

HISTÒRIA

A taula amb els reis: el servei i l'abastiment d'aliments a les autoritats visitans durant la Lleida moderna

pàg. 108-115



Iolanda Enjuanes
Arxiu Municipal de Lleida



Guillem Roca
Universitat de Lleida

RESUM

Lleida ha estat sempre una cruïlla de camins i una ciutat de pas des d'època antiga. Els camins que portaven i sortien de la ciutat foren trescats per molts, entre tots, els reis espanyols i els seus seguicis que viatjaven des de Madrid a Barcelona i feien parada a la ciutat de Lleida.

Els que hi sojornaven eren allotjats a les cases més benestants. La ciutat llavors s'havia d'abastir amb tot allò necessari per acollir-los a ells i a les seves comitives; les autoritats municipals no només els oferien el menjar necessari per a la seva estada, preparat pels cuiners reials, sinó també una recepció anomenada «refresc» on s'hi servien dolços i begudes típiques de l'època.

PARAULES CLAU

Refresc, alimentació, visita reial, Antic Règim, abastiment.

ABSTRACT

Lleida has been a crossroad and a crossing point for centuries and many Spanish kings, who travelled from Madrid to Barcelona, stopped in this city obligatorily. Those who slept here were hosted in the most comfortable house, then the city provided itself with everything necessary to host them and their entourage; the authorities offered them not only the necessary food for their stay, prepared by the Royal cooks, but also a reception called «refresc» with many fashionable sweets and drinks of those times.

KEYWORDS

Reception, food, royal visit, Ancien Régime, supply.

INTRODUCCIÓ

En el transcurs de la feina arxivística i d'investigació ens vam adonar que la majoria d'historiadors que havien tractat les diferents visites reials al seu pas per Lleida ho havien fet des d'una vessant únicament protocol·lària, descrivint els parlaments, les cerimònies i les processons que s'havien celebrat, però mai detenint-se a estudiar una part fonamental de qual-sevol celebració, el menjar. Semblava lògic pensar que la ciutat oferia recepcions amb àpats de gala en algun moment puntual d'aquestes visites i també les vitualles suficients per alimentar els criats i treballadors que acompanyaven als monarques durant les llargues jornades dels seus viatges. A més, arran de les tècniques de conservació d'aliments de l'època, resulta obvi que l'avituallament es fes de forma constant i mitjançant productes frescos al llarg del camí. En aquest sentit ens va semblar indicat rastrejar les notes sobre els plats que els monarques menjaven a les terres lleidatanes, si ho feien sols o en una recepció pública, si els àpats eren preparats pel municipi o pels cuiners reials, etc.

VISITES REIALS A LLEIDA

Moltes són les visites reials que va acollir la ciutat de Lleida. Hem de pensar que la capital de la Terra Ferma era pas obligat entre Saragossa i Barcelona i moltes de les personalitats que hi passaven aprofitaven per fer-hi nit o, almenys, algun dels àpats diaris. Durant els segles XVIII i XIX ens van visitar quasi tots els reis espanyols: a l'inici del segle XVIII, Felip V, la seva esposa Maria Lluïsa de Savoia i també l'Arxiduc Carles d'Àustria, adversari dels Borbons en el conflicte per la corona d'Espanya; a principis del segle següent ho feu Carles IV, al seu torn Isabel II el 1860, coincidint amb la inauguració de la via fèrria que enllaçava Lleida amb Barcelona; finalment Amadeu I de Savoia, que, tot i el breu període que regnà, també tingué temps per visitar Lleida (fig.1).

Tots els viatges s'organitzaven des de Madrid, tots els preparatius que es feien eren estudiats amb detall: quines ciutats visitarien, quants dies estarien en cada una d'elles, què necessitarien els reis en el seus llargs viatges, quantes persones els acompanyarien, com traslladarien tots els estris que duïen... A Lleida es preparava el protocol que es seguiria dins la ciutat: qui els rebria, quin recorregut realitzarien, on s'allotjarien, què visitarien i, sobretot, l'oferiment d'un «refresc» com a signe d'hospitalitat.

Òbviament els monarques no es desplaçaven sols; ho feien amb un seguici important. Així, per exemple la reina Isabel II viatjava amb una comitiva formada per 160 persones, de les quals 45 estaven directament relacionades amb la cuina.¹ Felip V, en el seu viatge de Barcelona a Nàpols, anava acompanyat d'una xifra semblant, concretament 43 persones entre personal i ajudants de cuina.²

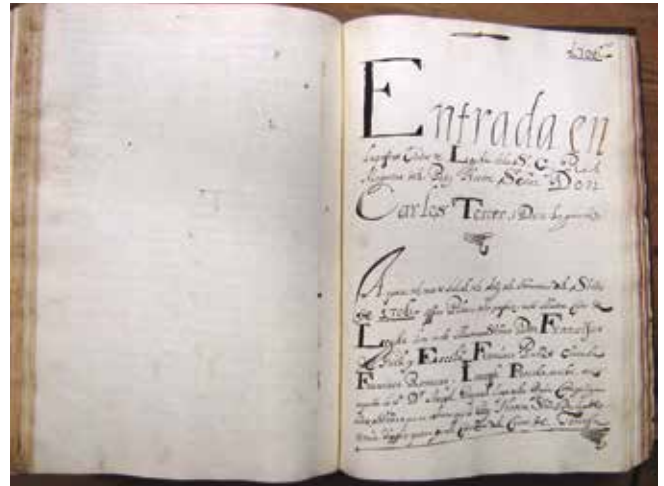


Fig.1. Llibre del Cerimonial de la ciutat, anys 1688-1724, reg. 1356 (Arxiu Municipal de Lleida).

Fins i tot, en alguns dels viatges que feien els monarques, es detalla què s'enduen en el seu trànsit. Felip V, per exemple, en el viatge que feu a Barcelona el 1701 transportava mobles i estris personals;³ entre altres coses duia una copa de plata i una de coure, una pala de ferro, un cassó, unes tenalles, una taula de tisora i una cadira.⁴ No deuria ésser fàcil carregar tot allò necessari per al servei d'un monarca; en el viatge que feu Carles III de Nàpols a Madrid passant per Barcelona el 1759 s'especificava que, només per traslladar el coure, el ferro, la plata i les taules, necessitaven «seis galeras de a seis mulas, dos carros de a 3 mulas y diez acémilas además de un cajonero para llevar las viandas y fiambres que haya de un tránsito a otro».⁵ Entre altres estris que es transportaren per a servir a la cuina durant aquests viatges hi havia «tapaderas de horno, palas, tirabrasas, cántaros de cobre y tableros»⁶, solament per a la fabricació del pa.

En la documentació que trobem a l'Archivo General de Palacio (Madrid) es detallen fins i tot les parades que van fer, on havien dormit i on havien menjat. Així veiem com Felip V el «sábado 24 comió su majestat en Fraga y cenó en Lérida i el domingo 25 comió en Lérida y cenó en Bellpuche».⁷

¹ Arxiu Municipal de Lleida (AML), Fons Municipal, *Documentació relativa als preparatius de la visita de la reina Isabel II a la ciutat*, any 1860, reg. 1422.

² Archivo General de Palacio (AGP), Sección reinados, Fondo Felipe V, caixa 179.2.

³ A Lleida feu parada concretament el 24 de setembre (AML, Fons Municipal, *Llibre del Cerimonial de la ciutat*, anys 1688-1724, reg. 1356, f. 92v).

⁴ AGP, Sección histórica, Fondo viajes y jornadas, caixa 207.

⁵ *Ibidem*, caixa 230.

⁶ *Ibidem*, caixa 232.

⁷ *Ibidem*, caixa 207.

No sols de la documentació original de l'època extraiem informació sobre els viatges; una font interessant també ho són els escrits de finals del segle XIX d'alguns historiadors locals com el de Prim i Tarragó, que ens descriu el trànsit de Carles IV per Lleida el 6 de setembre de 1802, quan es dirigia cap a Barcelona amb la seva família per a celebrar la boda de dos dels seus fills. Al seu escrit percebem el protagonisme que deuria tenir la cuina i el menjar durant el viatge⁸ (PRIM Y TARRAGÓ 1893: 127).

EL REFRESC

Ja hem dit abans que la ciutat es cuidava del protocol seguit dins la vila. En l'aspecte culinari la deferència que tenia Lleida amb les autoritats visitants era el que es va conèixer com a refresc, en castellà «agasajo» (fig.2).



Fig.2. Paret d'una cuina enrajolada representant un «refresc» (Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid).

Es tractava d'un àpat que era servit i pagat per la ciutat mateixa i elaborat pel gremi d'adroguers,⁹ cerers i confiters de la ciutat. Al segle XVIII era molt freqüent trobar l'ofertament del refresc; en la primera visita documentada que tenim d'aquest segle ja veiem que fou la ciutat qui li preparà a Felip V, a la seva família i a tota la seva comitiva «un refresc de varies aigües i diferents espècies de dolces ab tanta abundància que alguns dels propdits grandes i senyors ne tiraren molts per les finestres i balcones a la plaça dient la ciutat paga».¹⁰ Aquest se servia a mitja tarda i normalment es feia a peu dret i, com que hi havia convidats, era

considerat un convit de gala i es servia amb tot el desplegament de criats, cerimonial i etiqueta que requerien aquestes situacions (DOMÈNECH 2004: 71). Sempre se servien begudes dolces acompanyades amb pastes i bescuits. Les begudes, d'una gran varietat, podien ser fredes o calentes. L'abundància i l'assortiment depenien de la visita, però sempre havia de sobrar menjar per tal que fos considerat de categoria.

L'Arxiduc Carles, que ens visità el 1706, s'allotjà a la casa de Pau d'Àger i Queralt, senyor de la Granadella, situada a la plaça de Sant Joan i coneguda com a casa Moliner. També hi sojornaren Felip V i la seva dona durant les seves respectives visites. La documentació municipal també detalla que al refresc de l'Arxiduc Carles d'Àustria es van servir «tot género d'aigües i dolces ab tal abundància que no sols bastà per als de la real comitiva sinó també per a tots quants se trobaren a les hores en les antesales y encara ne sobrà gran part».¹¹

Es solia servir en el lloc més gran de la casa i al mig de la sala es preparava una gran taula, amb vasos, plats i culleretes, normalment amb la millor vaixela. Curiosament, durant la visita de la reina Maria Lluïsa de Savoia, les autoritats locals es van disculpar amb la reina perquè havien servit els bescuits en paneres de sarga en lloc d'utilitzar les fonts de plata acostumades.¹² Era habitual, també, posar seients a tocar de les parets per si les dones o la gent més gran hi volien seure.

Juan de la Mata, un reboster¹³ espanyol del segle XVIII famós per publicar un llibre amb diverses receptes de postres, dolços i begudes, explicava en el seu llibre com preparar un refresc i deu maneres diferents de muntar les taules depenent del número de comensals que hi poguessin assistir (MATA 1747: 187-188).

Sabem que a la reina Maria Lluïsa de Savoia li oferiren dos refrescos: un el primer dia, quan arribà a la casa on havia de dormir, i un segon al Palau de la Paeria el dia abans de marxar. Gràcies als llibres del Racional, que es conserven a l'Arxiu Municipal de Lleida, hem pogut comprovar el que l'adroguer Jacinto Ribera serví en tots dos refrescos, ja que reclamava a l'Ajuntament que li paguessin els serveis oferts. Entre altres aliments i begudes feu referència a bescuits nevats i torrats, sucres esponjats, sucre en pols per a les aigües, canyella, grans d'almesc, confitura de Marsella, pinyonades, xocolata i aigua

⁸ Escriu que es nomena tres ciutadans de Lleida per a l'arranjament de les cuines reials: Jaume Bufalà, el doctor Simó Coscollana i el procurador Francesc Blavia, i per tenir cura de les verdures i fruites que es serviren a taula fou nomenat el diputat Josep Balcells.

⁹ El senyor Jacinto Ribera, adroguer de Lleida, és qui es va encarregar de servir el refresc a Maria Lluïsa de Savoia, esposa de Felip V, en la visita que feu tornant de Barcelona el 20 d'abril de 1702 (AML, Fons Municipal, *Llibre del Cerimonial de la ciutat*, anys 1688-1724, reg. 1356, f. 103v).

¹⁰ AML, *ibídem*, f. 96r.

¹¹ *ibídem*, f. 113r.

¹² «Los panerets de sarga en què estaven los dolces que no-s posaren en fonts de plata per escusar los debats que en semblants casos hi acostume haver y anassen distribuint-los així en los de la família de la casa real com en los demás persones de su posició que trobaven a les antesales» (AML, *ibídem*, f. 103v).

¹³ Persona de la cort encarregada de fer pastes, bescuits i begudes.

garapinyada; a més també va incloure a la factura els salaris de «tres hòmens per a regirar les aygües i portar-les».¹⁴ (fig.3)

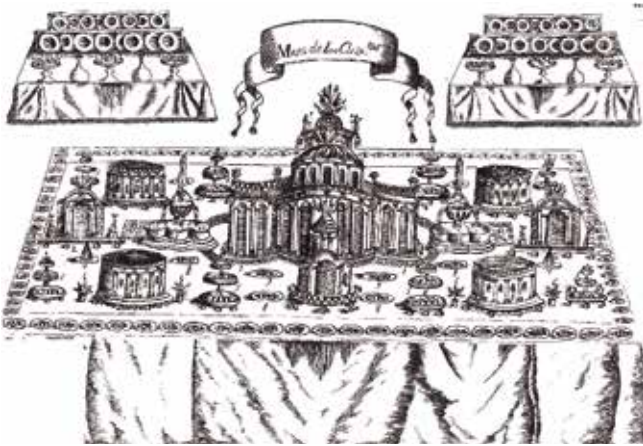


Fig.3. Taula parada per a 100 comensals, extret del llibre de Juan de la Mata, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces...* (Biblioteca Nacional de Espanya).

Acabat el refresc, solia tenir lloc algun tipus d'entreteniment: tertúlies, música i, fins i tot, ball. Per exemple, durant la visita de la reina Maria Lluïsa de Savoia sabem que ballaren els joglars davant la casa on s'estava «per al divertiment de sa magestat».¹⁵ En les proclamacions reials, durant les quals el monarca no estava present a la ciutat, les autoritats locals també solien oferir un refresc als veïns per celebrar la notícia. Al febrer de 1789 era proclamat rei Carles IV i no només es van servir dolços i sorbets abundants i exquisits sinó que hi hagué un ball que s'allargà fins al matí següent.¹⁶ Semblantment podem destacar que el 29 de juny de 1833 la ciutat oferí un refresc i un ball per la jura de la princesa Isabel II. En aquell cas es va donar a beure orxata, aigües de canyella, de taronja i de llimó, xocolata, rom, vi ranci, malvasia i, per menjar, bescuits.¹⁷

ELS ALIMENTS CONSUMITS

Una de les mostres més antigues sobre els aliments que la ciutat oferia als visitants la trobem el 1760. El bisbe auxiliar de Saragossa, Juan José Lario, va venir a Lleida el 6 d'octubre d'aquell any en tornar d'un viatge a Eivissa. El seu menú no presenta gaires dificultats i estava dominat per la carn.¹⁸ S'inicia amb uns plats lleugers, meló i sopa amb una crosta feta amb ou i canyella, però tot seguit les calories comencen a augmentar amb aliments molt més pesats, sempre sense tocar el peix o viandes de mar. El menú

es compon exclusivament de porc, corder, bou, conill i volateria (gallines, perdius i colomins). La carn era un element comú de totes les dietes de l'època i el banquet del bisbe no en fou una excepció; es preferia la carn rostida per damunt de tot i la volateria encara hi tenia un caràcter important. En canvi, el peix s'evitava i només se'n consumia durant les jornades penitencials. Amb els anys aquesta constant va variar. El Baró de Maldà, a principis del segle XIX, ja va introduir canvis en la dieta típica de la noblesa; la volateria va perdre pes, es desplaçà el rostit i guanyà interès la fruita fresca (PÉREZ 2009: 35-37). Un dels plats de carn que serviren al bisbe auxiliar fou un «freixinat de la asadura del cordero»; es tractava de la cuina de les freixures (cor, pulmons, fetge) i dels menuts tan típica de la cuina catalana moderna, també medieval, i avui en dia gairebé desapareguda. En aquest sentit, de receptes de freixures ja n'apareixen al manuscrit medieval *Llibre de Sent Soví* (segle XIV), on hi llegim com es guisaven lentament, fent xup-xup durant hores: «e deus saber que aquestes freixures se volen molt coure, de guisa que quan hom les tinga en la boca se desfacen totes» (SANTANACH 2006: 95) (fig.4).

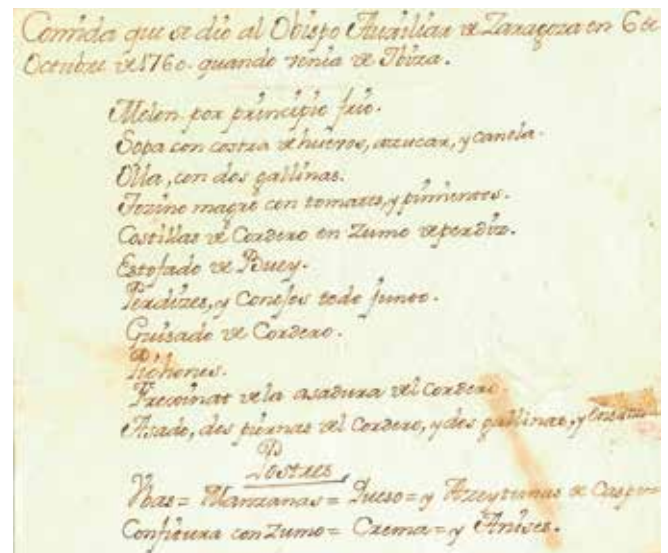


Fig.4. Menú ofert al bisbe auxiliar de Saragossa en la seva visita a Lleida, any 1760, reg. 1421 (Arxiu Municipal de Lleida).

Cal notar també la introducció d'aliments americans com la tomata i els pebrots, que es van servir al bisbe auxiliar com a acompanyament dels talls de cansalada. El aliments vinguts d'Amèrica foren la veritable cuina de fusió de l'època; els pebrots, els tomàquets i els bitxos van aportar el color vermell a la cuina europea i foren utilitzats per a la conserva d'embotits i per a millorar les amanides, els sofregits i les salses en general. Per

¹⁴ AML, Fons Municipal, *Llibre major del Racional*, anys 199-1703, reg. 81, f. 138.

¹⁵ AML, Fons Municipal, *Llibre del Cerimonial de la ciutat*, anys 1688-1724, reg. 1356, f. 104r.

¹⁶ Servei del Patrimoni Bibliogràfic i Documental de l'Institut d'Estudis Ilerdencs, Llegat Areny, *Relación de las fiestas y regocijos públicos que con motivo de la real proclamación del rey nuestro señor don Carlos IV celebró la ciudad de Lérida en los días 22, 23 y 24 de febrero de 1789*, XIV-2-77.

¹⁷ AML, Fons Municipal, *Expedient de les despeses de la proclamació de la reina Isabel II*, any 1833, reg. 1421.

¹⁸ AML, Fons Municipal, *Menú ofert al bisbe auxiliar de Saragossa en la seva visita a Lleida*, any 1760, reg. 1421.

contra, les patates, també vingudes d'Amèrica i que ara semblen indispensables, no van introduir-se en les cuines catalanes més modestes fins al segle XVIII, quan la gana va fer passar aquest aliment del bestiar al consum humà.

El menú ofert a Juan José Lario s'acabava amb un seguit de postres variats com succeïa en tots els banquets de l'època. Al bisbe auxiliar van servir-li fruita fresca (raïm i pomes), formatge, olives de Casp, confitura amb suc, crema i confits. Llavors les olives s'acostumaven a servir a les postres (SAMPÉ 2003: 187), juntament amb la crema, que era una de les postres preferides de l'època i ja es servia cremada o acompanyada amb bescuits. Per contra, al menú del bisbe auxiliar no hi llegim el colofó de qualsevol banquet; ens referim al tabac, la copa i el cafè, que llavors ja s'havien introduït plenament a la dieta de les classes més benestants. El cafè es va començar a posar de moda a les corts europees del segle XVII a través de l'ambaixador turc a la cort francesa (PÉREZ, 2003: 183) i, en aquell moment, el tabac era costum prendre'l en pols, l'anomenat rapè, i ensumat en petites quantitats dipositades sota el nas, com ho feia de forma constant el Baró de Maldà. Per contra, per a En Rafel d'Amat (el Baró de Maldà) els cigars i treure fum per la boca eren cosa de gent de baixa categoria (DOMÈNECH 2004: 36-39). Els vins dolços, aiguardents i diferents espirituosos eren força populars i la tipologia variava segons el territori; es consumien amb certa regularitat i els trobem en les compres reials que es van fer per abastir el seguici de Carles III. En el cas del bisbe auxiliar potser el tabac, els licors i el cafè, com que es tractava d'un home d'església, van decidir ometre'ls.

Aquest és l'únic menú de l'època que hem pogut documentar a Lleida i tampoc no n'hi consta cap més a l'Archivo General de Palacio, on hi ha guardada tota la documentació reial expedida durant els successius viatges dels monarques per Catalunya. Tot i així sabem que diversos monarques van menjar a la ciutat, encara que de les seves estades només en conservem algunes mencions força parques. Felip V, qui va introduir els gustos francesos a la monarquia espanyola, va visitar Lleida el 1701 i s'allotjà a la casa ja mencionada dels senyors de la Granadella.¹⁹ Des d'allí va saludar diverses vegades a la plaça Sant Joan «ab gran contento del poble» i, per descansar de l'intens bany de masses, sovint es tombava envers l'areny del Segre i, des del balcó estant, s'entretenia disparant contra les perdus i tudons que el duc de Medina Sidonia li anava aviant. En aquella ocasió sabem que va sopar i dinar tot sol i ordenà deixar les portes obertes perquè els súbdits el poguessin veure des del carrer; igualment també va permetre l'entrada d'una colla de senyores, just fins l'avantsala i tal i com ho requeria el protocol, que

també van poder gaudir de l'estrany privilegi de veure dinar al rei.²⁰ Felip V, a qui van batejar com «el animoso» arran dels seus canvis d'humor sobtats, tenia una relació complicada amb el menjar; tant s'atipava terriblement com no ingeria res i sovint allò que prenia li feia mal. Llàstima que no sapiguem què i com va menjar davant l'atenta mirada dels lleidatans (PÉREZ 2003: 157).

“

Aquest és l'únic menú de l'època que hem pogut documentar a Lleida i tampoc no n'hi consta cap més a l'Archivo General de Palacio, on hi ha guardada tota la documentació reial expedida durant els successius viatges dels monarques per Catalunya

Arran de la visita de Carles IV, un grup de metges de la ciutat va certificar al governador que Lleida tenia bones aigües, tant si es treien del Noguerola com del Segre. Així, el text deia que l'aigua s'havia demmagatzemar en tenalles i que s'arribava a conservar, amb unes qualitats excel·lents, durant un bon període de temps. Els metges deien:

Concluimos en que las aguas del río Segre, recogidas y reposadas en tinajas, las consideramos no solo buenas por sus cualidades sino por muy saludables y preferibles a las demás.

Finalment, fets tots els preparatius, Carles IV va arribar des de Fraga el 6 de setembre de 1802; en veure'l creuar l'horitzó el canó del castell de Gardeny va retronir diverses vegades per avisar a tota la ciutat. Com en el cas anterior, l'endemà de l'arribada i després de totes les cerimònies i lloances expressades, el monarca també va dispensar als membres de l'ajuntament l'honor de veure'l menjar; tot seguit va repartir-los uns quants dolços (PRIM Y TARRAGÓ 1893: 132).

Isabel II va venir a Lleida el 1860 per inaugurar la línia de tren Barcelona-Saragossa, que llavors encara només arribava fins a

¹⁹ Durant aquell viatge de 1701 Felip V anava acompanyat de cuiners francesos. Vegeu: AGP, Sección histórica, Fondo viajes y jornadas, caixa 207.

²⁰ «Passats dits cumplimentos se posà a dinar en lo dit mateix aposento del balcó ahont havia sopat y rebut les visites. Y així en lo sopar com en lo dinar permeté totes las portes que donaven en dit aposento obertes per a que lo poguessen veure sos vassalls. Y encara en lo dinar se donà llicència a unes señoras de entrar dins del prop dit aposento a hont estigueren fora del tropell que en la antesala hi havia. Y així ab la decència corresponents a son estat. No obstant que per estar devant de son Rey hagueren de estar depeus». Vegeu: AML, Fons Municipal, Llibre del Cerimonial de la ciutat, anys 1688-1724, reg. 1356, f. 97v.

Lleida; la resta del camí cap a Saragossa el va haver de fer amb carruatge i empassant-se la pols dels cavalls. Només la crònica d'Antonio Flores explica, molt de passada, que la reina va menjar amb les autoritats militars i civils de la província, evidència clara de la poca importància que el cronista donava als àpats institucionals. Mentre que Antonio Flores es delectava amb els focs artificials, els balls i les processons, menystingué els àpats i només va escriure: «Allí recibieron, como de costumbre, a las autoridades militar y civil, mereciendo ambas y el Alcalde de la ciudad el honor de comer con SS. MM.» (FLORES 1861: 314-315).

Però les dades anteriors són suficients per comprendre que els monarques van aturar-se a la ciutat en múltiples ocasions i, lògicament, van menjar allò que la mateixa ciutat els oferia. No obstant això, desconexim quins plats es preparaven i només hem conservat les llistes de matèries primeres (aliments, fusta, oli, cera) que Lleida i les viles dels voltants posaven a l'abast dels encarregats de la compra. Si bé es podia produir algun banquet institucional per als monarques i principals acompanyants, l'alimentació del seguici corria a càrrec de la corona i hi havia una administració detallada de les despeses. La reina Isabel II viatjava carregada amb els coberts, plats i olles suficients per alimentar les 160 persones que anaven amb ella; entre aquesta nombrosa comitiva hi havia 45 treballadors de la cuina encarregats d'elaborar els plats tant per a la família reial com per a la comitiva. Així, tot i que la ciutat aportés els ingredients, la recepta l'elaboraven els servents de la comitiva reial, personatges de categoria demostrada com el cuiner Gabriel Álvarez i el reboster Vicente Moreschi, membres del seguici de Carles IV. La ciutat tenia l'obligació de servir-los tot allò que havien demanat per a la taula reial en una llista que, sortosament, ha arribat fins als nostres dies. Aquest document presenta els productes necessaris per abastir la cuina del rei (*cocina de boca*), la dels acompanyants (*cocina de estado*) i també per a l'elaboració de les postres (*real ramillete*).²¹ Curiosament, els ingredients demanats per a la cuina del rei i la de la resta varien, principalment, en la quantitat; hi destaquen la volateria i les verdures com les cebes, els alls i diferents plantes de fulla com l'escarola, l'agrella, la bleida i els espinacs. Per al rei sorprèn la compra de testicles de corder i greix de vaca i moltó; en canvi per als acompanyants s'adquireixen animals vius, vedelles i volateria. Una de les postres principals de l'època era la xocolata i per això es van demanar «dos bacas de leche para subministrarla en el chocolate a Su Majestad»;²² però a part de la llet de vaca també es demanaren altres coses com

llet de cabra, llimons, taronges, melons i el millor formatge que poguessin trobar.

Semblantment, per a l'abastiment de la comitiva un encarregat de Carles IV demanava que «esté el pueblo abastecido de pan cocido, carnes y vino y demás correspondientes para el común de la real comitiva, paja y cebada para los ganados».²³

Carles IV i la seva esposa Maria Lluïsa de Parma durant l'estada a Lleida van menjar peix fresc i això va ocasionar un bon maldecap a les autoritats.²⁴ Intuïm que es tractava de peix de riu perquè el de mar, tot que ja des de l'edat mitjana trobem peix fresc a Lleida, havia d'arribar des de Tarragona o Tortosa (RIERA 2009: 121-144).

Per l'arribada de Carles IV la ciutat es va preparar a consciència i va demanar provisions als pobles de la contrada; hi trobem apuntats els següents: Benavent, La Portella, Algerri, Alfarràs, Menàrguens, Almenar, Vilanova d'Alpicat, Albesa, Corbins, Alguaire, Torrefarrera, Rosselló, Torrelameu, Massalcoreig i Albatàrrec, que hi aportaren ous, pollastres, gallines i altra volateria. La ciutat apuntà que necessitava parades ben servides de pa, ordi, palla, llimons, taronges, cera, dolços, espècies, peix fresc, salat i en escabetx, pernils, llard, cansalada, formatges, carxofes, corders, cabrits, vins (malvasia, negre i claret), vinagre i carbó i llenya per als focs. Tot això es posava a les parades per tal que la comitiva reial ho pogués comprar a preus raonables.²⁵

Coneixem, per exemple, la dieta d'una persona comuna del seguici de Carles IV dividida en dos menjades, el dinar i el sopar. El dinar era contundent, basat en la carn: moltó, vedella i porc acompanyats amb cigrons, verdures, espècies i sal. Per contra, el sopar era bastant més lleuger; el text diu «un guisado i un asado». Tots els àpats anaven acompanyats d'una porció de pa i de vi.²⁶ Però això no és res si ho comparem amb el que arribaven a menjar el rei o la reina, almenys el que es pressupostà a Barcelona el 1702 per la reina Maria Lluïsa de Savoia; els cuiners francesos que l'acompanyaven havien de preparar dotze plats al migdia i vuit a la nit. Entre els comptes d'aliments hi trobem diverses carns i volateria, una quantitat important d'ous, farina per a pa i pastissos, verdures sense especificar, llimones, taronges i olives per les postres juntament amb bescuits i confits.²⁷

Però no tots els reis s'aturaven a Lleida; en l'època moderna i després de la Guerra de Successió la ciutat no presentava la seva

²¹ AML, Fons Municipal, *Preparatiu de la visita del rei Carles IV i de la seva esposa Maria Lluïsa per terres lleidatanes*, any 1802, reg. 1421.

²² *Ibidem*.

²³ *Ibidem*.

²⁴ El text diu: «atendida la estación en que nos hallamos es necesario que se haga esta provisión el sábado próximo... que contaremos quatro del mes de septiembre a que entramos y que se saque el pescado con palanca comúnmente dicha de l'alada porque de otra manera se jusga que no llegaría fresco» (*ibidem*).

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ AGP, Sección histórica, Fondo viajes y jornadas, caixa 248.

²⁷ AGP, Sección reinados, Fondo Felipe V, caixa 179.2.

millor fesomia. Molts només utilitzaven la calçada lleidatana per arribar fins a Saragossa o Barcelona i només posaven els peus a la ciutat per menjar-hi ràpidament. El 1759 el duc de Medina Sidonia passà per Lleida de camí a Barcelona; la nit abans va pernoctar a Fraga, va dinar a Lleida i reprenqué la marxa per dormir a Mollerussa.²⁸ Aquell mateix any Antonio Penasco, reboster del duc de Medinaceli, qui anava amb la comitiva reial de Carles III des de Barcelona a Saragossa, va anotar les compres fetes a Piera, Cervera, Mollerussa i Fraga, ometent Lleida del seu llistat. A Cervera hi va comprar pa, vi, camoses (una varietat de poma), trenta-quatre arroves de neu i carbó. A Mollerussa hi va adquirir més camoses, pa, neu, codonyat i «1 cajón de dulces de Francia». A Fraga la llista de la compra s'allargà; aquí només destaquem ous, llonganisses, pebre, «espíritu de vino para los braveritos» i fulles de parra.

CONCLUSIÓ

En època moderna Lleida era una ciutat de pas, no un destí, perquè els camins que unien Barcelona amb Saragossa la feien una aturada inevitable ja fos per dormir-hi o només per descansar-hi unes hores. De fet, tenint la visió actual, resulta estrany que en aquell moment molts preferissin Cervera o Fraga per sojornar-hi i evitessin Lleida; cal pensar, però, que Cervera era ciutat universitària des de la Guerra de Successió i Lleida, en canvi, es trobava en hores baixes. Tot i així els murs de la ciutat van rebre força visites institucionals i ens semblava estrany no trobar, entre les actes i documents municipals, cap menció a algun banquet protocol·lari.

En aquest sentit, l'únic menú que apareix fou el que es va servir al bisbe auxiliar de Saragossa el 1760; la resta de mencions relacionades amb l'estada de personatges il·lustres a la ciutat narren altres aspectes de la visita i menystenen completament els banquets. Aquest fet no és únic de la documentació lleidatana

sinó que també els cronistes i periòdics de l'època, pel motiu que fos, passaven per alt la informació relativa als àpats. No obstant això, de cap manera podem pensar en una falta d'atenció per part de la ciutat, que s'afanyava a servir i proveir els visitants amb tot allò necessari.

D'altra banda, els monarques no viatjaven mai sols o amb poca companyia. Els seguicis solien ésser amplis i anaven carregats amb tot allò necessari, almenys els estris per a l'alimentació. A les esqueses de les mules i als vagons dels trens, quan n'hi havia, s'hi carregaven les caixes amb cassoles, coberts, vaixel·la, espelmes..., tot allò necessari per no haver de cercar estris per a alimentar les més de cent persones de la comitiva a cada indret on feien nit. El mateix passava amb els productes alimentaris que podien conservar-se; el vi es carregava en botes i la farina en sacs i, quan s'acabaven, se'n comprava més allà on es trobessin. Per les compres també sabem que s'adquirien conserves, per exemple peix en escabetx, que podia aguantar uns quants dies. També hem documentat la compra de vinagre i de sal, que poden estar relacionats amb la conservació dels aliments. En canvi, els productes peribles s'adquirien als mercats locals; s'avisava a la ciutat perquè estigués ben abastida de tot allò necessari i els encarregats de les compres portaven inventaris detallats de les seves despeses. El que sí que hem pogut documentar ha estat la celebració de nombrosos refrescs, un acte protocol·lari molt estès en època moderna que consistia en una recepció amb begudes, principalment dolces, i tota mena de pastes i bescuits. Aquest tipus d'actes, que es feien dempeus, es caracteritzaven per la menja exclusiva de dolços, descartant els plats salats que estaven reservats per a les taules de dinars i sopars.

Conclou així la nostra temptativa de donar a conèixer les possibilitats d'aquesta documentació per a l'estudi de l'alimentació i de la vida quotidiana. Manca encara molta feina per fer, descobrir com es preparaven els plats, l'aportació de calories que representaven, qui eren els comensals i el protocol que devien seguir a l'hora d'asseure's a taula.

²⁸ AGP, Sección histórica, Fondo viajes y jornadas, caixa 228.

BIBLIOGRAFIA

DOMÈNECH (2004): Joan de Déu Domènech, *Xocolata cada dia: a taula amb el baró de Maldà*, Barcelona, La Magrana.

FLORES (1861): Antonio Flores, *Crónica del viaje de sus Majestades y Altezas Reales a las Islas Baleares, Cataluña y Aragón*, Madrid, Imprenta y estereotipia de M. Rivadeneyra.

MATA (1747): Juan de la Mata, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos [sic], turrones, y natas... con una breve instrucción para conocer las frutas, y servir las crudas, y diez mesas, con su explicación*, Madrid, Antonio Marín.

PÉREZ SAMPER (2003): María de los Ángeles Pérez Samper, «La alimentación en la corte española del siglo XVIII», *Cuadernos de Historia Moderna*, Anejo II, p. 153-197.

PÉREZ SAMPER (2009): María de los Ángeles Pérez Samper, «La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII», *Cuadernos de Historia Moderna*, 8, p. 33-65.

PRIM Y TARRAGÓ (1893): Agustín Prim y Tarragó, *Cosas viejas de Lérida*, Lleida, Tipografía de la Casa Provincial de Misericordia.

RIERA (2009): Antoni Riera i Melis, «La pesca en el Mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media», dins *La pesca en la Edad Media*, Murcia, Universidad de Murcia – CSIC – Xunta de Galicia.

SANTANACH (2006): Joan Santanach, *Llibre de Sent Soví*, Barcelona, Barcino.