
Antoni Riera Melis ()*

*Una aproximación a las fuentes
medievales para el estudio
de los «productos de la tierra»
en Cataluña*

1. INTRODUCCIÓN

El concepto de «producto de la tierra» es de creación reciente. Surgido en Francia, se ha expandido pronto por España, Italia y los demás estados de la Unión Europea. Se trata de un artículo de origen animal o vegetal con una área de producción delimitada, normalmente de tipo comarcal, que ocupa un lugar destacado en las preferencias alimentarias de sus productores y que, por su especial calidad, empieza a ser conocido y apreciado más allá de sus confines originarios. Estos «productos de la tierra» –de alto valor añadido– son el resultado de unos factores geográficos y climáticos, de unas estructuras sociales, de una tradición determinada; se trata siempre, pues, de un artículo estrechamente vinculado a un ámbito físico y a un marco sociocultural precisos exponentes de una diversidad biológica en retroceso y que tiene –o se le atribuye– una historia más o menos prolongada.

Puesto que la tradición constituye, en muchos casos, uno de los principales factores de su caracterización, es lógico que, en un proyecto

(*) Universidad de Barcelona.

de investigación que pretende analizar la tipicidad de un conjunto de «productos de la tierra» de la Europa meridional, de alta calidad y poco conocidos todavía en los mercados nacionales de los respectivos países, participen algunos historiadores, algunos expertos en analizar la continuidad y la duración.

La aportación reclamada de los historiadores catalanes ha consistido en: participar en la elección de los alimentos, situar en el tiempo los productos seleccionados, reconstruyendo los sucesivos entornos ecológicos, socioeconómicos y culturales en que arraigaron, analizar las variaciones cualitativas (1) que han experimentado, establecer las oscilaciones de sus respectivas áreas de producción y de difusión, y precisar las valoraciones que se les ha atribuido en cada época, a tenor de los cambios seguidos por los comportamientos alimentarios. La cantidad y calidad de los fondos documentales y bibliográficos catalanes para las épocas medieval, moderna y contemporánea permitían suponer que se podría dar una respuesta mínimamente rigurosa a la mayoría de estas preguntas. El trabajo de los historiadores no podía circunscribirse, sin embargo, a las fuentes escritas, deberían consultar también el legado cartográfico e iconográfico de cada época y compulsar el resultado de sus investigaciones con la información aportada por las encuestas orales.

La magnitud y diversidad de los fondos a examinar imponía la necesidad de establecer con precisión los objetivos, identificar las fuentes presuntamente más idóneas y concentrar, no dispersar, los esfuerzos en su consulta.

2. LA ESCASA Y POCO DIFERENCIADA DOCUMENTACIÓN ALTOMEDIEVAL (SIGLOS VIII-X)

Tanto las fuentes documentales como los vestigios arqueológicos evidencian la existencia, en la fase inicial de la Edad Media, en las comarcas del nordeste peninsular, de una economía basada casi exclusivamente en el sector primario, en la que las actividades relacionadas con

(1) Color, sabor, textura, composición, etc.

la explotación de los yermos se colocan a un nivel idéntico, sino superior, al de las tareas agrarias propiamente dichas. En todo el Occidente, el hundimiento del Imperio Romano y la instalación de los pueblos germánicos provocaron una revalorización de las praderas y de los bosques (2), de la ganadería y de la caza.

La invasión islámica —una civilización de gran creatividad en el plano agrario— provocó, en la segunda década del siglo VIII, el desplazamiento de una parte de la población de la antigua Tarraconense hacia el norte. Un sector se instaló en la Septimania y en otras regiones de la Galia merovingia. Muchas familias buscaron refugio, en cambio, en los valles pirenaicos, donde intentaron reproducir, a escala menor, las condiciones de vida que habían desarrollado en sus llanuras originarias. Situados en los confines de dos mundos, entre el emirato omeya de Al-Andalus y el naciente Imperio Carolingio, los refugiados optaron por mantenerse fieles a los modelos económicos, sociales, políticos y culturales cristianos. Con la colaboración de los francos, consiguieron recuperar, a finales de la centuria, una parte del territorio perdido. La frontera entre la Cristiandad y el Islam se situó, en el 812, en el Llobregat, el Cardener, el Segre medio y la cuenca de Tremp.

Entre las Corberes, el Llobregat y el Isábena, en los territorios que después se denominarían la Cataluña Vieja, prosperó un paisaje en que los yermos acostumbraban a preponderar sobre los campos de cultivo permante (3) y la pequeña propiedad eclipsaba a la grande, todavía muy dispersa y con un bajo coeficiente de articulación interna (4). En la sociedad catalana altomedieval, los hombres libres superaban ampliamente a los esclavos, un vestigio del pasado, y a los payeses dependientes, un anuncio del futuro.

(2) Como han demostrado M. Montanri (*L'alimentazione contadina ne'l Alto Medioevo*) y A. Riera Melis (*El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media. Occidente, siglo VIII-XII*, «Representaciones de la sociedad en la historia. De la auto-complacencia a la utopía», Valladolid, Instituto de Historia Simancas, 1991, pp. 9-62).

(3) Como han puesto de manifiesto los análisis de los depósitos de polen conservados en las turberas catalanas.

(4) El vínculo de unión entre el señor y el payés, entre las *terrae dominicata* e *indominicata*, consistía exclusivamente en un censo en especie; las corveas, la renta-trabajo, eran prácticamente desconocidas. El terrateniente cultivaba la reserva, de acuerdo con unos modelos muy extensivos, con mano de obra esclava y con la aportación laboral complementaria de domésticos y encomendados personales.

La extensión de los yermos, la preponderancia de la micropropiedad y la escasa capacidad de control de la naciente aristocracia explican que todos los estamentos sociales tuviesen un acceso prácticamente ilimitado a los recursos alimentarios de las praderas, los bosques y los ríos; que la ganadería, la caza y la recolección jugasen un papel importante en la dieta ordinaria de amplios colectivos. Las características primordiales del sistema alimentario campesino fueron, en la Alta Edad Media, la diversidad de componentes y la inexistencia de un elemento central que relegase los restantes a la condición de complementarios.

Cataluña dispone, para los siglos VIII a X, de un legado documental notable, sin paralelo en la mayoría de las regiones europeas. Esta riqueza relativa de fuentes ha permitido a algunos autores como R. d'Abadal (5), P. Bonnassie (6) i J. M. Salrach (7) redactar algunas sólidas monografías. La mayor parte de esta masa documental se encuentra actualmente depositada en los archivos episcopales y capitulares de Barcelona, Gerona, Vic y Urgel. La edición o el regesto de buena parte de los pergaminos anteriores al año 1000 facilitan considerablemente la consulta de estos importantes fondos eclesiásticos (8). Los principales monasterios pirenaicos (Sant Joan de las Abadeses, Santa Maria de Ripoll (9), Sant Sadurní de Tavèrnoles (10), Santa Maria d'Alaó, Santa Maria d'Ovarra, Santa Maria de Gerri, Santa Maria de Lavaix, Sant Miquel de Cuixa (11), Sant Andreu de Sureda, Sant Pere de Roda, Sant Pere de

(5) *Els primers comtes catalans*, 2 ed., Barcelona, 1965.

(6) *La Catalogne du milieu de Xe à la fin du XIe siècle. Croissance et mutations d'une société*, Toulouse, 1975-1976, 2 vols.

(7) *El procés de feudalització (segles III-XII)*, «Història de Catalunya», dir. P. Vilar, 2, Barcelona, 1987.

(8) J. Botet i Sisó, *Cartoral de Carles Many. Index cronològic del cartoral de la Curia eclesiàstica de Girona, anomenat de «Carlo Magno»*, Barcelona, 1905. C. Baraut, *Els documents dels segles IX-X conservats a l'Arxiu Capitular de la Seu d'Urgell*, «Urgellia», 2 (Seu d'Urgell, 1979), pp. 7-145; 3 (1980), pp. 7-116; 4 (1981), pp. 7-186; 5 (1982), pp. 7-158, 6 (1983), pp. 7-243; 7 (1984-1985), pp. 7-218; 8 (1986-1987), pp. 7-149. E. Junyent, *Diplomatari de la Catedral de Vic, segles IX-X*, Vic, Patronat d'Estudis Ausonencs, 1980-1987. J. Marquès, *Cartoral, dit de Carlemany, del bisbe de Girona (segles IX-XIV)*, Barcelona, Fundació Noguera, 1993, 2 vols. M. Pardo, *Mensa episcopal de Barcelona (878-1299)*, Barcelona, Fundació Noguera, 1994. A. Fabrega, *Diplomatari de la Catedral de Barcelona, documents dels anys 844-1260*, I, Barcelona, 1995.

(9) E. Junyent, *Notes inèdites sobre el monestir de Ripoll*, «Analecta Sacra Tarraconensia», X (Barcelona, 1933).

(10) *Cartulario de Tavèrnoles*, ed. J. Soler, Castellón de la Plana, 1976.

(11) P. Ponsich, *Le domaine foncier de Saint Michel de Cuixà aux IX, X et XI siècles*, «Études Roussillonaises», II (Perpignan, 1952).

Camprodon i Sant Llorenç prop Baga (12) y de las tierras bajas (Sant Cugat del Vallès (13), Sant Pere de les Puellas (14), Sant Esteve de Banyoles, Serrateix, Sant Benet de Bages, Santa Maria d'Amer (15), Sant Feliu de Guixols, Sant Pol de Mar, Santa Maria de l'Estany i Santa Cecília de Montserrat) también procuraron conservar con esmero su documentación. Actualmente una parte considerable de estas series integran las secciones de Monacales del Archivo Histórico Nacional y del Archivo de la Corona de Aragón, donde fueron depositadas preceptivamente, a raíz de las medidas desamortizadoras decretadas por Mendizábal en 1837. Tanto los capítulos catedralicios como las comunidades monásticas tendieron a conservar aquellos documentos que pudieran justificar sus posesiones, derechos y privilegios. Esta selección previa explica que la información disponible sea abundante para los territorios periurbanos e inmediatos a los citados monasterios y disminuya rápidamente a medida que nos alejamos de ellos. Los fondos del Archivo Condal de Barcelona (16), con un volumen de documentación bastante inferior al monto de la custodiada por las instituciones eclesiásticas, atenúan este desequilibrio informativo, al aportar noticias dispersas relativas a las franjas intersticiales, concernientes a extensos ámbitos geográficos que, aunque ya poblados, no dispusieron entonces de canónica o cenobio.

Los conjuntos documentales altomedievales, en Cataluña, están integrados básicamente por escrituras privadas relativas a la propiedad o el dominio de bienes inmuebles (tierras, masadas, viñas, huertos, vergeles, pastos, molinos, etc.), de rentas (impuestos de mercado, censos, multas judiciales, etc.) y de derechos (de pasto, de explotación de bosques, de captación de agua, de administración de justicia, etc.). Sobresalen las

(12) J. Bolós, *L'evolució del domini del monestir de Sant Llorenç prop Bagà durant els segles IX-XII*, «Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia», 1 (Barcelona, 1980), pp. 56-73.

(13) *Cartulario de Sant Cugat del Vallés*, ed. J. Rius Serra, I, Barcelona, 1946.

(14) A. Pauli, *El real monasterio de San Pedro de las Puellas de Barcelona*, Barcelona, 1945.

(15) E. Pruença, *Diplomatari de Santa Maria d'Amer*, I, Barcelona, Fundació Noguera, 1995.

(16) Esta sección, la más antigua del Archivo de la Corona de Aragón, fue empezada a editar por R. D'Abadal; F. Udina, a finales de los años cuarenta reinició la edición (*El archivo condal de Barcelona en los siglos IX-X. Estudio crítico de sus fondos*, Barcelona, 1951). Actualmente un equipo de investigadores, coordinado por el profesor M. Riu, ha reemprendido la tarea, por cuenta de la Caixa d'Estalvis i Pensions de Barcelona.

compra-ventas, las donaciones, las permutas, los establecimientos y los reconocimientos de dominio. Con mucha menos frecuencia aparecen los contratos agrarios de naturaleza no colonil (*complantatio*, *ad populandum*, *ad laborandum* y *precarium*) y los polípticos (17). Ambos conjuntos de convenios, al identificar las partes contratantes, describir mínimamente el inmueble cedido, especificar los cultivos existentes o futuros, y precisar las lindes, permiten formarse una idea más o menos precisa del paisaje existente, de la distribución de las sementeras y los yermos, de la concentración o dispersión de los cultivos (18), analizar la distribución de la propiedad de la tierra y reconstruir las relaciones económicas y sociales de producción, las estrategias de gestión de los recursos. Especial interés revisten aquellos contratos que incluyen censos en especie, que implican la entrega por el colono al titular del dominio directo de la masada de una cantidad determinada de cereales, vino, jamones, volatería o huevos (19). Estos contratos, además de documentar la producción local de estos artículos, reflejan los alimentos de más calidad que el payés, era capaz de obtener y que, al serle substraídos por el señor, sólo podría consumir en contadas ocasiones y tendería a reservar para los banquetes de las grandes festividades del ciclo litúrgico. La ausencia de productos perecederos, como las verduras o las frutas, o poco apreciados por los potentes, como las legumbres, de los censos no implica, por lo tanto, que éstos no se cultivaran en el manso ni que no aparecieran con frecuencia, casi cotidianamente, en la mesa de los colonos. El grueso de las viandas recaudadas en concepto de renta acabarían en la mesa de los poderosos o se destinarían a alimentar a los domésticos y esclavos de sus reservas, puesto que es poco probable que, en esta etapa inicial, cuando aún se estaban sentando las bases del mercado, aquéllos se dedicasen ya a las operaciones especulativas de compra-venta de víveres.

También son muy útiles las numerosas actas de consagración de iglesias (20), al especificar tanto el patrimonio de que dispondrá su titu-

(17) Sólo nos ha llegado uno, de una institución secundaria, de la canónica de Sant Pere de Vilamajor (Vallès Oriental), que ha sido editado por M. Mundó, *El políptic de bens i censos de Sant Pere de Vilamajor*, «Archivo histórico y museo Fidel Fita», Circular n.º 9 (Arenys de Mar, 1961).

(18) A partir del grado de coincidencia o discrepancia de un campo con sus confrontantes: una viña, por ejemplo, puede lindar con otras viñas, con campos de cereales, etc.

(19) P. Bonnassie, *La Catalogne du milieu du Xe siècle*, I, pp. 248-254.

(20) C. Baraut, *Les actes de consagracions d'Esglésies de l'antic Bisbat d'Urgell (segles IX-XII)*, La Seu d'Urgell, 1986.

lar como las pagos en especie que le efectuarán periódicamente sus feligreses, consistentes básicamente en alimentos.

La documentación altomedieval refleja, pues, con bastante exactitud tanto los nexos establecidos por el hombre con el medio ambiente como las relaciones de propiedad y de producción. De estos dos factores, estrechamente relacionados entre sí, dependen —como ha señalado Massimo Montanari (21)— la naturaleza y la dirección del itinerario, más o menos complejo, que, partiendo de la producción —y de la recolección o la caza—, llega al consumo a través del estadio intermedio de la distribución. Examinar este recorrido significa verificar la posibilidad que cada familia o colectivo social tiene de acceder a los recursos alimenticios, a cuáles y en qué medida.

El itinerario ecosistema-producción-distribución-consumo, en la Alta Edad, es particularmente claro y lineal. La marginalidad funcional del mercado y un sistema productivo orientado preferentemente al autoconsumo reducen al mínimo las complicaciones al nivel de la distribución, y permiten considerar la producción y el consumo, en el marco de cada explotación, como dos magnitudes muy próximas. Las separarían sólo las diferentes tasas de sustracción: los censos señoriales y las incipientes fiscalidades estatal y eclesiástica.

Los campesinos consumen diariamente los alimentos que son capaces de producir, en sus respectivas explotaciones, y de recoger, en los yermos señoriales o comunales circundantes; los vínculos que articulan su dieta ordinaria con el mercado local son tenues, cuando no inexistentes. Una buena parte de las viandas obtenidas, en concepto de censos, por los señores acaban en sus respectivas mesas o se destinan a la alimentación de sus esclavos y domésticos. Se puede afirmar, pues, que, en pocas épocas, los «productos de la tierra» habrán ocupado un lugar tan importante en el sistema alimentario de los potentes y de los humildes, de los rentistas y de los trabajadores.

Menos interés tienen para el estudio de los «productos de la tierra», aunque nunca se debería excluir su consulta, las confirmaciones pontifi-

(21) *Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Le fonti scritte altomedievali*, «Archologia Medievale», VIII (Firenze, 1981), p. 31.

cias, imperiales y condales de las posesiones e ingresos de las citadas instituciones eclesiásticas. El prestigio de los concedentes, la importancia de su contenido y la calidad de su continente explican que estas bulas y diplomas hayan sido considerados por sus sucesivos custodios como las piezas de más valor de estos archivos.

Alguna posibilidad de utilización ofrecen también las fuentes normativas laicas, las capitulares carolingias (22) y las escasas cartas pueblas condales (23), que reflejan también de cerca la realidad y manifiestan una voluntad de intervención sobre la misma por parte de los poderes públicos. Entre las fuentes normativas eclesiásticas destacan las reglas monásticas y las canónicas. Los monasterios catalanes altomedievales se rigieron inicialmente por la *Regula Magistri*, la *Regula monachorum de San Isidoro* y la *Regula Santi Benedicti*. La crisis moral y el bajo nivel cultural vigentes en muchos cenobios indujeron a los asesores de Luis el Piadoso a impulsar, en el segundo cuarto del siglo IX, una reforma monástica, cuyo teórico fue Benito de Aniano (24). Su revisión de la norma benedictina originaria se impuso gradualmente, antes del año 1000, desde el Elba al Llobregat. Todos estos códigos, al jugar la alimentación un papel importante en el ascetismo, regulan con notable precisión la dieta ordinaria y los usos de mesa de los monjes. Las canónicas catalanas altomedievales, a la hora de redactar sus normas internas, buscaron inspiración en dos reglas ultrapirenaicas, la de Chrodegang de Metz, redactada a mediados del siglo VIII, y la de Aquisgrán, que Luis el Piadoso intentó imponer en todo el imperio desde el 816 y en cuya redacción había jugado un papel destacado Simfosio Amalario. Ambos códigos garantizaban a los canónigos, cuya tarea primordial no era el ascetismo sino la *cura animarum*, una dieta mucho más abundante y menos frugal que la de los monjes, en la que la carne aparecía con relativa frecuencia. Los monjes y, en menor grado, los canónigos regulares ejercieron, en el terreno de la alimentación, una influencia notable

(22) Parcialmente editadas por R. D'Adabal, *Els diplomes carolingis a Catalunya*, «Catalunya Carolingia», II, Barcelona, 1926-1950 y 1952.

(23) Reunidas, editadas y estudiadas por J. M. Font Rius, *Cartas de población y franquicia de Cataluña*, I, Madrid-Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1969.

(24) J. Paul, *La Iglesia y la cultura en Occidente (siglos IX-XII)*. 1: *La santificación del orden temporal y espiritual*, Barcelona, Labor, pp. 58-60.

sobre la comunidad rural circundante, que un investigador de los «productos de la tierra» no puede desdeñar.

Mucho menos idóneas se revelan, en cambio, las fuentes narrativas (anales y crónicas), escasas, escuetas y áulicas, circunscritas a los núcleos de poder, cuyos autores sólo se interesan por los grandes acontecimientos, no por las pequeñas cosas de la vida cotidiana de la gente normal.

La hagiografía y los penitenciales, dos tipos de fuentes que, al contener noticias precisas y anecdóticas relativas a todos los estamentos sociales, incluidos los subalternos, han dado buenos resultados en otras áreas, no debieron de arraigar con fuerza en la Cataluña altomedieval, puesto que los vestigios más antiguos que nos han llegado son posteriores al año 1000.

La escasez y fragmentariedad de la información proporcionada por las fuentes escritas altomedievales aconsejan al investigador de los «productos de la tierra» no desdeñar las aportaciones de la arqueología (25), una línea de investigación muy activa actualmente en Cataluña. La prospección arqueológica a gran escala, al sacar a la luz la infraestructura agraria (mansos, bordas, cabañas, lagares, molinos, graneros, hórreos, eras, banales, etc.), constituye un auxilio importante a la hora de reconstruir la impronta del hombre sobre el medio, la gestión del espacio, la ordenación del paisaje. Los restos de alimentos (huesos, cáscaras, caparzones, granos, pepitas, polen, etc.), de instrumental de cocina y de mesa (ollas, calderas, escudillas, platos, fogones, etc.) y de los propios esqueletos humanos permiten, además, al experto formarse una idea bastante aproximada de la dieta de las familias o de las pequeñas colectividades que ocuparon tantos y tantos yacimientos locales, para cuyo estudio no disponemos de documentación escrita o la que nos ha llegado es inexpresiva.

Mucho más problemática se revela, en cambio, la explotación de la iconografía disponible, por su escasez, excesiva impronta religiosa, deliberado simbolismo, y difícil vinculación a un marco geográfico reduci-

(25) Defendidas con entusiasmo por G. Maetzke, *Metodi e Problemi dell'analisi delle fonti archeologiche*, «Archeologia Medievale», VIII (Firenze, 1981), pp. 9-23.

do y preciso. Sólo los destellos realistas de las miniaturas del Beato de Gerona justifican un intento –nada fácil– de utilizarlas como fuente para el estudio de la vida cotidiana en la Cataluña de la segunda mitad del siglo X. El lugar de destino de las obras no puede ser considerado sistemáticamente como el centro del ámbito de referencia del autor, que puede no ser oriundo de la zona y suele disponer de un sistema iconográfico propio, abierto a las influencias externas.

3. EL FEUDALISMO, EN LOS SIGLOS XI-XIII, MULTIPLICA LAS FUENTES

Desde mediados del siglo XI a finales del XIII, se producen, en todo el Occidente, un conjunto de fenómenos heterogéneos pero estrechamente relacionados entre sí, como la subida lenta pero ininterrumpida de la población, el avance gradual de las roturaciones a expensas de los yermos, el incremento de la producción agraria, el retroceso de la pequeña propiedad frente a los señoríos, la paulatina articulación de la economía rural a los circuitos mercantiles interiores, la difusión del uso de la moneda y del crédito, la instauración de un orden nuevo en el campo, el feudal, con la consiguiente caída en servidumbre de muchos hombres libres, y el triunfo de una mentalidad económica más dinámica.

Unos tiempos, en definitiva, de dinamismo y de innovaciones, basados en la extorsión sistemática de los payeses por parte de los señores. El incremento del número de masaderos y la mejora de los mecanismos de sustracción de recursos enriquecen a los señores, tanto laicos como eclesiásticos. La subida de las rentas permite a los potentes renovar sus residencias y aumentar el consumo de artículos de lujo. La demanda señorial jugó, según D. Barthélemy (26), un papel clave en el despegue experimentado, en los siglos centrales de la Edad Media, por la economía occidental.

Todos estos cambios modificarán paulatinamente las condiciones de vida de los diversos estamentos de la sociedad occidental. La «agrariza-

(26) *L'ordre seigneurial; XI-XII siècles*, Paris, Seuil, 1990, p. 107.

ción» de la economía rural, impulsada por los señores (27) y protagonizada por los payeses, las restricciones impuestas por la poderosa aristocracia feudal a la libre explotación de los bosques, la multiplicación de los mercados rurales y su creciente articulación con los urbanos tuvieron, por ejemplo, importantes consecuencias alimentarias. Los comestibles de origen vegetal avanzan, entre las capas bajas, a expensas de la carne. Las dietas de los estratos sociales inferiores pierden, entre 1050 y 1280, la variedad que las caracterizó en el Alto Medievo. El pan y el vino eclipsan a las restantes viandas y las relegan a la condición de complementarias. Su ausencia constituye, especialmente en las ciudades, una privación poco menos que insoportable, puesto que doscientos años de crecimiento agrario han sumido, excepto en las comarcas de montaña mal comunicadas, casi en el olvido la castaña, la bellota y otros comestibles alternativos. La recolección y la caza, en las llanuras, retroceden como fuentes de recursos alimenticios y tienden a convertirse, para la mayoría de las familias campesinas, en dos actividades marginales, reservadas respectivamente a los pobres y a los nobles.

En Cataluña, el crecimiento de la producción agraria —resultado, como en el resto del mundo mediterráneo, más de una expansión de los campos de cultivo que de un alza de la productividad— provocó, entre el 1050 y el 1280, los mismos efectos que en la mayoría de regiones del Occidente. El comercio interior se intensifica, como se deduce de la proliferación de mercados en todas las comarcas. La circulación monetaria, estimulada inicialmente por las parias extraídas de las taifas fronterizas, irradia de las ciudades hacia las áreas rurales. No faltan, pues, productos para intercambiar ni instrumentos de pago. Los poderes públi-

(27) Para quienes el cultivo del trigo y de la vid, dos alimentos de notable calidad y de fácil almacenamiento, conservación y distribución, se revelaron, en el contexto de una economía cada vez más abierta y monetaria, como la modalidad más rentable de explotación del suelo. Este cambio de planteamientos en la gestión de los señoríos se tradujo, desde principios del siglo XII, en una multiplicación de las tenencias y en la generalización de los censos en cereales panificables y en vendimia. Los grandes propietarios estimularon, con inversiones considerables, el avance de las sementeras, pero procuraron trasladar, aprovechando la expansión demográfica, el grueso de la tarea roturadora sobre el excedente de mano de obra que periódicamente se acumulaba en sus múltiples mansos y sobre los numerosos hombres libres que, faltos de recursos, aflúan hacia los señoríos en demanda de tierras en usufructo. De esta sinergia surgieron numerosos *borghi*, *suavetés*, *bastides*, pueblas y villas, que transformaron profundamente los paisajes agrarios europeos.

cos procuran crear una infraestructura capaz de atraer, con buenos servicios y exenciones fiscales, a los mercaderes extranjeros, invierten recursos en la construcción de embarcaciones y alientan a los particulares solventes a imitarles en esta iniciativa. Las ciudades de la Cataluña Vieja, como Barcelona, Gerona, Vic o la Seu d'Urgell, se remodelan y amplían su recinto; se restauran algunas antiguas urbes de incorporación reciente, como Tarragona; surgen núcleos nuevos en regiones donde no había: Villafranca de Conflent, Perpinyà, Puigcerdà, Sabadell y Vilafranca del Penedès.

Cuando todos estos procesos han alcanzado un cierto nivel de consolidación al norte del Gaià, la sociedad feudal catalana proyecta su agresividad hacia Al-Andalus e inicia la conquista y la colonización del bajo valle del Ebro. El resultado consistirá en la expansión de las estructuras feudales, con algunos retoques, a los distritos de Tortosa y Lérida, a la Cataluña Nueva.

Todos estos fenómenos han podido ser reconstruidos a partir de un legado documental incomparablemente más amplio y diversificado que el de la Alta Edad Media. Aunque la documentación correspondientes a los señoríos laicos se incrementa considerablemente después de 1100, los conjuntos más densos los aportan algunos antiguos monasterios de la Cataluña Vieja –Sant Cugat del Vallès–, los nuevos cenobios de las tierras recién conquistadas a los musulmanes –Poblet (28) y Santes Creus (29)– y la *Pía Almoína* de la Catedral de Barcelona (30), una institución caritativa creada por el Capítulo para proporcionar una comida diaria a un contingente de pobres locales. El patrimonio de esta última entidad, tanto por su extensión (31) y la originalidad de su estructura interna (32)

(28) A. Altisent, *Diplomatari de Santa María de Poblet, I: 960-1177*, Barcelona, Abadía de Poblet-Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, 1993.

(29) F. Udina, *El «Llibre Blanch» de Santes Creus (Cartulario del siglo XII)*, Barcelona, CSIC, 1954.

(30) Muy bien estudiado por T. López Pizcueta en su tesis doctoral, *El patrimonio de la Pía Almoína de Barcelona, en la época central del siglo XIV*, Universidad de Barcelona, 1995, ejemplar dactilografiado, pp. 31-153.

(31) Integrada por un gran número de mansos, tierras de cultivo, viñas, huertos, vergeles, prados e inmuebles dispersos por 75 localidades, algunas de ellas ubicadas fuera de los confines de Cataluña, en Mallorca y Valencia.

(32) Al primar la institución creadora, una entidad asistencial urbana, la obtención de rentas a expensas de la explotación directa de las sierras, la reserva queda reducida al mínimo y el patrimonio se convierte casi en un conjunto de tenencias.

como por el volumen y la calidad de su legado documental (33), constituye un auténtico reto científico para los especialistas en historia agraria o de la alimentación.

La expansión de los señoríos y la paulatina instalación de nueva mano de obra en ellos generaron un aumento considerable de los establecimientos de masadas y subestablecimientos de bordas o tierras, de los reconocimientos de dominio, de las compra-ventas, donaciones y permutas, de los contratos agrarios de naturaleza no colonil, especialmente de los de *complantatio* y, en menor grado, de los memoriales de censos. Los numerosos convenios de los siglos XI a XIII, menos concisos que los de la etapa anterior, permiten reconstruir el paisaje, los frentes roturadores, la estructura de la propiedad agraria y las relaciones de producción, los vínculos de los hombres con la naturaleza y con los otros hombres, con bastante más precisión que para el Alto Medioevo. Puesto que los señores, a la hora de ceder el dominio útil de la tenencias, continúan exigiendo a los payeses censos en especie —entre un onceavo y un cuarto de la cosecha de cereales, de la vendimia o del aceite (34), unos cuantos pollos, palomos, corderos, cerdos, jamones, quesos o huevos—, disponemos de una información de gran valor para establecer, a escala comarcal, un inventario somero de los «productos de la tierra». Las legumbres, las verduras y la fruta continúan exentas, pues, de punció señorial. Los potentes, con más recursos y unos esquemas mentales menos autárquicos que sus antecesores altomedievales, sólo reservan para su mesa los artículos de especial calidad. Una buena parte de los productos sustraídos a los payeses es encaminada, pues, hacia los mercados locales o hacia las ciudades, donde los señores, cada vez más exigentes, se abastecen de aquellos alimentos que no son capaces de obtener en sus dominios. La vinculación de los campesinos a los mercados rurales también se acentúa después del 1100, donde se acostumbran a vender sus excedentes y a adquirir aquellos artículos básicos difíciles de producir en sus respectivas explotaciones. Es en esta época central de la Edad Media cuando una gama creciente de víveres ordinarios de fácil conser-

(33) Conservado en el Arxiu Capitular de Barcelona y todavía en curso de catalogación.

(34) P. H. Freedman, *Els orígens de la servitud pagesa a la Catalunya Medieval*, Vic, Eumo, 1993, pp. 94-99.

vación y fuerte demanda —cereales, vino, ganadería, aceite, conservas de pescado— penetran en los circuitos del comercio interior y franquean las fronteras regionales.

El testamento, ya existente en la etapa anterior, es otro tipo de fuente privada que se multiplica y generaliza en la etapa feudal. Puede aportar información interesante, especialmente en los casos de herencia compartida, cuando el testador enumera todas sus propiedades inmobiliarias, rurales o urbanas, su cabaña ganadera, sus reservas de alimentos no perecederos —cereales, vino, jamones—, sus principales útiles de cocina y los elementos más valiosos de su vajilla, aspectos que iluminan sus mecanismos de aprovisionamiento, sus técnicas culinarias y sus costumbres alimentarias. Casi todos los testamentos, con independencia del sistema de herencia elegido por el otorgante, contienen legados piadosos en metálico o en especie, destinados normalmente a instituciones eclesiásticas. Pierre Bonnassie (35) ha documentado, para el período de 1050-1110, 627 donaciones *post obitum* de productos agrícolas, 371 de las cuales estaban constituidas por cereales, 177 por vino, 17 por carne salada, 1 por quesos y otra por aceite. Esta preponderancia abrumadora de los cereales panificables y el vino (36) evidencia, sin embargo, el prestigio de los dos alimentos litúrgicos y debe de ser considerada, por lo tanto, más como un rasgo de mentalidad que como un reflejo fiel de la preponderancia de estos cultivos en el patrimonio del testador.

Entre las fuentes eclesiásticas siguen destacando las reglas monásticas y canónicas. En el seno del clero regular coexisten, durante los siglos centrales del Medievo, dos tendencias: la relajada del viejo monacato, cuya expresión más genuina es la orden cluniacense, y la rigorista de las nuevas consagraciones, de los cistercienses, cartujos y premostratenses. Mientras en los refectorios de las instituciones antiguas se sirven menús abundantes y no estrictamente vegetarianos, en los de las nuevas órdenes impera la sobria norma benedictina original u otra

(35) *La Catalogne du milieu du Xe siècle*, II, p. 976.

(36) También constatada por J. Bolós, *Aportació al coneixement de l'alimentació als segles X-XII, segons les deixes testamentàries*, «I Col. loqui d'Història de l'Alimentació», II, Llérida, 1995, pp. 457-480.

con niveles de renuncia y autocontrol parecidos, si no superiores (37). La influencia de los monjes sobre los campesinos, en el terreno del consumo alimentario, se ha atenuado con el paso del tiempo. La reforma gregoriana ha revalorizado el clero secular a expensas del regular y la sociedad laica ha empezado a buscar otros referentes distintos al asceta.

Las canónicas regulares, durante la etapa central de la Edad Media, se rigieron por normas muy diversas, algo más sobrias que las carolingias, entre las que sobresalen la reglas de San Agustín y San Rufo de Aviñón. Puesto que las disposiciones relativas a la alimentación cotidiana contenidas en estas reglas eran genéricas y se prestaban a interpretaciones diversas, muchas canónicas decidieron, para evitar tanto los rigores como los excesos, codificar con detalle sus dietas ordinarias y extraordinarias. Estos *llibres de racions* —algunos de los cuales, como el Lérida, han sido editados (38) y estudiados (39)— constituyen una fuente magnífica para el estudio alimentario de los canónicos regulares urbanos y rurales. El arraigo en la ciudad de los cabildos catedralicios, la atenuación gradual de los vínculos que articulaban su refectorio con el patrimonio, la inmersión en la economía monetaria y la dependencia del mercado urbano repercuten negativamente sin embargo en el valor de la documentación capitular como fuente para el estudio de los «productos de la tierra».

Donde registramos avances importantes es en la documentación fiscal. Ramón Berenguer IV, a mediados del siglo XII, acosado por las dificultades económicas, impulsa una encuesta sobre los dominios condales, a fin de establecer con precisión sus fuentes de ingresos y preservar-

(37) A. H. Bredero, *Cluny et Cîteaux au douzième siècle. Histoire d'une controverse monastique*, Amsterdam-Maarssen, APA-Holland University Press, 1985. A. Vauchez, *La espiritualidad del Occidente medieval (siglos VIII-XII)*, Madrid, Cátedra, 1985, págs. 75-89. R. W. Southern, *L'Église et la société dans l'Occident médiéval*, Paris, Flammarion, 1970, pp. 195-230. A. Riera Melis, *Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc*, «I Col·loqui d'Historia de l'Alimentació a la Corona d'Aragó», pp. 39-105.

(38) J. Villanueva, *Viage literario a las Iglesias de España*, Madrid, Real Academia de la Historia.

(39) S. Claramunt, *Dos aspectes de l'alimentació medieval: dels canonges a les «miserabiles personae»*, «Alimentació i societat a la Catalunya Medieval», Barcelona, CSIC, 1988, pp. 167-172.

las de futuras erosiones. El informe (40), al recaudarse todavía una parte importante de las rentas en especie, constituye una fuente magnífica acerca de los «productos de la tierra» de un amplio conjunto de comarcas de la Cataluña Vieja, especialmente de las pirenaicas. El conde se reservaba, por ejemplo, todos los gallos cazados en Prats de Molló y la mitad de los capturados en Querol, las cuatro piernas de los osos y la mitad posterior de los rebecos abatidos en Prats de Molló.

Otras fuentes fiscales de interés son las cuentas de funcionarios locales y las de viajes. Los *batlles* o los *castlans*, hacia 1150, empiezan a anotar, en documentos específicos, todos los gastos extraordinarios ocasionados por la estancia de algún miembro de la familia real o de la alta nobleza en su circunscripción. El Archivo de la Corona de Aragón dispone de un conjunto importante de cuentas de castellanías, sólo parcialmente clasificado. J. Balary Jovany (41), T. N. Bisson (42) y Rafael Conde (43) han publicado y estudiado algunas de estas fuentes fiscales, correspondientes a la segunda mitad del siglo XII. También aportan información útil las cuentas de los gastos efectuados, en el curso de un viaje o de una misión diplomática, por personajes de alta extracción social, tanto laicos como eclesiásticos, la identidad de muchos de los cuales se nos escapa.

Estas dos modalidades de justificantes fiscales admiten muchos tipos de lecturas. Reflejan con bastante precisión la estructura cualitativa del sistema alimentario de los estamentos privilegiados catalanes en el siglo XII (44). Ponen de manifiesto como tanto los *castlans* como los viajeros dependen, para su abastecimiento alimenticio, del mercado, donde pueden adquirir ya desde víveres ordinarios, producidos en los

(40) Alxiu de la Corona de Aragó, Ramon Berenguer IV, perg. 233; ed. T. N. Bisson, *Fiscal accounts of Catalonia under the early count-kings (1151-1213)*, Berkeley-Los Angeles-London, University of California, 1984, II, doc. 1.

(41) *Orígenes históricos de Cataluña*, 2 ed., II, Sant Cugat del Valles, Instituto de Cultura Románica, 1964, pp. 604-610.

(42) *Fiscal accounts of Catalonia*, II, doc. 4, págs. 33-43.

(43) *Alimentación y Sociedad, las cuentas de Guillema de Montcada (A.D. 1189)*, «Medievalia», 3 (Barcelona, 1982), pp. 7-21.

(44) A. Riera Melis, *Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa*, «Revista d'etnologia de Catalunya», 2 (Barcelona, 1993), pp. 8-21.

campos circundantes, hasta artículos de calidad, de procedencia lejana. La práctica de pagar sistemáticamente las compras en metálico nos ha conservado el precio de una amplia gama de alimentos, permitiéndonos estudiar su jerarquía interna y sus oscilaciones en el espacio y en el tiempo.

Complementarias de las cuentas de viaje son las lezdas, aranceles específicos que gravan el paso de mercancías por una localidad. Estos impuestos de paso han sido utilizados por los especialistas en historia económica para establecer los flujos mercantiles y su estructura.

Para el estudio de los «productos de la tierra», su utilidad, en cambio, es sólo relativa, puesto que los citados aranceles, aunque enumeran un gran contingente de artículos de diversa naturaleza, incluidos los productos ordinarios, no especifican, en la mayoría de casos, su origen.

Poco interés ofrece también la historiografía. En los siglos XII y XIII, la historiografía eclesiástica y laica conoce un gran desarrollo en Cataluña, como lo demuestran la *Brevis historia monasterii Rivipullensis*, els *Cronicons Barcinonenses*, el *Cronicó de Sant Feliu de Guíxols* i el *Libre dels feits* de Jaime I. Toda esta producción tiene como objetivos principales justificar la jerarquizada sociedad feudal y el expansionismo agresivo practicado por la casa de Barcelona en Occitania, Valencia y el Mediterráneo occidental. Las necesidades biológicas de los grandes personajes, los problemas y anhelos de la gente corriente todavía no se consideran material historiable.

La consolidación del Feudalismo coincidió en Cataluña, como en el resto del Occidente, con la eclosión del Románico, que produjo un conjunto de pinturas y esculturas de alto valor artístico, y con los primeros tanteos del gótico. Otra vez el conceptualismo, el simbolismo, la estricta subordinación a un discurso religioso impiden a los autores incluir en sus obras referencias explícitas de la realidad circundante. Sólo las miniaturas de la Biblia de Roda, el tapiz de la creación de Gerona, el calendario de la portada de Ripoll y algunos capiteles de los claustros de la catedral de Gerona y de los monasterios de Ripoll y Sant Cugat del Vallés aportan información fácilmente descodificable sobre las tareas agrarias y vida de los catalanes en la etapa central del Medioevo.

4. LA DOCUMENTACIÓN, DURANTE LA BAJA EDAD MEDIA, SE DIVERSIFICA

Desde 1280, la paralización de los frentes roturadores, la caída de rendimientos en muchas explotaciones y una serie de malas cosechas anuncian, en todo el Occidente, un cambio de época. Después de las crisis cerealistas de 1315-1317, 1333-1334 y 1346-1347, se abate sobre Europa un nuevo flagelo, la Peste Negra, la primera de una serie de epidemias que se prolongará hasta mediados del siglo XV. La pérdida de población, aunque imposible de cuantificar por el déficit informativo de las fuentes disponibles, fue importante y provocó simultáneamente una revalorización del trabajo y una bajada de los precios agrarios. La enfermedad y las ventajas ofrecidas por las ciudades a los emigrantes vaciaron muchos mansos. La subida de los salarios, a pesar de las medidas adoptadas por los poderes públicos para contenerla, alcanzó cotas tales que obligó a los propietarios rurales a prescindir de los braceros, a replantearse la gestión de sus explotaciones. Las superficies menos aptas para los cultivos fueron abandonadas y convertidas en pastos para la ganadería, un sector que conoció un gran auge. En las áreas más fértiles prosperaron los planteamientos intensivos, que apuntaban a neutralizar, mediante el incremento de la productividad, la contracción de las sementeras y la caída de la mano de obra rural. La introducción de modelos más intensivos sólo compensó parcialmente la negativa incidencia de la reducción de la superficie sembrada y del número de agricultores en la oferta global de alimentos, especialmente en la de los cereales. Durante la etapa final de la Edad Media, en la que el pan y el vino continuaron ocupando el centro de la dieta ordinaria de amplios sectores sociales, las malas cosechas desencadenaron penurias y hambres con una frecuencia y de una magnitud desconocidas hasta entonces. Uno de los pocos efectos positivos del avance de los yermos en el plano alimentario fue el alza gradual de la oferta de carne y de queso. En las Pies Almoines de Barcelona y de Lérida, los pobres asistidos, durante los años 1284 y 1338, consumieron carne 185 y 253 días respectivamente (45).

(45) A. Riera Melis, *Pobreza y alimentación en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media*, «El Mediterrani com a área de convergència de sistemes alimentaris», Palma de Mallorca, 1996, pp. 55-60.

Estos cambios provocan, desde mediados del siglo XIV, tensiones entre los señores y los payeses, puesto que aquellos, para preservar sus ingresos, restringen al máximo la libertad de movimiento de éstos, incrementan las cargas y los servicios que soportaban las tenencias, amplían la exigencia *dels mals usos*, recuperan el dominio útil de las masadas desiertas y las vuelven a establecer en enfiteusis, a cambio de una fuerte entrada y elevado censo en metálico, o las ceden de acuerdo con contratos agrarios temporales, que les permitirán revisar periódicamente al alza las rentas.

Los payeses, por su parte, aprovechan la despoblación rural y las dificultades económicas de los señores para deshacerse de los predios poco rentables, incorporar los mansos desiertos, redimir, a cambio de un censo fijo, las prestaciones laborales, comprar su libertad personal, transformar tenencias serviles en enfiteúticas, adquirir el dominio directo de sus explotaciones, convirtiéndose en pequeños propietarios, e ingresar en la jurisdicción real.

La adversa coyuntura incrementó la tensión social en el campo catalán. Cada uno de los dos bandos persiguió sus objetivos utilizando procedimientos distintos. Los señores laicos y eclesiásticos alternaron la violencia física con las medidas jurídicas, entre las que destacó la *capbreuació*, reconocimiento periódico, por parte del payés, de los derechos de que disponía el señor sobre la masada y sus cultivadores.

Los payeses iniciaron su lucha por la libertad personal y la propiedad del manson con levantamientos locales aislados, que pronto se revelaron como poco eficaces. La contestación campesina, durante el tercer cuarto del siglo XIV, se transformó en un auténtico frente de resistencia, dotado de organismos representativos. El intermitente apoyo real y el contacto prolongado con los juristas de la corte permitieron a los colonos denunciar con mucha más precisión la injusticia de su situación y les enseñaron el camino para salir de ella, los sindicatos y las asambleas. Sus esfuerzos negociadores chocaron, sin embargo, con la intransigencia del bloque feudal, que, en 1462, optó por el enfrentamiento armado.

Esta compleja dialéctica entre señores y payeses, en la que la violencia física alternó con los convenios jurídicos, generó una gran masa de documentación privada y pública, una parte de la cual se ha conservado y ofrece un notable interés para el estudio de los «productos de la tierra».

Mientras que los numerosos establecimientos, subestablecimientos, permutas, compra-ventas y donaciones continúan siendo instrumentos idóneos para reconstruir el paisaje, la distribución del espacio rural entre yermos y sementeras, la monetización de los censos nos priva de una fuente importante para el estudio de la producción local. Otros documentos vienen, sin embargo, a compensar esta pérdida.

Una tecnología agraria poco evolucionada, un déficit de fertilizantes y una reducción paulatina, por presión demográfica, de la duración de los barbechos provocan, durante la segunda mitad del siglo XIII, el agotamiento de muchos campos. Los payeses, empobrecidos por la caída de los rendimientos, solicitan una rebaja de censos a los señores, quienes, antes de concederla, comprueban la veracidad de las causas aducidas. En el patrimonio de la *Pía Almoina* de Barcelona, las reducciones de rentas *propter sterilitatem terre* se inician en 1262 y se incrementan considerablemente entre 1300 y 1320 (46). Este tipo de convenio, que no ha atraído aún la atención los expertos en historia agraria catalanes, reviste un gran interés, puesto que, además de afinar la cronología de los primeros síntomas de la crisis agraria bajomedieval, permite analizar la degradación de los cultivos y los cambios del paisaje a escala local, aspectos valiosos para un estudio de los «productos de la tierra».

Las familias señoriales, para evitar la erosión de sus rentas, utilizaron la *cabrevación*. Periódicamente obligaban a sus payeses a presentar las escrituras de posesión del manso y a declarar, ante notario, las cargas que soportaban. Un *capbreu* refleja, pues, con detalle la estructura interna de una gran propiedad en un momento dado, es como una foto fija de un dominio, en la que aparecen localizados los principales cultivos existentes en las tenencias, se intuyen, a través de las prestaciones laborales exigidas a los colonos, los que prosperan en las reservas, en la *terrae indominitatae*, y se revelan las periódicas transferencias de recursos efectuadas por los payeses al señor (47). Cuando el investigador dispone,

(46) T. López Pizcueta, *El patrimonio de la Pía Almoina*, pp. 294-303.

(47) El señor de Rupit (diócesis de Vic), según un *capbreu* de 1379, percibía, además de una parte proporcional de las cosechas, huevos y quesos en 35 de los 65 mansos, gallinas y pollos en 7, perdices en 2, capones en 1, y jamones en 1 [Arxiu Episcopal de Vic, Arxiu Notarial de Rupit, prot. 899; cit. E. Serra, *La comunitat rural a la Catalunya Medieval: Colsacabra* (s. XIII-XVI), Vic, 1990, pp. 74-75].

para un mismo dominio, de varios *capbreus* sus posibilidades de análisis aumentan de forma espectacular, puesto que puede pasar de los planteamientos sincrónicos a los diacrónicos; cuenta con la información suficiente para reconstruir la evolución de las reservas y las tenencias, del área roturada y los yermos, de los cultivos, de las cabañas ganaderas, de las cargas soportadas por los payeses y de las estrategias señoriales de gestión de los recursos. En Cataluña, para la etapa final de la Edad Media, disponemos de muchos y extensos *capbreus*, tanto de patrimonios nobiliarios (48) como de instituciones eclesiásticas (49), algunos de los cuales, como el de la *Pía Almoïna* de la Catedral de Barcelona, el de la baronía de Entença (50), o los girundenses de Aro, Osor y Susqueda, y Vilobí d'Onyar han empezado a ser estudiados (51).

La renovación gradual de plantemientos económicos, la transformación paulatina de las prestaciones en especie y de los servicios laborales en censos en metálico, la vinculación creciente al mercado, donde adquirirían una buena parte de los alimentos que consumían y vendían sus excedentes agropecuarios, obligaron a los señores a mejorar sus sistemas contables. Nos han llegado unos cuantos –pocos– registros contables de miembros de la alta y media nobleza, la mayoría permanecen

(48) Como los de Joan Llull (Juan Brujo, Capbreu de les rendes del noble Joan Llull, 1464-1468) y Mateu Soler (Mateu Costa major, Capbreu de les rendes de Mateu Soler, donzell, de Barcelona, 1494-1497) conservados en el Arxiu Històric de Protocols de Barcelona.

(49) En el citado Arxiu Històric de Protocols de Barcelona, entre la documentació corresponent al segle XV, se han conservado bastantes registros de rentas de comunidades de la ciudad condal, como los del monasterio de Sant Pere de la Puelles (Anònims del segle XV, Capbreu de les rendes del Monestir de Sant Pere de les Puelles de Barcelona 1461-1462) y de Santa Anna (Joan Faner, Capbreu de les rendes del Priorat del monestri de Santa Anna de Barcelona, 1460), de las pavordías de la canónica de la Catedral, del mes de abril (Joan Brujo, Capibrevium reddituum et iurium prepositure mensis aprilis Canonice Barchinone, 1440-1462) y del mes de octubre (Dalmau Ginebret, Capbreu de la Pabordia del mes d'octubre de la Seu de Barcelona, 1477-1501). También han ido a parar a este rico fondo barcelonés algunas *capbreus* de comunidades ubicadas en otras circunscripciones eclesiásticas catalanas, como los de los monasterios de Sant Pol de Mar (Pere Andreu, Capibrevium monasterii Sancti Pauli de Maritima, 1409-1411) y Sant Salvador de Breda, (Jaume Isern, Capibrevium camararie monasterii Sancti Salvadoris de Breda, 1409-1431), pertenecientes ambos a la diócesis de Gerona.

(50) T. Palet y M. Romero, *Capbreu de la Baronía d'Entença (s. XIV)*, Tarragona, Institut d'Estudis Tarraconenses Ramón Berenguer IV, 1987.

(51) T. López Pizcueta, *El patrimonio de la Pía Almoïna*, pp. 118-139, 374-454, 460-468 y 477-681. J. Portella-A. L. Sanz-T. Brugada, *El cas de la Vall d'Aro (1486): un pacte de senyors enmig de paguesos miserables?*, «Revista de Girona», 118 (Girona, 1986), pp. 44-49. J. M. Rodríguez, *El capbreu d'Osor i de Susqueda*, «Estudi General», 1 (Girona, 1981), pp. 109-112. J. M. Marquès, *Vilobí Onyar a través del capbreu d'en Ramon de Malars*, «Estudis d'Història Agrària», 5 (Barcelona, 1985), pp. 27-52.

inéditos e inexplorados (52), uno de ellos ha sido editado recientemente y está siendo analizado (53). En estos libros, aparecen registrados tanto los ingresos como los gastos del titular, las rentas en metálico y en especie, las compras de carne, trigo, vino y otros alimentos en el mercado local, las adquisiciones de paños finos a mercaderes especializados. Su consulta aporta información muy precisa acerca de la oferta de víveres en determinadas áreas rurales catalanas, de los precios de los mismos, y de los cultivos dominantes en el patrimonio del redactor.

Los señores laicos, a la hora de actualizar sus controles cuantitativos, se beneficiaron de la experiencia previa de las instituciones eclesiásticas y asistenciales, que, por su carácter colectivo y preparación técnica de sus gestores, afinaron, ya en el siglo XIII, sus anotaciones contables. Los conjuntos más amplios y densos de libros contables señoriales corresponden a la *Pies Almoines* de las catedrales y a algunos monasterios, como Sant Cugat del Vallès, Poblet (54), Santa Ana de Barcelona (55) y Sant Daniel de Girona (56), y a los prioratos de las Ordenes Militares (57). El carácter urbano de las instituciones asistenciales resta interés a sus registros contables para los estudios de los «productos de la tierra»; a finales de la Edad Media, se abastecían de alimentos en los mercados de sus respectivas ciudades, hacia las que fluían excedentes agropecuarios de amplias regiones, sus compras de víveres no permiten, pues, identificar la procedencia respectiva de cada uno de ellos.

(52) Como el de Bernat Joan de Montpalau, actualmente depositado en el AHPB.

(53) J. Andreu, J. Canela y M. A. Serra, *El Llibre de Comptes com a font per a l'estudi d'un casal noble de mitjan segle XV. Primer llibre memorial començat per la senyora dona Sanxa Ximenis de Fox e de Cabrera e de Novalles. 1440-1443*, Barcelona, Fundació Noguera, 1992.

(54) Que han permitido a A. Altisent redactar sólidas monografías sobre la estructura interna del dominio como *Les granges de Poblet al segle XV. Assaig d'història agrària d'unes granges cistercenques catalanes*, Barcelona, 1972.

(55) T. M. Vinyoles, *El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400*, «Alimentació i societat a Catalunya», pp. 137-166. A. Rich, *Els comptes de Santa Anna de Barcelona*, «I Col. loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó», Lleida, Institut d'Estudis Pierdencs, II, 1995, pp. 429-443.

(56) J. M. Vila, *Apunts sobre l'alimentació monacal femenina al segle XIV. El monestir de Sant Daniel de Girona (1361-1362)*, «I Col. loqui d'Història de l'Alimentació», II, pp. 445-455.

(57) P. Bertrán, *L'alimentació del gran Prior de Catalunya (1419)*, «I Col. loqui d'Història de l'Alimentació», II, pp. 401-411. M. J. Carbonell, *Despeses de «cuina» del Priorat de Tortosa (1339-1341)*, «Ibidem», pp. 413-420.

Las postrimerías, en la crisis bajomedieval, continuaron generando, tanto entre los señores como entre el pueblo llano, documentos útiles para diversas modalidades de investigación histórica. Los rebrotes de la peste, las hambres y las guerras, al abatirse con una periodicidad casi regular sobre cada generación, aceleraron las sucesiones, afianzaron la práctica de testar en los estamentos subalternos e incrementaron los concenciosos familiares. Más ricos en información que los testamentos —ya analizados en el apartado correspondiente al período central de la Edad Media— son los inventarios *post mortem*, un tipo de fuente que no se generalizó hasta los siglos XIV y XV. En caso de intestado o de herencia cuestionada, el notario inciaba su actuación redactando una detallada relación de todas las propiedades del finado, desde la casa a los platos o sábanas. Este tipo de documentos, al reflejar, además del patrimonio inmobiliario, los elementos materiales de la vida cotidiana de familias de la más diversa extracción social, han atraído especialmente a los medievalistas (58). Para el estudio de los «productos de la tierra», los inventarios son una de las fuentes más expresivas, puesto que permiten formarse una idea bastante precisa de la bodega, el granero, la despensa y la cocina de familias payesas o de pequeños propietarios, analizar sus reservas y su utillaje alimentarios, e intuir sus técnicas culinarias, aspectos importantes a la hora de reconstruir sus dietas. Estos instrumentos notariales han evidenciado que, en todas las explotaciones rurales, incluso en las más exigüas, se almacenaban, en dependencias diversas, pequeños contingentes de los alimentos básicos imperecederos, cereales, vinos, salazones (59).

(58) T. M. Vinyoles, *La casa i l'obrador d'un esmolet de Barcelona a finals del segle XIV*, «Cuadernos de Historia Económica de Cataluña», XV (Barcelona, 1976), págs. 9-21. F. Sabaté, *Els objectes de la vida quotidiana a les llars barcelonines al començament del segle XIV*, «Anuario de estudios Medievales», 20 (Barcelona, 1990), págs. 53-108. N. Sales, *Inventaris Post-mortem*, «L'Avenç», 92 (Barcelona, 1986), págs. 54-57. J. Codina, *El Delta del Llobregat. La gent del fang. El Prat, 965-1965*, Granollers, págs. 52-55.

(59) Guillem Viader, payés del Prat de Llobregat, en 1387, guardaba una pieza de tocino en la cocina, dos jamones en el dormitorio, 5 cuarteras de trigo, 24 cuarteras de cebada, 1 cuartera de harina de trigo y media cuartera de harina de cebada, dos botas de vino y media ristra de ajors en la bodega. De acuerdo con un criterio muy diferente a los actuales, la familia había distribuido, pues, sus reservas por casi todas las piezas de su modesto hogar. (J. Codina, *El Delta del Llobregat*, pp. 52-43). Un notario rural, a finales del siglo XIV, encontró, en el comedor del manso l'Avenç (Collsacabra, diócesis de Vi), 21 cuarteras de trigo, 4 cuarteras de harina, 4 piezas de tocino y 4 espaldas de cerdo saladas (Arxiu Episcopal de Vic, Protocols Notarials de Ta-vertet, 16, fols 40-45).

La cosecha propia, gravada por censos, impuestos y diezmos, no garantizaba siempre a los payeses y a los pequeños propiterios la autonomía alimentaria. Para poder llegar a la cosecha, algunas familias campesinas se veían obligadas a solicitar, en primavera, el adelanto de una partida de cereales, que devolvían, con el incremento convenido, después de la trilla. En los años de mala cosecha, la solicitud podía adelantarse a octubre o noviembre, a fin de evitar que la detracción de la semilla para la siembra no redujera la futura ración de pan hasta cotas de hambre. En los protocolos notariales rurales, estos préstamos al consumo no escasean; sus oscilaciones cuantitativas reflejan, con unos meses de retraso, las de las mieses. Los prestamistas pueden ser desde payeses acomodados de la misma comunidad de aldea hasta burgueses solventes de la ciudad cabeza de distrito. Por la pendiente de las deudas, muchos pequeños propietarios descendieron a la condición de siervos o de pobres, pasando por el estadio intermedio de braceros.

La adopción, tanto en la ciudad como en el campo, de planteamientos económicos cada vez más dinámicos permitió que los alimentos ordinarios, que habían penetrado en los circuitos del comercio interior durante los siglos XII y XIII, prolongaran ahora sus desplazamientos. La adopción de los fletes diferenciados (60), la cuantía de los cuales no dependía exclusivamente de la distancia a recorrer y de las magnitudes del cargamento, sino también del valor de las mercancías que lo integraban, y el incremento de la productividad de los medios de transporte, especialmente de las embarcaciones, permitieron que muchos productos pobres, incluidos los alimentos, efectuasen largos desplazamientos. La mejora de la tecnología comercial provocó una evolución de las modalidades de contratos ya existentes —comandas, fletes, cambios— y la aparición de otras nuevas —pólizas de seguros, letras de cambio—. Algunos de estos tipos de convenio, bien representados en los protocolos notariales urbanos, tienen un innegable interés para el estudio de la distribución de algunos «productos de la tierra». Las comandas y las pólizas de seguros evidencian que, en Barcelona, se vendía, además del

(60) La difusión de los cuales, en la segunda mitad del siglo XIV, fue considerada por F. Melis como una auténtica revolución comercial: *Werner Sombart e i problemi della navigazione nel Medioevo*, «I trasporti e le comunicazioni nel Medioevo», *Patro*, Istituto Internazionale di Storia Economica Francesco Datini, 1984, pp. 36-68.

trigo de l'Empordà (61) y de l'Urgell (62), vino del Priorat (63), almendras de Verdú (64) (Urgell), avellanas de Tarragona y de Gerona (65), y miel de Tortosa y Mequinenza (66).

El incremento de la oferta de carne y la relajación moral vigente en muchos monasterios, conventos y canónigas impulsaron a las comunidades, que no podían modificar con facilidad la regla, a efectuar interpretaciones laxas de la misma, que plasmaron en consuetas y *llibres de racions*. De algunos de estos textos, los de las canónigas de Tarragona y Cardona, disponemos de ediciones fiables (67), sobre las cuales se pueden reconstruir con bastante precisión los respectivos sistemas alimentarios. No todas las consuetas son, sin embargo, tan expresivas, puesto que, desde mediados del siglo XIV, se tendió a sustituir, en los textos normativos de las canónicas catedralicias, la composición de las comidas cotidianas por su valor en metálico. El triunfo de la economía monetaria en el seno de las instituciones eclesiásticas, especialmente rápido en las urbanas, degrada hasta hacer inservible la documentación generada por ellas como fuente para el estudio de la alimentación o de los «productos de la tierra» en la Baja Edad Media.

Las reivindicaciones alimentarias de algunas comunidades, al no ser adecuadamente atendidas por sus superiores, acabaron en litigios. Los canónigos de Santa Maria de l'Estany, en 1448, después de que un terremoto destruyera parcialmente el cenobio, denuncian al abad, que vivía en la vecina localidad de Castelltersol, ante el obispo de Vic, acusándole, entre otras cosas, de que se niega a financiar las obras de reconstruc-

(61) AHPB, Narcís Guerau Gili, *Llibre segon de seguretats*, fols 120 v y 120 bis v.

(62) Como se desprende del intento de construir una vía terrestre que uniría directamente Cervera con Barcelona: AHPB, Bernat Pi, Manual març-octubre de 1440, 2 de maig.

(63) Arxiu Històric de Protocols de Barcelona, Pere Bastat, *Seguretats marítimes* 1456-1461, 10 de julio de 1458.

(64) AHPB, Francesc Cerdà, Manual 1437-1438, 21 de noviembre de 1437.

(65) AHPB, Tomás de Bellmunt, Manual 1399, 28 de julio de 1399; Antoni Vilanova, Manual 1450-1451, 27 de 1450.

(66) AHPB, Joan Nadal, Manual juny-november 1397, 22 de agosto; Tomas de Bellmunt, Manual 1399, 28 de julio, Manual 1399-1400, 4 de mayo de 1400, Manual 1403, 1 de febrero; Bernat Pi, Manual 1323-1424, 15 de junio.

(67) J. Serra, *El Llibre del Coch o del ventre de la canonja de Tarragon*, Barcelona, La Academia, 1935. J. Serra, *Pretiosa sive Caputbrevium monasterii castris Cardonensis*, «Estudis Universitaris Catalans», 8 (Barcelona, 1914), pp. 3-66.

ción de las instalaciones y que no les proporciona carne y vino de calidad para sus comidas cotidianas. El texto, muy detallado, refleja el ideal alimentario de los canónigos, comer lo mejor posible, sus mecanismos de aprovisionamiento, en los que las compras de productos locales ocupan un lugar destacado, la desvinculación de la comunidad del patrimonio y la profunda crisis moral en la que estaban sumidos amplios sectores del clero catalán a mediados del siglo XV.

Durante la Baja Edad Media, los concejos arrancaron, tanto en las grandes ciudades como en los núcleos urbanos, a los funcionarios reales el control del mercado y la coordinación del abastecimiento alimentario, dos líneas de actuación complejas que, al reclamar reiteradamente la atención de los ediles y obligarles a adoptar medidas específicas, han quedado reflejadas en los *Llibres del Consell*, los registros de las sesiones del consistorio, y en las ordinacions, los pregones. El control del mercado en un contexto de expansión de la economía monetaria, en una época en que la renovación de los planteamientos económicos generales y la evolución de las técnicas agrarias, manufactureras y comerciales incrementaban y diversificaban la oferta, y el avance de la división social del trabajo acentuaba la demanda, se reveló una tarea tan complicada que obligó al concejo a delegar sus atribuciones en un funcionario específico, el *mostassaf*. Estos inspectores de los mercados tendieron a compilar tanto sus disposiciones y sentencias como los acuerdos y pregones del consistorio relativos al aprovisionamiento de alimentos y otros artículos básicos. Hoy disponemos de los *Llibres del Mostassaf* de muchas grandes ciudades y de algunas urbes secundarias y comunidades rurales (68). Mientras que el abastecimiento de las grandes plazas, al poner en movimiento grandes contingentes de alimentos, producidos dentro y fuera de las fronteras de Cataluña, aportados por mercaderes profesionales, produjo unas fuentes poco idóneas para el estudio de los «productos de la tierra», el aprovisionamiento de los núcleos rurales, al depender básicamente de unas áreas más pequeñas y cercanas, generó una documenta-

(68) J. Cots, *Consuetudines et usancia de Orta*, «Estudis Universitaris Catalans», (Barcelona, 1930), pp. 304-323. J. Reñé, *Llibre dels Mustaçafos de Juneda*, Fondarella, Ed. del Bullettí, 1984. A. Canal, *Llibre de ordinacions de la Vila d'Igualada. Segles XIV-XVI*, Granollers, Garrrell, 1932. S. Galcerán, *La indústria i el comerç a Cerdanya. Estudi socio-econòmic i polític segons les «Ordinacions de Mustassaph»*, Barcelona, Fundació Salvador Vives Casajuana, 1978. A. García, *El llibre de Mustaçaf de Vic*, «Ausa», II (Vic, 1955-1956), pp. 18-24.

ción mucho más rentable para un especialista en aquel tipo de investigaciones. Por encima de los señores, del patriciado urbano y de los concejos aparecían, en la Cataluña Bajomedieval, la Generalitat, diputación permanente de las Cortes, y la Corona. Una Monarquía cada vez más intervencionista, interesada en dejar sentir su influencia en todos los territorios del reino, en recuperar la jurisdicción y el control fiscal sobre todos los súbditos, pero a la que los crecientes déficits presupuestario obligaban a depender del crédito, a ofrecer como garantía a los prestamistas sus principales fuentes de rentas, produjo una masa de documentación oficial impresionante, de características muy diversas, la mayor parte de la cual se ha conservado en el Archivo de la Corona de Aragón.

El monarca, desde antes del 1300, se había convertido, para el conjunto de la sociedad catalana, en un modelo de conducta, en un referente obligado; su comportamiento alimentario era observado atentamente por todos los estamentos sociales que deseaban o, incluso, intentaban reproducirlo, a escala menor, en sus respectivas mesas. Durante la Baja Edad Media, la calidad empieza a primar sobre la cantidad, la distinción social ya no implica comer mucho, sino saber elegir entre una gama creciente de platos. Los miembros de la familia real –y de la alta nobleza– empiezan a exigir, desde 1300, de sus cocineros platos cada vez más sabrosos y elaborados. Este interés por una cocina más compleja y refinada se inició en las cortes principescas de la Italia septentrional y central, desde donde pasó, durante los dos últimos siglos de la Edad Media, a Provenza, Francia y la Corona de Aragón, cuyas élites políticas respectivas mantenían estrechos contactos con las repúblicas toscanas, lombardas y vénetas. La nueva moda impuso una proliferación de pequeños platos de ingredientes caros y preparación prolongada. El verdadero cortesano, hacia 1400, domina la literatura culinaria y selecciona cuidadosamente, en cualquier circunstancia, los manjares. El conocimiento gastronómico implica siempre una notable capacidad del autocontrol, puesto que consiste esencialmente en saber escoger, en ser capaz de rechazar, por motivos que dimanaban tanto de las convenciones sociales como del gusto personal, ciertos alimentos y determinadas combinaciones de sabores, fragancias y texturas (69).

(69) A. Riera Melis, *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados*, «Acta Historica et Archaeologia Mediaevalia», 16-17 (Barcelona, 1995-1996), pp. 187-188

Las nuevas exigencias gastronómicas, la obligación social de dar ejemplo a sus súbditos también en la mesa, de demostrar, a pesar de los problemas efectivos de tesorería, una solvencia económica sistemática, una información privilegiada acerca de los recursos agropecuarios de cada comarca y una red capilar de proveedores permiten a los monarcas catalanes seleccionar sus adquisiciones de alimentos de entre una vasta gama de «productos de la tierra». Con los reiterados encargos de la Corona a sus agentes locales se puede elaborar un inventario de los alimentos de especial calidad de la Corona de Aragón en la Baja Edad Media. A partir de una consulta atenta de los registros de la Cancillería podemos establecer que la familia real adquiría los quesos en la Cerdanya (70), el Roselló (71), la Vall de Ribes (72), Camprodon (73) y Queralps (74); se abastecía de vino en Martorell y La Bisbal del Penedès (75) y de moscatel en Clairà (76) (el Roselló); consumía peras y melones de Lérida (77) y manzanas de Amer (78); y apreciaba los langostinos del litoral ampurdanés (79) y las truchas de Sant Llorenç de Morunys (80).

Las crecientes exigencias económicas de una política interior y exterior intervencionista, el afán de afianzar sus intereses y los de sus súbditos en el Mediterráneo y en la Península Ibérica, de recuperar el Patrimonio y el control directo sobre todos los territorios de la Corona de Aragón, de atenuar su dependencia financiera del ajuts votados en la

(70) Joan Vola, procurador real en los condados del Roselló y la Cerdanya, recibe, el 28 de diciembre de 1367, la orden de remitir a la corte *una càrrega dels millors formatges de Cerdanya* (ACA, C, reg. 1219, fol. 54 v.).

(71) ACA, C, reg. 1087, fol. 112 v. (1372).

(72) ACA, C, reg. 1078, fols. 3 v.- 4 r. (1365).

(73) ACA, C, reg. 1071, fol. 72 v. (1359).

(74) ACA, C, reg. 1173, fol. 40 r. (1361).

(75) J. Trenchs, *El vi a la taula reial: documents per al seu estudi a l'època de Pere el Cerimoniós*, «Vinyes i vins: mil anys d'història», I, Barcelona, 1993, pp. 343-365.

(76) Pedro el Ceremonioso, en noviembre de 1372, ordena a su procurador en el Roselló, que le envíe 4 cargas de *vin moscat de Clayrà*, para los banquetes de las próximas fiestas de Navidad (ACA, C, reg. 1087, fol. 112 v.).

(77) J. E. Martínez Ferrando, *Jaime II de Aragón. Su vida familiar*, Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1948, II, doc. 4, p. 3 (1299).

(78) ACA, C, reg. 2687, fols. 10 r. - 10 v. (1430).

(79) Pedro el Ceremonioso, en 1384, ordena que se obligue a un cierto número de embarcaciones de esta zona a *pescar langostins o altres peys per nostre servey* (ACA, C, reg. 1107, fol. 8 r.).

(80) Con las que Pedro el Ceremonioso, en junio de 1373, celebró algún viernes de abstinencia (ACA, C, reg. 1089, fol. 76 r.).

Cortes por la aristocracia y la alta burguesía obligaron también a los monarcas catalanes a introducir orden en sus cuentas, a computar con una precisión creciente sus rentas ordinarias y extraordinarias. Esta renovación contable, actualmente en estudio por Manuel Sánchez Martínez, dio origen a un gran conjunto de registros contables, hoy custodiados en el Arxiu de la Corona d'Aragón, en las distintas series de la sección Reial Patrimoni. De esta importante masa documental cifrada, destacan los 28 volúmenes de comptes de messió, registros donde se anotaban diariamente las compras de alimentos efectuadas para abastecer la mesa del rey, de la reina y de los infantes (81). La corte, en el siglo XIV, compraba todos los alimentos que consumía, desde la carne y el pan hasta el perejil y la mostaza; el deber de preservar el rango, de evidenciar su supremacía, más que la solvencia económica, obligaban a los miembros de la familia real a consumir sistemáticamente alimentos de alta calidad. El monarca y sus allegados inmediatos efectuaban frecuentes y prolongados recorridos por los diversos distritos del reino, en el curso de los cuales recalaban tanto en grandes ciudades como en aldeas rurales. La presencia de la comitiva real, con su fuerte y diversificada demanda de alimentos, distorsionaba, en las áreas rurales, el funcionamiento del mercado local y generaban una transitoria subida de precios. Los proveedores adquirían los mejores productos locales y reclamaban el envío, desde las comarcas circundantes, de aquellos que no habían encontrado in situ. Los registros de messió contienen, pues, una información de alto valor para el estudio tanto del sistema alimentario real como de la oferta de alimentos en bastantes de las circunscripciones del reino y de sus oscilaciones de precios. La originalidad y el alto interés de su contenido nos han inducido a emprender, con la ayuda de varios alumnos de doctorado, una consulta sistemática de estos registros contables.

PALABRAS CLAVE: *Alimentación, consumo, feudalismo, provisión, tradición.*

(81) ACA, Reial Patrimoni, E, Diversos de Tresoreria, vols. 14-41.

RESUMEN

Cataluña dispone, para los siglos VIII a X de un legado documental notable, integrado básicamente por escrituras privadas relativas a la propiedad o el dominio de explotaciones agrarias y a las rentas y servicios laborales exigidos por los terratenientes a sus respectivos payeses. Las fuentes documentales altomedievales catalanas no constituyen, en la medida en que sólo reflejan directamente producción de alimentos e indirectamente su consumo unas vías de información expresivas para analizar los «productos de la tierra». No permiten distinguir, entre la amplia gama de componentes de las dietas cotidianas de los campesinos y de los estamentos privilegiados de cada región, las viandas ordinarias de las de especial calidad, las genéricas de las específicas de cada comarca.

La consolidación del Feudalismo, en los siglos XI-XIII, provocó, entre otras cosas, una multiplicación de la documentación. Los establecimientos de tierras y los memoriales de censos —menos concisos que en la etapa anterior— contienen, al registrar los pagos en especie efectuados periódicamente por los payeses a sus señores, una información de gran valor a la hora de establecer un inventario somero, a escala comarcal, de los productos agropecuarios de alta calidad, los que más interesaban a los poderosos. Muy interesantes son también las cuentas de gastos de los castillos, las primeras fuentes documentales que reflejan directamente la estructura cualitativa del sistema alimentario de los estamentos privilegiados.

RÉSUMÉ

La Catalogne dispose, pour les VIII^{ème}, à X^{ème} siècles, d'un héritage documentaire remarquable, constitué, fondamentalement, par des actes sous seing privé concernant la propriété des exploitations agricoles et les rentes et services de travail exigés par les propriétaires fonciers à leurs paysans respectifs. Les sources documentaires du haut Moyen Âge catalan ne constituent pas des voies d'information adéquates pour analyser les produits de la terre, compte tenu qu'elles ne reflètent que, directement, la production d'aliments et, indirectement, leur consommation. Elles ne permettent pas d'établir une distinction, parmi la vaste gamme des éléments des régimes quotidiens des paysans et des couches sociales privilégiées de chaque région, entre les aliments ordinaires et ceux d'une qualité spéciale, entre les produits génériques et ceux à caractère spécifique de chaque contrée.

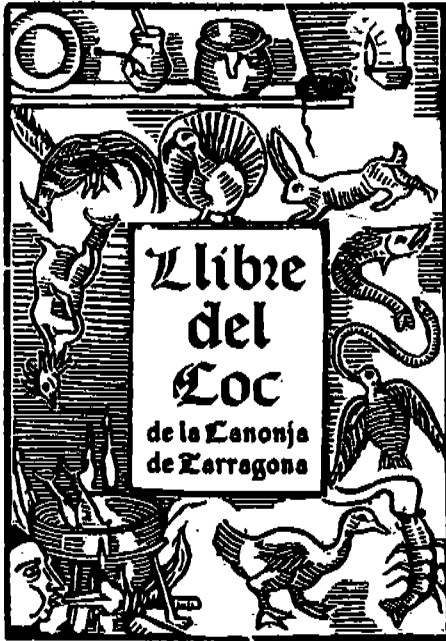
La consolidation du féodalisme aux XI^{ème}-XIII^{ème} siècles eut comme conséquence, entre autres, la multiplication de la documentation. Les concessions de terrain et les mémoires des impôts féodaux, moins concis qu'à l'étape précédente, contiennent, en tant que documents d'enregistrement des paiements en nature effectués périodiquement par les paysans à leurs seigneurs, une information d'une grande valeur au moment de dresser un inventaire sommaire, à l'échelle régionale, des produits agricoles de haute qualité, soit, ceux qui intéressaient le plus les puissants. Il est à noter également l'importance des comptes des dépenses des châteaux, les premières sources documentaires reflétant directement la structure qualitative du système alimentaire des couches sociales privilégiées.

SUMMARY

Catalonia has a sizeable documentary legacy for the 8th to 10th centuries, composed basically of private deeds relating to the ownership of agricultural holdings and the rents and labour services demanded by the landowners from their respective peasants. Insofar as they reflect only food production directly and its consumption indirectly, early medieval Catalan documentary sources do not provide sources of explicit information for the analysis of regional products. They do not enable distinctions to be made between the wide-ranging items in the daily

diets of peasants and the privileged classes in each region, between the ordinary and special quality viands, between what was generic and specific to each district.

The consolidation of feudal systems in the 11th to 13th centuries led, among other things, to a multiplication of documentation. Grants of Land and census memorandum books—more extensive than in the earlier era—contain information of great value for establishing a concise inventory, at the district level, of high-quality arable and animal products, as they recorded the payments in kind regularly made by the peasant to their lords. Castle expense accounts are also very interesting, being the first documentary sources that directly reflect the qualitative structure of the food system of the privileged classes.



Portada del libro editado en 1935 por Mossén Joan Serra y Vilaró, según el original de 1331.