

JERÓNIMO MÉNDEZ CABRERA
DIEGO A. REINALDOS MIÑARRO
(COORD.)

NUEVOS ESTUDIOS MULTIDISCIPLINARES
SOBRE HISTORIA Y CULTURA MEDIEVAL:
FUENTES, METODOLOGÍA
Y PROBLEMAS

NOUS ESTUDIS MULTIDISCIPLINARIS
SOBRE HISTÒRIA I CULTURA MEDIEVAL:
FONTS, METODOLOGIA I
PROBLEMÀTIQUES

cm
Centro de Estudios
medievales
UNIVERSIDAD DE MURCIA



edit.um
EDICIONES DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

MÉNDEZ CABRERA, Jerónimo.

Nuevos estudios multidisciplinares sobre historia y cultura medieval:
fuentes, metodología y problemas = Nous estudis multidisciplinaris sobre
història i cultura medieval : fonts, metodologia i problemàtiques / Jerónimo
Méndez Cabrera, Diego A. Reinaldos Miñarro.-- Murcia : Centro de Estudios
Medievales de la Universidad de Murcia : Universidad de Murcia. Servicio de
Publicaciones, 2012.

144 p.-- (Editum)

ISBN 978-84-8371-863-6

Edad Media-Historia-Fuentes.

Edad Media-Historia-Metodología.

Reinaldos Miñarro, Diego Antonio

Universidad de Murcia. Servicio de Publicaciones .

930.2

94"04/14"(093)

1ª Edición 2012

Reservados todos los derechos. De acuerdo con la legislación vigente, y bajo las sanciones en ella previstas, queda totalmente prohibida la reproducción y/o transmisión parcial o total de este libro, por procedimientos mecánicos o electrónicos, incluyendo fotocopia, grabación magnética, óptica o cualesquiera otros procedimientos que la técnica permita o pueda permitir en el futuro, sin la expresa autorización por escrito de los propietarios del copyright.

© De los textos los autores

Centro de Estudios Medievales de la Universidad de Murcia y EDITUM



I.S.B.N.: 978-84-8371-863-6

Depósito Legal: MU 415-2012

Fotocomposición e Impresión: Compobell, S. L. Murcia

Impreso en España - Printed in Spain

ÍNDICE

A MODO DE PRESENTACIÓN	9
<i>Juan Vicente García Marsilla</i>	
La pesca durant l'edat mitjana a través de les fonts literàries catalanes*	13
<i>Frederic Aparisi Romero</i>	
Entre l'assalariat i l'empresa familiar. Un acostament a l'organització del treball en la construcció a la València del segle XV	25
<i>Ivan Martínez Araque</i>	
Fuentes y metodología para el estudio del trabajo de las mujeres campesinas y su aportación a las explotaciones familiares. El caso de l'Horta de Valencia en el siglo XV	41
<i>Noelia Rangel López</i>	
Diseño de las grúas en la construcción: el paso del medievo al renacimiento ..	55
<i>Lorena Fernández Correas</i>	
Jaume Lombart, un fuster de la València medieval	69
<i>M^a Teresa Izquierdo Aranda</i>	
L'art culinària en el <i>Tirant lo Blanc</i> : alimentació i costums a taula	79
<i>Eduard Baile</i>	
La sàtira anticlerical en la narrativa catalana dels segles XIV i XV: entre el fet històric i el tòpic literari	93
<i>Jerónimo Méndez</i>	

Les dignitats divines al <i>Llibre d'amic e amat</i> , de Ramon Llull	107
<i>Rubén Luzón Díaz</i>	
Viatge per Espanya i Portugal de Hieronymus Münzer. Una aproximació a l'estudi dels camins en Espanya des dels romans fins la Baixa Edat Mitjana	121
<i>Carme Rosario Torrejón</i>	
Poblament i paisatge andalusins a la Serra Calderona	125
<i>Kilian Cuerda Ros</i>	
Un ejemplo de imagen alegórica en la poesía castellana del siglo XV	129
<i>Laura Garrigós Lloréns</i>	
Aproximació al paisatge medieval d'un poble valencià: Alfafar	133
<i>M^a Dolores Ruiz Ridaura</i>	
El uso de la imagen del profeta en la cultura bajomedieval valenciana. El rol del santo predicador.....	135
<i>Óscar Calvé Mascarell</i>	
La conflictivitat social a les comarques septentrionals del País Valencià (s. XIII-XVI). Noves perspectives d'anàlisi	139
<i>Vicent Royo Pérez</i>	

LA PESCA DURANT L'EDAT MITJANA A TRAVÉS DE LES FONTS LITERÀRIES CATALANES*

Frederic Aparisi Romero**

Universitat de València

Grup Harca

RESUMEN

La pesca y el consumo de pescado durante la edad media es uno de los temas de mayor actualidad dentro de la historiografía europea i también de la Península Ibérica. Sin embargo, al contrario de lo que ocurre en Europa, en el caso peninsular son escasas las reflexiones acerca de las fuentes, la metodología y las perspectivas de estudio que dispone el historiador para aproximarse a esta temática. El presente trabajo centra su atención en las fuentes literarias producidas en la Corona de Aragón durante los siglos XIII y XV para tratar de obtener informaciones que complementan y que puntualizan los datos ofrecidos por las fuentes históricas.

Palabras clave: Pesca, Literatura, Edad Media, Corona de Aragón.

ABSTRACT

Fishing in the middle ages is a subject that has interested the Spanish historiography recently. However, a paper about the sources and the work lines that the historians

* El present estudi s'integra en el projecte d'investigació interuniversitari: *Migraciones, elites económicas e identidades culturales en la Corona de Aragón (1350-1500)*, dirigit pel professor Paulino Iradiel i subvencionat pel Ministerio de Educación y Ciencia per al període 2006-2008 (referència HUM2005-04804/HIST).

** Personal Investigador en Formació (Programa V Segles) de la Universitat de València.

have to study it has not done yet. This paper is an attempt to revise the sources of Catalan literature produced during the 13th and 15th Centuries trying to concrete the considerations about the fish and fishing in the Crown of Aragon in this period.

Word key: Fishing, Literature, Middle Ages, Crown of Aragon.

En els últims anys, la pesca i el consum de peix durant l'edat mitjana han cridat l'atenció de la historiografia catalanoaragonesa, convergent així amb les línies d'investigació europees centrades en aquesta temàtica¹. La major part dels treballs enfoquen la pesca des de l'òptica del mercat i del consum urbà i, per tant, coneixem prou bé quin tipus d'espècies i a quins preus eren venudes en les ciutats de la Corona d'Aragó, així com la procedència de les captures i les formes de conservació. Tanmateix, són escasses les reflexions historiogràfiques a propòsit de les fonts amb les que compten els historiadors. Certament, les fonts mitjançant les quals l'investigador pot aproximar-se a la pesca medieval són diverses, des de les iconogràfiques a les arqueològiques –inclosa també l'arqueologia subaquàtica–, per bé que és la documentació d'arxiu on les tasques resulten més profitoses².

No podem negligir, però, les informacions que aporta la literatura³. Tanmateix, la imatge que se'ns presenta es troba fortament mediatitzada pel grup social que la produeix, ja siga la noblesa, la burgesia o el clergat. Es tracta de referències sovint indirectes que l'historiador no deu desestimar donat que aquests texts són un producte cultural i, per tant, un reflex de la societat, o almenys de part d'aquesta, que els va produir. Tot plegat, estem al davant d'informacions que complementen les dades oferides per la documentació d'arxiu. El present estudi s'organitza en tres parts atenent a la naturalesa dels texts. En un primer bloc, s'analitzen l'obra d'Arnau de Vilanova el *Regiment de Sanitat*, així com diversos receptaris escrits a la Corona d'Aragó. En una segona part, l'anàlisi se centra en la literatura moralista de Francesc Eiximenis i de Vicent Ferrer. Finalment, en un tercer bloc prenem atenció a la literatura pròpiament dita, on la poesia d'Ausias Marc ocupa un lloc principal.

1 Voldria agrair l'ajuda i els comentaris previs que he rebut de Francisco Gimeno i Vicent Pons.

2 L'anàlisi d'aquestes fonts així com la metodologia i les perspectives d'estudi de la pesca medieval forma part d'un treball de recerca més ampli encara pendent de publicar.

3 A casa nostra ha estat Ferran Garcia-Oliver qui millor ha subratllat la relació entre vida d'un autor i la seu obra literària, i la utilització d'aquesta com a font complementària dels documents d'arxiu. Vegeu algunes reflexions sobre el tema en GARCIA-OLIVER, F.: *Ausias Marc*, València, PUV, 2009, pp. 12-13.

I

Al llarg de la baixa edat mitjana es difongueren arreu d'Europa els *Regimina Sanitatis*, una mena de manuals de medicina preventiva amb consells sobre com evitar caure malalts. Moltes de les recomanacions estan centrades en l'alimentació, això és, què, com i quan menjar. D'entre tots els texts d'aquest gènere escrits a l'Europa baixmedieval destaca el *Regimen sanitatis ad regem Aragonum* escrit el 1308 per Arnau de Vilanova, metge personal de Bonificaci VIII i de Jaume II, a qui dedicà l'obra. Aquest tractat gaudí d'un fort prestigi no sols entre els contemporanis, sinó també en el segle XV i encara en el XVI⁴.

Pel que fa al consum de peix, els metges no semblen massa partidaris del seu consum, llevat dels dies de dejuni per prescripció eclesiàstica. És per això que Vilanova afirma que, més enllà de si prové d'aigües dolces o salades, el peix no ha de tenir «una olor intensa, ni tampoc sabor fort, ni siga estranya al tacte i que, en separar-se, no siga de l'aspecte del llim», per bé que els més saludables són els «que tinguen la carn blanca com l'argent», i entre aquests «els que tinguen escames»⁵. Per tant, no sorprèn que els peixos d'aigües fangoses, de poca profunditat i amb abundant vegetació com els de marjal siguen rebutjats. En canvi, sí que es recomana el consum de lluços de riu i de carpes. Pel que es refereix a les captures d'aigua salada, Vilanova aconsella restringir el consum d'espècies de talla gran com balenes, dofins i marsopes, mentre que són força apreciats els molls, els besucs i el llenguado. Respecte als crustacis, només els de mar gaudeixen de bona consideració⁶. Els *regimina*, però, no únicament assenyalen quines espècies menjar, sinó també quan i, sobretot, com fer-ho. Així, Arnau de Vilanova afirma que en hivern convé torrar els peixos sobre brases o cuinar-los al forn, sense usar oli. A l'estiu és millor bullir-los en aigua o també en vi. Una tercera opció és fregir-los amb oli, però en aquest cas no ha de menjar-se la pell ni el greix de l'animal⁷. Per als dies de dejuni recomana el consum de caldo fet amb trossos de salmó salat o, en el seu lloc, altre peix salat.

4 A finals del segle XIV Francesc Eiximenis assenyalava les virtuts d'aquests tractats: «En special n'è fet I mestre Arnau de Vilanova, qui és fort assenyalat». GARCIA MARSILLA, J.V.: *La jerarquia de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, València, Dipt. de València, 1993, pp. 80-81.

5 GARCÍA-BALLESTER, L. i McVAUGH M. (eds.): *Arnaldi de Villanova. Opera Medica Omnia*, Vol. X.1, Barcelona, CSIC, 1996, concretament *Regiment de Sanitat al rei d'Aragó*, c. 15, 10-16.

6 *Idem*, pp. 233-234.

7 En canvi, altres regiments proposen un ventall més ampli de formes de preparar-los. Així, els quatre Mestres suggereixen acompanyar el peix amb salsa camelina, amb pebre, amb gelatina o, en comptes d'arruixar-los amb vi, es faça amb una mescla d'oli, vinagre i una mica de coriandre. SUDHOFF, K. (ed): «Eine Diätregel für einem Bischof, aufgestellt von vier Professorrem von Montpellier in der Mitte des 14. Jahrhunderts», *Archiv für Geschichte der Medizin*, 14 (1923), pp. 184-186, concretament, p. 186.

Cal tenir present, però, que aquestes recomanacions van destinades a un públic molt selecte, ja que bona part dels productes proposats només podien ser adquirits de forma habitual per un reduït sector de la població⁸. De fet, les enfermetats tractades en aquests manuals tenen a veure més amb la sobrealimentació –com la gota– que no amb la carència d'aliments. D'entrada, els *regimina* confirmen el rebuig que del peix es feia en època medieval, enfront de la bona consideració gaudida en època antiga. En efecte, per als metges medievals calia reduir el consum de peix als dies de dejuni dictats per l'església i a unes espècies concretes, sovint les més cares. Ara bé, aquests texts representen únicament el pensament científic dels metges universitaris dirigits a una clientela amb un alt nivell econòmic, però que tampoc sempre segueix les seues indicacions⁹. Per tant, cal ser cautelós a l'hora d'extraure conclusions d'aquest tipus de texts i més encara de generalitzar-les al conjunt de la societat medieval.

Un altre tipus de font escrita on testimoniar el consum de peix són els llibre de cuina o receptaris. Es tracta d'una literatura que conegué una intensa difusió a Europa entre els segles XII i XV, llevat de comptades excepcions com la Corona de Castella¹⁰. A la Corona d'Aragó, el primer receptari documentat és el *Llibre de Sent Soví*, de principis del segle XIV. En general, arreu de l'Occident medieval els exemplars més antics es caracteritzen per l'escàs desenvolupament de les receptes, encara que aquesta pràctica canvià progressivament al llarg del segle XV en favor de texts on les passes estan més detallades. Així, doncs, si el *Llibre de Sent Soví* es caracteritza per la seua senzillesa, el *Llibre del Coch* *Rupert de Nola*, de finals del segle XV, resulta molt més elaborat i concret a l'hora de presentar la preparació dels plats¹¹. Tanmateix, com en el cas dels *regimina*, el seu grau de representativitat és limitat donat que es tracta de texts destinats bàsicament als professionals de la cuina que treballen al servei de la noblesa i l'alta burgesia¹². L'especificitat de la

8 GARCIA MARSILLA, J.V.: *La jerarquía de la mesa*, pp. 81-83.

9 El 23 de maig de 1403 la reina Maria de Luna va oferir al Palau Reial de València un banquet on, entre d'altres productes, es varen servir anguiles, poc aconsellables segons Arnau de Vilanova i la resta de metges medievals. GARCIA MARSILLA, J.V.: *La jerarquía de la mesa*, p. 202.

10 Cal esmentar a Anglaterra, *The Form of Cury*, *Ancient Cookery*; a França, *Le Viander de Taillevent*, el *Livre fort excellent de cuisine* i *Le ménagier de Paris*; i a Alemanya, el *Daz Buch von guter Spise*.

11 Altres receptaris que circularen intensament pels territoris catalanoaragonesos foren el *Llibre d'aparellar de menjar*, redactat en la segona meitat del Trescents, i, ja en el segle XV, el *Llibre de totes maneres de potatges* i la seua versió més breu *Llibre de totes maneres de confits*. Per les relacions polítiques que hi hagué entre la Corona d'Aragó i els territoris italians cal tenir presents també els texts com l'*Anonimo Toscano* o el manuscrit napolità del segle XV anomenat l'*Anonimo Veneciano*, que influïren notablement en la nostra cuina. GARCIA MARSILLA, J.V.: *La jerarquía de la mesa*, pp. 164-166.

12 Pel que fa a la seua edició, tot i que és cert que la major part de receptaris són d'ús quotidià per als professionals, paral·lelament també es desenvolupen texts culinaris en format de luxe, amb grans dimensions i remarcable ornamentació. La seua finalitat no seria l'ús professional sinó l'ostentació,

cuina aristocràtica rau en dos aspectes. En primer lloc, el predomini de les carns sobre la resta d'aliments i, en segon, l'ús quotidià de salses i espècies aromàtiques en el cas dels privilegiats enfront de la total absència entre els més modestos. Així les coses, el peix ocupa un lloc secundari dins de la dieta aristocràtica, relegat majoritàriament als dies d'abstinència¹³. En la versió que avui coneixem del *Llibre de Sent Soví* només set de les setanta-dos receptes tenen com a protagonista el peix. Malgrat aquest paper marginal, les formes de la seua preparació eren, com en el cas de la carn, una manifestació més de l'excel·lència dels comensals. Així, en el llibre abans esmentat, a l'hora de preparar *salsa de congre*, aquest s'ha de «bullir ab espècies e ab pebre e gingebre e canyella e clavells e safrà»¹⁴. De igual manera, per a la *panada de llampresa* cal que «hages les espècies, les millors que tròpies, e un poc d'oli e herbes bones, així com és juivert e menta, moraduix, orenga, cebes prim tallades»¹⁵. Pel que fa als peixos que trobem en aquests texts, destaquen, malgrat les recomanacions mèdiques, els de talla gran com la tonyina, la llampresa i, sobretot, el congre, mentre que els de menor talla com la sardina resulten força rars. En aquest sentit, en el *Llibre del Coch* el congre apareix com a protagonista de 39 receptes diferents, mentre que la sardina està totalment absent. Amb aquestes preferències els grups benestants miraven de reafirmar la seua excel·lència i el seu nivell econòmic per damunt de la resta de la societat.

II

És, però, en la literatura religiosa o moralista on trobem el major nombre d'informacions sobre el món de la pesca i el consum de peix en època medieval. Aquest fet respon a dues raons. Per un costat, les referències bíbliques a aquest ofici així com la imatge recurrent dels clergues com a pescadors d'homes. Per l'altre, les prèdiques dels religiosos en contra la gola i el compliment dels períodes de dejuni i l'abstinència¹⁶. A través d'aquests texts queda clar que el peix, concretament, el de

raó per la qual no resulta estrany detectar la seua presència en els inventaris de béns i testaments de nobles, clergues i burgesos. D'altra banda, les alteracions que sofreixen aquest tipus de texts són constants, incorporant noves receptes i suprimint-ne d'altres, de manera que dos manuscrits del mateix llibre llunyans en el temps contenen diferències importants, tot i mantenint el cos bàsic del receptari en comú. SANTANACH, J. (ed): *Llibre de Sent Soví*, Barcelona, Barcino, 2006.

13 Tanmateix, en els grans banquets de la noblesa també se servia peix, com hem pogut veure en el que va oferir la reina Maria de Luna al Palau Reial de València el 23 de maig de 1403 on a més d'anguiles es varen servir també congres, llagostes i altres peixos. GARCIA MARSILLA, J. V.: *La jerarquia de la mesa*, p. 17.

14 SANTANACH, J. (ed): *Llibre de Sent Soví*, p. 82.

15 *Idem*, p. 105.

16 Un dels passatges més freqüents és el de la multiplicació dels pans i dels peixos per part de Jesucrist per a la multitud que esperava (Jn, 6, 1-15) o l'aparició de Jesús als seus deixebles després d'haver ressuscitat (Jn, 21, 14). D'altra banda, les denúncies dels eclesiàstics no eren gratuïtes. Així,

menor talla, era un aliment freqüent en la dieta dels sector mitjans i, sobretot, entre els més desafavorits, entre altres raons, per ser més econòmic que la carn¹⁷. Aquesta és la imatge que ens transmeten els texts dels frares més influents en la Corona d'Aragó i, especialment al País Valencià, Francesc d'Eiximenis i Vicent Ferrer.

Al contrari que en altres autors eclesiàstics, en Eiximenis el peix no es presenta com un aliment antagònic de la carn, sinó que més aviat concentra les seues crítiques en la ingesta excessiva i innecessària, deixant la naturalesa dels aliments en un lloc secundari. Aquest plantejament queda palès en els capítols del *Terç del Crestià* que dedica a «Com usar bé de beure e menjar» en afirmar que «la vida de l'hom, no-s sustenta per molt menjar, mas solament per covinent quantitat de vianda segons la virtut e la calor natural de la persona»¹⁸. Així, doncs, condemna d'igual manera el consum habitual de «carns precioses, així com són perdius, gallines, coloms e altra carn de ploma», les més valorades per la societat medieval, com el de «peix de tall», és a dir, congres, tonyines, dofins i altres espècies de dimensions mitjanes o grans que requereixen ser tallades.¹⁹ Demés denuncia aquell «qui ve de no res e qui en casa sua haguera gran goig de fartar-se, que si ven a grossa fortuna, que torn axí delicat que no menjaria menjars grossos ne cars sinó volateria o equivalent, ne peys menuts sinó de tall»²⁰. Un altre dels temes presents en la literatura d'Eiximenis relacionat indirectament amb el consum de peix és el del religiós golafre. Segons el frare franciscà «lo religiós (...) deu usar en totes coses d'açò qui és comú a tots, axí com de viandes comunes en pa, e vy, e carn e peix, e no menjar comunament (...) ne peix de tall, mentre d'altre ne puxa haver»²¹.

El tema del prevere golafre el trobem en *La disputa de l'ase* d'Anselm Turmeda. En el seu relat, uns frares franciscans són acollits per un capellà que viu amb la seua concubina –altre dels tòpics de la literatura catalana medieval– qui els ofereix un

per exemple, el duc de Gandia, Alfons el Vell, malgrat comptar ja amb 81 anys el 1411, una edat força avançada per a l'època, no respectava l'abstinència dels divendres i mengava carn, tot i pagant un real al seu confessor. Vegeu la multiplicació de pans i peixos en SANCHIS SIVERA, J. (ed): *Quaresma de sant Vicent Ferrer predicada a València l'any 1413*, Barcelona, Patxot, 1927, pp. 171-176; l'aparició de Jesús abans esmentada, p. 323. Pel que fa al comportament d'Alfons el Vell vegeu Arxiu del Regne de València, *Mestre Racional*, Vol. 9.605. Aquesta idea ja ha estat assenyalada per GARCIA MARSILLA, J. V.: *La jerarquía de la mesa*, p. 208.

17 GARCIA MARSILLA, J.V.: *La jerarquía de la mesa*, p. 161.

18 *Lo Crestià* havia de ser l'obra enciclopèdica de Francesc d'Eiximenis, composta per tretze llibres, en referència als dotze apòstols i Jesucrist, per bé que finalment només quatre, concretament el *Primer*, *Segon*, *Terç* i *Dotzé*, foren escrits. El tema d'aquest tercer llibre del *Crestià* és el mal i les seues diverses manifestacions, especialment els set pecats mortals. Dins de la secció dedicada al pecat de la gola, Eiximenis escriu quaranta-set capítols, del 350 al 397, per tractar en particular els problemes relacionats amb el beure, el menjar i a les formes de cortesia i etiqueta en el menjar. Vegeu GRACIA, J. (ed): *Com usar bé de beure e menjar* de Francesc Eiximenis, Barcelona, Barcino, 2006, p. 15-17. La cita, p. 79.

19 *Idem*, p. 71.

20 *Idem*, p. 66.

21 *Idem*, p. 71.

plat de sardines torrades sobre els brases. Si bé els franciscans accepten l'ofertament, gràcies a la seua perspicàcia aconseguen del clergue un pastel de congre que tenia amagat en el rebost²². Aquest tema el trobem també en els *Sermons* de sant Vicent Ferrer. Segons el dominic la major part de capellans són «grans bevadors per tavernes, jugadors de daus i concubinaris»²³. Pel que fa a l'alimentació, sant Vicent Ferrer insisteix en la senzillesa que ha de caracteritzar la dieta dels cristians, presentant com a exemple la Verge, que preparava el dinar del seu fill amb «cols, espinachs e qualque poch de peix»²⁴.

Malgrat tot, però, és la pesca com a metàfora de la predicació la imatge que més freqüentment trobem en els textos de Vicent Ferrer, fent servir el símil *pescador-prevere* que ja està present en la Bíblia. Així, doncs, «en la mar ha molts pexos, grans e poch; axí en lo sermó pren hom los grans pexos, ço és, quan hun hom rich de vosaltres se converteix, que vol restituir los torts, «Oo, hun peix havem pres, hun delfí!»; e quan en lo sermó se converteix una gran dona, que vol lexar les vanitats, «Oo, una anguila o una tonyina havem presa»; e quan en lo sermó se converteix hun llaurador «Oo, hun sparrelló havem pres! Oo, una sardineteta havem presa»²⁵. En el present text no únicament queda palesa la gradació dels diferents tipus de peixos sinó que també ressonen les jerarquies socials. Així, identifica el camperol amb un peix de roca, amb nombroses espines i poca molla com l'esparrelló, enfront de la consistència i del pes del dofí com a imatge de l'home ric.

En la predicació feta a València durant la quaresma de 1413 són els mendicants en concret els que Vicent Ferrer recareix com a pescadors de Crist. La narració, que no està exempta de detalls, ens il·lustra sobre les formes de pesca que s'empraven en aquell moment: «Lo setén stament e derrer és de religions de mendicants, axí com de sent Francesch e de sent Domingo (...) semblant és lo regne del cel a exàvega mesa per a peyscar, e quan és plena tira-la a la riba de la mar, e los bons pexos moren en los còvens, a parahís, los altres lançarà en infern. (...) La exàvega és gran. La religió dels mendicants era ajustar de molts pexos, *ex omni genere piscium*. Diu que com seria plena, tantost va a la riba: açò serà la fi del mon. Llavors és dita plena quant ha fet son offici, ara ja no peysqua sinó algua: ja ha fet son offici. Les cordes forts de la exàvega de religió, són los vots de castedat angelical pura e neta, ítem, vot de possehir ni haver res mundanal. Si són fermes o podrides les cordes, vejats-ho: los fils de la exàvega són silencis e dejunis, e no portar camisa: si són podrits estos fils a coneguda ho jaquischam. Ja no peysquen sinó algua, ço és, diners e roba. Quant nostres Senyor dirà: «Què haveu peyscat?» que poran dir?: «No havem pres peix,

22 EPALZA, M. d' (ed): *La disputa de l'ase*, d'Anselm Turmeda, Palma de Mallorca, 1987, p. 153-157.

23 SCHIB, G. (ed): *Sermons de sant Vicent Ferrer*, Barcelona, Barcino, 1971-1988, vol. I, p. 260

24 *Idem*, vol. V, p. 135.

25 *Idem*, vol. II, pp. 46-47.

mas alga»»²⁶. Pel que fa al compliment dels dies de dejuni i abstinència, Vicent Ferrer, a diferència que Eiximenis, insisteix en la necessitat de consumir peix per damunt d'altres aliments. Segons el dominic: «si dos homens són, lo hu menja huna lampresa, que costarà hun florí, e l'altres menjarà tantet de formatge rosegat de rates, no digats que per que dona major nodriment, car aquell per poquet formatge que menjàs, trencaria lo dejuni, e aquell altres no'l trencaria»²⁷. D'altra banda, tant Vicent Ferrer com Francesc Eiximenis adopten una actitud positiva respecte a l'ofici de pescador. Així, en el *Dotzè*, Eiximenis afirma que la caça no està permesa a cap clergue i als prínceps només determinades espècies, però sí que poden pescar, ja que «jamés la Escriptura no dix que negun caçador fos sant, mas ha-ho posat de molts pescaters»²⁸. Per la seua part, Vicent Ferrer, a propòsit del retorn dels apòstols als seus respectius oficis després de la mort de Jesúcríst, afirma que «peyscar no enclou peccat, e axí podien fer-ho»²⁹.

Ara bé, cal tenir present que el discurs dels moralistes estava lluny de propugnar una societat igualitària, malgrat els atacs a les pràctiques alimentàries del patriciat urbà. L'Església justificava l'ordre social establert i vigilava perquè aquest no mudara. En aquest sentit, ja hem vist els atacs d'Eiximenis a aquells que, procedint d'origen humil, adopten les formes i la dieta dels benestants. Les denúncies dels predicadors per fer respectar els dies d'abstinència i la constant menció a la dieta dels menys afavorits com a exemple –on el peix ocupava un lloc singular– evidencia que el compliment d'aquestes disposicions eclesiàstiques era limitat, almenys entre els poderosos. Els *Sermons* de Vicent Ferrer i els tractats morals de Francesc Eiximenis palesen una clara diferència entre el peix de tall, reservat per a uns pocs, i el peix menut, el consumit per amplis sectors de la població. El discurs moralista testimonia les consideracions que respecte del peix tenia la societat medieval catalanoaragonesa i, encara, europea.

26 SANCHIS SIVERA, J. (ed) *Quaresma de sant Vicent Ferrer*, pp. 120, 177-195. Aquesta identificació entre l'acció de pescar i la de predicar apareix de nou en el Sermonari de Perugia, conservat al Convent de San Domenico di Perugia, Itàlia. Vegeu GIMENO, F. i MANDINGORRA, M^a L. (ed): *Sermonario de Perugia*, ed. Ajunt. de València, València, 1996, pp. 107-108 i 146-147.

27 SANCHIS SIVERA, J. (ed) *Quaresma de sant Vicent Ferrer*, pp. 88-89. La necessitat de practicar l'abstinència de carn en favor del peix també està present en els sermons que Vicent Ferrer féu a Suïssa el 1404. Vegeu GIMENO, F. i MANDINGORRA, M^a L., (ed.): *Sermones de Cuaresma en Suïza, 1404*, ed. Ajunt. de València, València, 2009, pp. 128-129.

28 RENEDO, X. (ed): *Dotzè llibre del Crestià*, Girona, Universitat de Girona, 1986, vol. II, p. 478, 8-9. Pel que fa a la caça: «lo caçar pertanca més a príncep, e no li pertany pas tota caça, mas honorabla, ací com de cervo, de leó, o de ós, o de porch». *Idem*, vol. I, 205, 40.

29 SANCHIS SIVERA, J. (ed) *Quaresma de sant Vicent Ferrer*, p. 325.

III

El tercer àmbit d'estudi el configuren els texts literaris pròpiament dits. Sorpren, però, l'escassa o fins i tot nul·la presència de la temàtica de la pesca i, en general, de la navegació entre els escriptors catalans, especialment entre els poetes.³⁰ Ausias Marc és, però, una excepció, almenys pel que fa a l'ús de les imatges marítimes.³¹ No hi ha dubte que la mar forma part del seu espai viscut però és la participació en les guerres italianes d'Alfons el Magnànim el que li proporciona tot un ampli ventall de coneixements tècnics i d'experiències relacionades amb la navegació, al temps que li permet entrar en contacte amb les noves propostes literàries de Dante, Boccaccio i Petrarca³². Comptat i debatut, la mar és la metàfora més recurrent de Marc a través de la qual l'historiador mira de destil·lar totes les informacions possibles. En el conjunt de la seua obra apareix en trenta-vuit ocasions, que van d'un sol vers a estrofes de fins a vint-i-vuit versos³³.

Per a Ausias Marc, com per a la major part dels contemporanis, la mar no és sinó «la cruel platja deserta»³⁴. Certament, la façana litoral de Catalunya i València, llevat de comptades excepcions, és una llarga extensió de sorra poblada únicament per les barques de bolitx dels pescadors. A més, el tipus de fons marí obliga els vaixells a fondejar davant la costa sense cap tipus de protecció contra els temporals, una imatge que Marc ha vist no sols en les platges de la Safor, sinó també en el cas de València³⁵. Major temor desperten els atacs dels pirates musulmans, que tenen en aquestes platges una via fàcil de penetració en territori cristià. Per això, desconfia de qui «cuida haver port en la platja deserta»³⁶. Enfront d'aquest espai de temors, el port representa la calma, «lo lloc on se pot restaurar», un espai de seguretat «molt desitjat» que gairebé resulta inassolible³⁷. D'altra banda, Marc reflecteix molt bé

30 Per contra, els poetes castellans trobaren en la pesca un ampli ventall d'imatges literàries que fan servir en la seua poesia. Així, trobem, entre altres, el tòpic del peix com a aliment de segon ordre o la imatge de la pesca com a activitat tranquil·la que requereix paciència per a la consecució final. Per a una anàlisi més detinguda vegeu PEREA, O.: «Pesca y pescadores en los cancioneros medievales castellanos», *La pesca en la edad media*, Murcia, Editum, 2009, p. 105-120.

31 GARCIA-OLIVER, F.: *Ausias Marc*, p. 85-98 i 113-119.

32 LEVERONI, R.: «Les imatges marines en la poesia d'Ausias March», *Bulletin of Hispanic Studies*, XXVIII (1951), p. 152-166.

33 ZIMMERMANN, M. C.: «Les métaphores de la mer dans la poésie d'Ausiàs March», *Iberica. Cahiers Iberiques et iberoamericaines de l'Université de Paris*, Sorbonne, II, (1979), p. 333-347.

34 ARCHER, R. (ed.): *Ausias March. Obra completa*, Barcelona, Barcanova, 1997, LXXVI, 3-6.

35 En el mar de València sempre hi ha l'amenaça dels vents que poden fer malbé els vaixells. Vegeu II, 1-8. Sobre les característiques de la pesca medieval valenciana vegeu APARISI, F.: «La pesca marítima en temps d'Alfons el Vell en el ducat de Gandia i el Comtat de Dénia», BALLESTER, J. i BERLANGA, G. (ed. lit.): *Comercio, redistribución y fondeadores: la navegación a vela en el Mediterráneo*, València, PUV, 2008, p. 373-382.

36 Vegeu ARCHER, R. (ed.): *Ausias March*, XCII, 55-68.

37 *Idem*, LXXXI, 1-4 i LXXXII, 1-4.

una pràctica habitual entre els pescadors de la ciutat de València que consistia en combinar la pesca marítima amb la pesca en les aigües tranquil·les de l'Albufera els dies o els períodes de l'any que la mar estava moguda³⁸:

Si com aquell que ab flaca barca en riu
pesca son peix e viu sats cabalós,
mas per ésser de béns pus abundós
entra en la mar e no hi espera estiu

Tal i com ha suggerit Josep Antoni Gisbert, Ausias Marc devia ser un bon navegant³⁹. Així, coneix bé els règims dels vents i els seus efectes a més d'estar familiaritzat amb l'ús de les cartes de navegació, la brúixola o l'escandall: «ell va de nit, sens búixola o carta, menys de pilot en la Canal de Flandes»⁴⁰. Fins i tot, sap de l'«amargant sardina» que mengen els mariners i del tuf habitual dins les naus: «així com l'hom que viu en la galera que ja pudor l'és olor falaguera»⁴¹. Ni els protocols notariais ni tampoc una altra font que recull millor la quotidianitat com les actes de la cort del Justícia acostumen a parlar de la «pudor» que fa «en la galera», sinó que és el poeta qui ens dona aquesta informació. Certament, les informacions que ens ofereix Ausias Marc estan encorsetades en decasíl·labs. Per a la seua *destil·lació* no hi ha dubte que l'historiador ha de procedir amb cautela, però també és cert que aquesta se li pressuposa a l'hora de treballar amb els documents d'arxiu. Així, doncs, a través dels versos de Marc podem perfilar una mica millor el dia a dia dels homes de mar i albirar sensacions que altra documentació no permet copsar.

* * *

A l'hora d'estudiar un tema força transversal com és el de la pesca a l'edat mitjana, susceptible de ser analitzada des de diferents perspectives, el fet de recórrer a diverses tipologies de fonts, més que una necessitat, és una obligació per a l'investigador. En aquest sentit, la literatura, en tota la seua diversitat, aporta a l'historiador un seguit d'informacions difícils d'avaluar pels documents d'arxiu. Les referències al món de la pesca en el conjunt de la literatura medieval catalana varien en funció del

38 *Idem*, CII, 65-68.

39 GISBERT, J. «La mar de March», GISBERT, J. (ed.): *El gust d'Ausiàs March: Gandia, Palau dels Borja, del 14 de novembre de 1997 al 15 de febrer de 1998*, Gandia, Ajuntament de Gandia, 1999, p. 135-148.

40 Vegeu ARCHER, R. (ed.): *Ausias March*, XX, 36-40, XXVI, 57-58; XXVII, 25-35 i XLVI, 1-16. La cita: CXIII, 205-207.

41 *Idem*, respectivament, CXIII, 139-140 i C, 39-40. Sobre l'alimentació dels mariners vegeu ORTEGA, A.: «*La alimentación en la marina balear (siglos XIII-XIV)*», *La pesca en la Edad Media*, Murcia, Editum, 2009, 87-104, particularment, p. 95-97.

tipus de text al qual ens enfrontem. Així, en els tractats mèdics i culinaris la seua presència és més bé secundària, ja que aquests escrits van destinats a l'alimentació dels potentats, la taula dels quals està presidida per la carn.

En canvi, el peix està força present en els escrits generats per l'Església com a ideal d'austeritat i senzillesa en l'alimentació, especialment en els dies de precepte. Ara bé, són els mateixos autors eclesiàstics els que evidencien la diferència important que hi ha entre la norma i la pràctica. Només així s'entenen les amonestacions de Francesc Eiximenis contra aquells que mengen aliments que no pertoquen a la seua condició i les recriminacions de Vicent Ferrer als que no respecten els dies d'abstinència. D'altra banda, tant en la literatura moralitzant com en la culinària queda palesa una jerarquia de les diferents espècies de peix, reservant les de major dimensions per als grups privilegiats mentre que les més petites i més comuns són considerades pròpies dels sectors més desafavorits de la societat. I és que en la baixa edat mitjana l'alimentació es converteix en un element de diferenciació social com no ho havia estat fins aleshores. La regulació de l'alimentació que trobem en els texts científics i moralistes no és sinó un esforç per mantindre l'ordre establert en uns moments en els que el desenvolupament del comerç i l'èxit d'algunes professions, com els notaris i els metges, afavoreixen la mobilitat social.

Finalment, la pesca està gairebé absent de la narrativa i la poesia catalana medieval. Només l'hem pogut documentar en els poemes d'Ausiàs Marc i no tant la pesca com el món de la mar i de la navegació. Sota la mascara dels versos, el poeta ens informa els temors dels mariners enmig de la tempesta, de les seues condicions de treball o dels perills que comporta fondejar les naus en la platja. Per acabar, cal tenir en compte que la investigació sobre la pesca medieval no és, ni pot ser, un fi en sí mateix, sinó que més aviat forma part d'una recerca més àmplia, d'una *agenda* planificada que té per finalitat una millor comprensió de la societat medieval en el seu conjunt.

BIBLIOGRAFÍA

- APARISI ROMERO, F.: «La pesca marítima en temps d'Alfons el Vell en el ducat de Gandía i el Comtat de Dénia», BALLESTER, J. i BERLANGA, G. (ed. lit.): *Comercio, redistribución y fondeadores: La navegación a vela en el Mediterráneo*, Valencia, PUV, 2008, pp. 373-382.
- ARCHER, R. (ed.): *Ausiàs March. Obra completa*, Barcelona, Barcanova, 1997.
- EPALZA, M. d' (ed.): *La disputa de l'ase*, d'Anselm Turmeda, Palma de Mallorca, 1987.
- GARCIA-BALLESTER, L. i McVAUGH M. (eds): *Arnaldi de Villanova. Opera Medica Omnia*, Vol. X.1, Barcelona, CSIC, 1996.
- GARCIA MARSILLA, J.V.: *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, València, Dipt. de València, 1993.

- GARCIA-OLIVER, F.: *Ausias Marc*, Valencia, PUV, 2009.
- GIMENO, F. i MANDINGORRA, M^a L., (ed): *Sermonario de Perugia*, ed. Ajunt. de València, València, 1996.
- *Sermones de Cuaresma en Suiza, 1404*, ed. Ajunt. de València, València, 2009.
- GISBERT, J.: «La mar de March», GISBERT, J. (ed): *El gust d'Ausiàs March: Gandia, Palau dels Borja, del 14 de novembre de 1997 al 15 de febrer de 1998*, Gandia, Ajuntament de Gandia, 1999, pp. 135-148.
- GRACIA, J. (ed): *Francesc Eiximenis. Com usar bé de beure e menjar*, Barcelona, Barcino, 2006.
- LEVERONI, R.: «Les imatges marines en la poesia d'Ausias March», *Bulletin of Hispanic Studies*, XXVIII (1951), pp. 152-166.
- ORTEGA, A.: «*La alimentación en la marina balear (siglos XIII-XIV)*», *La pesca en la Edad Media*, Murcia, Editum, 2009, 87-104.
- PEREA, O.: «Pesca y pescadores en los cancioneros medievales castellanos», *La pesca en la edad media*, Murcia, Editum, 2009, pp. 105-120.
- RENEDO, X. (ed): *Dotzé llibre del Crestià*, Girona, Universitat de Girona, 1986.
- SANCHIS SIVERA, J. (ed): *Quaresma de sant Vicent Ferrer predicada a València l'any 1413*, Barcelona, Patxot, 1927.
- SANTANACH, J. (ed): *Llibre de sent Soví*, Barcelona, Barcino, 2006.
- SCHIB, G. (ed.): *Sermons de sant Vicent Ferrer*, Barcelona, Barcino, 1971-1988.
- SUDHOFF, K. (ed.): «Eine Diätregel für einem Bischof, aufgestellt von vier Professorrem von Montpellier in der Mitte des 14. Jahrhunderts», *Archiv für Geschichte der Medizin*, 14 (1923), pp. 184-186.
- ZIMMERMANN, M. C.: «Les métaphores de la mer dans la poésie d'Ausiàs March», *Iberica. Cahiers Iberiques et iberoamericaines de l'Université de Paris*, Sorbonne, II, (1979), pp. 333-347.