

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>	

L'ART CULINÀRIA EN EL *TIRANT LO BLANC*: ALIMENTACIÓ I COSTUMS A TAULA¹

Eduard Baile
Universitat d'Alacant

RESUM

El *Tirant lo Blanc* de Joanot Martorell, sota el paraigua de la ficció artística, sovint actua a manera d'espill dels hàbits alimentaris de les classes nobiliàries durant el segle XV en àmbit mediterrani. Més específicament, aquesta comunicació es configura com a humil intent d'abordar l'art de la cuina en el *Tirant* d'acord amb dos paràmetres d'anàlisi: d'una banda, la diversitat d'aliments que s'hi documenta, a més de la beguda pertinent; d'una altra banda, la consumició que se'n fa en banquets segons determinades regles que responen a usos i costums fortament tipificats.

Paraules clau: alimentació, usos, taula, cuina, *Tirant*.

RESUMEN

El *Tirant lo Blanc* de Joanot Martorell, bajo el paraguas de la ficción artística, actúa a menudo a manera de espejo de los hábitos alimentarios de las clases nobiliarias durante el siglo XV en ámbito mediterráneo. Más específicamente, esta comunicación se presenta como humilde intento de abordar panorámicamente el arte de la cocina en el *Tirant* según dos parámetros de análisis: por un lado, la diversidad de alimentos que se documenta, además de la bebida pertinente; por otro lado, la consumición que se lleva a cabo en banquetes según determinadas reglas que responden a usos y costumbres fuertemente tipificados.

Palabras clave: alimentación, hábitos, mesa, cocina, *Tirant*.

1 Aquest treball s'ha fet en el marc del projecte de recerca FFI2008-00826, finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació del Govern d'Espanya.

ABSTRACT

Tirant lo Blanc by Joanot Martorell, though being a fictional text, often serves as a mirror for nobility alimentary habits during the 15th century across the Mediterranean Sea. More specifically, this paper tries to approach a panoramic vision about the art of cookery in *Tirant* according to two analysis parameters: on the one hand, food diversity to be documented within it, besides the pertinent drink; on the other hand, social eating habits as channeled through certain rules based on strongly typified manners and habits.

Key words: food, manners, table, cookery, *Tirant*.

1. INTRODUCCIÓ

Des d'un punt de vista alimentari, el *Tirant lo Blanc*² de Joanot Martorell es revela com a teatre dels sentits donada la transcendència concedida a la descripció dels productes consumits i a les formes de ingesta vinculades, sobretot quan l'acció se situa en un context social, ço és, quan remet als banquets de cort. Per bé que analitzem una obra de ficció i que, en conseqüència, s'ha d'anar amb peus de plom a l'hora de valorar el que se'ns hi explica, certament la novel·la es caracteritza per un marcat acostament a la realitat del seu temps des de molts diversos angles i no és gens agosarat de reflexionar sobre diversos fragments amb l'esperit de trobar-hi, si no asseveraments inqüestionables, almenys indicis dels hàbits alimentaris del segle XV entre les classes altes³ de la Mediterrània —localització geogràfica preeminent tot i que no única— i de la ritualística edificada al voltant dels àpats com a esdeveniment cultural d'abast públic. Tot plegat, com és ben lògic, ha merescut l'atenció dels estudiosos, de la qual cosa són reflex directe dos ítems monogràfics tals com *El tinell del 'Tirant': la cuina clàssica del segle XV* de Josep Iborra (1990) i «Sistemes d'alimentació i usos de taula al *Tirant lo Blanc*» de Luis Tudela i Francesc Puig (1995); de més a més, l'obra ha servit de peça essencial en referències de recerca general com ara «Comedia y cortesía: los rituales alimenticios en la sociedad caballeresca de los siglos XIV y XV» d'Antonio Contreras (1995) i «El llenguatge de la taula a partir dels llibres de cavalleria» de Joan Crous (1995).

Al nostre parer, aquest reflex consumidor i formal en les pàgines tirantianes cobra especial rellevància quan s'atén a la riquesa de la literatura gastronòmica

2 Citem el text sempre a partir de Martorell (2005), edició crítica d'Albert G. Hauf. La manera de referenciar documentacions específiques al si de l'obra respon al paràmetre següent: (TB xifra¹: xifra²), on TB = *Tirant lo Blanc*; xifra¹ = pàgina; i xifra² = línia o línies, en aquest darrer cas unides amb un guionet. Val a dir, finalment, que en les pàgines en què apareix l'encapçalament amb el capítol i l'epígraf que en resumeix el contingut, comencem la numeració de línia a partir de l'inici del text pròpiament dit.

3 No únicament —sí majoritàriament— ja que, com assenyalen en Baile (2009: 7), «diverses seqüències remetent a l'alimentació dels soldats». No obstant això, com en aquella primera aproximació, aquest treball, quant al llistat de productes, es limita a oferir-ne un inventari global sense més activitat destriadora.

medieval en català⁴ —el *Llibre de Sent Soví*, el *Llibre d'aparellar de menjar*, el *Llibre del coc de la Canonja de Tarragona* i el *Llibre del coc*, de Mestre Robert de Nola, editat en castellà com a *Libro de guisados* el 1529—, factor que ens du a pensar que Martorell no està sinó responnent a una preocupació generalitzada entre els estrats socials elevats si es dóna per assumit, com sembla evident i raonable, que els llibres de cuina s'escriuen per a aquestes classes altes i en són aparador de la capacitat adquisitiva (García Marsilla, 1993: 155; Borau, 1995: 801). Paral·lelament a aquesta rica producció bibliogràfica de caràcter gastronòmic, és important de recordar el referent eclesiàstic i mèdic vinculat amb l'alimentació, cosa que es palesa deçà i dellà en autors com ara Francesc Eiximenis (1977: 73-75) i Sant Vicent Ferrer (Martí, 1995: 915), tots dos en actitud condemnatòria de la gola pel que respecta al vessant moral, o Arnau de Vilanova (1996); Jaume d'Agramunt i el seu *Regiment de preservació de pestilència*; i Lluís Alcanyís, autor del *Regiment preservatiu i curatiu de la pestilència*, quant a les recomanacions salutíferes (Gunzberg: 1995).

2. COMPENDI (AMB ANOTACIONS) DE LEMES DESIGNATIUS DE PRODUCTES ALIMENTARIS

Durant l'assetjament a Rodes, hi trobem un fragment del cap. 105 del *Tirant* en què se'ns narra com, per tal de mostrar suficiència i, així, minvar les esperances de victòria dels assaltants, s'envia a aquests una completíssima llista de productes alimentaris propis de les elits com ara *CCCC pans calents, axí com exirien del forn, vi e confits de mel e de çucre, III parells de pagos, gallines e capons, mel, oli e de totes les coses que havien portades*. Valga'ns aquest extracte per a il·lustrar de bell començament la consideració inequívoca de l'abundància d'aliments i de l'exquisidesa corresponent com a indicatiu de poder i de prosperitat,⁵ tret documentat en la novel·la gràcies a un arxiu lèxic que desglossem tot seguit amb l'ànim de fer-ne un compendi de lemes d'acord amb els condicionants espacials d'aquest article⁶.

4 En Baile (2009: 7-10) en donem informació més detallada, inclosa bibliografia específica. De més a més, no en fem sols una contextualització general al voltant de la producció en llengua catalana sinó que en referenciem testimonis en altres llengües europees.

5 L'abundància de productes i, com veurem més avant, el luxe de la posada en escena en banquets, semblen contradir-se amb la mesura en la ingestió de què hem parlat adés a col·lació d'Eiximenis i d'altres autors religiosos i mèdics: hi ha cap explicació plausible que conjumine aquestes facetes antagòniques, si més no, aparentment? No és ací el lloc, per manca d'espai i perquè escapa de les conclusions deduïbles a partir d'un text de ficció, però potser, apuntem-ho almenys com a sospita o com a intuïció més que com a asseveració ferma, el que hi ha al darrere no és sinó el resultat de la fusió medieval del model alimentari romà, equilibrat i mesurat, amb el d'origen germànic, aquest sí excessiu i sumptuós (Santo Tomás Pérez, 2009: 463-464).

6 A banda d'afegitons ocasionals, l'apartat 2 de la comunicació és, en línies generals, un resum de Baile (2009), un més extens article al qual remetem si es considera insuficient el que ací incloem. Per aquest motiu, si no es tracta d'algun terme fosc per al lector no experimentat, no n'incloem les defini-

aigua⁷ ametla arròs blat⁸	civada confit⁹ conill cuscussó¹⁰	mill llavor dels espinacs llebre llepolia¹¹	peix¹² perdiu¹³ pinjó pinjonada¹⁴
--	---	---	---

cions —quan sí que ho fem, la definició de partida, de vegades modificada, sol correspondre's amb la del DCVB = *Diccionari Català-Valencià-Balear*— ni cap documentació en favor d'una compilació de caràcter purament inventarial que es limita a donar fe de cada lema designatiu d'aliment, incloent-hi la beguda. De més a més, els termes recopilats són exclusivament els emprats amb connotacions alimentàries —a tall d'exemple: la **mostalla** o el **jolivert** hi són termes esmentats, en el *Tirant*, però sols en un context fraseològic (TB 742: 5). Per això mateix, els termes anotats no compten amb el nombre d'ocurrències: perquè destriar contextos alimentaris dels que no ho són fóra excessivament llarg per a l'espai de que disposem ací —sovint, hi ha casos discutibles per als quals manca informació en l'escena— i creiem que la tasca que s'hi correspon és més adient per a un treball concret que se'n preocupe.

7 Val a apuntar un terme relacionat com ara **aiguada** 'Provisió d'aigua dolça per al consum de la tripulació d'un vaixell' (TB: 446, 11).

8 Documentat des del segle IX, antigament —i encara a les hores d'ara en alguns parlars del nord-oest— **blat** funciona com a col·lectiu per a tots els cereals amb una decantació cap al sentit de 'Gra', sota el qual s'englobaria el **forment**, l'**ordi** i la **civada**. No sense dubtes, potser l'origen es troba en el preromà BLATO-, tal vegada cèltic, que es correspon amb la denominació de la farina en les llengües britòniques. (Coromines, 1995: I, 829-834). Com a prova d'aquesta tendència genèrica, vegem, a partir del *Vocabulari* de Farauo, aquest extracte de l'*Almotacenia de València*, datat el 1328: *per mesurar forment, ordi, o panic, o arroj, o avena, o mill, o daça, o per qualche altre blat o per qualche altra manera de sement o de fruyts*; o bé aquest fragment, extret del mateix recull, pertanyent al *Manual de Consells de València* i amb data del 29 de maig del 1364: *com molts haien venut forment e altres blats a mes for o preu que no son stats taixats per ordenacio del senyor Rey, per ço es stat pervehit e ordenat [...] que tot hom qui haia comprat alguns blats ultra lo for que fon taixat [...] que ho vinga manifestar als Jurats de la Ciutat*. Pel que fa al *Tirant*, de les 4 ocurrències, 1 (TB 1406: 8) sembla romanalla de l'estat genèric mentre que les altres 3 tal vegada apunten a ser sinònimes de **forment**; malgrat això, ens manca contextualització i, a l'espera d'un treball més específic, com diem en la nota 6, preferim no tancar la qüestió.

9 'Pinyó, avellana, gra d'anís, petita quantitat d'un licor o d'un medicament, envoltat d'una capa de sucre fi endurida'.

10 'Pasta de farina fraccionada en bocins rodons, típica del nord d'Àfrica, que se serveix amb carn, llegums i salses'. Documentada per primera vegada el 1434, deriva de l'àrab africà **kuskusû**, amb el mateix significat i segurament d'origen bereber (Coromines, 1995: II, 1118).

11 Com un dels termes genèrics per als dolços —l'altre podria ser **confit**—, aprofitem per a recordar que les l·laminadures, com també les espècies, responen a una cuina privilegiada i en el context català això sembla especialment cert. Pensem en Estefania de Requesens, tot aprofitant que tenim accés a diverses epístoles seues, quan, des de Castella, demana constantment dolços nostrats a la mare (Vinyoles, 1995: 124). El *Tirant*, salta a la vista gràcies a la taula de lemes, n'és paradigma pel fet que abunda en termes designatius de l·laminadures.

12 La ingesta de **peix** és summament escassa en el *Tirant*, cosa reflectida en la pobresa lèxica corresponent. Segurament, el que cal entendre-hi són dos factors coadjuvants: d'una banda, una certa funció subsidiària respecte de la carn per motius religiosos (Vinyoles, 1995: 130); d'una altra banda, aquesta mena d'aliment, tal vegada perquè és difícil d'aconseguir en bon estat, es considera només en qualitat de menjar altern per als temps en què la doctrina prohibeix la carn (Rodrigo Estevan, 2009: 547-548).

13 Aliment prestigiós com n'és mostra la seqüència *tots ells stimarien més una vista de una ala de perdiu que quantes donzelles són en lo món* (TB 875: 3)

14 'Menja feta de pinyons cuits amb sucre i blanc d'ou'. Veg. la nota 24.

bou bou salat ¹⁵ cabirol canyamó canyella capó	dacsa ¹⁶ dàtil faisà ¹⁷ farina forment fruit ¹⁸	marsapà ¹⁹ mel moltó muriça ²⁰ oli ordi	préssec porc raïm sal salvatgina ²¹ solsit ²²
--	---	--	--

15 ‘Crustaci decàpode marí i braquiür, gros i robust, comestible molt apreciat (*Cancer pagurus*)’.

16 Aquest mot, documentat com a **adaza** en el XIII i, com a **dacça**, ja a mitjan segle XV, deu partir de l'àrab, si bé en aquesta llengua la forma **dáqsa** ‘Gra menut semblant al mill’ no està prou documentada. De primer designava una mena de **panís**, però, quan s’importa d’Amèrica el **Zea Mays**, passa a designar aquesta gramínia a partir, si més no, des de c. 1600 (Coromines, 1995: III, 9-10). Com a mostra que no actuen com a lemes sinònims en textos medievals, vegem, mitjançant el Faraudo, una documentació del *Regiment de la cosa pública* de Francesc Eiximenis: *La deena: habunda en diversitat de grans, axi com de forment, ordi, mill, paniç, dachça, avena*. En aquest sentit, el *Tirant* sembla coincidir-hi atés el fragment *de mill e de forment, dacça e panís per a set anys* (TB 1152: 7), cosa a què ja s’apunta en Baile (2009: 18) quan parlem de binomi de «dubtosa distinció»: són aliments contigus semànticament però no ben bé coincidents, com ho són després de les importacions americanes mencionades. Veg. la nota 22.

17 És considerada com a *carn cordial per al cor* (TB 883: 15), la qual cosa evoca la idea segons la qual, sovint, les aus són vistes en tant que carns summament adients per als malalts (García Marsilla, 1995: 492).

18 Lluís Alcanyís, en el seu *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència*, considera que l'aire pestífer corromp fàcilment les peces de fruita (García Marsilla, 1995: 493). Així mateix, Jaume d’Agramunt (Lladonosa, 1971: 488) en comenta que *molt usar fruyta e entendre e encarcerar moltituit e diversitat de viandes és una rahó molt forta d’engendrar malauties e de no venir a veyllesa*. De tot plegat, se’n pot deduir que es tracta d’un tipus d’aliment relativament poc atés en la gastronomia medieval per les dificultats que comporta mantenir-la en un estat òptim, cosa que es reflecteix adequadament en l’escassetat de lemes tirantians, ja siga quant al terme genèric o, sobretot, pel que respecta a productes específics.

19 ‘Massa feta amb ametlles moltes i sucre’. Maranges (1998: 25) en comenta que aquest dolç és localitzable en receptaris àrabs del XIII, fet que du a pensar que l’origen es troba en el món islàmic.

20 ‘Corn marí ple de punxes’. En Baile (2009: 17) en donem explicacions quant al canvi d’accentuació per contrast amb l’edició de Hauf.

21 Terme genèric per a la carn provinent de la caça.

22 ‘Guisat fet amb poc foc, lentament i amb suc que es va consumint’. En el *Tirant*, tan sols se n’hi dóna 1 ocurrencia, però és una de molt important en tant que l’aliment és caracteritzat en virtut del valor salutífer per a enfortir-se: *digueren-li, com stava flach, que prenguéis hun poch de restaurandi e après hun poch de solsit, e que ab allò poria mils entrar en batalla* (TB 1076: 1-2). Amb valor mèdic complementari, no ens volem estar de citar —a partir del Faraudo— un fragment del *Regiment curatiu e preservatiu de la pestilència*, de Lluís Alcanyís: *E si pora mastegar sufficient quantitat, dine e sope e a miga nit prenga una presa de solsit: sino prengua los solsits e brous de quatre en quatre hores*. En la mateixa línia —també a través del Faraudo—, cal assenyalar-ne que apareix en el *Libre del Coc* de Mestre Robert de Nola en una secció titulada «De menjar blanch de malalt».

carn fiambre carn salada ²³ cervo citronat ²⁴	fruita gallina gingibre guatla	pa ²⁵ pago ²⁶ panís ²⁷ pasta real ²⁸	sucre volateria ²⁹ vi ³⁰
--	---	---	---

3. ELS RITUALS ALIMENTARIS A TAULA: CARACTERITZACIÓ GENERAL

Al marge del contingent lèxic referit als productes alimentaris, el *Tirant* ens obri igualment les portes al món dels costums d'ingesta a taula, és a dir, no ens serveix sols per a atendre a què es consumeix sinó a com i segons quines pautes ritualístiques de tarannà col·lectiu en tant que fet cultural i social (Vinyoles, 1995: 115). Per aquesta via, si analitzem la descripció dels banquets a palau, podem observar-hi que es caracteritzen sovint per un fort caràcter espectacular (Contreras, 1995: 715-717; Crous, 1995: 739), entés aquest darrer adjectiu com a simulació o representació teatral, fins al punt que no és gens estrany que les taules de les

23 Documentat a partir del 1200, aproximadament, aquest vocable sembla que no s'escriu **can-salada** fins al segle XVI (Coromines, 1995: 2, 579).

24 'Confitura de poncem'. Maranges (1998: 48) n'assenyala que és la confitura més popular en l'època medieval i que solia acompanyar el **pinyonat**.

25 Martorell en fa una especificació mitjançant la fórmula **pa fresc** 'El que és fet el mateix dia que es menja'. Com a lectura complementària pel que fa la consumició de **pa** en territori valencià medieval, és força interessant Rubio (1995).

26 Documentat per primera vegada durant el XIV, el terme **pago** prové del llatí PAVUS, amb el mateix significat, per via mossàrab —al seu torn, la variant **paó**, no present en la novel·la, deriva del llatí PAVO -ONIS (Coromines, 1995: VI, 241-243).

27 Documentat de primer en el XIII, deriva del llatí tardà PANICIUM, el qual, al seu torn, prové del llatí clàssic PANICUM. A l'edat mitjana designa únicament la gramínia *Setaria italica*, la grana de la qual s'usa sovint per a alimentar les cavalcadures i també l'ésser humà. Després de la conquesta del continent americà, però, algunes altres gramínies un tant diferents —sobretot el **blat de moro**, ço és, el *Zea Mays*— substitueix aquest **panís** original —el qual resta, en bona mesura, com a nodriment d'ocells— de manera que n'usurpen el nom (Coromines, 1995: VI, 227-229). Veg. la nota 14.

28 'Massa tova i plàstica formada amb mel i sucre'.

29 Aprofitem l'esment del terme genèric per als animals de ploma per tal de subratllar-ne la importància car aquesta carn és considerada en època medieval com la més cara i prestigiosa (García Marsilla, 1993: 160). Pel que fa al terme des d'un punt de vista lexicogràfic, val a dir, a manera de curiositat, que no apareix en castellà fins a la traducció del *Libre del Coc*, altrament conegut com a *Libro de guisados* (Coromines, 1995: IX, 354-355).

30 El detallisme de Martorell respecte d'aquesta beguda és remarcat per l'aportació de tres subtipus: el **vi blanc** 'El de color molt clar'; el **vi vermell** 'El de color molt fosc amb tonalitats rogenques i que bull dins del cup juntament amb la brisa'; i la **malvasia** o **malvesia** 'Vi elaborat amb raïm blanc i dolç provinent d'una vinya importada d'Orient', per al coneixement de la qual recomanem Mongay (2006) —aquests dos darrers tipus són indicatiu de la més alta noblesa en l'època (García Marsilla, 2003: 21).

cases nobles estiguen preparades ininterrompudament (Iborra, 1990: 11-14)³¹ i que s'hi incorporen components festius com música i danses, habitualment a manera d'introducció abans que els comensals segueu a taula, bé pel que fa al dinar (TB 703: 15-18) o tot just prèviament al sopar (TB 879: 25-31).

Les consideracions estètiques afecten, a banda de la *misse en escène*, diverses notes de caire, diguem-ne, eticomoral. Així, com és preceptiu en l'època (García Marsilla, 1995: 500), cal que els comensals denoten que no es troben famolencs, com atesta una asseveració del tipus *en lo menjar, nodriment; en los convits, temprança* (TB 607: 36), per boca d'Abdal·là Salomó, i que es mostren, conseqüentment, amb l'educació adient que se'ls suposa per formació i per posició social. N'és mostra feaent, entre d'altres abundants exemples, la importància que atorga Ricomana al comportament de Felip de França a taula, a qui ha de socórrer Tirant en la famosa escena del ducat dins cada llesca de pa (TB 396: 6), o la destresa del mateix cavaller protagonista quan, en el context d'una missió diplomàtica, és convidat a un banquet opípar en campament enemic i es revela capaç *de menjar de les bones viandes* en detriment de les de menys qualitat (TB 1125: 8-14).

3.1. Col·locació dels comensals

La situació dels comensals a taula respon a una sèrie de paràmetres jeràrquics històricament reconeguts (Montanari: 1988) dels quals Martorell dóna fe en multitud d'ocasions, de vegades en confluència amb una estructuració per sexes (TB 1472: 28-34). Es tracta, doncs, de transmetre un missatge visual a la cort pel qual la col·locació dels assistents a l'àpat prefigura simbòlicament el rol de poder que cadascun d'ells assumeix, tal com ha explicat Vicent Salvador (1981: 43-52). En aquesta línia, es podria citar una escena esdevinguda poc després de l'arribada de Tirant a Constantinoble (TB 498: 20-22), d'acord amb la qual la família reial, juntament amb la més alta noblesa, sanciona l'ascens del nostre cavaller amb la mera compartició del banquet en seients contigus. Aquest factor, l'índex de prestigi a la cort tot dependent de la categoria dels comensals pròxims, és especialment rellevant quan el company de taula del convidat és el monarca mateix, que l'assenyala, conseqüentment, com a favorit. Així, per exemple, l'escena en què l'ermità és col·locat al costat del rei d'Anglaterra es configura com a mostra excel·lent d'aquesta tendència car prefigura el nou estatus social d'aquell: *Com lo rey fonch tornat a la gran sala e lo dinar era ja prest, lo rey pres per la mà a l'ermità e posà's en la taula, e féu seure l'ermità al costat seu, fent-li aquell honor que ell era merexedor*

31 A partir del terme **tinell** 'Moble format per diversos prestatges superposats, sovint escalonats, amb calaixos o sense, que servia per a tenir-hi la vaixel·la, botelles i altres atuells dins de la sala que servia de menjador', també de vegades la sala que l'alberga, per procés metonímic (Martorell, 2005: 147, nota 7 de Hauf).

(TB 102: 27-29). Tal transcendència quant a la protecció reial simbolitzada pel convit als dinars de cort en la nostra novel·la compta, com ja hem apuntat al bell començament de l'epígraf, amb el rerefons de la realitat contemporània. Així, fixem-nos, d'acord amb el testimoni de Nicholas Orme (1984: 54), en el cas de l'anglès John Postan, el qual, vora el 1454, envia el seu fill a la cort però, mesos després, es mostra preocupat per la manca d'ascens social que comporta no haver estat convidat encara a dinar a casa del rei.

Si volem especificar respecte a localitzacions exactes a taula, val a dir que el rei o l'emperador, en tant que amfitrió, seu habitualment al mig amb l'esposa al costat; per línia descendent de reconeixement, a la capçalera, hi trobem el convidat d'honor tot presidint l'àpat, i al davant d'aquest, la filla de l'amfitrió (TB 393: 22-24). De més a més, la representació simbòlica de la piràmide social es reflecteix sovint en la localització elevada o baixa de les taules (TB 1439: 21-24), com posa de manifest Javierre (1942: 45-47) en assenyalar que, durant el banquet de coronació de Maria de Luna, la reina seu sola a taula en la posició més alta, mentre que, en taules més baixes i a dreta o a esquerra, segons el rang, hi ha la resta de convidats.

3.2. Vaixella

El component escenogràfic, a més de la disposició dels comensals a taula suara ressenyada, es reforça paral·lelament amb l'ús d'una vaixella de luxe, element lluent que denota no només elegància sinó també excel·lència econòmica (García Marsilla, 1995: 499). Així, a tall d'exemple, recordem diversos episodis tirantians segons els quals es fa patent la condició noble de la vaixella —d'argent (TB 231: 17-20) o d'aquest mateix metall i d'or (TB 146: 2-4; TB 1358: 25-30)—, complementada per mitjà de tovalles netes confeccionades mitjançant materials brodats amb una matèria primera elevada com ara l'or i la seda (TB 1358: 25-30).

Tanmateix, per contrast amb la profusió general d'esments respecte de la caracterització ostentosa de la vaixella, es fa difícil documentar en el *Tirant* l'ús d'estris específics ja que, més enllà del **ganivet** (TB 1095: 17)³² i del **trinxant**,³³ no se'n fan gairebé mencions³⁴.

32 De 3 ocurrences, aquesta és l'única pertanyent a un context alimentari.

33 El DCVB, del fragment *E cascú en son plat e ab son trinchant davant cascú* (TB 1440: 13), n'interpreta que es tracta del '[...] qui servia i tallava la carn a la taula d'un senyor' però el Faraudo, del mateix extracte, n'assenyala 'Ganivet gran' tot complementant la definició amb un signe d'interrogació que apunta vers el dubte sobre si el fragment es refereix a l'individu o a l'utensili del mateix nom. Siga quina siga l'opció correcta —al nostre parer, més versemblant la reflexió del DCVB—, el cert és que, directament o indirecta, el fragment n'és mostra de l'ús d'un estri.

34 La recerca en compendis lexicogràfics ens posa, certament, sobre la pista d'aquesta manca d'ús d'estris entesos com a bàsics a hores d'ara, tal com poden ser la **cullera** o la **forqueta**, dels quals es fa patent la migradesa de documentacions. Així, pel que fa a **cullera**, el CICA en dona 3 ocurrences

3.3. Espais

El *Tirant* ofereix una munió d'espais en què pot tenir lloc l'àpat, si bé, val a dir que les sales de castells, esdevenen preeminents, fet concordant en esperit amb el sentit *espectacular* de què hem parlat adés. Si defugim aquest *locus* comú per tal de cercar d'altres menys sovintejats, atenguem dos banquets desenvolupats, respectivament, en una nau (TB 825: 9-15) i al prat (TB 551: 24-26): d'una banda, hi observem la precaució de cobrir la pudor inherent a la **sentina**³⁵ 'La part més baixa de la bodega d'un vaixell, on s'arpleguen les aigües que entren dins el buc', a més del recurs a ornaments com ara teles de gran qualitat; d'una altra, tot just enmig de una batalla fora dels murs de la ciutat, s'hi observa la pretensió de crear un ambient que transporte els sentits dels comensals a un estat anàleg al que experimentarien a la cort, ço és, a Constantinoble mateix.

3.4. Disposició temporal

Els àpats medievals se solen concentrar en dos moments específics del dia, ço és, el **dinar** i el **sopar** (Vinyoles, 1995: 116), de manera que, malgrat l'exhibició per excés de luxe i d'abundància d'aliments en els banquets, sembla que, amb aquesta divisió estricta, s'aconseguia de mantenir un cert control en detriment del pecat de gola. Si ens capgirem vers el *Tirant*, el text de Martorell ratifica l'ús de tots dos termes per a la distribució temporal dels banquets i, encara més, els enriqueix mitjançant l'acompanyament d'una sèrie de pistes que ajuden el lector a precisar-ne el moment exacte de celebració. Així, la referència al terme temporal del **migjorn** serveix per a apuntalar l'hora propícia per al **dinar**, per bé que, cal advertir-ho, el fragment pertany al cicle anglés (TB 270: 12-14). Pel que fa al segon terme, el **sopar**, és interessant de veure que és ubicat a la nit, òbviament, i, ací rau l'interés, concretament tot just abans del moment en què cal gitar-se, la qual cosa ens inclina a pensar en la posta de sol com a factor determinant (TB 1446: 3-6)³⁶. No obstant l'especificitat al voltant d'aquests dos marcs temporals, en algunes ocasions es trenca la seqüència quan,

durant la primera meitat del XV —totes del *Sent Soví*—, i 3 en la segona meitat —sempre del *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*; el DCVB, tanmateix, en conté un exemple localitzat durant la segona meitat del XIV. Quant a **forqueta**, el CICA no n'aporta cap, d'ocurrència, però el DCVB n'ofereix un exemple de la segona meitat del XV.

35 Com hem fet en l'apartat 2, sols acompanyem els termes amb la definició corresponent si considerem que la deducció del significat no és tasca suficientment senzilla.

36 Malgrat la proximitat del son —precedida per la son, és clar—, sorprenentment per als nostres hàbits actuals, un petit extracte tirantià ens informa que la composició del **sopar** és equivalent a la del **dinar** sense que es mostre gaire interès pel que això puga comportar a la salut: *Com fon venguda la nit, lo sopar fon molt abundós e de la similitut del dinar* (TB 1044: 35).

com a costum cortesà a Anglaterra, s'ofereix als convidats una *col·lació de matí* [...] *per ço com la terra és molt freda: gingibre verd amb malvesia* (TB 207: 31).

En relació directa amb el fenomen de la distribució temporal dels menjars, atenguem finalment a l'ús del terme **sobretaula** 'Temps durant el quals els comensals romanen a taula després de menjar' en funció del valor dels banquets com a situació propícia per a converses i debats, aspecte que aprofundeix en la idea de l'alimentació com a fet social i cultural de què hem parlat adés. Així, recordem un episodi en què diversos convidats lloen els monarques anglesos per la magnificència de les festes celebrades a la seua cort, incloent-hi el tractament als foranis i les justes cavalleresques (TB 276: 30-33).

3.5. Servidors i funcions corresponents

El nombre de criats vinculats amb la disposició dels àpats és, com tants altres aspectes relacionats amb l'alimentació, un factor essencial a l'hora de determinar l'excel·lència d'aquell qui organitza el convit: com més treballadors especialitzats al seu servei, major prestigi en deriva (García Marsilla, 1995: 499-500). Pel que respecta a la nostra novel·la, no s'hi documenta un inventari gaire ric ja que Martorell a penes es fa ressò de quatre termes, d'entre els quals cal destacar el **coc** i el **panicer**, donat el fet que tots dos vocables apareixen en contextos sucosos per la informació addicional que se'n pot extraure. Així, quant a la primera funció designada, l'obra ens situa al camp de batalla quan Tirant, perquè els soldats se senten com a la cort, fa acudir tres dels millors cuiners francesos, tal vegada perquè els d'aquesta procedència gaudeixen de fama reconeguda o, bandejant afirmacions arriscades, senzillament perquè el personatge, donada la condició de bretó, en té un coneixement proper (TB 551: 25-28). En un altre sentit, l'esment del **panicer** té lloc en un context en què es remarca com és d'essencial la demanda de pa, el qual ha d'abundar sobremanera: *e sé-us ben dir que aquest bo de panicer no stava jamás que no tingués prop de si passats trenta milia pans, que stava molt abundós* (TB 231: 16-17). Així mateix, Martorell, a banda del més aïna genèric **majordom**, fa aparèixer la figura del **comprador**, el criat encarregat, essencialment, del control de les despeses i del qual es fa, ocasionalment, una especificació de gradació en tant que **comprador major** (TB 359: 11).

Finalment, pel que fa a funcions domèstiques adjudicades a individus d'honor a palau, en el *Tirant* es documenta la tasca del **coper**, l'encarregat de servir el vi i barrejar-lo amb aigua i espècies, si bé no directament a través de tal terme sinó per mitjà de la locució **servir de copa** en una escena protagonitzada per Tirant mateix (TB 515: 22).

4. A TALL DE CONCLUSIÓ

El *Tirant* no es constitueix com a obra de literatura culinària ni com a manual del comportament preceptiu a taula, perquè, certament, és tota una altra cosa, però, com a obra de ficció que s'emmiralla en el món i en la cultura que l'envolta, reix magníficament a l'hora de reflectir-ne paràmetres nutritius i usos de manera tal que la lectura d'extractes selectes sovint ens diu de dits elements tant, si més no, com els textos d'afany purament alimentari. Tenim al nostre abast, doncs, precioses notes esparses al voltant de la cuina medieval, apunts que es constitueixen, *cum grano salis*, a la manera de valuós pseudocatàleg de components menjívols i normes per als comensals: sens dubte, tot un tresor de sensorials experiències i regles de comportament mereixedor de bastir aproximacions crítiques d'estudiosos interessats en la taula medieval.

5. REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

- ALCOVER, Antoni M. / Francesc de B. MOLL: *Diccionari Català-Valencià-Balear*. [edició en xarxa, <<http://dcvb.iecat.net/>>, consultada els dies 22, 26 i 28 de gener del 2010].
- BAILE, Eduard: «Repertori d'aliments en el *Tirant lo Blanch: e dinaren-se ab molt gran plaer*», *Tirant*, 12 (2009), pp. 5-31. [edició en xarxa, <http://parnaseo.uv.es/Tirant/Butlleti.12/Art_1_Baile_Aliments.pdf>, consultada els dies 4, 6 i 8 de febrer del 2010]
- CICA [= Corpus Informatitzat del Català Antic], dirigit per Joan Torruella (ICREA-UAB), juntament amb Manuel Pérez Saldanya (UV-IEC) i Josep Martines (UA-IEC). [edició en xarxa, <<http://seneca.uab.es/sfi/cica/>>, consultada els dies 12 i 17 de gener del 2010]
- CONTRERAS MARTÍN, Antonio: «Comedia y cortesía: los rituales alimenticios en la sociedad caballeresca de los siglos XIV y XV», dins *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (edat mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 711-727.
- COROMINES, Joan: *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, Barcelona, Curial Edicions Catalanes, 1995. 10 vols.
- CROUS I RAMIO, Joan: «El llenguatge de la taula a partir dels llibres de cavalleria», dins *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (edat mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 729-742.
- EIXIMENIS, Francesc: *Com usar bé de beure e menjar: normes morals contingudes en el 'Terç del Crestià'*, Barcelona, Curial, 1977.
- FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Lluís: *Vocabulari de llengua catalana medieval*. [edició en xarxa, <<http://www.iec.cat/faraudo/>>, consultada els dies 15, 18 i 19 de gener del 2010].

- GARCÍA MARSILLA, José Vicente: *La jerarquía de la mesa: los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, València, Diputació Provincial de València, 1993.
- : «Alimentación y diferencias sociales en Valencia», dins *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (edat mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 487-505.
- GUNZBERG MOLL, Jordi: «La alimentación en los tratados de preservación y curación de la peste», dins *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (edat mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 857-869.
- IBORRA GASTALDO, Josep: *El tinell del 'Tirant': la cuina clàssica del segle XV*, Oliva, Colomar Editors, 1990.
- JAVIERRE MUR, Áurea: *María de Luna, reina de Aragón (1396-1406)*, C.S.I.C., Madrid, 1942.
- LLADONOSA, Josep: *Història de Lleida*, vol. I, Tàrrrega, Editorial Camps, 1971.
- MARANGES, Isidra: *Dolços medievals per avui*, Tarragona, Edicions El Mèdol, 1998.
- MARTÍ, Sadurní: ««Més ne mata la gola que'l coltell»», dins *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (edat mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 909-920.
- MARTORELL, Joanot: *Tirant lo Blanc*, vol. I [= ed. catalana], Albert G. Hauf (ed.), València, Edicions Tirant lo Blanc, 2005.
- MONGAY I CASTRO, Valentí: «La malvasia a la cuina de l'antiguitat», *Dossiers agraris*, 10 (2006), pp. 7-10.
- MONTANARI, Massimo: *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma / Bari, 1988.
- ORME, Nicholas: *From Childhood to Chivalry. The education of the English King and Aristocracy (1066-1530)*, Routledge, Londres / Nova York, 1984.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz: «Fresco, frescal, salado, seco, remojado: abasto y mercado de pescado en Aragón (siglos XII-XV)», dins *Alimentar la ciudad en la Edad Media. Actas de los Encuentros Internacionales del Medioevo, celebrados del 22 al 25 de julio de 2008 en Nájera (La Rioja)*, Logronyo, Instituto de Estudios Riojanos, 2009, pp. 547-577.
- RUBIO VELA, Agustín: «El consumo del pan en la Valencia bajomedieval», dins *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (edat mitjana)*, vol. I, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 153-183.
- SALVADOR, Vicent: «Formes rituals al Tirant lo Blanc», *L'Espill*, 12 (1981), València, pp. 43-52.
- SANTO TOMÁS PÉREZ, Magdalena: «El uso terapéutico de la alimentación en la Baja Edad Media», dins *Alimentar la ciudad en la Edad Media. Actas de los Encuentros Internacionales del Medioevo, celebrados del 22 al 25 de julio de 2008 en Nájera (La Rioja)*, Logronyo, Instituto de Estudios Riojanos, 2009, pp. 459-490.

- TUDELA I VILLALONGA, Luis / Francesc PUIG CASTELLS: «Sistemes d'alimentació i usos de taula al *Tirant lo Blanc*», dins *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (edat mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 693-710.
- VILANOVA, Arnau de: *Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia, X.1. Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, Luis García-Ballester i Michael R. McVaugh (eds.), Barcelona, Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1996.
- VINYOLES I VIDAL, Teresa: «Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la Baixa Edat Mitjana», dins *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (edat mitjana)*, vol. I, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 115-151.