

Número 141
Gener-Febrer
2006

el butlletí

AMICS DE L'ART ROMÀNIC DEL BAGES



EDITORIAL

ARTICLE

NOU COL·LECCIONABLE

CRÒNICA D'ACTIVITATS

PROPERES ACTIVITATS





el butlletí

Edició:

AMICS DE L'ART ROMÀNIC DEL BAGES

Baixada de la Seu, 3

08241 Manresa

Telèfon 93 873 16 06

Correu-e: aarb@manresa.org

WEB: <http://www.manresa.org/aarb>

Coordinació

Laura Sardans

Disseny i composició

Anna Martí

Consell Assessor

Joan Badia	Josep Llobet
Enric Castells	Mercè Matas
Francesc Gasol	Roser Parcerisas
Ester Llobet	Jaume Rius

Correcció

Jesús Sagués

Impressió

Sarrió

Dipòsit legal

B-3551984

Tiratge

425 exemplars

Ajuntament  de Manresa

EDITORIAL

El febrer passat va estar oberta al públic l'exposició *Arquitectura religiosa romànica de la comarca del Bages*. Com ha anat fent assíduament l'entitat, aquesta activitat estava coorganitzada amb una altra associació, en aquesta ocasió la Unió Excursionista de Catalunya-Sants. L'exposició recollia al voltant de 400 fotografies de prop de 150 edificis religiosos romànics situats al Bages. Era una bona manera de poder conèixer o redescobrir les petites joies que ens queden de l'art romànic, de la mà de l'autor de les fotografies, Eliseu Peidró.

Entre la inauguració i la cloenda de l'exposició (del 17 al 26 de febrer) només hi van passar 300 persones, en números rodons: el primer cap de setmana, que coincidia amb la Fira de l'Aixada, només van visitar-la al voltant de 250 persones de les més de 30.000 que havien passejat per la ciutat. Per aconseguir major efectivitat en l'esforç que feia l'entitat, es va variar l'horari d'obertura, obrint només els dies festius. Tot i això, només 50 persones més van fer-hi cap.

Caldria obrir un debat, plural i participatiu, per saber què està passant en aquesta societat: hi ha massa oferta cultural? no sabem distingir entre oferta lúdica i oferta cultural? les hores no laborals s'estan convertint en una vàlvula d'escapament, on només busquem distracció i no haver de pensar? Si responem que sí a qualsevol d'aquestes preguntes, potser haurem de fer-nos la pregunta definitiva: és aquesta la societat que volem tenir? Caldrà reflexionar-hi, i trobar-hi solucions entre tots.

La junta

Ara que ens diuen que potser tenim els millors cuiners del món ens caldria preguntar-nos si a Catalunya històricament s'ha menjat bé, en el sentit culinari de la paraula. Com a mínim durant l'edat mitjana sí que es menjava bé, tot i que una mica estrany pels gustos actuals. Com és natural els principals productes que es consumien eren els que es podien trobar a les terres de la Corona d'Aragó, que són els que ara anomenaríem típics de la cuina mediterrània: les olives, l'oli, el pa, les verdures, les fruites, el peix; i no hi serien, com és lògic perquè encara trigarien molts anys a arribar a Europa, els productes nascuts a Amèrica: els tomàquets, les patates, el gall d'indi o el pebrot.

La cuina medieval catalana fou el resultat de l'acumulació dels coneixements de tota la gent que van deixar la seva petjada damunt el territori que avui anomenem Catalunya. Els ibers primer, els grecs i després els romans, van aportar el seu gra de sorra en el procés de formació de la cuina catalana. Aquesta formava part clarament de la cuina cristiana d'Occident però amb una forta influència de les aportacions àrabs. Serà la cuina de la ceba i de l'ametlla, la cuina dels sucus de fruites incorporats a les salses, de l'aigua de roses i de la mel. Aquests productes no estaven, però, a l'abast de tothom. La majoria de la gent menjava cereals i sovint poca cosa més. El cereal era el producte per excel·lència en tota l'àrea mediterrània i, en realitat, en qualsevol àrea civilitzada del món, perquè és el que ofereix un rendiment calòric més alt per unitat de superfície.

La diversificació dels productes i les formes de preparar-los, l'estructuració de l'acte de menjar en uns àpats determinats al llarg del dia, el

desenvolupament pel gust, el ritual del menjar, la divisió sexual del treball domèstic, els estris per emmagatzemar, preparar i ingerir el menjar, els espais domèstics destinats a aquests fins, tot això forma part, de manera determinant, de la cultura, dels hàbits apresos, de les formes de vida que es transmeten, ja sigui verbalment o per escrit, d'unes generacions a unes altres. Així doncs, el menjar i la cuina són un ele-

ment essencial per comprendre l'organització, la ideologia i els costums de les societats històriques.

El menjar i el beure no eren uns actes indiferents, esdevenien tot un ritual social. Sovint durant l'edat mitjana l'obsequi d'aliments era molt preuat. Regalar viandes, encara que fos en petita quantitat, era senyal d'amistat, d'agraïment, d'amor. Es regalava especialment pa, fruita, formatge o conserves a parents, veïns, amics o benefactors. També alguns peixos salats eren força apreciats i es podien oferir com a present fins i tot a persones de certa categoria.

Durant aquesta època era normal també intercanviar-se aliments entre els enamorats: quan un home oferia certes viandes a una dona o viceversa era senyal d'amor. Un exemple d'això ho trobem en unes actes notariaus on s'explica que es va jutjar a un jove de Barcelona, un tal Mateu, que li havia regalat a una noia una peça de fruita i després no la volia prendre per muller. No solament la noia a qui li havia regalat la fruita trobava compromès aquest acte, sinó que està constatat que el mateix jutge acusava el noi amb el seu acte d'una "prova inequívoca de la intenció del jove"¹. També els desamors eren presents a la cuina: unes bledes en mal estat o uns ous pasats, acompanyats d'una desavinença conju-

LA CUINA MEDIEVAL CATALANA

Laura Sardans i Rovira

LA CUINA MEDIEVAL CATALANA

gal, podien portar una dona o un home als tribunals acusats d'emmetzinadors.

Parlar de la cuina medieval resulta molt complex perquè inclou, de fet, tota l'evolució de la cuina, pràcticament des de la caiguda de Constantinoble fins a l'any 1400: és a dir, sis-cents anys d'enormes canvis socials i culturals a Europa, que han marcat profundament la nostra manera de menjar. Conseqüentment, tractar la cuina medieval en la seva totalitat és una empresa titànica, empresa que resulta més àrdua, si cap, per la falta d'escrius fins a aproximadament l'any 1000, així com pel mètode d'escriptura d'aquests. De fet, llavors no existia un sistema de mesures, de pesos ni de temps, ni existia, per descomptat, un sistema per definir la calor del foc ni la temperatura del forn. En conseqüència, treure a la llum receptes a partir del segle XIII, és un treball realment complicat.

Entre els escrits genuïns de la cuina medieval catalana cal destacar dos manuscrits. El primer és el de Sent Soví², d'autor desconegut, en el qual es pot apreciar perfectament l'enorme prosperitat econòmica dels països catalans al segle XIV, època en la qual va ser redactat. També es pot valorar a través d'aquest escrit l'excel·lència dels productes agrícoles i ramaders, així com l'ingeni i el refinament del poble català.

El Llibre de Coch³ (1520), segon receptari de cuina catalana, fou escrit pel mestre Robert de Nola, cuiner, o com a mínim així es creu, de



Ferran I d'Aragó, rei de Nàpols, fill natural d'Alfons el Magnànim.

Gràcies a aquests manuscrits podem veure que, més enllà dels tòpics, la cuina medieval dels segles XIV i XV era una cuina molt sofisticada. La seva elaboració requeria, a més dels productes bàsics, un nombre important d'espècies i condiments que li conferien un paper destacat en la gastronomia mediterrània.

Les expressions artístiques de l'època ens han llegat un important testimoni de la cuina

1. *Del rebost a la taula cuina i menjar a la Barcelona gòtica* [catàleg de l'exposició] Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona 15 de setembre de 1994-15 de gener de 1995. Barcelona, Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona Electa cop.
2. *Llibre de Sent Soví: llibre de totes maneres de potatges de menjar* a cura de Rudolf Grewe edició revisada per Amadeu J. Soberanas i Joan Santanach 2a ed. Barcelona Barcino 2003.
3. Nola, Rupert de, *Libre del coch tractat de cuina medieval* Mestre Robert edició a cura de Veronika Leimgruber. Barcelona, Curial 1996.

LA CUINA MEDIEVAL CATALANA

medieval. Tant la literatura com la plàstica han esdevingut unes fonts de primer ordre per a l'estudi dels hàbits alimentaris. Aquestes ens mostren els aliments, la manera de servir-los, la disposició dels comensals a la taula, els atuells emprats i ens donen també una idea de com devien ser les cuines medievals. La cuina constituïa una de les dependències més importants de la casa. Pel que podem observar en els escrits de l'època, la manera més freqüent de cuinar a la Catalunya medieval era sobre les flames, és a dir, a foc viu, en el que anomenem llar.

La cuina catalana, comparada amb la d'èpoques anteriors, s'enriqueix substancialment sobretot gràcies a les aportacions exteriors. El grup que més destaca de tots els aliments utilitzats en la cuina medieval són les aus per la seva gran varietat i qualitat (pollastres, gallines, ànecs, perdius, faisans o paons). La volateria era però molt cara i preuda per una raó

evident: les aus s'alimentaven amb cereals i en una societat on els cereals sempre són escassos i on la gent passa gana, destinar-los als animals no era corrent.

Segons les indicacions del llibre de Sent Soví predominaven també a la cuina els porcs, els moltons, el cabrit i els conills. Els vedells no es consumien tant i el bou i la vaca probablement escassejaven. En alguns receptaris medievals apareix també el gat com un animal comestible.

Si ens fixem de nou en el llibre de Sent Soví, un apartat molt interessant és el que fa referència als peixos que es menjaven en aquella època, els quals són molt nombrosos (n'hi ha una cinquantena de varietats). Els peixos cobraven protagonisme sobretot durant la Quaresma, moment en el qual no es podia menjar carn. Apareixen citats molts peixos que encara es consumeixen avui en dia a la



LA CUINA MEDIEVAL CATALANA

Mediterrània, però també d'altres que avui ja no són habituals. Els més comuns són: la sardina, el salmó, l'anguila, el lluç, l'orada, el pagell o la tonyina. No hi apareixen en canvi peixos que ara ens semblen tan normals com el bacallà o l'arengada i en canvi es citen peixos com el tauró, la rajada, l'esturió (que es pot dir que ha desaparegut del nostre litoral) o, fins i tot, el dofí. El marisc apareix mencionat també en els receptaris.

La cuina medieval era prolífica també pel que fa als vegetals. Les fruites seques també s'empraven: cal destacar l'ametlla, que es gastava en grans quantitats (la famosa llet d'ametlles), però també s'acudia a les panses i els pinyons, les nous i les avellanes, els dàtils i les figues. De la fruita fresca per cuinar només s'aprofitaven els suc. Hi ha suc de taronja amarga, de llimona, de magrana i de raïm ("agràs"). La taronja dolça, que a vegades l'anomenen portuguesa, no fou coneguda fins que els portuguesos la van portar de l'Extrem Orient a finals del segle XV o començaments del XVI.

Un element molt important en parlar de cuina medieval són les espècies. Hi havia una gran varietat d'herbes aromàtiques. L'home medieval va començar a utilitzar diverses espècies per fer comestibles i saborosos alguns aliments. Moltes espècies eren populars entre l'Europeu medieval: la canyella, la nou moscada, el clau i, la més important de totes, el pebre. El pebre era l'espècie més preuada, com ens demostra el fet documentat que als molls de Londres, a la fi de l'edat mitjana, tenien una norma per a la seva vestimenta: no podien dur roba amb butxaques, ni voltes en el baix dels pantalons. Aquesta estranya norma responia al fet d'intentar evitar el robatori d'un simple gra de pebre. Tant important era el valor d'un gra de pebre que fins i tot hi

havia famílies que l'utilitzaven com a dot per a les seves filles. Està documentat també que alguns reis bàrbars tan cèlebres com Àtila o Alaric van exigir pebre com a part del rescat de Roma.

Altres espècies utilitzades en gran varietat de plats són: el gingebre, la canyella, el safrà, la nou moscada, la sajolida, l'orenga, la menta, la farigola o el julivert.



Un element molt important també en la cuina medieval era el pa. Durant l'edat mitjana no era freqüent que la gent cogués el pa a casa i només les cases riques o aquelles

que restaven aïllades tenien forns propis. La gent particular es podia fer el pa a casa i després portar-lo a coure en forns col·lectius, en els quals només s'hi podia anar tres cops per setmana, doncs hi havia ordinacions que ho regulaven per tal d'evitar les llargues cues que s'hi produïen. També hi havia moltes ordinacions que es referien a l'elaboració del pa per tal de vigilar el frau, sobretot en les barreges de cereals, ja que sovint, i sobretot en èpoques de males collites, els flequers hi solien barrejar serradures.

El pa fet amb farina de cereals i amassat amb aigua, no podia faltar a cap taula medieval. Es calcula que el consum de l'aliment més habitual de tots els estaments socials era el pa i se'n consumia de mig quilo a un quilo al dia i per persona.

A l'edat mitjana es feia pa de diverses classes de cereals, la qual cosa tenia molt a veure amb

L'ARNÈS DEL CAVALLER SEGLES XII - XV



SIR ARCHIBALD DOUGLAS

Batalla de Halidon Hill (1333)

Romeo Models (Itàlia). Escultura de Gianni La Roca, pintada per Àlex Cortina

FRANCESC JUNYENT

EL CAVALLER, FIGURA REPRESENTATIVA DE L'EDAT MITJANA

Iniciem aquí un seguit de fitxes, elaborades per Francesc Junyent, relatives al cavaller medieval. Estan estructurades en format separata, per poder-les col·leccionar.

Les primeres fitxes serveixen d'introducció a la temàtica per, posteriorment, veure'n diferents aspectes de l'utilitatge.

La figura del cavaller, com a tal, sorgí a principis de l'època medieval, des del moment en què aparegué el combatent a cavall, el qual, per aquest fet, rebé el nom de cavaller en oposició al de peó, que era el soldat que lluitava a peu.

Inicialment qualsevol home que disposés d'un cavall i d'armament, en cas de conflicte, podia ser cridat temporalment pel senyor de la seva rodalia, per tal d'incorporar-se al seu exèrcit i prendre part en les accions de guerra. No obstant això, atesa la preparació que necessitaven els cavallers per combatre a cavall —saber dominar la muntura sostenint l'escut amb una mà i la llança amb l'altra no era pas gens fàcil—, aviat esdevingueren combatents professionals, lligats al seu senyor amb un contracte de fidelitat.

La fama dels cavallers, mitificada durant el Romanticisme, cresqué a l'ombra de l'orde de cavalleria, creat a l'Europa cristiana a inicis del segle XI. Es tractava d'una organització de caire paramilitar i militar pròpia de la noblesa i beneïda per l'Església. Per ingressar-hi, calia haver estat adobat cavaller, dignitat que s'assolia pel fet de tenir ascendència cavalleresca o bé per haver realitzat fets d'armes importants. La condició de ser noble, però, no s'implantà fins al segle XII, època en què el codi militar també ja havia estat millorat amb nous valors, com l'honor, la virtut, la lleialtat...

Ésser cavaller pressuposava acceptar una manera de viure condicionada per una sèrie de regles que constituïen l'ideal cavalleresc. Per tant, havia de servir i defensar l'Església, el rei i el seu senyor, al mateix temps que havia de protegir els febles, les vídues i els orfes, sense deixar de ser mai lleial i cortès.

Esdevenir cavaller requeria un llarg aprenentatge. Efectivament, quan un noi pertanyent a la noblesa havia complert set anys i aspirava a ser cavaller, els seus pares l'enviaven al castell o al palau d'un altre noble per tal que rebés la instrucció adient. D'entrada havia de fer de patge, realitzant diferents serveis com ser patge de cambra, de copa, de llança... Mentre realitzava aquestes funcions bones maneres i s'iniciava tímidament en alguns exercicis d'armes, alhora que començava a muntar a cavall. De vegades i tot depenent de les circumstàncies, també podia aprendre a llegir i a escriure. En arribar a l'adolescència, era nomenat escuder. Ara la seva missió consistia a fer d'assistent d'un cavaller i a acompanyar-lo en els seus viatges, duent-li l'escut i la llança. Mentre era escuder, es perfeccionava en l'ús de les armes i aprenia a caçar. A partir dels vint-i-un anys, si estava prou preparat, ja podia ser armat cavaller.

La cerimònia mitjançant la qual un escuder accedia a l'orde de cavalleria era un autèntic ritu religiós. S'iniciava a la capella amb la vetlla d'armes i conclouia a la sala principal, quan

EL CAVALLER, FIGURA REPRESENTATIVA DE L'EDAT MITJANA

un altre cavaller –podia ésser fins i tot el rei– li colpejava lleugerament les espatlles amb la fulla de l'espasa. Aquest era el darrer cop d'espasa que el novell cavaller tolerava sense haver-lo de tornar. Després de la cerimònia, s'acostumaven a celebrar festes, acompanyades de torneigs, on el nou cavaller podia fer gala de la seva destresa.

També qualsevol home d'armes, sense ser noble, podia ser adobat cavaller si realitzava alguna gesta memorable. En aquest cas, de vegades i sense cap ceremonial, rebia l'orde de cavalleria en el mateix camp de batalla.

En algunes festivitats, o bé per honorar algun prohom, els cavallers participaven en justes i torneigs, que no eren altra cosa que uns exercicis d'armes que els servia d'entrenament per a la guerra, alhora que els permetia de lluir-se davant les dames. Aquests espectacles perduraren fins ben entrat el segle XVI, època en què assoliren la seva màxima esplendor. D'entrada, aquests enfrontaments eren incruents, ja que els contrincants lluitaven amb armes de cortesia, és a dir, amb les puntes de la llança i de l'espasa totalment romes. Però, tot i així, de vegades, tenint en compte que no deixava de ser un esport arriscat, més d'un cavaller podia sortir-ne malparat i, fins i tot, resultar-ne mort. És ben conegut el cas del rei de França, Enric II, que morí a causa de les ferides produïdes en un torneig celebrat l'any 1559.

Uns altres combats cavallerescs, que no tenien res a veure amb les justes i torneigs, tret de les formes, eren els duels judicials mitjançant els quals es podien dirimir ofenses i litigis apel·lant el judici de Déu. En aquests casos, l'arbitratge diví era inapel·lable, ja que permetia que triomfés en la lliça el cavaller que posseïa la veritat i defensava una causa justa. Cal

dir que aquesta mena de lluita cavalleresca només es donava en casos excepcionals, sobretot quan no hi havia proves ni testimonis del fet que havia originat la disputa, però, a la llarga, se'n féu un ús abusiu.

Cap a la fi de l'edat mitjana, relacionades amb els plets judicials, sorgiren noves formes de conteses: el deseiximent i la batalla a ultrança. El primer cas consistia a fer públiques les ofenses alhora que es feia una declaració mútua de guerra oberta entre ambdós contendents, que solia desembocar sovint en guerres privades; en el segon cas, es produïa una lluita, davant un jutge, fins que un dels contrincants morís, es confessés vençut o admetés que no l'assistia la raó. Malgrat tot, de vegades, aquests combats no arribaven a celebrar-se, ja que els contendents solucionaven les seves diferències sense que haguessin d'entrar en lliça. Per celebrar aquests combats, calia que prèviament es fes pública una lletra de batalla en la qual el cavaller ofès desafiava a lluitar qui l'havia ultratjat.

Influenciats per les novel·les del cicle artúric, que encara es llegien durant els segles XIV i XV, una bona colla de cavallers pretenien imitar les gestes dels cavallers errants que anaven pel món a la recerca d'aventures per tal d'aconseguir renom i obtenir el favor i l'admiració de la dama a la qual s'havien consagrat. Per això, sempre que podien, entraven en lliça contra altres cavallers posant en pràctica el vot cavalleresc i els passos d'armes.

El vot cavalleresc es fonamentava en un jurament profà fet per un cavaller que es comprometia a dur un senyal –un braçolet, un mocador o qualsevol altre objecte– fins que un altre cavaller l'en deslliurés de portar-lo. Els passos d'armes, per la seva part, consistien a barrar el pas d'un camí, d'un pont, d'un gual..., de tal

EL CAVALLER, FIGURA REPRESENTATIVA DE L'EDAT MITJANA

manera que el qui volia passar-hi havia d'acceptar un seguit de condicions proposades pel qui n'impedia el pas. Si no les acceptava, la llibertat de pas es dirimia amb un combat i tot resolt. La presència de jutges i notaris, que n'aixecaven acta del resultat, sublimaven aquests fets d'armes, alhora que donaven fama al vencedor.

Els cavallers no sempre guerrejaven, ja que en els moments vagarosos també els plaïa moltíssim anar a caçar. Entre les diverses modalitats, adquirí molta importància la cetreria en la qual s'utilitzava un falcó per atrapar les preses. Aquest sistema de caça, lligat a la noblesa, tingué tanta acceptació que, fins i tot, se'n van escriure tractats. No podem oblidar, dins les pautes de conducta del cavaller, l'amor cortès, concretat en el respecte i l'admiració que professava a la seva dama, sovint d'una manera íntima i secreta. En aquest cas el cavaller s'obligava a estimar-la, a servir-la i a ser-li fidel. En definitiva, que esdevenia el seu campió i paladí.

Els fets protagonitzats pels cavallers formen un entreteixit on es barregen la llegenda i la història, la realitat i la fantasia. Amb tot, els seus actes palesen una manera de viure, farcida d'ideals, on l'honor, la veritat, la fidelitat i la justícia n'eren els principals valors.

L'estament cavalleresc s'extingí amb l'aparició de la pólvora i la generalització de les armes de foc, ja que qualsevol persona, fins i tot un plebeu, podia descavalcar i ferir de mort el més coratjós cavaller disparant-li un sol tret.

Al tombant del segle XVI, els temps ja havien canviat i es respiraven aires nous. Si els tractats de cavalleria serviren per allisonar els cavallers i les novel·les de cavalleries per enaltir-los, també un altre llibre, *El Quixot*, escrit

a principis d'aquest segle, serví per caricaturitzar-los en emular les gestes d'un cavaller errant fora del seu context històric. Aquest anacrominisme, creat a propòsit, ens mostrava que les maneres cavalleresques ja eren formes caducades i que les gestes dels cavallers ja no impressionaven ningú. En definitiva, el cavaller medieval ja era història i llegenda.



HENRY PLANTAGENET,
DUC DE LANCASTER

Crécy 1346

Verlinden Productions (Bèlgica).

Figura pintada per Joan Andreu Palou

LA CUINA MEDIEVAL CATALANA



la classe social a qui anaven destinats. El pa blanc de blat era el més valorat mentre que els d'ordi, mill o mestall eren per als més pobres⁴.

Durant l'edat mitjana la religió era l'eix principal, així que no s'ha d'oblidar la influència que aquesta va tenir en la gastronomia de l'època. Els costums eclesiàstics es respectaven escrupolosament en els calendaris culinaris medievals. La divisió de l'any litúrgic en dies de carn i dies de peix ha donat motiu a la cuina a una alternança, no sols de carn i peix, sinó també d'altres ingredients. Si ens fixem en les receptes del Llibre de Sent Soví podem veure com una recepta de dia de carn es transforma en una de dia de peix substituint el llard per l'oli d'oliva, la cansalada per panses i pinyons, el brou de moltó pel brou de cigrons, etc⁵.

El nombre d'àpats que es realitzaven durant l'edat mitjana, durant els dies que no eren de dejuni, solien ser dos: el dinar i el sopar. L'esmorzar com a tal no existí per bé que quan un es llevava podia prendre pa sucats amb vi o bé picar alguna altra cosa. S'ha d'entendre que els esmorzars a què estem acostumats avui en dia llavors no podien existir perquè tampoc no es coneixien les begudes que

actualment es solen prendre regularment a l'esmorzar com són el cafè, el tè o la xocolata.

Com era però l'entorn del comensal català del segle XIV? La civilització romana tingué una habitació de la casa destinada exclusivament a fer-hi els àpats: "el triclinium". L'Europa cristiana medieval, en canvi, tret dels refectoris monàstics, no conegué el menjador, que no ha reaparegut fins a èpoques més recents. A l'edat mitjana el poble menjava habitualment a l'habitació on hi havia la llar que servia de cuina, de menjador i de sala d'estar.

Els banquets populars es celebraven probablement a l'aire lliure. La noblesa catalana celebrava els convits al tinell, que era una gran sala rectangular utilitzada també per a recepcions i d'altres funcions públiques.

Eren molt populars durant l'edat mitjana els banquets celebrats especialment per la noblesa de l'època que demostraven amb això la seva importància social. Per als banquets s'estilaven unes taules movibles que consistien en posts rectangulars allargades que descansaven sobre bastidors. Aquestes taules es disposaven al llarg dels tres costats de la sala, i els comensals s'asseien en un sol costat. En general en aquestes sales no hi havia gaire mobles tret del "dreçador", que era una taula on es posava el menjar que portaven de la cuina i les begudes, i el "tinell", que era un moble on s'exhibien les millors peces de la vaixela.

Abans de l'arribada dels comensals es parava la taula posant-hi el que anomenaven la "tova-llola". Aquesta, si jutgem per la iconografia catalana, era normalment blanca i rectangular i podia ser teixida amb dibuixos geomètrics

4. Lladonosa i Giró, Josep. *La Cuina catalana més antiga*. Barcelona, Empúries, 1998.

5. Thibaut i Comelade, Eliane. *La Cuina medieval a l'abast*. Barcelona, La Magrana, 1986

LA CUINA MEDIEVAL CATALANA

fets en color fosc, probablement negre. A sobre s'hi col·locava primer de tot el pa i el saler. El pa es portava a taula sencer, sense tallar-lo. Normalment era de forma rodona com es pot observar a la iconografia de l'època. El saler era un element molt important a la taula. Com ens diu el llibre de Coch havia de ser el primer i l'últim que es treia de la taula juntament amb el pa i el vi. Aquests salers solien estar fets de metalls nobles i fins i tot n'hi havia de formes molt treballades. Alguns tenien la forma d'un vaixell d'un cert volum, i podia contenir, a més, espècies de molt preu i tancar-se amb clau. D'aquí ve l'origen de la paraula "vaixella".

Per cada comensal es col·locava un bol i un segon plat pla. Aquests solien ser elaborats de ceràmica o de fusta envellida. En alguns casos s'utilitzaven plats fets d'un pa especial anomenat *mense* (d'aquí la paraula castellana "mesa"). Els menjars es duïen a la taula amb els talladors i les escudelles, que eren les dues peces principals de la vaixella. Per cada dues persones es col·locava també un gerro per a les begudes.

Pel que fa als coberts, el ganivet medieval tenia una fulla de ferro estreta i un mànec prim. Alguns comensals es podien portar els seus de casa. La cullera tenia, generalment, un mànec més curt i una pala menys cònca i més rodona que l'actual. Moltes eren de fusta, però també n'hi havia de metalls nobles. Pel que fa a la forquilla cal dir que aquesta era desconeguda a l'Europa medieval. Amb tot, sembla que a la segona meitat del segle XIV a Catalunya, i gairebé en cap lloc més de tot Europa, ja es feien servir unes forquilles de pues rectes anomenades broques. A Europa

menjar amb forquilla es va posar de moda al llarg del segle XVII a la cort francesa.

Quan els comensals havien arribat i s'havien assegut, uns servidors els rentaven les mans, costum molt antic, que encara perdura a alguns llocs com ara l'Islam. Aquesta operació es repetia en acabar l'àpat i es coneixia amb el nom de "donar ayguamans".

Un gran banquet es dividia en diversos serveis. Era corrent començar els banquets amb fruites diverses i abundants. Continuava amb plats de carn (o substituïts com el peix si era en època de Quaresma). Després de l'ast vindria un estofat, seguit d'algun plat de verdures (albergínies o espinacs). De postres es servien formatges, mel, bunyols, torrons, massapans o fruites confitades, que van tenir gran auge a la Catalunya medieval.

Segons el llibre de Sent Soví la beguda més corrent durant els banquets era el vi sol o barrejat amb aigua. A la fi de l'edat mitjana s'estima que el consum mitjà va arribar a poc menys d'un litre per persona i dia.

Els banquets normalment acabaven amb el que s'anomenava *neules ab piment*, és a dir una mena de neules amb un vi preparat amb espècies i endolcit amb mel o sucre conegut també amb el nom d'Hiopocràs⁶.

Com es pot veure, doncs, la cuina medieval s'allunya del tòpic que la relacionava amb una cuina grollera i amb el consum únicament de grans peces de carn rostides. Contràriament a això ens trobem davant d'una cuina molt sofisticada, extremadament ostentosa en alguns casos i en la qual s'aconseguien uns sabors realment insòlits fins i tot per als paladars més exigents.

6. Lladonosa i Giró, Josep. *La Cuina medieval catalana*. Barcelona, Laia, 1984.

CRÒNICA D'ACTIVITATS

Organitzat conjuntament pels Amics de l'Art Romànic del Bages i per l'Arxiu Històric Comarcal de Manresa, ha tingut lloc el *Curs d'Introducció a la Paleografia: com aprendre a llegir llibres i documents antics*. L'esmentat curs es va realitzar durant quatre dissabtes, els dies 25 de febrer, i 4, 11 i 18 de març al matí, a la sala de consulta de l'Arxiu Comarcal, i va anar a càrrec del Dr. Miquel Torras i Cortina, professor de Paleografia de la Universitat Autònoma de Barcelona.

L'assistència al Curs va ser de 12 persones, i no es necessitaven coneixements previs de paleografia, perquè va ser pensat per a totes les persones que volen aprendre a llegir i treballar amb la documentació de l'època medieval i també moderna, ja siguin estudiants o bé persones interessades en la temàtica paleogràfica.

Durant el desenvolupament del curs es van poder fer transcripcions pràctiques d'alguns

documents, i entre d'altres, es van donar les nocions teòriques bàsiques de la paleografia, es van treballar les abreviatures, les transcripcions, els documents privats, l'organització de les notaries a l'edat mitjana, i es va donar una completa bibliografia sobre el tema i es va lliurar un dossier a tots els assistents.

La valoració dels participants ha estat molt positiva, tot i que hi havia persones amb diferents nivells de coneixements paleogràfics i que es tracta d'un tema una mica complex. El curs va ser seguit amb molt d'interès per tothom: a qui era la primera vegada que treballava un tema així li va servir per iniciar-se, i qui ja en sabia una mica va poder ampliar i refrescar coneixements.

Volem donar les gràcies a tots els que han fet possible gaudir d'aquest curs, organitzadors i participants, i que una altra vegada hi puguem tornar.

Curs d'introducció a la paleografia

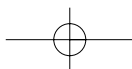
El dia 18 de desembre va celebrar-se el tradicional Dinar del Soci, en aquesta ocasió al restaurant de l'hotel Pere III. Més d'un centenar de persones s'hi van aplegar, per compartir moments de germanor. Els moments més emotius de la trobada van ser en el lliurament dels premis Capítell i Carreu, ben consolidats. El premi Capítell, que recordem que s'atorga a una persona o institució que per la seva tasca s'hagi caracteritzat per la divulgació, preservació o restauració del patrimoni medieval a la nostra comarca, va ser concedit a Fundació Caixa Manresa, per la restauració del monestir de Sant Benet de Bages. Va recollir el premi el sotsdirector de l'obra social de Caixa Manresa, Marcel Sellas.

Els premis Carreu, atorgats a persones o institucions que s'han destacat per la seva col·laboració desinteressada en activitats organitzades per Amics de l'Art Romànic del Bages, van

recaure en aquesta ocasió en Mútua Intercomarcal (premi recollit pel seu director general, Miquel Blanch), pel suport que està donant per al bon funcionament de diverses activitats de l'entitat, en el soci i membre de junta Jaume Rius Gutsems, per la seva dedicació i treball constant i altruïsta en el dia a dia de l'entitat, i en els voluntaris de fan possible les visites guiades que l'entitat coordina durant la Fira de l'Aixada.



Dinar del soci. Premis Capítell i Carreu



CROÒNICA D'ACTIVITATS

El dia 27 de gener de 2006 va celebrar-se l'acte institucional de commemoració del 25è aniversari de la creació d'Amics de l'Art Romànic del Bages. L'esdeveniment va tenir lloc al saló de sessions de l'Ajuntament manresà, sota la presidència de l'alcalde, i va consistir en una conferència d'Oriol Junqueras, doctor en història, a

Acte Institucional 25è aniversari

l'entorn de "La Catalunya de fa mil anys". A més, es van lliurar unes plaques commemoratives a totes les persones que han format part de la junta de l'entitat al llarg d'aquests 25 anys.



Entre el 17 i el 26 de febrer va estar oberta al públic, a la Sala Gòtica de la Seu, l'exposició *Arquitectura religiosa romànica a la comarca del Bages*, coorganitzada per la Unió Excursionista de Catalunya-Sants i pels Amics de l'Art Romànic del Bages. La mostra consistia en

Exposició d'arquitectura religiosa romànica

fotografies de prop de 150 edificis religiosos medievals situades al Bages, i fetes per Eliseu Peidró i Rami. Peidró, que pertany a la Unió Excursionista de Catalunya-Sants (UEC-Sants), ha captat les imatges que es podien observar en aquesta exposició al llarg de més de vint anys.

PROPERES ACTIVITATS

Sortida - 29 i 30 d'abril i 1 de maig

EL BURGO DE OSMA (SÒRIA)

Sortida d'un cap de setmana llarg en autocar. Sortida el dissabte a les 6.00 h des de la Pl. Infants (Manresa)

Visitarem:

- Almazán
- Casillas de S. Baudilio
- Berlanga de Duero
- El Burgo de Osma
- Caltojar
- San Esteban de Gormaz
- Calatañazor

Inscripcions:

Viatges Massanés, c. del Born, 6. Manresa, entre el 18 i el 21 d'abril. Socis a partir del 18 d'abril a les 9.30 h. No socis a partir del 20 d'abril. En cas que no s'arribi a un mínim de 28 persones, aquesta sortida no es realitzarà.

Sortida - 14 de maig

TROBADA D'AMICS DE L'ART ROMÀNIC DE CATALUNYA

Sortida a les 9.00 h des de la Plaça Infants/Manresa

Visitarem:

- Sant Vicenç de Cardona
- Santa Maria de l'Estany
- dinar de germanor a Manresa, i a la tarda:
- Santa Maria de la Seu
- i si el temps ho permet, Sta. Maria de Viladordis

Inscripcions:

Viatges Massanés, c. del Born, 6. Manresa Socis a partir del 24 d'abril a les 9.30 h. No socis a partir del 25 d'abril.

Matinal - 18 de juny

MATINAL FI DE CURS

Santa Maria de Matadars

Sortida a les 9.00 h des de Plaça Infants/Manresa

sortida amb vehicles particulars

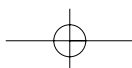
Consulteu i participeu

del dia a dia

de l'entitat

a la pàgina web:

www.manresa.org/aarb



LA FOTO INCÒGNITA ?

Continuem amb el nostre joc en referència a la fotografia de la portada.

De quin lloc es tracta?

No hi ha cap premi. El joc servirà per conèixer més el nostre art.

**Adreceu les vostres respostes a:
Amics de l'Art Romànic del Bages
Baixada de la Seu, 3
08241 Manresa
o bé al correu:
aarb@manresa.org**

La resposta del número anterior és



**Sant Jaume de Vilanova
(Santa Maria d'Oló)**



Born, 6 - Manresa
Tel. 93 875 39 00
Fax 93 875 16 55

manresa@viatgesmasanes.com



márquez

Muralla del Carme, 10-12 - 08240 Manresa
Tel. 93 872 26 44 - Fax 93 872 15 49
www.e-marquez.com



“tràmit”

ASSESSORIA TÈCNICA

Àngel Guimerà, 34-2n-2a, 08241 Manresa
Tel. 93 872 05 85, Fax 93 875 31 47
tramit2003@tramit.net, www.tramit.net



CITROËN
FUTURAUTO S.A.
CONCESSIONARI OFICIAL

Cra. de Vic s/n (Pujada Roja) - Manresa
Tel. 93 873 85 00
www.futurauto.citroen.es

