

REPERTORI D'ALIMENTS EN EL *TIRANT LO BLANC*:
*E DINAREN-SE AB MOLT GRAN PLAER*¹

Eduard Baile

Universitat d'Alacant

ebaile@ua.es

RESUM: El propòsit d'aquest treball és donar compte del repertori d'aliments contingut en el *Tirant lo Blanc* o, per dir-ho en termes prestats de Josep Pla i el seu clàssic *El que hem menjat*, el que mengen (i beuen) els personatges de la nostra novel·la de cavalleries. No es tracta, doncs, d'observar cap mena de ritual a taula ni tampoc de reflexionar sobre processos de preparació culinària, sinó que pretenem de centrar-nos específicament en una recopilació el més exhaustiva possible de les carns, els llegums, les fruites o les begudes que serveixen per al nodriment de Tirant, Carmesina i la resta de personatges com a mostra aproximativa dels hàbits d'alimentació del segle XV, especialment pel que fa a la noblesa.

PARAULES CLAU: alimentació, menjar, nodriment, cuina, Tirant, Martorell

ABSTRACT: This paper tries to compile the repertoire of foods contained in *Tirant lo Blanc* or, taking cue from Josep Pla and his classic work *El que hem menjat*, what the characters of our chivalry novel eat (and drink). We do not want to observe any kind of ritual when sitting at the table nor study any culinary process, but we would like to attend specifically to each element (meats, vegetables, fruits, drinks) which contributes to the nutrition of Tirant, Carmesina and the rest of characters as an approximate way for analysis over feeding habits through the 15th century, especially regarding those people belonging to nobility.

KEY WORDS: food, eating, nutrition, cookery, Tirant, Martorell

1. Llegir el *Tirant lo Blanc* en clau de catàleg d'aliments: *e al dinar menja bé e dóna't plaer*

Espill de múltiples refraccions, el *Tirant lo Blanc* admet nombroses aproximacions tot depenent del lector específic que s'hi interesse. Certament, es fa ben evident que el vessant militar (Riquer, 1990: 194-222; Beltran, 2006: 159-163; Vargas Llosa, 2008) i l'eròtic (Riquer, 1990: 223-240; Beltran, 2006: 175-189; Mérida, 2009) hi tenen una supremacia difícilment qüestionable de manera que no és gens agosarat d'acostar-se a l'obra magna de Joanot Martorell en tant que *summa* ficcionalitzada de

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, i s'ha beneficiat de l'ajuda complementària ACOMP/2009/162 de la Generalitat Valenciana.

valors cavallerescos i bèl·lics així com d'arts sensuals.² Aquesta via d'anàlisi calidoscòpica, però, no s'esgota ací sinó que, malgrat una menor transcendència global, la novel·la deixa obertes encara diverses portes conceptuals: així, el *Tirant* conté detalls en abundància sobre el món naval (Guillén Tato, 1969; Sau, 1990) o, precisament, sobre el cosmos culinari, camp aquest que esdevé el punt d'atenció del treball que acometem. Com a mostra immediata de la transcendència que hi arriba a assolir l'acte de menjar, hi ha prou amb observar com Martorell entremescla espiritualitat i restauració de les forces físiques quan, en referència a Tirant en la boca de la mort, escriu que *Com hagué donada refecció a l'ànima, féu-se venir lo seu secretari e féu e ordenà son testament en presència de tots los qui ab ell eren* (TB = *Tirant lo Blanch*: pág. 1486, l. 28-30) o, en un altre sentit, amb atendre com el moment de repòs que segueix immediatament al refrigeri esdevé temporalment propici perquè els nobles de la cort anglesa conversen d'una manera que quasi prefigura el que hui anomenaríem dinars o sopars d'empresa: *Estant un dia sobretaula, vengueren a parlar del rey de Anglaterra e de la reyna* (TB: 276, 30).

Les referències alimentàries contingudes en la nostra novel·la han estat prèviament objecte d'anàlisi central de diversos treballs com ara *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). Així mateix, encara que no d'una manera tan específica, el *Tirant* ha ajudat a les pesquises d'altres aportacions bibliogràfiques, tals com «Comedia y cortesía: los rituales alimenticios en la sociedad caballerisca de los siglos XIV y XV» d'Antonio Contreras (1995), article en què la novel·la de Martorell rep reflexions compartides amb altres textos com ara *La Faula* de Torroella, el *Viatge del vescomte Ramon de Perellós i de Roda fet al purgatori nomenat de Sant Patrici*, la *Història de Jacob Xalabín* o el *Curial e Güelfa*, i «El llenguatge de la taula a partir dels llibres de cavalleria» de Joan Crous (1995), ítem que referencia, a més del text valencià, el *Llibre dels feits d'armes de Catalunya*. En aquest sentit, doncs, val a dir que la importància del rerefons culinari en el *Tirant* no ha estat matèria desaperebuda per a la crítica, malgrat que, majoritàriament, l'enfocament ha girat vers les normes exhibides a taula, tal com posa de manifest, com a botó de mostra extret d'un treball que tan sols toca de passada l'escrit de Martorell, Maranges (2006a: 33)

² Per dir-ho en sàvies paraules de Mérida (2009: 13), certament «Amor és guerra en *Tirant* i pot associar-se amb patiments, malalties i batalles».

quan afirma, sense embuts, que ens trobem davant la millor plasmació literària nostrada pel que fa a la presentació dels àpats.

Tot resseguint el fil del que hem apuntat suara, estem convençuts que el *Tirant lo Blanc*, per bé que es tracta d'un text de ficció i no d'un veritable llibre de cuina, aporta una quantitat suficient de referències alimentàries perquè ens puguem plantejar de pouar-hi fermament amb la intenció d'extraure'n informació sucosa sobre certs hàbits de nodriment afermats sobre el temps i el lloc que li són contemporanis, ço és, de la cuina d'àmbit mediterrani del segle XV i, específicament, en relació amb els nobles de l'època,³ per als quals la varietat alimentària era una realitat fefaent per contrast amb les classes socials baixes i, fins i tot, per contrast amb les classes altes d'èpoques no gaire anteriors (García Marsilla, 2003: 206). Pel que fa a aquest nostre article, hem decidit de reunir esforços entorn de la recopilació dels comestibles que s'hi contenen en perjuí dels rituals a taula o dels mecanismes preparatoris, aspectes força interessants però que depassarien els límits d'aquesta humil aportació i que, de més a més, han estat habitualment focus d'atenció analítica, com ja s'ha assenyalat. Fet i fet, la pretensió de què ara acabem d'oferir unes breus pinzellades té com a objectiu primordial no exposar fil per randa cada tret alimentari tirantià que puga allotjar-se en la novel·la sinó de confegir-ne un inventari de lemes designatius de productes mengívols el més exhaustiu possible: l'alimentació com a banc d'informació lèxica que permeta de bastir a sobre reflexions historicoliteràries. Conclusa, per tant, aquesta breu introducció, no resta més que, a exemple d'aquella seqüència en què Tirant convida els famolencs perquè sacien l'apetit,⁴ **tenir tinell** a aquells lectors que se senten interessats pels apunts de Martorell respecte del productes amb què es forneixen els personatges.

2. Breu panoràmica sobre la cuina medieval catalana i el seu context (com s'hi arriba i què en deriva): *en lo menjar, nodriment; en los convits, temprança*

Encara que el *Tirant* no és, remarquem-ho novament, un llibre de cuina sinó una novel·la cavalleresca que, per força de traure el cap per la finestra del món contemporani, acaba esdevenint una deu notable d'aspectes diversos tal com hem

³ No només, però, ja que diverses seqüències remetent a l'alimentació dels soldats. Aquesta mena d'especificacions, tanmateix, no és resolta per aquest article ja que, com expliquem més avant, hem optat per una via d'inventari general. No obstant això, és obvi que la majoria dels contextos documentals remetent a la vida de cort.

⁴ El fragment corresponent en el text: *Tirant tingué tinell a tots los qui menjar hi volgueren* (TB: 1310, 12)

assenyalat al principi d'aquest article, pensem que és interessant d'anotar breument — sense cap ambició d'exhaustivitat— la història de la literatura culinària medieval⁵ per tal de contextualitzar les referències als aliments ingerits pels personatges de Martorell. En altres paraules: el floriment dels manuals de cuina en la baixa edat mitjana, especialment pel que fa a l'àmbit mediterrani, explica, en certa mesura, la riquesa amb què Martorell ens ofereix referències comestibles,⁶ factor que, de més a més, sembla prendre especial fonament per la riquesa específica de la producció escrita en llengua catalana, per bé que ara no pretenem d'entrar en disquisicions sobre cuina i identitat nacional, associació aquesta excel·lentment revisada, per cert, en altres treballs com ara Contreras (2006).

La base d'aquesta cuina de trets mediterranis de què participa la novel·la, naix, com tants altres components culturals, a l'antiga Grècia, on cal destacar figures —ambdues pels voltants dels segles IV i V abans de Crist— com ara Mitec de Siracusa, potser l'autor del primer manual de cuina de la història, i Arquestrat de Gela (Olson / Sens, 2000), que escrigué el *Tractat del cuiner perfecte*. Més avant, Roma n'agafa el testimoni a pesar que ara es valora l'amfitrió per damunt del cuiner (Sert, 2007, 21), fet que ens deixa, particularment, amb dos personatges de renom: Lúcul i, sobretot, Apici (1990), responsable del *Re de Coquinaria* en el segle I de la nostra era.

Finit el període clàssic, haurem d'esperar fins al segle XIV⁷ perquè es reprenguen els escrits sobre els aliments i la manera com processar-los. Quan es dona l'avinentsa, la cuina que ens espera en tals textos és hereva de les receptes de l'antiguitat ja que els pobles germànics no duen a terme cap innovació sobtada sinó que hi aniran variant petits detalls en el transcurs dels segles (García Marsilla, 1993: 68; Maranges, 2006: 32; Vázquez Sellés, 2008: 13). Pel que fa a l'àmbit catalanoparlant, hi destaca especialment el *Llibre de Sent Soví* (Faraudo, 1951-1952; Anònim, 1979, 2003 i 2008), primera obra culinària redactada en català —certament, el més famós en l'època

⁵ Si no fem cap esment específic, el gruix de la redacció d'aquest subapartat naix com a compost derivat d'ítems diversos com ara: Lladonosa (1984), Thibaut (1986; 2006), Martínez Llopis (1989), Laurioux (1997), Pujol (1997), Fàbrega (1995-2001), Luján / Perucho (2003), Simón (2003) i Maranges (2006b).

⁶ No volem dir que Martorell coneguera aquesta producció tècnica de llibres de cuina —tampoc no ho neguem—, sinó que mirem de fer evident que la societat —sobretot pel que fa al vessant nobiliari car els llibres de cuina s'escriuen per a aquestes classes altes i en són expressió esplendorosa de la seua capacitat adquisitiva (García Marsilla, 1993: 155)— en què naix i creix el nostre autor és una de preocupada fortament per l'alimentació i els rituals que s'hi vinculen. Ni que fóra per filtració inconscient, Martorell no hi podia ésser aliè.

⁷ D'acord amb Grewe (2003, 43), s'han conservat pocs manuscrits de manuals de cuina medieval i, més concretament, cap localitzat temporalment abans del 1250, cosa que posa sobre la pista d'un cert buit bibliogràfic entre el davallament romà i els darrers segles de l'edat mitjana.

i el que més producció crítica ha provocat modernament (Santanach, 2008: 11)—, datable potser vers el 1324, tal com el mateix pròleg assenyala. S’ha d’apuntar que, d’aquest text, se’n conserven dos manuscrits (Grewe, 2003: 50-54), l’un a la Biblioteca Històrica de la Universitat de València (V) i l’altre, a la Biblioteca de la Universitat de Barcelona (B): d’una banda, V, que compta amb vora les noranta receptes, és precedit per dues referències que porten per títol *Flors de receptes tretes del Tresor de beutat* i el *Llibre de totes maneres de confits* (Faraudo, 1946; Anònim, 2003), un deliciós manual per a confegir dolços; d’una altra, B conté un text que, a les hores d’ara, és editat com el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, el qual, juntament amb altres ítems, parteix, sens dubte, d’un *Sent Soví* primitiu —quasi de ben segur, no des de V— per a créixer més enllà. Caldria, així mateix, esmentar el *Llibre d’aparellar de menjar* (Borau, 1995), de la segona meitat del XIV, el *Llibre del coc de la Canonja de Tarragona* i, ja a les darreries del XV, el *Llibre del coc*, de Mestre Robert de Nola (1977), text que esdevé el primer imprés en català vers el 1520 i que, encara més, gaudirà de gran èxit entre el públic castellà sota la denominació *Libro de guisados*.⁸

Si parem atenció a la producció fora del cercle catalanoparlant, és ben obvi que França hi ocupa un lloc preeminent ja que compta amb diverses mostres de prestigi:⁹ el *Petit traité*, amb un manuscrit de principis del XIV, el *Livre fort excellent de cuisine*, més avant editat com *Le grand cuisinier*, també *Le viander* de Guillaume Tirel, àlies Taillevent (Scully, 1998), el manuscrit més antic del qual data del XIII, *Le Ménagier de Paris*, de les darreries del XIV, o el *Du fait de cuisine* de Maistre Chiquart, ja en el primer quart del XV. A banda, és notable també la riquesa italiana, com n’és indicatiu l’*Anonimo toscano* o *Libro della cucina* (Anònim, 1966a), amb manuscrit del XV, l’*Anonimo veneziano* o *Libro del cuoco* (Anònim, 1966b), amb manuscrit de finals del XV, i la família Manuscrit napolità-Martino-Platina.¹⁰ Quant a Portugal, hi trobem l’incomplet *O livro de cozinha da infanta D. Maria de Portugal* i, finalment pel que

⁸ L’herència de la literatura culinària medieval perviu en els segles immediatament posteriors, de la qual cosa són exemples el *Llibre de cuina de Scala Dei* (1963), anònim del XVII, la *Cuina catalana. Avisos, i instruccions per lo principiant cuiner*, anònim de començament del XVIII, l’*Art de la cuina* de fra Francesc Roger, receptari de cuina menorquina del XVIII, etc. A poc a poc, l’evolució natural pels canvis pretecnològics i, sobretot, l’afluència de nous aliments provinents d’Amèrica comporten l’aparició d’una nova cuina, no aliena a la tradició però tampoc esclava del passat. Per a aprofundir-hi, Bàguenas (2006a; 2006b) o Palau (2006).

⁹ Fet que sembla reflectir-se en el *Tirant* mateix: *E foren axí ben servits de totes coses com si fossem dins la ciutat de Constantinoble, que ell portava III cochs —los millors que-s trobaren en tota França— que bastaven per aparellar de menjar a tot lo camp* (TB: 551, 25-28).

¹⁰ Bartolomeu Sacchi, altrament anomenat Platina, aprofita succintament el *Libro di arte coquinaria*, de Martino (1966), per al seu *De honesta voluptate*, i alhora, aquell, parteix en bona mesura del *Cuoco napoletano*.

perta a la Mediterrània europea, a Castella a penes podem esmentar *El arte cisorio*, del Marqués de Villena, ja que no és fins al Barroc, amb Francisco Martínez Montañó i el seu *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, editat el 1611, i, especialment, amb Diego Granado (1991), autor del *Libro del arte de cocina*, imprés el 1599, que es desenvolupa una veritable literatura culinària. Quant a l'àmbit també occidental però extern a la conca mediterrània, Alemanya compta amb el *Daz Buch von guter Spise* del bisbe de Würzburg, amb manuscrit de la segona meitat del XIV, i Anglaterra, la qual, sorprenentment, és la nació que aporta més tractats durant l'edat mitjana (Vázquez Sellés, 2008: 18), és lloc de naixement, entre d'altres, del *The Form of Cury* i de l'*Ancien Cockery*, ambdós de les darreries del XIV. Un últim apunt sense abandonar encara la *mare nostrum*, però sí fora de l'àmbit europeu, pel que fa la cuina àrab, comptem amb un receptari anònim i incomplet traduït per A. Huici Miranda (1965) i un altre d'Ibn Razin (1984).

Paral·lelament a aquesta rica producció bibliogràfica, cal no oblidar el referent eclesiàstic i mèdic, tots dos sovint barrejats en tant que la moral i la salut caminen unides als ulls de les autoritats de l'època. Així, pel que fa al context català, és necessari de remarcar les condemnes de Francesc Eiximenis contra la gola en *Lo Terç del Crestià* (1977: 73-75 i 79-81) i en la *Scala Dei* (1985: 69-70)¹¹ i, així mateix, les diatribes de sant Vicent Ferrer (Martí, 2005) en un mateix sentit.¹² Quant al vessant mèdic, s'hi ha d'esmentar el *Regiment de sanitat* d'Arnau de Vilanova (1947; 1996), escrit vers el 1305, text facultatiu que presenta una relació dels aliments habituals llavors i la manera com afectaven la salut; en una línia semblant, caldria afegir-hi el *Regiment de pestilència* de Jaume d'Agramunt, compost en el XIV, i el de Lluís Alcanyís, de finals del XV.¹³

¹¹ La preocupació del frare gironí al voltant de l'alimentació troba un punt culminant en el famós «[Capítol qui posa] com catalans menjem pus graciosament e ab millor manera que altres nacions» (Eiximenis: 1985, 89-91), fragment en què exposa com, al seu parer, els catalans segueixen, fil per randa i amb millor aptitud que la resta de nacions, les pautes adients de correcció a taula. Modernament, Massanés (2006) hi ha al·ludit tot i que, per a un estudi més detallat de la moral al voltant de la dietètica en l'obra d'Eiximenis, caldria acudir a Renedo (1995) i Fàbrega (2000).

¹² Filla del seu temps en més d'un sentit, la nostra novel·la hi concorda quan llegim, per boca d'Abdal·là Salomó en consell a Tirant, que és recomanable que hi haja *en lo menjar, nodriment; en los convits, temprança* (TB: 607, 35-36).

¹³ Per a aprofundir-hi, Gunzberg (1995).

3. El que mengen els personatges del *Tirant*: voleu-los torbar de lur menjar e solaç en què stan?

Tot emulant Josep Pla i el seu clàssic *El que hem menjat* (1972), ens hem proposat d'acostar-nos al *Tirant lo Blanc* de Joanot Martorell amb l'objectiu de recopilar les referències a les **viandes**,¹⁴ les **vitualles**¹⁵ o els **viures**¹⁶ ingerits pel cavaller protagonista i la resta de personatges. Com indicàvem de bell començament, no mirem d'analitzar el ritual del menjar a taula ni tampoc la preparació a la cuina sinó que apuntem específicament vers els productes de manera que conformen un mosaic de sis apartats tals que:

- a) carns;
- b) animals marins;
- c) llegums, hortalisses i condiments;
- d) fruites ;
- e) llepolies;
- f) begudes.

En paraules de Contreras (2006: 22), si la cuina és:

(1) un nombre limitat d'aliments seleccionats entre els que ofereix el medi; (2) uns procediments característics de preparar-los (tallats, rostits, cuits, fregits, bullits, etc.); (3) els principis de condimentació base de cada societat ; i (4) l'adopció d'un conjunt de regles relatives al nombre d'àpats diaris (que els aliments es prenguin de manera individual o en grup, la separació de determinats aliments per a finalitats rituals i religioses, etc.),

nosaltres, insistim, hem triat eminentment el punt (1) i, segons com, el (3). Així, doncs, resta fora de l'objecte d'anàlisi d'aquest treball tot un cabal lèxic considerable relatiu als subcamps semàntics de la cuina com ara els estris o les accions que descriuen la preparació dels ingredients, conjunts de vocabulari a què esperem atendre en aportacions futures. No es tracta, per tant, d'esgotar les vies d'aproximació culinària al *Tirant* sinó de seleccionar un grup de paraules concret que ens pose sobre la

¹⁴ Documentació en el *Tirant*: *se seu en taula fins que han menjat la primera vianda* (TB: 622, 18).

¹⁵ Documentació en el *Tirant*: *que vinguen les naus e galeres ab farina e ab vitualles, ans que-n passem fretura* (TB: 592, 22-23).

¹⁶ Documentació en el *Tirant*: *la [ciutat de Vàroic] trobareu abundosa de viures e de totes coses necessàries per a la guerra* (TB: 88, 3-4).

pista d'allò de què es proveeixen els personatges: siga aquesta, així, la primera pedra de l'edifici alimentari tirantià perquè, més avant, puguem continuar-ne la construcció analítica sobre la manera com és aprofitat cada comestible, ja siga en referència a les normes a taula, els instruments emprats o el treball tècnic de preparació.

Metodològicament, les passes que mamprenem a l'hora de referir els comestibles responen als paràmetres següents:

- a) a partir d'una recerca en les concordances de Baile (2007), els mots designatius d'aliments apareixen en negreta,¹⁷ tant quan són citats com a lemes regularitzats ortogràficament com quan els documentem al bell mig d'una seqüència del *Tirant*;
- b) com hem avançat suara, cada lema esmentat és documentat en un únic o, si s'escau, diversos fragments extrets de la novel·la valenciana,¹⁸ seqüència referida en cursiva llevat del terme específic, en negreta;
- c) dits fragment són citats a partir de l'edició darrera de Hauf (Martorell, 2005) tot assenyalant primerament les sigles TB [= *Tirant lo Blanc*] més dos punts que n'antecedixen la pàgina i la línia, aquestes separades per una coma;
- d) l'esment de cada mot alimentari es complementa tot seguit per la definició¹⁹ entre cometes simples, la qual se situa, en conseqüència, entre el lema en negreta i el fragment documental en cursiva.

¹⁷ Val a dir que, tret d'algun cas aïllat, especificat de tota manera, no hi incloem, entre el lèxic seleccionat, lemes designatius de comestibles però que, contextualment, estan emprats metafòricament.

¹⁸ No cal dir que, per a una descripció completa dels aliments tirantians, fóra convenient de citar cada fragment pertinent. Com que això provocaria un allargament excessiu, hem optat ací per la representativitat i deixem en mans del futur un buidament més detallat.

¹⁹ La descripció semàntica dels mots parteix primàriament del DCVB [= *Diccionari Català-Valencià-Balear*], Coromines (1980-1991), el DIEC2 [= 2a edició del *Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans*], l'EncCat [= *Enciclopèdia Catalana*] i Costa / Tarrés (2001), amb Álvarez / Riera / Rafecas (1993), Riera (2002), el *Corpus de la cuina catalana* (2006) i el *Diccionari de procediments culinàries* del TERMCAT com a reforç específic.

a. Carns

Iniciem el viatge a través del repertori d'aliments tirantians amb el grup lèxic que es constitueix, probablement, com el subapartat més nombrós en tant que la dieta a l'edat mitjana —entre les classes que s'ho podien permetre, que els pobres ja feien prou menjant qualsevol cosa, especialment pa— sol respondre a un consum sobreabundant de carns. En aquest sentit, paga la pena de recordar que el *Sent Soví* i el *Llibre de totes maneres de potatges* hi abunden²⁰ o que, per tal d'agafar-nos a una referència més purament crematística, en els comptes de la reina Maria de Lluna, vora el 1403, aquest aliment respon al 30'2% de les despeses i, pel que fa a la cort del duc d'Alfons el Vell, duc de Gandia, el 49'37% vers el 1411 (García Marsilla, 1993: 196). Tornant al *Tirant*, és interessant d'observar com Martorell jerarquitzava cada mena de carn, tal com dona testimoni l'extracte *Vós bé veu que yo tinch conill, qui és de major stima e deu preçehir al moltó, axí com la perdiu preçehix al conill, per què li deu ésser feta honor* (TB: 430, 29-31).

Amb encara més força que la carn d'au, cal destacar l'esment constant del bestiar —especialment, el d'origen boví— com a font de nodriment: *e d'altres bestians per a forniment de la ost* (TB: 1363, 28). Així, se'n pot rastrejar l'hàbit mitjançant la localització de lemes designatius de remugants domesticats com ara el **bou** 'Animal mamífer remugant, mascle i adult, de la família dels bòvids (*Bos taurus*), de cap gros i massís, amb potents banyes punxegudes recorbades enlaire', documentat en el fragment *E axí mateix tramés carn de bou* (TB: 1352, 13); el **cabirol** 'Mamífer artiodàctil remugant de la família dels cèrvids, petit, de banyes dretes forcades de la punta, que habita Europa i l'oest asiàtic (*Capreolus capreolus*)', en la seqüència *e en aquest ort havia una porta que entrava en un gran parch hon hi havia diverses natures de animals salvatges, ço és, honços, cervos, cabirols, porchs salvatges e de totes altres bèsties de mont* (TB: 231, 28-29); el **moltó** 'Mascle de l'ovella castrat' en *e prengueren caps de moltó e feren-los bé bullir ab bon vi* (TB: 584, 18); i, finalment, l'**ovella** 'Mamífer artiodàctil remugant de la família dels bòvids, de setanta a huitanta centímetres d'alçària, de cos robust cobert per un pelatge, la llana, de color blanc o terrós, que es cria per la carn, la llet i la llana (*Ovis aries*)', en *car sereu presos e taillats a peçes com*

²⁰ Recordem que els llibres de cuina no són una altra cosa que l'aparador dels hàbits nobiliaris (García Marsilla, 1993: 155).

a **ovelles** (TB: 67, 34), per bé que aquest darrer exemple no es registra mai en un context alimentari. A aquests remugants, hi podríem afegir el **porc** ‘Mamífer artiodàctil domèstic, probablement derivat del senglar, de cos gros, pell dura i coberta de cerres fortes, musell llarg i mòbil, orelles sovint caigudes, potes curtes i cua curta i prima’, documentat en *E axí mateix tramés carn de bou e de porch e molt pa fresch* (TB: 231, 29).

A més dels animals criats en granja, en el *Tirant* la carn derivada de la caça es revela essencial a través del mot genèric **salvatgina** ‘Animal que viu al bosc, especialment aquell que és objecte de caça’, documentat en *anam tots ab lo rey a caça; fem gran matança de salvatgines* (TB: 209, 11). La concreció de tal terme genèric es plasma en l’esment al **cervo** ‘Mamífer artiodàctil remugant, de la família dels cèrvids, de pèl curt i aspre, potes llargues i cua curta, amb banyes massisses i ramoses en el mascle’, en l’extracte *a la partida que féu pres aquell cervo e féu-li taillar lo cuyro del coll* (TB: 359, 15); al **conill** ‘Mamífer lagomorf de la família dels lepòrids, més petit que la llebre, d’orelles llargues, potes posteriors més llargues que les anteriors, del qual es coneixen nombroses varietats domèstiques (*Oryctolagus cuniculus*)’, en el fragment *com ell volia primer rostir lo seu conill* (TB: 430, 26); i a la **llebre** ‘Mamífer lagomorf del gènere *Lepus*, de la família dels lepòrids, d’orelles llargues i pèl curt i dens, sovint de color terrós mesclat amb negre, amb les potes posteriors llargues adaptades al salt i a la cursa’, en *E fon sort que aquell matí ell ixqué per pendre delit ab falcons e lebrers e, caçant, trobaren una llebre* (TB: 1097, 34-35).

Vinculats amb tots aquests animals, el *Tirant* ens aporta altres termes d’alimentació derivada de la carn mereixedores de comentari. Així, la **carn fiambre** ‘Vianda deixada refredar després de cuita, per a menjar-la freda’, atestada en el fragment *en fer coure moltes gallines e altres maneres de carns fiambres* (TB: 402, 18), i la **carn salada** ‘Gras del porc, comprés entre la pell i la carn, el qual, salat, es guarda per a llançar a l’olla i altres guisats’ en l’extracte *e molts vins e olis, carns salades, mels e legums* (TB: 140, 8), a més del **solsit** ‘Guisat fet amb poc foc, lentament i amb suc que es va consumint’, amb una ocurrència solitària en *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).

Tot i que amb menor transcendència,²¹ com ja hem indicat al principi d'aquest subapartat, l'apetit per la carn d'au també és present en Martorell, fet ben patent en l'ús del terme genèric **volateria** 'Conjunt d'animals de ploma comestibles, sobretot gal·linàcies', documentat en seqüències tal que *e féu-los servir de moltes viandes e molta volateria en gran abundància* (TB: 1398, 13), o en la referència a l'**ou** 'Embrió envoltat de líquids nutritius i una closca calcària revestida interiorment d'una doble membrana, que, formant un cos oval o esferoïdal, és post per les femelles dels ocells, i d'on ix el petit o pollet després d'un període d'incubació, especialment en referència al de la gallina ja que es tracta d'un aliment habitual', tot i que l'únic exemple tirantià sembla remetre al context de les llepolies: *e après una dotzena de hous ab sucre e ab canyella* (TB: 897, 29).

Entre aquesta mena d'aliments, hi destaquen les huit ocurrencies del **capó** 'Animal castrat, especialment el pollastre capat de petit per a engreixar-lo', que exposem ací mitjançant el fragment *E-ls foren molt ben servits de gallines e capons, e de faysans, de aroç e cuscusó* (TB: 572, 16), o les dotze de la **gallina** 'Femella del gall, més petita que el mascle, amb la cresta menys desenvolupada i els tarsos sense esperons', tal com testimonia l'extracte *Yo li poré dar gallines, capons, perdius e faysans* (TB: 557, 5). Respecte d'aquest darrer producte de ploma, paga la pena de referir-nos al fragment pel qual Martorell n'especifica la procedència siciliana: *donà-li dos parells de pagos e molts capons, e gallines de Ciçília que havia portat* (TB: 405, 17). No hem pogut trobar-ne, però, cap nota en els diccionaris: potser eren prestigioses a l'època?

Malgrat una incidència menor —sis documentacions pel que fa al primer terme, quatre quant al segon—, la novel·la conté, així mateix, referències a la **perdiu** 'Ocell de la família dels fasiànids, d'uns trenta-quatre centímetres de llargada, cos revingut, ales i cua curtes, plomatge cendrós rogenc amb taques vermelles, negres i blanques, i el bec i les potes vermelles, típic dels conreus i els erms, peça de caça apreciada (*Alectoris rufa*)', en un fragment tal que *tots ells stimarien més una vista de una ala de perdiu que quantes donzelles són en lo món* (TB: 875, 3), seqüència que ressegueix la bona consideració que hi mostra sempre Martorell; o al **faisà** 'Au de l'orde de les gal·linàcies, espècie *Phasianus colchicus*, i altres del mateix gènere i gèneres afins, que es distingeixen principalment pel plomatge de colors brillants i per una cua

²¹ Potser perquè la carn d'animals de ploma era, segons García Marsilla (1993: 160), més cara i prestigiosa.

molt llarga', en *E ells ordenaren que lo sopar seu fos de hun faysà, per ço com és carn cordial per al cor* (TB: 883, 15), amb una petita nota mèdica.

Quasi testimonialment, ço és, amb una solitària ocurrència, anotem el **gall** 'Mascle d'una espècie d'ocells de la família dels fasiànids, que té el cap adornat amb una cresta carnosa vermella, carúncules vermelles i penjants a cada costat de la cara, bec curt i arcat, plomatge abundant i llustrós, i tarsos armats d'esperons llargs i aguts (*Gallus gallus*)', en el fragment *Aprés bon spay, que los galls tornaren a cantar* (TB: 709, 9), per bé que el context no és ací ben bé alimentari, i la **guatla** 'Ocell gal·linaci migratori, de l'espècie *Coturnix communis*, semblant a la perdiu, negrós pel cap i per damunt i cendrós clar per la part inferior', en *exirien un poch defora e pendrien alguna guatla* (TB: 427, 24).

And last but not least, ens hem reservat la menció al **pago** 'Ocell de la família dels fasiànids, de cent a cent vint-i-cinc centímetres de llargada, cara nua i blanca, cresta de plomes rígides, cap, coll i pit blaus, ales i cua brunes, aquesta coberta de llargues plomes d'un verd i d'un daurat iridescents amb una taca oval a l'extrem, les quals pot dreçar formant ventall (*Pavo cristatus*)', en una seqüència tal que *donà orde ab lo senyor de Malvehí de haver molts pagos, capons, perdius e gallines per a l'endemà* (TB: 698, 18). No és l'au més documentada —tres ocurrències—, però sí que és notable la seua inclusió en tant que era, entre tots els animals de ploma, el més escadusser i, conseqüentment, car.

b. Animals marins

El subcamp dels aliments provinents del mar és, certament, reduït. En aquesta línia, ni tan sols cercant pel mot **peix** 'Aliment que s'obté de la pesca', esmentat tan sols en tres ocasions en singular i quatre en plural —i no sempre com a aliment—, no hi trobem gaires detalls pel que fa a la consumició de productes marins. Certament, si tornem als comptes de la casa de la reina Maria de Lluna i als del duc de Gandia, hi observem com, respectivament, la compra davalla fins al 5'7% i el 2'4% (García Marsilla, 1993: 196). Segurament, el que cal entendre-hi és una funció subsidiària respecte de la carn per motius religiosos, ço és, el **peix**, tal vegada perquè era difícil

d'aconseguir en bon estat,²² era considerat només en funció de menjar altern quan la doctrina prohibia la carn (García Marsilla, 1993, 2002; Grewe, 2003, 29), fet al qual la mateix novel·la sembla apuntar: *axí en los dies de carn com de peix* (TB: 209, 4).

Aquesta subsecció, tanmateix, esdevé més interessant si atenem als mol·luscos, com ara la **huriça** 'Corn marí ple de punxes', d'única documentació en el fragment *en Cidònia se peixquen les murices* (TB: 609, 26), terme al qual vam dedicar un comentari extens en l'article «Aportacions al lèxic marí (especialment naval) del *Tirant lo Blanc*» (Baile: en premsa) i que reproduïm tot seguit:

A partir d'una conversa particular amb Francesc Llorca Ibi, company nostre de Departament i excel·lent coneixedor de la terminologia de la mar, sembla deduïble que el **múrex**, un cultisme masculí, és identificable amb un mol·lusc als quals els pescadors anomenen **caragol punxós**. Prenent el DIEC2 com a base, aquest company ens proposà com a definició la següent: 'Mol·lusc gastròpode marí i univalve, que té la conquilla eriçada de punxes, denominat científicament MUREX BRANDARIS'. Ací, però, a diferència del que és habitual en els diccionaris, hi apareix en qualitat de femení, probablement per causa de la terminació del plural. I més encara: si tenim en compte el lema base, que és greu i no agut com, erradament, llig Hauf (Martorell, 2005: 618, nota 90), potser cal proposar que el mot documentat en el *Tirant* ha d'ésser **múrices** i no **murices**, encara que aquesta haja estat la interpretació tradicional [...]. No obstant això, com que no en tenim més referències contemporànies a l'abast a les hores d'ara [...], la proposició que acabem de fer resta a l'espera de més dades que ens n'asseguren la pertinença.

Finalment, encara hi trobem el **bou** 'Crustaci decàpode marí i braquiür, gros i robust, comestible molt apreciat (*Cancer pagurus*)' en una documentació solitària tal que *carregades de molt forment e de civades, de bous salats e de vins de Chipre* (TB: 712, 3).

c. Llegums, hortalisses i condiments

Juntament amb les carns, el conjunt dels llegums i les hortalisses es presenta com el més nombrós al si de la nostra novel·la de manera que es podria ben dir que la dieta tirantiana es configura a sobre en bona mesura, cosa que concorda amb l'asseveració de García Marsilla (2003: 204) per la qual els productes vegetals havien augmentat cap al final de l'edat mitjana. Així, de manera general caldria fer referència a la **carabassa** 'Fruit d'algunes plantes brioniàcies dels gèneres *Cucurbita* i *Lagenaria*, usat com a comestible per a persones o animals i per a la formació de diversos recipients

²² Vilanova (1947; 1996), per exemple, advertia entre els capítols XIV i XV del *Regiment de sanitat* sobre els perills de consumir peixos procedents d'aigües brutes.

de líquids’, en l’extracte *E açò causava les carabaces que les dones tenien al cap* (TB: 1220, 12), tot i que no sembla un context alimentari; la **civada** ‘Planta gramínia de diferents espècies del gènere *Avena*, especialment l’espècie *Avena sativa*, els grans de la qual, anomenats també civada, generalment es donen com a aliment al bestiar’, en *volgué Tirant que en aquella hora tots menjassen civada mesclada ab pa* (TB: 703, 22); la **llavor d’espinaç** ‘Herba de la família de les quenopodiàcies, de fulles basals triangulars alabardades, flors unisexuals, reduïdes, agrupades en espiga densa, i fruit enclòs en unes bràctees sovint espinoses, cultivada com a verdura (*Spinacia oleracea*)’, en *carregar en carros les bótes de la llavor dels spinachs* (TB: 138, 25); el **mill** ‘Herba anual de la família de les gramínies, pilosa, amb la inflorescència paniculiforme inclinada cap a un costat, originària probablement de l’Àsia temperada o subtropical i cultivada des de temps antics com a cereal per a l’alimentació humana i del bestiar (*Panicum miliaceum*)’, en *e trageren en la plaça quant forment e ordis e mills trobaren* (TB: 509, 12); l’**ordi** ‘Planta de la família de les gramínies, amb la gorja de la beina foliar prolongada en dues llargues aurícules falciformes, que s’encreuen entre elles, i espiga densa, amb quatre o sis rengles d’espiguetes, generalment amb arestes llargues, conreada per a farratge i per a la preparació del malt i de la cervesa (*Hordeum vulgare*)’, d’ocurrència única en *e trageren en la plaça quant forment e ordis e mills trobaren* (TB: 509, 12); i el binomi —avui sinonímic segons la localització dialectal, ací de dubtosa distinció— de la **dacsa** ‘Planta anual de la família de les gramínies, de gran port, monoica, de tiges massisses, conreada pels seus grans, sovint grocs o vermellosos, agrupats en panotxes que naixen a l’axil·la d’una fulla, i també com a planta farratgera (*Zea mays*)’, lleugerament majoritària amb dues ocurrències —malgrat que l’altre exemple no pertany a un context de nodriment— tal com *e moltes vitualles, ço és, de mill e de forment, dacça e panís* (TB: 1152, 7), o **panís**, aquesta amb una aparició solitària en *de mill e de forment, dacça e panís* (TB: 1152, 7).

Un producte alimentari bàsic a ressenyar és el **pa** ‘Aliment fet de farina pastada amb aigua, generalment fermentada, i cuïta al forn, especialment el fet amb farina de blat’, com en dóna testimoni *tots menjassen civada mesclada ab pa* (TB: 703, 22),²³ del qual Martorell fa una especificació mitjançant la fórmula **pa fresc** ‘El que és fet el mateix dia que es menja’ en *axí mateix tramés carn de bou e de porch e molt pa*

²³ Com a lectura complementària, és força interessant Rubio (1995).

fresch a la galera per refrescament a la gent (TB 1352: 13).²⁴ En aquesta línia, com a mots vinculats, és important igualment de referir-se, d'una banda, a la **farina** 'Pólvores obtingudes de la mòlta de grans de cereals, especialment del blat', documentada a tall d'exemple en *axí del forment e farina com de les altres mínimes coses* (TB: 420, 17) i, d'una altra, a la parella sinonímica **blat** 'Planta del gènere *Triticum*, de la família de les gramínies, de tija erecta, fulles linears, amb espiguetes que tenen de dues a cinc flors, només una o dues de fèrtils, formant una espiga terminal densa i fruit en cariopsi, el gra, conreada per a farina i per a la fabricació del pa', amb quatre ocurrencies com ara la localitzada en *e recullit tot lo blat dins la ciutat, per botigues* (TB: 1406, 8); i **forment**, la més habitual, amb quaranta-quatre documentacions com la de l'extracte *fornit de moltes vitualles, ço és, de mill e de forment, dacça e panís per a set anys* (TB: 1152, 7). De tot plegat, cal insistir en la importància del consum de **pa**, com queda remarcat pel 8'14% de despeses enregistrat en els comptes de la reina Maria de Lluna i el 4'5%, pel que respecta a la cort d'Alfons el Vell, duc de Gandia (García Marsilla, 1993: 196).

Com a mostra de la influència àrab, Martorell ens ofereix el mot **arròs** 'Planta de la família de les gramínies, de tija foliosa, fulles auriculades a la base i espiguetes en panícula laxa, finalment penjant, conreada extensament en climes càlids o benignes i terrenys inundables corresponent a diverses varietats d'*Oryza sativa*, provinent del sud-est asiàtic, i també a diverses varietats d'*Oryza glaberrima*, originària de l'Àfrica tropical occidental', del qual es documenten dos casos com ara *E féu-li aparellar molt bé a dinar aroç e cuscusó e molts altres potatges que havien aparellat* (TB: 638, 33); o *de aroç e cuscusó, e de moltes altres viandes* (TB: 572, 16), extractes ambdós en què, així mateix, observem l'ús del terme **cuscussó** 'Pasta de farina fraccionada en bocins rodons, típica del nord d'Àfrica, que se serveix amb carn, llegums i salses'. Val a dir, a tall de complement, que l'**arròs**, d'acord amb Maranges (2006: 32), ja s'utilitzava des de temps anterior a l'edat mitjana, però és ara quan n'augmenta l'ús.

Pel seu component vegetal —són plantes, al capdavant, però amb una intenció ben distinta—, hem decidit d'incloure, a la vora dels llegums i les hortalisses, els condiments, el gran factor distintiu de la cuina medieval pel que fa al tast i, força probablement, per les necessitats de conservació, potser ja des de l'època romana (Sert, 2007: 24-25; García Marsilla, 1993: 168). En aquesta línia, cal mencionar el genèric **espècia** 'Substància vegetal aromàtica o picant que s'empra per a condimentar el

²⁴ Segons Maranges (2006: 36), «El gran aliment medieval de rics i pobres era el pa».

menjar, com pebre, safrà, canyella, claus’, representat per un fragment com ara *Lo or se cava del pregon de la terra; les espècies se porten de luny* (TB: 609, 25). Més específicament, el *Tirant* ens aporta referències al **gingibre** ‘Planta de la família de les zingiberàcies, de fulles pinnaticompostes i flors groguenques amb les vores purpúries, disposades en espiga, originària de l’Àsia sud-oriental i molt cultivada als països tropicals pel seu rizoma, gros i olorós, emprat com a condiment (*Zingiber officinale*)’, d’ocurrència única en *acabat de dançar portaren la col·lació de matí: gingibre vert ab malvesia* (TB: 207, 31); el **joliverd** ‘Herba de la família de les umbel·líferes, de fulles repetidament pinnaticompostes, de vegades crespes, flors verdoses en umbel·la i fruit ovoide, cultivada per les seues fulles, emprades com a condiment i, de vegades, subespontània en llocs ruderals (*Petroselinum crispum* o *P. hortense*)’, en el fragment *e yo bé sé que a vós no poran metre mostalla per joliverd* (TB: 742, 5); o la **mostalla** ‘Planta de la família de les crucíferes, de fulles pinnatipartides o pinnatisectes, flors grogues en raïm i fruit en síliqua terminada en un bec tan llarg com la part fèrtil o més, mala herba dels camps, cultivada antigament per les seues llavors de propietats revulsives (*Sinapis alba*)’, en *e yo bé sé que a vós no poran metre mostalla per joliverd* (TB: 742, 5), si bé aquests dos vocables finals podrien ésser obviats en tant que hi apareixen tan sols en funció d’una frase feta.

Cas apart, entre els productes emprats per a millorar el sabor i/o la durabilitat dels comestibles, mereixen els tres darrers termes d’aquest subapartat: així, l’**oli** ‘Líquid untuós de color verd groguenc, que s’extrau de l’oliva i serveix com a aliment, com a combustible, i com a lubricant’ en un fragment com ara *III parells de pagos, gallines e capons, mel, oli e de totes les coses que havien portades* (TB: 408, 10);²⁵ la **sal** ‘Clorur de sodi, substància blanca, cristal·lina, que abunda en la naturalesa formant masses sòlides o en solució, principalment en l’aigua de mar, i que, refinada i reduïda a grans molt fins, és emprada com a condiment o per a conservar els aliments’, amb dues minses ocurrencies com ara la de l’extracte *de no menjar pa ni sal* (TB: 830, 6), pertanyent a un context de caràcter lleugerament prescriptiu; i el **vinagre** ‘Líquid que prové de la fermentació acètica del vi o d’altres productes alcohòlics, compost principalment d’aigua i d’àcid acètic, emprat com a condiment, preservatiu o d’altres’, d’aparició solitària en *Era’s seguit que hun dia de dolor los turchs emprengueren de*

²⁵ García Marsilla (2003: 205), en comenta l’ús per cent cinc vegades a la cort de la reina Maria de Lluna en un període en què, paral·lelament, la mantega apareix només en dues ocasions: no podria ocórrer d’una altra manera vora la Mediterrània.

venir III mília peons ab axades e cabaços, pichs, **vinagre** e foch portants per voler rompre una muntanya perquè l'aygua s'escampàs per hun riu sech que y havia e per levar-los l'aygua (TB: 1056, 26-28), per bé que ací aquest darrer mot no sembla tenir un ús alimentari.

d. Fruites

Incloem ací tots aquells productes tirantians que responen al mot genèric **fruit** 'Producte de la fertilització d'una planta, que conté les llavors dins un embolcall més o menys suculent, de dimensions i consistència variables segons les espècies', documentat, a tall d'exemple, en la seqüència *molt gran abundància dels **fruyts** de la terra* (TB: 88, 7), per bé que, tal com denota l'ús d'un terme contigu tal que **fruita** 'Fruit comestible', la frontera amb el subapartat 3.5. no sempre és gaire clara: *de moltes maneres de lepolies e de **fruytes** novelles* (TB: 528, 29). Siga com siga, la varietat de fruits esmentats és, certament, mínima.

El producte més destacable, amb huit ocurrencies, és el **raïm** 'Fruit o conjunt de fruits del cep o de la parra (*Vitis vinifera*), format per un conjunt de baies sucoses redones o redonenques, pedicel·lades, agrupades al volt d'un eix ramificat', tal com testimonia l'exemple *Com fon prop del castell, véu una vinya ab molts **raïms*** (TB: 990, 19); vinculable amb les set localitzacions del lema **vinya** 'Liana caducifòlia de la família de les vitàcies, de branques noves llargues i primes, circells ramificats, oposats a les fulles, fulles cordiformes palmatilobades i irregularment dentades, flors petites, verdoses, en panícules oposades a les fulles, que en estat fructífer porten nombrosos fruits en baia, cultivada a gran escala, sovint en forma d'arbust baix, i de vegades subespontània, o potser silvestre, als boscos de ribera mediterranis (*Vitis vinifera*)', cosa que posa novament de manifest la condició mediterrània de l'alimentació tirantiana.

En un rang inferior de dues ocurrencies, tenim el **préssec** 'Fruit comestible del presseguer, globós i lleugerament solcat per un costat, de pell poc o molt vellutada, de coloració entre el groc i el vermellós, carn sucosa, de color semblant, i pinyol irregularment solcat' en una seqüència tal que *e una sistella de **précechs*** (TB: 1141, 23), i el **pàmpol** 'Fulla de cep o de figuera', mot de documentació solitària mitjançant la seqüència *que-s mostraven los **pàmpols** e los raïms* (TB: 994, 29). Per últim, malgrat la no menció de la fruita que en deriva, sí que hi és documentat l'arbre pertinent, ço és, el **taronger** 'Arbre perennifoli de la família de les rutàcies, un poc espinós, de tronc curt i

capçada arredonida, fulles coriàcies d'un verd intens, amplament el·líptiques i amb el pecíol alat, flors blanques aromàtiques, solitàries o en petits grups, i fruit en hesperidi, la taronja, originari de l'Àsia sud-oriental, cultivat, sovint extensament, com a fruiter i emprat en medicina i perfumeria (*Citrus sinensis*), tal com mostra el fragment *per bon spay parlant ab lo Lauseta dels tarongers* (TB: 1012, 2).

e. Llepolies

Per a aquest epígraf, hi englobem diversos productes que, malgrat que podrien ésser encabits en altres subapartats, responen a la idea de **llepolia** 'Menjar fi i delicat pensat, més que per a alimentar, per a fer gaudir el paladar', així com es transmet en el fragment *trameteu-li presents de moltes maneres de llepolies e de fruytes novelles* (TB: 528, 9). Si fa no fa, parlem d'un concepte contigu, si no sinònim, al de les postres.²⁶

D'acord amb el que hem exposat suara, cal destacar la presència d'aquells ingredients dolços que serveixen per a enaltir el tast d'altres aliments com ara la **mel** 'Substància viscosa, dolça, elaborada per les abelles en una distensió de l'esòfag a partir del nèctar de les flors, la qual és dipositada en les cavitats hexagonals de la bresca' o el **sucre** 'Substància dolça, cristal·litzable, blanca o incolora quan és pura, que es troba en el suc d'un gran nombre de plantes' en *confits de mel e de çucre* (TB: 408, 9).²⁷ Així mateix, la **canyella** 'Escorça aromàtica del canyeller emprada principalment en confiteria i també com a aromatitzant en perfumeria', mot d'ocurrència única en *e après una dotzena de hous ab sucre e ab canyella* (TB: 897, 29).

Entre els menjars tirantians més delicats, ço és, capacitats per a provocar el plaer del paladar per sobre de les necessitats mengívoles bàsiques, hi trobem diversos productes que podrien allotjar-se sota el paraigua del terme genèric **confit** 'Pinyó, avellana, gra d'anís, petita quantitat d'un licor o d'un medicament, envoltat d'una capa de sucre fi endurida', exemplificat en el fragment *de pasta real e marçapans e altres comfits de molta stima* (TB: 1451, 2): així, el **marsapà** 'Massa feta amb ametlles mòltes i sucre' en *isqué la col·lació molt gran e abundosa, de marsapans e pasta real e totes altres maneres de confits* (TB: 228, 14), el **citronat** 'Confitura de poncem', documentat excepcionalment en la frase *en hun gran plat d'or, en lo qual havia citronat e pinyonada, e amel·les e pinyons confits* (TB: 1125, 15), i la **pasta real**

²⁶ És recomanable Maranges (1998) com a lectura addicional.

²⁷ La crítica (Maranges, 2006: 38) remarca precisament aquest gust per tots dos elements.

‘Massa tova i plàstica formada amb mel i sucre’, en *de marsapans e pasta real e totes altres maneres de confits de sucre* (TB: 222, 14).²⁸

Per últim, anotem fruits i llavors desplaçats ací pels motius exposats a l’inici d’aquest subpunt. Així, el **dàtil** ‘Fruit comestible de la palmera de dàtils (*Phoenix dactylifera*), baia carnosa i amb una sola llavor de coberta dura’, en *Féu portar allí dàtils e confits, e féu fer col·lació a tots* (TB: 643, 29); el **pinyó** ‘Part interior llenyosa d’un fruit, que conté la llavor’, i la **pinyonada** ‘Menja feta de pinyons cuits amb sucre i blanc d’ou’, atestats alhora en *lo qual havia citronat e pinyonada, e amel·les e pinyons confits a la una part del plat* (TB: 1125, 15); l’**ametla** ‘Llavor comestible del fruit de l’ametler que, coberta d’una pell de color torrat, es troba a l’interior de la clofolla dura’, en un únic exemple com ara *e amel·les e pinyons confits a la una part del plat* (TB: 1125, 15), potser la fruita seca principal en època medieval (Maranges, 2006: 37); i el **canyamó** ‘Llavor del cànem, amb nucli blanc, redona, més petita que el pebre i, coberta d’una corfa llisa de color gris verdós’, també de localització solitària en *que la magestat vostra prenga huns poch de canyamons confits ab hun got de malvesia* (TB: 974, 6).

La sensació global és, sens dubte, que la societat dibuixada per Martorell trobava particularment agradós d’ingerir aquesta mena de productes orientats vers la deliquescència per contrast amb la pura necessitat de nodrir-se’n (Maranges 2006: 39). Més poèticament, si voleu: l’evanescència dels sentits per damunt de la peremptorietat física.

f. Begudes

Com a colofó, dediquem aquest darrer subapartat als líquids, entre els quals cal destacar, no sorprenentment, la importància del **vi** ‘Suc de raïms fermentat, que és, essencialment, una solució aquosa d’alcohol etílic amb petites quantitats d’èters, esters, sucre, matèria colorant o d’altres’, com mostra una seqüència tal que *se’n pujava alt en la torre hun gran barral de vi e dava molt bé a beure a tots sos companyons* (TB: 1145, 31).²⁹ D’acord amb García Marsilla (1993: 162), la mancança de **vi** era indicatiu de pobresa, fet subratllat pel 8’06% de despesa a la cort de la reina Maria i, sobretot, el 14’02% a la cort del duc de Gandia (García Marsilla, 1993: 196).

²⁸ Val a dir, pel que fa a la seqüència documental d’aquest darrer mot, que s’hi observa un ús adjectival del terme **confit** —suara apuntat com a substantiu—, fet que reforça el seu caràcter genèric.

²⁹ Tot i que la forma **vi**, amb quinze ocurrences, és la majoritària, el *Tirant* aporta també una variant **vin**, que veurem tot seguit quan ens referim al **vi blanc**.

El detallisme de Martorell respecte d'aquesta beguda és remarcat per l'aportació de tres subtipus:³⁰

- a) el **vi blanc** 'El que té el color molt clar' mitjançant la seqüència *e de allí exia vi blanc molt fi e especial* (TB: 230, 30);
- b) el **vi vermell** 'El que té el de color molt fosc amb tonalitats rogenques i que bull dins del cup juntament amb la brisa',³¹ documentat en el fragment *un raig de vi vermel molt fi e special* (TB: 231, 5);
- c) la **malvasia** o **malvesia** 'Vi elaborat amb raïm blanc i dolç provinent d'una vinya importada d'Orient', tal com testimonien extractes del tipus *dar molt bella col·lació de confits de sucre ab malvazia de Candia* (TB: 572, 19) o *huns poch de canyamons confits ab hun got de malvesia* (TB: 974, 7).³² Tal com es dedueix pels fragments aportats, aquest beuratge sol prendre's com a acompanyant de dolços, per la qual cosa tampoc no hauria estat agosarat d'incloure'l en l'apartat justament previ.³³ Val a dir, complementàriament, que aquesta mena de **vi** dolç, juntament amb el **vi vermell**, eren indici de la més alta noblesa (García Marsilla: 2003, 201).

A banda d'aquesta preeminència del **vi**, les referències a líquids en la nostra novel·la no sovintegen ja que es redueixen a dos de bàsics com ara l'**aigua** 'Líquid transparent, inodor, insípid, compost d'hidrogen i oxigen, el qual, en un estat més o menys impur, constitueix la pluja, els mars, els llacs, els rius o d'altres concentracions semblants', amb seqüències del tipus *per desig de beure de la aygua fresca vengueren a la font* (TB: 553, 20),³⁴ i la **llet** 'Fluid blanc o groguenc segregat secretat (millor) per les glàndules mamàries de les femelles dels mamífers i que serveix per al nodriment de les

³⁰ Afegim l'esment al **licor** 'En farmacologia, solució en aigua d'una substància medicinal, d'un reactiu, etc.' en una única documentació tal que *E en lo vi havien de singulars licors posades per fer dormir* (TB 1146: 4). Cal parar atenció al fet que el mot és ací femení, al contrari que en la llengua hodierna.

³¹ No present en el DCVB, tot i que sí **vi negre** o **rosat**, expressió que substitueix **vi vermell** segons Veny (1991: 57).

³² La forma en **-a-**, per bé que ens acostava a l'estàndard actual, compta només amb una ocurrència, per contrast amb la forma en **-e-**, majoritària amb quatre aparicions.

³³ Com a lectura de reforç, Mongay (2006).

³⁴ Val a apuntar un terme relacionat d'ocurrència única com ara **aiguada** 'Provisió d'aigua dolça per al consum de la tripulació d'un vaixell', documentat en *Prengueren aquí ayguada e, les fustes ben avituallades de tot* (TB: 446, 11).

cries'. Pel que fa a aquest darrer terme, els contextos es redueixen sempre a casos en què és emprat com a element bàsic dels nadons, és a dir, en tant que **llet** materna, la qual cosa l'allunya de la perspectiva culinària de què fa gala aquest article. Així, per exemple: *E la muller, ab la sua let donant-li a mamar, lo sostingué per gran temps* (TB: 1124, 38). No sembla haver-hi cap esment aliè a tal caracterització, aspecte que tal vegada s'explica per la poca estima que els metges mostraven vers la llet d'animal, tal com, per exemple, assenyalava Vilanova entre els capítols XIV i XV del seu *Regiment de sanitat*. Finalment, per bé que no un beuratge, l'esment a la **llet** ens proporciona el peu necessari per a referir-nos al **formatge** 'Massa alimentosa que s'obté coagulant la llet, esprement-ne el xerigot i consolidant la part presa', testimoniats, per exemple, en *los quals prengueren totes les nous de les ballestes e posaren-n'i d'altres que eren de sabó blanc e de formatge* (TB: 364, 5-6), extracte que, com els altres dos ací no transcrits no dóna raó d'aquest producte en tant que aliment.

4. A tall de conclusió: *après del dinar vengueren les dançes*

Si bé, tal com hem assenyalat en altres punts d'aquest treball, no és donat de conceptualitzar el *Tirant lo Blanc* com a manual culinari equivalent a altres textos com ara el *Llibre de Sent Soví* o el *Llibre del coc* perquè, òbviament, és tota una altra cosa —una obra de ficció i no una enciclopèdia o codi—, cert és que en les seues pàgines podem cercar nombrosos fragments en què l'alimentació pren volada en tant que procés de trobada social, sobretot si ens referim específicament als àpats nobiliaris. En aquest sentit, l'anàlisi deductiva de dits fragments, aspecte, recordem-ho, ja posat de manifest en diversos treballs previs com apuntàvem en el punt **1**, proporciona als lectors actuals una mostra no gens menyspreable del que devien ésser els costums alimentaris del segle XV valencià com a reflex aproximat de l'alimentació mediterrània contemporània: 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 pseudocatàleg de components mengívols i normes per als comensals,³⁵ especialment, i de procediments preparatoris, secundàriament.

Més concretament, nosaltres hem volgut centrar-nos en els ingredients, ço és, la matèria prima que conforma aquest mapa culinari tirantià per tal de fornir un llistat

³⁵ Tot i que ja havíem al·ludit a aquest ítem, recordem que Maranges (2006a: 35) arriba a dir que «Al *Tirant lo Blanc* hi ha les descripcions més completes dels banquets que celebrava la societat medieval».

dels aliments destinats a contentar els estómacs dels personatges, èmuls, sens dubte, dels apetits de la noblesa occidental baixmedieval. D'aquesta manera, hem observat com el repertori alimentari amb què ens il·lustra Martorell atén gairebé tots els aspectes imaginables, ja siguen carns, peixos, llegums, espècies, fruites o begudes, encara que, en tant que espill gairebé exacte d'una realitat històrica, la incidència de cada element varia: així, per exemple, els animals bovins s'enduen la part del lleó per sobre dels comestibles marins o de la volateria, el vi es revela eminent com a signe de distinció, etc. Si, com assenyala Fernández Duro (2004: 61) a col·lació del Quixot,

La alimentación es el dato más seguro y fácil para investigar el grado de adelantamiento de los pueblos, y no hay indicio más fijo de su atraso que la frugalidad, que como virtud suele elogiarse por alguno espíritus ligeros,

llavors es pot ben dir que el *Tirant lo Blanc*, en tant que, fonamentalment, aparador de l'apetit nobiliari, es constitueix com a mostra lluent d'una variada cuina a l'avantguarda de l'època en què s'inscriu.

REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

- ALCOVER, Antoni M. / Francesc de B. MOLL, *Diccionari Català-Valencià-Balear*. [edició en xarxa, <<http://dcvb.iecat.net/>>, consultada els dies 11, 12, 14 i 27 de novembre del 2009].
- ÁLVAREZ I NOLLA, Joaquim / Carles RIERA FONTS / Magda RAFECAS MARTÍNEZ (1993), *Diccionari dels aliments*, Barcelona, Institut Català del Consum-Generalitat de Catalunya.
- ANÒNIM (1963), *El llibre de cuina de Scala-Dei*, prefaci i transcripció per Josep Iglésies, Barcelona, Fundació Francesc Blasi Vallespinosa.
- (1966a), «Anonimo toscano. Libro della cucina», dins Emilio Faccioli (ed.), *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo*, vol. I, Milà, pàgs. 21-56.
- (1966b), «Anonimo veneziano. Libro per cuoco», dins Emilio Faccioli (ed.), *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo*, vol. I, Milà, pàgs. 65-105.

- (1979), *Libre de Sent Soví*, a cura de Rudolf Grewe, Barcelona, Editorial Barcino.
- (2003), *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, Barcelona, Editorial Barcino. Conté també el *Llibre de totes maneres de confits*, a cura de Joan Santanach.
- (2008), *The Book of Sent Sovi: medieval recipes from Catalonia*, edició en anglés traduïda per Robin M. Vogelzang i a cura de de Joan Santanach, Londres, Tamesis.
- APICI, Marc G. (1990), *L'art de la cuina*, Barcelona, Fundació Bernat Metge.
- BÀGUENA, Núria (2006a), «La cuina moderna i contemporània a través dels receptaris», dins Núria Bàguena (coord.), *Nadala 2006. Cuina catalana*, Any 40, Barcelona, Fundació Lluís Carulla, pàgs. 41-53.
- (2006b), «Repertori de llibres de cuina catalana», dins Núria Bàguena (coord.), *Nadala 2006. Cuina catalana*, Any 40, Barcelona, Fundació Lluís Carulla, pàgs. 86-97.
- BAILE LÓPEZ, Eduard (2007), *Concordances lematitzades del 'Tirant lo Blanc'*, memòria de llicenciatura inèdita dirigida pel Dr. Rafael Alemany Ferrer a la Universitat d'Alacant.
- (en premsa), «Aportacions al lèxic marí (especialment naval) del *Tirant lo Blanc*», comunicació presentada al *XVé Col·loqui de l'Associació Internacional de Llengua i Literatura Catalanes*, celebrat a Lleida del 7 a l'11 de setembre del 2009.
- BELTRÁN LLAVADOR, Rafael (2006), *'Tirant lo Blanc', de Joanot Martorell*, Madrid, Síntesis.
- BORAU, Cristina (1995), «D'aparellar de menjar: un altre receptari de cuina medieval en català», 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, pàgs. 801-810.
- CONTRERAS, Jesús (2006), «Cuina catalana i identitat cultural», dins Núria Bàguena (coord.), *Nadala 2006. Cuina catalana*, Any 40, Barcelona, Fundació Lluís Carulla, pàgs. 20-29.
- CONTRERAS MARTÍN, Antonio (1995), «Comedia y cortesía: los rituales alimenticios en la sociedad caballerisca 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, pàgs. 711-728.
- COROMINES, Joan (1980-1991), *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, Barcelona, Curial Edicions Catalanes. 10 vols.

- COSTA, Mercè / Maribel TARRÉS (2001), *Diccionari del català antic*, Barcelona, Edicions 62.
- CROUS I RAMIO, Joan (1995), «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, pàgs. 729-742.
- EIXIMENIS, Francesc (1977), *Com usar bé de beure e menjar: normes morals contingudes en el 'Terç del Crestià'*, Barcelona, Curial.
- (1985), *Scala Dei. Devocionari de la reina Maria*, transcripció del manuscrit antic per Curt Wittlin i traducció al català actual per Elisabet Ràfols, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- Enciclopèdia Catalana. Gran diccionari de la llengua catalana*. [edició en xarxa, <<http://www.grec.net/home/cel/dicc.htm>>, consultada els dies 5 i 6 de desembre del 2009].
- FÀBREGA, Jaume (1995-2001), *La cuina catalana*, Barcelona, La Magrana. 9 vols.
- (2000), *La cuina medieval. A taula amb Francesc Eiximenis*, Girona, Ajuntament de Girona / Institut d'Estudis Gironins.
- FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Lluís (1946), «*Libre de totes maneres de confits*. Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulcería», *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX, pàgs. 97-134.
- (1951-1952), «El *Libre de Sent Soví*. Recetario de cocina catalana medieval», *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XXIV, pàgs. 5-81.
- FERNÁNDEZ DURO, Cesáreo / Miguel LÓPEZ CASTANIER (2004), *La cocina del 'Quijote'. Con todas las recetas*, Madrid, Rey Lear. [C. Fernández Duro s'encarrega de la primera part, que du per títol complet «La cocina del *Quijote*. Disertación científico-histórico-filosófica de un aprendiz de literato»; M. López Castanier escriu la segona secció, ço és, «La cocina del *Quijote*. Todas las recetas».]
- GARCÍA MARSILLA, José Vicente (1993), *La jerarquía de la mesa: los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, València, Diputació Provincial.
- GREWE, Rudolf (2003), «Introducció», dins *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, Barcelona, Barcino, pàgs. 17-58.
- GUILLÉN TATO, Julio (1969), *Lo marinero en el «Tirant lo Blanc»*, Madrid, CSIC.
- GUNZBERG MOLL, Jordi (1995), «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, pàgs. 857-869.
- HUICI MIRANDA, A. (1965), *La cocina hispano-magrebí en la época almohade según un manuscrito anónimo*, Madrid, 1965.
- IBORRA GASTALDO, Josep (1990), *El tinell del 'Tirant': la cuina clàssica del segle XV*, Oliva, Colomar Editors.
- IEC [= Institut d'Estudis Catalans], *Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans*, 2a edició. [edició en xarxa, <<http://pdl.iec.es/entrada/diec.asp>>, consultada els dies 23, 26 i 29 de novembre del 2009]
- INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA (2006), *Corpus de la cuina catalana*, Barcelona, Columna.
- LAURIOUX, BRUNO (1997), *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols, Typologie des Sources du Moyen Âge Occidental.
- LLADONOSA I GIRÓ, Josep (1984), *La cuina medieval catalana*, Barcelona, Laia.
- LUJÁN, Nèstor / Joan PERUCHO (2003), *El libro de la cocina española: gastronomía e historia*, Barcelona, Tusquets.
- MARANGES, Isidra (1998), *Dolços medievals per avui*, Tarragona, El Mèdol.
- (2006a), «La cuina medieval catalana», dins Núria Bàguena (coord.), *Nadala 2006. Cuina catalana*, Any 40, Barcelona, Fundació Lluís Carulla, pàgs. 30-39.
- (2006b), *La cuina catalana medieval: un festí per als sentits*, Barcelona, Dalmau.
- MARTÍ, Sadurní (1995), «"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, pàgs. 909-920.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel (1989), *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Alianza.
- MARTINO, Mestre (1966), «*Libro de Arte Coquinaria*», dins Emilio Faccioli (ed.), *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo*, vol. I, Milà, pàgs. 119-204.
- MARTORELL, Joanot (2005), *Tirant lo Blanc*, vol. I [= edició crítica catalana], edició a cura d'Albert G. Hauf, València, Tirant lo Blanc.
- MASSANÉS, Toni (2006), «De com saber si 'catalans mengen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions' o què podem entendre per cuina catalana», dins Núria Bàguena (coord.), *Nadala 2006. Cuina catalana*, Any 40, Barcelona, Fundació Lluís Carulla, pàgs. 10-19.

- MÉRIDA, Rafael M. (2009), «Pròleg. Els mil i un amors de Joanot Martorell», dins Joanot Martorell, *Contes d'amor de Tirant lo Blanc*, Barcelona, La Magrana, pàgs. 9-17.
- MONGAY I CASTRO, Valentí (2006), «La malvasia a la cuina de l'antiguitat», *Dossiers agraris*, 10, pàgs. 7-10.
- [edició en xarxa, <<http://publicacions.iec.cat/repository/pdf/00000036/00000085.pdf>>, consultada el dia 15 de novembre del 2009]
- OLSON, S. Douglas / Alexander SENS (2000), *Archestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*, Oxford, Oxford University Press.
- PALAU, Pep (2006), «Llorers i espines de la cuina catalana», dins Núria Bàguena (coord.), *Nadala 2006. Cuina catalana*, Any 40, Barcelona, Fundació Lluís Carulla, pàgs.78-85.
- PLA, Josep (1972), *El que hem menjat*, Barcelona, Destino.
- PUJOL, Anna (1997), *Arrels clàssiques de la cuina de la Catalunya Vella: d'Apici (segle I) a Josep Pla (segle XX)*, Barcelona, Icària.
- RAZIN AL-TUYIBI, Ibn (1984), *Fadalat al-jiwan fi tayyibat al-ta'am wa-l-alwan*, a cura de Muhammad B. A. Benchekroun, Beirut, Dar al-Garb al-Islami.
- RENEDO, Xavier (1995), «Totes artificials laqueries..: dietètica i moral en un capítol del *Terç del Crestià* de Francesc», 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, pàgs. 921-931.
- RIERA, Ignasi (2002), *Diccionari de la cuina catalana*, Barcelona, Edicions 62.
- RIQUER, Martí de (1990), *Aproximació al 'Tirant lo Blanc'*, Barcelona, Quaderns Crema.
- ROBERT, Mestre (1977), *Libre del coc*, edició a cura de Veronika Leimgruber, Barcelona, Curial.
- RUBIO VELA, Agustín (1995), «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, pàgs. 153-183.
- SANTANACH, Joan (2008), «Introduction», dins *The Book of Sent Sovi: medieval recipes from Catalonia*, edició en anglés traduïda per Robin M. Vogelzang i a cura de de Joan Santanach, Londres, Tamesis, pàgs. 11-32.
- SAU, Daniel (1990), «El mar en el *Tirant lo Blanc*», *L'Aiguadolç*, 12-13 (*Homenatge al «Tirant lo Blanc»*), pàgs. 41-53.

- SIMÓN PALMER, María del Carmen (2003), *Bibliografía de la gastronomía y de la alimentación en España*, Gijón, Trea.
- SCULLY, Terence (1998), *The 'Viander' of Taillevent. An edition of all extant manuscripts*, Ottawa, University of Ottawa Express.
- TERMCAT, *Diccionari de procediments culinaris*. [edició en xarxa, <<http://www.termcat.cat/dicci/culinaris/index.html>>, consultada els dies 13, 18 i 29 de novembre del 2009]
- THIBAUT, ELIANA (1986), *La cuina medieval a l'abast*, Barcelona, La Magrana.
- (2006), *Cuina medieval catalana*, Valls, Cossetània.
- TUDELA I VILLALONGA, Luis / Francesc PUIG CASTELLS (1995), «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, pàgs. 693-710.
- VARGAS LLOSA, Mario (2008), *Carta de batalla por 'Tirant lo Blanc'*, Madrid, Alfaguara.
- VÁZQUEZ SALLÉS, Daniel (2008), «El *Libro de Sent Soví* o la Edad Media contada a través del paladar», dins '*Libro de Sent Soví*'. *El primer recetario medieval de la cocina española*, Barcelona, MC Ediciones, pàgs. 9-33.
- VENY, Joan (1991), *Mots d'ahir i mots d'avui*, Barcelona, Empúries.
- VILANOVA, Arnau de (1947), *Obres catalanes*, II. *Escrips mèdics*, a cura de Miquel Batllori, Barcelona, Barcino.
- (1996), *Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia*, X.1. *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, a cura de Luis García-Ballester i Michael R. McVaugh, Barcelona, Publicacions de la Universitat de Barcelona.