

Juan Vicente García Marsilla, *La taula del senyor duc. Alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels ducs reials de Gandia*, Gandia, CEIC Alfons el Vell, 2010.

Eduard Baile
(Universitat d'Alacant)

Conèixer els hàbits alimentaris de l'alta noblesa de la baixa edat mitjana, així com els aspectes ritualístics que s'hi vinculen i el contingent cortesà que se n'encarrega, es constitueix, sens dubte, com a estudi d'interés notable de cara al receptor actual per a accedir a una visió quotidiana i íntima de com era veritablement aquesta classe alta, de manera que se n'obtinga una contraprestació analítica diferent dels acostaments historiogràfics impartits tradicionalment. En certa manera, es tracta d'espiar a l'interior de palau amb la intenció de desvelar —de revelar— parcialment el dia a dia de la noblesa perquè, així, es puguen reconstruir escenes habituals que ens ajuden a entendre dit estament en clau, diguem-ne, terrenal, sense menyscapte de la validesa aportada pels enfocaments generalistes atents a qüestions d'alta política i a esdeveniments bèl·lics que afecten les disposicions territorials i els drets dinàstics. En aquest context, *La taula del senyor duc. Alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels ducs reials de Gandia* de Juan Vicente García Marsilla, doctor en Història Medieval per la Universitat de València i professor d'Història de l'Art a la mateixa institució, esdevé, com intentarem demostrar, una fita essencial en la historiografia sobre els hàbits alimentaris nobiliaris a la Corona d'Aragó per ço com obri de bat a bat una finestra —metàfora adequadament escollida per a la sinopsi de contraportada i de la qual m'apropie— a la vida de palau dels ducs de Gandia Alfons el Vell (posseí el títol entre el 1399 i el 1412), candidat al tron de la Corona d'Aragó durant el Compromís de Casp, i el seu fill Alfons el Jove (entre el 1412 i el 1425), paradigma de l'exquisidesa i del luxe característics de les classes altes en la cruïlla del segle XIV al XV, aspecte subratllat, de més a més, per la vinculació familiar amb la nissaga reial atés que aquell era el fill gran de l'infant Pere de Ribagorça i de Joana de Foix —dissortadament pel que fa a les dades documentals que se'n podrien haver conservat per a la resta del XV, a la mort del segon duc, durant el període del qual ja s'intueix un cert davallament respecte a la magnificència prèvia del Vell (2010: 13), el ducat es desfà fins que definitivament Hug de Cardona, nebot del Jove, el cedeix a Joan d'Aragó l'any 1433.

Es pot argumentar que entre els membres privilegiats de la societat medieval s'observa una preferència per afavorir l'evanescència del sentit del gust per sobre de la peremptorietat de l'or-

ganisme i la nutrició adient que s'hi correspon; en altres paraules, menjar per a l'alta noblesa en els segles XIV i XV no és sols una activitat bàsica sinó també, i fonamentalment, una oportunitat per a exhibir poder i riquesa, bé per les quantitats d'aliments comprades i disposades a taula no necessàriament ingerides, pel nombre de sirvents que se n'ocupa o per la plasmació simbòlica i teatral dels banquetes, factor que connecta amb el concepte de *retòrica visual* certerament assenyalat per l'autor (2010: 167). Aquesta passió de l'estament més elevat per l'alimentació compta amb un reflex lluent en la proliferació de manuals de cuina existents en l'Europa Occidental del segle XIII en avant, d'acord amb una concepció mediterrània hereva de les tradicions grega i romana —el *Tractat del cuiner perfecte* d'Arquèstrat de Gela o el *Re de Coquinaria* d'Apici en són referents inel·ludibles de l'àmbit en què ens movem—, base sobre la qual els pobles germànics escometen mínimes variacions (2010: 106); en l'àmbit peninsular, de més a més, s'hi afegia la influència de textos perses i àrabs, d'entre els quals cal destacar un receptari anònim i incomplet traduït per A. Huici Miranda i un altre d'Ibn Razin, ambdós del segle XIII. Si atenem a l'àmbit catalanoparlant, val a dir que les mostres de literatura culinària, autèntics aparadors del luxe nobiliari i monàrquic, són ben abundants, i s'ha d'assenyalar que l'autor ací ressenyat no es limita a pouar en els comptes de la casa dels ducs per a fonamentar les seues perquisicions sinó que, constantment, remarca les concomitàncies dels hàbits que se'n desprenen, de tals llistats de compra, amb les tendències observables en els nostres textos teòrics —insistim-hi: els ítems gastronòmics medievals són espills bastant aproximats dels costums coetanis dels alts estaments. En aquest sentit, és obligatori esmentar el degà *Llibre de Sent Soví*, datable vers el 1324 i que ens ha pervingut mitjançant una complexa tradició manuscrita en què l'acompanyen en algun punt textos complementaris com ara les *Flors de receptes tretes del Tresor de beutat* i el *Llibre de totes maneres de confits*, o en què el mateix text fundacional es reconfigura en dos de —gairebé— nous com el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* i el *Llibre d'aparellar de menjar*; així mateix, no ens volem estar de mencionar el *Llibre del Coch o del Ventre de la Canonja de Tarragona*, redactat l'any 1331 per Guillem Clergue, major-dom de Guerau de Rocabertí, i el *Llibre del Coch* de Mestre Robert de Nola, força notable aquest últim en tant que primer manual imprès en català vers el 1520 i que, encara més, gaudeix de gran èxit entre el públic castellà sota la denominació de *Libro de guisados* a penes 5 anys més tard. No obstant això, per no pecar de curtedat de mires, val a dir que aquesta rica producció no és exclusiva de l'àmbit català sinó que es configura com a fenomen transversal a tot l'occident europeu amb exemples notables, entre d'altres, com: els francesos *Petit traité* (manuscrit de principis del XIV), *Le viander* de Guillaume Tirel (segle XIII) o *Le Ménagier de Paris* (1393); els italians l'*Anonimo toscano* o *Libro della cucina* (manuscrit del XV), l'*Anonimo veneziano* o *Libro del cuoco* (darrerries del XV) o la família *Manuscrit napolità-Martino-Platina* (segles XIV i XV, aproximadament); l'alemany *Daz Buch von guter Spise* del bisbe de Würzburg (manuscrit de la segona meitat del XIV); i els anglesos *The Form of Cury* i l'*Ancien Cockery* (manuscrits de final del XIV). Complementàriament, és preceptiu referenciar els consells de caire eclesiàstic i mèdic —també aprofitats per García Marsilla deçà i del·là a l'hora de contrastar tendències en les compres d'aliments segons les estacions de l'any i, paral·lelament, segons la convinença d'afavorir un o altre tipus d'ingesta o, així mateix, el grau de conservació de cada aliment i els condiments adients en concordança— tals com «Com usar bé de beure e menjar», un dels capítols del qual és el popular «Com catalans menjen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions» i que forma part del terç de *Lo Crestià* (entre 1379 i 1386, aproximadament) de Francesc d'Eiximenis, diatribes de sant Vicent Ferrer disperses en els seus sermons reportats, el *Regiment de sanitat* d'Arnau de Vilanova (datable vers el 1305), el *Regiment de pestilència* (segle XIV) de Jaume d'Agramunt o el *Regiment preservatiu e curatiu de la*

pestilència (acaballes del XV) de Lluís Alcanyís. Valguen, doncs, aquestes línies esparses perquè el lector culte no necessàriament versat en temes alimentaris en època baixmedieval compte amb una mínima contextualització que l'ajude a copsar la transcendència que adquireix l'alimentació, tant des d'un punt de vista purament gastronòmic com de simbòlic i de social al si de les classes benestants, de les quals la cort ducal de Gandia, especialment durant el període d'Alfons el Vell, és reflex paradigmàtic: tant és així que el mateix García Marsilla no dubta a assenyalar-la com a exemple modèlic sota una concepció de les corts de l'alta noblesa europea baixmedieval com a veritables *màquines de consumir* (2010: 163). Puntualment, tot aquest conjunt de textos tangencials de què se serveix l'autor inclouen també esments a textos literaris com el *Tirant lo Blanc* (1490) o l'*Espill* (vora 1460) de Jaume Roig, però, certament, en menor grau respecte dels casos anteriors.

L'escorcoll exhaustiu dels comptes ducals, tant els que tenen a veure amb les compres de palau a Gandia com els casos que remeten a viatges o trasllats puntuals de la cort, es reflecteix en una anàlisi pacient i ponderada que, com hem apuntat suara, no defuig de la contextualització sincrònica per mitjà dels textos teòrics coetanis de què els investigadors disposen a les hores d'ara, de manera que es pot ben dir que l'autor penetra en la matèria alimentària amb esmolat bisturí i arriba a una profunditat tal que, en termes expressius, es constitueix com una mena d'*Última Thule*, és a dir, allà on s'ha explorat abans. Tot plegat fa de *La taula del senyor duc* un clàssic immediat en el camp de l'estudi sobre els hàbits alimentaris —entés aquest concepte, com hem remarcat ja, en un sentit ampli: alimentació, gastronomia i etiqueta, si repetim el que resa el títol— de les classes altes de l'antiga Corona d'Aragó: és així que les aportacions de García Marsilla no es limiten a desenterrar dades documentals sinó que es procura que aquesta informació es vehicule per mitjà d'hipòtesis sòlides que, fonamentades sobre un coneixement pregon de nombrosa informació contextual, permeten d'extraure'n claus d'interpretació i de construir o teixir un discurs lúcid i coherent. Sense por de d'errar, no ens ha de tremolar la mà a l'hora d'arreglar l'obra ací comentada juntament amb diverses fites prèvies com ara els estudis primerencs sobre el *Libre de totes maneres de confits* (1946) i el mateix *Libre de Sent Soví* (1951-1952) de Lluís Faraudo de Saint-Germain, *La cuina medieval catalana* (1984) de Josep Lladonosa, *La cuina medieval a l'abast* (1986) i *Cuina medieval catalana* (2006) d'Elia Thibaut, *El tinell del 'Tirant': la cuina clàssica del segle XV* (1990) de Josep Iborra, *Dolços medievals per avui* (1998) d'Isidra Maranges, o *La cuina medieval. A taula amb Francesc Eiximenis* (2000) de Jaume Fàbrega, a més de reculls col·lectius tan sucosos com els dos volums de les *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (edat mitjana)* (1995) i la *Nadala 2006. Cuina catalana* (2006) a càrrec de la Fundació Lluís Carulla. No debades, la transcendència d'aquest treball respon a una llarga trajectòria d'investigació per part de l'autor sobre la matèria del consum alimentari de la noblesa a la Corona d'Aragó durant època baixmedieval, l'exemple més notable de la qual, al marge d'altres treballs arreplegats en la bibliografia, és *La jerarquia de la mesa: los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval* (1993), plasmació de la tesi doctoral i llavor originària d'aquesta darrera aportació —molt succintament, l'ítem ací ressenyat es fonamenta sobre l'ampliació de la recerca feta durant el procés de la tesi per a una reflexió sobre «El banquet en imatges. La cuina i la taula en l'art medieval», duta a terme en el context de «La vida de les imatges», cicle del 2009 al CEIC Alfons el Vell (2010: 9-12).

La taula del senyor duc es configura, com ja hem apuntat, al voltant de les pautes de consum de la cort ducal de Gandia en temps d'Alfons el Vell i, en menor mesura, d'Alfons el Jove (2010:163). En aquesta línia, val a dir que s'estructura en 3 grans apartats constituïts a manera de moviments simfònics que emmirallen els 3 eixos —si seguim l'orde capitular: etiqueta, alimentació, gastronomia— evocats en el subtítol: una primera part que du per títol «Donar

menjar al duc. El col·lectiu cortesà i l'alimentació» (2010: 13-38), la més breu però també la més pertinent a ocupar el pòrtic en tant que informa el lector no avesat sobre la constitució humana i funcional de les corts de l'època; una segona part que respon a la llegenda «La dieta dels poderosos» (2010: 39-126), la qual, per contrast, és la més ampla en donar cabuda a la riquesa de productes consumits a palau; i una tercera part consistent a descriure «La cuina i la taula. Menjar i conuiu en palau» (2010: 127-162), centrada tant en l'elaboració dels aliments per a servir-los a taula com en l'aspecte de jerarquia escènica que comporta la celebració dels àpats. Així mateix, el llibre és ben nodrit d'informació complementària amb la intenció d'il·luminar i complementar la rica informació documental sobre la qual es treballa i de la qual es parteix per a establir les hipòtesis que sostenen el constructe conceptual de la vida alimentària a la cort ducal en tota la seua extensió. Concretament, en el si del text conformat per les 3 parts adés al·ludides, hi trobem nombroses notes a peu de plana que contenen acuradament les citacions bibliogràfiques consultades i diversa informació addicional que amplia, de manera tangencial, el discurs central; encara més, cal aplaudir la decisió d'incloure cada 3/4 pàgines una sèrie d'imatges de quadres o dibuixos de l'època —reforçats amb comentaris a sota que resumeixen el que s'ha exposat en el cor textual de les pàgines prèvies— amb la finalitat de fer visual el contingut, cosa no gens menyspreable si atenem al marcat aspecte simbòlic que envolta el fet alimentari medieval entre les classes benestants. També al bell mig del cos discursiu, l'autor hi inclou un esquema, a manera d'arbre jeràrquic, que explica l'«Organigrama dels oficis relacionats amb l'alimentació a la cort dels ducs reials de Gandia» (2010: 38), així com 5 taules de dades econòmiques que exposen clarividentment que, almenys en època d'Alfons el Vell, les despeses de cort responen, si no a una planificació perfecta, almenys sí a un cert intent de racionalització del que, per a un lector no especialista, podria semblar un pèlag informatiu inabraçable (2010: 163): «Preus de la lliura de diverses carns a les corts senyoriales (en diners valencians)» (2010: 55); «Compres de forment a la cort d'Alfons el Jove per mesos (1418-1419)» (2010: 73); «El forment de la cort d'Alfons el Jove en funció de la procedència i del preu de compra (2010: 73)»; «Despeses de transport del forment de la cort d'Alfons el Jove» (74); i, en darrera instància, «Preus per lliura dels principals condiments a la cort dels ducs reials de Gandia» (2010: 74). Fora ja de les parts nuclears, l'obra es complementa per mitjà de 3 apèndixs que arrepleguen la part més substancial de les dades d'arxiu analitzades, totes extretes de l'arxiu dels ducs reials de Gandia, a les hores d'ara guardat a la sèrie Mestre Racional de l'Arxiu del Regne de València (2010: 169-170): «Un mes en els comptes del comprador d'Alfons el Vell, juliol de 1386 (Arxiu del Regne de València, Mestre Racional 9.605, f. 2 r. - 23v.). Quèrn d'en Matheu Godes, comprador de casa del senyor marquès del mes de juliol de l'any MCCCCLXXX» (2010: 173-208); «Menús degustats per Alfons el Vell a Gandia pel mes de març de 1410 (Arxiu del Regne de València, Mestre Racional 9.621, f. 105 r. - 112 v.)» (2010: 209-213); i, per últim, «Inventari de la roba de taula i altres objectes al palu de Gandia fet l'any 1377 (Arxiu del Regne de València, Mestre Racional 11.593, f. 210 r. - 211 r.)» (2010: 215-216). Finalment, es recull un extens apartat bibliogràfic (2010: 217-227) en què, al marge de referents diversos ja assenyalats en altres punts d'aquesta ressenya com ara textos culinàries medievals o aportacions prèvies produïdes en àmbit catalanoparlant, el treball revela una aspiració de mires de caire europeu —remarquem que l'exemple ducal de Gandia és, si fa no fa, representatiu del seu contorn cultural— com és mostra feient la inclusió d'obres de prestigi reconegut tals que *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1996) de S. Mennell, *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie* (1991) d'O. Redon, F. Sabban i S. Serventi, i, especialment, *Convivio. Storia e cultura del piacere*

della tavola (1989) i *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa* (1993) de M. Montanari, potser la màxima autoritat en matèria alimentària medieval.

En la primera de les parts centrals de què hem parlat adés, «Donar menjar al duc. El col·lectiu cortesà i l'alimentació» (2010: 13-38), l'autor hi assenyala que, tot seguint el model concèntric establert per J. Sáiz per a la cort d'Alfons el Vell (2010: 15), el palau ducal és conformat per 3 col·lectius, la nombrosa quantitat dels quals és un indicatiu de demostració de superioritat social: un destinat a satisfer les necessitats domèstiques i que, tot residint regularment a la cort, du a terme funcions properes als senyors; un reservat per als llinatges de la baixa noblesa, i, en conseqüència, amb una presència i funció més aïna discontinua a palau; i, finalment, diversos agents externs a la casa senyorial encarregats de serveis permutats per rendes i que a penes es localitzen a la cort. Tot seguit, García Marsilla, força detalladament, descriu com es distribueixen els treballadors de la cort —una organització determinada, val a dir, per les necessitats alimentàries del conjunt total—, amb indicacions precises de la funció característica de cada u i aspectes concrets com ara què cobren i quina és la seua transcendència en el devenir quotidià intern. Sincrèticament, la composició d'aquest col·lectiu de servidors, d'acord amb les funcions específiques, es configura en 3 grans blocs segons l'autor: en primer lloc, els oficis de servei personal més pròxims al senyor, com ara, eminentment, el *majordom* (2010: 18) i el *cambrer* o *camarlenc* (2010: 19); en segon lloc, els oficis relacionats amb l'abastiment de la casa, entre els quals destaca la figura del *comprador* (2010: 21-22, i sota el qual es troben figures diverses tals com el *panicer* (2010: 25), el *boteller* (2010: 26), el *civader* (2010: 29), el *museu* (2010: 30-31) o el *reboster* (2010: 36); i en tercer i darrer lloc, els relacionats amb la manipulació i presentació dels aliments, funció en què la primacia correspon al *sobrecoc* (2010: 32). En aquest punt, per bé que cada mena de servidor és explicada fil per randa de manera que un lector no especialista pugui copsar plenament a què es dedica i com influeix cada u en la vida diària de palau, tal vegada hauria estat convenient d'incloure-hi un apèndix terminològic que facilitara una consulta ràpida del significat de cada terme al marge que optem, en una lectura més detinguda, per bussejar a través del cos de l'estudi.

Arribats a la segona part, «La dieta dels poderosos» (2010: 39-126) es presenta, com ja hem assenyalat anteriorment, com la secció més desenvolupada de l'estudi i és que, no debades, les llistes de despeses ducals mostren una varietat tal d'aliments que, fent un trasllat de conceptes des d'altres medis, quasi sembla apuntar a una mena d'*horror vacui* per l'enorme disposició d'aliments que s'emmagatzmen a palau, aspecte que encara pren més rellevància sota la concepció escènica del banquet. García Marsilla, ben acuradament, adverteix immediatament que, malgrat que les dades de despeses dels ducs de Gandi són les més fiables en àmbit europeu coetani, no és fàcil d'establir pautes clares de consumició a causa de factors diversos com ara el tret itinerant de la cort —les xifres sempre augmenten en aquest cas perquè no es pot recórrer als aliments acumulats i comprats en el seu moment a l'engròs, i de més a més, tampoc es pot fer servir els produïts internament sinó que tot depèn d'intermediaris—, el fet que la grandària de ingesta no és uniforme segons l'escala jeràrquica, i, per damunt de tot, la mancança d'elements de juí que comporta que els quaderns dels compradors o d'altres membres de palau normalment no abasteixen més d'un mes, car aquest és el període temporal establert per defecte per a revisar els comptes domèstics (2010: 39). Fetes aquestes línies de contextualització inicial, el capítol s'embrancha en 7 subcapítols que van des del titulat «Devoradors de carn» (2010: 41-56), en què se'ns explica com aquesta mena d'aliment es constitueix com el més preponderant, ja que els nobles es consideren a si mateixos hereus dels guerrers de l'alta edat mitjana i d'ací el nombre de proteïnes tan elevat que consumeixen, fins a arribar al dedicat a anotar sobre «Sabors, olors i colors per als aliments» (2010: 106-125), clau

bàsica a l'hora de concebre la cuina medieval com a teatre dels sentits si atenem al gust habitual en l'època per mesclar l'agre i el dolç. Entre mitges, García Marsilla s'hi deté a parlar-nos de: les «Delícies de Quaresma» (2010: 56-67), subpunt fonamentat en la condició del peix com a aliment vinculat amb l'abstinència de carn; «El pa de cada dia» (2010 67-79), un producte que posa en comú les classes altes amb les baixes, però en força menor grau i del qual s'especifica un paper subsidiari com a acompanyament de plats; el «Vi per a tots» (2010: 80-87), apartat en què es remarca la preeminència dels que són més dolços i aromàtics; «Els cicles dels vegetals» (2010: 87-98), un compendi menor per comparança amb altres grups de productes, ja que, per contrast amb les aus, comentades en la part de les carns com a producte de la més alta exquisidesa en tant que se'ls atorga propietats medicinals i una major proximitat a les virtuts divines per ser animals que habiten el cel, les verdures i els llegums provenen de sota terra; i els «Complements privilegiats: ous i formatge» (2010: 98-105), els quals, tot i ser secundaris respecte de les carns, per exemple, mantenen una presència constant en els comptes.

And last but not least, el capítol «La cuina i la taula. Menjar i conuiu en palau» (2010: 127-162) ens transporta a viatjar pel mig de rebostos, cuines, menjadors i cambres i sales de banquets, tot posant èmfasi, com hem insistit en diversos moments d'aquesta ressenya, en la idea de la ingesta com un fet cultural ritualitzat en clau de conjunt de tècnica, ètiqueta i sociabilitat (2010: 127). Al seu torn, aquest tercer apartat s'estructura en dos: d'una banda, «Entre fogons i cassoles. Les cuines del duc» (2010: 127-143), dedicat a la descripció de les amples i ben equipades cuines de palaus —incloent-hi els artifells—, situades segurament a la vora dels rebostos i dels magatzems, a més de comptar amb accés ràpid a l'aigua; i d'una altra banda, «L'escenari de la taula» (2010: 143-162), en què l'autor tracta elements diversos vinculats amb el caràcter representacional del fet social de menjar, com ara en quins moments del dia es menja i en quantes ocasions, l'orde jeràrquic a taula —sempre supeditat a la posició dels senyors—, la qualitat de l'aixovar i de la vaixel·la o els entreteniments teatrals i musicals que acompanyen el ritual alimentari.

Comptat i debatut, l'estudi de Juan Vicente García Marsilla es perfila com un text francament reivindicable com a mostra essencial per a conèixer de prop els trets fonamentals dels hàbits alimentaris de les classes nobiliàries de la Corona d'Aragó en el tombant del segle XIV al XV mercé a un acostament íntim als costums d'ingesta, tant des d'un prisma purament dietètic com un de social i material, de la cort ducal de Gandia sota Alfons el Vell i el seu fill Alfons el Jove. Així, mitjançant la font primària dels comptes de palau, confrontats i complementats analíticament amb el coneixement arreplegat per la tradició bibliogràfica més prestigiosa juntament amb els manuals culinaris medievals coetanis, el resultat que ofereixen les perquisicions de l'autor responen a una visió d'analítica exigent i especialitzada sobre la matèria tractada, però alhora provista de prou punts d'interès per a un lector culte ocasional que vulga entendre, de manera més pràctica que purament teòrica, com feien aquests col·lectius benestants baixmedievals per a crear un espai comú entre alimentació i teatralitat, entre necessitat biològica i fet cultural. Més poèticament, si voleu, es podria dir que García Marsilla triomfa des del moment en què, a mesura que llegim i per damunt de qualsevol altra consideració, esdevé urgent i viva la sensació que compartim localització i temps amb els personatges de la cort ducal: com si forem espectadors de luxe transportats a la Gandia de l'època, com si poguérem acostar-nos als components de la cort i seure a taula amb ells per a degustar les delícies diverses que s'hi serveixen.