

Directors: Ramon Arnabat (URV),
Josep Santesmases (CCEPC)
Producció: L'Avenç
Disseny original: Canseixanta
Trià de novetats: Pineda Vaquer,
Carles Barrull (IRMU)
Dipòsit legal: B. 47.520-76
ISSN 2339-6997

CONTINGUTS

EDITORIAL: El retorn del safrà	1
TEMES 1: «Les coses grans a costar ...»	2
TEMES 2: El cultiu i el comerç de ...»	5
TEMES 3: L'ús del safrà en els ...»	8
PATRIMONI: El safrà en el receptari ...»	11
RESSENYES	13
TRIA DE NOVETATS	14
NOTICIARI	16

(PLECS)

D'HISTÒRIA LOCAL

Plecs d'Història Local és una revista trimestral que publica articles originals de recerca i reflexió sobre història local i comarcal i en divulga la producció editorial i les activitats en l'àmbit territorial de les terres de parla catalana.

JOAN J. BUSQUETA RIU. Universitat de Lleida

EL RETORN DEL SAFRÀ

La gent de les Garrigues està dirigint els seus esforços, en els darrers temps, cap al conreu del safrà. Una aposta decidida per trobar nous productes que reforcin l'oferta tradicional d'olives i ametlles de la comarca. Però, el safrà és un producte nou? Ben al contrari. Justament, la innovació, la mirada de futur, la necessitat d'una major diversificació davant la variabilitat del mercat agrari, van de la mà d'un cultiu que retorna: el safrà, producte que arrelà amb força en aquestes terres de l'interior des del segle XIII, i que arribaria a constituir un dels grans referents del comerç del conjunt de la Catalunya baixmedieval; «l'espècie d'Occident», tal com el batejà, tot i tenir els orígens en l'orient mediterrani, Mario del Treppo l'any 1976.¹ Val a dir que, en els dominis andalusins –com és el cas, per exemple, de les terres del Baix Segre, conquerides pels cristians a mitjan segle XII–, el safrà ja era prou valorat i conegut, com també a la veïna Fraga, al Baix Cinca, que destacava justament per produir un safrà de molta qualitat; o a València, conquerida el segle XIII, que des del segle X fou un dels grans centres de producció i exportació de safrà arreu. I tanmateix, el safrà, per la importància que va tenir com a condiment alimentari i també com a producte tintori, pictòric, cosmètic o mèdic, hauria de merèixer més treballs de recerca, perquè la documentació de tipus local és a l'abast. D'aquesta importància se'n va fer ressò ja fa uns anys –volem destacar-ho–



el Centre d'Estudis del Bages, que publicà un monogràfic amb estudis de F. Rafart amb el safrà com a gran protagonista.² I és que el safrà era un producte d'una vàlua enorme, i així ens ho torna a mostrar el dossier de *Plecs*. Us con-

videm, doncs, a llegir-hi les contribucions d'especialistes com C. Vela, sobre la importància de les espècies en general a la Catalunya medieval, i P. Verdés, que assenyalava les principals zones productores de Catalunya durant el segle XV, entre altres punts d'un gran interès. Finalment, els articles de T.H. Balcells relacionen el safrà amb els tractats mèdics i els receptaris de cuina. Un tast, doncs, de la diversitat temàtica i d'enfocaments que pot i ha de comportar l'estudi del món del safrà. Un món que re-

torna i que està implicant molta gent que veu en aquest producte, senyera de la producció i del comerç català a la baixa edat mitjana, una oportunitat de futur. La història els/ens empeny. ■

Notes

1. Mario del TREPPO, *Els mercaders catalans i l'expansió de la Corona Catalano-Aragonesa al s. XV*, Barcelona: Curial, 1976, p. 118.
2. Francesc RAFART I SELGA, *Masos, safrà, occitans i pesta negra. Estudis d'història de la Catalunya central*, Manresa: CEB, 1993.

temes-1)

CARLES VELA AULESA. DOCTOR EN HISTÒRIA. Centre de Recerca d'Història Rural. UdG

«LES COSES GRANS A COSTAR HAN: LES SPÈCIES SE PORTEN DE LUNY»

Ítem per [I] ll. e miga de pebra que pragés
dimecres XIII de bril

VII s VI d.

Ítem per I ll. de gíngebra lo dia matex

VI s VI d.

Ítem per I ll. de canela picada lo dia matex

X s.

Ítem per II o. de safrà mòlt lo dia matex

X s.

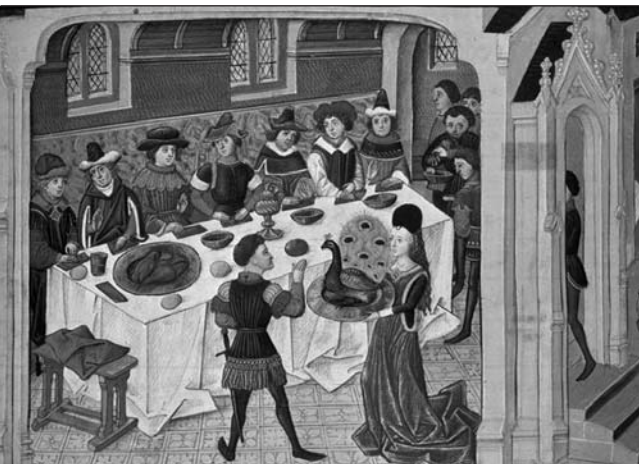
Ítem per II o. de clavell picats lo dia matex

X s.

ACB, Extravagants, *Llibre de comptes de Francesc Canes, especier*
(1378-1381), f. 3 v.¹

El 14 d'abril de 1378 el comprador del comte Joan d'Empúries s'acostà a l'apotecaria de Francesc ses Canes, a Barcelona, i hi comprà, per al seu senyor, pebre, gíngebre, canyella, safrà i clau d'espècia. Era una compra habitual, molt freqüent, gairebé diària: dos dies abans hi havia comprat safrà i l'endemà, dijous, i el dissabte següent hi comprà sucre; dos dies més tard hi prengué gíngebre, canyella i clau. De fet, el llibre de comptes d'en Canes ens mostra que mentre el comte d'Empúries va residir a Barcelona el comprador s'acostava cada dos o tres dies al seu obrador i hi prenia alguna o altra espècia. I si no era ell, s'hi acostava el boteller comtal i hi comprava espècies per fer *clarea*, un vi especiat molt preuat. Era l'afició a les espècies una obsessió personal del comte emporità o reflex d'un gust normal a l'època?

Un banquet: el luxe a taula. Font: París, Musée du Petit-Palais,
Le Livre des conquêtes et faits d'Alexandre (s. XV), f. 86 r.



Per respondre aquest interrogant cal recular tres segles i mirar què s'esdevenia a Europa en aquells moments. Al voltant de l'any mil s'havien produït un seguit de transformacions cabdals que havien donat lloc al que es coneix com la societat feudal: havien canviat les estructures familiars, s'havien modificat els mecanismes d'enquadrament del treball, s'estava produint un augment continuat de la població, l'activitat econòmica creixia i es diversificava... i entre aquestes metamorfosis, també evolucionaren els règims alimentaris, especialment el de l'elit.

Alhora s'havia format un nou grup dirigent, la noblesa, que havia vist augmentar no només els seus contingents, sinó també els ingressos. L'expansió demogràfica, l'auge de la producció agrària i els avenços territorials –en el cas català amb la conquesta de territoris a al-Àndalus– van fer que tota la noblesa augmentés substancialment els seus ingressos. Com que el fenomen coincidiria amb la reactivació del comerç, que suposà un increment i una diversificació dels productes de luxe presents als mercats locals, la noblesa no només van intensificar el consum de productes luxosos, sinó que va refinar els seus gustos, va valoritzar el confort i va renovar les preferències alimentàries. I quin paper van tenir les espècies en tot aquest procés? Un de molt important.

Abans, però, cal explicar què s'entén per espècies. Les espècies eren substàncies obtingudes de plantes exòtiques o rares, amb un preu elevat, una conservació prolongada i, sovint, un escàs poder nutritiu, però en canvi amb propietats organolèptiques excepcionals com a potenciadores del sabor i de la fragància dels aliments. Les espècies també milloraven la conservació d'alguns aliments –tot i que és fals que s'empressin en abundància per tal d'emascarar-ne la mala qualitat– i a més sovint se'ls atribuïen propietats positives per a la salut, a voltes gairebé màgiques. En aquest sentit les espècies es distingien dels condiments locals (julivert, sàlvia, orenga, mostassa, etc.) pel seu origen i pel seu preu, tot i que hi ha excepcions. El safrà, per exemple, era de producció local, però per preu i propietats se'l pot incloure dins les espècies. El mateix passa amb el sucre: tot i que el segle XV es cultivava canya de sucre a la Corona d'Aragó, al sucre se l'ha de considerar com una espècia per propietats, conservació i preu. La resta d'espècies més habituals, però, calia que

els mercaders les anessin a buscar als ports del Llevant, a on arribaven des dels seus països d'origen, a l'oceà Índic.

Tot i que es coneix relativament poc l'alimentació abans de l'any 1000, en relació als condiments sembla que els romans no eren gaire donats als gustos especiats i, fora del pebre, preferien els condiments locals. Els segles IX i X la situació

romania a grans trets idèntica, tot i que ja es documenta el consum de pebre, canyella, clau i alguna altra espècia, reduït, però, als estaments més privilegiats. Ara bé, el segle XI tot canvia arran de les croades i la reactivació del comerç. A mesura que les flotes italianes, occitanes i catalanes controlaren la Mediterrània i els mercaders europeus accediren directament als mercats del Llevant, la circulació de mercaderies de luxe s'activà i a poc a poc cada vegada fou més fàcil trobar als mercats europeus tota mena de *delicatessen* orientals, entre elles les espècies. A més, els croats –tant els que havien anat a Orient com els que participaren en les conquestes cristianes a la península Ibèrica i Sicília– havien entrat en contacte directe amb les cuines orientals, on les espècies eren relativament abundants, i ajudaren a impulsar el gust per l'exotisme entre els grups dirigits. El segle XI, per tant, consumidors i distribuïdors europeus occidentals accedien per primer cop de forma directa a les espècies, i això n'afavorí un ràpid procés d'introducció als mercats i a les cuines d'Europa occidental.

La incorporació de les espècies fou un procés que anà de dalt a baix, en paral·lel a la millora de la situació econòmica dels diferents estaments. Els primers que s'afecionaren a assonar els plats amb espècies foren les grans famílies regnants; rere seu l'alta noblesa i l'alt clergat adoptaren ben prest el costum. A mesura que les seves capacitats econòmiques els ho permeteren, també la baixa noblesa, el baix clergat i fins i tot els ordes monàstics anaren incorporant a la dieta quantitats més o menys importants de pebre i altres

espècies, tot imitant els costums de l'elit dirigent. En conformar-se una xarxa de mercats regionals i locals que permetia fer arribar els productes del comerç internacional arreu, també s'afegiren a la moda de les espècies les elits urbanes i fins i tot els sectors més benestants de la pagesia.

També fou gradual el procés d'incorporació d'espècies: el

pebre fou la primera a ser consumida, però de seguida la seguiren el gingebre, la canyella, el sucre o el clau i finalment espècies menys comunes com el macís, el cardamom, les cubebes o el sàndal, entre altres. De fet, com que allò que donava raó de ser a l'espècia era l'exotisme i el preu elevat, a mesura que una espècia començava a ser freqüent als mercats i en baixava el preu i, per tant, se'n «democratitzava» el consum, les cuines de les elits la substituïen per noves espècies encara més exòtiques i sovint encara més cares. Aquests processos foren molt diversos segons l'accés al mercat, segons la capacitat econòmica i també, evidentment, segons els gustos, però passaren arreu. A França, per exemple, el segle XV l'alta cuina sentia predilecció per la combinació de gingebre i canyella, mescla que als receptaris apareix acompanyant tota mena de plats.

Si ens centrem en el cas català, els primers a incorporar el pebre a la dieta foren els membres de la família reial. Alfons el Cast ja en feia un consum gairebé quotidià. Als seus plats s'hi incorporà ben aviat el sucre. Per la mateixa època l'alta noblesa també assaonava amb pebre els àpats, però de forma menys regular. Una situació similar presentaven els menús de l'alt clergat, que tenia uns costums idèntics als de l'alta noblesa d'on procedia socialment.

Fins i tot els canonges i els monjos consumien de forma relativament habitual pebre, sovint emprat per elaborar *pigmentum*, un vi especiat molt comú. Aquest costum, tanmateix, fou criticat per alguns reformadors, que –com que la tradició mèdica considerava les espècies substàncies calentes–

Els especiers, els subministradors d'espècies (apotecaria de Konrad von Ammenhausen). Font: Stuttgart, Landesbibliothek, Cod. poet. et phil. 2° 2: *Schachzabelbuch* (ca. 1467)



temes-1)

temien que la seva ingesta «escalfés» de manera excessiva i inapropiada els religiosos. En aquest sentit és interessant constatar que, malgrat que la majoria de moviments reformistes pretenien eradicar aquestes pràctiques, en general van haver d'acceptar que el pebre s'usés per acompanyar els àpats de dejuni (aquestes menges eren considerades tan innobles que molts religiosos solament les acceptaven si se'ls emmascaraven amb pebre i altres condiments). En el fons, aquesta concessió mostra fins a quin punt havia penetrat en la societat el gust pels plaers de la taula.

I els grups no privilegiats, evidentment, els volgueren imitar. Arran de la consolidació progressiva d'una xarxa comercial regional que permetia que es distribuïssin arreu els productes del comerç internacional desembarcats a grans ciutats com Barcelona, va esdevenir fàcil trobar espècies com el pebre –i després el sucre, la canyella, el gingebre o el safrà– fins i tot als mercats rurals i això va permetre que també en consumissin algunes famílies pageses, les més benestants, així com les elits de les ciutats i viles. Ara bé, aquesta «de-

Espècies: gingebre, canyella, clau, cardamom... Font: SKopp



Bibliografia

- B. LAURIOUX, «De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale», *Médiévales*, 5 (1983), p. 15-31.
- A. RIERA MELIS, «*Transmarina vel orientalis species magno labore quaesita, multo precio empta*. Especies y sociedad en el Mediterráneo noroccidental en el siglo XII», *Anuario de estudios medievales*, 30/2 (2000), p. 1015-1087.
- P. H. FREEDMAN, *Out of the East. Spices and the medieval imagination*, Yale University Press, 2008.

mocratització» del consum d'algunes espècies quedava limitada per la quantitat: a les taules de la noblesa les espècies hi eren gairebé sempre; a les taules dels menestrals i pagesos solament en les grans festes com ara els àpats de difunt. De la mateixa manera, quan el pebre començà a ser habitual arreu del país, els grups privilegiats el començaren a substituir per altres espècies i diversificar-ne el consum. És significatiu, en aquest sentit, que en llibres de cuina del segle XV el pebre gairebé hi sigui absent: era massa «comú». Noves espècies ocupaven el seu lloc.

Reprement l'exemple inicial, a la taula del comte emporità sempre hi havia pebre, gingebre, safrà, canyella, claus i sucre, i així mateix els seus hostes eren complimentats amb confits de sucre i vins especiats. Però el mateix llibre de comptes ens mostra que els Santcliment, una família de l'oligarquia barcelonina, també consumien assíduament espècies, igual com miraven de fer-ho la majoria de catalans de l'època, com a mínim per Nadal i Cap d'Any, quan el costum obligava a menjar neules acompanyades de *clarea*. Les espècies impregnaven els costums alimentaris dels catalans medievals; mai no s'oblidava, però, la seva funció última de marcar diferències entre qui en podia abusar cada dia i qui en menjava un cop l'any, perquè, com deia Petrarca,

Les coses grans a costar han: l'or se cava del pregon de la terra, les spècies se porten de luny, l'encens se cull dels arbres que suen en Sabea, en Sidònia se peisquen les murices, lo vori se ha en Índia e les perles en la mar Oçceana.

Letra feta per Petrarcha, f. 81 v.-82 r.?

De fet, quan amb l'expansió del comerç les espècies deixaren de ser cares, els gustos de les elits dirigents s'interessaren per altres condiments i altres gustos, però això ja fou els segles XVII i XVIII, i ja és una altra història. ■

Notes

1. C. VELA AULESA, *L'obrador d'un apotecari medieval segons el llibre de comptes de Francesc ses Canes (Barcelona, 1378-1381)*, Barcelona: 2003, p. 78-79.
2. F. PETRARCA, *Lletra feta per Petrarcha: traducció catalana que es conserva al Ms. 7811. Lletres de Batalla, de la BN de Madrid*, edició de Stefano M. CINGOLANI, 2003, www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcp55h1.

PERE VERDÉS PIJUAN. Departament de Ciències Històriques: Estudis Medievals
Institució Milà i Fontanals - CSIC Barcelona

EL CULTIU I EL COMERÇ DE SAFRÀ A CATALUNYA DURANT L'EDAT MITJANA

Com és sabut, el safrà és el conjunt d'estigmes, secs o en pols, procedents de la flor de l'herba anomenada *safranera*. El nom que rebia antigament era el de *krocus* (en grec) o *crocus* (en llatí). La denominació catalana actual, però, deriva del terme àrab *al'zafaran*, que significa 'groc', en referència al colorant que se n'obté.

De la família de les iriàcides, la safranera és una herba de 10 a 30 centímetres d'alçada, que creix a partir d'un bulb o ceba. Les flors tenen sis pètals de color violat, tres estigmes llargs d'un color escarlata i els estams de color groc. En la documentació medieval catalana, el bulb o ceba es coneixia com a *cabeça*, els estigmes com a *brins* i els estams com a *grocs*.

La planta floreix a la tardor, des de mitjan octubre fins a mitjan novembre, i les flors, recollides en cistells, són *esbrinades*, és a dir, se'n treuen els estigmes o brins. Posteriorment, els brins s'han de torrar i dessecar a foc lent, per tal d'eliminar l'aigua que contenen i possibilitar-ne la conservació, a més de donar-los les apreciades qualitats d'aroma i color.

Cal advertir que, durant el procés de dessecació, el safrà perd quatre cinques parts del pes original i, per aquesta raó, l'obtenció d'un quilogram d'espècia requereix entre 100.000 i 200.000 flors. Això explica l'elevat valor que tradicionalment ha tingut l'espècia, així com el retrocés que durant el segle passat va experimentar el seu cultiu en els països desenvolupats. Abans de la mecanització del camp, tanmateix, l'esforç que s'hi esmerçava es veia compensat pel rendiment que se n'obtenia; conscients d'aquest fet, durant milers d'anys els pagesos han conreat safrà.

El cultiu de safrà

Inicialment, el safrà apareix com un producte de l'Orient mediterrani i tot sembla indicar que no fou fins al segle x que el cultiu va introduir-se a al-Àndalus; d'aquí l'etimologia àrab del nom. En el cas català, l'expansió va produir-se sobretot a partir del segle XIII, coincidint amb l'increment del consum de l'espècia a Europa, i ben aviat el rendiment elevat i la demanda creixent van fer que assolís un lloc molt destacat dins del panorama agrícola català.

Per poder fer-se una mínima idea del seu valor, un petit exemple. Actualment, s'estima que un camp d'una hectàrea produeix aproximadament un milió de flors, de les quals poden extreure's uns 50 kg de brins frescos i 10 kg de safrà sec. Doncs bé, tenint en compte algunes sèries de preus de l'època, pot aventurar-se que, durant la primera meitat del segle XV, aquesta quantitat podia tenir un valor aproximat de 1.000 sous barcelonesos (s.b., en endavant) al mercat del Principat. Mentrestant, durant la mateixa època, aquells que han estudiat la producció agrària consideren que, com a molt, en idèntica superfície plantada de cereal es produïen 1.200 litres de blat que, en condicions normals, podien valer entre 100 i 250 s.b.

Per tant, l'elevat rendiment constitueix la raó fonamental a l'hora d'explicar l'expansió del cultiu de safrà a Catalunya durant la baixa edat mitjana. No obstant això, encara hi havia altres elements que hi podien jugar a favor.

No fa gaire temps que aquesta espècia encara es considerava un «producte estalvi», ja que, un cop dessecada, la seva conservació quedava assegurada durant un lapse de temps que podia durar diversos anys. Aquest fet, unit al seu elevat valor, la convertia en un recurs ideal per cobrir despeses extres o imprevistes de la unitat familiar. Això explicaria, per exemple, les nombroses referències en la documentació medieval catalana al safrà com a garantia d'un préstec, o la seva presència en el dot nupcial.

També cal dir que, des del punt de vista agrari, el cultiu de safrà s'adaptava perfectament al policultiu dominant a la baixa edat mitjana, on tanta transcendència tenia l'abastament de cereal. I és que els esforços que s'hi dedicaven, especialment durant la collita d'octubre-novembre, no entorpien altres labors del camp català. Sense oblidar que un cultiu d'aquest tipus s'integrava perfectament en l'estratègia de rotació de conreus, habitual en altres temps per recuperar la terra.

Finalment, també convé recordar el paper determinant que va tenir en l'expansió del cultiu la demanda comercial. Els mercaders locals van trobar en el safrà un producte ideal per equilibrar la relació entre importacions i exportacions, i pels comerciants estrangers l'espècia va resultar molt útil a l'hora de reinvertir els beneficis que obtenien amb la venda dels productes manufacturats que portaven al Principat.

temes-2)

El comerç de safrà

Tot plegat contribueix a explicar per què Catalunya i Aragó van convertir-se, juntament amb els Abruços i la Pulla (al centre i sud de la península Itàlica), en les principals zones productores d'Europa durant els segles XIV i XV.

No és estrany, per tant, que el safrà català fos molt present a les ciutats nord-italianes (Gènova, Pisa o Venècia) que, durant els segles XIII i XIV, actuaren com a grans mercats on convergia la producció de diversos punts abans de ser redistribuïda per la Mediterrània oriental i, sobretot, pel nord d'Europa.

Tampoc ha d'estranyar-nos que, des de mitjan segle XIII, es trobin testimonis de mercaders catalans comerciant amb safrà arreu. Així, per exemple, durant la primera meitat del segle XIV, els traginers de la vila de Santpedor van fer fortuna transportant l'espècie produïda a la Catalunya central per via terrestre cap a les fires de Xampanya, París o Flandes. Després de 1350, el safrà apareix així mateix com un producte fonamental en el carregament de les naus catalanes que es dirigien vers Egipte, Síria o Palestina. Més tard, al final del segle XIV, el mar del Nord va prendre el relleu al Mediterrani i són moltes les referències a la presència de vaixells catalans carregats de safrà en ports anglesos i flamencs.

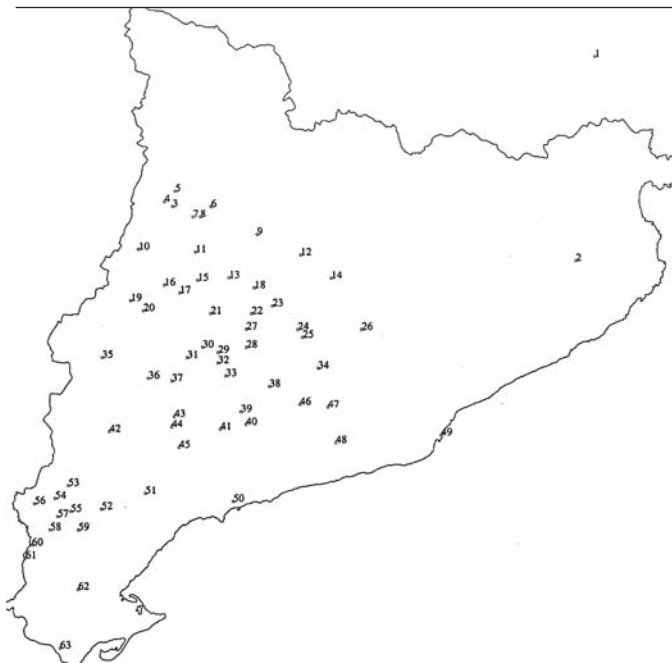
Ara bé, com ja he apuntat, fou durant la primera meitat del segle XV que el safrà català va assolir un protagonisme indiscutible dins de la producció europea i va conquerir els principals mercats d'aquest producte, situats –en aquells moments– en les pròsperes ciutats suïsses i alemanyes: Frankfurt, Nuremberg, Ginebra, Basilea i altres. En aquest sentit, especialment important fou l'actuació de les grans companyies comercials alemanyes i savoianes a Barcelona i al seu reperaís, on mantenien representants per tal d'acaparar les collites. Entre els més destacats, cal esmentar els membres de les famílies que formaren part de la gran companyia de Ravensburg, els Humpis, Mötteli i Munprat; també són força coneguts els representants de les societats dels Diesbach i dels Watt.

La fiscalitat sobre el safrà

Com es pot suposar, la conseqüència lògica d'aquesta expansió agrícola i comercial fou l'establiment, des del començament del segle XIII, d'impostos i exaccions sobre el safrà en tots els àmbits.

Així, per exemple, en l'àmbit senyorial documentem l'existència de diversos drets, entre els quals s'han de destacar aquells que es cobraven de forma proporcional a la collita: el

Mercats safraners segons les llicències atorgades per la Diputació del General de Catalunya (1441-1461). Elaboració pròpia (mapa i relació d'indrets).



- | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| 1- Perpinyà | 23- Torà | 45- Prades |
| 2- Girona | 24- Calaf | 46- La Llacuna |
| 3- Talarn | 25- Prats de Rei | 47- S. Quintí de Mediona |
| 4- Tremp | 26- Manresa | 48- Vilafranca del Penedès |
| 5- Salàs | 27- Tarroja | 49- Barcelona |
| 6- Abella de la Conca | 28- Cervera | 50- Tarragona |
| 7- Conques | 29- Tàrraga | 51- Falset |
| 8- Isona | 30- Anglesola | 52- Mora d'Ebre |
| 9- Oliana | 31- Bellpuig | 53- La Fatarella |
| 10- Àger | 32- Verdú | 54- Vilalba dels Arcs |
| 11- Vilanova de Meià | 33- Guimerà | 55- Corbera d'Ebre |
| 12- Solsona | 34- Igualada | 56- Batea |
| 13- Ponts | 35- Lleida | 57- Gandesa |
| 14- Cardona | 36- Juneda | 58- Bot |
| 15- Artesa de Segre | 37- Arbeca | 59- Pinell de Brai |
| 16- Camarasa | 38- S ^a Coloma de Queralt | 60- Horta de Sant Joan |
| 17- Cubells | 39- Sarraí | 61- Arnes |
| 18- Sanauja | 40- Cabra | 62- Tortosa |
| 19- Castelló de Farfanya | 41- Montblanc | 63- Ulldecona |
| 20- Balaguer | 42- La Granadella | |
| 21- Agramunt | 43- L'Albi | |
| 22- Guissona | 44- Vilosell | |

delme, les primícies, la tasca o el braçatge. També es documenten altres tributs senyorials de caràcter indirecte, com les lleudes i els mesuratges, que gravaven la circulació i l'ús dels pesos i les mesures reglamentàries en el mercat.

Sobre aquesta fiscalitat de naturalesa senyorial se superposava la de caràcter municipal, on també podem distingir entre exaccions de caràcter directe i indirecte. Dins del primer grup es trobaven les talles o derrames que s'establien de forma proporcional a la riquesa dels contribuents, inclòs el safrà. D'altra banda, els principals impostos municipals indirectes sobre el safrà foren les *imposicions* que, des de finals del segle XIII, gravaven el comerç de l'espècia.

Finalment, hi havia els impostos de naturalesa, diguem-ne, reial o estatal. En aquest cas, podem repetir la mateixa distinció que en els àmbits senyorial i municipal, entre tributs directes i indirectes. En el primer grup, únicament trobem el *bovatge*, mentre que en el segon podem distingir entre els *drets d'entrades i eixides* cobrats per la Generalitat i els impostos reials que gravaven certs grups de mercaders estrangers, com italians, alemanys i savoians.

Aprofitant les dades que ofereix la recaptació d'aquestes darreres exaccions, la historiadora francesa C. Carrère va calcular que, en circumstàncies normals, s'exportava un mínim de 30.000 lliures de safrà anuals només a Alemanya i als països nòrdics. Això significa –pel cap baix– unes 12 tones d'aquest producte i una superfície sembrada de 1.200 hectàrees. Aquestes xifres criden l'atenció si les comparem amb altres de més actuals (l'any 1994, a tot Espanya, només se'n sembraren 1.400 hectàrees), però encaixen perfectament amb les actuals teories de la història agrària a Catalunya, que considera el safrà com un important complement del cereal durant l'edat mitjana, juntament amb la vinya, l'olivera i altres cultius de caràcter especulatiu.

La política de la Diputació del General

Arribats en aquest punt, pot entendre's per què, l'hivern de 1428, els diputats del General de Catalunya van almar-se tant amb les notícies que arribaven des d'algunes ciutats del nord d'Europa, on el safrà català es considerava adulterat.

Bibliografia de referència

Per a més informació sobre totes aquestes qüestions, incloent-hi la bibliografia corresponent, vegeu: P. VERDÉS, «Una espècia autòctona: el comerç del safrà a Catalunya durant el segle XV», *Anuario de Estudios Medievales*, 31/2 (Barcelona, 2001), p. 757-785; «La fisca-

Davant d'aquest fet, els diputats van prendre mesures per controlar el frau en l'elaboració i la comercialització del safrà, i van endegar una ambiciosa iniciativa que ultrapassava el tradicional control municipal de l'espècia i la convertia en un veritable «afer d'Estat».

Entre totes les mesures adoptades, cal destacar la intervenció del circuit safraner que es manifestà, d'una banda, amb l'estret control de la producció i l'elaboració del safrà i, de l'altra, amb la fèrria regulació del comerç del producte.

Els diputats van prohibir l'exportació dels bulbs o *cabeces* per evitar que disminuís la producció del Principat i que augmentés la competència estrangera. Amb aquest objectiu, van dictar-se penes molt severes contra els contrabandistes que, en el cas dels patrons de nau, podien arribar a la mort i a la confiscació del vaixell. Així mateix, va intervenir-se l'elaboració del safrà amb la clara intenció de promoure un producte de qualitat, que pogués competir en els mercats internacionals. Les ordinacions del General contemplaven dues varietats de safrà, les quals es distingien pels ingredients utilitzats en el procés de dessecació: el safrà mercader i el safrà d'horta. Aquesta darrera varietat va gaudir d'un gran renom en els mercats europeus, raó per la qual, a mitjan segle XV, els diputats van establir que els productors havien de dessecar almenys un terç del safrà a la manera d'horta.

Òbviament, la lluita de la Generalitat contra totes aquestes formes de frau i l'afany dels diputats per garantir la qualitat del safrà no podia fer-se efectiva si no s'exercia un estret control sobre els punts de venda i el funcionament del mercat safraner. Per aquesta raó, els diputats van determinar clarament on i quan podia vendre's safrà. Les transaccions d'aquest producte únicament es podrien realitzar en determinats indrets i hores, en mercats setmanals autoritzats i fires anuals, sota pena d'una multa desorbitada i la pèrdua del safrà. Gràcies a aquesta normativa, coneixem quines eren les principals zones productores durant el segle XV, situades al voltant de 63 punts de venda que apareixen al mapa adjunt. Com pot apreciar-se, es tractava de poblacions interiors, que en molts casos celebraven les fires durant els mesos de novembre i desembre, quan la collita de safrà havia finalitzat i el producte sortia al mercat. ■

lidad sobre el azafrán: una “cuestión de estado” en la Cataluña del siglo XV», en R. VALLEJO POUSSADA (ed.), *Los tributos de la tierra: fiscalidad y agricultura en España (siglos XII-XX)*, València: Publicacions de la Universitat de València, 2008, p. 422-444.

temes-3)

TERESA HELENA BALCELLS. Universitat de Lleida

L'ÚS DEL SAFRÀ EN ELS TRACTATS DE PESTA MEDIEVALS

En els nostres dies, el safrà s'ha vist reduït al paper de colorant alimentari, és l'ingredient que dona un toc de color als plats, però no sempre ha tingut exclusivament aquest ús. Ja des de l'antiguitat, ha gaudit d'un poderós efecte guaridor i ha format part d'una gran quantitat de beuratges, remeis i pomades. En les línies següents, abordarem el seu paper en els tractats mèdics sobre la pesta de l'època medieval.

L'any 1348 la població europea patiria les conseqüències d'una malaltia infecciosa, de ràpida propagació i alta mortalitat, coneguda com a *pesta o mort negra*.¹ La fúria amb què atacà les ciutats i viles catalanes i delmà la població de forma espantosa, faria emprendre una sèrie de mesures per tal d'evitar-la o, arribat el moment, combatre-la. Les autoritats de la ciutat de Lleida, tement els estralls de la malaltia, decidiren encarregar a Jacme d'Agramont, metge i professor de la càtedra de medicina de l'Estudi General de Lleida, un text de caràcter divulgatiu, senzill i directe, amb l'objectiu de facilitar als ciutadans els coneixements mèdics necessaris per tal de deslliurar-se de les conseqüències, gairebé sempre mortals, de la pestilència que s'acostava. El resultat fou el *Regiment de preservació a epidímia o pestilència e mortaldats*.

L'obra es defineix com un *Regimina sanitatis*, un règim de salut l'objectiu del qual era controlar tots aquells aspectes que influïssin en la conservació de la salut. En el *Regiment* conflueix el pensament mèdic vigent a l'Europa medieval, basat en els principis de Galè. Segons el metge, tots els individus estan formats per quatre fluids o humors (sang, flegma, bilis groga i bilis negra) que influeixen en l'estat d'ànim i afecten el caràcter, i el seu desequilibri provoca la malaltia. El paper del metge medieval consistirà a aconseguir l'equilibri d'aquests fluids, i una de les formes més ràpides i directes serà a través dels aliments, els quals són posseïdors d'unes propietats (sequedat, calidesa, humitat i fred) que permetran incidir en els humors.

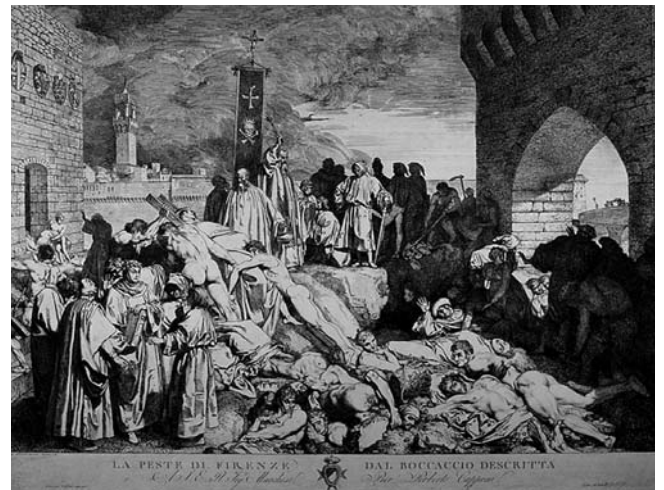
D'acord amb aquestes teories és fàcil comprendre l'ús freqüent de les espècies en la dieta, ja que gaudien de la capacitat d'harmonitzar els fluids. Eren considerades càlides i seques i, per consegüent, eficaces per contrarestar la humitat o el fred dels aliments. La societat medieval considerava les espècies com drogues o medicaments preventius i els atribuïa virtuts medicinals, especialment digestives, odoríferes i

afrodisíaques. Aliments i medicines, espècies i drogues, es trobaven estretament relacionats i molt sovint es confonien. La diferència entre un venedor d'espècies i un apotecari no va ser mai gaire clara, i de vegades fins i tot es podia considerar inexistent. Que les espècies procedissin d'Àsia era una prova més de les seves qualitats màgiques, i reforçava l'atractiu lligat a les característiques del seu cost, misteri i atributs sagrats. Les espècies per excel·lència eren el pebre, la canyella, el gingebre i el safrà, tot i que se'n valoraven d'altres. El safrà constitueix una excepció dins dels productes aromàtics importats. El fet que es trobés en regions de Catalunya i d'Aragó, i que no gaudís del misteri de provenir d'Orient, no l'apartà dels tractats mèdics medievals, ans al contrari.

Però els coneixements dels poders medicinals del safrà no es descobreixen en aquesta època sinó que vénen de lluny. Ja en l'antic Egipte era utilitzat com a droga: en el *Papir*

Boccaccio va relatar en la seva obra *Decameró* la pesta de Florència de 1348. Gravats de Luigi Sabatelli (1772-1850).

Font: Thorvaldsens Museum.



d'Ebers, del 1600 a.C, és utilitzat en col·liris, pomades i emplastres. En la Grècia clàssica, Hipòcrates ja l'utilitzava per combatre diferents malalties i formant part de diverses composicions farmacèutiques. A Roma, a més de droga

158

medicinal, s'utilitzava com a matèria colorant i odorífera. Plini li atribueix les virtuts medicinals de dissipar les inflamacions dels ulls, de guarir les sufocacions histèriques, les úlceres d'estómac i problemes de ventre, ronyons, fetge, pulmons i bufeta, i d'esdevenir un excel·lent diürètic. Dioscòrides li atorga la propietat d'impedir l'embriaguesa i d'estimular la luxúria, a més de virtuts curatives sobre la vista, com a fortificant de les parts internes i com a mitgador dels problemes d'oïda. Galè preparava un beuratge que clarificava la vista, movia l'orina, madurava i reblania, anomenat *Crocomagno de Demòcrates*, compost per 25 parts de safrà, 12,5 de mirra i rosa, 7,5 parts de midó i goma aràbiga i vi de Quios. Els àrabs, coneixedors dels poders curatius del *zahafaran*, li atorgaven la virtut estíptica, resolutiva, digestiva i aglutinant, i al seu oli, la de ser excitant.

Aquesta tradició terapèutica del safrà serà recollida pels metges medievals que, fidels a les aportacions de grecs i

Imatge d'una farmàcia del segle XIV de l'obra *Chirurgia* de Roger de Salern.



àrabs, l'utilitzaran per fer front a una de les malalties més infeccioses i perilloses del moment, la pesta. En l'obra d'Agramont, es detallen un seguit de consells i prescripcions en alimentació, essencialment sobre els productes que cal consumir i els que cal evitar per preservar la salut en el període pestilencial. De la mateixa manera, en l'apartat final s'observen diferents remeis per prevenir la malaltia, i serà en aquestes composicions que trobarem el safrà.

Se'ns parla d'«una confecció molt meravellosa e sobirana-ment lohada per Avicenna e per Resis in Almoissoris e per Averreis», és a dir, recomanada pels més grans i reconeguts

metges àrabs. «La qual confecció se fa d'una partida d'aloec cicrotí e de la meytat meyns de mirra e de safrà aytant com de mirra», és a dir que la mirra i el safrà, dues espècies, en formen part principal. El *metridat* és un dels altres remeis anomenats al *Regiment*: encara que aquí és usat per prevenir la pesta, generalment s'utilitzava per fer front als verins. El mitridat ha figurat en totes les obres de farmàcia fins al segle XIX. Rep aquest nom perquè fou inventat per Mitridat VI, rei del Pont, el segle I a.C. Conté més de 54 elements, entre ells el safrà, que, juntament amb la canyella i el gingebre, aporten 29 grams cadascun a la composició. També es diu: «Hon dich que prendre III vegades a la setmana per lo matí una dracma ho III diners pesants de fina triaga és cosa molt profitosa». La triaga era un antídoto i medicament utilitzat en una gran varietat de malalties. És el resultat de la millora del mitridat per part d'Andròmac, metge de l'emperador Neró, el segle I, que amplià el nombre d'ingredients afegint productes com la carn d'escurçó. El segle II, Galè donaria a conèixer la seva pròpia triaga, a la qual dedicà un llibre. Molt probablement aquesta composició és a la que devia seguir Agramont. La triaga antiga estava formada per prop de 60 substàncies medicinals, entre les quals destacaven les arrels de valeriana silvestre i genciana, canyella, ginebró, anís, mirra, safrà, opi, escurçó, sulfat ferrós i mel. Aquesta preparació fou molt valorada i utilitzada com a polifàrmac fins a finals del segle XIX.

Més enllà de l'obra del professor de Lleida, existeixen més referències sobre el safrà i la seva relació amb la prevenció de la pesta, com les d'Alfonso Chirino, metge del rei Joan II de Castella i Lleó, en les seves obres *Menor daño de la Medicina* o *Especo de la Medicina*, de principis del 1400. Quan fa referència a la pestilència ens assegura: «E fama fué entre algunos antiguos buenos médicos que es gran parte de seguridad en tal tiempo, tomar cada día o lo más días, píldoras de esta manera: Aloe, cinco trifino dos partes; mirrha y açafrán de cada uno una parte molido y amasado con agua rosada, y hechos granos chicos tomar dello cada manyana [...]».

Lluís Alcanyís, metge i intel·lectual, en la seva obra *Regiment preservatiu e curatiu de pestilencia*, escrita a València pels voltants del 1490 amb motiu de la greu pesta que patia la ciutat, incorporà el safrà en les seves indicacions per evitar la malaltia. A diferència d'Agramont, el qual no incorpora explícitament el safrà a la dieta, Alcanyís ja el presenta quan ens parla de les salses: «Salses ab les quals se preparen, o per corregir alguna malícia d'elles, o perquè a l'apetit sien més agradables, car tant com són més acceptes

1

2

5

8

11

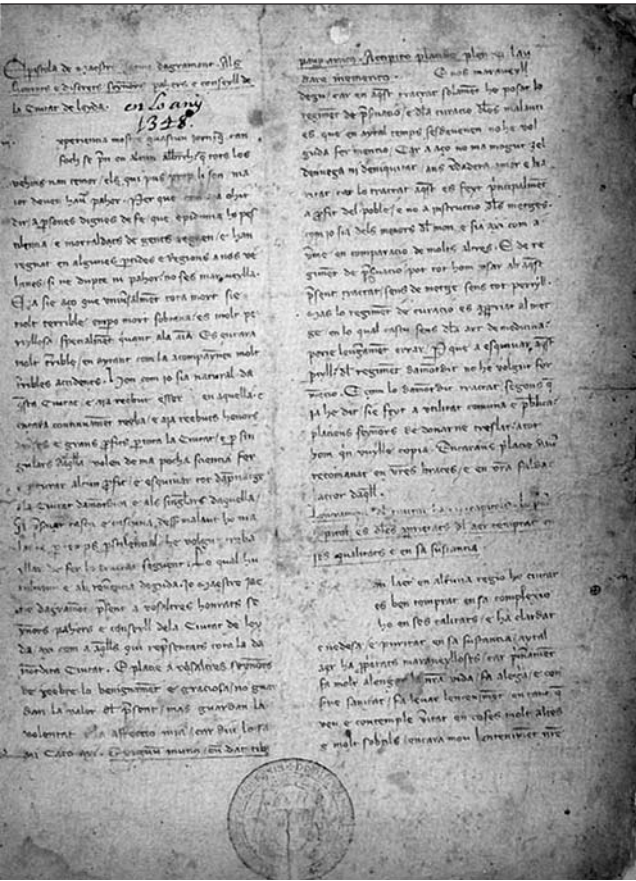
13

14

16

temes-3) (pat

Primera pàgina del manuscrit Regiment de preservació de pestilència, de Jacme d'Agramont, conservat a l'Arxiu Parroquial de Santa Maria de Verdú. Font: Biblioteca Joan Lluís Vives.



a l'apetit lo ventrell pus fàcilment les digereix, hi poden preparar ab such de magrana, de taronja de ponsir o de agràs, ab una poca de canyella o çucre, squivant pebre, gíngebre,

clavells, per la gran calor que tenen. Lo çafrà se pot practicar perquè té gran cordialitat, e propi per aquest temps». Aquest passatge és un apunt important per assegurar la importància del safrà enfront d'altres espècies com el pebre o el gíngebre. De la mateixa manera, quan ens parla dels peixos, prescriu la tonyina, les anguiles i els peixos d'estany, però afegeix que quan es cuinin altres varietats de peix, especialment a l'hivern, serà agradable i convenient afegir-hi una mescla formada per canyella, gíngebre, clavells i safrà. Aquesta recomanació té sentit si tenim en compte que a les espècies se'ls atorgava les qualitats de la calidesa i la sequedat, i que les utilitzaven per disminuir la humitat i el fred d'alguns aliments, com els peixos. El metge valencià també aconsella prendre triaga i mitridat.

«Lo çafrà jamás altera los humors, mas conserva'ls segons sa proporció e calitat, e corregeix la podridura i e quanta virtut tinga en alegrar lo cor». L'apreciació d'Alcanyís obeeix a la creença en la capacitat de les espècies d'incidir en l'equilibri dels humors. És igualment interessant l'esment de la propietat d'alegrar el cor, perquè no és única d'aquest autor. Ramon Llull, en el *Llibre de les meravelles*, ens diu: «en lo qual més safrà, car safrà ha virtut a confortar e alegrar lo cor, e fa bona sanch». La mateixa idea la descobrim en l'Escola de Medicina de Salern, en la seva obra *L'art de conservar la salut*, on s'afirma: «El safrà es diu que conforta bo i donant alegria. I que enforteix les parts flonges i repara el fetge». Diferents exemples de diferents autors detallen i confirmen els usos medicinals del safrà, especialment la seva vessant com a estimulants i vigoritzants.

La vida en temps de pesta era fràgil, qualsevol podia patir el flagell de la malaltia o escapar-se'n, en última instància tot depenia de la voluntat divina. I mentrestant, per fer front a l'angoixa i al trasbals de l'espera, recórrer a una petita ajuda terrenal, com les espècies, no anava gens malament, sobretot si aquestes els permetien una mica de confort i alegria davant d'un panorama tan desolador. ■

Bibliografia

- P. FREEDMAN, *Lo que vino de Oriente. Las especias y la imaginación medieval*, València: Universitat de València, 2010.
J. AGRAMONT, *Regiment de preservació de pestilència (Lleida 1348)*, Barcelona: Enciclopèdia Catalana, 1998.

- L. ALCANYÍS, *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència*, Barcelona: Barcino, 2008.
R. FOLCH, «Una droga que tiende a desaparecer del tesoro medicinal: el azafrán», *Farmacognosia*, núm. 44 (1957), p. 145-224.

rimoni

TERESA HELENA BALCELLS. Universitat de Lleida

EL SAFRÀ EN EL RECEPTARI DEL SENT SOVÍ

La cuina és un símbol d'identitat que va més enllà d'un seguit d'ingredients i formes de cocció, és el mirall d'unes tradicions, d'unes maneres de fer i, en definitiva, de la història d'un poble. La cuina és patrimoni i, de la mateixa manera que recuperem cultius desapareguts en un territori concret, com és el cas del safrà, és igualment necessari conèixer quins usos donaven a aquest producte els nostres avantpassats. Parlem d'una forma més d'ampliar, recuperar i enriquir el nostre patrimoni.

Si hem de conèixer el moment àlgid de les espècies, i més concretament del safrà, és imprescindible fer un salt a l'època medieval. La cuina d'aquell període tenia un conjunt autònom de normes, no era una importació o una adaptació de les tradicions gastronòmiques d'Orient, sinó més aviat un sistema específic d'intensificació dels sabors, on es reflectia l'ostentació, el color i la sorpresa; en resum, es tractava d'una cuina esplèndida basada en el plaer i la innovació. El gust culinari s'inclinava per plats amb gustos forts i picants que s'aconseguien per mitjà de les espècies i les herbes aromàtiques. Les espècies eren luxoses, exòtiques, foranes i cares, atributs que les convertien en símbols d'elegància i sofisticació. Els comensals cercaven sabors intensos, un color determinat i una olor peculiar, exigències satisfetes per les espècies. En els llibres de cuina europeus, del segle XIII al XV, hi apareixen en un 75 % de les receptes.

El *Sent Soví*, el llibre de cuina més antic que existeix en català, és una eina ideal per descobrir com, quan i de quina manera era utilitzat el safrà per la societat medieval. En aquesta obra es mostren receptes d'una cuina refinada, variada i saborosa, que esdevenen una mostra de les profundes arrels històriques de la cuina catalana. Se'n desconeix l'autor, però es calcula que pertany a l'inici del segle XIV.

De la lectura i anàlisi de l'obra es dedueix que les espècies eren introduïdes en grups de tres, quatre o fins i tot més. S'hi localitza el mot *espècies* de forma genèrica, i en altres casos s'especifiquen totes i cadascuna de les que conformaven el plat. El safrà el descobrim en la majoria de salses que acompanyaven les carns i els peixos, juntament amb el pebre, la canyella, el gingebre, la nou moscada o el girofle. Apareix com a element per a l'arrebossat, i en coccions de carns, aviram, peixos, arrossos i brous. No se'l detecta en verdures o fruites. El seu ús freqüent cal cercar-lo en la seva propietat colorant, el mateix ús que en la cuina actual: el color grogós dels plats era buscat i molt apreciat entre els medievals.

En els menús de l'època, cada plat contenia un ingredient principal, carn o peix, i aquest era molt condimentat. D'aquí que el repertori de salses per acompanyar aquests aliments sigui extens, i a més inclogui una gran varietat d'ingredients. En el receptari n'apareixen moltes, i en la majoria hi consta el safrà,¹ com el cas de la *llimonada*, una salsa agredolça elaborada amb suc de llimones, llet d'ametlles, brou de gallina, sucre i espècies; o la *salsa fina* que es componia de 233 g de gingebre, 50 g de canyella, 50 g de safrà, 33 g de clavells de girofle, 8 g de macís, 8 g de pebre i 8 g de nou moscada; o

la *salsa granada*, feta principalment de fetges de gallina, espècies fines, suc de taronja amarga o de llimona i brou de gallina, i que s'espessia amb rovell d'ou; també trobarem la *salsa de pago*, la *salsa d'ouques*, la *salsa salvatgina*, l'*oruga*, la *salsa de congre* o la *ginestada*.

Més enllà de les salses, el safrà apareix en els ingredients per a la preparació de carns, com en el cas de les *freixures de porcell*, el *janet per a tota carn*, el *moltó amb Janet*, la *cassola de cabrits* o les *gallines a l'olla*. Pel que fa al peix, escassegen les receptes on apareix el safrà; tot i així se'ns esmenta l'*anguila a l'ast*, el *sipiat*, l'*escabetx amb peix fregit i llet d'ametlles*, el *peix amb pebrada* o la *cassola de peix*. Si bé els medievals consideraven que la bona alimentació havia de ser a base de carn, pa i vi, no menystenien gens ni mica el peix, el qual era el producte estrella els dies penitencials (que, per cert, no eren pocs). En el receptari es plasma l'ús freqüent de cereals i llegums, com la *sèmola amb llet d'ametlles*, el *morterol d'arròs* o els *cigrons*

Mortier i mà de mortier de coure amb suport de fusta, i calaix per picar i conservar el safrà procedents del Tarragonès. Font: Biblioteca de Catalunya.



patrimoni) (re

tendres. Era molt comú l'ús del safrà en els brous, tant si eren de carn com de gallina o de cabrit amb llet d'ametlla. Les espècies també s'utilitzaven en pastisseria, però és més fàcil trobar-hi la canyella i la nou moscada que no pas el safrà.

A continuació us deixem un petit tast de les receptes amb què ens obsequia el *Sent Soví*:

1. *Salsa salvatgina*: «Si vols fer salsa salvatgina a grues en ast, pica pa torrat mullat en vinagre, pebre e gingebre e d'altres espècies, si't vols. Destenpra-ho ab brou de carn, e mit-hi mel e vinagre, que sia ben agut, e bulla molt. E pots-hi posar safrà e let d'ametles, e pot-hi picar carn matexa, grua o altre ocell, mas de bèstia salvatgina – e picats en aquesta pebre, açò és, d'ors e porch senglar, e de cervo e tota altra salvatgina». És una recepta bàsicament per a carns salvatges, anomenada també *pebrada*.
2. *Sèmola*: «Si vols fer sèmola, mit-la a coura ab let d'ametles. E pots-hi metra oli, e safrà per acolorar. E fa règeu a menar. E guarda-la de fum; e mit-hi sucre blanch, e guarda que la sàpies aconguar [adobar, arreglar] que terra no y age».
3. *Formatgades*: «Si vols fer formatgades de Quaresma, ages una llagosta e trenca-li lo coll, e mit-la en una caçola, e mit-hi una dotzena de lagostins e dos pagells, si n'as; si no, mit-hi un lluç. E puys, com si bullit tot, pica-ho molt; e com [ho] ages picat bé [pren] d'ametlles e pinyons, e mit-ho al morter, e destempra-ho tot ensemps. E asabora-ho de sal, e mit-hi un poch de safrà e gingebre, si't vols». Atès que, a l'edat mitjana, el formatge era considerat un aliment de dia de carn, el nom de *formatgades de Quaresma* és

Reproducció de la portada del *Llibre del coch*, de Mestre Robert (Barcelona, 1520). El *Sent Soví* serà la base dels posteriors llibres de cuina catalana com el del Mestre Robert. Font: Biblioteca de Catalunya.



degut probablement el fet que se servien durant aquests dies penitencials, en lloc del formatge, segurament perquè el color blanc del plat devia recordar el formatge. Pels medievals, el color i forma del plat eren igual d'importants que el gust.

4. *Cassola de pex*: «Si vols ffer pex de casola e donar, se ffa axí: primera-ment tellats de la ceba en la casola, e metets-hi oli per so que'l pex no s'i pusqua pendre, en la casola. E, puys, ayats picades espècies ab del seffrà e ab julivert; e picats del pex cuyt en brases ho ffrít e de la ceba. E quant sia tot picat, trempats-o ab vinagre e ab aygua, e matets so en la casola. E cogua tot ensemps ab lo pex».

Els lectors es preguntaran quines eren les quantitats exactes dels ingredients i els temps de cocció, però això, tal com s'observa en les receptes, no hi figurava. L'ús de les espècies, incloent-hi el safrà, molt probablement variava en funció del cuiner, però indiscutiblement qui tenia l'última paraula era el comensal, especialment els de més alta condició, els únics que es podien permetre reunir tants productes luxosos al seu rebost.

Bibliografia

- E. THIBAUT, *Cuina medieval catalana*, Valls: Cossetània Edicions, 2006.
 I. MARANGES, *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*, Barcelona: Rafael Dalmau Editor, 2006.
 R. GREWE; A. SOBERANAS; J. SANTANACH, *Llibre del Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, Barcelona: Barcino, 2004.

Notes

1. Tots els plats i receptes que s'esmentaran a continuació contenen safrà en la composició. Probablement molts altres plats del receptari es cuinaven amb safrà, especialment tenint en compte que es produïa localment, però no es coneix amb tota certesa.

ssenyyes



J. MONTCLÚS i ESTEBAN
La Franja de Ponent
Aspectes històrics i jurídics

Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 2014. 359 p., 24 €.

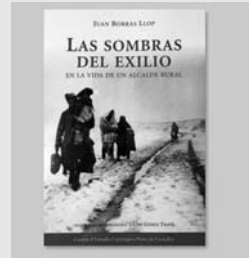
Estudi sobre la Franja de Ponent que n'analitza la geografia, les activitats econòmiques actuals, la població i el nombre de catalanoparlants que actualment viuen a les comarques de la Ribagorça, la Llitera, el Baix Cinca i el Matarranya.

El llibre va explicant l'evolució d'aquests territoris des de la prehistòria fins als nostres dies passant pels ibers, romans, visigots, sarraïns i tolosans. L'autor ens mostra els diferents senyorius, l'origen del comtat de la Ribagorça, les conquestes medievals de territoris (Lleida, Tortosa, el Matarranya, València i les Illes), les diferents lleis i costums amb què es regien diferents territoris, la incorporació a l'Aragó del comtat de Ribagorça i de les viles de Fraga, Mequinensa i Faió, les diferents guerres i límits administratius, l'evolució artística i els moviments migratoris contemporanis cap a Catalunya i cap a Barcelona, fins a l'actualitat.

Analitza la gènesi medieval del bisbat de Roda d'Isàvena i els vincles històrics de moltes parròquies de la Franja amb els bisbats de Lleida i Tortosa. Segueix amb la història del traspàs de les parròquies de la Franja del bisbat de Lleida al nou de Barbastro-Montsó a finals del segle XX, la història del Museu Diocesà de Lleida i l'anomenat conflicte dels béns de la Franja. El nexa d'unió d'aquestes localitats, a més de la vinculació social i econòmica a territoris catalans com Lleida i Tortosa, és la parla catalana. L'autor comenta les jornades, estudis, publicacions associacions i autors en llengua catalana explica la Declaració de Mequinensa (1984) i les diferents lleis i polítiques lingüístiques i educatives del Govern de l'Aragó, fins a la darrera llei que no reconeix la llengua catalana i que la denomina amb el vergonyant acrònim de LAPAO.

Acaba amb unes reflexions històriques de l'evolució, o no, de la catalanitat o aragonesitat dels seus habitants, amb biografies de personatges i un diccionari bibliogràfic d'autors contemporanis en català.

CARLES BARRULL. Centre d'Estudis Ribagorçans



J. BORRÀS LLOP
Las sombras del exilio en la vida de un Alcalde rural

La Canonja: Centre d'Estudis Canongins Ponç de Castellví, 2014. 526 p. Col·lecció El Porxo, núm.26

El Centre d'Estudis Canongins publica el tercer llibre de la seva quadrilogia sobre la Guerra Civil espanyola i el seu impacte entre els veïns de la Canonja. Els dos primers van ser *Una guerra a les nostres vides. Biografia d'un poble a la Catalunya rural: La Canonja, 1936-1939* (2006) i *Per què lluitàvem? Escrits i paraules des del front, la rereguarda i l'exili, 1936-1939* (2007), escrits ambdós per Juan Borràs Llop.

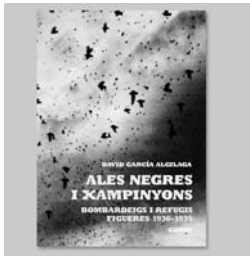
El tercer volum segueix el mateix estil dels anteriors i se centra en l'exili de diversos veïns republicans de la Canonja l'any 1939, entre els quals destaca Josep Canell Rongés (1896-1989), alcalde durant la Guerra Civil. A partir d'històries de vida que relaten la marxa i l'estada a l'exili de diverses persones, es construeix una història humana de l'exili republicà de 1939. Una història arran de terra, on les divisions socials i polítiques segueixen a l'exili, on la lluita per la subsistència és l'únic principi, amb totes les vileses i grandeses que això comporta.

El llibre es divideix en tres parts. A la primera, «El gran éxodo de 1939», es ressegueix la progressiva ocupació de Catalunya per les tropes franquistes, la marxa cap a la frontera francesa i l'entrada a França. A la segona, «Los primeros tiempos del exilio», se'ns presenta la vida als camps de refugiats espanyols, des d'una vessant humana, que es combina amb algunes imatges de l'Espanya franquista. A la tercera, «Pasado y porvenir en la distancia», hi ha un doble relat, molt interessant, sobre la trajectòria anterior a la guerra de Josep Canell i la Catalunya del primer terç del segle XX, i sobre l'inici de la Segona Guerra Mundial, la situació en què resten els republicans espanyols a França i la pressió del govern franquista perquè retornin.

El llibre ens mostra com a partir d'històries de vida podem reconstruir la història social i política del nostre país. El treball de contextualització històrica, com també el de documentació fotogràfica que fa Jaume Gómez, en són els complements perfectes.

RAMON ARNABAT MATA. ISOCAC-URV

DE tria (novetats)



D. GARCIA ALGILAGA
Ales negres i xampinyons. Bombardeigs i refugis. Figueres 1936-1939

Viladamat: Gorbs Comunicació, 2015. 229 p., 18 €.

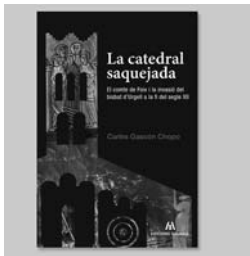
Estudi sobre els bombardeigs de Figueres durant la Guerra Civil. L'autor contextualitza les armes, els avions, els bombardeigs i les diferents Juntes de Defensa Passiva a Catalunya i posteriorment se centra en l'estudi de la de Figueres, on investiga les mesures adoptades, la construcció de trinxeres i de diferents refugis públics, i també de privats. Analitza també la Junta Local de la vila, la informació militar, l'aviació i la militarització de l'Empordà, els bombardeigs sobre Figueres de 1938 i 1939, la retirada de Catalunya, les víctimes, la destrucció d'edificis i la reconstrucció posterior.



DD.AA.
Estudis del Baix Empordà. Vol. 33

Sant Feliu de Guíxols: Institut d'Estudis del Baix Empordà, 2014. 557 p., 18 €.

Anuari on es presenten diferents articles sobre recerques al Baix Empordà. Els temes abasten el paleopaisatge fluvial a Empúries, el megalitisme a Palafrugell, els jaciments a Begur, Verges i l'Estartit, la Guerra de Successió a Palamós i Palafrugell, un receptari de Verges, els orígens de l'ensenyament femení a Palafrugell, el manuscrit de fra Alonso Cano (1606), els protocols notariais de la comarca, els inicis pictòrics de Josep Albertí, o els 75 anys de la Biblioteca de Palafrugell a través dels dietaris de les bibliotecàries.



C. GASCÓN CHOPO
La catedral saquejada. El comte de Foix i la invasió del bisbat d'Urgell a la fi del segle XII.

La Seu d'Urgell: Edicions Salòria, 2014. 147 p., 15,20 €.

El 1196 o 1197 el comte Ramon Roger de Foix va assetjar la Seu d'Urgell, va incendiar la ciutat i va saquejar la catedral. L'autor analitza el context per entendre les causes i conseqüències d'aquest episodi: explica la formació del comtat d'Urgell, de la cort reial i dels dominis baronials, especialment dels Castellbò, els Caboet i el comte de Foix. Explica també com, amb l'expansió meridional del comte d'Urgell, a la zona nord del comtat hi havia una pugna entre els barons i el bisbe, especialment pel control de les valls, i creixia la influència del comte de Foix. L'autor comenta la fugida del bisbe i com a partir del saqueig va començar una guerra de cent anys durant la qual els Foix augmentaren la seva influència a la zona fins que el 1278 establiren i signaren amb el bisbe Pere d'Urtx el cosenyoriu a Andorra amb el pariatge.



DD.AA.
Estudis de Constantí, 30

Tarragona: Centre d'Estudis de Constantí, 2014. 226 p.

Anuari del Centre d'Estudis de Constantí on es publiquen diferents recerques. Lluís Papiol hi analitza l'evolució del cristianisme durant l'Imperi romà i fa una interpretació del monument de Centelles; Isabel Companys estudia diferents documents notariais i el llibre d'ordinacions de la comunitat de preveres de Constantí, de 1552; Josep M. Grau es fixa en el servei domèstic a la ciutat de Tarragona a través del padró de 1844; Josep M. Solé estudia la síquia de la comunitat de regants de les hortes del riu Francolí de Constantí, des dels inicis el 1903 i les primeres actes de 1924 fins al 2013, i Jaume Massó fa una aproximació a la vida i obra de l'historiador Josep Maria Recasens.



E. SANSÓ CAMPS
Josep Maria Boronat Recasens (1904-1969). Una aproximació històrica

Tarragona: Silva Editorial i Centre d'Estudis d'Altafulla, 2014. 184 p., 12 €.

Biografia de Josep Maria Boronat Recasens (Tarragona, 1904 - Barcelona, 1969) on l'autor explica la seva formació a Tarragona, Valls i Barcelona, i la militància primer a Acció Catalana (1922) i més tard, durant la II República, a Acció Catalana Republicana, que pacta amb Esquerra Republicana. Llicenciat en dret, professor de català i magistrat als tribunals de justícia de la República, s'exilia a Dijon i Prada. Treballa a la cooperativa de Prada, on reagrau la família a l'exili i des d'on retorna. La biografia contempla la seva feina com a assessor de Catalana de Gas i també com estarà empresonat dues vegades a la Model, processat per la Llei de responsabilitats polítiques, que el condemna i l'indulta, i finalment tracta la denegació de la seva readmissió al Col·legi d'Advocats de Barcelona i la seva jubilació, un any abans de morir.



Antoni TUR TORRES
La sal de l'illa.
Les salines d'Eivissa al segle XVIII. Estudi dels «llibres de la sal» (1639-1640)

Barcelona: Museu Marítim de Barcelona, 2015. 332 p., 10 €.

Estudi de l'explotació de la sal a Eivissa al segle XVII, que va rebre el premi Josep Ricart i Giralt l'any 2010. L'autor aprofita la documentació del llibre de la sal (1639-1640) per explicar tot l'entramat polític, social i econòmic que es movia al voltant de la sal a Eivissa al segle XVII: analitza les institucions, la societat i l'economia; la geografia de les salines i l'organització, propietat, drets i rendes de l'explotació. Inclou els oficis i treballadors, els sous vinculats a l'explotació de les salines i la producció de la sal, els comerciants, els compradors i els posteriors mecanismes i tributs de venda i comercialització a l'exterior.



DD.AA.
La història de 50 dones de la primera meitat del s. XX

Sant Just Desvern: Ajuntament de Sant Just Desvern i Centre d'Estudis Santjustencs, 2015. 470 p., 5 €.

Aquesta publicació mostra la importància i l'evolució de la dona a Sant Just Desvern a la primera meitat del segle xx. A partir de 50 entrevistes els autors analitzen diferents aspectes: Anna López de Eguilaz estudia la família i la llar; Montserrat Torra, la vida laboral; Gina Pol, els moviments migratoris fins als anys 1960; Judith Cobeña, la vida afectiva; Romi Porredón, l'educació; Arnau Cònsul, la II República i la Guerra Civil; Domingo Padró, la vida associativa i l'oci; Pere Font, la repressió política i l'activisme social; Ursula Farràs, les dones sota el règim franquista; Palmira Badell, el paper de la religió, i Costi Rubio hi aporta apunts de gènere. El llibre finalitza amb la publicació d'una breu biografia acompanyada d'una imatge de les 50 dones entrevistades.



DD.AA.
Tints i colorants a Sabadell
Una història que ve de lluny

Sabadell: Museus de Sabadell, Ajuntament de Sabadell, 2015. 46 p., 10,50 €.

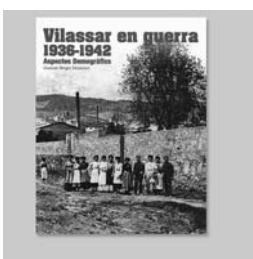
Catàleg de l'exposició que es va fer al Museu d'Història de Sabadell, amb textos dels comissaris (Sebastià Serra i Roser Enrich) i de Josep M. Secarrant i Antoni Vázquez, que expliquen l'evolució dels colors, els colorants naturals i artificials i la història de químics, tintorers i fàbriques de colorants a Catalunya i Sabadell, com també la dels processos i la maquinària de tints a Sabadell els segles XIX i XX. S'hi documenten tintorers des dels segles XVI i XVII fins al considerable increment del XIX i XX i se n'estudia la ubicació, primer dins de la ciutat i més tard al riu Ripoll; així, el llibre acaba amb la ubicació de les tintorereries dels segles XIX i XX sobre un plànol de 1916.



D. GARCIA ALGILAGA
Tocant el cel
Història de l'aeronàutica empordanesa. 1912-1936

Viladamat: Gorbs Comunicació, 2012. 186 p., 18 €.

Estudi de l'aviació a l'Empordà des dels seus orígens, pels volts de 1912, on apareixen els pioners aeronàutics, especialment en Tixier, la participació en fires, festes i festivals a Figueres, la participació en la I Guerra Mundial i la mort de Tixier. També analitza la història de l'Aeronàutic Club Empordanès entre 1931 i 1936, amb els socis, l'aeròdrom de Figueres i el camp d'aterratge del Manol, la participació en fires i festes i el conjunt d'activitats, entre les quals destaquen el vol del *Cuatro Vientos* entre Sevilla i Camagüey i l'estada a l'Havana i Mèxic (1933). Després de diferents annexos sobre el club, el llibre inclou una llarga biografia de Joaquim Collar Serra, figuerenc que va protagonitzar el vol del *Cuatro Vientos*.



G. BERGER MULATTIERI
Vilassar en guerra, 1936-1942.
Aspectes demogràfics

Vilassar de Dalt: Museu Arxiu de Vilassar de Dalt, 2015. 222 p., 5 €.

Estudi dels efectes de la Guerra Civil a la població de Vilassar de Dalt. L'autor hi tracta els censos municipals de 1936 i 1941, la militarització de la població durant la guerra i la postguerra, els combatents i els desertors, els refugiats, les violències, els morts en combat i la mortalitat a la vila durant la rereguarda. També hi apareix la política, la participació de la vila en la Guerra Civil i la repressió posterior en forma de camps de presoners, batallons, condemnes, desterraments i exilis. Completen l'obra diferents annexos amb la relació de les quintes, els morts i els refugiats.

noticiari

1 Agenda

- II Jornades Intervenció monumental/història/art RIPOLL, 3, 4 I 5 DE JULIOL. ORGANITZA: CENTRE D'ESTUDIS COMARCALS DEL RIPOLLÈS.
- VIII Trobada d'Entitats Locals de Cultura i Patrimoni de la Selva: «Les arrels del turisme (1850-1936): Termalisme, banys de mar i estiueig» CALDES DE MALAVELLA, 4 DE JULIOL. ORGANITZA: CENTRE D'ESTUDIS SELVATANS.
- XXIV Seminari de Romànic: «El romànic de la Garrotxa revisat» BESALÚ, 4 DE JULIOL. ORGANITZA: AMICS DE BESALÚ I EL SEU COMTAT.
- IV Jornada d'Estudis Històrics i Patrimonials de la Vall d'Àger i l'Alta Noguera: «Les guerres carlines a l'alta Noguera i el Montsec» ÀGER, 8 DE JULIOL. ORGANITZA: FUNDACIÓ ARNAU MIR DE TOST.
- Cultura Viva 2015. Presentació del projecte «Els mitjans de comunicació al món rural: el campanar de la Vilella Alta» LA VILELLA ALTA, 18 DE JULIOL. ORGANITZA: CENTRE D'ESTUDIS DE LA VILELLA ALTA, AMB LA COL·LABORACIÓ DEL DEPARTAMENT DE CULTURA DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA I L'INSTITUT RAMON MUNTANER.
- VI Jornada Cultural Coneix la Terreta LA TORRE DE TAMÚRCIA, 7 I 8 D'AGOST. ORGANITZEN: CENTRE D'ESTUDIS RIBAGORÇANS I ASSOCIACIÓ CULTURAL LA TERRETA.

- I Jornada sobre intervenció en patrimoni de les Terres de l'Ebre: «El patrimoni rural arquitectònic» TORTOSA, 18 I 19 DE SETEMBRE. ORGANITZA: COMISSIÓ CÍVICA DE PATRIMONI DE LES TERRES DE L'EBRE.
- Exposició «Eufemià Fort i Cogul: historiador de Santes Creus» SANTES CREUS, FINS AL 19 DE SETEMBRE. ORGANITZA: ARXIU BIBLIOGRÀFIC DE SANTES CREUS.
- VIII Tallers i Jornades de Memòria Oral 2015-2016. XI Ruta del Garrotxí LLEIDA, 27 DE SETEMBRE. ORGANITZEN: AMICS DE LA RUMBA I EL GARROTÍN, AMICS DE LA SEU VELLA, INSTITUT RAMON MUNTANER I DEPARTAMENT DE CULTURA DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA.
- IX Col·loqui Internacional d'Estudis Transpirinencs: «Contraban d'idees. Contagi, innovació i dissidència a través del Pirineu» CANILLO, 2, 3 I 4 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: SOCIETAT ANDORRANA DE CIÈNCIES, CENTRE D'ESTUDIS COMARCALS DEL RIPOLLÈS, DIPUTACIÓ DE GIRONA, COORDINADORA DE CENTRES D'ESTUDIS DE PARLA CATALANA, CENTRE D'ESTUDIS RIBAGORÇANS I INSTITUT RAMON MUNTANER.
- Cultura Viva 2015. Presentació del projecte «El vidre a Cervelló: les talleries i les fabriquetes» CERVELLÓ, 9 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: DEPARTAMENT DE CULTURA DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA, GRUP DE RECERCA DE CERVELLÓ I INSTITUT RAMON MUNTANER.

- Jornades Europees de Patrimoni CATALUNYA, 9, 10, 11 I 12 D'OCTUBRE. COORDINA: DIRECCIÓ GENERAL DE PATRIMONI DEL DEPARTAMENT DE CULTURA DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA.
- V Trobada d'Entitats d'Estudis del Baix Llobregat CERVELLÓ, 10 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: CENTRE D'ESTUDIS COMARCALS DEL BAIX LLOBREGAT I GRUP DE RECERCA DE CERVELLÓ.
- Jornades d'Història de l'Hospitalet de Llobregat L'HOSPITALET DE LLOBREGAT, 16 I 17 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: CENTRE D'ESTUDIS DE L'HOSPITALET I MUSEU DE L'HOSPITALET.
- Jornada d'Onomàstica de la Ribera d'Ebre. IV Jornada de la Societat d'Onomàstica. VII Jornada d'Estudis Locals i Territorials Carmel Biarnès MÓRA D'EBRE I ASCÓ, 18 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: CENTRE D'ESTUDIS DE LA RIBERA D'EBRE, SOCIETAT D'ONOMÀSTICA, ASSOCIACIÓ CULTURAL LA RIUADA DE MÓRA D'EBRE I ASSOCIACIÓ CULTURAL LO LLAÛT D'ASCÓ.
- XII Trobades Culturals Pirinenques: «La cultura i la natura al Pirineu» PRADA DE CONFLENT, 24 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: SOCIETAT ANDORRANA DE CIÈNCIES, CASAL DEL CONFLENT, CENTRE D'ESTUDIS PAU CASALS I CENTRES D'ESTUDIS DEL PIRINEU.
- X Trobada d'Estudiosos de la Comarca de les Garrigues ARBECA, 25 D'OCTUBRE. ORGANITZA: CENTRE D'ESTUDIS DE LES GARRIGUES.

2 Noticiari

IX COL·LOQUI INTERNACIONAL D'ESTUDIS TRANSPIRINENCS. CONTRABAN D'IDEES. CONTAGI, INNOVACIÓ I DISSIDÈNCIA A TRAVÉS DEL PIRINEU
Els dies 2, 3 i 4 d'octubre es durà a terme a Canillo (Andorra) el IX Col·loqui Internacional d'Estudis Transpirinencs, organitzat per la Societat Andorrana de Ciències, el Centre d'Estudis Comarcals del Ripollès, la Diputació de Girona, la Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana, el Centre d'Estudis Ribagorçans i l'Institut Ramon Muntaner i que en aquesta ocasió porta per títol *Contraban d'idees. Contagi, innovació i dissidència a través del Pirineu*. En aquesta edició volem analitzar els Pirineus com a espai per al flux de les idees, els diferents mitjans per a la difusió d'aquestes o els

personatges que han tingut més incidència en aquests processos. Igualment ens interessa caracteritzar com aquest fenomen ha marcat el dia a dia dels diferents territoris pirinencs i, des de l'actualitat, ponderar el triomf o el fracàs dels diferents corrents i moviments. El col·loqui s'estructura en els següents àmbits d'estudi, als quals es podran presentar propostes de comunicacions i comunicacions-pòster:
ÀMBIT 1: Eines, mitjans i espais: diaris, llibres, migracions, fires, ateneus i casinos.
ÀMBIT 2: Els portadors de les idees: biografies i prosopografies.
ÀMBIT 3: La incidència del pas de les idees en el dia a dia.
Els interessats a participar en el col·loqui mitjançant la presentació d'una comunicació o

d'una comunicació-pòster poden enviar la seva proposta en forma de resum, amb una extensió d'entre cinc-cents i dos mil caràcters. Cal trametre el resum a l'adreça de correu electrònic pineda@irmu.org i el termini per presentar-lo finalitza el 13 de juliol de 2015. El preu de la inscripció general serà de 60 € i el de la inscripció reduïda (per a membres de centres d'estudis i estudiants), de 45 €. El preu dona dret a les actes, als dinars de dissabte i diumenge i a les activitats complementàries que es programin. La inscripció es podrà fer per via ordinària (fent arribat la butlleta per correu o correu electrònic) o per via telemàtica (mitjançant la butlleta electrònica que trobareu a www.irmu.org/projects/transpirinencs) abans del 26 de setembre de 2015.

Consell de redacció: Victòria Almuni (C.E. Senjencs), Joan Busqueta (UdL), David Cao (P. Estudis Osonencs), Joaquim Capdevila (UdL), Enric Garcia Domingo (M. Marítim Barcelona), Narcís Figueras (UOC), Antoni Gavaldà (URV), Oriol Granados (CE. Montjuïc), Carla González Collantes (UIC), Oscar Jané (UAB), M. Carme Jiménez (IRMU), Joan-Lluís Mas (Terra dels Avis, Cat. Nord), Lourdes Plans (C.E. Històrics de Terrassa), Joaquim M. Puigvert (UdG), Mercè Renom (C.E. Comarcals Baix Llobregat), Teresa Reyes (Oficina Patrimoni Cultural - Diputació Barcelona), Enric Saguer (UdG), Carles Santacana (UB), Sebastià Serra (UIB), Ramon Ten (S. Arqueologia i Paleontologia. G.Cat), Francesc Viso (CCEPC).
Consell assessor: Agustí Alcoberro (MHC), Ferran Archilés (UV), Josep Casanovas (UVic-UCC), Montserrat Duch (URV), Enric Guinot (UV), Antonieta Jarne (UdL), Antoni Mas Forners (C.E. Repoblació Mallorca. UIB), Marina Miquel (MHC), Conxita Mir (UdL), Vicent Olmos (UV), Joan Peytaví (UPVD), Santi Ponce (UVic-UCC), Joan Santacana (UB), Josep M. Sans Travé (ANC), Gemma Tribó (UB), Antoni Virgili (UAB)
<http://www.sre.urv.es/irmu/plecs/>.

Revista editada per:

