

Els inventaris *post mortem* com a font per a l'estudi de l'alimentació.

Inventaris barcelonins del període 1597-1604

Xavier Lencina i Pérez

Dins el ric ventall de protocols notarial, els inventaris *post mortem* són els documents que ofereixen més possibilitats per a l'estudi de la cultura material dels individus, és a dir, els aspectes més quotidians de la història.¹ En aquest context, els inventaris *post mortem* ens aporten una informació valuosíssima en una de les qüestions més bàsiques de la vida diària: l'alimentació.

La utilització que s'ha fet fins ara d'aquests documents és relativament escassa. Cal referir-se especialment als treballs de Jaume Codina, que n'ha fet una utilització sistemàtica en els seus estudis sobre el Baix Llobregat, reivindicant l'ús d'una font que fins ara ha estat negligida.² Aquest oblit es fa palès en molts dels historiadors que han tractat l'estudi de l'alimentació en les seves diferents vessants (ha predominat l'enfocament nutricional³ els quals han ignorat la importància dels inventaris *post mortem*, i els han utilitzat només com a font secundària,⁴ o com a substitutòria en el

1. Les possibilitats dels inventaris *post mortem* en l'estudi de la vida quotidiana és el tema tractat en la meua comunicació «Las fuentes notariales en el estudio de la cultura material» al *II Congreso de Jóvenes Historiadores de Sevilla*, 1992 [actes en premsa].

2. CODINA, Jaume. «Causas de la revolució demogràfica del segle XVIII, el cas d'una vila catalana». Dins *Actes del Primer Congrés d'Història Moderna de Catalunya*. Barcelona, 1988; «El gir del 1750. Causes de la Revolució Demogràfica a Sant Boi de Llobregat». Dins *Actes del Segon Congrés d'Història Moderna de Catalunya*. Barcelona, 1988; *Els pagesos de Provençana (904-1807)*. Societat i Economia a l'Hospitalet pre-industrial. Barcelona, 1987-1988. 3 volums; «L'alimentació a l'Hospitalet de Llobregat durant el segle XVIII». Dins *Estudios Históricos y Documentos de los Archivos de Protocolos. IV*. Barcelona, 1974; «Cap a una metodologia nova». *Plecs d'Història Local*, núm. 3 [Barcelona, 1986]; «Microhistòria, si us plau». *Plecs d'Història Local*, nº 30 [Barcelona, 1990].

3. FLANDRIN, Jean-Louis. «Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas», *Manuscrits*, núm. 9 [Bellaterra, 1987]. En aquest article, l'autor critica l'enfocament limitat dels estudis sobre l'alimentació, bàsicament els dels anys seixanta i setanta, centrats en la perspectiva nutricional.

4. BENASSAR, B. i Goy, J. «Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire de XIVE au

cas que faltin altres tipus de documents, habitualment més emprats en aquest camp d'investigació, com ara llibres de comptes, contractes d'abastiments, llistes de preus, etc. Malgrat tot, no han mancat historiadors que assenyalessin la necessitat de treballar des d'una perspectiva més cultural, ampliant el camp d'estudi proposat per les investigacions més clàssiques.⁵

Els inventaris *post mortem* superen una important limitació de les fonts utilitzades generalment en aquests treballs, les quals sovint informen només sobre els grups socials privilegiats.⁶ Els inventaris ens permeten de fer estudis d'ample espectre social, ja que podem accedir, en major o menor grau, a documents d'individus de tots els estrats socials.

També tenen, però, mancances, referides principalment a la dificultat de sistematitzar la informació, que sovint es presenta heterogènia en la forma i imprecisa en la quantificació. En l'aspecte concret de l'estudi de l'alimentació, cal dir que la presència de ressenyes d'aliments en els inventaris *post mortem* és escassa, si bé seria un error pensar que les referències directes als aliments són la informació més valuosa que en podem extreure.

La descripció de l'habitatge inventariat (que ens informa de la disposició de la cuina, així com de la utilització dels diferents espais de la casa en relació a l'emmagatzematge d'aliments i a les funcions socials relacionades amb el fet alimentari), el parament de la cuina (que ens permet conèixer aspectes del tractament culinari que es donava als aliments, les seves tècniques de conservació, etc.), els coberts i la resta del parament de la llar relacionat amb l'alimentació, ens dibuixa un quadre força precís de la realitat quotidiana en aquest camp. Cal tenir sempre ben presents, però, les mancances de la font d'estudi, ponderant les dades i treballant amb unes mostres documentals quantitativament importants.

Inventaris *post mortem* barcelonins del període 1597-1604

Aquest estudi es basa en l'anàlisi de 81 inventaris *post mortem* de la ciutat de Barcelona, del període 1597-1604.

Aquesta mostra ha estat realitzada atenent paràmetres de representativitat, ja que s'ha intentat presentar un ample ventall social i professional. Els grups triats

XIXe siècle», *Annales*, 30e année, n. 2-2 [mars-juin 1975]. Aquest article és un exemple del poc interès que han despertat els inventaris com a font per a la història de l'alimentació. Els autors consideren els inventaris només com a font substitutòria, ja que no donen ressenya de les reserves alimentàries (p. 415, 425-6).

5. FLANDRIN, Jean-Louis. «L'histoire de la alimentation...»

6. GRAS, M. Mercè i PÉREZ SAMPER, M. Àngels. «Alimentació i societat a la Catalunya moderna», *Pedralbes*, núm. 11 [Barcelona, 1991], p. 38.

segueixen aquest criteri, sempre limitat per la quantitat i la varietat de documents conservats.⁷

Així mateix, aquesta anàlisi forma part d'un treball de més volum,⁸ cal considerar, doncs, que la seva composició s'ha d'entendre com una part d'un tot de més llarg abast, tant en l'aspecte cronològic com en el de camp d'estudi.

Composició de la mostra

Menestrals:	– Assaonadors	5
	– Fusters	6
	– Paraires	7
	– Sabaters	4
	– Sastres	6
	<i>Total</i>	28
Oficis de la terra	– Hortolans	3
	<i>Total</i>	3
Comerciants:	– Botiguers de teles	3
	– Mercaders	10
	– Negociants	8
	<i>Total</i>	21
Lletrats	– Notaris	7
	– UJD (Doctors en dret)	6
	<i>Total</i>	13
Religiosos:	– Preveres	7
	<i>Total</i>	7
Nobles:	– Ciutadans Honrats	2
	– Donzells	7
	<i>Total</i>	9
<i>Total de la mostra</i>		81

7. La documentació emprada per a l'elaboració d'aquesta mostra és la següent:

Arxiu Històric de Protocols de Barcelona:

- BATTLE, Antoni. *Liber secundus inventariorum et encantium (1596-1601)*. Llig. 17.
- *Liber quartus inventariorum et encantium (1598-1604)*. Llig. 18.
- BLANCH, Francesc. *Primus inventariorum et encantium liber (1600-1607)*. Llig. 22.
- BRUNIQUER, Esteve Gelàbert. *Inventariorum et encantium (1591-1600)*. Llig. 14.
- *Inventariorum et encantium (1601-1609)*. Llig. 26.
- COLI, Salvador. *Pliego de inventarios (1594-1600)*. Llig. 33.
- CORTELL, Jeroni. *Manual de capitulos matrimoniales, testamentos, inventarios y almonedas, (1579-1627)*. Llig. 1.

L'habitatge. La cuina i els espais dedicats a l'alimentació

Els inventaris *post mortem* ens proporcionen una acurada relació dels diferents espais que integren l'habitatge; les possibles imprecisions en la denominació de les cambres cal matisar-les amb l'anàlisi del seu contingut. Podem establir, així, si la cuina constituïa un espai específic dins la casa o bé si compartia espai i funcions amb l'entrada o botiga (en les zones urbanes més comercials) o amb la sala.

Tal com han assenyalat A. García Espuche i M. Guàrdia Bassols,⁹ basant-se en el fogatge de 1516 i en el cadastre de 1716, la situació de la cuina dins de la casa permet establir «dos models socials ben diferents des dels punts de vista funcional, cultural i espacial». ¹⁰ Així, trobarem un model «actiu», amb habitatges amb la cuina al pla-terrer, corresponent a les cases més petites, que se situen a les zones més comercials, i un model «noble», amb la cuina al primer pis, propi de les cases més grans.

Aquests dos models de casa es mantenen bàsicament constants des de l'expansió baix-medieval fins a la fi de l'Antic Règim.¹¹

– CORTÉS, Josep. *Manual de capítulos matrimoniales, testamentos, inventarios, etc. (1592-1621)*. Llig. 1

– DEVESA, Francesc Galcerán. *Pliego de inventarios sueltos (1591-1598)*. Llig. 13.

– *Pliego de inventarios sueltos (1600-1605)*. Llig. 12.

– FONT, Josep. *Manual de inventarios (1599-1620)*. Llig. 29.

– LENTISCLA, Jaume Pau. *Liber inventariorum et encantium (1595-1598)*. Llig. 11.

– PUIGVERT, Bernat. *Manual de inventarios (1593-1603)*. Llig. 24.

– *Manual de inventarios (1601-1623)*. Llig. 25.

– ROURE, Antoni. *Libro de inventarios (1592-1621)*. Llig. 18.

– *Libro de inventarios (1603-1615)*. Llig. 20.

– SALA, Joan. *Manual de inventarios y almonedas (1595-1607)*. Llig. 29.

– SOLER FERRAN, Joan. *Liber inventariorum et encantium (1599-1607)*. Llig. 26.

– VALLALTA, Esteve. *Manual de inventarios y almonedas (1582-1599)*. Llig. 9.

– *Manual de inventarios y almonedas (1600-1625)*. Llig. 8.

– XEMALLAU, Gaspar Montserrat. *Primus inventariorum et encantium liber (1597-1610)*. Llig. 26.

– COLONÉS, Joaquim. *Pliego de inventarios y almonedas (1602-1613)*. Llig. 5.

– LLUNELL, Pere. *Libro primero de inventarios y almonedas (1604-1611)*. Llig. 28

Institut Municipal d'Història:

– Arxiu Notarial, I, 45. 1594-1597.

– Arxiu Notarial, I, 46. 1598-1600.

– Arxiu Notarial, I, 47. 1601-1607.

8. «Consum i cultura material a la Barcelona del segle XVII», tesi doctoral en curs de realització.

9. GARCÍA I ESPUCHE, Albert i GUÀRDIA I BASSOLS, Manuel. *Espai i societat a la Barcelona pre-industrial*. Barcelona, 1986.

10. *Ibidem*, p. 53.

11. LÓPEZ GUALLAR, Pilar. «Vivienda y sociedad en la Barcelona del setecientos». *Estudis Històrics i Documents dels Arxius de Protocols*, VIII [Barcelona, 1980].

En els grups més enlairats dins la piràmide social (comerciants, lletrats i nobles), és més important el percentatge d'individus que tenen la cuina en un espai específic i hi ha més espais dedicats a la conservació d'aliments.

D'aquestes cambres accessòries, les més freqüents són els pastadors (la majoria de les llars disposen de pastera i altres estris per a elaborar el pa a casa), cellers i rebosts (aquest espai rep de vegades altres denominacions, com ara «cambra del porc salat» o bé «instantia que estaven els bacons», en funció de la mena de productes que es podien conservar a casa durant un període llarg de temps; tots els aliments que apareixen als rebosts són també de llarga durada: mel, oli, fruits secs, etc.).

Sorprèn l'absència, si més no en els inventaris estudiats, de cambres específicament destinades a menjador. A mitjan segle XVII, i sobretot a finals d'aquesta centúria, la presència d'aquestes estances és cada vegada més habitual.¹²

Menestrals:

- Amb la cuina a l'entrada o a la sala: 17 individus (2 assaonadors, 5 fusters, 4 paraires, 3 sabaters i 3 sastres).
- Amb la cuina com a espai específic: 11 individus (3 assaonadors, 1 fuster, 3 paraires, 1 sabater i 3 sastres).
- Amb la cuina com a espai específic més altres cambres d'ús alimentari: 6 individus (1 assaonador, 2 paraires, 1 sabater i 2 sastres).
- Amb la cuina a l'entrada o a la sala més altres cambres d'ús alimentari: 1 individu (paire).
- Altres cambres d'ús alimentari: pastadors 2 (paire i sabater), galliner 1 (sabater), cambres de la cuina 2 (assaonador i paire), celler 1 (paire), rebosts 3 (paire i 2 sastres).

Hortolans:

- Amb la cuina a l'entrada o a la sala: 2 individus.
- Amb la cuina com a espai específic: 1 individu.

Comerciants:

- Amb la cuina com a espai específic: 16 individus (2 botiguers de teles, 10 mercaders i 4 negociants).
- Amb la cuina a l'entrada o a la sala: 4 individus (2 botiguers de teles i 2 negociants).
- Amb la cuina com a espai específic més altres cambres d'ús alimentari: 13 individus (1 botiguer de teles, 9 mercaders i 3 negociants).
- Amb la cuina a l'entrada o a la sala més altres cambres d'ús alimentari: 1 individu (botiguer de teles).
- Altres cambres d'ús alimentari: rebosts 7 (1 botiguer de teles i 6 mercaders), cellers 9 (1 botiguer de teles, 7 mercaders i 1 negociant), pastadors 6 (4 mercaders i 2 negociants), cambra de la cuina 1 (negociant).

12. LENCINA I PÉREZ, Xavier. «Consum i cultura material...».

Lletrats:

-
- Amb la cuina com a espai específic: 12 individus (6 notaris i 6 UJD).
 - Amb la cuina a l'entrada o a la sala: 1 individu (notari).
 - Amb la cuina com a espai específic més altres cambres d'ús alimentari: 11 individus (6 notaris i 5 UJD).
 - Altres cambres d'ús alimentari: cellers 8 (5 notaris i 3 UJD), rebosts 5 (2 notaris i 3 UJD), pastadors 5 (2 notaris i 3 UJD).

Preveres:

-
- Amb la cuina com a espai específic: 5 individus.
 - Amb la cuina a l'entrada o a la sala: 2 individus.
 - Amb la cuina com a espai específic més altres cambres d'ús alimentari: 5 individus.
 - Altres cambres d'ús alimentari: cellers 2 i pastadors 2.

Nobles:

-
- Amb la cuina com a espai específic: 7 individus (2 ciutadans honorats i 5 donzells).
 - Amb la cuina a l'entrada o a la sala: 2 individus (donzells).
 - Amb la cuina com a espai específic més altres cambres d'ús alimentari: 5 individus (ciutadà honorat 1, donzells 4).
 - Altres cambres d'ús alimentari: cellers 4 (1 ciutadà honorat i 3 donzells), rebosts 2 (donzells), pastadors 4 (1 ciutadà honorat i 3 donzells).

Els aliments

Els inventaris *post mortem* ressenyen un volum i una varietat molt limitats d'aliments. Això ve donat tant per les característiques específiques d'aquesta documentació¹³ com per les dificultats de conservar en els habitatges els aliments frescos.

Així doncs, generalment només s'inventarien aliments que es puguin conservar llargament. De vegades, però, trobem notícia indirecta del consum de productes frescos, com ara el peix o la fruita, gràcies a la presència de recipients específics per a aquests aliments.¹⁴

Lògicament, la riquesa dels individus també determina la seva possibilitat d'emmagatzemar aliments en quantitats prou significatives per merèixer una ressenya detallada dins l'inventari; així, moltes vegades no s'indica la quantitat exacta (en pes o volum) dels aliments inventariats.

13. L'inventari podia començar-se molts dies després de la mort de l'individu, amb la qual cosa els aliments frescos no hi podien aparèixer.

14. Com ara caixes de sardines, fruiteres, etc.

Els aliments indicats directament o indirectament en els documents estudiats són:

Cereals (blat, forment, civada, ordi, mill)	Aviram	Llegums	Llard dolç
Farina	Cansalada	Fruita	Sagí
Segó	Llonganisses	Ametlles	Sal
Pa	Tonyina	Oli d'ametlles	Safrà
Vi (blanc, claret, grec, macabeu, malvasia, de Benicarló, de pair)	Sardines	Nous	Fonoll
Aigües	Cargols	Panses	Canyella
Vinagre (blanc, claret, vermell)	Confitures	Castanyes	Gingebre
	(nous, taronges...)	Formatge	Sucre
	Faves	Oli	
	Fesols	Olives	
	Llobins	Mel	

Els cereals són sovint una excepció, per això s'acostuma a precisar el volum de les reserves, encara que, com podem apreciar, la seva presència és molt limitada, es concreta en els grups més poderosos, i en relació, també, amb la possessió de terres per part dels individus.¹⁵

Cereals

Blat:	-- UJD (2)*	24 quarteres
	-- negociant	2 quarteres
	-- mercader (2)	7 quarteres
	-- hortolà	4 quarteres
	-- sastre	1/2 quartera
	<i>Total</i>	<i>37 quarteres i mitja</i>
Forment:	-- negociant	2 quarteres
	-- sastre	4 quarteres
	-- donzell	29 quarteres
	<i>Total</i>	<i>35 quarteres</i>
Civada:	-- negociant(3)	30 quarteres
	-- UJD	20 quarteres
	-- notari	Indeterminat
	<i>Total</i>	<i>50 quarteres i mitja</i>

* Entre parèntesis s'indica el nombre d'individus.

15. Només tres dels individus poseeixen terres; l'hortolà (2 mujades), un negociant (19 quarteres, a mitges amb una altra persona) i el notari, amb una peça de terra de la qual no s'indiquen les dimensions. La possibilitat d'emmagatzemar cereals aniria relacionada també amb l'activitat professional dels individus (hortolà, negociant).

La farina, hem de considerar-la un cas a part. En quasi tots els habitatges la trobem inventariada, o si més no en trobem indicis (pasteres, farineres, sacs fariners, etc). Aquesta presència, que ens remet a l'elaboració casolana del pa, fa que només es ressenyin les quantitats concretes de farina en casos molt determinats, gens representatius.

El vi, juntament amb el pa i la carn, és la base de l'alimentació quotidiana del període.¹⁶ El recompte de les botes citades en els inventaris és un bon indicador dels nivells de reserves de vi a les llars, encara que hem de tenir present que aquests recipients podien utilitzar-se, en ocasions, per a guardar altre tipus de productes (vinaigre, cereals...), i que topem amb la indeterminació sobre la seva capacitat. Hi ha una gran diferència entre menestrals, hortolans i preveres, els quals (tots tres grups junts) no arriben a la quarantena de cargues, lletrats i nobles, que depassen la cinquantena cada grup, i, sobretot, comerciants, que depassen la seixantena, encara que en aquest cas hem de considerar la seva possible dedicació professional al comerç del vi.

Botes de capacitat indeterminada

- Assaonador (2)	1
- Paraire (1)	3
- Hortolà (1)	3
- Mercader (2)	15
- Donzell (1)	1
- UJD (2)	7

Botes d'1 barraló

- Fuster (1)	1
- Sastre (1)	1
- Negociant (1)	1
- Prevere (1)	1
- UJD (1)	1
- Notari (1)	1
Total	6

Botes de mitja carga

- Sabater (1)	1
- Sastre (1)	3
- Mercader (3)	7
- Negociant (1)	1

- Prevere (3)	8
- Donzell (2)	8
- UJD (2)	2
- Notari (4)	11
Total	41

Botes d'una carga

- Botiguer de Teles(1)	1
- Mercader (5)	10
- Negociant (1)	1
- Prevere (2)	4
- Ciutadà Honrat (1)	3
- Donzell (3)	8
- UJD (3)	9
- Notari (6)	17
Total	53

Botes d'una carga i mitja

- Prevere (2)	2
Total	2

16. CODINA, Jaume. «L'alimentació a l'Hospitalet...» p. 276.

<i>Botes de dues cargues</i>		<i>Botes de quatre cargues</i>	
– Sastre (1)	2	– Botiguer de Teles (1)	1
– Hortolà (1)	1	– Mercader (2)	2
– Botiguer de Teles (1) 2		– Ciutadà Honrat (1)	1
– Mercader (4)	9	– Donzell (2)	2
– Prevere (2)	4	Total	6
– Ciutadà Honrat (1) 1		<i>Botes de Scinc cargues</i>	
– Donzell (3)	9	– UJD (1)	1
– UJD (2)	2	Total	1
– Notari (3)	4		
Total	34		
<i>Botes de tres cargues</i>			
– Mercader (2)	6		
– Notari (1)	1		
Total	7		

* Entre parèntesis s'indica el nombre d'individus

Els productes carnis, com que són difícils de conservar, només apareixen en formes durables (cansalada i embotits), o en forma d'animals vius, i en molt pocs inventaris, tal com s'aprecia en el cas de l'aviram:

- 2 Galls (sastre, notari)
- 5 Gallines (2 sastres)
- 11 Polles (sabater, notari)

La presència a les cases de galliners, gàbies, menjadores, etc. indica que es criaven animals de corral a les eixides i als porxos.

Hi ha un seguit de productes, com ara l'oli, la sal, el vinagre, la mel... que són bàsics en la confecció de la cuina diària. En trobem referència en tots els inventaris, però en petites quantitats no especificades.

Parament de la cuina

Els inventaris *post mortem* ens donen una llista completa dels atuells de cuina, i ens indiquen també de quin material estan fets. Podem establir, així, quins eren els elements bàsics utilitzats a les cuines barcelonines de l'època, els que apareixen en la

totalitat dels inventaris. Hem d'aclarir, però, que ens trobem amb indefinicions respecte de l'especificitat dels objectes o del seu nombre. Així, és molt corrent que apareguin referències (en la majoria dels inventaris) a «una sort d'obra de terra», «uns ferros de foc», etc. Això, que en principi suposa una dificultat a l'hora de quantificar els objectes ressenyats, ens referma la quotidianitat i la presència generalitzada d'aquesta mena d'estrís. Els objectes de terrissa (moltes vegades no detallats per la seva vulgaritat i baix preu) forneixen les cuines d'una gran diversitat de peces: per a cuinar (olles, cassoles...), per a menjar (plats, escudelles...), o bé com a recipients (gerres, cànirs...). Sovint, aquesta mena d'utensilis apareixen especificats quan són fets d'un material més durador, com ara l'aram o el llautó.

Objectes presents en totes les cuines

Ast	Copa (per tenir foc)	Olles
Bacina	Escudella	Paelles
Botija, cànir, cànir	Ferros de foc	Paner
Cavall de foc	Fogó	Pasteres
Conca	Morter	Obra de terra

Altres objectes, generalment de terrissa, entren en aquest concepte de «presència generalitzada però no especificada», com ara cubells, fruiteres, gerres, gibrells, gibrelles, etc.

Els plats, escudelles i altres estris de terrissa, en el cas dels individus més rics, sovint representaven la vaixela de diari, juntament amb peces de pisa o d'estany; també tenien vaixelles de plata.

Les pasteres incorporen també un seguit d'elements que moltes vegades es defineixen com a «arreus»: sedassos, cernedors, posts de pastar, draps de pastar, etc.

També es ressenyen a les cuines o als espais destinats a aquesta funció, gran nombre de caixes que es feien servir per a guardar-hi la farina, la sal, els cereals o els llegums.

Hi ha uns altres objectes que només apareixen en un 25% o 50% dels documents. Alguns, com ara les cassoles i les graelles, poden tenir un pes real més important, tal com hem assenyalat, i poden estar inclosos en les denominacions genèriques d'«obra de terra» o «ferros de foc».

Més significatiu és el cas dels alambins, citats en una vintena d'inventaris i repartits entre tots els grups socials. Jaume Codina ha destacat la generalització d'aquests elements com un dels factors de millora de les condicions sanitàries.¹⁷

17. CODINA, Jaume. *Els pagesos de Provençana...*, p. 533, 534.

Objectes presents en el 25-50% de les cuines

Alambí	Enllardadora	Graelles
Cassó	Esbromadora	Greixonera
Cassola	Ganivet	Perol
Colador	Garbell	Ratlladora
Cubell	Ganxo (per penjar carn)	Tallador

El cas dels utensilis poc citats en els inventaris no és gaire significatiu, són estris que es poden amagar sota denominacions genèriques (gibrell, giradora, etc.), la resta poden considerar-se complementaris (asters, esmoladores, etc.) i, a més, són ressenyats en un màxim de dos inventaris i molt repartits entre tots els grups estudiats. Cal destacar que hi ha pocs objectes de vidre: la denominació més comuna, «sort d'obra de vidre», sembla que n'evidencia la minsa qualitat.

Objectes presents en menys del 25% de les cuines

Aster	Cultell	Giradora
Botifarrer	Embut	Llevaferros
Capolador	Esmoladora de ganivets	Torradora
Cassa	Gavadal	Vidre
Cobertora	Gibrell	
Cullerer	Gibrella	

Parament de la cuina

Objectes	Materials
Alambí	Aram
Ast	Ferro
Aster	Ferro
Bacina	Aram/Llautó
Botifarrer	Fusta
Botija	Aram/Estany
Caldera	Aram
Canter, canti	Aram
Capolador	—
Cassa	Aram
Cassó	Aram
Cassola	Aram/Coure
Cavall de Foc	Ferro
Cistella	Canya
Cobertora	Aram

Coladora	Llautó
Coltell	Ferro
Conca	Aram
Conxa	Aram/Llautó
Copa (per tenir foc)	Aram
Cubell	Terrissa
Cullerer	Fusta
Embut	Aram
Enllardadora	Ferro
Esbromadora	Coure/Llautó
Escudella	Terrissa
Esmoladora	—
Farinera	Fusta
Ferros de posar l'olla al foc	Ferro
Fogó	Aram
Fruitera	Terrissa
Ganivet	—
Garbell	Canya
Gabadal	Terrissa
Ganxo per penjar la carn	Ferro
Gerra	Terrissa
Gibrell	Terrissa
Gibrella	Terrissa
Giradora	Ferro
Graelles	Ferro
Greixonera	Ferro
Llevaferros	Ferro
Morter	Coure/Terrissa/Pedra
Obra de Terra (plats, escudelles, olles, etc.)	Terrissa
Olles	Aram/Coure/Ferro/Terrissa
Paella	Aram/Ferro
Pasteres	Fusta
Perol	Aram
Plat de Foc	—
Pollera	Canya
Porró	Aram
Ratlladora	Ferro
Salinera	Fusta
Tallador	—
Torradora	Aram
Tortrera	Aram
Vidre (ampolla, garrafa, tasses...)	Vidre

Els coberts

Els coberts citats en els inventaris són, en una gran majoria, de plata, tret d'algunes culleres de fusta o aram, menys d'una desena, que estaven en poder d'un menestral i un notari.

Els menestrals i els preveres tenen un màxim de dues culleres (tret del cas d'un prevere que en té set), inventariades juntament amb les joies i altres objectes de plata i or, sovint a l'alcova de la casa.

Aquests coberts, doncs, tenen importància en aquests grups pel que fa al material, en paràmetres de reserves de riquesa. No en va, les culleres de plata són objectes ressenyats sovint com a penyora de préstecs monetaris.¹⁸

En el cas dels comerciants, lletrats i nobles, la possessió d'un nombre elevat de coberts, acompanyada sempre d'altres peces de vaixel·la de plata, ens remet a aspectes d'estatus. L'ús de coberts i vaixel·les de plata no devia ser quotidià (es devien fer servir vaixel·les de terrissa o pisa), i devia estar reservat a ocasions d'especial significació social.

Així doncs, no podem considerar que en aquest període hi va haver una generalització de l'ús dels coberts. No es pot concloure, doncs, una incidència important en l'augment de la higiene, encara que n'hi hagi més en els inventaris de la ciutat de Barcelona que en els del Baix Llobregat analitzats per Codina.¹⁹

La generalització de coberts i altres elements que poden influir en la millora dels hàbits higiènics, ocorreguda a mitjan segle XVIII, podria implantar-se a la ciutat en un període significativament més avançat, si es té en compte la presència, ja en el període estudiat, d'alambins o el nombre de coberts.

<i>Culleres</i>		
Menestrals:	– Assaonador	4
	– Fuster	2
	– Paraire	4
	– Sabater	2
	– Sastre	16
	<i>Total</i>	28
Oficis de la Terra:	– Hortolà	0
	<i>Total</i>	0

18. Un exemple d'això el trobem en l'inventari d'Arnau Moles, prevere, on apareixen quatre culleres de plata en penyora (Arxiu de Protocols; BATLLE, Antoni. *Liber quartus inventariorum et encantuum (1598-1604)*).

19. CODINA, Jaume. «Causes de la revolució...»; «El gir del 1750...».

Comerciants:	– Botiguer de teles	35
	– Mercader	83
	– Negociant	4
	<i>Total</i>	<i>122</i>
<hr/>		
Lletrats:	– Notari	19
	– UJD	46
	<i>Total</i>	<i>65</i>
<hr/>		
Religiosos:	– Prevere	23
	<i>Total</i>	<i>23</i>
<hr/>		
Nobles:	– Ciutadà Honrat	33
	– Donzell	30
	<i>Total</i>	<i>63</i>

Forquetes

Comerciants:	– Mercader	3*
Lletrats:	– Notari	1
	– UJD	2
<hr/>		
Religiosos:	– Prevere	3
Nobles:	– Donzell	10

* Un dels mercaders estudiats poseeix un nombre indeterminat de forquetes.

Conclusions

Les diferències entre els grups socials estudiats, respecte del fet alimentari, són d'ordre qualitatiu i quantitatiu, i es manifesten tant en l'estructura i la grandària de l'habitatge, com en els objectes que conté.

En el cas dels aliments, les possibilitats econòmiques i el fet de dedicar-se professionalment a activitats relacionades amb el comerç amb aliments, així com la possessió de terres, possibiliten l'acumulació de productes. Aquestes desigualtats quantitatives són les que marquen les diferències, ja que els aliments ressenyats en els inventaris, poc variats, són presents en tots els grups socials. El parament de la cuina és també similar en tots els casos, tot i que és de més qualitat en el cas dels grups més poderosos, la qual cosa també la constatem en els coberts, entesos com a valor econòmic i, en els grups privilegiats, també com a possessió sumptuosa, de representació social.

Els inventaris *post mortem*, però, ofereixen altres possibilitats com a font per a l'estudi de l'alimentació en temps passats. La comparació dels estris de les cuines (que ens remeten a una alimentació basada en els bullits —en recipients de terrissa o metall— i els productes fets a l'ast) amb els receptaris de l'època, en relació a les condicions de preparació dels aliments, pot informar força sobre els aspectes socials, culturals i nutricionals de l'alimentació moderna.

En estudis de llarg abast cronològic també podem establir l'evolució dels elements relacionats amb l'alimentació i datar i quantificar les novetats alimentàries.

Així mateix, aquests treballs permeten d'estudiar els aspectes referits als elements materials relacionats amb l'alimentació: les vaixelles (peces incloses, materials, ús diari o sumptuari, etc.), la roba de taula (quantitats, materials, estat de conservació...) i les taules i cadires (ubicació dins les cases, relació qualitat/posició social i la seva relació amb els costums alimentaris).

Els inventaris també valoren la qualitat i l'estat d'ús dels elements ressenyats, la qual cosa, amb les prevencions lògiques, pot ser un indicador que cal considerar respecte de l'ús corrent o esporàdic dels objectes. En relació amb aquest punt, i també en una interpretació més global de la font, poden aportar dades valuoses per a l'estudi de les mentalitats, camp en el qual ha estat una de les fonts més utilitzades.

Cal indicar, com a punt fonamental, que les investigacions basades en aquests protocols s'han de fonamentar en la utilització massiva de documentació (sense negligir tampoc l'aportació d'altres fonts complementàries, com ara els encants), la qual cosa ens permetrà, sobre una base sòlida, ponderar els resultats obtinguts.