

El nivell de vida de la pagesia medieval a la Catalunya central. L'inventari del mas Coromina de Viladordis (1397)

Standard of living of the medieval peasantry in Central Catalonia. The inventory of the Coromina farmhouse of Viladordis (1397)

El nivel de vida del campesinado medieval en la Cataluña central. El inventario del Mas Coromina de Viladordis (1397)

Adrià Mas Craviotto¹

Resum

L'objectiu del present article és l'estudi de la qualitat de vida, així com de la cultura material i l'estatus econòmic que caracteritzaren i distingiren el mas Coromina de Santa Maria de Viladordis, una parròquia rural propera a la ciutat de Manresa, capital de l'actual comarca del Bages. Aquests aspectes s'han analitzat a través de l'inventari de béns relictos del mas pertanyents al seu hereu i propietari, un document que fou redactat entre els dies 6 i 15 de març de 1397 a instància de la seva vídua. Així, a escala quantitativa i qualitativa, aquest document proporciona dades i informacions d'una excepcionalitat poc comuna les quals, al seu torn, ens han permès aprofundir en el nivell econòmic i patrimonial d'alguns dels membres de la pagesia grassa i benestant de finals del segle XIV en aquesta zona de la Catalunya central.

Paraules clau: Bages, història agrària, món rural, nivell de vida, inventari de béns, pagesia grassa.

1. ORCID: 0000-0001-8885-8033. Universitat de Lleida. Correu electrònic: adria.mas@udl.cat.
Rebut: V/2022. Avaluat: IV/2023. Versió definitiva: VI/2023.

Aquest estudi és el resultat de nombroses recerques sobre Manresa i la comarca del Bages entre els segles XIV i XV. Concretament, el present article neix de la voluntat de donar a conèixer al públic especialitzat i no especialitzat el nivell i la qualitat de vida d'aquest mas, així com els de les persones que hi habitaven. Pretén ser, doncs, un nou estudi de cas que busca aprofundir en el *modus vivendi* de la pagesia medieval catalana, una aportació innovadora a les recerques dutes a terme sobre el món rural català i, especialment, una nova contribució als estudis històrics locals centrats en el Bages i la Catalunya central durant la baixa edat mitjana.

Resumen

El objetivo del presente artículo es el estudio de la calidad de vida, así como de la cultura material i el estatus económico que caracterizaron y distinguieron el manso de la Coromina de Santa María de Viladordis, una parroquia rural cercana a la ciudad de Manresa, capital de la actual comarca del Bages. Estos aspectos se han analizado a través del inventario de bienes relictos del manso pertenecientes a su heredero y propietario, un documento que fue redactado entre los días 6 y 15 de marzo de 1397 a instancia de su viuda. Así, a escala cuantitativa y cualitativa, este inventario proporciona datos e informaciones de una excepcionalidad poco frecuente las cuales, a su vez, nos han permitido profundizar en el nivel económico y patrimonial de algunos de los miembros del campesinado graso y acomodado de finales del siglo xiv en esta zona de la Cataluña central.

Palabras clave: Bages, historia agraria, mundo rural, nivel de vida, inventario de bienes, campesinado graso.

Abstract

The aim of this paper is to examine the standard of living, material culture and the economic status which characterized the Coromina farmhouse of Santa Maria de Viladordis, a rural parish near the city of Manresa, capital of the Bages county. These aspects are analysed through the farmhouse *post obitum* goods inventory belonging to its heir and owner, written between 6–15 March 1397 at the request of his widow. Thus, this document provides data and information of an exceptional nature, on both quantitative and qualitative scales, which also gives us deeper insights into the economic and patrimonial level of some of the members of the rich peasantry of the *vegueria* of Bages during the late fourteenth century in this area of Central Catalonia.

Keywords: Bages, agrarian history, rural world, standard of living, inventory of goods, rich peasantry.

L'inventari *post obitum*: una font essencial per conèixer la qualitat i el nivell de vida del món rural²

L'afirmació que bona part de la història de Catalunya s'ha escrit a cal notari creiem que no és gens desencertada ni forassenyada. Actualment, els fons de protocols notariaus que custodien els rics arxius catalans conserven i apleguen una quantitat ingent de documentació

2. Abreviatures utilitzades: AHCM = Arxiu Històric de la Ciutat de Manresa; DCVB = *Diccionari català-valencià-balear*, d'Antoni M. Alcover i Francesc de B. Moll.

de caràcter privat que, incomprendiblement, sovint passa desapercebuda als ulls d'alguns historiadors i especialistes. Tant per la seva natura com pel seu contingut, les tipologies documentals que formen aquestes sèries de protocols ofereixen la possibilitat d'endinsar-se en els múltiples i diversos aspectes que conformaven la vida i la quotidianitat de les societats pretèrites. Aspectes com l'organització familiar, la qualitat de vida, el confort de la llar, l'espiritualitat i la devoció privades, les tasques productives i domèstiques, els negocis particulars, l'entorn laboral, les característiques dels habitatges, les traces de l'alimentació o el conjunt de béns, ítems i utensilis amb els quals diàriament hom convivia en els interiors domèstics, són, tanmateix, camps i línies d'estudi potencialment historiables.

D'entre aquest ampli ventall de tipologies documentals, els inventaris *post obitum* o inventaris de béns relictos mereixen una atenció especial perquè ofereixen una miriada de dades i informacions documentals de diversa índole que es troben registrades en el seu contingut, les quals, al seu torn, permeten a l'investigador endinsar-se en múltiples aspectes i temàtiques susceptibles de protagonitzar línies de recerca històrica innovadores a fi de poder comprendre, a través d'una mirada i una metodologia microhistòrica, les estructures econòmiques, socials i culturals que caracteritzaven les societats preindustrials. L'inventari és, doncs, una font documental que adquireix un valor inqüestionable tant a escala quantitativa com qualitativa, ja que posa al nostre abast dades relatives a aspectes que possibiliten l'obertura de diversos camps de recerca potencials per tal d'intentar comprendre, en la seva complexitat més absoluta, l'inabastable univers de la quotidianitat dels individus i col·lectius que formaven part d'aquestes societats, especialment de les que s'articularen durant els segles baixmedievals. Aspectes com el dia a dia, les tasques laborals o domèstiques, l'organització social en funció de la riquesa i el poder adquisitiu, el treball, la professió i el món laboral, la mentalitat, l'escala de valors, la moralitat o les creences, la condició jurídica, les traces que caracteritzaven l'alimentació o el consum, la qualitat de vida, la indumentària i les modes que imperaven en un període determinat, les característiques físiques i espacials dels habitatges, el nivell de confort, l'espiritualitat i la devoció privada o les diverses formes de lleure, constitueixen fonts inesgotables que possibiliten reconstruir més fidedignament i humanament els trets que formaven part d'aquesta quotidianitat que caracteritzava la vida dels homes i les dones medievals, i els quals, al seu torn, ofereixen una millor comprensió de la societat i el món en els quals aquests s'insereixen i es desenvolupaven.

En el decurs de les darreres dècades, la historiografia catalana ha viscut una etapa veritablement prolífica pel que fa als estudis històrics dedicats als estaments, grups i col·lectius que s'enquadraven dins les files de les diferents capes socials, tant urbanes com rurals, pròpies de la baixa edat mitjana. Pel que fa als estudis, les aportacions i les contribucions dedicades al món urbà, són d'obligada referència els treballs de Carme Batlle, Teresa Vinyoles, Teresa Ferrer, Mireia Comas, Flocel Sabaté, Antoni Riera o Jaume Aurell, centrats fonamentalment en famílies i llinatges determinats, en els membres que formaven part de la burgesia i el patriciat, en els comerciants pertanyents als diversos subnivells en què es dividia l'estament mercantil, en els estaments populars i la menestralia urbana, en el món femení o en els col·lectius que, per causes de diversa índole i natu-

ra, es trobaven als marges o restaven exclosos de la societat. Per la seva banda, els estudis dedicats al món rural s'han vist notablement enriquits amb una producció historiogràfica de qualitat encapçalada per les contribucions de Ferran García-Oliver, Belén Moreno, Pere Benito, Bartolomé Yun, Rosa Lluch, Elvis Mallorquí o Llorenç Ferrer, totes absolutament fonamentals per comprendre els múltiples aspectes de la quotidianitat dels membres dels diversos estrats i subnivells de la pagesia d'aquests segles.

És dins d'aquesta segona línia historiogràfica en la qual s'emmarca el present article, que treu a la llum un nou estudi de cas dedicat fonamentalment a analitzar la qualitat i el nivell de vida, l'estatus econòmic, el nivell patrimonial, la cultura material i la quotidianitat dels pagesos que habitaven el mas Coromina de Santa Maria de Viladordis. Aquest estudi s'ha fet a partir de les quantioses dades i informacions documentals que ofereix l'inventari de béns relictos de Pere Coromina, hereu i propietari del mas, un document que fou redactat entre els dies 6 i 15 de març de l'any 1397 a instància de la seva vídua, Francesca. Així, aquesta contribució pretén ser una nova aportació al camp dels treballs i estudis dedicats al món rural català durant els segles baixmedievals i vol donar a conèixer, amb un gran luxe de detalls, la quotidianitat dels membres d'un model de pagesia determinat que es trobava establert i plenament consolidada finals del segle XIV en aquesta zona de la Catalunya central. Altrament, aquest text és una nova contribució a la historiografia local manresana i bagenca, caracteritzada per una activitat productiva més aviat escadussera pel que fa als estudis sobre el món rural i la societat que el conformava durant el període baixmedieval —amb l'excepcionalitat de les darreres aportacions de Llorenç Ferrer—. En darrera instància, pel caràcter quantitatiu i qualitatiu de les dades documentals analitzades, s'ha volgut posar de manifest el potencial que ofereixen fonts com els inventaris *post obitum* elaborats durant aquests segles a fi d'abordar i aprofundir en aspectes que estan intrínsecament relacionats amb aquesta quotidianitat que formava part dels subjectes històrics protagonistes d'aquesta contribució.

Ara bé, a banda de l'extraordinària riquesa i la quantitat d'informació que proporcionen tipologies documentals com els inventaris, cal assenyalar que també tenen alguns punts febles, els quals varien en funció del lloc i de l'època en què foren redactats. Així, tal com assenyala encertadament Belén Moreno, si bé els trets bàsics són força similars a tot arreu, cal tenir present que algunes de les seves característiques depenien del context normatiu de l'època o del dret civil vigent en cada zona, el qual condicionava les mateixes motivacions que comportaven la redacció del document en qüestió (Moreno, 2018: 11-12). Luis Almenar ho demostrà a través de l'anàlisi del context normatiu dels inventaris valencians a l'època medieval i les seves implicacions per a la història del consum a l'edat mitjana. Concloué que el sexe del difunt i el règim matrimonial, juntament amb les causes de redacció dels llistats de béns, esdevenien elements bàsics per preveure i identificar biaixos en les mostres d'inventaris analitzades (Moreno, 2018: 12; Almenar, 2018: 18-35). Seguint, emperò, les tesis de Moreno (2018: 56-60), malgrat que aquest tipus de document presenta alguns punts febles que són comuns arreu, hi ha algunes especificitats que afecten els inventaris redactats en l'àmbit i el territori català. En primer lloc, cal destacar la baixa proporció de la població inventariada. En segon lloc, cal assenyalar que, a diferència dels inventaris castellans,

francesos o anglesos, els catalans no inclouen les valoracions monetàries dels béns mobles o immobles,³ una pràctica que troba els seus orígens en la fórmula jurídica de l'hereu únic —que solia ser el fill primogènit, però no sempre— del sistema successori català. No tenia sentit, tal com afirma Moreno, taxar un patrimoni que no havia de ser dividit entre diversos hereus, i, de fet, per acomplir la seva funció, l'inventari només havia de ser un reflex fidel de tot el patrimoni que s'havia de transmetre (Moreno, 2018: 57). Així doncs, aquesta particularitat dels inventaris catalans ha estat considerada com una mancança insalvable perquè impedeix, per a alguns historiadors i especialistes, poder classificar la població en diferents estrats socials i nivells de vida a partir de la suma dels valors totals dels diversos tipus de béns, que esdevindria un reflex del poder adquisitiu de cada persona. Atesa aquesta mancança, doncs, s'haurien d'utilitzar les dades referents a les possessions familiars —especialment pel que fa a béns immobles, rendes, drets i objectes de valor— com a indicadors indirectes de la situació econòmica de la qual partien, encara que no sigui possible quantificar-la. A banda d'això, cal destacar que aquestes taxacions no són útils per analitzar les pautes de consum, ja que l'única cosa que s'acostumava a taxar, i no sempre, era la quantitat de bestiar i les mercaderies que figuraven i es venien a l'interior de botigues, en el cas dels inventaris de mercaders, o en obradors, en el cas d'inventaris de membres pertanyents a la menestralia urbana (Moreno, 2018: 57-58). Per tal d'analitzar aquestes pautes de consum, doncs, l'historiador es veu obligat a treballar amb altres tipus de fonts documentals, com ara els llibres de comptes o de despeses. En tercer lloc, podem dir que els inventaris *post mortem* són fotografies estàtiques fetes en un moment determinat i, per tant, no reflecteixen els fluxos d'ingressos i rendes, de manera que és difícil aproximar-se a les traces que caracteritzaven el consum familiar. En aquest sentit, solament és possible calcular el consum, entès com a ús final dels béns i serveis amb la finalitat d'obtenir satisfaccions directes, a través del comportament de les famílies respecte a la possessió dels articles i utensilis més necessaris, que formaven part del dia a dia de les persones —com les eines, la producció destinada a l'alimentació, el mobiliari o la indumentària més essencial—, o bé els que formaven part del consum més de caràcter «ostentós» —tèxtils de qualitat, objectes fets d'or, plata i altres materials sumptuosos, armes, llibres, joies, objectes de luxe o bé obres artístiques— (Moreno, 2018: 58). En quart lloc, cal assenyalar que en els inventaris, tant els catalans com els d'altres territoris, mai s'especifica l'edat dels difunts, un tret que permetria veure com el moment del cicle vital de cada individu en qüestió afecta l'estat del seu patrimoni moble o immoble (Moreno, 2018: 59). Finalment, un dels darrers problemes que afecta aquesta font és el tema del crèdit. Els deutes pendents de cobrar per part de la família normalment apareixen anotats i registrats curosament en aquests documents, on s'indiquen el nom, l'ofici, el lloc de residència del deutor, la quantitat que es deure i el producte, bé o concepte pel qual continua vigent el deute. Tanmateix, això no sempre succeeix amb els deutes contrets pel difunt quan era viu i que encara no s'havien pagat en el moment de redactar l'inventari. Aquesta

3. A diferència d'altres fonts documentals com, per exemple, els *Manifests*, els quals, per al cas de Manresa, foren àmpliament i detalladament treballats per l'historiador i arxiver Marc Torras i Serra. Vegeu: M. TORRAS I SERRA (1994), *La crisi del segle xv a Manresa: Una aproximació a partir dels llibres de manifests*, Manresa, Angle.

ocultació sembla afectar de manera directa els petits deutes que genera el consum familiar i quotidià de productes de primera necessitat (alimentaris, entre altres), així com els censals. Segons Moreno, la lògica que hi havia darrere d'aquesta ocultació sembla que responia a la voluntat d'obviar els diners que es devien, sobretot els que no estaven oficialitzats en una escriptura pública, i deixar escrits de manera manifesta tots els que havien compromès el patrimoni familiar i que havia de recuperar l'hereu (Moreno, 2018: 59-60).

Tenint en compte aquest seguit de punts febles i mancances que presenten aquestes tipologies documentals, hem intentat aproximar-nos, com hem dit, la qualitat i el nivell de vida del mas Coromina, i també dilucidar algunes traces relatives a la quotidianitat dels seus pagesos i propietaris a través de les dades i informacions registrades i descrites amb tots els ets i uts en l'inventari de béns del 1397. Així doncs, són precisament aquestes dades i informacions relatives als béns, ítems, estris i utensilis que figuraven en els interiors domèstics del mas en el moment de redactar el document, els que ens han permès entrar en el seu interior, veure i analitzar aspectes relatius a l'estructura de la llar, les tasques productives, les traces que caracteritzaven l'alimentació i els àpats diaris dels pagesos, altres tipus de necessitats —com la higiene personal o la indumentària—, les armes de què disposaven per defensar les seves propietats en cas de perill imminent, les característiques i la qualitat del seu mobiliari, el confort de la llar, la religiositat i la devoció privada, els objectes de luxe que posseïen —i que, indefectiblement, permeten catalogar els seus posseïdors com a membres enquadrats en les files de la pagesia benestant—, o bé la documentació patrimonial que guardaven en llocs tancats amb pany i clau i que eren de vital importància per a la vida i la continuïtat del mas i de les terres o propietats que en formaven part.

El mas Coromina i l'inventari del 1397

Les notícies de què disposem del mas Coromina de Viladordis anteriors a l'inventari del 1397 i que ens permeten fer unes breus pinzellades sobre el seu establiment, els seus propietaris o l'evolució i la gestió de la seva propietat, són molt escadusseres. Malgrat això, en l'estudi titulat *Història medieval d'un territori: Sant Fruitós de Bages (segles x-xvi)*, l'historiador Joan Salvadó i Montoriol aplegà alguns pocs documents procedents de diversos arxius i fons documentals en els quals apareixien informacions, directes o indirectes, relatives a aquest mas. La primera notícia que fa referència a la Coromina és un establiment emfitèutic de finals del segle XIII. Segons aquest document, que data del 1289, Pere Vidal, de Sant Fruitós, el seu fill Jaume i la seva esposa establiren a Pere Ramon Coromina, de Viladordis, una propietat situada al lloc conegut amb el nom de Coromines, la qual es trobava en aquells moments sota el domini de l'abat de Sant Benet de Bages, a canvi d'un cens anual de mitja quartera d'ordi segons la mesura de Manresa (Salvadó, 2003: 510). Tres anys més tard, el 1292, Jaume Vidal, la seva esposa, Francesca, i Pere Vidal efectuaren un nou establiment a Pere Ramon Coromina «del mas Coromina de Viladordis», però aquesta vegada de les propietats i els drets (cases, casals i arbres de diverses menes, tant fruiters com no fruiters) que tenien als llocs anomenats Cafells i Comacrema-

da (Salvadó, 2003: 264). Entrats ja al segle XIV, el prior i cambrer del monestir de Sant Benet va lloar, confirmar i concedir l'any 1303 a Ramon Planca, del terme de Sant Fruitós, tota la propietat del mas Planca que tenia per la mateixa cambreria, propietat que Ramon havia comprat anteriorment, amb el mas inclòs, a Berenguer Perell, ciutadà de Manresa. Aquesta propietat termenejava amb el camí públic, amb una altra propietat pertanyent al mas, amb la propietat del mas de Bellsolà, amb el grau de la Portella i amb la propietat del mas Coromina (Salvadó, 2003: 154). La notícia següent procedeix d'un llevador de rendes⁴ fet l'any 1315 per l'almoïner de Sant Benet i en el qual, entre les propietats i els masos sobre els quals l'abat exercia el domini directe, hi figurava el mas Coromina (Salvadó, 2003: 440). Finalment, la darrera notícia localitzada correspon ja a la segona meitat del segle XIV, concretament al 4 d'agost de 1349, any en què Pere Coromina i Bernat Coromina, habitants de Barcelona, vengueren i concediren a perpetuïtat a Pere Coromina «del mas Coromina de la parròquia de Santa Maria de Viladordis», als seus i a qui volguesin, un tros de terra que tenien a la parròquia de Sant Fruitós de Bages, en el lloc anomenat el Cingle (Salvadó, 2003: 164).

D'aquesta manera, doncs, segons les diferents informacions que aporten aquests documents que va fer sortir a la llum Montoriol, podem afirmar que entre finals del segle XIII i les primeres dècades del XIV el mas Coromina es trobava sota el domini i la jurisdicció de l'abat de Sant Benet, al qual els seus hereus i propietaris havien de pagar un cens anual de mitja quartera d'ordi i, molt probablement, altres exaccions i contraprestacions que malauradament desconeixem. Aquesta afirmació es fonamenta en el fet que en pràcticament tots els documents, menys en el darrer, el mas i la seva propietat sempre apareixen sota domini del monestir benedictí. Així, encara que en alguns d'aquests documents de vegades s'esmenti la seva localització a Viladordis, en cap moment s'especifica que durant aquests anys depengués del domini parroquial de Santa Maria. No obstant això, aquesta situació la veiem invertida el 1349, any en el qual, efectivament, el mas ja es troba sota el domini directe de la parròquia, una condició que, segons l'inventari analitzat, es mantindrà inalterada almenys fins al 1397, moment de redacció del document. Pel que fa a les causes que motivaren el traspàs del domini sobre la Coromina entre el monestir de Sant Benet i la parròquia de Santa Maria de Viladordis, les diverses dades i informacions ens porten a creure que aquest canvi fou conseqüència dels efectes de l'arribada de la Pesta Negra al Bages l'any 1348. Tot i que no deixa de ser una hipòtesi, és molt probable que el despoblament rural que provocà l'epidèmia, amb la consegüent proliferació de masos ròncs arreu del territori bagenc, portés el monestir de Sant Benet a vendre o permutar algunes de les seves propietats i els seus alous a altres entitats eclesiàstiques de menor grau, com la parròquia de Viladordis, i entre aquestes propietats figuraria el mas Coromina amb les seves terres, honors i possessions.

4. Un llevador de rendes era un inventari o una llista feta per un senyor de totes les terres i els béns seients que posseïen els emfiteutes sotmesos al seu domini i en la qual s'anotaven els censos i drets que aquests emfiteutes havien de pagar per tenir-ne la possessió.

Segons Llorenç Ferrer, els orígens del sorgiment d'aquest mas probablement caldria cercar-los arran de la desintegració de l'alou comtal que es trobava ubicat a la zona de Viladordis ja durant el segle x (Benet, 1985: 518; Ferrer i Plans, 2022: 43). A més del mas Coromina, aquesta desintegració provocà el sorgiment d'altres masos que al llarg dels segles s'anirien desenvolupant en aquesta zona del Bages, com, per exemple, el mas del Guix (Ferrer i Plans, 2022: 43). Les dades de què disposem després del 1349 i de l'inventari de béns efectuat el 1397 fan pensar que el mas degué passar per problemes greus a inicis del segle xv. Sabem que el 1400 la propietària era una dona anomenada Rometa, vídua de Joan Vilardaga. I en el manifest manresà del 1408 Bernat Rafecs declarà el mas Grau entre altres béns i propietats i especificà que l'havia adquirit a Berenguer Ferrera. Ferrer i Alòs i Plans Mestra assenyalaven que fou durant aquests canvis de nom que el mas Coromina va passar a anomenar-se mas Grau de la Coromina, en referència a algú anomenat Grau i que residí a la Coromina (Ferrer i Plans, 2022: 58). El 1455 Pere Aribau, aleshores cambrer de Sant Benet de Bages, llogava per deu anys a Gabriel Coromina, àlies Jorba, del mas Coromina, el mas anomenat Cellers, el qual es trobava ubicat també a Sant Fruitós i s'acabà annexionant, finalment, a la Coromina.

Tal com hem dit anteriorment, la notícia següent de què disposem després del document del 1349 ja és l'inventari *post mortem* del 1397, un document d'una qualitat excepcional que es troba al fons de protocols notariais de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Manresa (AHCM) en molt bon estat de conservació. El document s'inclou dins del quart volum que comprèn la sèrie documental dels *Liber inventariorum*, manuscrit que abraça un arc cronològic que va des del 1394 fins al 1398 i que està catalogat com a *Liber inventariorum IIII*.⁵ Aquest inventari, amb una extensió de quatre folis de paper escrits en català per ambdues cares, es va fer redactar en dues parts o moments determinats i a instància de dues persones diferents. La primera correspon al dia 6 de març i fou dictada o feta redactar per Francesca, esposa i vídua de Pere, hereu i propietari del mas, mentre que la segona correspon al dia 15 del mateix mes i fou redactada a instància de Jaume Torres, germà de Francesca i procurador dels béns pertanyents a aquesta. Pel que fa al contingut, cal dir que conté una relació de tots els béns, mobles i immobles, trobats i reconeguts tant en els espais, les cambres i les estances que conformaven els interiors domèstics del mas, com en les construccions annexes a l'habitatge. Tanmateix, a més de tots els béns i ítems que figuraven en els espais interiors i exteriors, tant Francesca com el seu germà feren una relació d'un altre conjunt de béns localitzats i reconeguts a l'interior de les muralles de Manresa, concretament en una botiga (entesa com una espècie de magatzem llogat per guardar-hi objectes i productes) i en quatre cases o albergs pertanyents a quatre ciutadans que, molt probablement, eren persones de confiança del matrimoni o tenien alguna mena de relació amb la família.

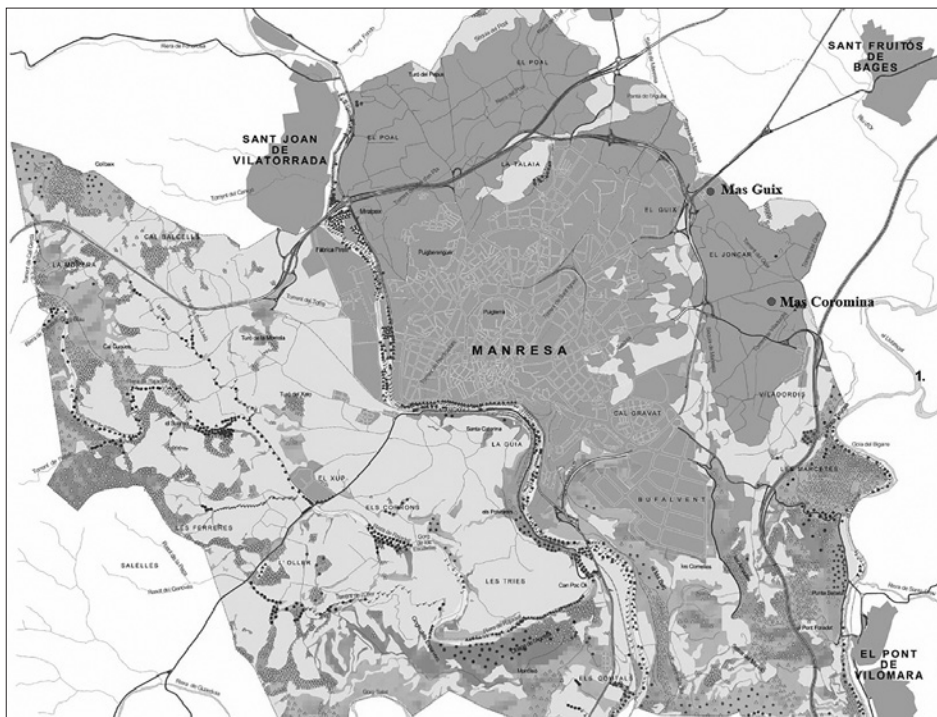
5. AHCM, Fons de Protocols Notariais, *Inventariorum IIII*, 1394-1397, tr. 486, f. 163r-166r.

MAPA 1. Extensió territorial, nuclis i batllies integrades en la vegueria de Bages (finals del segle XIV i principis del XV)



Font: elaboració conjunta amb el Servei Científicotècnic de Cartografia i Sistemes d'Informació Geogràfica de la Universitat de Lleida a partir de les dades i informacions extretes de M. TORRAS I SERRA (1994), «L'extensió territorial de la vegueria i la batllia de Manresa», *Dovella*, 47, 16-21.

MAPA 2. Ubicació i emplaçament del mas Coromina i del mas del Guix a la zona de Viladordis i el Guix (segles XIII-XV)



Font: elaboració pròpia a partir de <https://elmedinaturaldelbages.cat/wp-content/uploads/2020/10/Mapa-vegetacio-Manresa-imatge-scaled.jpg> (consulta: 21-06-2023) i de les dades i informacions aportades a Ll. FERRER I ALÒS i J. PLANS MESTRA (2022), «Desmitificant els masos. La formació del parcel·lari de Manresa (segles XIII-XVIII)», dins d'A. MAS CRAVIOTTO (coord.), *De la Guerra Civil Catalana (1462-1472) a la Guerra dels Segadors (1640-1652)*, Manresa, Centre d'Estudis del Bages, 44 (Miscel·lània d'Estudis Bagençs, 14).

L'estructura i la quotidianitat del mas

Segons la informació detallada que proporciona l'inventari del 1397, el mas Coromina estava estructurat espacialment de la forma següent:

1. L'entrada, que es trobava davant de l'habitacle, probablement descoberta i delimitada per murs.
2. Una planta baixa en la qual hi havia una cambra a la dreta, quan hom entrava a l'interior de la casa i identificada amb un dormitori, el celler del mas, una altra cambra o dormitori i unes escales que comunicaven aquesta planta amb la superior.

3. Una primera planta en la qual, quan hom pujava les escales des de la planta baixa, trobava una nova cambra, anomenada casa, que corresponia al menjador i constituïa la sala més gran, la cuina, la cambra principal del matrimoni, una estança situada al costat de l'anterior i que feia les funcions de rebost i, finalment, el terrat.
4. Els espais exteriors, entre els quals hi havia l'estable, la pallissa i el pati, probablement situats tots a la part posterior de l'edifici.

El primer espai de l'habitable correspon a l'anomenada entrada, a la qual s'accedia, basant-nos en altres tipologies de masos de la mateixa època, com els analitzats i descrits per Teresa Vinyoles, per un portal de dimensions considerables (Vinyoles, 2001: 479-520). Aquesta hipòtesi sembla versemblant a partir d'uns ítems molt concrets que es documenten en aquest espai, com un forrellat,⁶ una post de fulla —la qual segurament era de fusta—⁷ i una clau de «pocha valor», objectes que servien tant per obrir com per afermar aquest portal principal. Cal destacar, per altra banda, que una entrada com la que devia tenir la Coromina era un espai gran i espaiós que progressivament es convertia en un lloc on abundaven les principals eines i utensilis de la pagesia, les quals servien sobretot per treballar la terra i per fer altres feines i tasques complementàries igualment importants per a la producció i el consum domèstic. El fet que les eines bàsiques es concentrassin a l'entrada probablement es devia a la manca d'espai a l'interior de la casa per guardar i protegir aquest utilitatge, i, de fet, sembla que era així, ja que entre els ítems i utensilis documentats en aquesta entrada hi ha una forca de ferro amb tres puntes,⁸ una serra, un càvec, una rella,⁹ una aixada, un parell de dentals d'arada, un aixol,¹⁰ una destal, una triba, una tribanella, unes tenalles, una cameta amb un espigó d'arada i un martell de «ferrar cavalca-dures», entre d'altres.

Cal pensar també que un espai com l'entrada era un lloc ideal per tenir aquestes eines més a l'abast i, per tant, responia a una funcionalitat determinada i intrínsecament relacionada amb les tasques productives pròpies del món rural. Això també succeïa amb les armes, els equipaments i els elements defensius, que normalment es trobaven a les entrades de les masies o a prop dels espais exteriors per, en cas de perill imminent, poder sortir immediatament i defensar la llar i les propietats. La majoria d'aquestes armes pageses es documenten també a l'entrada del mas, en la qual, en el moment de redactar l'in-

6. El forrellat era una barra de ferro que estava subjectada a una porta o una finestra per dues argolles i que es feia lliscar per un agafador per tancar fort la porta o finestra (DCVB).

7. En aquest cas, la post de fulla era una part mòbil d'una porta o una finestra que servia per obrir-la o tancar-la (DCVB).

8. En el document aquesta forca s'anomena de la manera següent: «una pala de ferre ab tres forcons».

9. La rella era una peça de ferro tallant per un cap i amb un mànec o cua per l'altre, pel qual se subjectava al dental de l'arada, i servia per penetrar dins la terra i obrir els solcs (DCVB).

10. L'aixol era una espècie d'aixada més petita (DCVB).

ventari, hi ha una ballesta amb el seu croc,¹¹ una altra ballesta senzilla, un arbrer de ballesta,¹² dues ballestes que no disposen de corda, dues llances i dos matrassos.¹³

Quan hom entrava a l'interior de la Coromina, el primer que veia a la planta baixa era una cambra que quedava a mà dreta de la porta principal. De dimensions petites, estava habilitada com a dormitori, atès que en el seu interior es documenten un llit de posts amb un sac-llit ple de palla, diverses peces de roba i altres elements i béns relacionats amb la indumentària i el confort dels seus habitants. En aquesta planta baixa també hi havia el celler, un espai que no podia faltar mai en cap llar, tant del món rural com de l'urbà. Era un lloc força ampli i molt ben equipat, segons la nombrosa quantitat d'ítems i utensilis documentats, els quals, indirectament, ens parlen d'aspectes com la producció domèstica de vi o els diversos processos relatius al seu emmagatzematge, conservació i fermentació.¹⁴ Finalment, en aquesta planta també trobem una altra cambra situada darrere o bé al costat del celler, la qual, pel tipus de béns que s'hi documenten, es pot identificar amb un altre dormitori, atès que en el seu interior hi ha un altre llit de posts amb una màrfega plena de palla, llençols, flassades, un capçal, mobles i diversos elements relacionats amb el confort, com arribancs, peces de roba, draps i indumentària de materials i característiques de diversa índole. Com que l'inventari no proporciona tota la informació desitjada, l'historiador es veu obligat moltes vegades a treballar amb diferents hipòtesis. En aquest cas, la localització d'aquestes dues cambres ens fa pensar en la possibilitat que fossin dormitoris dels fadrins o fadrines de Pere i Francesca, o que almenys una d'aquestes dues cambres fos utilitzada per mossos o persones externes a la família Coromina que potser vivien i treballaven també al mas, però tot apunta que estem davant —o, més ben dit, a l'interior— de les cambres que ocupava la prole del dit matrimoni, és a dir, els dormitoris dels fills.¹⁵

En aquesta planta baixa hi havia unes escales o graons, anomenats «graus» en el document, a través dels quals s'accedia a la planta superior. Quan hom arribava a l'últim graó, es trobava de cara una nova cambra anomenada «casa», la qual era, sens dubte, la sala principal i l'espai interior més gran del mas. Dins d'aquesta estança, que seria l'equivalent al menjador, es documenta una quantitat notable d'ítems molt funcionals i relacionats especialment amb el confort de la llar, com ara taules, ascons, bancs, cadires, armaris per guardar-hi la vaixel·la domèstica, recipients i contenidors de dimensions diverses o alguns

11. El croc era la peça corba que servia per atreure la corda de la ballesta fins a muntar-la en la nou en parar l'arma (DCVB).

12. L'arbrer era el mànec que sostenia unides les diferents peces d'un artefacte o, en aquest cas, de la ballesta (DCVB).

13. El matràs era una arma que consistia en una barra llarga acabada amb una cabota cilíndrica o quadrangular, que es llançava amb ballesta (DCVB).

14. Tot i que no disposem de referències directes al cultiu vitícola de la Coromina, com podrien ser referències a vinyes i altres extensions plantades de ceps, els diversos ítems localitzats a l'interior d'aquest celler indueixen a pensar en la possibilitat que, com a mas autosuficient, fossin ells mateixos qui feien la seva pròpia producció vitícola.

15. Testimonien l'existència de fills i filles engendrats pel matrimoni, entre altres coses, alguns ítems, béns i utensilis documentats i destinats a la cura i el confort de criatures, especialment bressols i indumentària infantil.

utensilis relacionats amb la cuina, com asters,¹⁶ calastons¹⁷ o talladors.¹⁸ En aquesta primera planta hi havia també la cuina, la porta de la qual probablement estava situada en una de les parets d'aquesta sala o menjador, per tal que la cuina i la sala es trobessin ben comunicades. Pel nombre d'objectes i utensilis documentats a la cuina, hom té la sensació d'estar davant d'un espai de dimensions més aviat modestes, però suficient per tenir-hi almenys una taula, tres bancs, algunes posts o prestatges, i tots els instruments, estris i utensilis necessaris per dur a terme els diversos processos de cocció que conformaven els àpats diaris. La sala també comunicava directament amb la cambra matrimonial, probablement l'estança més privada de la Coromina. En aquesta habitació, a més de documentar-hi el llit principal —i de més qualitat que els de les cambres del pis inferior—, així com peces de roba relacionades amb el confort de la llar, mobiliari divers i peces d'indumentària tant masculines com femenines, també s'hi han localitzat els béns més valuosos i preuats del mas, relacionats directament amb l'àmbit econòmic, religiós, espiritual i cultural. Així, tal com es veurà més endavant, els béns de caràcter patrimonial es guardaven curosament, entre altres llocs, al menjador en tota mena de recipients, bosses, calaixos, cofres i arquetes. A més de la cambra de matrimoni, el menjador també comunicava amb una altra habitació de dimensions més reduïdes i que tenia una funcionalitat molt determinada, ja que servia com a rebost del mas. A l'interior d'aquest espai s'han documentat nombrosos ítems relacionats amb l'alimentació quotidiana i familiar, molts recipients que contenien i emmagatzemaven líquids, o utensilis com ara sedassos, «cètries»¹⁹ i gerres, entre molts d'altres. Finalment, des d'aquesta planta també s'accedia al terrat, un espai de dimensions modestes i on es documenten tota mena d'objectes de naturalesa variada, des de fusta i llenya que servia per cuinar i escalfar-se fins a ítems de caràcter militar i defensiu.²⁰

La Coromina era un mas gran amb terres, camps i nombroses vies d'extracció de recursos que eren absolutament primordials per als seus habitants. Aquests recursos s'extreien sobretot dels múltiples espais, béns, utensilis i ítems que es concentraven fonamentalment a l'exterior de l'habitable. En aquest sentit, cal dir que a l'exterior de la Coromina hi havia l'estable, on s'emmagatzemaven la llenya i la fusta que diàriament es cremaven i es consumien a l'interior de la cuina per cuinar, escalfar-se i resguardar-se del fred durant els mesos hivernals. En aquest estable hi havia, en el moment de redactar l'inventari, els principals animals de bast, és a dir, les cavalcadures i el bestiar equí, entre les quals cal destacar dues mules «de pell de castanya». Aquests animals probablement ajudaven a Pere en les tasques agrícoles més feixugues i també a carregar o descarregar els productes i excedents agrícoles que el propietari venia al mercat municipal de Manresa, el qual es trobava solament a set quilòmetres de distància de la Coromina. A fora del mas hi havia també la pallissa, on s'emmagatzemava fonamentalment la palla, tot i que també podia funcionar

16. Els asters eren els suports per sostenir els caps de l'ast (DCVB).

17. El calastó era una palanca mòbil que formava part de la balança i que duia penjat un plat a cada cap (DCVB).

18. El tallador era el recipient en el qual es tallaven aliments com ara la carn, les verdures, les hortalisses, el peix i altres viandes sòlides (DCVB).

19. La cètria era un setrill més gros que l'ordinari (DCVB).

20. El pavès era un escut oblong que solia ésser tan llarg que cobria bona part del cos (DCVB).

com a galliner, com demostra el fet que en el seu interior hi havia vuit gallines i un gall. Tanmateix, l'espai exterior més important tant per a la família com per a l'economia del mas, atès que aportava els recursos més variats, era l'anomenat «pati de fora», a la part posterior de l'habitatge. En aquest lloc es documenten dues premses olieres utilitzades per pastar o triturar olives i fer oli de producció pròpia, recurs imprescindible en el si de les economies rurals i camperoles. També hi havia un corral amb un bon nombre de caps de bestiar de natura ovina, diversos moltons, un gran nombre d'ovelles i fins i tot alguns anyells. En darrer lloc, cal destacar que, gràcies a les dades i informacions aportades per aquest inventari, també s'han documentat un total de vuit cases d'abelles als encontorns del mas. Tot i que en parlarem de manera detallada més endavant, aquestes estructures resultaven igualment indispensables per a la subsistència i les necessitats quotidianes, ja que proporcionaven als pagesos una bona quantitat de recursos alimentaris i altres tipus de productes que, al seu torn, esdevenien fonamentals per a l'economia domèstica.

Tal com s'ha dit anteriorment, en aquest inventari també s'han documentat altres espais que no tenien res a veure amb el mas Coromina ni tampoc formaven part de les seves dependències, terres o possessions. Es tractava de cambres i altres espais domèstics de diverses cases ubicades a Manresa, a l'interior de les quals Francesca enumerà i feu una relació de tots els objectes, ítems, productes i utensilis que tant ella com el notari i els testimonis trobaren en el moment de redactar el document. Aquests espais són l'alberg o casa de Berenguer Canet, la casa de Bernat de Vilapecina, la botiga de l'esposa d'un home anomenat Morera, la casa de Pere Barriac i la casa de Pere sa Rabeia. Tot i que més endavant també parlarem d'aquests espais, cal dir que tant la casa de Bernat de Vilapecina com la botiga de l'esposa d'en Morera són sens dubte els espais més interessants, per la quantitat i sobretot la qualitat dels objectes que hi havia en el seu interior, ja que eren els que tenien un valor més elevat i, alhora, són els que ens han permès identificar els pagesos de la Coromina com a pertanyents al model de la pagesia grassa del Bages. A banda d'això, cal assenyalar que objectes com els que detallarem més endavant no fan altra cosa que confirmar, de nou, la qualitat excepcional no sols d'aquest inventari de béns, sinó també de la cultura material que diàriament envoltava els seus protagonistes.

Se sap que l'economia dels masos medievals tenia un component d'autosuficiència, però, al mateix temps, aquestes estructures estaven plenament integrades en les economies de mercat característiques dels segles baixmedievals, i, en aquest sentit, la Coromina no era una excepció. Les múltiples eines i instrumental agrícola, així com les diverses vies d'extracció i explotació dels recursos, constituïen mitjans fonamentals que estaven a l'abast dels pagesos i els proveïen de quasi tot per cobrir les seves necessitats més bàsiques, sobretot les relacionades amb la seva subsistència. Aquests aspectes han quedat plasmats indirectament en el document estudiat gràcies en part a la informació que Francesca aporta de determinats ítems, utensilis i béns, els quals esdevenen bons indicadors de les nombroses activitats quotidianes que es duïen a terme en aquest mas o en les seves terres, honors i possessions. Així doncs, informacions i dades sobre algunes de les tasques agrícoles que s'esmenten en relació amb aquests objectes o les utilitats que tenien algunes de les eines i l'utilitatge documentats, permeten indagar les tasques productives, les

vies d'extracció de recursos o l'explotació de la terra, activitats indispensables i fonamentals per a la vida, la producció i l'economia del mas.

Els pagesos duïen a terme diàriament nombroses tasques i la principal era llaurar els camps, tal com palesen les nombroses eines destinades a aquesta tasca. Segurament ho feien amb l'ajuda de les mules que es guardaven a l'estable, les quals s'equipaven amb relles, dentals, camatimons i, especialment, l'*ítem* més explícit: «l'aradre ab tot son arreu de llaurar que diu que ha al quastell». Aquesta arada, composta de tot el conjunt d'arres necessaris per llaurar, probablement era l'eina principal destinada al conreu. Anava subjectada a les dites bèsties i s'utilitzava per remoure la terra i fer solcs profunds que permetien conrear amb més facilitat. El fet que en l'inventari es digui que tant l'arada com els seus arres es trobaven en aquells moments al castell ens fa pensar que Pere Coromina feia aquestes tasques agrícoles en concepte de treballs servint a algun potentat local en forma de contraprestacions senyorials. Pel que fa al castell, no disposem d'informació que ens permeti deduir de quin es tractava ni on es trobava, tot i que probablement devia ser l'antic castell de Viladordis, ben documentat al segle XIV.

Cavar era també una tasca quotidiana d'aquesta família, ja que s'han documentat nombrosos cànecs, aixades i un aixol. Pel que fa a la sembra, només s'inventarien llavors de mill en una carabassa. El mill era un cereal que es destinava, sobretot els anys de normalitat alimentària, a engreixar l'aviram que es tenia a la pallissa del mas, si bé una petita part devia ser destinada a la sembra de l'any següent i al consum humà en forma de farinetes, sopes i polentes (Riera, 2017: 28-29). A banda del mill, també era molt comú sembrar altres productes destinats a la producció tèxtil, com el lli i el cànem, plantes amb les quals es feien tota mena de béns. Del cànem s'obtenia el canemàs, àmpliament documentat en rams o fassades a l'interior del mas i usat fonamentalment per a matalassos, sacs o coixins. Per la seva banda, el lli era un producte molt apreciat per les seves fibres tèxtils, amb les quals, un cop treballades, es podien fer doblers,²¹ indumentària de tota mena, draps i teles o roba destinada al confort de la llar, com ara llençols, flassades, tovalles o tovallons.

Tot i això, si hi havia un producte especialment important que se sembrava i es conreava a les terres i explotacions de la Coromina, era l'ordi. Segurament, l'origen del topònim d'aquest mas s'ha de cercar en l'establiment del 1289 d'unes terres de conreu que responien a aquestes característiques, anomenades coromines. El mot coromina prové del llatí *condamina*, un topònim que faria una evolució durant els segles medievals i derivaria, a finals del XIV, en les formes «conomina» i «coromina». Etimològicament parlant, la paraula *condamina* ens remet a la idea de condomini, és a dir, un mas o una explotació que tenien en copropietat pagesos i senyors (Benito, 2003: 224-225). Segons Llorenç Ferrer, la paraula coromina o *condamina* es refereix a les terres propietat d'un senyor que eren conreades directament i ens fa pensar en l'existència d'un alou important que va acabar donant pas també a un mas important, el qual hauria sorgit de les terres aglevades quan aquest alou es desintegrà o es fragmentà (Ferrer i Plans, 2022: 57). A banda d'això, cal tenir present que la paraula coromina també podia referir-se a un camp de secà, una terra

21. El dobler era una alforja o bossa doble (DCVB).

campa o de llauró que estava dedicada fonamentalment als conreus extensius de secà. La relació d'això amb el cultiu de l'ordi en les terres d'aquest mas és que aquest tipus de cereal és el que apareix a l'inventari amb més assiduitat respecte a altres tipologies de gramínies, com el forment, o altres cereals secundaris, com la civada o l'espelta.²² L'ordi es conreava sobretot per alimentar el bestiar equí, però també es podia destinar al consum humà, barrejant-lo amb altres cereals de més qualitat en la panificació (Riera, 2017: 24-25). Aquest cereal es troba molt present en tot l'inventari, ja que, per exemple, hi figuren quinze quarteres d'ordi que es troben a l'interior de la botiga de l'esposa d'en Morera i també en el mateix mas, fonamentalment emmagatzemat en forma de gra, «I paic ab I dotzè de ordi», i en forma de farina, la qual cosa corrobora que, efectivament, una part d'aquesta producció es destinava al consum familiar: «una caxeta menys de cobertor, ab duas quarteres de farina d'ordi».

Tal com s'acaba de veure, en l'inventari també s'esmenten altres cereals de millor qualitat, com el forment, i cereals considerats secundaris o menors, com la civada i l'espelta. Pel que fa a la civada o avena, tan sols en documentem una petita quantitat, «miya quartera d'avena», la qual és molt possible que s'usés també per alimentar les mules de l'estable. El forment i l'espelta, cereals que també es trobaven a la botiga de l'esposa d'en Morera, es documenten dins de quarteres i sacs. La seva presència no deixa de ser sinó un altre indicador que ens parla d'alguns trets específics de l'alimentació pagesa d'aquests segles. Probablement, aquests cereals i plantes gramínies es conreaven en les terres, camps i honors de la Coromina i, quan arribava el mes de juny, se segaven i es collien emprant fonamentalment les falçs. Després de la collita de les messes, calia batre i garbellar el gra per tal d'alliberar-lo d'impureses, brutícia, terra o altres microcontaminants. En relació amb aquestes tasques, s'han documentat eines i instruments per batre el gra i la palla, com, per exemple, diverses dotzenes d'esporgadors²³ i alguns garbells per netejar el cereal acabat de batre.

La Coromina també tenia capacitat autosuficient per produir oli, ja que, tal com s'ha vist anteriorment, s'hi documenten dues premses olieres al pati de fora, les quals servien per premsar i pastar olives, amb una capacitat de tres quilomades cadascuna.²⁴ Tot i això, la producció no es quedava en la fase de premsada, puix que també es testimonien diverses piques que servien per dipositar aquest oli i trascolar-lo en recipients més menuts, com ara gerres olieres, setrills o «cètries». Pel que fa a la viticultura, l'inventari no proporciona dades relatives a l'existència de vinyes o al seu cultiu en les possessions del mas. Tanmateix, és molt probable que n'hi hagués i que amb el raïm obtingut elaboressin el vi necessari per al consum familiar quotidià i venguessin els excedents al mercat urbà de Manresa. El conjunt de béns i objectes localitzats al celler del mas testimonia que el raïm de les vi-

22. A banda d'això, el mot Viladordis, de la parròquia a la qual pertanyia el mas Coromina, prové del llatí *Villa Ordeorum*, que indica que es tracta d'una zona en la qual predominen el conreu i el cultiu d'aquest cereal.

23. Un porgador era una espècie de garbell de malla estreta per netejar els cereals o altres grans i, sobretot, per llevar-ne la pols (DCVB).

24. La quilmada era la quantitat d'oliva molta en una premsada, una mesura que variava segons la geografia i que a l'Empordà i la Garrotxa equivalia a tres quartans i mig (DCVB).

nyes on es trobaven els ceps es transportava fins al mas en nombroses portadores, es premsava en diversos folladors i es trascolava del follador a la tina amb olles i embuts i, posteriorment, de la tina a recipients i contenidors de dimensions més reduïdes, com ara botes, barrils, bots i barrilets, per tal d'emmagatzemar-lo i deixar-lo fermentar.

El bosc era també una font de recursos bàsics absolutament imprescindible, ja que abastia el mas de productes alimentaris, recursos i matèries primeres de tota mena. A l'època medieval, el bosc era el gran proveïdor de fusta i llenya, combustibles naturals i materials indispensables amb els quals es construïen tota mena de bastiments, infraestructures i objectes. Aquesta llenya servia per proveir el mas a l'hora de cuinar o escalfar-se, per construir eines i per fer bigues, portes o finestres. Cal tenir present que la fusta era, juntament amb la pedra, el gran material constructiu dels segles baixmedievals. El bosc també proporcionava aliments i recursos de tota mena (caça, plantes medicinals i aromàtiques, bolets, pinyes, caragols i fruits silvestres), i el sotabosc sovint s'emprava per pasturar els ramats. La fusta es documenta àmpliament a la Coromina a partir d'objectes de diversa índole construïts i elaborats amb aquest material i amb afegits o acabats de ferro. La llenya es localitza al terrat, a la cuina i als espais exteriors en forma de dotzenes, mitges, mitjanets i «barristades». Testimoniem un dotzè de fusta a l'estable del mas, mentre que al terrat figuren una biga d'àlber, una biga mitjana de roure petit, una «fulla» feta amb fusta de pi i dos mitjanets de tina, ítems que permeten conèixer la tipologia del material que s'emprava per construir. Cal dir que el bosc també ofería aliment als pagesos en forma de caça, especialment caça menor, ja que es documenten diversos utensilis per parar trampes, com dues senderes per caçar conills,²⁵ un «canastell de fura» i un bertrol,²⁶ objecte, aquest darrer, que permet constatar la introducció del peix d'aigua dolça en les dietes camperoles, un peix que, d'altra banda, probablement es devia pescar als rius més importants de la zona, com el Llobregat i el Cardener, o en rieres, rierols i torrents, tots abundants en la geografia fluvial bagenca.

Hi havia un altre espai que ens remet igualment a les tasques productives, concretament a les apicultores. Tal com hem dit abans, l'inventari testimonia «viii cases d'abelles situades en lo mas o en les possessions d'aquell». Això és un fet excepcional, ja que ens permet parlar del paper i el cultiu de la mel i de l'elaboració: del paper i el cultiu de la mel i la cera no sols en aquest mas, sinó en tota aquesta zona de Catalunya, i de la importància d'aquests productes en les economies camperoles, cosa que ja apuntava Lluís Sales (Sales i Favà, 2021: 30-32). Cal pensar que la mel era l'edulcorant dels estaments populars i les classes baixes, puix que el sucre era un producte exòtic i car, només a l'abast dels més potentats o dels que tenien un poder adquisitiu més elevat. Documentada en aquest cas emmagatzemada i conservada dins de diversos recipients, la mel que es consumia a la Coromina s'obtenia probablement d'aquestes cases d'abelles i segurament es destinava a

25. La sendera era un filat que els caçadors paraven a la boca dels caus per atrapar els conills o les llebres quan en sortien per fugir de les fures (DCVB).

26. El bertrol era una trampa per pescar als rius i torrents. Era una espècie de nansa cònica feta de malla de xarxa sostinguda amb cercles de fusta o de ferro (DCVB).

preparar salses i picades o a condimentar i potenciar el gust de diversos aliments que sortien de la cuina. Per altra banda, la cera s'utilitzava principalment per fer candeles i il·luminar estances, espais i cambres després d'extreure-la de les anomenades bresques,²⁷ que documentem emmagatzemades en coves fets de vímet: «I cove ple de bresques».

A banda de les diferents activitats productives destinades a l'obtenció i l'explotació dels recursos bàsics per a la subsistència i l'alimentació familiar, al mas es treballaven la fusta i el ferro, ja que apareixen utensilis que així ho permeten corroborar, com tribes i tribanelles, unes estenalles i un martell de ferrar cavalcadures. Amb aquestes eines es podia confeccionar o reparar el diferent utilatge que es feia malbé o es gastava per l'ús quotidià, puix que un dels aspectes que més preocupava en el si de les economies camperoles era poder allargar la vida dels objectes quotidians el màxim temps possible. Finalment, cal parlar també de les tasques que exercien sobretot les dones. Durant els segles medievals, el col·lectiu femení dedicava molt de temps, entre altres feines, a treballar les fibres tèxtils, a confeccionar teixits o teles i a fabricar productes de tota mena, sobretot els relacionats amb la vestimenta i el confort de la llar. Ja s'ha assenyalat que en aquest mas es conreava canem i lli, per la qual cosa no ens ha sorprès trobar objectes confeccionats amb aquests materials, com ara alguns recipients fets de «canem bragat», així com teles de tota mena, majoritàriament fetes de lli, amb les quals es confeccionaven tovallons, tovalles, capells, coixins o doblers. Tot i la importància del canem i el lli en l'economia rural, cal dir que un dels materials que més s'utilitzava per filar i teixir al mas era la llana, extreta fonamentalment del bestiar que hi havia al corral. Pel que fa al seu procés de treball, sabem que primer es pentinava amb les «pintes de pentinar llana» i després es filava gràcies al torn que Francesca devia usar quotidianament, l'únic objecte que, d'altra banda, fa referència al procés de filat.

Les necessitats bàsiques

L'alimentació

Actualment, l'intent de reconstrucció i anàlisi de les dietes que formaven els sistemes alimentaris rurals sovint comporta algunes problemàtiques, ja que la documentació de què disposem esdevé més inexpressiva a mesura que es baixa en l'escalafó social. Arribats a aquest punt, creiem convenient remarcar que la població rural baixmedieval no constitueix en absolut un tot homogeni a causa de les diferències socials i sobretot patrimonials relatives als nivells de vida i l'estatus econòmic, les quals s'havien fet més profundes que mai a mesura que avançaven els segles medievals, i la jerarquització dels membres de les comunitats rurals era una de les moltes realitats que havien generat consolidació i desenvolupament del rígid sistema feudal (Riera, 1998: 35). Així doncs, la realitat i l'estil de vida de la pagesia grassa distaven molt dels que caracteritzaven els membres que integraven la page-

27. Les bresques són pans de cera formats per una multitud de cel·letes prismàtiques hexagonals, que les abelles fabriquen dins dels ruscs per dipositar-hi la mel (DCVB).

sia mitjana i menuda. A diferència de la gran majoria, els pagesos benestants gaudien d'un patrimoni considerable que els havia convertit, a la llarga, en una mena d'elit rural, ja que tenien terres suficients per extreure'n tota mena de productes i aliments, amb prou capacitat per acumular excedents per vendre i fins i tot exigir contraprestacions a altres pagesos que podien trobar-se sotmesos al seu domini directe. Aquests excedents els portaven a freqüentar els mercats locals, tant rurals com urbans, on productors i consumidors coincidien setmanalment amb mercaders i marxants professionals, de manera que els productors podien adquirir tota mena de productes agropecuaris i artesanals al mateix temps que la monetització es feia cada vegada més present i ho començava a impregnar tot, si bé al camp català ja es trobava plenament integrada des de finals del segle XIII. Riera afirma que, segons hipòtesis recents, l'accés directe al mercat i l'adopció de la moneda van provocar, en moltes llars pageses, un afany de consum, més que no pas d'estalvi. No obstant això, ens movem en un món de magnituds irrisòries, ja que al camp la vida continuava sent dura i les síntesis sobre la pagesia, especialment la dels segles XII i XIII, s'han construït sobre la documentació notarial generada per famílies benestants o grasses i pels pocs tinents precaristes i emfiteutes que aconseguiren reunir, a través de l'herència i les adquisicions, amplis lots de terra dels quals extreien amplis marges de guanys i beneficis. Davant d'aquest escenari, però, creiem que s'ha d'imposar la prudència per tal de no confondre l'excepcionalitat d'aquest benestar i els elevats nivells de consum de l'elit rural amb la manca de recursos i de confort endèmic que caracteritzava encara el gran gruix de famílies pageses que es trobaven distribuïdes per tot el territori (Riera, 2017: 64-65).

Així, quan es treballen aspectes relacionats amb l'alimentació medieval a partir de les dades i informacions que ofereixen documents de caràcter notarial com són els inventaris, cal que l'investigador tingui ben present que és més comú trobar referències indirectes dels aliments i del consum pròpiament dit, que no pas directes. En els inventaris hom sempre descobreix els aliments que s'inventariaven pel fet que tenien una elevada capacitat de perdurabilitat en el temps, puix que es podien emmagatzemar i conservar en sacs, caixes, doblers o taüts. D'altra banda, hom hi pot trobar els que es conservaven en diverses formes com ara l'assecat o el salat, dos dels procediments més corrents en aquells segles. Tal com s'ha dit abans, els animals també s'inventariaven, ja que, a part de ser considerats béns mobles, eren vistos al mateix temps com a fonts potencials de recursos alimentaris. De la mateixa manera que els cereals, l'oli i el vi perduraven fins que es feien malbé, s'exhaurien a través del consum progressiu o es venien en forma d'excedents al mercat, en aquest cas els animals perduraven fins que se sacrificaven per destinar-los al consum familiar. Això, però, ocasiona una nova problemàtica, ja que hi ha tot un seguit d'aliments que han deixat poc rastre en aquest tipus de documentació. Són els que es consumien en un període curt, pel perill que es fessin malbé o es podriessin ràpidament. Ens referim, sens dubte, a la fruita, la verdura o les hortalisses, uns productes que solament apareixen en els inventaris en forma de conserva, confitures, manats o llavors, cosa que no ens permet copsar-ne del tot el paper, la varietat, la qualitat o la quantitat. Així i tot, sabem que eren una de les menges més abundants i presents en les dietes i els sistemes alimentaris rurals durant aquests segles.

El pa

L'aliment principal, bàsic i insubstituïble en totes les dietes, tant rurals com urbanes, era el pa. Les referències a aquest producte, directes o indirectes, són abundoses, ja siguin informacions que constaten l'existència de cereals o farina emmagatzemats en quarteres, taüts, cabassos, doblers o sacs, ja siguin les que ens parlen dels utensilis necessaris per dur a terme els diferents processos d'elaboració i panificació. El pa era l'aliment innegociable de tots els estaments que conformaven les societats medievals, ja que el seu simbolisme alimentari, les qualitats dietètiques i especialment el paper cultural i religiós que tenia, li havien fet adquirir unes dimensions notables des de l'antiguitat. Alhora, era també un indicador social i econòmic, puix que la quantitat i sobretot la qualitat d'aquest producte ens parlen de la capacitat de producció que podia tenir el mas o la casa, del nivell econòmic, dels instruments o mètodes que la família tenia a l'abast per preparar-lo i, molt especialment, de les varietats a partir de les quals s'elaboraven les diverses farines que es pastaven per fer el pa domèstic. A la Coromina, el tipus de pa que es consumia era fonamentalment el pa de mestall, elaborat amb una barreja de farina de forment i farines derivades d'altres cereals de caràcter secundari, com l'ordi, l'espelta, la civada o el mill. De fet, les dades procedents de l'inventari semblen corroborar això, ja que s'hi documenten quinze quarteres d'ordi i cinc quarteres i mitja de forment, a més de quantitats més moderades de civada, espelta i mill.

Els cereals que es destinaven al consum humà s'havien de porgar i garbellar per tal de netejar-los d'impureses i brutícia, un procés que es duia a terme amb porgadores i garbells, ambdós documentats a l'interior del mas. Un un cop s'havia netejat el gra de les restes de palla que havien pogut romandre després de la batuda, de pols, de terra i d'altres tipus d'impureses, calia portar-lo al molí, en aquest cas el de la parròquia, el qual segurament estaria establert o arrendat a un particular que molt probablement cobraria als pagesos el dret de mòlta o moltura, un tant per cent del gra molt que el moliner percebia com a paga pel seu treball, és a dir, la part alíquota del gra que s'havia molt i que havien de satisfer els que feien ús del molí (Benito, 2003: 281). Un cop les moles de pedra havien polvoritzat el cereal i l'havien convertit en farina, aquesta passava per un nou procés de neteja per mitjà de sedassos, utensilis que, d'altra banda, també es trobaven ben presents a la Coromina. Posteriorment, la farina neta es pastava a les mateixes cambres o a la cuina, ja que no ens consta que hi hagués cap espai destinat específicament a aquesta tasca. Per dur a terme aquest procés els pagesos disposaven d'un element imprescindible que no faltava mai a les llars rurals i urbanes durant els segles baixmedievals: les pasteres.²⁸

La pastera era un recipient fet majoritàriament de fusta que podia variar pel que fa a les dimensions i la forma. Algunes fins i tot podien arribar a tenir portes que es podien tancar per a protegir millor la massa pastada i posts o «petges», és a dir, peus o potes. A la Coro-

28. La pastera era el recipient de fusta, de fons pla i parets interiors inclinades, dins del qual es pastava la farina per fer els pans. N'hi havia de molt simples, muntades sobre quatre petges o posts de fusta; altres eren molt més elaborades i voluminoses, amb portes per davant, a la manera d'una calaixera, per guardar-hi diferents coses. Solien tenir també una tapadora de fusta, la qual podia ésser plana, horitzontal o inclinada (DCVB).

mina s'han inventariat tres pasteres, dues de les quals eren «de pocha valor», és a dir, senzilles i segurament fetes amb materials humils, com la fusta, mentre que de la tercera no n'hem pogut saber gran cosa, ja que l'inventari no en dona detalls. En algunes ocasions, la pastera podia tenir altres complements, com els gibrells i les cobertores, que eren tapes que servien per cobrir la massa pastada i evitar que es fes malbé amb l'aire de l'ambient. Un cop la massa s'havia acabat de pastar, es fenyia damunt la tapa de la pastera, és a dir, se li donava la forma de pa i posteriorment es deixava fermentar cobrint-la amb draps sobre el fenyedor, una post de fusta que normalment feia un metre de llargària i dos pams d'amplada. Quan aquests pans ja havien assolit el grau de tovor adient, se'ls tirava per sobre una mica de pols de farina, s'embolcallaven amb draps o tovalles i es posaven damunt de les anomenades «posts de forn» o en coves de vímet per dur-los a coure al forn, el qual podia ser, com en el cas del molí, un forn rural de caràcter senyorial situat probablement també dins de la parròquia. Un cop al forn, el forner s'encarregava de coure els pans que li portaven i també de cobrar pel seu treball l'anomenat «dret de fornatge» o «dret de puja», que en el cas de Barcelona sabem que significava el cobrament d'un pa de cada vint (Ortí i Gost, 200: 222), tot i que per al cas de Manresa actualment desconeixem l'equivalència. Un cop els pans eren cuits, s'embolcallaven amb diversos draps o mantells i es portaven novament al mas per tal de ser consumits *in situ* en el decurs dels àpats diaris.

El vi

Aquesta beguda era omnipresent en les dietes de tots els estaments medievals i, tal com succeïa amb el pa, l'equipament per a la seva producció, emmagatzematge, fermentació, quantitat i qualitat denotava diferències substancials que es convertien en bons indicadors del nivell de vida, així com la capacitat de producció i consum dels membres de diferents estaments o fins i tot dels membres enquadrats dins d'un mateix col·lectiu social. La majoria dels inventaris *post mortem* manresans de les darreries de l'edat mitjana, especialment els dels que vivien a l'interior de la ciutat, testimonien l'existència de cellers i bodegues per produir i emmagatzemar diferents tipologies i varietats de vi en gammes qualitatives i quantitats molt diverses. En aquest sentit, el mas Coromina tampoc no era una excepció, puix que, tal com s'ha pogut comprovar anteriorment, el celler de Pere i Francesca estava força ben equipat, amb recipients i contenidors de dimensions considerables, fet pel qual creiem que tenien prou capacitat per produir una notable quantitat de vi que devia bastar per a tot l'any. Aquest celler, situat a la planta baixa del mas, disposava d'una tina amb una capacitat de seixanta somades²⁹ en la qual fermentava el most derivat de la verema trepitjada en els folladors,³⁰ dos barrils (un amb un fon i l'altre ple de vi), sis tones de diversos

29. La somada era una unitat de mesura equivalent a tres quintars. La somada d'aigua eren quatre gerres i la d'oli, dos odres (DCVB).

30. El follador era el recipient, que podia ser de mides i dimensions variades, dins del qual es trepitjava el raïm per fer-ne vi (DCVB).

sesters de capacitat³¹ i una bota. A banda d'això, el matrimoni també disposava d'una altra tona de vi amb una capacitat d'emmagatzematge que oscil·lava entre vint-i-quatre i vint-i-cinc sesters, localitzada a la casa de Berenguer Canet.

Quan s'havia collit la verema i trepitjat el most, aquest es trascolava del cup al principal recipient destinat a la seva fermentació: la tina. Un cop el vi havia finalitzat el procés natural de fermentació, es tornava a trascolar per mitjà d'embuts o dels anomenats «estris per trascolar» a altres recipients o contenidors de dimensions més reduïdes (barrils, botes i tones), a l'interior dels quals es deixava envellir. Com que la temperatura i la humitat a les quals estava sotmès no sempre es podien controlar, mai s'aconseguia un vi de la mateixa qualitat o amb les mateixes característiques organolèptiques. Malgrat que aquest no és el cas que ens ocupa, molts inventaris de ciutadans manresans ofereixen informacions relatives a diferents tipus o varietats de vi que es produïen i es trobaven a l'interior dels cellers urbans. Algunes d'aquestes varietats documentades eren vi negre, vi blanc, most, remost, vi moscat, vi vermell, vinagre, clarea (un tipus de vi bullit al qual s'afegien mel i espècies aromàtiques) i aiguardent o *aqua vite*, que era el resultat de destil·lar el vi amb alambins, uns instruments normalment fets de coure i que ja es trobaven instal·lats als cellers manresans durant els segles baixmedievals.

L'oli

Pel que fa a l'oli, cal dir que també era de producció pròpia a la Coromina, tal com demostren les dues premses olieres inventariades als espais exteriors del mas. Aquests ginys premsaven les olives per tal de fer l'oli, que es destinava al consum propi o bé, en el cas del de més bona qualitat, es venia en forma d'excedent a Manresa o a altres punts de la geografia bagenca, ja que l'oli de la primera premsada normalment no es consumia per ser el de més pur, apreciat i el que permetia obtenir més guanys. És molt probable que aquestes premses s'accionessin gràcies a la tracció animal de les mules que els pagesos tenien a l'estable, ja que aquesta força motriu feia voltar les moles de les premses i convertia les olives en pasta d'oliva. D'aquesta primera acció en sortia l'oli de més bona qualitat, amb un color d'un verd intens i un gust lleugerament amarg, que era segurament el que s'acabaria comercialitzant. Un cop s'havien premsat les olives, quedaven reduïdes a una pasta que es posava en una nova premsa, anomenada «de caragol». En aquest moment començava la segona premsada, que consistia a fer girar una barra que feia voltar un caragol gràcies a l'acció de dos homes o més i de la qual s'obtenia l'oli destinat preferentment al consum domèstic. Després d'aquesta segona premsada, l'oli s'escorria a les piques olieres a fi de netejar-lo d'impureses i brutícia, un procés semblant al que es feia amb el vi en el moment de trascolar-lo. En aquestes piques, documentades a l'entrada del mas, se separava l'oli de l'aigua que haguessin pogut ocasionar les premsades i, per la seva mateixa densitat, es netejava l'oli de la resta de líquid i quedava net i relativament pur. Un cop fet això,

31. El sester era una mesura antiga d'àrids i líquids, amb equivalències molt diverses segons les comarques (DCVB).

es passava l'oli per embuts i altres estris per tal d'emmagatzemar-lo en gerres olieres, setrills, «cètries» i altres recipients àmpliament documentats als interiors domèstics de la Coromina. Pel que fa al consum, cal tenir present que l'ús de l'oli durant els segles medievals no solament era alimentari, sinó que també s'utilitzava per cuinar, per il·luminar la llar, per fer sabó o, simplement, per emmagatzemar-lo i vendre'l al mercat amb el propòsit d'obtenir beneficis econòmics.

La carn, els ous i el formatge

La carn era un altre dels aliments imprescindibles que conformaven la dieta ordinària de Pere i Francesca, ja que, tal com succeïa amb el pa, el vi i l'oli, aquest producte depenia en gran manera dels recursos de què disposaven els titulars i habitants del mas. La carn era, juntament amb els cereals i el vi, una altra font de recursos alimentaris bàsics de la Coromina. L'inventari de béns testimonia una notable gestió i explotació dels diferents recursos animals procedents dels nombrosos caps de bestiar que posseïen: *Ítem*, xxxiiii ovelles e iii moltons acceptades, vi ovelles que diu que n'hi ha d'en Raspay, *Ítem*, xx anyells tendres acceptats, que diu que n'hi ha d'en Raspay, iii».

En total, quaranta-vuit animals de natura ovina eren propietat dels pagesos, mentre que, tal com s'assenyala en el document nou, eren propietat d'un personatge anomenat Raspall, que hem identificat amb un dels carnisers que en aquesta època operaven i venien carn a Manresa. Arribats a aquest punt, podem afirmar, segons aquestes dades i informacions, que una altra de les fonts d'ingressos del mas provenia dels beneficis establerts i estipulats en comandes per a la cessió de caps de bestiar a curt i mitjà termini, com els que tenia Raspall al pati o corral de la Coromina. Les comandes de bestiar, la importància de les quals fou ben assenyalada per Lluís Sales en el seu estudi sobre el mercat de la carn i la ramaderia comercial al massís de les Gavarres durant el segle XIV, eren una modalitat de negoci estesa arreu de l'Europa occidental durant el període baixmedieval que, a grans trets, consistia en la cessió temporal de bestiar d'un comandant a mans d'un comendatari a canvi d'una quantitat de diners que podia ser proporcional, o no, al benefici obtingut de l'explotació dels animals (Sales i Favà, 2016: 6). D'aquesta manera, la situació que es testimonia amb els caps de bestiar propietat de Raspall i que es trobaven a la Coromina no és un simple cas aïllat, ja que tant aquest com els altres masos que es trobaven repartits per la vegueria de Bages esdevingueren essencials per als carnisers manresans, els quals a través d'aquesta tipologia de contractes deixaven en comanda als pagesos de la ruralia el bestiar que en un futur pretenien sacrificar, tallar i vendre a l'interior de la ciutat. En l'interval de temps que passava entre la redacció del contracte de comanda i el transport i l'entrada dels animals a la ciutat per sacrificar-los, les tasques de cura, pastura, engreix, acollida i protecció del bestiar quedaven en mans del comandatari, mentre que les despeses que podien ocasionar totes aquestes tasques corrien a càrrec del comandant. Aquestes condicions i moltes altres, així com els beneficis que es repartien les dues parts —que podien ser en forma de numerari o en espècie a través dels recursos i productes secunda-

ris que oferien els animals—, quedaven perfectament establertes i definides en una munió de clàusules que figuraven per escrit en aquests contractes.³²

Pel que fa als caps de bestiar que eren propietat de Pere i Francesca, cal dir que, a banda dels productes carnis que proporcionaven al mas i a la família, els animals també representaven una producció continuada d'altres recursos, com la llana, la qual fonamentalment es devia extreure de les ovelles. Amb els tres moltons, en canvi, s'asseguraven la continuïtat d'aquesta font de recursos, pel fet que la seva funció principal era la procreació, però també la carn, ja que cal no oblidar que la carn de moltó era la majoritàriament consumida durant aquests segles. De la llana, de la qual ja s'ha parlat anteriorment, se'n feien peces de roba i teles diverses, tant per a la indumentària com per al confort de la llar. En aquest sentit, s'han documentat diverses pells de moltó, concretament quatre: tres localitzades a la sala o menjador i una al terrat. La principal font de recursos carnis dels pagesos devia ser, doncs, aquesta, tot i que també la devien complementar amb altres fonts de proteïnes, com ara la carn dels possibles conills caçats al bosc amb les senderes o a la pràctica de la caça amb fura, tal com testimonia el canastrell on es devia guardar aquest animal tan útil i preuat per a aquesta modalitat de caça. A banda d'això, cal no oblidar tampoc els recursos alimentaris que podien procedir del gall i les gallines que es trobaven a la pallissa, de les quals extreïen principalment els ous, mentre que la seva carn probablement es devia consumir en dates i festivitats assenyalades, com Nadal o Pasqua.

Veient, emperò, que la carn ovina era la predominant en la dieta dels integrants de la Coromina, no podem evitar fer un breu esment de l'animal més important de les llars rurals durant aquests segles: el porc. Aquest animal es criava i s'engreixava durant tot l'any, però se sacrificava normalment durant el mes de novembre, en molts casos coincidint amb la festivitat de Sant Martí. El fet que l'inventari estudiat no faci cap al·lusió directa a porcs vius pot indicar fonamentalment dues coses: la primera és que el fet que l'inventari es redactés durant el mes de març significaria que el porc ja s'havia matat durant el novembre anterior, i la segona és que els aliments documentats intrínsecament relacionats amb el consum de porc són les parts de l'animal sacrificat que quedaven i que es conservaven amb diferents processos i sistemes per tal de tenir reserves fins a la matança següent. En aquesta segona línia, cal dir que l'inventari inclou algunes referències a la carn de porc conservada a l'interior de l'estança identificada amb el rebost: «una ensunya de sagí, e i esquena de porch». El sagí era el greix de l'animal, és a dir, el llard, substància usada principalment per cuinar i sobretot per fregir els aliments, mentre que l'anomenada esquena de porc probablement era tot el que restava de la matança que s'havia fet l'any anterior. Pel que fa al formatge, tot i no haver localitzat referències directes a aquest aliment, probablement es devia fer també amb la llet de les ovelles. Durant els segles baixmedievalls, productes com el formatge es consumien preferentment ratllats i, de fet, creiem que

32. Sobre les característiques, les tipologies i la diversitat de clàusules que podien figurar en aquests contractes de comanda, vegeu: LL. SALES I FAVÀ (2016), «Custodiar, pasturar i engreixar. Els inicis de la ramaderia comercial al massís de les Gavarres (s. XIV)», Premi Joan Xirgo (2016), 5-61, disponible a www.gavarres.cat/uploads/imagenes/62-img-ur1578472500.pdf (consulta: 22-06-2023).

així es feia a la Coromina, ja que en una de les cambres del mas es documenta una ralladora o «raedora», que podia servir tant per ratllar pa i fer-ne llesques com per ratllar formatge. Tot i que no deixa de ser una hipòtesi, també és probable que de la llet de les ovelles se'n fes mató, com a producte resultant del procés de quallar-la, i que consumissin mel i mató. En aquest sentit, cal tenir present que tant el mató com la seva recepta ja apareixen recollits en els receptoris culinaris medievals d'aquesta època, concretament en el *Llibre del Sent Soví*, del 1324.

El peix

El peix també es podria incloure en la dieta i el sistema alimentari dels habitants de la Coromina, puix que el bertrol és un estri que servia específicament per pescar en rius, rieres o torrents. Tant el peix d'aigua dolça com el d'aigua salada —que es devien adquirir al mercat manresà— es consumien amb regularitat i en diferents proporcions, ja que durant l'època medieval hi havia uns cent seixanta dies anuals en què calia abstenir-se de consumir carn, especialment durant la Quaresma i l'Advent. Sabem que el peix d'aigua salada arribava a Manresa procedent de ciutats costaneres —com Barcelona— per mitjà de traginers i es venia o revenia en taules ubicades a la plaça Major de Manresa, en la qual, durant les primeres dècades del segle xv, s'edificà finalment la «pescateria» o peixateria municipal. Pel que fa a les diverses varietats de peix que podien arribar a les zones interiors del Principat com aquesta, cal assenyalar que alguns inventaris de ciutadans manresans testimonien i documenten recipients i contenidors específics, com ara botes, barrils, barrals i barralets, destinats a transportar, emmagatzemar i conservar tonyina, anxova, congre i pagell, entre d'altres. En canvi, pel que fa a les espècies d'aigua dolça, gràcies a altres fonts també de caràcter notarial hem pogut documentar la presència de barbs de riu servits a les taules de determinats col·lectius i estaments urbans.

Verdures, hortalisses, llegums i fruita

Tots aquests productes s'obtenien fàcilment a les zones rurals del territori, ja que la majoria de masos disposaven d'horts i hortalers adjacents destinats a ser espais productors de recursos complementaris dels que s'obtenien de les principals activitats productives i vies d'extracció. Malgrat que no disposem de cap al·lusió directa o indirecta a aquestes quatre tipologies de productes —els més comuns en les dietes rurals—, seria molt estrany que la Coromina fos una excepció pel que fa al seu cultiu i consum. Normalment, en les famílies pageses, el sector femení, a més de teixir, filar, pastar, netejar i cuidar les criatures, també tenia cura dels horts. Amb les verdures, hortalisses i llegums que es cultivaven i s'obtenien, es podien preparar minestres, potatges i tota mena de companatges que podien acompanyar els plats i les viandes principals. Malgrat que no apareixen detallades i registrades en la documentació analitzada per la problemàtica de la seva perdurabilitat en el temps,

qüestió a la qual ens hem referit anteriorment, sí que apareixen documentades en forma de conserves o de llavors. Si es pretén saber quins tipus de verdures, hortalisses, fruites o llegums es consumien, per exemple, a la ciutat de Manresa, els inventaris de les persones que vivien intramurs i que disposaven d'horts urbans a les parts posteriors de les seves llars i albergs, ofereixen algunes pinzellades que permeten acostar-nos a alguns d'aquests productes i aliments.

En aquest sentit, els inventaris *post mortem* redactats entre finals del segle XIV i principis del XV documenten i testimonien aliments d'aquest tipus i natura, i podem afirmar que les verdures i hortalisses més comunes —i, per tant, les més consumides pels estaments populars urbans— eren les cebes, els alls, les cols, els porros, els espinacs, els naps i les carabasses. Pel que fa als llegums, a les cuines dels albergs es documenten fonamentalment cigrons, faves (seques o feses, és a dir, pelades), pèsols, lleties i guixes.³³ Finalment, en aquest tipus de documentació podem trobar la fruita de tres maneres diferents: fruita fresca, fruita seca o fruita en conserva. Pel que fa al primer tipus, els inventaris manresans testimonien la presència de magranes, figues i panses. En relació amb la fruita seca, s'han documentat abundantment ametlles, avellanes, pinyons, castanyes i nous. Finalment, en alguns d'aquests inventaris treballats s'ha documentat la presència de fruita en conserva, especialment de codony. Si bé tots aquests aliments apareixen documentats àmpliament en els inventaris dels estaments populars de Manresa, no hi ha cap raó per creure que no els consumissin també els membres del món rural.

Salses i picades

Parlar de fruita seca implica inevitablement parlar de salses i picades, ja que ametlles, nous, pinyons i avellanes eren alguns dels ingredients i components bàsics per preparar-les. Les salses es feien amb diverses espècies i condiments amb l'objectiu de potenciar el sabor d'un plat, no pas per dissimular-ne la mala olor o el mal estat dels aliments, com sovint es creu entre el públic no especialitzat. Molts dels morters documentats al mas Coromina ens parlen indirectament dels processos de preparació d'aquestes salses i picades, ja que en aquests utensilis es picava amb boixos³⁴ la fruita seca i s'hi afegien edulcorants com la mel, espècies com el safrà o fins i tot herbes aromàtiques, documentades també en inventaris manresans de principis del segle XV. Molt probablement, l'ús d'herbes i plantes de tota mena, tant aromàtiques com medicinals, ja era aleshores una realitat inserida en la vida quotidiana de la pagesia baixmedieval. Aquests coneixements fonamentalment quedaven reservats al sector femení i es transmetien oralment de mares a filles, igual que la majoria

33. La guixa és una planta lleguminosa de l'espècie *Lathyrus sativus* i el llegum que fa; és una planta anual, amb un tronc de trenta a cinquanta centímetres, fulles d'un parell de folíols lineals lanceolats, flors blanques, rosades o blavenques, llegum oblong i polisperm amb les llavors blanques i aplatades, que s'empren com a aliment per a persones i bestiar (DCVB).

34. El boix és un cilindre robust de fusta, amb el mànec més prim que el cos, que serveix per picar verticalment i esclafar alguna cosa dins del morter (DCVB).

de tasques domèstiques i ordinàries que duien a terme les dones. Dels boscos circumdants propers, els pagesos probablement n'extreien plantes com el romaní, el fonoll, el timó o farigola. Pel que fa a espècies com la sal, el pebre, la mostassa, la canyella o el safrà, segurament les adquirien a Manresa, ja que eren productes ben presents en les transaccions que es duïen a terme al mercat municipal de la ciutat. En aquest sentit, cal tenir present que el safrà fou extensament cultivat al Bages durant tot el segle XIV, car era un producte molt apreciat en l'àmbit alimentari i com a matèria primera en alguns sectors de la indústria tèxtil —especialment, entre els tintorers—. Gràcies al safrà, Manresa destacà com a mercat exportador de primer ordre vers els mercats internacionals de l'Occident europeu, com París, Bruges, Harfleur, Provins o Langny-sur-Marne (Rafat, 1994: 9-25).

La cuina i els àpats

L'element central de la cuina era la llar de foc, que identificava la casa i la família. A la Coromina els àpats diaris segurament es feien a la cuina, ja que hi havia una taula i dos bancs que ho permetien. També és lògic pensar que aquesta funció responia a un tema de comoditat perquè així es tenien els utensilis i tota la vaixel·la més a l'abast. La majoria d'estrís de cuina els trobem fets de ferro, ceràmica o fusta, i ofereixen informació indirecta sobre els diversos processos de cocció i les formes de consum dels aliments. A l'interior d'aquesta cuina es documenten, entre altres ítems, una paella de ferro que ens remet a aliments fregits o saltejats, diverses olles de ceràmica, dues lloses,³⁵ uns clemàstecs,³⁶ una esbromadora,³⁷ una olla de coure amb tapa i unes lleves de ferro³⁸ que inevitablement ens remeten a aliments que es bullien o s'estofaven sobre el foc, i els anomenats asters, que ens fan pensar en viandes rostides o fetes a l'ast. Hi havia també diversos morters amb els seus boixos, que ens parlen del seu protagonisme en la preparació de les salses i picades que Francesca elaborava per a algun dels plats que diàriament preparava. Per servir els aliments s'utilitzaven culleres fetes d'estany, l'esbromadora i les llosses, en el cas que els aliments fossin líquids o semisòlids. En cas, però, que els aliments fossin sòlids, empraven tisores i ganivets per tallar la carn petita i, d'aquesta manera, poder agafar-la amb les mans o ajudant-se d'algun tros de pa per conduir-la directament a la boca. El tipus de plats que amb tota probabilitat usaven eren les escudelles, de les quals se n'han documentat fins a dotze fetes de fusta i ceràmica, mentre que de talladors o ganivets n'hi havia un total de vint-i-dos. La taula es parava amb tovalles, anomenades en molts casos «tovalles taulars», i per eixugar-se o netejar-se durant i després de menjar probablement feien servir tova-

35. La llosa era una cullera gran, molt semblant a un cullerot (DCVB).

36. Els clemàstecs eren cadenes d'anells amples que anaven penjades damunt la llar i que a la part inferior hi portaven un o més ganxos on es penjaven les anses de la caldera o de les olles (DCVB).

37. L'esbromadora era un instrument semblant a una cullera rodona, plana i amb forats, que servia per esbromar el brou, el vi, etc. (DCVB).

38. Les lleves de ferro eren ganxos units per la part superior a un arc o una barreta de ferro, que servien per posar i llevar l'olla del foc, penjant-los o despenjant-los dels clemàstecs (DCVB).

llons, àmpliament documentats en el dit inventari. Un cop havien finalitzat, totes les escudelles, els estris i la vaixel·la s'escuraven i es rentaven en un llibrell fet de terrissa,³⁹ tot i que també podria ser que utilitzessin un greal de fusta.⁴⁰

La neteja i la higiene personal

Pel que fa a la neteja i la higiene personal, cal dir que no es documenta cap latrina ni privada al mas, segurament perquè no n'hi havia o perquè no es va considerar prou important com per ser inventariada. Solament en un dels dormitoris documentem una portadora, que seria una mena d'orinal. Per a la neteja personal mínima és probable que utilitzessin el llibrell i el greal on rentaven la vaixel·la i les escudelles, o també un baci d'aram localitzat al menjador.⁴¹ Tots aquests ítems eren recipients i palanganes que podien omplir-se d'aigua en un moment determinat per tal que els pagesos poguessin dur a terme la neteja personal mínima. Pel que fa a la bugada, probablement la feia Francesca, qui emprava aquesta mena de recipients per rentar la roba a mà. Segurament ho feia a la cuina, ja que, de fet, era el lloc més habitual. La roba i la indumentària neta s'estenien al pati exterior. Ens ho fan pensar la vànova, la flassada, els tres llençols, la coberta de sac-llit, la camisa de dona, la camisa d'infant, la camisa d'home i el tabard negre documentats en aquest lloc, que probablement estaven estesos en el moment en què es redactà el document.

La defensa del mas

L'armament i les defenses pageses, quasi sempre es trobaven en llocs ben accessibles per tal de tenir-les fàcilment a l'abast i poder afrontar un perill o amenaça imminent. A grans trets, la Coromina estava força ben defensada, ja que s'hi documenta un armament ampli i divers, el qual, per altra banda, no deixa de ser característic de l'armament pagès d'aquests segles, com bé assenyala Teresa Ferrer en el seu estudi sobre el sacramental camperol de Barcelona (Ferrer, 1995: 61-70). L'armament de la Coromina estava format per quatre ballestes, vuitanta-quatre passadors,⁴² dues espases, tres llances, un coltell i dues maces, també anomenades matrassos. No cal dir que la societat medieval no era una societat caracteritzada precisament per ser pacífica i que les armes s'empunyaven davant el mínim senyal de perill, amenaça o conflicte. En aquest sentit, espases, coltells o punyals es desfundaven fàcilment quan hi havia bregues o ofenses personals provocades pel motiu

39. El llibrell era un recipient de ceràmica, a manera de plat gran, de forma troncocònica invertida, més ample que alt, que servia per escurar els plats, rentar-se els peus, posar coses en remull, etc. (DCVB).

40. El greal era una gibrella o un plat gran que servia per escurar la vaixel·la (DCVB).

41. El baci era una gibrella o un pla fondo de metall que servia per posar-hi aigua o un altre líquid (DCVB).

42. Els passadors eren les sagetes o fletxes; en aquest cas, de ballestes (DCVB).

més insignificant. L'equipament defensiu era igual o més important que el mateix armament, ja que en el fons era el que protegia la vida i la integritat física davant d'aquests perills o amenaces. Pere tenia un bon equipament defensiu a l'interior de la Coromina: quatre escuts oblongs que cobrien bona part del cos, anomenats pavesos, i un broquer, un escut circular molt associat a les armes de tall, com espases i coltells. A banda d'això, aquest equipament també incloïa diverses cervelleres,⁴³ un gorjal,⁴⁴ dos elms de ferro⁴⁵ i dues espatlleres.⁴⁶ De vegades, les armes i armadures podien arribar a una família o una llar per mitjà d'herències testamentàries, donacions o regals de noces. En el cas que ens ocupa, a casa de Berenguer de Vilapecina s'ha documentat un cofre petit de dona, que caldria identificar com una mena de joier i a l'interior del qual, entre els diferents objectes que hi figuren i es documenten, hi havia «un ganivet ab un aguyer de dona». Aquest ganivet molt probablement formava part dels objectes personals o de més valor personal de Francesca i, malgrat que no hi ha informació sobre el seu aspecte o les seves característiques, segurament estava ornamentat, embellit o confeccionat amb materials de luxe, semiluxe i unes característiques superiors a les dels ganivets ordinaris.

La qualitat de vida

El confort de la llar, el mobiliari i els llits

El confort de la llar és, sens dubte, un altre indicador representatiu de la qualitat i el nivell de vida, sobretot si observem aquest aspecte entre els membres d'un mateix estament o col·lectiu social, ja que sovint ens indica que, com més espais tenia una casa, una llar o un alberg, més mobiliari podien adquirir els seus habitants i, en conseqüència, podien gaudir d'un major confort en el seu interior. A grans trets, conformen aquest mobiliari domèstic fonamentalment taules, tauletes, bancs, cadires, escons,⁴⁷ armaris, llits, posts de paret, caixes, arquivancs,⁴⁸ cofres i altres tipus de recipients. La Coromina era un mas que, pel que fa al mobiliari domèstic, estava força ben equipat, ja que, a grans trets, els seus habitants disposaven del conjunt mobiliari mínim i indispensable. Aquests béns, repartits en diversos espais, cambres i estances del mas segons la seva funcionalitat (a l'entrada hi havia un banc i al celler, un «banc de celler»), es concentraven majoritàriament a la cuina, el menjador i les cambres o dormitoris. Gràcies a les dades i infor-

43. La cervellera era un capell de ferro que cobria el crani (DCVB).

44. El gorjal era la peça de l'armadura que envoltava i cobria el coll (DCVB).

45. L'elm era la peça de l'armadura que cobria el cap (DCVB).

46. Les espatlleres eren les peces de les armadures que cobrien i protegien les espatlles del guerrer (DCVB).

47. L'ascó era un banc llarg i de respalller alta, com els que sol haver-hi a les cuines de pagès, a les esglésies parroquials, etc. (DCVB).

48. L'arquivanc era un banc llarg, amb respalller o sense, que tenia una o algunes caixes a les quals el seient servia de tapadora (DCVB).

macions analitzades, cal assenyalar que a la cuina es documenten pocs mobles: un taüt,⁴⁹ una taula i tres bancs, segurament situats un a cada banda de la taula. De fet, veient el tipus d'espai on ens trobem, segurament tampoc no era necessari tenir gaire més mobiliari. Per contra, a la sala o menjador, que era la principal zona de confort del mas, s'hi documenta una quantitat de mobiliari molt més gran, com, per exemple, una escala de fusta, dues taules, un escó, tres bancs sotils, una cadira que en aquells moments estava «esgavellada», una caixa, tres taüts i un armari on es guardava tota la vaixel·la. A la cambra de matrimoni hi havia un llit de posts amb una màrrega plena de palla, una cadira i dos taüts, i, finalment, als dormitoris de la planta baixa hi havia dos llits de posts amb màrregues de palla, una sella de poc valor, és a dir, una cadira, diverses caixes i un arquibanc per guardar-hi roba i indumentària de tota mena. Cal tenir present que el llit era també un signe de distinció individual, per la qual cosa el més còmode i gran era pel matrimoni o pel cap de família i els de les altres persones que podien habitar al mas solien ser de dimensions més modestes i de materials d'una qualitat lleugerament inferior. Així, el tipus de llit més corrent que trobem documentat en els inventaris de les persones de condició humil i pertanyents als estaments populars manresans durant aquests segles, era el que tenia quatre potes o «posts», amb màrregues cobertes de palla i coixineres allargades, anomenades capçals.

L'enllumenat

L'enllumenat d'un mas esdevenia també un indicador del nivell de vida, tant de la població rural com urbana. Segons Pere Benito, la quantitat d'ítems que servien per fer llum i que es troben documentats en els diversos inventaris *post mortem* mantenia una relació directa i proporcional amb el nombre d'habitacions, cambres i estances que s'havien d'il·luminar, ja que són representatives de les llars amb una estructura espacial més complexa, gran i espaiosa (Benito, 2008: 17-18). Els utensilis més comuns eren els llumeners o gresols, una mena de làmpades de ganxo que funcionaven amb oli com a carburant. D'aquests utensilis, se n'han documentat fins a tres a l'interior de la Coromina, dels quals dos eren fets de fusta i un era de ferro. També hi havia altres tipus d'objectes que servien per il·luminar, com, per exemple, els canelobres, els quals, tot i que en aquest inventari no n'hi ha cap de documentat, sabem que generalment estaven fets de metall, com es desprèn dels que s'han identificat en unes poques llars pertanyents a persones més acabalades i amb un nivell adquisitiu elevat. Els canelobres s'usaven generalment per il·luminar les estances i els espais més grans, sobretot sales i menjadors. No obstant això, és lògic pensar que el sistema d'il·luminació, així com el d'escalf, que tenia la Coromina durant la nit o els mesos més freds, era la mateixa llar de foc que hi devia haver a la sala, mentre que els gresols s'empraven fonamentalment en cas que algú s'hagués de moure durant la nit per les diferents estances del mas.

49. El taüt era una caixa gran per emmagatzemar objectes, molt corrent en els inventaris baixmedievals (DCVB).

La indumentària

La roba fou també molt important en l'àmbit domèstic que conformava la llar durant aquesta època. Cal no oblidar que, a més de les formes manifestades en totes les disciplines artístiques del moment, el gòtic instaurà també nous corrents i noves modes en la indumentària dels darrers segles medievals. Així fou com aljubes, gramalles, camises, túniques, cotes, gonelles o jupons proliferaren a l'interior de caixes, arribancs, taüts, cofres i baguls. El vestit era un altre dels condicionants i diferenciadors socials, i potser el més rellevant des del punt de vista estètic i econòmic, ja que des del segle XIII, amb el creixement de les ciutats i la dinamització cada vegada més complexa de la vida urbana, el vestit augmentà la seva funció de diferenciador i distintiu social. Aquest fet va ser el principal causant de la gran diversitat de peces i models existents durant aquests segles (Sabaté, 1990: 62), aspecte que queda perfectament reflectit en els inventaris manresans. Cal tenir també present que la vestimenta medieval incloïa un ampli ventall de béns de consum que amb el temps tendien a fer-se malbé o a esquinçar-se, i és per això que es procurava, com en els utensilis i les eines de treball, d'allargar al màxim la vida a totes aquestes peces de vestir, refent-les o recosint-les quan era necessari. En el cas de la Coromina, el gran gruiç de la roba que conformava la indumentària dels seus habitants el trobem a l'interior de les diverses cambres i dormitoris del mas, guardat curosament en caixes, cofres, cofrets, taüts i arribancs. Normalment, l'autor intel·lectual de l'inventari era el que aportava informació precisa i complementària sobre si aquestes peces eren d'home o de dona, així com alguns detalls referents a l'ornamentació, l'estil, els colors o els materials amb què estaven confeccionades. En alguns casos, les peces més cares o luxoses, que es trobaven ben protegides dins de cofres tancats sovint amb clau, eren descrites amb un detallisme poc freqüent i se n'indicava la composició, la procedència de les teles i, sobretot, la matèria amb què estaven fetes. En les dues cambres de la planta baixa de la Coromina s'han documentat gipons,⁵⁰ gonelles,⁵¹ «farsets»,⁵² sabates dins d'un cistell, caperons,⁵³ cinturons —anomenats corretges—, gramalles,⁵⁴ capes, «curtapeus»⁵⁵ i cotes.⁵⁶ Per mostrar un exemple del detallisme amb què es descriuen algunes de les peces inventariades, val la pena veure com la vídua descrivia el cinturó que hi havia dins d'un arribanc d'una d'aquestes cambres: «ha en lo dit arribanch, 11 correyes de seda ab plotons de lautó». D'aquesta manera,

50. El gipó era una peça de vestir amb mànegues, ajustada i cenyida al cos, que cobria el tronc des dels múscles fins a la cintura (DCVB).

51. La gonella era una peça de vestir que duïen homes i dones i que es componia de cos i una faldilla més o menys llarga (DCVB).

52. Els fassets eren uns gipons encotonats que es posaven sota les armadures (DCVB).

53. El caperó era un cobricap que s'usava antigament. Era alt i acabat en punta. A vegades s'estenia cap avall i formava una espècie de capeta que cobria les espatlles i l'esquena (DCVB).

54. La gramalla era una túnica llarga que arribava fins als peus i que podien portar homes i dones, especialment els consellers i regidors (DCVB).

55. El curtapeu era una peça de vestir, amb mànigues o sense, que duïen homes i dones (DCVB).

56. La cota era el vestit que anava des del coll fins a prop dels peus i que portaven homes i dones (DCVB).

doncs, aquestes corretges o cinturons fets de seda i ornamentats amb bolles de llautó, són també uns bons indicadors que ens permeten continuar corroborant l'elevat nivell de vida i l'alt poder adquisitiu dels integrants d'aquest mas bagenc.

En espais com el menjador es documenten, a més, altres peces de roba, com per exemple, camises d'home i de dona, calces,⁵⁷ caperons, un collar de dona i diferents capells.⁵⁸ Algunes d'aquestes peces són descrites per Francesca amb un detallisme que val la pena remarcar: «*camisa de dona ab veta negra al cabeç e als punys*» o «*caperó meytadat listat d'una part, e d'altre vert*». Així i tot, les peces de vestir més bones i luxoses es guardaven a casa de Berenguer de Vilapecina. En aquest sentit, al cofret on hi havia aquell ganivet petit que hem esmentat abans s'inventarien també capells obrats i fets de seda, un «*lavacap*»⁵⁹ amb cordons de seda i diversos vels fets de cotó i altres de confeccionats amb bona seda. Tanmateix, el que crida més l'atenció quan hom arriba a aquesta part del contingut del document és una «*bossa de vellut de dona*», la qual creiem que cal identificar amb els saquets petits que es portaven penjant de les mans o dels canells i que servien per guardar-hi sobretot diners, tal com es pot observar en alguns exemples iconogràfics de l'època, especialment en els retaules pertanyents a aquests segles.

Cultura, religiositat i documentació patrimonial

No cal dir que en una societat tan profundament devota com la dels segles medievals, la religiositat i la devoció privada eren aspectes molt arrelats en les creences i els pensaments de les persones de finals del segle XIV. A la Coromina aquesta devoció era fonamental per als seus habitants, ja que suposava un moment de reclusió i d'intimitat espiritual i personal per fer les oracions diàries, aprendre a llegir, escriure i posar-se en contacte amb Déu per mitjà de diversos objectes lligats inherentment a aquesta espiritualitat privada. La majoria de llibres, religiosos o no, es documenten juntament amb tota la documentació patrimonial relativa al mas, que podem diferenciar en tres tipologies: els títols consultius del domini útil de les terres tingudes en emfiteusi, les actes de transmissió familiar del patrimoni i de successió (com ara testaments, dots o donacions) i els contractes que implicaven tota mena d'operacions i de transaccions econòmiques de l'índole més diversa (compres, vendes, censals, debitoris, comandes, etc.) (Benito, 2008: 17). En aquest sentit, a la botiga de l'esposa d'en Morera documentem, dins d'una caixa tancada amb pany i clau, tres doblers que contenien cartes de diversos contractes, albarans de paper que es trobaven dins d'un carner de cuir,⁶⁰ un dobler de lli que contenia més albarans de paper, un llibre de paper, unes hores de passió també fetes de paper, un llibre petit de pergami

57. Les calces eren les peces que cobrien el peu i la cama, ajustant-se al voltant d'aquesta (DCVB).

58. El capell era una peça que cobria el cap, similar a un barret, i es componia de còfia i ventalla més o menys ampla (DCVB).

59. El *lavacap* o *llavacap* era una peça de tela que cobria el cap (DCVB).

60. El carner era una caixa o un armariet, que solia ésser de fusta i tela metàl·lica, que servia per guardar la carn. En aquest cas, el trobem de cuir i servia per guardar la documentació del mas (DCVB).

i moltes més cartes de contractes. D'altra banda, al dormitori de la planta superior del mas s'hi ha localitzat un llibre petit de pergami i unes tauletes per escriure, ítems que permeten afirmar que Pere o Francesca, efectivament, sabien llegir i escriure. A diferència del que succeeix amb altres inventaris, el nostre document no aporta informació relativa als títols o temàtiques d'aquests llibres, ni tampoc ens permet saber quins aspectes tractaven els albarans de paper ni quin era el contingut dels contractes econòmics. Malgrat això, suposem que la majoria eren contractes emfitèutics o bé documents sobre transaccions i altres tipus d'operacions que afectaven d'alguna manera la quotidianitat del mas, cosa que, per altra banda, seria de gran utilitat saber a l'hora d'analitzar amb més profunditat el tipus de propietats que tenia la Coromina, tot el patrimoni immoble que el formava o bé les diverses compravendes, establiments, donacions, permutes o debitoris que en un moment o altre efectuaren els seus propietaris.

Els objectes de luxe

Tant Pere Coromina com Francesca posseïen un bon nombre d'objectes de qualitat que han servit, entre altres coses, per poder enquadrar aquest mas i els seus habitants dins el model de masia i pagesia grassa. Aquests béns no es trobaven, emperò, als interiors domèstics del mas, ja que, segons les dades i informacions que proporciona el mateix inventari, la vídua els localitzava i els identificava, altra vegada, a l'interior de la casa de Berenguer de Vilapecina, persona que hem suposat que gaudia de la plena confiança dels pagesos pel fet de custodiar els objectes més preuats que posseïen. A banda d'això, cal tenir present que en aquell moment Manresa feia anys que estava emmurallada pel tercer dels recintes fortificats que s'havia construït a la ciutat, fet que proporcionava als seus habitants un nivell de seguretat afegit i permetia tancar el nucli, ja que encabia els diferents barris i burgs que havien anat sorgint durant el segle anterior i havien anat creixent durant la primera meitat del xiv. Probablement per aquest motiu, Pere i Francesca devien pensar que era més bona idea tenir-los ben resguardats a l'interior de la ciutat que no pas en cases rurals isolades, on era més fàcil que es produïssin robatoris i assalts. Arribats a aquest punt, doncs, cal assenyalar que no és gens corrent trobar, especialment entre els béns urbans o de la pagesia, materials sumptuosos i de luxe com l'or o l'argent. No obstant això, l'inventari estudiat demostra, una vegada més, la riquesa qualitativa a partir de les dades i informacions que conté el text dispositiu quan hom arriba a aquesta part, ja que són precisament els ítems que descriurem a continuació els que reflecteixen la importància d'un document com aquest, la de les persones que el van fer redactar i, especialment, l'alt nivell econòmic i l'estatus que tenien a finals del segle xiv. Així, Jaume de Torres, germà de Francesca, detallava que a l'interior de la dita casa de Berenguer de Vilapecina, en aquell cofret on la vídua guardava el ganivet, les teles i les robes més bones, hi havia també tres «croeres», és a dir, creus que formaven part de diferents rosaris, una de les quals es detalla que era de dona, per la qual cosa creixem que la diferenciació de gènere era un element important i alhora diferenciador en aquesta mena d'objectes devocionals. Respecte a les dues restants, el procurador dels béns de la vídua detallava

que es tractava de croeres fetes d'or i especificava que una portava encara un tros de trena d'or i l'altra, un tros de filadís. Finalment, entre aquests béns també s'inventariava un aguller de dona, que era un canonet o una bosseta on es guardaven les agulles de cosir, i un *pater-nòster*, és a dir, un rosari, fet d'ambre i argent. Tot i que no ho podem confirmar documentalment, creiem que la majoria d'aquests ítems tan preuats, especials i valuosos, no sols pel seu econòmic, sinó també perquè amb tota seguretat devien tenir un alt valor sentimental i personal per als seus propietaris, probablement procedien de llegats que els pagesos havien rebut a través d'herències familiars per via testamentària.

Conclusions

Dades com les que es troben registrades i anotades curosament en el contingut de l'inventari de béns del mas Coromina del 1397 constitueixen, en si mateixes, informacions d'un caràcter quantitatiu i qualitatiu que, com s'ha intentat demostrar al llarg de les pàgines precedents, són d'una excepcionalitat poc comuna i rares vegades apareixen en altres tipologies d'inventaris d'aquesta època o en altres tipologies documentals de caràcter notarial. Tal com assenyalava Pere Benito, la grandesa de documents amb unes característiques com aquestes rau precisament en el tipus d'informacions variades que apleguen, a partir de les quals podem aproximar-nos a calibrar el nivell de confort, la qualitat de vida, la riquesa i l'estatus no sols d'una família o un personatge en concret, sinó d'un segment o col·lectiu social, tant urbà com rural, per d'aquesta manera poder establir diferències en funció d'aquests mateixos aspectes i elements (Benito, 2008: 25). En el nostre cas, tot i que les comparacions amb altres models de pagesos o masos en funció del seu nivell i qualitat de vida, riquesa o en funció d'aquests ítems no han estat l'objecte d'aquest estudi, hem volgut treure a la llum un cas particular i força il·lustratiu del model de la pagesia grassa i benestant del Bages de finals del segle XIV, i per fer-ho hem observat i analitzat precisament la qualitat de vida, el nivell de confort, el poder adquisitiu i l'estatus de què gaudien els habitants del mas Coromina. Aquesta anàlisi s'ha fet a través de la miríada de dades i informacions relatives al mas, les propietats i els béns, ítems, utensilis, productes i estris que formaven part de la seva quotidianitat i amb els quals vivien diàriament, que, d'altra banda, es troben recollits, descrits i inventariats amb un gran luxe de detalls en el document de 1397. Tal com s'ha comprovat, aquestes dades i informacions s'han reunit i resumit en funció dels diversos patrons reflectits en els apartats en què s'ha dividit la present contribució: l'estructura de la llar, les activitats productives, les necessitats bàsiques (com l'alimentació, distribuïda en funció de les tipologies i els productes alimentaris que directament o indirectament consumien i formaven part de la dieta i el sistema alimentari dels integrants del mas), la higiene, l'armament i l'utilatge defensiu característics del món rural, el confort de la llar, el mobiliari, l'enllumenat, la indumentària, la cultura, religiositat i la documentació personal i, finalment, els objectes de luxe. Tots aquests apartats han servit per catalogar, distingir i identificar els pagesos del mas Coromina com a subjectes històrics enquadrats en el model de la pagesia grassa del Bages, una realitat so-

cial que coexistia amb els altres models socials que engreixaven les files del món rural, sobretot els que integraven la baixa i la mitjana pagesia d'aquesta zona de Catalunya. Refleixen aquest estatus elevat les dades i informacions, tant directes com complementàries, dels béns, utensilis i ítems amb els quals convivien diàriament, i no sols els que es trobaven en els diferents espais domèstics o exteriors del mas, sinó també els que s'emmagatzemaven i es guardaven curosament a l'interior de les muralles de la capital del Bages.

Així, l'estructura, l'espacialitat, la funcionalitat i la complexitat de la llar —o, en aquest cas, del mas—, la presència d'espais interiors domèstics distintius —com la sala o el menjador—, el nombre de plantes que componien l'habitable, el material, les característiques o el valor dels diferents utensilis, estris i béns inventariats, localitzats i reconeguts, la dimensió de la vaixela, els recipients o mobles on es guardava tot aquest instrumental domèstic, els sistemes i la quantitat dels utensilis destinats a la il·luminació, la qualitat, les característiques, la complexitat i els materials amb què estava confeccionada la indumentària, la quantitat, la diversitat i els usos de les eines i l'utillatge agrícola, la qualitat i les característiques dels llits, les dimensions del celler, la presència o no de llibres i altra documentació de caràcter patrimonial, les instal·lacions de premsat, l'existència de corrals, galliners, estables i pallisses, la capacitat d'emmagatzematge de les tines i altres recipients on el vi fermentava i envellia, o l'ornamentació, el valor, la qualitat i els materials amb què estaven confeccionats els objectes devocionals, espirituals o sumptuosos, han esdevingut bons indicadors que ens han permès identificar el mas i la família Coromina com a model de pagesos grassos, acomodats i benestants, amb una capacitat productiva extraordinària que no sols reflecteixen les nombroses tasques i feines que es duïen a terme diàriament, sinó també la seva ingent varietat. En aquest sentit, llaurar, cavar, plantar, sembrar, tenir cura de l'hort, caçar, pescar, veremar, produir oli, engreixar el bestiar i tenir-ne cura, les tasques relacionades amb l'apicultura, teixir, filar o treballar en moments i períodes determinats per a algun senyor local, són algunes de les moltes activitats, feines i tasques que quotidianament es feien al mas o en les seves possessions i, al mateix temps, també han esdevingut bons indicadors que, amb tota probabilitat, devien diferenciar la Coromina dels altres masos i famílies camperoles establertes a la zona de Viladordis o a la vegueria de Bages.

Finalment, només queda remarcar, una vegada més, el potencial que ofereixen documents com els inventaris *post mortem*, els quals, amb exemples com el que s'ha volgut mostrar en aquesta aportació, no hi ha dubte que es revelen fonts d'un valor i un potencial documental inqüestionable, ja que, com hem dit a l'inici, possibiliten l'obertura de línies i camps de recerca històrica innovadors per tal d'intentar comprendre l'inabastable univers de la quotidianitat dels individus i col·lectius que integraven les societats baixmedievales a través de la miríada de béns i ítems que diàriament empraven, consumien, compraven, venien o vestien, és a dir, amb els quals convivien. Amb aquest estudi hem volgut demostrar, doncs, que aspectes com l'organització familiar, la qualitat de vida, el confort de la llar, l'espiritualitat i la devoció privades, les tasques productives i domèstiques, els negocis particulars, l'entorn laboral, les característiques dels habitatges, les traces de l'alimentació, les armes o la indumentària, són i continuen essent camps i línies de recerca

potencialment historiables en l'actualitat. El cas de l'inventari del mas Coromina només és un entre els milers i milers d'exemples documentals que actualment romanen en els fons de protocols notarials dels nostres rics arxius. Només és qüestió de temps i voluntat que altres exemples com aquest acabin sortint a la llum i esdevinguin els protagonistes de noves contribucions i estudis i ens permetin, de mica en mica, comprendre millor la societat i la vida dels homes i les dones que convisqueren a casa nostra set-cents anys enrere.

Bibliografia

- ALMENAR FERNÁNDEZ, L. (2018). «Lo dret d'inventari ben fet. El context normatiu dels inventaris valencians i les seues implicacions per a la història del consum a l'edat mitjana». Dins B. MORENO CLAVERÍAS (ed.), *Els inventaris «post-mortem»: Una font per a la història econòmica i social*. Girona: Associació d'Història Rural de les Comarques Gironines, Universitat de Girona, Centre de Recerca d'Història Rural (Institut de Recerca Històrica), i Documenta Universitaria, p. 17-35.
- AURELL I CARDONA, J. (1994). «Els inventaris *post mortem* i la cultura dels mercaders medievals», *Medievalia*, 11, 105-120.
- AURELL I CARDONA, J. (1996). *Els mercaders catalans al quatre-cents: Mutació de valors i procés d'aristocratització a Barcelona, 1370-1470*. Lleida: Pagès.
- BATLLE GALLART, C. (1981). «La família i la casa d'un draper de Barcelona, Burget de Banyeres (primera meitat del segle XIII)». *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 2, 69-92.
- BATLLE GALLART, C. (1988). «La casa i els béns de Bernat Durfort, ciutadà de Barcelona, a la fi del segle XIII», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 9, 9-51.
- BATLLE GALLART, C. (1994-1995). «Notícies sobre les biblioteques dels ciutadans honrats de Barcelona, segles XIV-XV», *Estudis Castellonencs*, 6, 177-187.
- BATLLE GALLART, C. (2007). «Evolució d'una família de la Barcelona medieval. Els Gualbes del segle XIV». Dins BATLLE GALLART *et al.* (ed.), *El «Llibre del Consell» de la ciutat de Barcelona. Segle XIV: Les eleccions municipals*. Barcelona: Consello Superior d'Investigacions Científiques, p. 49-134.
- BENET I CLARÀ, A. (1985). *Història de Manresa: Dels orígens al segle XI*. Manresa: A. Benet i Clarà.
- BENITO I MONCLÚS, P. (2003). *Senyoria de la terra i tinença pagesa al comtat de Barcelona (segles XI-XIII)*. Barcelona: Consell Superior d'Investigacions Científiques, Institució Milà i Fontanals.
- BENITO I MONCLÚS, P. (2008). «Casa rural y niveles de vida en el entorno de Barcelona a fines de la Edad Media» (Manuscrit no publicat que formava part de la contribució al Col·loqui Internacional «Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval», celebrat a la Universitat de València entre els dies 18 i 20 de setembre de 2008).
- COMAS-VIA, M. (2003). «Materiales: aspectos de la vida cotidiana en la cultura medieval», *Aula història social*, núm. 11, p. 49-60.

- COMAS-VIA, M. (2005). «Una adroguera barcelonina del segle xv: Isabel, vídua de Genís Solsona», *Pedralbes*, 3, 201-210.
- COMAS-VIA, M. (2015). *Entre la solitud i la llibertat: Vídues barcelonines a finals de l'edat mitjana*. Roma: Viella Librería Editrice.
- FERRER I ALÒS, LL. (1985). «Aproximació a l'estructura agrària a la comarca de Bages en el segle XVIII i la primera meitat del segle XIX» (Tesi doctoral, Universitat de Barcelona). Disponible a: <http://hdl.handle.net/2445/35544>.
- FERRER I ALÒS, LL; PLANS MESTRA, J. (2022). «Desmitificant els masos. La formació del parcel·lari de Manresa (segles XIII-XVIII)». Dins A. MAS CRAVIOTTO (coord.), *De la Guerra Civil Catalana (1462-1472) a la Guerra dels Segadors (1640-1652)*. Manresa: Centre d'Estudis del Bages, p. 33-72 /Miscel·lània d'estudis Bagencs, 14).
- GARCIA-OLIVER, F. (2006). «Pautes de consum i nivell de vida de la pagesia catalana: la casa i l'interior domèstic». Dins J. BOLÒS MASCLANS; A. JARNÉ; E. VICEDO, *Condicions de vida al món rural: Cinquè Congrés sobre Sistemes Agraris, Organització Social i Poder Local*. Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 47-66.
- GARCIA-OLIVER, F. (2007). «Viure en l'edat mitjana: la família rural», *Canelobre*, 52, 88-101.
- LLUCH BRAMON, R. (2003). «Els remences de l'Almoina del Pa de la Seu de Girona (segles XIV i XV)» (Tesi doctoral, Universitat de Girona). Disponible a: <http://hdl.handle.net/10803/7832>.
- MALLORQUÍ, E. (2007). «Parròquia i societat rural al bisbat de Girona, segles XIII i XIV». (Tesi doctoral, Universitat de Girona). Disponible a: <http://hdl.handle.net/10803/7846>.
- MORENO CLAVERÍAS, B. (1996). «La diferenciació social pagesa a partir dels inventaris *post mortem*. El Penedès 1708-1815», *Butlletí de la Societat Catalana d'Estudis Històrics*, 7, 41-54.
- MORENO CLAVERÍAS, B. (2003). «Pautas de consumo y diferenciación social en el Penedès a finales del siglo XVII. Una propuesta metodológica a partir de inventarios sin valoraciones monetarias», *Revista de Historia Económica*, 21, 207-245.
- MORENO CLAVERÍAS, B. (2018). «Els inventaris *post mortem* catalans a l'època moderna: característiques, punts forts i punts febles». Dins B. MORENO CLAVERÍAS (ed.), *Els inventaris post-mortem: Una font per a la història econòmica i social*. Girona: Associació d'Història Rural de les Comarques Gironines; Universitat de Girona, Centre de Recerca d'Història Rural (Institut de Recerca Històrica); Documenta Universitaria, p. 37-61.
- MORENO CLAVERÍAS, B. (ed.) (2018). *Els inventaris post-mortem: Una font per a la història econòmica i social*. Girona: Associació d'Història Rural de les Comarques Gironines; Universitat de Girona, Centre de Recerca d'Història Rural (Institut de Recerca Històrica); Documenta Universitaria.
- ORTÍ I GOST, P. (2000). *Renda i fiscalitat en una ciutat medieval: Barcelona, segles XIII-XIV*. Barcelona: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Institución Milá y Fontanals.
- RAFAT I SELGA, F. (1994). «Manresa en l'exportació de safrà durant el segle XIV». Dins *La crisi de l'edat mitjana a la Catalunya central*. Manresa: Centre d'Estudis del Bages, p. 9-25 (Miscel·lània d'Estudis Bagencs, 9).

- RIERA I MELIS, A. (1988). «Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'alta edat mitjana». Dins *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, p. 1-26.
- RIERA I MELIS, A. (1995). «Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la baja edad media: la cocina y la mesa de los estamentos privilegiados», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 16-17, 181-205.
- RIERA I MELIS, A. (1998). «*Panem nostrum quotidianum da nobis hodie*»: los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media». Dins J. I. de la IGLESIA DUARTE (coord.), *La vida cotidiana en la Edad Media: VIII Semana de Estudios Medievales. Nájera, del 4 al 8 de agosto 1997*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, p. 25-46.
- RIERA I MELIS, A. (2000). «Documentació notarial i historia de l'alimentació», *Estudis d'Història Agrària*, 13, 13-44.
- RIERA MELIS, A. (2017). *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat mitjana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, Secció Històrico-Arqueològica.
- SABATÉ CURULL, F. (1990). «Els objectes de la vida quotidiana a les llars barcelonines al començament del segle XIV», *Anuario de Estudios Medievales*, 20, 53-108.
- SALES I FAVÀ, LL. (2016). *Custodiar, pasturar i engreixar. Els inicis de la ramaderia comercial al massís de les Gavarres (s. XIV): Premi Joan Xirgo (2016)*. Disponible a: www.gavarres.cat/uploads/imagenes/62-img-url1578472500.pdf.
- SALES I FAVÀ, LL. (2021). «L'apicultura pagesa a l'edat mitjana». *Mestall: Butlletí de l'Associació d'Història Rural de les Comarques Gironines*, 50, 30-32.
- SALVADÓ I MONTORIOL, J. (2003). *Història medieval d'un territori: Sant Fruitós de Bages (segles X-XVI)*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat (Biblioteca Abat Oliba).
- TERÉS TOMÀS, R. (1998). «Art profà i vida quotidiana entorn a 1400: els inventaris barcelonins», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 19, 295-318.
- VINYOLES VIDAL, T. (1976). «La casa i obrador d'un esmolet de Barcelona a finals del segle XIV», *Cuadernos de Historia Económica de Cataluña*, 15, 9-49.
- VINYOLES VIDAL, T. (1988). «L'esdevenir quotidià: treball i lleure de les dones medievals». Dins M. JOSEPHINE NASH (ed.). *Més enllà del silenci: Les dones en la història de Catalunya*. Barcelona: Comissió Interdepartamental de Promoció de la Dona, p. 73-89.
- VINYOLES VIDAL, T. (1999). «L'utilatge de la llar als darrers segles medievals», *Anuario de Estudios Medievales*, 29, 1165-1184.
- VINYOLES VIDAL, T. (2001). «La qualitat de vida en un mas del Vallès al segle XV. Estudi d'un inventari del mas Canals de Rubí (Can Rosés)». Dins M. T. FERRER MALLOL; J. MUTGÉ I VIVES; M. RIU I RIU *et al.* (eds.). *El mas català durant l'edat mitjana i la moderna: Aspectes arqueològics, històrics, geogràfics, arquitectònics i antropològics. Actes del col·loqui celebrat a Barcelona del 3 al 5 de novembre de 1999*. Barcelona: Consell Superior d'Investigacions Científiques, p. 479-520.
- VINYOLES VIDAL, T. (2013). «La vida quotidiana i l'espai domèstic al segle XIII». A M. T. FERRER MALLOL (coord.). *Jaume I: Commemoració del VIII centenari del naixement de Jaume I*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, vol. 2, p. 133-170.

YUN, B. (1999). «Inventarios post-mortem, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen, problemas metodológicos a la luz de la investigación internacional». Dins *VIII Congreso de Historia Agraria: Preactas. Salamanca, 28-30 de mayo de 1997*. Salamanca: Universidad de Salamanca, p. 45-56.

Transcripció de l'inventari

1397, març, 6 i 15. Manresa.

Inventari dels béns i possessions del mas Coromina, de la parròquia de Santa Maria de Viladordis, redactat a instància de Francesca, esposa i vídua de Pere Coromina, hereu i propietari del dit mas, i Jaume de Torres, germà i procurador dels béns de Francesca.

Referència documental: Arxiu Històric de la Ciutat de Manresa (AHCM), Fons de Protocols Notarials, *Inventariorum III*, 1394-1397, Tr. 486, f. 163r-166r.

||^{163r} Noverint universi, quod cum propter doli maculam evitandam omnemque fraudis suspicionem tollendam quelibet mulier mortuo eius viro habeat et teneat facere inventarium de bonis ipsius viri sui ne ipsa bona occultari valeant vel⁶¹ lapsu temporis deperiri. Idcirco ego, Francisca, uxor Petri ça Conomina, quondam, heres et proprietarii mansi sive domus de la Conomina, situm in parrochia Sancte Marie de Villaordeorum, filii Petri ça Conomina, tenens et possidens, ac tenere et possidere debens universa et singula bona et iura que fuerunt dicti viri mei, obligata et ypotechata pro meis dote et sponsalicio et alia iuste et iure meo, cum hoc sacratissimo signo Cru + cis hic imposito et impresso intervenientibus ad hoc auctoritatem, periter⁶² et decreto interposicione honorabile Andreu de ||^{163v} Domicelli, baiuli civitatis Minorise pro serenissimo domino rege, facio inventarium de dictis bonis dicti⁶³ viri mei, et fatheor me invenisse in et de bonis eiusdem viri mei bona contenta in quodam quaterno et vulgari scripto continencie sequentis.

Primerament, atorch haver trobat en los dits béns lo dit mas o casa ab ses terres, honors e possessions, laurades e ermes, plentades e no plantades.

[CASA DE BERENGUER CANET, SITUADA A MANRESA]

Ítem, en la ciutat de Mendresa, a quasa d'en Berenguer Canet, ·r· tona de vi, qui pot tenir qualsque XXIII o XXV sesters de vi. Ítem, en⁶⁴ ·r· tona del celler d'en Ffrancesc de Mataplana, qualsque XVI sesters de vi.

61. *Al marge esquerre*: precio, ·II· ss. et ·VI· ds.

62. Periter, *paraula superposada a l'interlineat*.

63. *Segueix -s, ratllat*.

64. En, *paraula superposada a l'interlineat*.

[ENTRADA DEL MAS]

Ítem, en la entrada del dit mas una garba de vimens. Ítem, un banch. Ítem, un parell de semalers. Ítem, una balesta ab son croch. Ítem, ·1· bast. Ítem, ·1· lança. Ítem, ·1· pala de ferre ab tres forcons. Ítem, ·1· cresol de ferre de pocha valor. Ítem, ·1· piqua de pedra de tenir oli. Ítem, ·1· sach ab ·1· quartera e miya de spelte. Ítem, ·1· serra. Ítem, ·1· perpal de ferre. Ítem, un quavech. Ítem, ·1· reya de pocha valor. Ítem,⁶⁵ una exada de pocha valor. Ítem, ·1· sach de canemaç. Ítem, ·1· dobler de poqua valor. Ítem, ·1·⁶⁶ carabaça⁶⁷. Ítem, ·1· balesta de pocha valos. Ítem, ·1· troç de sogà de jerp. Ítem, ·1· cèrcol de ferre. Ítem, ·1· pica de⁶⁸ pedra. Ítem, ·1· parell de dentals. Ítem, ·1· forreyat. Ítem, ·1· pedaç de borres. Ítem, ·1· casa de serra de pocha valor. Ítem, ·1· corriola de fust. Ítem, ·1· asbrer de balesta de pocha valor. Ítem, dues dogues de roure. Ítem, ·1· esquala de pocha valor. Ítem, ·1· quameta ab ·1· spigol de aradre. Ítem, ·1· balesta menys de cordes. Ítem, ·1· axoll. Ítem, ·1· destraleta de mà. Ítem, ·1· tribe. Ítem, ·1· tribanella. Ítem, unes tenalles e ·1· martell de ferrar. Ítem, altra balesta menys de corda. Ítem, ·11· lançes. Ítem, dos matraços. Ítem, ·1· post de fuya. Ítem, ·1· clau de pocha valor.

[CAMBRA QUE QUEDA A MÀ DRETA DE L'ENTRADA DEL MAS]

Ítem, en ·1· cambra a mà dreta con hom entre en lo dit mas, ·1· jupó de pocha valor. Ítem,⁶⁹ ·1·⁷⁰ gonella negra de hom de pocha valor. Ítem, dos farsets de hom de pocha valor. Ítem, una sela de pocha valor. Ítem, ·1· tahut menys de cobertor. Ítem, un | |^{164r} capçalet de pocha valor. Ítem, una cistella ab ·1· parell de çabates. Ítem, una correa. Ítem, 111 quaperons, la ·1· blau, e l'altre negre, e l'altre burell. Ítem, una qualdera gran d'aram. Ítem, ·1· portadora de pocha valor. Ítem, ·11· payços de pocha valor. Ítem, una caxeta menys de cobertor ab dues quarteres de farina d'ordi. Ítem, una caxeta⁷¹ menys de cobertor ab ·1· morter de fust. Ítem, ·1· folador petit. Ítem, un cove. Ítem, ·1· bota maresa ab ·1· fon. Ítem, ·1· pedaçot de borres. Ítem, ·1· lit de posts ab son saglit ple de paya. Ítem, ·1· capçall. Ítem, ·1· gavell de borra de quanem.

[CELLER]

Ítem, en lo celler del dit mas ·1· barrill ab ·1· fon. Ítem, ·11· parells de portadores. Ítem, ·1· ambut de trescolar. Ítem, una tona ab dos sesters de vi. Ítem, ·1· barril ple de vi. Ítem, ·1· tona de xv sesters. Ítem, en una staqua ·111· cèrcols de tona. Ítem, ·1· tona de xxx sesters. Ítem, altra tona aytal mateixa ab 111 sesters de vi. Ítem, altra tona qui pot tenir qualsque xxx sesters. Ítem, ·1· folador petit. Ítem, una tina de lx somades. Ítem, ·1· banch de celer. Ítem, dos porgadors. Ítem, ·111· garbes de vimens. Ítem, dos parells de vincles. Ítem, una bóta

65. *Segueix una caxa, ratllat.*

66. *Segueix sach de canemaç, ratllat.*

67. *Carabaça, paraula superposada a l'interlineat.*

68. *Segueix ferre, ratllat.*

69. *Segueix en, ratllat.*

70. *Segueix cambra, ratllat.*

71. *Segueix mes, ratllat.*

maresa de pochà valor. Ítem, ·VII· cèrcols de tona de pochà valor. Ítem, ·II· posts de fust. Ítem, una tona sgavelada. Ítem, ·I· gaffa. Ítem, ·I· olla de terra de trescolar. Ítem, ·I· cavech. Ítem, ·I· gavell de cànem bragat. Ítem, ·I· canada menys de cobertor.

[CASA AL CAPDAMUNT DE LES ESCALES - ESPAI IDENTIFICAT AMB LA SALA O MENJADOR]

Ítem, en la casa acap de la grau, ·I· thaut de pochà valor. Ítem, un morter de marbre. Ítem, dos banchs de pochà valor. Ítem, ·I· taula. Ítem, ·I· ascon. Ítem, dos asters. Ítem, unes tesores. Ítem, una podadora. Ítem, una tahut. Ítem, unes tovalles taulars. Ítem, ·I· bací d'aram. Ítem, dos quanters de terra trenquats. Ítem, ·I· morter de fust ab son box. Ítem, ·I· raora de raure pa. Ítem, ·I· servidor de salichs. Ítem, ·I· caxeta petita.

[CUINA DEL MAS]

Ítem, en la cuyna del dit mas, una taula. Ítem, dos banchs. Ítem, dos ferres de foch de pochà valor. Ítem, unes leves de ferre. Ítem, uns clemascles. Ítem, ·I· olla de coure gran ab sa cobertora. Ítem, ·I· lumener de fust. Ítem, ·I· tahut. Ítem, ·I· pastera. Ítem, dues ||^{164v} loçes. Ítem, ·I· esbromadora. Ítem, ·I· païç petit ple de ploma. Ítem, dues posts. Ítem, ·I· cresol. Ítem, ·I· cetriy de terra. Ítem, altre banch. Ítem, ·II· olles de terra. Ítem, ·I· paella de ferre.

[CASA QUAN HOM MIRA A MÀ ESQUERRA - ESPAI IDENTIFICAT AMB LA SALA O MENJADOR]

Ítem, en la casa con hom és mirant a masquerda ·II· sedaços. Ítem, dos qualastons de ferre. Ítem, ·I· canastell de fura.⁷² Ítem, ·III· fusades de quanamiç. Ítem, ·I· ram de quanamiç. Ítem, XXII tayadors de fust. Ítem, VII scudelles de fust. Ítem, ·I· box. Ítem, V scudelles de terra. Ítem, ·I· greal. Ítem, III pels de moltons. Ítem, ·I· quarabaça larga. Ítem, ·I· aspia de torn. Ítem, ·I· tahut meys de cobertor. Ítem, una taula sotil. Ítem, banch sotil. Ítem, ·I· quadira esgavelada. Ítem, ·I· esqualer de fust.

[CAMBRA DEL MAS - IDENTIFICADA AMB LA CAMBRA MATRIMONIAL]

Ítem, en ·I· cambra qui respon en la propdita casa, ·I· lit de posts ab sa màrfega plena de paya. Ítem, ·I· parell de lançols de quanamiç. Ítem, ·I· flaçada ab listes blaves e blanques. Ítem, unes espalleres de pochà valor. Ítem, ·I· capçal. Ítem, ·I· quadira. Ítem, ·I· païç. Ítem, ·I· pastera de pochà valor. Ítem, ·I· tahut. Ítem, altre tahut. Ítem, precinch de tenir diners. Ítem, VIII rams de fill de canemiç. Ítem, ·I· sendera de conill. Ítem, dues cuyeres d'estany. Ítem, unes tauletes de escriure. Ítem, ·I· libret de pergamí. Ítem, ·I· spasa. Ítem, ·I· pastera de pochà valor. Ítem, ·I· cervelera.

[CAMBRA AL COSTAT DE LA SALA - IDENTIFICADA AMB EL REBOST]

Ítem, en altre cambra qui afronte ab la dita casa ·II· algerres de tenir oli. Ítem, altres dues algerres de pochà valor. Ítem, ·I· cove ple de bresques. Ítem, altre algerra ab ·II· dotzes de guixes. Ítem, ·I· librell de terra. Ítem, ·I· pavers gran. Ítem, ·I· braçoll d'infant de pochà va-

72. *Segueix* Ítem, *ratllat*.

lor. Ítem, ·I· coxi petit. Ítem, ·I· torn de filar lana. Ítem, ·I· cetria ab mitg quarter d'oli. Ítem, altra cetria petita ab ·I· poch d'oli. Ítem, ·I· caxeta pocha en que ha una ensunya de⁷³ sagí e i esquena de porch. Ítem, ·I· escudella de terra. Ítem, ·I· capell de ferre de pocha valor. Ítem, ·I· tahudeta de pocha valor. Ítem, ·III· sistelles. Ítem, ·I· quanter trenquat. Ítem, ·III· ariscles de sedaç. Ítem, ·I· caxeta pocha. Ítem, ·I· bot de tenir oli. Ítem, ·I· carabaça ab ·I· poch de miy. | |^{165r} Ítem, ·I· cetria esbroquada. Ítem, ·I· servidora de salich. Ítem, dos pintes de pentinar lana de pocha valor. Ítem, ·VIII· parells de carabaçes petites.

[TERRAT DEL MAS]

Ítem, en lo terrat del dit mas ·I· paves de barrera. Ítem, ·I· pell de moltó. Ítem, ·II· elms de ferre. Ítem, altre paves. Ítem, ·I· biga d'alber. Ítem, ·I· miya de roure petit. Ítem, ·I· fuya de pi. Ítem, ·II· dogues de tina. Ítem, dos miyanets de tina.

[CAMBRA AL COSTAT DEL CELLER - IDENTIFICADA AMB UN DORMITORI]

Ítem, en la cambra apres lo celler, ·I· caxa bladera. Ítem, ·I· gramalla de burell. Ítem, ·I· paves. Ítem, ·I· broquer. Ítem, ·I· verga sardesqua. Ítem, ·III· parells de unces. Ítem, ·I· paig ab i dotzè de ordi. Ítem, ·I· pedaç de lana. Ítem, ·I· sarria. Ítem, ·I· flaçada ab listes vermeses. Ítem, ·I· tros de capa listada. Ítem, ·I· lit de posts ab sa màrfega plena de paya. Ítem, ·I· parey de lançols. Ítem, ·I· parell de flaçades ab listes vermelles. Ítem, ·I· capa morada de pocha valor. Ítem, ·I· curtapeu de burell. Ítem, unes spatleres. Ítem, ·I· capçal. Ítem, ·II· olles de mel. Ítem, ·I· arquibanch. Ítem, ha en lo dit arquibanch ·II· correyes de seda ab plotons de lauto. Ítem, ·I· sistella ab ·II· tovaioles. Ítem, ·I· gonella vermella de dona. Ítem, ·I· capa vermella ab taffata. Ítem, ·I· cota de dona ab pell de conill. Ítem, ·I· cervellera. Ítem, ·I· spasa. Ítem, ·I· caxeta petita. Ítem, unes estesores. Ítem, ·I· dobler de miya quartera. Ítem, ·I· flaçada de borra. Ítem, ·I· troç de tela de lançol.

[ESTABLE DEL MAS]

Ítem, en l'estable del dit mas ·I·parell de muls de pell de castanya. Ítem, ·I· bast de pocha valor. Ítem, ·I· dotzè de fust.

[PALLISSA DEL MAS]

Ítem, en la payça del dit mas ·III· somades de paya. Ítem, ·VIII· galines e ·I· gal. Ítem, ·I· sarria.

[PATI EXTERIOR DEL MAS]

Ítem, en lo pati de de ffora quasa una vànova de pocha valor. Ítem, ·I· flaçada. Ítem, ·III· lançols. Ítem, ·I· coberta de saglit. Ítem, ·I· camisa de dona. Ítem, altra camisa de infanta. Ítem, ·I· camisa d'oma. Ítem, ·I· tabart negre de pocha valor. Ítem, entre dues piques pasta de ·III· quilnades de olives. Ítem, ·I· sogas de quanem. Ítem, ·XXXIII· ovelles e ·III· moltons acceptades, ·VI· ovelles que diu que n'hi ha d'en Raspay. Ítem, ·XX· anyells tendres | |^{165v}

73. *Segueix i, ratllat.*

acceptats que diu que n'hi ha d'en Raspay ·III· Ítem, ·I· aradre ab tot son arreu de laurar que diu que ha al quastell.

[ALTRES POSSESSIONS DEL MAS]

Ítem, ha en lo dit mas o en les possessions d'aquell ·VIII· cases d'abelles.

[CASA DE BERENGUER DE VILAPECINA, SITUADA A MANRESA]

Ítem, en la ciutat de Medresa, a quasa de Berenguer de Vilapecina ·I· tayador gran de fust.

[BOTIGA DE L'ESPOSA D'EN MORERA, SITUADA A MANRESA]

Ítem, en la ciutat de Mendresa, en una botiga de madona d'en Morera ·I· caxa ab VII dotzenes de passadors menys de ampènes.

[CASA DE BERENGUER DE VILAPECINA (MANRESA)]

Ítem, en la dita casa, ·I· ram d'estam de lana. Ítem, unes cardes primes. Ítem, ·I· bertol e ·I· sendera. Ítem, ·III· falchs. Ítem, ·I· parell de lançols de terna tela. Ítem, ·I· vànova de pochavalor. Ítem, ·I· correya blanca d'home. Ítem, ·I· aguya de timons, e ·I· tribanella, e ·I· plana de matraços, e ·I· cap de anclusa de pochavalor. Ítem, ·I· ferruça de coltell.

[BOTIGA DE L'ESPOSA D'EN MORERA (MANRESA)]

Ítem, ha en la dita botiga ·II· parells de cardes primes de pochavalor. Ítem, ·I· parell de cardes grosses. Ítem, dos⁷⁴ troços de sog, la ·I· de canem, e l'altre d'espert. Ítem, ·I· coberta de matalaff de pochavalor ab ·II· dotzenes de porgadures. Ítem, ·I· capa vermella listada de pochavalor. Ítem, ·I· pavès. Ítem, ·I· gavell de canem bragat. Ítem, ·I· caxa tanquada ab clau. Ítem, ha en la dita botiga ·XV· quarteres de ordi. Ítem, ·I· gorgal. Ítem, miya quartera de avena. ítem, ·V· quarteres e miya de forment.

Et hoc ad preses fatheor me invenise in bonis dicti viri mei,⁷⁵ protestants quod si aliqua alia bona invenire potero in et de bonis⁷⁶ prefati⁷⁷ viri mei mox ea in presenti inventario ponam et mitam. Actum est hoc Minorise, sexta die marcii anno a nativitatum domini millesimo trecentesimo nonagesimo septimo. Sig + num Ffrancisce predicte, que hoc facio et firmo. Sig + num nostri Andrea de Pegaria, baiuli predicti qui huic inventario et omnibus et singulis supradictis ex parte dicti domini regis et auctoritate officii quo fungimur in hac parte auctoritatem nostram prestamus periter et decretum interponimus et hoc firmamus.

Testes huius rei sunt, Arnaldus draperii et Ffranciscus de Rialbes, sutoris Minorise.

Postea vero xv die marcii Jacobus de Turribus, frater et procurator dicte domine de qua procuracione constat per instrumentum publicum receptum in scribania publica Minorise die presenti confessus fuit se invenisse in dictis bonis hoc sequitur.

74. *Segueix parells, ratllat.*

75. *Segueix parti, ratllat.*

76. *Segueix viri, ratllat.*

77. *Prefati, paraula superposada a l'interlineat.*

Primerament, ha en la dita caxa ·1· colar de dona de blanquet. Ítem, unes calces vermelles de dona. Ítem, ·1· camisa de dona | |^{166r} ab veta negra al cabeç e als punys. Ítem, unes calces de dona vermelles sotils. Ítem, uns tovayons offerçones. Ítem, altres tovayons offerçones. Ítem, IIII tovayons. Ítem, ·III· tovayons qui·s tenen. Ítem, ·1· caperó meytadat listat d'una part e d'altre vert. Ítem, ·II· canes de drap de li. Ítem, ·1· coxi obrat. Ítem, ·1· capell de li de dona. Ítem, ·III· doblers ab cartes de diverses contractes. Ítem, ·1· carner de cuyr ab albarans de paper. Ítem, ·1· dobleret de li ab albarans de paper. Ítem, ·1· libret de paper. Ítem, unes ores de passió de paper. Ítem, ·1· libret de pergami. Ítem, moltes cartes de diverses contractes. Ítem, dos cadenats de ferre petits.

[CASA DE BERENGUER DE VILAPECINA, SITUADA A MANRESA]

Ítem, en la damundita casa d'en Berenguer de Vilapecina ·1· cofret de dona petit. Ítem, trobam en lo dit cofret ·1· croera de dona. Ítem, ·1· capell obrat de dona. Ítem, altre capell de dona blanch. Ítem, ·1· croera d'or e ·1· troç de trena d'or. Ítem, altre croera d'or e de filadiç. Ítem, ·1· ganivet ab ·1· aguyer de dona. Ítem, ·1· lavacap blanch ab cordons de seda. Ítem, uns paternostros de lambre e d'argent. Ítem, ·1· bossa de velut de dona. Ítem, ·1· coll e ·1· cap de seda. Ítem, ·1· capell de dona ab veta negra. Ítem, ·1· vell de cotó. Ítem, altre vell de cotó. Ítem, ·1· cap de seda. Ítem, ·1· tovayola.

[CASA DE P. G. SA RABEIA]

Ítem, a casa d'en⁷⁸ P. G.⁷⁹ Sa Rabeya dues tovalles taulars listades de listes blaves.

[CASA DE P. BARRIAC]

Ítem, a quasa d'en P. Barriach ·1· cota vermella de dona ab trenador al cabeç e ·1· morter de coure ab sa mà que estan penyora per ·1· sous e dos diners. Ítem, ·1· florí que diu que té en Loteres, lo prohóm de la parrochia de Aguilar.

Ítem, lo exovar del mas de la Romagosa qui deu tornar a la Conomina segons apar en les cartes nupcials que són en la escrivania d'en Tresserres segons que diu.

Ítem, ·1· barra de ferre.

Et hoc que dicta sunt ad presens confessus fuit dictus Jacobus de Turribus nomine suo supra invenisse in dictis bonis prefati viri principalis sue, et protestatus fuit dicto nomine quod si ammodo aliqua alia bona dicte hereditatis invenire potest ea prestamus in presenti inventario ponet et mitet.

Presentibus testibus, Jacobo de Condamina, presbitero,⁸⁰ et Iohanes Eimerici, scriptore

78. *Segueix* G, ratllat.

79. P. G., *paraula superposada a l'interlineat*.

80. Presbitero, *paraula superposada a l'interlineat*.