

LA ALIMENTACIÓN CATALANA EN EL PASO DE LA EDAD MEDIA A LA EDAD MODERNA: LA MESA CAPITULAR DE SANTA ANA DE BARCELONA

por María de los Ángeles Pérez Samper

La alimentación es una necesidad básica del ser humano que, a lo largo de la historia, se ha satisfecho de muy diversas formas, en función de múltiples razones económicas, sociales y culturales. En cada época coexisten múltiples sistemas alimentarios, que dependen de los productos consumidos y la forma de combinarlos, elaborarlos y presentarlos, de su cantidad y su calidad, de la posibilidad más o menos amplia de elección y de variación. Es reveladora de la complejidad social la diversidad de costumbres y maneras de la cocina y de la mesa. No es fácil, pues, hacer una aproximación general, pero existen algunos ejemplos que pueden resultar significativos.¹ Buen exponente de lo que se consideraba en Cataluña, a comienzos de la época moderna, como una alimentación ideal, correcta y completa, abundante y variada, propia de gentes de buena posición social, pero sin los preciosismos que alcanzaba la cocina cortesana puede ser la alimentación de los canónigos de la colegiata de Santa Ana de Barcelona.

1. Sobre la alimentación catalana en la Edad Media, *vid* los magistrales estudios del profesor Antoni Riera i Melis, especialmente "Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval" en *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, 14-15, Barcelona, 1993-1994, ps. 193-217; y *Senyors, monjos i pagesos: Alimentació i identitat social als segles XI i XIII. Discurs de recepció d'Antoni Riera i Melis com a membre numerari de la Secció Històrico-Arqueològica, llegit el dia 24 d'abril de 1997*, Barcelona, 1997, 34 ps.

El monasterio de Santa Ana de Barcelona, monasterio de canónigos regulares del Santo Sepulcro, se fundó a mediados del siglo XII (1141). La iglesia es una obra notable. Fue comenzada con planta de cruz griega y ábside rectangular, de acuerdo con el espíritu del Císter, adoptado por las órdenes militares. En el siglo XIII se alargó la nave y se cubrió con ojivas góticas. El cimborrio, comenzado en el siglo XV, quedó inacabado. En esta iglesia gozaban de especial fama entre los fieles la capilla de Todos los Santos y, sobre todo, la llamada capilla de los Perdones, edificada en el siglo XIV y presidida por un grupo escultórico del Santo Entierro, obra del siglo XV; en ella se ganaba, en los días establecidos, las mismas indulgencias que visitando el Santo Sepulcro de Jerusalén. El claustro inferior y la sala capitular, obra del siglo XV, fueron mandadas construir por el prior Mateu Fernández, a partir de 1450. En esta sala capitular se celebraron Cortes en 1453 y en 1493. Durante el siglo XVI se construyó la parte superior del claustro.²

Fue la casa central de la Orden del Santo Sepulcro en Cataluña y de ella dependían los pequeños prioratos del Sant Sepulcre d'Olèrdola, del Sant Sepulcre de Palera, en Beuda, de Sant Miquel de la Comanda, en Prats de Rei, y de Marcèvol, en Arboçols. El monasterio poseía además una serie de propiedades y disponía de rentas en varios lugares de Cataluña.

A principios del siglo XV, en 1423, la comunidad canonical de Santa Ana, que atravesaba una etapa de decadencia, se unió con la de los canónigos agustinianos de Santa Eulàlia del Camp. Por esta causa, a partir de aquel momento se la denominaba comúnmente como la iglesia de Santa Ana y Santa Eulalia. La comunidad era reducida, se componía de unos doce o catorce canónigos y beneficiados, cuatro o cinco novicios y cuatro o cinco familiares. A mediados del siglo XV el monasterio de Santa Ana pasó a regirse por la regla de San Agustín y fue entonces cuando se redactaron las ordenanzas de la mesa capitular. Pese a todo, la orden arraigó poco. El monasterio tenía, en el siglo XVI, ocho canónigos y algunos beneficiados. Fue secularizado en 1595 y entonces se convirtió en colegiata, compuesta por doce canónigos, ocho beneficiados y cuatro

2. A. Capmany: *La iglesia de Santa Ana de Barcelona*, Barcelona, 1929.

comensales. Así se mantuvo durante el resto de la edad moderna. Según el *Diccionario Geográfico* de Pascual Madoz, a comienzos del siglo XIX el clero colegial se componía de un prior, doce canónigos, cuatro comensales o racioneros y varios beneficiados. De los comensales, uno era organista, dos sochantres y el cuarto comensal estaba encargado de hacer de subdiácono cuando no lo verificaban los canónigos.³ Subsistió hasta la exclaustación de 1835. Después se convirtió en parroquia de la ciudad. Al comienzo de la guerra civil española, en 1936, la iglesia fue incendiada y se perdieron las obras de arte que contenía.

LA ORGANIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

Desde mediados del siglo XV, 1452, se pusieron en vigor unas ordenanzas que regulaban con detalle la alimentación de los canónigos y que se mantuvieron vigentes durante toda la época moderna, aunque en la práctica debieron ir adaptándose al transcurso de los siglos.⁴ Su duración indica la permanencia de los hábitos alimentarios a lo largo de los siglos modernos, y muy particularmente en las comunidades religiosas regidas por unas reglas, que fijaban un modelo y que lo transmitían de generación en generación, tanto por fidelidad a un ideal de vida como por considerarlo una especie de contrato que aseguraba a sus miembros el derecho a un determinado nivel de alimentación, en cantidad y en calidad, aunque el mantenimiento del modelo atravesara en ciertas épocas algunos altibajos, en función de las vicisitudes económicas generales y de la situación de la casa.

Mientras las reglas monásticas más estrictas insistían en una vida de austeridad y mortificación, ordenanzas como las de la comunidad canónica de Santa Ana reflejaban, más bien, una preocupación por garantizar a sus miembros el nivel de vida adecuado a su estatus eclesiástico y social, insistiendo en la cantidad y en la calidad de la alimentación. Buenos

3. *Articles sobre el Principat de Catalunya, Andorra i zona de parla catalana del regne d'Aragó al "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar" de Pascual Madoz. Barcelona, Curial, 1985, vol. I, p. 234.*

4. "Ordinacions fetes per los dits Comisaris apostolichs de voluntat e assentiment dels dits adjunts a ells per rigor de la dita comissió apostolical de la mensa comuna del dit Monastir de Santa Anna de Barcelona e de les coses pertanyents e necessaries a la distribució d'aquella segons pues llargament en los dess scrits capitols per ordre es posat e expresat." *Archivo Episcopal de Barcelona. Colegiata de Santa Ana. Ordenacions, O I-4. Existe también una copia del siglo XVIII.*

productos y bien cocinados. El documento advierte repetidamente de que los productos han de ser buenos, bien cocidos, los platos han de estar bien hechos, la “salsa bona”, “feta de bona manera”, “feta de bon modo”. Desde la edad media los refectorios canonicos se caracterizaban por mantener una mesa bien surtida.⁵

La comunidad de Santa Ana se hallaba claramente jerarquizada, existían diversos tipos de comensales, el prior, los canónigos presbíteros y los canónigos diáconos, los beneficiados, los canónigos novicios y la familia, es decir, los criados. Las ordenanzas establecían los diversos derechos que cada uno tenía respecto a la alimentación. Las diferencias alimentarias, sobre todo en la cantidad de la ración que se asignaba a unos y a otros, resultan una manifestación evidente de la desigualdad social, incluso dentro de la propia Iglesia.

El motivo general alegado para justificar la necesidad de regular el tema alimentario de la comunidad era que las cosas materiales se consideraban como fundamento de las espirituales, imprescindibles para asegurar su perdurabilidad en este mundo, y el motivo concreto era evitar todo tipo de escándalo o de murmuración y conservar la paz y la caridad:

“Item com les coses temporals sien fundament de les spirituals, sens les quals les spirituals no poden haber longa, ne diurna existencia en aquest mon present; per la dita causa moguts los dits Comisaris apostolichs de consell e voluntat com dit es, dels sobre dits adiuents, per la dita autoritat ordenen per dar repos als dits Prior e Convent e perque pus liberalment pusquen entendre circa les coses spirituals. Hoch encara per tolra tota materia de scandol e mormur, qui entre los sobre dits tots jorns seguir se poden per ocasio de mals, Pa o vi, com altres Provisions, e coses les quals lo procurador del dit Prior e Procurador del Aniversaris del dit Monastir cotidianament per llur administració dar, e administrar son tenguts al dit convent e beneficis comensals, e familia del dit Monestir en comú, com en particular, e per amor darà los dits Comisaris ordenen per conservació de pau e bona caritat los capitols següents.”

5. Para la época medieval, *vid* el trabajo de Teresa M. Vinyoles: “El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400” en *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, CSIC, 1988, ps. 137-166. *Vid* también Francisco Castellón Cortada: “Mensa capitular de la catedral de Lleida” en *Analecta Sacra Tarraconensis*, vol. 65, 1995, ps. 21-55, especialmente ps. 31-32. Y Salvador Claramunt Rodríguez: “Dos aspectes de l’alimentació medieval: dels canonges a les “miserabiles personae” en *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, C.S.I.C., 1988, ps. 167-172.

Se establecía una doble administración separada: una, a cargo del Prior y su Procurador; y otra administración, llamada de los aniversarios, a cargo de un administrador o procurador, elegido para desempeñar esa función, y que normalmente era uno de los canónigos o beneficiados de la casa. Esta doble administración era responsable, según los días del año, del suministro de los víveres fundamentales, entre los que las ordenanzas citaban expresamente algunos bien reveladores de la que se consideraba en aquellos tiempos una buena dieta básica.

En primer término, pan y vino en cantidad cumplida, los dos productos esenciales, siempre presentes en cualquier sistema alimentario de la época. Los platos fundamentales eran los potajes y la típica “olla”, sin duda el plato más tradicional de la España moderna en todas las clases sociales. Por supuesto, dentro y fuera de la olla, ocupaba un papel predominante la carne fresca de diversas clases y la carne salada, especialmente “carnsalada”, es decir tocino, pues la carne era el alimento deseable por excelencia, signo económico, social y cultural, que no podía faltar en una dieta de calidad y que marcaba la frontera, como ningún otro producto alimenticio, entre los acomodados y los menesterosos. Como sustituto de la carne, en los numerosos días de abstinencia, aparecía el pescado. Complementos obligados eran el queso y la fruta; fruta fresca y fruta seca. Tampoco podían faltar los condimentos, como “salsas”, en el sentido de mezclas de especias, tan apreciadas en la época, y los recurridos ajos, fáciles de conseguir, muy utilizados para dar sabor a múltiples platos y muy típicos de la cocina mediterránea. La palabra “salsa” tenía varios sentidos en la cocina de aquel tiempo, que no coinciden todos con lo que actualmente entendemos por “salsa”, así eran las mezclas de especias que hemos mencionado, pero también podían significar, como veremos más adelante, una especie de potajes. En las ordenanzas, se incluían también otros productos, como el carbón y la leña para cocinar.

“Primo com en lo dit Monestir sien dues administracions distinctes e separades la una de la altre, ço es, la adminsitracio pertenyent a la dignitat prioral, per la qual lo dit Prior e son Procurador per tot lo discurs del any es tengut dispensar e dar a tots los dits Canonges e beneficiats comensals e ha familia del dit Monestir pa, e vi complidament, e les porcions ordinaries axi de carn fresca, com de salada, com de peix, en tots los dinars del dit any, e exceptats los devall notats, e encara oli, lenya, salses, alls, potatges, e altres coses pertanyents a la

dita distribucio de la dita mensa, segons, que per menut pus larch sera desus continuat; e daltra part sie en lo dit Monestir altre administració apellada dels aniversaris axi de cor, com de la dita mensa, la qual se acostume a regir e administrar per un dels dits Canonges, o Beneficiats comensals o per altre persona elegida comuniter quiscun any en la vigilia de Nadal per lo dir Prior e Convent lo qual Administrador o procurador dels dits aniversaris per tot lo discurs del any acostuma de administrar e donar axi mateix a tots los sobredits Canonges, beneficiats, e familia de la dita casa en tots los dinars dels Diuменges del dit any, si festa solempne o doble, noy entreve, o altre impediment segons segons devall en son orde pus llarch sera especificat, les porcions de carn, e de peix, e potatges, e altres coses segons la qualitat dels dies requerira. Hoch encara segons es acostumat es tengut dar, e provchir lo sobredit convent en tots lo sopars del any, carn, o peix segons fins asi es practicat, e fruita seca, e verda en llur temps, e formatge, e altres cosas, segons per orde pus llargament sera continuat.”

La alimentación ordinaria era suficiente, pero relativamente sencilla y podría dar idea de una cierta austeridad, a la vez que dibujaría un cuadro muy rutinario. Pero, como veremos, el panorama cambiaba radicalmente cuando se incorporaba la larga lista de extraordinarios que complementaban la alimentación cotidiana y rompían la monotonía, dándole a la alimentación abundancia, calidad y variedad. Si contemplamos el conjunto, se nos presenta un sistema alimentario muy completo, propio de gentes acomodadas, que comen mucho y comen bien, pues en las ordenanzas de Santa Ana se reflejan tanto la abundancia como el refinamiento. Muchos de los platos mencionados, los podemos hallar en los famosos recetarios de cocina catalanes de finales de la edad media y comienzos de la edad moderna, como el *Sent Soví* o el *Libre del Coch* del Mestre Robert; el primero, recogido en varios manuscritos del siglo XIV y, el segundo, un manuscrito de fines del siglo XV, publicado —en Barcelona el año 1520— por primera vez en catalán. Ambos recetarios, aunque incluyen algunos platos populares y sencillos, representan sin duda la más alta cocina de la época.⁶

6. Bruno Laurioux: “Les livres de cuisine italiens à la fin du XVe et au début du XVIe siècle, expressions d’un syncrétisme culinaire méditerranéen” en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma de Mallorca, Institut d’Estudis Baleàrics, 1996, ps. 73-88.

Como la organización y regulación de la alimentación tenía una gran trascendencia para la buena marcha de la vida comunitaria de los canónigos de Santa Ana, para controlar mejor el correcto cumplimiento de las disposiciones alimentarias de la casa, se creó la figura del “tauler”. Las ordenanzas especificaban sus obligaciones, referidas sobre todo a la compra del trigo y de la carne, también de la volatería, para asegurar la cantidad y la calidad y para vigilar los precios. También se había de ocupar de supervisar el suministro de verduras, procedentes en su mayor parte del huerto del monasterio. La idea principal era desterrar toda posibilidad o sospecha de fraude, para garantizar la buena convivencia de la comunidad:

“Item ordenan per conservacio de pau, e tota bona tranquilitat, que daqui havant cascun any en la vigilia de Nadal sia elegit comuniter per lo dit Convent, o major part de aquell un dels Canonges del dit Monastir, qui sia apellat tauler lo qual ensemps ab lo procurador del dit Prior ab tota diligencia e cura entrevenga en les compres del forment, qui per servitut de la dita casa sera comprat, e sie bo, e receptible e fasa bon pa. Hoch encara en veure cascun jorn quant lo Reboster tallara e pesara la carn salada del dit Convent, hoch encara en fer exhigir, e demanar per lo Coch la acostumada ortaliza del ort del dit Monestir la qual sie bona, e convinent per lo dit Prior e Convent. No menys, que entrevenga per levar, e remouer tota via de frau, e sospita en las compres axi de volutaria, com de altres coses, que lo dit Procurador dels dits Prior e aniversaris per lo dit Prior, e Convent per son ofici compraran e administrat hauran e generalment en totes les altres coses entrevendran segons devall per orde continuat serà.”

Por si la existencia del “tauler” no era suficiente para garantizar la tranquilidad, las ordenanzas disponían que en caso de discordia en el tema alimentario, por cualquier motivo, entre el procurador y el “tauler”, la comunidad eligiera dos personas religiosas de la ciudad para dirimir el pleito. La decisión que arbitraran debía ser obedecida sin más discusión.

PAN Y VINO

El encargo principal del “tauler” consistía en velar por el suministro de trigo, preocupación fundamental de la época, pues el pan se consideraba el alimento esencial, el más nutritivo, el más fácilmente digerible, el más necesario, y la amenaza de las crisis de subsistencias planeaba siempre

sobre toda la sociedad. En primer término, la casa se abastecía del trigo de sus propiedades, pero en caso de no disponer de la cantidad suficiente o no ser de buena calidad, para poder elaborar buen pan, entonces era responsabilidad del “tauler” comprar el grano necesario, a precios convenientes. La preocupación por la calidad del pan era grande, pues comer buen pan era uno de los signos claros que definían el estatus social y proporcionaban calidad de vida:

“E primerament sobre les coses tocants la administració del dit Prior ordenam: quedaquí havant com dit es lo Procurador del dit Prior ensemps ab lo dit tauler com obs será compren lo dit forment per servitut de la dita casa, lo qual sie bo e receptible, e fasa bon pa, com dit es, per aquell preu, o preus, que ben vist los serà. Declaram empero, et estatuhim que lo dit Prior, qui vui es e per tems serà del dit Monestir puxe e li sie licit, e permes segons ja es acostumat de distribuir en la refectio del dit Monastir aixi lo forment de las rendes del Lloch de Palafrugell, com de altres rendes propies del dit Monestir; e su per cas per mala añada o per altre causa lo dit forment de rendas proprias no era bo, ni receptible a coneguda dels dits Procurador e Tauler, que en tal cas ne hagin a comprar de aquellas parts aont bo e receptible sera trobat.”

Al principio era el Prior el encargado de administrar el suministro y distribución del pan y el vino. Pero las graves crisis de subsistencias de la etapa final de la Edad Media produjeron dificultades y escaseces. Para solucionar el problema, las ordenanzas cambiaron el sistema de reparto. Con el fin de evitar algunas disputas que se habían producido sobre el pan y el vino que los comensales recibían en el refectorio, que hasta entonces era repartido libremente, sin establecer cantidad alguna, tanto como se quisiese, las ordenanzas fijaron la cantidad de trigo asignada a cada comensal, como ración ordinaria, en 6 cuarteras anuales de trigo de buena calidad, cuya entrega se realizaría a lo largo del año. Los canónigos y beneficiados se encargarían, por cuenta propia, de hacerlo moler y amasar. Fijada la ración, se prohibía el reparto de cantidades extraordinarias de pan, como se hacía hasta entonces para los huéspedes o para los días de fiesta, como el de la patrona, Santa Ana. Precauciones de este tipo indican, por una parte, la importancia que se le daba al alimento y sobre todo al pan y, por otra parte, las grandes dificultades que entrañaba conseguir una buena armonía en la vida comunitaria:

“Item per posar en bona concordia, repos e tranquilitat lo Prior e convent del dit Monastir e per obviar alguna diferencia o alteracio, que entre los dits Prior et convent de enrrera se es seguida sobre la refectio del Pa et del Vi, que fins asi sens mesura et pes ses distribuïda en lo Refector de ques seguien moltes sospites, e alteracions: Per tant volem e ordenam que daqui havant comensant la vigilia de Tots Sants prevenient lo dit Prior haie a donar per la porcio de pa ordinaria de tot lany ha cascun Canonge Prevere o Diacha e a quiscun Beneficiat Comensals, sis quarteres de forment bo e receptible, segons de sus llargament es ordenat: Lo cual forment haie de donar de quatre en quatre mesos, dos quarteras, e de dos en dos mesos una quartera, lo qual forment cascun dels Canonges e Beneficiats comensals ha ses despeses haie de fer molre e pastar.”

Ytem Declaram, è ordenam que del dia que la dita porcio de pa, è de vi serà per lo Prior als dits porcionaris donada, è per ells acceptada, que daqui habant cessen totes altres recepcions de pa, è de vi, aixi per ostes, com en lo dia de Santa Anna et altres.”

Después del pan se trataba del vino, considerado en la época no sólo como bebida complementaria, sino como la bebida común y como parte integrante de la alimentación, pues aportaba sustento y energía. A estas cualidades alimentarias se unían sus ventajas higiénicas, pues es una bebida difícilmente contaminable, y sus condiciones euforizantes, ya que bebida con moderación significa placer individual y cohesión de la colectividad. El vino de consumo ordinario era, como de costumbre, el vino tinto. El vino se bebía tanto en la comida como en la cena, incluso en las colaciones de los días de ayuno, y también fuera de las comidas, a diferentes horas. Igual que el trigo, el vino se consumía preferentemente de las propiedades del monasterio; pero en caso de no ser bueno o estropearse, problema bastante frecuente en una época en que el proceso de elaboración del vino era deficiente, también había que sustituirlo comprando vino de buena calidad. La misma preocupación que por el buen pan se mostraba por el buen vino:

“Item ordenam, que lo dit Prior per carrech e administracio de sa dignitat do, e dar age complidament, e suficient per tot lo any vi vermell de sa cullita si ni haurà, o sino ni haurà en tal cas, hage comprar a tots los dits Canonges e Beneficiats e familia de la dita casa axi en lo dinar, sopar e colacio com en altres hores acostumades, lo qual vi sia bo, e receptible: E si per cas lo dit vi era mudat, o tornarse en part o en tot agre, o haurà mala sabor, que ha coneguda del dit Prior,

o son Procurador, e del sobre dit tauler lo dit Prior age de mudar lo dit vi, o comprarne si en casa nonhaurà daltre part, que bo sia, perque lo dit convent haga del dit vi bo son compliment degut.”

Por las mismas razones que se habían señalado para el pan, las ordenanzas fijaban también la cantidad de vino tinto que debía constituir la ración diaria de cada comensal. También se prohibió el reparto extraordinario de vino en días señalados:

“Item encara ordenam per los sobredits sguarts, que per la porcio cotidiana de vi sia donat per lo dit Prior als sobre dits Canonges e beneficiats comensals entre tres dies, un corter de vi vermell mesura de Barcelona, lo qual sia bo e receptible ha coneguda del Procurador e del “tauler”.

Además del vino tinto se debía garantizar el suministro de vino blanco, considerado en la época como un vino de especial categoría, haciendo referencia concreta al llamado vino griego, que no era exactamente un vino de Grecia, sino un determinado tipo de vino, que podía proceder de diversos lugares, generalmente de la Italia meridional, pero también se elaboraba en la misma Cataluña. Esta clase de vino era muy apreciada en la baja edad media y comienzos de la época moderna. Por considerarlo más ligero, a veces lo recomendaban como un buen vino para el verano. Significativamente, en las ordenanzas de Santa Ana su consumo, una taza para cada comensal al comienzo de las comidas, se asociaba al tiempo de las cerezas y de la fruta fresca:

“Item ordenam que tant com en les vinyes del dit Monestir se fara eslevara vi grech, o altre vi blanch, que lo dit Prior sic tengut e obligat ha cascun dels dits Canonges axí Preveres com novicis e beneficiats en lo principi del dinar una tassa del dit vi, comensant empero cascun any en lo mes de abril: E com lo dit Procurador dels aniversaris comensarà dar al dit convent cireres, e no en altre manera, e apres tant com lo dit Procurador dara fruita verda.”

La importancia que se daba al pan y al vino, como base esencial de la alimentación, llevaba a controlarlo estrictamente y a evitar que nadie, comenzando por los mismos canónigos, pudiera disponer del pan y del vino en cantidades mayores o de manera incorrecta, sin contar con la licencia del “reboster”, el despensero. Los abusos cometidos por algunos miembros de la comunidad llevaron a precisar el tema en las ordenanzas con todo rigor y severidad:

“Que negu dels sobredits no gos pendre en si o per altre portar, o fer portar pa ni vi sens licentia del Reboster sots pena de excomuneratio.”

“Ytem com per clamosa insinuacio, è manifesta experiència sie mostrat al dit Prior i at sia que ab dolor de cor ho refferiam que alguns dels sobredits de Casa furtivament è absconsa menyspresada correctio fraternal, è remor de Deu sens licencia de aquells als quals la administracio de les coses pertanyents que al dit covent se speren provehir per propia autoritat pa è vi en gran periudici, o detriment de la dita Casa è del dit Prior per la qual usurpacio no es menys que de dret no incorregen greus penes axi temporals com spirituals no res menys tals actes sien contra tota honestat, è observancia Regular Emper amordasò ordonam los dits Comissary Deum pre oculis haventes autoritate apostolica Manant expresament a tots è sengles Canonges Beneficiats clergues è servidors residents en la dita Casa, ò ab dit Prior subdits de qualsevulla stament, ò condicio seien al qual la dita Administracio de les dites coses se pertanyen ho gozen pendren è ab si aportar absconsament, o manifesta per qualsevulla raho, ò causa contra los quals si lo contrari per algun dells sera fet sentència de excomunicacio scriptis tuna monicione precedente promulgamus et declaramus. De la qual sentència sens satisfaccio precedent nos pusquen absolve sino per autoritat del dit Prior, ò de aquell al qual lo dit Prior ne fara comissio.”

LA ALIMENTACIÓN COTIDIANA: “ESCUDELLA” Y CARNE O PESCADO

Si el pan y el vino eran dos componentes básicos de la alimentación, cuya presencia continua en la mesa, en cantidad y en calidad suficientes y adecuadas, debía quedar correctamente garantizada, mucha importancia tenía también la carne o el pescado, centro de las comidas, en función de la alternancia semanal y anual entre “días de carne” y “días de pescado”, derivada de los preceptos eclesiásticos de abstinencia.

La carne era un alimento considerado esencial en una alimentación correcta, pero tenía además una fuerte carga como elemento de diferenciación social. Comer carne regularmente, en cantidades significativas y de buena calidad, era un elemento de distinción. Sólo los grupos privilegiados y las gentes acomodadas podían permitírselo. Las ordenanzas fijaban las raciones de carne fresca y “carnsalada”, es decir tocino, y las raciones de pescado, así como los potajes y otros platos que debían ser distribuídas por el Prior y su Procurador en los días ordinarios a cada comensal.

La ración de carne era diferente, de acuerdo con la categoría del comensal, manifestación evidente del significado social de la distribución alimentaria, que no tenía demasiado en cuenta las razones de necesidad estrictamente nutritiva para resaltar, en cambio, la posición de la persona en la sociedad. A los Canónigos Presbíteros y Beneficiados se les daban tres dineros de carne, lo que era una cantidad indefinida, pues el precio podía variar. Aunque no lo indica expresamente en este punto, tal como se deduce de otras partes del documento, la carne sería normalmente carne de carnero, que era la más común. A la ración de carne, calculada en precio, se añadía una ración de tocino, calculada en peso, concretamente una onza de tocino. Cuidando siempre de hacer y distribuir raciones iguales a cada categoría de comensales:

“Primo ordenam, que per tot lo dit any en tot dinars dels dies ferriats, è de nou lisons, en los quals sie permes per la Yglesia menjar carn à cascun Canonge Pbre, o Beneficiat Comensal haie dar porcio tres diner de la dita carn, è una onza de carn salada, la qual carn salada sie tallada en comu, è distribuïda ha cascun dels sobredits per eguals para, segon ja es acostumat, è practicat en lo dit Monestir.”

La ración de carne de los novicios era más pequeña, pero la de tocino, seguramente porque era una carne más barata, era igual:

Ordenam encara insesguim la dita costuma, que ha cascun novici fins que sia ordenat, è promogut en orde vara de diacha, è segue en la primera Taulada los dit Canonges Preberes, sia dat de porcio de la dita Carn un diner, e malla, è una onza de la dita carn salada, la qual sia tallada en comu ab la sobredita, è distribuïda als dits Novicis per egualtat com dit es.”

Además de establecer la cantidad de carne, en las ordenanzas se fijaba un menú para cada día de la semana, compuesto por un potaje y un plato de carne. En esta época, el término “potaje” designaba una serie de manjares muy variados, cuya consistencia y composición iban del ligero caldo con algunas sopas de pan remojado al sólido estofado de carne en salsa espesa. Cocidos generalmente en pucheros, los potajes se servían en escudillas y se tomaban con cuchara. En una comida completa se presentaban durante el primer servicio. Estas preparaciones resultaban de la combinación entre un líquido, llamado también potaje, y una parte sólida, pues se podían incorporar desde hortalizas a trozos de carne. La leche, sobre todo la leche de almendras, los huevos y los cereales –arroz, fideos,

sémola— también podían participar de la combinación.⁷ Según las ordenanzas de Santa Ana, el potaje tenía diversas variedades, “potatge”, “salsa”, “broet”, en función principalmente de su consistencia. El “potatge” era un potaje espeso, a base de verduras y carne. “Salsa o broet” eran unos caldos más ligeros, que se basaban generalmente en una crema de leche de almendras, también con caldo de verduras y de carne, según se desprende de las recetas que figuran en un recetario de la época, el famoso *Libre del Coch* del Mestre Robert. La “salsa” aparece, por tanto, generalmente como potaje, un plato independiente, pero en ocasiones adquiere también el sentido actual de complemento, es decir, salsa como un líquido, más o menos denso y substancioso, que sirve para guisar o acompañar los alimentos básicos del plato y se utiliza con fines diversos, realzar o variar el sabor y aspecto de los alimentos, hacerlos más jugosos y apetitosos.

A la escudilla de potaje seguía un plato de carne, la que normalmente había formado parte de la olla, especificando cada día la parte del animal que se debía servir, en parte para variar y en parte para consumir ordenadamente animales que se debían comprar enteros. Los lunes, el potaje era de caldo de hierbas o cebollas tiernas y la carne eran los cuartos delanteros, la espalda del carnero. El martes, potaje de coles y de la carne, el lomo bajo. El miércoles, el potaje de leche de almendras o un caldo similar y como plato de carne, las chuletas. El jueves, otra vez una crema de almendras o un caldo de ese tipo y de la carne se servía el pecho del carnero.

“Ytem ordenam, que per be de pau, è conservacio de honestat, è observancia regular, que en los sobre dits dies en los quals se menjara carn les porcions sien distribuïdes, è dades per lo dit Procurador uniformiter, è sens diferencia als sobredits per cascan die de la semana sots la forma seguent so es que lo dilluns sia distribuïda ha cascu de ells la porció de la dita car dels brassos del molto, è potatge sie aquell die salsa ó broet ab erbes, ó sebes tendres segons lo temps requeresca: Ytem lo dimars sien distribuïdas mitjanes e lo potatge sien cols. Ytem lo dimecres sien distribuïdes lonses lo potatge sie salsa o broet. Ytem lo dijous pits lo potatge sia de la dita salsa, o del dit broet.”

7. Odile Redon, Françoise Sabban, Silvano Serventi: *La Gastronomie au Moyen Age*, París, Stock, 1991, p. 71. Edición castellana: Madrid, Mario Muchnick, 1996. Vid también Eliane Thibaut-Comelade: *La table médiévale des Catalans*, Montpellier, Les Presses du Languedoc, 1995.

Como la carne era esencial para dar sustancia y sabor a los caldos, potajes y cremas de todas clases, las ordenanzas prohibían expresamente que un canónigo retirara su ración de carne en dinero, y si lo hacía, no tenía derecho a la escudilla del potaje:

“Ytem que atenent que los dits potatges, o cuinats non poden fer bons ni asaborits sens condiment, è substancia de la dita carn ordenam expresament è volem que algù dels sobredits Canonges è Beneficiats no haie facultat de pendre en dines la porció sua è si percas per algú de ells lo contrari era fet que aquell dia sia privat de la escudella del dit potatge, encara que del brou que sobrarà de la dita carn no puscha haber si ja noa havia tal necessitat corporal, ó aquell die havia hostes que de licencia del Prior, o son (...) legitimament de la sobredita ley fos scusat.”

La carne de cerdo aumentaba su presencia en la mesa canonical de Santa Ana, como en muchas otras mesas de la época moderna, en los tiempos de la matanza, concretamente desde Navidad a Carnaval. Existía la costumbre de comprar cerdos y hacer la matanza en el monasterio, para conservar una buena reserva de lomos, jamones, chuletas y costillas, embutidos, tocino y manteca. En esos días, debido a la abundancia de carne de cerdo disponible y a que ciertas partes convenía consumirlas rápidamente, para comerlas frescas, antes de la abstinencia de la Cuaresma, y también por lo propicio que resulta un alimento muy graso y energético, como es el cerdo, para los fríos invernales, el Procurador y el “tauler”, distribuían los menudos del cerdo, como cabeza, pies y otras partes y también las butifarras. El reparto no estaba establecido de una manera concreta, se recomendaba hacerlo “a ojo”. Pero en el caso de los pies de cerdo, se fijaba que se diera un pie para cada dos comensales.

Empero exceptam que en lo temps, que sera intermedi de Nadal ha Carnestoltes la dita carn saladà no sie dada a pes, segons demunt es dit, ans volèm, è ordenàm segons la consuetut del dit Monestir, que tant com plaura al dit Prior comprar porch, è aquells fasa matar en casa axicom, o fins asi ha acostumat, que ha coneguda del dit Procurador, è Tauler ha ull de bona vista les menudies dels dits porchs, axicom caps, squenes, corps, botifarres, è peus, sien distribuïdes als sobre dits Canonges, è Beneficiats segons lo nombre de ells vera residents en lo dit Convent pero en lo dia, que menjaran dels dits peus volèm, que entre dos sie distribuït un peu.”

Dos días a la semana, –los viernes y los sábados–, que eran días de abstinencia, la carne era sustituida por el pescado, que podía ser pescado

fresco o pescado en conserva, generalmente salado o seco, de manera que el precio de la ración de pescado fuera igual que el de la carne. Se mantenían las mismas diferencias entre canónigos y novicios. En este caso, se establecía una ración todavía menor para los familiares:

En los divendres, è disaptes dels dies feriat, è denou lisons aximateix ordenam inseguint lo dit costum, è aquell confirmat que los sobre dits Pbres Canonges è Beneficiats haïen tres diner de porcio de Peix, è un diner, è malla los dits novicis, è cascun de la dita familia undiner.”

LA ALIMENTACIÓN EN LAS FIESTAS: DOBLE RACIÓN Y MEJOR CARNE

Además de la alimentación ordinaria, las ordenanzas regulaban con gran precisión la alimentación de los días festivos, que eran muchos y de muy diversa calidad, tanto para señalar los aumentos en cantidad, como las variaciones de platos y productos, con el fin de marcar el debido contraste entre la alimentación común y la alimentación extraordinaria de las fiestas, pero también para evitar desórdenes y excesos en los gastos alimentarios.

En las llamadas fiestas dobles, la ración de carne o de pescado se doblaba, pasaba de valer tres dineros a valer seis dineros para los canónigos; en el caso de los novicios, se aumentaba en la misma proporción y pasaba a valer tres dineros.

También aumentaba y variaba el potaje inicial. Si la fiesta doble caía en día de carne se servían dos potajes, uno tras otro, de ellos uno debía ser de arroz o fideos con queso por encima, y el otro “janet”, que de acuerdo con los recetarios de cocina de la época era un guisado de carne, cortada a trozos, cocidos en una salsa que contenía hígado y bazo picados, perejil, azafrán y especias, vino, vinagre y yemas de huevo. Si caía en día de pescado, también se servían dos potajes; el primero, de espinacas con pimienta por encima. Había que procurar conseguir las espinacas como fuera, bien del huerto del Monasterio o comprándolas en el mercado. Si no se podían encontrar espinacas, se podría cambiar la escudilla por una de coles o cogollos de lechuga. La segunda escudilla podía ser de arroz o fideos o sémola, cocinados con leche de almendras, o bien escudilla de grañón, una especie de sémola hecha de trigo cocido en grano, con canela por encima, si había. En caso de ser Cuaresma, si el Procurador quisiera

dar congrio seco, las ordenanzas disponían que el potaje que lo acompañaría sería “salsa”, es decir una crema a base de leche de almendras. Además se daría a cada comensal, cualquiera que fuese su rango, una cabeza de ajos:

Ytem ordenam que si festa serà doble axi en die de carn com de peix en los quals dies es hacostumat de dar per lo dit Procurador ha cascu dels dits Canonges, è Beneficiats, sis diners de carn, o de dit peix è ha cascu del Novicis tres diners que si per necessitat algú dells volrà pendrer los tres diners de la dita porcio que en tal cas haie facultat de pendre a que prengue la porcio de la carn dart è nogens de la carn de la dita olla com los dits potatges ne valguesen menys segons dit es si ja de licencia del dit Prior per sa necessitat evident no era scusat. Ytem ordinamus de Novicis.”

Ytem ordenam juxta la dita consuetut que com dit es en lo prop dit Capitol que cascu canonge, o Beneficiat en los dies dobles axi de carn com de peix haie de porcio sis diners è lo novici tres diners empero ordenam que si los dits dies dobles vendram en die de carn que en aquells dies los potatges sie arros o fideus ab formatge desus o Janet pasant tots los dies potatges per orde un apres daltre. Asi vendram en die de peix que lo dit Procurador haie ha dar dues scudelles de potatges axi en die de difuns com sino es de difuns è la primera sie de spinachs ab pebre de sus sien lort del dit Monestir ne haurà sino lo dit Procurador los haie a comprar a plaza o della hont ne trobara si trobarsen fora, è sino done cols, ò brotons. E la segona scudella sie arros ò fideus ò semola cuinat ab let de amelles, ò granyom ab canyella dessus si havent, ò coresma serà è si per cas lo dit Procurador voldra donar congre sech volem que è lo potatge del dit congre sia salsa è encara cascu canonge axi prevere com Novici è Beneficiat haie una cabessa dalls per si.”

La señal alimentaria de la fiesta era, por excelencia, la carne. La celebración consistía ya no sólo en aumentar el consumo de carne, sino en variar la habitual carne de carnero, cambiándola por carnes de mayor calidad. Había algunas fiestas tan importantes que se celebraban con el máximo extraordinario, la volatería, la carne más apreciada y la más cara. Las aves eran muy variadas: capones, gallinas, pollos, ocas. Además les acompañaban otros platos. Las raciones eran también proporcionales a las categorías de los comensales.

En las fiestas navideñas la costumbre de consumir volatería era general entre las clases elevadas ya desde la época medieval. Un antiguo villancico habla de que “per Nadal matarem el gall”. A medida que fue avanzando la

época moderna, la costumbre se fue consolidando y generalizando. Todos los que podían se esforzaban por acceder al tradicional consumo de volatería en los días navideños. El día principal era el de Navidad y, según las ordenanzas de Santa Ana, para celebrarlo se daría un capón o una gallina para cada dos canónigos, y la mitad, medio capón o media gallina para cada dos novicios. Además se darían los tres dineros de carne de carnero y la onza de tocino de los días ordinarios, para la olla. Los novicios tendrían derecho a la mitad de la carne de la olla:

“Primo inseguint la dita consuetut e aquella confirmant ordonam que lo die de Nadal sie donat entre dos Canonges Pbres o Beneficiats comensals un Capò bo è receptible o una Gallina ha cascu si al dit Prior plaurà, è entre dos Novicis sie dat mitx capò, o una Gallina è lo potatge sie salsa de pago, è tres diner de moltò en olla ab la carn salada hacostumada è lo dit Novici mitja porcio de la dita carn.”

En el menú de Navidad el plato extraordinario de volatería iría además acompañado de otros platos, como principio una escudilla de “salsa de pago”, después la olla de carnero y tocino. Por último, como veremos más adelante, “formatge torrador” y las tradicionales “neulas” y “clarea”.

El día de Año Nuevo y el día de Reyes, la pieza de volatería sería una gallina, media para cada canónigo y un cuarto para cada novicio, con el acompañamiento de potaje de “salsa de pago” y la carne para la olla como los días ordinarios. En Año Nuevo, no se cita el tocino, que sí se asigna para el día de Reyes:

“Ytem lo die del capdany sie dada una Gallina entre dos Canonges, è los dits Beneficiats è mitge entre dos novicis lo potatge sie salsa de Pago la porciò dolla sie tres dines als dits Preberes è un diner emalla als dits novicis.”

“Ytem en la festa de la epiphania de nostre Sr. una Gallina entre dos aixi Canonges com Beneficiats ab salsa de pago tres dines de carn dolla ab la carn salada hacostumada los novicis entre dos mitge gallina è la porcio de carn hacostumada.”

Muy similar era la celebración de la Candelaria, el 2 de febrer: gallina en las cantidades indicadas, “salsa de pago” y ración de tocino:

“Ytem la festa de la verge Maria de Febrer una Gallina entre dos Canonges o beneficiat ab la dita salsa de pago è abla porcio de carn salada segons dit es en la prop dita festa de Epiphania.”

Abundante era también el menú de Carnaval, que celebraba la despedida de la carne, antes de entrar en el período penitencial de Cuaresma, con un capón o una gallina entre dos canónigos, con potaje de “salsa de pago” y los tres dineros acostumbrados de carne para la olla:

“Ytem lo die de Carnestoltes de la coresa un capò entre dos, o una gallina a cascù si al dit Prior plaurà ab salsa de pago tres diners de porcio cascù dolla als novicis la acostumada porcio.”

El potaje de “salsa de pago”, que unas veces era fijo —como el día de Navidad— y otras su inclusión en el menú se hallaba al arbitrio del Procurador, era una preparación muy tradicional, ya fuera como escudilla, ya fuera para condimentar las piezas de volatería asadas. Esta preparación resulta muy representativa de los gustos gastronómicos de la época, que buscaban difíciles equilibrios entre lo salado y lo dulce y manifestaban gran inclinación por el sabor agridulce. La receta aparece en el *Sent Soví*, en una doble versión, con y sin leche de almendras,⁸ y en el *Libre del Coch* del Mestre Robert, que da la siguiente versión:

“Pendràs per cinch scudelles una liura de ametles torrades e après picales bé ab un morter, e pendràs los fetges dels pagos o capons o gallines que sien cuyts en olla, e picar-ho has ensemps ab les ametles. E après pren una molla de pa que sie remullada ab such de toronges o vinagre blanch, emperò que lo dit pa sia torrat, e après picar-ho has tot plegat ab los fetges e ab les ametles. E, quant sia tot picat, destempràrà aquesta salsa ab dos rovells de ous per cada escudella; e après passar-ho has per estamenya ab les dites salses fines (mezclas de especias). E, com sia passat, metràs-ho dintre la olla ab lo sucre e assaborir-l’as de agror que sia de bona manera. E après vaja a bullir e, com serà cuyta, fes escudelles e damunt sucre e canyella. Emperò aquesta salsa no sia massa fort de agror ni d’espècies, ni de loçor sinó de bon modo.”⁹

En primavera y verano las fiestas cambiaban la celebración alimentaria, pasando de los capones y gallinas a los pollos y ocas. El día de San Juan, el 24 de junio, la comida era espléndida, una oca rellena para cada cuatro canónigos, una parte menor que la asignada en los capones y gallinas, pues las ocas son animales más grandes, con acompañamiento de

8. *Libre de Sent Soví (Receptari de cuina)*, Barcelona, Barcino, 1979, ps. 86-90.

9. Mestre Robert: *Libre del Coch*, Barcelona, Curial, 1982, ps. 38-39.

“allet”, una salsa de ajos. Para los novicios, sólo un cuarto de oca entre dos, con un poco de salsa y una pequeña parte de relleno. Como siempre, se mantenía la tradicional olla. El potaje era especial, fideos con queso por encima. En caso de ser día de pescado se trasladaba la fiesta a un día de carne, para no renunciar a la celebración acostumbrada:

“Ytem la festa de San Joan de Juny una hoca farcida entre quatre Canonges, o Beneficiats comensals ab un grosal de allet caseu ab la rectio dolla hacostumada è entre dos novicis un cutter de la dita hoca ab part del dit allet è farciment ab la porciò dolla hacostumada. Es lo potatge de aquell die fideos ab lo formatge de dessus ordona empero que si la dita festa ve en dia de peix que sia mudada en die de carn segons per lo dit Prior è convent hauran determenat.”

El “allet per oques” era otra de las recetas del *Libre del Coch*. La salsa era bastante más sofisticada que un simple acompañamiento de ajos. Era una picada de ajos y almendras, condimentada con canela, azúcar y agua de rosas. Se trataba de suavizar el fuerte olor de los ajos, considerado impropio de las personas de calidad, elaborando una difícil síntesis de sabores muy contrastados, tal como preferían los paladares más refinados de la época:

“Haurà tres o quatre cabeçes de als e met-les a coure entre dues scndres caldes. E quant sien cuytes, munda-les de les palloffes. E quant seran mundades, tasta un gra de aquells e, si són forts, torna'ls a coure, ço és a bullir-los en huna olla ab aygua solament un bull. E après pendràs una liura e mija de ametles belles e pica-les en un morter. E quant seran más de mig picades, metràs los alls ensemps ab les ametles en lo morter e pica-u tot ensemps molt fort. E quant sia ben picat, destemprar-ho has tot ab bon brou que sia gras e passar-ho has per estamenya. E après vaja en la olla a coure e met-hi quatre onçes de sucre e de canyella sencera que sia ligada ab un fil e remullada en aygua ros. E met-ho tot ensemps en la olla he deixa'l coura, fins que sie bé espès. E és necessari que coga una ora. E vet ja fet.”¹⁰

Para la fiesta de la Asunción de la Virgen, el 15 de agosto, para la fiesta de San Agustín, el 28 de agosto, y para la fiesta de la Virgen, el 8 de septiembre, las piezas de volatería elegidas eran pollos, más pequeños que las ocas, capones y gallinas, por lo que se asignaba un pollo entero

10. Mestre Robert: *Libre del Coch*, Barcelona, Curial, 1982, p. 77.

por canónigo o medio para los novicios. El día de la Virgen de Agosto había además olla con carne y tocino; para San Agustín y la Virgen de Septiembre sólo se menciona carne para la olla. El menú de las tres fiestas veraniegas se completaba con un potaje de calabazas con canela por encima:

“Ytem a Santa Maria de Agost un poll a cascun dels dits Canonges preveres è beneficiats ab la acostumada porcio de carn dolla è carn salada, los novicis entre dos un poll è la hacostumada porcio de car dolla lo potatge sie carabasses.”

“Ytem lo die de Sant Agosti un poll hacascun dels dits canonges è Beneficiats ab la rectio de la carn dolla acostumada, è entre dos novicis axi mateix un poll ab la porcio de carn acostumada lo potatge de Carabasses ab Canyella dessus”

“Ytem lo die de Santa Maria de Septiembre un poll hacascun ab la dita porcio de carn è potatge segons es contengut em la propdita festa de Sant Agosti.”

En otoño, volvían los capones y las gallinas. El 1 de noviembre, día de todos los Santos, las ordenanzas señalaban un capón para dos o una gallina para cada uno, “salsa de pago” y la acostumbrada olla de carne. En el Carnaval que precedía al Adviento, el período penitencial preparatorio de la Navidad, se servía un capón para dos, la “salsa de pago” y la olla de carne cotidiana. Para los novicios, la mitad:

“Ytem lo dia de tots Sants un capo entre dos, o una Gallina ha cascu si al dit Prior plaura al salsa de pago è la porcio hacostumada de Carn dolla los Novicis haien la meitat dels sobre dits.”

“Ytem a Carnestoltes del Advent un Capó entre dos ab la dita salsa è porció de carn segons es prop dit, los novicis la meitat de la dita porció.”

Los banquetes eran de tal abundancia que no siempre todos los comensales podían hacer honor a los platos servidos y algunos preferían recibir en dinero parte de las generosas raciones. La mayoría de las fiestas, salvo las expresamente indicadas, de caer en día de pescado, no podían ser trasladadas, se celebraban con platos de pescado por un valor de ocho dineros y el acostumbrado potaje de fiestas dobles. Como alternativa, se daba la posibilidad, con licencia del Procurador, de recibir la mitad de los ocho dineros en pescado y la otra mitad en metálico. De caer

la fiesta en día de carne, la opción que se daba en las ordenanzas era recibir la ración en dinero: por medio capón se daban veinte dineros; por una gallina, dos sueldos y por media un sueldo; por un pollo, un sueldo. No se podía reclamar el pago de una cantidad mayor:

“Empero ordenam que si algunes de las sobredites festes venien en die de peix que no sien mudades en altre die ans en lo die que vendran sie dada pex la porció de peix vuit dines è potatge axi simplement com es acostumat de dar en un die de dobles segons demunt es dit è ordenat è dels dits vuit dines sia en libertat hacascun si voldrà pendre en dines la meitat.”

“Ytem ordenam que si algú dels dits Canonges o preveres per alguna necessitat de licencia del dit Prior no volrà menjar sa pasa del dit capo que en tal cas lo Procurador li haiè a dar per mitx capò vint dines è si per una gallina dos sous è si serà mige un sou è si serà poll aximateix un sou è mes de les dites quantitats no pusinguen demanar ni exigir del dit Procurador.”

Pero la abundancia de los canónigos, reducida generalmente a la mitad en el caso de los novicios, caía a límites muy reducidos en el caso de los criados. Una ración de volatería de un canónigo se repartía entre todos los criados, añadida a la ración cotidiana de olla. Aunque no sabemos el número exacto de criados, la evidencia del abismo alimentario y social que separaba a unos de otros resulta bien expresiva, incluso en el cerrado círculo del monasterio de Santa Ana:

“Ytem ordenam que la companya que menja ha Covent lo die ques menjarà volateria haien entre tots una porció de canonge de la dita volateria ultra lo demes de la carn.”

Aparte de las fiestas de volatería, había otras fiestas en que la comida tradicional era cordero o cabrito, como sucedía sobre todo con la Pascua de Resurrección, cuando comer cordero o cabrito asado era un claro símbolo religioso de origen bíblico. El cordero y el cabrito eran carnes muy apreciadas, muy tiernas y finas, por ser de un animal pequeño, muy distintas de la habitual carne de carnero, procedente de animales mucho más grandes y, por tanto, carnes muy hechas. El lunes de Pascua –fiesta del Santo Sepulcro, patronazgo de la orden originaria del monasterio de Santa Ana–, el día de la Ascensión y el día de Quincuagésima eran preparados en cada una de las fiestas tres cabritos rellenos, uno para la mesa del Prior y otros dos para la mesa del convento; como acompañamiento, una salsa de

perejil. Para completar el menú, carne de la olla y diferentes potajes: el lunes de Pascua, potaje de “janet”; el día de la Ascensión, potaje de “frexurat”, es decir potaje de asaduras; y el día de Quincuagésima, “morterol”:

“Primo lo dilluns de Pascha feste del sepulcre lo dit Prior estengt dar tres cabrits falsits un per la sua Taula è dos per la Taula de convent ab un grosal de juvert a cascu ab la porció acostumada de carn dolla lo potatge es janet ben aparellat, los Novicis han la acostumada porcio de la carn dolla è part dels Cabrits è del juvert.”

“Ytem lo die de la Assencio de nostre Señor altres tres Cabrits dels quals los dos solament son farcits distribuïts ha Prior è convent en la forma dessus dita ab la acostumada porcio de carn dolla es lo potatge frexurat los Novicis ut supra.”

“Ytem lo die de Sincogesma altres tres Cabrits distribuïts en la forma propdita ab la rectio de carn hacostumada lo potatge de aquell jorn morterol los Novicis ut supre.”

Estos potajes, el “janet”, el “frexurat” y el “morterol”, también la salsa de “juvert”, –la salsa de perejil y vinagre tan popular en la época– así como otros muchos platos citados en el documento aparecen ya en los manuscritos del *Libre de Sent Soví*,¹¹ y figuran también en el *Libre del Coch* del Mestre Robert¹², lo que confirma la estrecha correlación entre la alimentación de la época tal como está reflejada en las ordenanzas de Santa Ana y en estos dos famosos recetarios. La larga permanencia y la continuidad de los hábitos alimentarios y culinarios quedan una vez más ratificadas. También resulta sugestiva la circularidad de la influencia gastronómica, con las múltiples vinculaciones entre los diversos estilos culinarios de los diferentes grupos sociales, como apuntan todas estas coincidencias.

Además de las fiestas dobles, las de volatería y las de cabrito, había otras fiestas importantes: la de Pascua, la Encarnación –celebrada el 25 de marzo–, San Esteban –el primer mártir, el 26 de diciembre–, y Santa Ana –patrona primero del monasterio y posteriormente de la colegiata, el 26 de julio–. Días para los cuales las ordenanzas fijaban unos menús especiales.

11. *Libre de Sent Soví (Receptari de cuina)*, Barcelona, Barcino, 1979. De “janet” da tres recetas, ps. 149-151. De “frexurat”, una receta, ps. 148-149. De morterol, cinco recetas, ps. 133-136. De “jurvert” o “salsa vert”, dos recetas, ps. 179-181.

12. Mestre Robert: *Libre del Coch*, Barcelona, Curial, 1982. De “janet” da tres recetas, ps. 42-44. De “frexurat”, una, p. 44, y de “morterol” una, p. 45-46. De “jolivertada”, una, ps. 95-96.

El día de Pascua se servía doble ración de carne, a los novicios la mitad y para todos el tocino acostumbrado. El potaje había de ser de “morterol”, en castellano “morteruelo”, que era un potaje compuesto de carne capolada y triturada en el mortero, ligada con pan, queso, huevo, leche y grasa de cerdo, generosamente especiado y condimentado, con una mezcla especial de sabores salados y dulces, muy característica del gusto de la época:

“Ytem com les festes següents sa es de Pascha è de la Concepció de la Verge Maria de Mars, è St. Steve, è Santa Anna no sien compresos sots lorde de les demunt dites festes precipues ni dels dies dobles acostumats ans algun tant sien diferents en algunes coses als sobre dits dies è festes è per sò ordenam juxta la consuetut del dit Monestir è primerment de la festa de Pascha so es que sia donat ha cascun Canonge è Beneficiat axi com en dies de doble simple es acostumat de dar so es sis dines de porció è als Novicis la meytat ab lux carn salada acostumada per aquell dia lo potatge sia morterol.”

La receta de “potatge de morterol” que da el *Libre del Coch* resulta bien reveladora del alto grado de elaboración culinaria y refinamiento gastronómico que suponía la alimentación de los canónigos en días festivos:

“Lo pa que sia dur pendràs e rallar-l’as bé. E, quant sia rallat, torra’l bé en unapaella o caçola e après pren bon formatge que sia fi de Aragó, e rallar-l’as e mesclar-l’as ab lo pa ensemps que hauràs torrat. E après pren una cuixa de moltó e met-la a coure en una olla per si a part ab un tros de carn salada entravessada. E, quant sia cuyta la cuxa e la carn salada, trau-ho tot de la olla, e tallar-ho has menut. E après picar-ho has en un morter. E, com hauràs tot picat, mescla la carn ensemps ab lo formatge e lo pa torrat e tornar-ho has a picar tot ensemps. E après met per cada escudella un ou en lo morter. E après, fet açò, destemprar-ho has ab let de cabres o de ovelles. Si no haviesset let de cabres, met-hi let de ametlles, que valdrà tant. E como lo hauràs destemprat, met-ho en la olla ahon haja de bullir. E axí mateix met-hi de totes salses fines y encara més canyella e sucre en la olla. E après met-ho a coure; e quant sia cuyt lo potatge, leva’l del foch e fes que repòs un poch e fes escudelles. E met-hi damunt saliendre vert e juvlivert tallat, vet ja fet.”¹³

13. Mestre Robert: *Libre del Coch*, Barcelona, Curial, 1982, ps. 45-46.

El día de San Esteban se darían asaduras del cerdo, como el hígado y los pulmones, asados al ast, acompañados de alguna salsa; el potaje sería también de asaduras. En caso de no haberse hecho la matanza en la casa, se daría igualmente la ración de carne al ast y carne de la olla, como los días de fiesta doble:

“Ytem lo die de Sant Steve sien dades en ast les menuries dels dits porchs axi com lombres fetges melses è altres coses ha coneguda del dit Procurador è tauler ab un grosal de (espacio en blanco) cascu en olla la porcio de la carn acostumada ab carn salada de les dites menuries del dits porchs hacostumada lo potatge sie frexurat ben aparellat retengut pero que si per havant lo Prior de la dita Casa no comprava o no feya matar los porchs dins casa axi com es acostumat en tal cas lo dit Prior agues hadonar als dits Canonges è Beneficiats la porció de la carn axi dast com dolla axi com en los altres dies dobles hacostume de dar ab lo dit potatge de frexurat.”

El día de Santa Ana se celebraba con una olla de carne extraordinaria, abundante y variada, compuesta por piezas de buey, piernas de carnero y tocino; todo en la cantidad necesaria según el número y calidad de los comensales que aquel día se reunían en el convento. El potaje sería de calabaza, espolvoreado con canela:

“Ytem com en lo die de Santa Anna lo dit Procurador no haie a dar certa porcio de carn ha negu dels sobre dits ordenam segons ja es acostumat lo dit Prior do complidament de tantes peces de bou ab cuxes rodones de molto ab la carn salada tot cuit en olla com menester hà è suficientment bastarà considerada la qualitat è quantitat de les gents que aquell die en lo Convent menjaran lo potatge sien carabasses ben aparellades ab Canyella dessus.”

La Concepción de María se festejaba con una ración de pescado equivalente a seis dineros. Además, dos escudillas, la primera de espinacas y la segunda de grañón. En caso de servirse congrio seco, se prepararía como en las fiestas dobles, complementado con una “salsa”, es decir un potaje de leche de almendras:

“Ytem lo die de la Concepció de la Verge Maria ordenam que cascu dels sobre dits canonges è beneficiats haien vuit diners de peix. La primera escudella del potatge sien spinachs la altre granyons è si congre sech fora lo dit peix salsa segons damunt dit es è qui dels dits diners es se volrà estuiar sie ha sa voluntant.”

Una costumbre tradicional era celebrar determinadas fiestas, además de los platos ya comentados, con un extraordinario de “neulas y clareya”. Las “neulas” eran una fina pasta hecha de masa de harina de trigo, prensada entre dos hierros calientes. Existía un utensilio especial para hacerlas, el “neuler”, como unas pinzas que tenían en las puntas dos piezas circulares de hierro –de unos 20 cm de diámetro–, con algunos dibujos que quedaban estampados en la neula. Era una pasta finísima y muy crujiente y quebradiza, de forma redonda y plana, pues la costumbre de enrollarlas es posterior. Se tomaban como postres al final de un banquete y también de manera independiente de las comidas principales. Eran parte esencial de las costumbres alimentarias ligadas a la Navidad, junto con el gallo y los turrónes. Las neulas se acompañaban de vinos dulces especiados, como la “clareya”, citada en el documento –clarea, en castellano–, o el “piment” o el “hipocrás”. Una de las recetas posibles de clarea, pues había muchas variantes, podría ser vino blanco de calidad, endulzado con azúcar o miel y condimentado con muchas especias, pimienta, gengibre, canela, clavo, nuez moscada. La mezcla se dejaba reposar varios días, incluso semanas.

Las neulas y la clarea se daban en las fiestas navideñas: la Nochebuena, el día de Navidad, San Esteban, San Juan Evangelista, el domingo de la octava de Navidad, el día del “Ninou” –Año Nuevo, fiesta muy tradicional de Barcelona que se celebraba con una feria del vidrio en el Borne, visitada por los Consellers en un ceremonioso desfile llamado la “Cavalcada del Ninou”– y Reyes. Como las neulas eran caras y muy apreciadas, al igual que la clarea, pues las especias tenían altos precios, los dos productos se repartían de manera regulada: cuatro neulas a cada canónigo, con una taza de clarea. A los novicios y demás comensales de menor categoría sólo dos neulas y una taza de clarea:

“Primo dona lo dit Prior la Vigilia de Nadal ha cascun Canonge è beneficiats axi comensals com als altres beneficiats de la Yglesia ha cascu quatre Neules è una suficiem tassa de clareya, è hacascun Novici è ha cascun de la Companyia dues Neules, è de la dita clareya segons dit es.

Ytem lo dia de Nadal segons dit es en lo prop dit Capitol

Ytem lo die de Sant Steve ut supra.

Ytem lo die de Sant Johan clareya e Neules.

Ytem lo Diumenge entre Octavas de la dita festa de Nadal clareya sens Neules.

Ytem lo dia del Ninou clareya ab neules ut in die nat..

Ytem lo die de apparici clareya ab neules ut supra.

Cuando las fiestas caían en tiempos litúrgicos penitenciales, como podían ser la Cuaresma –cuarenta días de preparación a la Pascua de Resurrección– o el Adviento –las cuatro semanas de preparación a la Navidad–, la abstinencia de carne llevaba a cambiar la tradicional olla y los demás platos por lo que se llamaban “cuinats” o “potatges” o “scudelles”, que eran, como indica su nombre, platos cocinados –cocidos, no crudos–, generalmente una especie de crema o puré espeso, de consistencia untuosa. Más tarde, se les llamará también “guisats” o guisados en castellano. Podían ser de muchos productos diferentes y la elaboración también admitía muchas variaciones. En las ordenanzas de Santa Ana se especificaba que debían darse dos cada día, uno tras otro.

Los lunes, la primera escudilla sería de verdura, bien de cogollos de ensalada, bien de coles, si no hubiera cogollos. La segunda escudilla se haría de legumbres, concretamente de lentejas, preparadas con “salsa” por encima. La “salsa” era, en la época, entre otras cosas, una combinación de diferentes especias. Este sentido del término era el más habitual.

Los martes la primera escudilla sería igualmente de cogollos y la segunda de “fasols”, unas judías que ya existían en España desde tiempos antiguos y que luego serían sustituidas rápidamente por las judías procedentes de América, produciéndose una identificación de nombres.

Los miércoles, la primera escudilla debía ser de verduras, concretamente espinacas, y la segunda de legumbres y cereales, exactamente de garbanzos y trigo, aderezada con “salsa” de especias.

Los jueves, la primera escudilla consistía en verdura, cogollos o coles, y la segunda, de legumbres, esta vez lentejas, preparadas como se había indicado anteriormente, con “salsa” de especias.

Los viernes, la primera escudilla sería de espinacas, aliñadas con aceite y la segunda, de habas, que eran las legumbres más comunes en la edad media y en la alta edad moderna, hasta que en el siglo XVIII las judías secas conquistaron la primacía en el consumo de legumbres en Cataluña.

Los sábados, la primera, de verdura, cogollos o coles; la segunda escudilla “farines”, que eran unas gachas de harina, es decir, harina cocida con agua y sal, en este caso cocinadas con ajos y otros condimentos:

“Ytem ordonam que en tots los dies feriat axi de coresma com de avent sien dades al dit Convent è quiscù dells dues scudelles cascan die comensant en lo dilluns la primera scudella sia de verdura so es de brotons, o de cols si sera en lo dit avent è sino de trobaven dels dits brotons la altre scudella sia de lletilles ab los materials acostumats aparellades ab salsa dessus. Ytem lo Dimars la primera scudella sie dels dits brotons y laltre de fasols apparellats segons es hacostumat. Ytem lo Dimecres la primera scudella de spinachs è la segona de ciurons è forment de coure mesclat ensemps ab salsa segons es acostumat dessus. Ytem lo Dijous la primera scudella de la dita verdura la segona de les dites lletilles aparellades segons dit es. Ytem lo Divendres la primera de spinachs oli dessus e la segona de fava. Ytem lo Disapte la primera de la dita verdura so es de brotons, o cols si en avent serà, la segona farines cuinades ab alls è ab les lavors acostumades.”

Platos similares establecían las ordenanzas que se dieran las vigili- as de las fiestas de los Santos que cayeran en viernes o sábados, que eran días igualmente de abstinencia. Un día se les daría un “cuinat” de legumbres, con “salsa” hecha de leche de almendras y otro día, un “cuinat” de verduras, o bien espinacas con aceite y pimienta o cogollos, muy apreciados, o en último término coles, que era la verdura más común, pues se podía cultivar todas las temporadas, incluso en pleno invierno:

“Ytem aixi mateix ordonam que en les vigilies dels sancts que venen dins lo cercle del any hoch est en los divendres è disaptes sie provehit de continent de cuynes als dits canonges, è beneficiats comensals que un dia los sia donat legum ab bona salsa feta ab substancia de ametles è laltre dia verdura so es spinachs ab son oli è pebre, ò brotons ò cols.”

Otro de los complementos alimentarios que llegaba a la mesa canonical procedía de las misas de aniversarios, que eran una fuente de ingresos muy importante en las órdenes religiosas. Era muy frecuente que se encargaran misas en sufragio de los difuntos, bien fuesen pagadas por los familiares, bien fuesen establecidas en disposiciones testamentarias por los propios interesados. De estos fondos, se pagaba una serie de productos complementarios que se consumían en las comidas de todos los Domingos del año, por todos los miembros de la comunidad, canónigos, beneficiados, novicios, familiares. Estos complementos podían ser de muchas clases. Se podían

añadir al menú otros productos, como fruta fresca o fruta seca, según el tiempo, o también queso. Se podía, simplemente, aumentar la cantidad servida en los platos de carne o de pescado, así como en los potajes:

“Primo com la administracio è procuracio dels dits aniversaris sia abdicada è destreta de la administració Prioral ordonam inseguint la practica, è costuma del dit Monestir, è aquella confirmant per la autoritat a nosaltres comesa que lo dit administrador, ó Procuradors dels Aniversaris per tot lo discurs del any en los dinars de tots los Diomenges per sa administracio sie tengut dar è pougar segons hacostumat axi ab dit Prior com als Canonges axi preveres com novicis è beneficiats comensals è familiars de la dita casa en los dits dinar fruita axi verda com secca segons lo temps requeresca è devall pus larch sera dit hoch encara la porcio axi de carn com de peix com de potatges segons la forma ja expresada en los dies dobles contenguts en la administracio Prioral dessus dita sens pà è vi que es tengut pagar lo Prior empero exceptada de la dita ordinacio los diumenges en los quals entrevendra festa solemna è doble simple, ó de carnestoltes axi de avent com de Coresma en los quals dies lo dit administrador es exceptat, è salvat de fer la acostumada despesa de la mensa ordinaria del dits Diumenges com lo dit Prior o son Procurador sien tenguts per causa dels dits impediments aquells diumenges fer la ordinaria despesa de la dita mensa exceptadas les dites fruites formatge si lo dit Procurador dels aniversaris en aquells dies per son ofici al dit convent dar serà tengut.”

Platos especiales eran las “pietanses”. Estos platos tenían su origen en el marco alimentario de las órdenes religiosas. Como indica su nombre, son platos de “pietat”, es decir, de piedad, unos complementos que se añadían a las austeras dietas monásticas, para reforzar y enriquecer la alimentación ordinaria. A veces, la inclusión de estos platos en la comida era por iniciativa de un superior de la comunidad, pero a veces eran familias o particulares los que daban como limosna al monasterio o convento un aumento alimentario. A cambio de la limosna alimentaria, en los altares o en las tumbas de la iglesia y del patio de Santa Ana se hacían misas y sufragios por sus almas, si estaban ya difuntos, o por sus intenciones, si estaban todavía vivos. Normalmente las “pietanses” eran platos de carne o pescado, de consistencia sólida. Aunque no sucede así en las ordenanzas de Santa Ana, a veces este término se utilizaba como contraposición y diferenciación de los potajes y guisados. De la alimentación religiosa, las “pietanses” o pitanzas pasaron a la cocina

general, pero conservaron su nombre por mucho tiempo y, así, figuran en los recetarios de la época.

En las ordenanzas se establecían varios complementos alimentarios en diversas épocas del año, por motivos distintos. Se trataba además de productos y platos muy diferentes. Los primeros cuatro días de Cuaresma, – del miércoles de Ceniza al siguiente sábado– se daba al Prior, canónigos y beneficiados ración doble de pescado y, a los demás, la porción acostumbrada. Además, cada día dos potajes, uno fijo de verdura, siempre el mismo, a base de espinacas con pimienta por encima; el segundo, de cereales, debía variar cada día: el miércoles de grañón con canela por encima, el jueves de arroz, el viernes de fideos y el sábado de sémola, todos ellos cocinados con leche de almendras:

“Primo es tengut fer pietanza los primers quatre dies de coresma comensant lo dimecres de la cenra fins lo disapte apres seguent inclusivament per quatre aniversaris ques celebren en los dits quatre dies ço es en lo dia de la Senra lo Aniversari de la dona Nastasia muller q del venerable en Thomas Grony q ciuteda de Barcelona en los quals dies lo dit Administrador dona al dit Prior è Canonges è Beneficiats porcio deble de peix è a la familia la porcio acostumbrada. Ytem deu dar cascun jorn dues scudelles de potatges la primera de spinachs ab pebre de sus la segona lo primer dia granyons ab canyella de sus lo segon forn arros lo ters fideus lo quart semola cascun dels sobredits potatges cuinats ab let dametles.”

En una de las fiestas de San Pedro se daba al Prior una gallina entera, a los canónigos y beneficiados una para cada dos. Al Prior se le daba además media libra de carnero para la olla y a los canónigos y beneficiados media libra de la misma carne para la olla. A los criados les quedaba una ración mucho menor, a cada uno un dinero de carne y entre todos media gallina. Ese mismo día el potaje sería de fideos o arroz con queso por encima:

“Ytem la pietansa lo die de la cadira de St. Pere per lo Aniversari del ventry Frare Pere Ombal Canonge è Prior que fonch de aquest Monestir es done al dit Prior una Gallina p. sa part è una entre dos Canonges è beneficiats comensals, è mija liura de molto en olla al dit Prior.”

“Emige entre dos dels demunts dits è als novicis la meitat, è la familia a quiscun un diner e entre tots mige Gallina es lo potatge de aquella jornada fideus o arros ab formatge dessus.”

En la fiesta de San Pedro, el 29 de junio, se daban ánades rellenos: uno entero al Prior y medio para cada uno de los canónigos y beneficiados. Para acompañar, salsa de ajo. A los novicios y criados, un dinero a cada uno y, entre todos, medio ánade. Además de los ánades, tampoco faltaba la carne para la olla, media libra para el Prior, y la mitad para los demás comensales. El potaje sería de calabazas, espolvoreado con canela:

“Ytem fa pietansa lo die de Sant Pere del mes de Juny per rahó del Aniversari del dit Frare Pere Ombal Prior, è dona hanades farsides una al dit Prior alaltre entre dos dels dessus dits, è a cascun un grosal de allet ben fet segons es acostumant è la meitat de la dita porcio ha cascu dels novicis è a la familia un diner è entre tots mige anade è oltra les dites hanades mija liura de carn dolla al dit Prior, è entre dos dels sobre dits mige. E lo potatge de aquella jornada carabasses ab canyella dessus ha cascun un diner.”

El día de San Miguel, el 29 de septiembre, se daban tres lechones rellenos, uno para la mesa del Prior y dos para el resto de los comensales. Además, la ración ordinaria de carnero para la olla. El potaje de la jornada era de fideos o arroz con queso por encima:

“Ytem fà pietansa lo dia de St. Miquel de Setembre, è hacostuma dar tres porcells farcits un a la Taula prioral è dos a la taula de convent far la dita pietansa per lo aniversari de lahonorable Juliana Day hovol è ohra los dits Porcells dona la porcio ordinaria de moltò en olla al dit Prior en tot lo covent è ha dita familia es lo potatge de aquella jornada fideus è arros ab formatge dessus e sino basten XX sous que lo dit aniversariet reb per la dita pietansa es tengut de affegir y ço quei faltara.”

En la fiesta de las Once Mil Vírgenes se daban gallinas y la ración de carne para la olla. El potaje era también de arroz o fideos con el queso acostumbrado por encima:

“Ytem fa pietansa lo die de les onze milia Verges per raho del aniversari del Venerable Frare Guillem Bernat Canonge è sagristà que fonch de aquest Monestir q. E done gallines è la porcio de carn dolla segons dit es, en lo prop dit Capitol es lo potatge de aquella jornada arros è fideus ab formatge dessus.

El día de San Quintín y la vigilia de Todos los Santos se doblaba la ración de pescado y se daban dos escudillas, una de espinacas con pimienta por encima y otra de arroz o fideos, cocinados con leche de almendras. En

caso de caer en Domingo alguna de estas fiestas, se cambiaba el menú de pescado por el de carne y se daban gallinas:

“Ytem fa pietansa lo die de Sant Quinti è vigilia de tots Sancts la qual pietansa lo venerable Frare Johan Basora Canonge del dit Monestir ha instituhida la qual se paga del censal que lo dit Mossen Johan Besora reb sobre la Universitat è Ylla de Mallorca: en lo qual dia dona la porcio doble de peix segons en los altres dies de festa es costumad dar es lo potatge de la primera esdudella de spinachs ab pebre dessus è la segona arros o fideus cuinat ab let de Ametlles deu despendre lo dit administrador aquella jornada vint sous segons es taxat volem empero è ordonam que si la dita festa de Sant Quinti, ò vigilia de tots Sants era en Diumenge que en aquell cas lo dit Procurador sie tengut donar gallines axi com ja es acostumat.”

En las ordenanzas, la regulación llegaba al extremo, para evitar que los canónigos perdieran ninguna de las ventajas añadidas del sistema. En general, si los días fijados para dar “pietanses” caían en días de abstinencia, con permiso del Prior o Procurador, podían cambiarse a días de carne, salvo las establecidas para la primera semana de Cuaresma:

“Ordonam empero è declaram que si les demunt dites pietanses venen en dies de peix se puien mudarse en altres jornades segons concordat serà per los dits Administradors, è tauler de voluntad del dit Prior, o de son Procurador. Exceptat empero les quatre pietanses que fan la primera semana de Quaresma per los dits Aniversaris com sia nostra intencio los dits Aniversaris essen celebrats en les dites quatre antigues jornades per no fraudar la ultima voluntat dels dits defunts. Esi per cas en los dits quatre días estrevema la festa de Santa Maria, o altre festa en la qual lo dit Prior hagues de fer la provissio ordinaria al dit covent que en tal cas se haye ha mudar la dita festa de Santa Maria, o altre festa si y entrave en altre jornada segons per los sobre dits serà concordat que en los quatre Aniversaris sobre dits no pugue res mudar.”

LAS CENAS

Con el mismo detalle que las comidas, se regulaban las cenas, a lo largo del año. Salvo los días de Cuaresma, Adviento y los días de difuntos, se establecía que en los días de carne se comiera ésta todas las noches, aunque en menor cantidad que en las comidas del mediodía, para todos los comensales; en total doce dineros de carne que debían repartirse

por igual entre todos. También se podían dar asaduras y menudos, como hígado, pies o vientres de carnero. En los días de pescado, se podía dar pescado frito.

“Ytem ordonam segons costum del dit Monestir è aquell confirmam que cascan die del any exceptat lo temps del Avent, è de Coresma, è tots los dies de difunts lo dit administrador de al dit covent è familia de la dita casa entre tots dotse diners de carn, ò de peix fregit, ò en carn sola, ò fetge, ò peus ventres de moltò segons per los sobredits sera concordat, è sia distribuit entre tots per eguals parts segons ja es acostumat si empero en Refector soparan, è en la particio del dit companatge presents seran en altra manera los absens volem è declaram de la dita porcio totalmentesser privats.”

Además de las cenas ordinarias había cenas extraordinarias. Muy significativas son las cenas de los períodos inmediatamente anteriores a los largos períodos de privación de carne, como Cuaresma y Adviento, buena muestra de hasta qué punto la falta de carne en la alimentación era sentida entre las clases privilegiadas, incluso entre los mismos eclesiásticos, como una penitencia realmente dura y difícil de soportar. En la cena del Jueves Lardero, tanto de Cuaresma como de Adviento, y en la cena del Carnaval de Adviento se daba un conejo entero al Prior, medio para cada canónigo y beneficiado y un cuarto para los novicios; los criados se habían de contentar con medio conejo para repartir entre todos. El conejo se hacía asado al ast y para acompañar se servía una salsa, el “almedroch”, a base de aceite, ajos, yemas de huevo y queso.¹⁴ La cena del Carnaval de Cuaresma contaba con volatería: una gallina para el Prior, media para los canónigos, un cuarto para los novicios y para los criados media entre todos. Como postre, un cortá” de castañas para todos los comensales y, si no hubieran castañas, se cambiarían por dieciocho dineros de avellanas tostadas, y para rematar turrónes, que en la época se hacían de almendras con miel la mayoría:

“Ytem de la sobredita Regle dels prop dits sopars ço es lo sopar del Dijous Larder axi de Avent com de Coresma è lo sopar de Carnestoltes del dit Avent en los quals sopars lo dit administrador es tengut de dar al dit Prior un conill bo è receptible, è entre dos Canonges è Beneficiats un altre conill cuit en ast è mitg entre dos Novicis, è entre tota la familia altre mitg, è ha cascan dels sobre dits

14. Mestre Robert: *Libre del Coch*, Barcelona, Curial, 1982, ps. 51-52.

un grosal de almedroch fet de Rovells dous è formatge fet be segons es acostumat tot a despeses del dit Administrador.”

“Ytem es exceptat encara lo sopar de Carnestoltes de coesma lo qual es tengut dar al dit Prior una Gallina, è entre dos Canonges è beneficiats una altre, è entre dos Novicis mige, è entre tota la familia altre mige.”

“Ytem ordonam que en los dits sopars de carnestoltes de coesma è del Avent lo dit Administrador segons ja escostumat a la fi del sopar ha tot lo convent per solas un corta de Castanyès è sino sen troben sien distribuïts divuit diners en havallanes torrades, e torrons segons serà concordat de las quals coses lo dit Prior haye sa part.”

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

Un complemento que merece capítulo especial de las ordenanzas de Santa Ana es el queso. En la baja edad media se consumía sobre todo en los días de carne, después pasó a consumirse en los días de pescado. En la época moderna el sustituto principal de la carne era el pescado, pero también se podía recurrir a los huevos y al queso. Además de ser un buen “companion” del pan, el queso era un componente importante en la cocina. En las Ordenanzas se repite con frecuencia, por ejemplo, la escudilla de arroz o fideos con queso por encima. Pero en la época se hacían muchos otros platos a base de queso, como los “flaons”, pasteles de queso, que figuran en las cuentas de Santa Ana de 1402. Y era también un ingrediente de otras preparaciones, como los “cuinats” y los rellenos.

En el capítulo de las ordenanzas dedicado al queso se citan diversos tipos de queso, el queso de Aragón y el queso, de Mallorca, dos variedades muy características y apreciadas en la baja edad media y en la edad moderna, objeto de un comercio muy activo, porque existía una gran demanda. Eran ambos quesos buenos para rallar y gratinar. Además de utilizar el queso en las escudillas ya citadas, se preparaba un plato en que el queso tenía un papel central, el llamado “formatge torrador”, que era una escudilla a base de caldo, queso, huevo y azúcar. La receta, del *Libre del Coch*, de “bon formatge torrador” es de la manera siguiente:

“Qualsevula forma de formatge que sia gras e torrador és bo, axí com ara formatge de Lombardia o de Parma o de brofolins o encara cascavall o formatge de Aragó. pendràs-lo e rallar-l’as bé. E après pren

bon brou de carn que sia gras e met-lo en una cassola ensemps ab lo formatge e vaja al foch tostems menant ab una menadora de fust. E après pendràs per cada escudella de brou un rovell de ou ben debatut e met-lo dins lo formatge tostems menant ab una cullera. E per lo semblant met-hi un troç de sucre al cuore. E quant farà uns fils com una correja, és cuyt. E met-hi damunt sucre polvorizat.”¹⁵

Este plato de queso se daba en unas fiestas señaladas: los Carnavales de Cuaresma y Adviento, Navidad, San Esteban, San Juan, Año Nuevo y algunas otras. Pero si alguna de estas fiestas caía en viernes o sábado, excepto Navidad o Carnaval, se habían de dar turrone y avellanas tostadas, en lugar del “formatge torrador”.

También se daba queso, queso de Mallorca, a la hora de comer, en lugar de nueces, desde Pascua hasta Pentecostés y, como postre, en cantidad abundante, para acompañar las peras, el día de la gran fiesta de Santa Ana e igualmente el día de la Virgen de Agosto. Otro tipo de queso, también muy apreciado, era el queso fresco, que se daba en otras fiestas, como el día de Pascua de Resurrección y el lunes siguiente, fiesta del Santo Sepulcro:

“Ytem es tengut dar formatge a dinar tost temps que y haie cuinat de arros, ò fideus, o alguns farciments è aquest formatge ha de esser de Aragò, o de Mallorca per rallar.”

“Ytem deu dar formatge torrador als dits Prior è Covent los dies de Carnestoltes de Avent e de coresma, de Nadal è St. Steve, Sanct Johan, Ainou, parici, Sancta Maria Canaler è si per cas alguna de aquestes festes ve en divendres, ò disapte exceptat Nadal, è les dites Carnestoltes deu dar torròns, ò avallanes torrades en lloch de formatge torrador segons per los sobre dits concordat serà.”

“Ytem deu dar formatge fresch lo die de Pascha è lo dilluns apres feits del Sant Sepulcre e los dies ço es lo dilluns, è dimecres de les ledanies è lo die de sincogesma, è lo dilluns apres segons es acostumat.”

“Ytem deu dar formatge de Mallorca ha dinar en lloch de nous de Pascha fins ha St. Spirit.”

“Ytem dona del dit formatge de Mallorca bè è complidament lo die de Santa Anna ab les Peres apres dinar y aximateix lo die de Santa Maria Dagost.”

15. Mestre Robert: *Libre del Coch*, Barcelona, Curial, 1982, ps. 82-83.

“Ytem pague tot formatge que en la dita Casa en los cuinats, è farciments se acostumen metre.”

Otro apartado se dedicaba a los higos, las pasas y la miel. Muy apreciados en la época eran los frutos secos. En el Adviento y en la Cuaresma, en parte para compensar la falta de carne, tanto desde el punto de vista nutritivo como desde el punto de vista de la satisfacción y del placer, cada día se daba a cada comensal una ración de higos secos o de pasas, alternando, para variar. De higos secos se daban seis y de pasas, un puñado. Como siempre, el Prior recibía el doble.

En esos mismos tiempos litúrgicos, tres días de la semana, domingos, miércoles y viernes, se daba una pequeña escudilla de miel. Al Prior, igualmente el doble. También se daba miel los días de fiesta. En esa época, la miel continuaba siendo el endulzante principal, pues la difusión del azúcar llegaría más tarde, al compás de la expansión de su cultivo en América.

Durante el año, se daba miel dos días de cada semana, concretamente los días que se ofrecían lechugas para cenar, que eran el domingo y el jueves.

“Ytem es tengut dar tots forn de Avent è de coresma variant ço es un die dis figues laltre die un puny de panses ha cascun Canonge e Beneficiat comensal è als frares prehicadors si en aquella jornada ni haurà, è doble porcio al dit Prior de les dites coses segons es acostumat.”

“Ytem es tengut dar tres dies la semana ço es lo diumenge dimecres è divendres en lo dit Avent, è coresma mel ha cascun Canonge è Beneficiat comensal una scudelleta è al dit Prior doble porcio, è en tota feita doble que en lo dit temps entrevendra.”

“Ytem es tengut dar de la dita mel al dit Prior è Covent en tots los dies que ha sopar menjaran lletugues ço ei lo diumenge è lo dijous a cascuna semana.”

Las frutas también estaban presentes en la dieta de los canónigos, completando la alimentación vegetal, que era sobre todo de cereales, verduras y legumbres. Se alternaba a lo largo del año, según las temporadas, la fruta fresca y la fruta seca, en función de las disponibilidades.

La fruta fresca se consumía en primavera y verano. Destacaban las cerezas, que según las ordenanzas, sólo se podían empezar a comprar cuando su precio fuera de dos dineros la libra; seguramente porque era una fruta muy apreciada, que al principio era muy cara, y se trataba de

evitar que se gastara demasiado dinero en satisfacer el capricho de comer las primeras cerezas del mercado. Solían ser compradas hasta fines de septiembre. De San Juan a San Miguel, se compraban como postre de las comidas de los domingos diversas frutas, como cermeñas –una especie de peras–, peras, melocotones.

“Ytem es tengut dar fruites fresques comensant a les cireres quant se venen a dos diners la lliura, è duren les dites fruites fresques fins ha Sant Miquel.

“Ytem tots diumenges è feites dobles de St. Johan fins a Sanct Miquel a la fi del dinar ultra la primera fruita dona Sermenyas Peres, o presechs, o tals fruites partint o segons es acostumat.”

Como frutos secos, además de los higos y las pasas ya mencionados, en las ordenanzas se mencionan otras varias, sobre todo almendras y avellanas. Destacan también las nueces, que se repartían todos los viernes y sábados y otros días de ayuno, en otoño e invierno, concretamente desde San Miguel hasta el Carnaval de Cuaresma. La escala de distribución de las nueces es, como siempre, reveladora: al Prior ocho; a los canónigos y beneficiados, cuatro; a los novicios, dos:

“Ytem es tengut donar tots los divendres è disaptes è altres dejunis de Sant Miquel fins a Carnestoltes de coresma ha cascun Canonge Prebere è Beneficiat Comensal quatre nous è al dit Prior doble porcio, y a cascun Novici dues.”

A lo largo de las ordenanzas se citan verduras, legumbres y hortalizas de muchas clases, espinacas, coles, cogollos, lechugas, calabazas, garbanzos, lentejas, fésoles. Además de lo ya comentado, existen unos capítulos dedicados expresamente a estos productos.

Las calabazas se servían en algunos días señalados y en las comidas de todos los domingos del año, procedentes del huerto del monasterio y, de no haber, se comprarían en el mercado, al precio de un dinero la pieza. Para cocinarlas se añadiría un sueldo, para leche o para grasa:

“Ytem es tengut de donar Carabases tots diumenges è aximateix als altres dies segons damnut es dit al dit Convent tantost ques valra la pesa un diner è pot les comprar de Plaza si en hort del dit Monestir non haura, è si del dit ort les pendrà darà al ortolà per quiscuna vegada que pendrà un sou è no pues è lo die que lo dit Covent menjara carabases et tengut al dit Anaversarier pagar per let, ò per greix l'altra part ultra les dites carabases un sou.

“Ytem es tengut de pagar com ja demunt es dit tota ortaliza que lo dit Convent menge en los dies que ell farà la messio ha dinar tant solament è no ha sopar. Ytem dels potatgessogons es dit esta la let de ametlles qui en los dits pottges se despendràn.”

Además existían otros complementos, a cargo del Regente de la Sacristía. El 2 de noviembre, que se celebraba el día de los fieles difuntos, se daba ración doble de carne o de pescado, según correspondiera. El potaje era de arroz o fideos, con queso por encima. El día de la dedicación de la famosa Capilla del Sepulcro, que gozaba de gran devoción popular, además de celebrar un gran oficio religioso, se hacía una celebración también en la mesa, doblando la ración de pescado y añadiendo dos potajes, el primero era “escudella” de espinacas con aceite y pimienta y, el segundo, de arroz o fideos cocinados con leche de almendras. También suministraba el Regente de la Sacristía la sofisticada agua de rosas para la mesa del Prior, en algunas fechas señaladas:

“Primo fà pietansa lo dit Regent la Sacristia lendemà de la festa de tots Sancts en lo qual die fà universal comemoracio de les Animes dels faels defunts è paga en lo dinar la porcio doble de carn ò de peix segons la jornada als dits Prior è Covent è familia es lo potatge aquella jornada arros ò fideus ab formarge dessus.”

“Ytem ha carrech lo qui te lort dels Aniversaris que tota volta que en lo dit Convent se mengen pols de dar aigua ros axi per la taula del dit Prior com de Convent segons es acostumant.”

“Ytem com sia ara ordonat novament que los sobredits Comisaris Apostolicals que la festa de nou liçons de la dedicacio de la Capella del Sepulcre quiscelebra cascun any ha XVII de Mars daqui habant sie festa doble per sguart è causa dels grans, è molts perdons è indulgencies que en aquella jornada per los Sanct Pares Apostolichs a la dita Capella son estats otorgats è per conseguent com la taula haie correspondre al dit ofici doble ordonam que de aqui havant perpetualment lo dit Prior de la acostumada porcio del peix al dit Covent è familia de la dita Casa segons acostuma dar en die feriar è lo dit Regent dels emoluments de la dita Sacristia affegesca a la porcio del dit Prior sis diners è ha cascun Canonge è Beneficiat tres a fi que cascun haie la dita porcio doble. È lo potatge de aquella jornada la primera scudella spinachs ab pebre è oli dessus, è laltre scudella arros o fideus ab let de ametles cuinat de la despesa dels quals potatges ordonam que lo dit Prior, è Regent aquella jornada contribuescan per eguals parts.”

EL REFECTORIO

Aunque la comunidad canonical de Santa Ana se regía por la regla de San Agustín, una regla bastante flexible, existían algunas normas mínimas de vida en común, varias de ellas significativamente ligadas al comportamiento en el refectorio. Una de las normas obligaba al Procurador del Prior a comer en el refectorio, para poder controlar el correcto cumplimiento de la alimentación establecida en las ordenanzas. En caso de no asistir al refectorio, el Procurador sería apartado del cargo y se nombraría a otro en su lugar:

“Ytem per bè de pau, è per evitar moltes murmuracions, è per tal que los Canonges, è Convent (...) haien lo degut, è bon recapte, è les faltes que en lo Reffettor se esdevenen sien vistes, è esmenades per lo Procurador del Prior, qui ha carrech de provehir è fer la despesa, que lo dit Procurador, que vui és, è en esdevenidor serà haie de menjar, è de fet menje en lo Refector comú ab los dits Canonges la qual cosa si lo dit Procurador no volia fer ni obeyr ab la present nostra ordinaciò ara per llavors lo privam , è volem, que sia privat de la dita procura, manant al P. Prior, que per ell altre benemeritus, fidelis, et sapientis, sic elet en procurador, lo qual serve la present nostre ordinació.”

La vida comunitaria, que era bastante reducida, tenía una de sus expresiones más significativas en la asistencia conjunta y puntual de los canónigos al refectorio. El despensero, “reboster”, era el encargado del refectorio, debía preparar las mesas y avisar con un toque de esquila la hora de la comida y la de la cena. Todos debían ser diligentes en acudir, para evitar retrasos y poder bendecir la mesa con todos los comensales presentes. Si alguien llegaba tarde, podía ser castigado con la privación de la ración de vino del día siguiente. La mesa tenía un orden establecido y cada uno tenía un lugar designado, que es el que debía ocupar. El pan y el vino debían ser llevados por cada canónigo y comensal a la mesa, ya que previamente habían sido repartidos el vino y el cereal para hacer el pan; la ración determinada era uno o dos panes enteros, además del pan que pudiera haber ya empezado, y una vasija de vino que contuviera, al menos, dos dineros de vino. Eran unas raciones muy indefinidas, pues los panes variaban mucho de peso según los años y el vino cambiaba de precio en función de muchas variables:

“Ytem ordenam, que durant lo toch de la squella axi del dinar, com del sopar, lo qual competentment volem sie tocat per lo Reboster del dit

Monestir, a fi que los sobredits canonges, e Comensals haien spay de venir al Refector, ó abans del dit toch pus taules sien meses, cascun dels dits porcionaris vingue, èsie tengut venir al dit Refector ab son pa, e vi, e aquell pos en von trast, è lloch de la taula, a fi que la benedictio de la taula per llur negligencia non puga dilatar, e que lo contrari fara, volem sia privat de la porcio del vi lo die seguent, è volem encara que cascun dels dits porcionaris pos è haie ha posar en la dita taula pus sia mesa, un pa, o dos sensers, ultra lo trencat si posar lo dit trencat, y volra, è dal vi, un brocal plè almenys de dos diners, ha raho de vuit diners lo cutter de Barcelona. E finida la refectio, lo Rebooster pos adepart, lo que sobrarà ha cascun sobre lo tinell del dit Refector, è apres celebrada nona, cascun dels dits Canonges sen pura portar la part que restada li sera del pa, è vi de sa porció.”

Igual obligación de asistencia al refectorio que los canónigos tenían también los novicios y los familiares, que debían acudir puntualmente y comer y beber guardando las buenas maneras, sin faltas y con mesura:

“Ytem ordenam que los Novicis Canonges, fins sien constituïts en ordre de Diacha, è la familia de la Casa haien menjar, è beure bè, e complidament en les hores ordinaries, sens alguna tascha, è mesura segons fins assi es acostumat en lo Refector de la dita Casa.”

En general, los canónigos, salvo en días de fiesta como la de Santa Ana o la del Sepulcro, no podían tener invitados en el refectorio, para evitar perturbar la vida de la comunidad. Tampoco se permitía la entrada a gentes ajenas, ni para comer ni para servir. Los canónigos que contravinieren la norma, podrían ser privados de su ración al día siguiente:

“Ytem per squivar tota dissolució è scandol qui durant la reffectio, axi del dinar com del sopar sen porien seguir ordenam que alguns dels dits Canonges, è Comensals no procuren, è permeten que algun lur fadri, o altre persona per causa lur no gos durant la dita Refectio menjar sense licentia del Prior ne estar per servir, è per altre causa en lo dit Reffector sidonchs no ere en los dies de Santa Anna è del sepulcre E axi mateix statuim y ordonam que los dits fadrins no puïrem menjar ni dormir en lo Dormidor del dit Monestir sine licentia etiam. E si alguns dels dits Canonges o Comensals contra assò fara ordonam que lo die seguent sia privat de sa porcio pero sia permes als dits Canonges, è Comensals que sis volram servir dels dits fadrins axi en les acompanyarlos com en fer lurs lits com en altres coses licites que ho puïrem fer.”

Aunque normalmente en el refectorio de Santa Ana sólo podían comer los miembros de la comunidad, había algunos días al año, en fiestas muy señaladas –el trío de la Navidad: Nochebuena, Navidad y San Esteban; dos días de Pascua de Resurrección: el domingo y el lunes; y el día de la patrona Santa Ana–, en que los beneficiados forasteros de la citada iglesia de Santa Ana acostumbraban a comer en el convento, recibiendo igual porción de carne y de todos los demás alimentos, como los canónigos:

“Primo la Vigilia de Nadal lo die seguent de Nadal. Ytem lo die de Sant Steve lo die de Pascha è lo diluns apres seguent lo die de Santa Anna.

En los quals dies segons es acostumat volem è ordenam que ha cascù dels Beneficiats foresters de la dita Iglesia sie dada la porció canonica axi de carn com de totes les altres coses es acostumat de dar a un dels dits Canonges retengut empero è per nosaltres declarat que en tots los sobredits dies de festes los dits Beneficiats foresters sien tenguts ensemps ab los altres de la Casa levarse a matines è a prop lo ofici axi nocturnal com divinal de aquelles jornades com per ladita causa dita loable costuma de convidar los dits Beneficiats sie estada introduida en lo dit Monestir è si lo contrari per los dits beneficiats sera fet ordenam que en la jornada que en los dits oficis faltaran sien privats de ls dita porcio, ò arbitrariam sien punits per lo dit Prior o loctinent seu.”

El día de Santa Ana, la despensa hacía un reparto especial de pan y vino, para los huéspedes de los canónigos, beneficiados y novicios, teniendo derecho cada uno a tres panes y a medio “corter” de vino tinto:

“Ytem ordonam que lo dia de Santa Anna de mati pus prima sia dita en lo cor de la dita Ygelsia lo Reboster de la dita Casa fassa un toch de la campana del Refector sufficient. Apres del qual toch tots los Canonges axi Preveres com Novicis è beneficiats comensals, ò algun per cascun dells tingue de continent sens alguna mora, o triga al Rebost per pendre la porcio dita del pa e de vi per causa de les hostes los quals aquella jornada cascun dells hacostuma de traher en llurs cambres ço es cascu dels sobredits mitx corter de vi vermell è tres pans corribles del dit Convent.”

Salvo en ocasiones excepcionales, las ordenanzas eran muy escrupulosas con el tema de los invitados y huéspedes, para evitar posibles abusos:

“Ytem ordonam que si algu dels sobredits scientment mes per vici que per virtut procurave los dits hostes per dar despesses al Monestir è no suplir als hostes per carrech desa honor Que en tal cas sie remes ha discrecio è arbitracio del dit Prior los dits hostes voler admetre, o no.”

OBJETOS Y UTENSILIOS

Junto a los productos alimenticios y las costumbres del refectorio, el documento hacía referencia a algunos objetos y utensilios, relacionados, aunque sólo fuera indirectamente, con la mesa. Las ordenanzas citaban, por ejemplo, las candelas de sebo para iluminar las mesas del refectorio a la hora de la cena, puesto que, aunque normalmente se cenaba antes de que se pusiera el sol, en los meses de invierno, cuando oscurecía muy pronto, era necesario disponer de la luz de las velas. Otro elemento relacionado indirectamente con la mesa eran los abanicos, uno para la mesa prioral y otro para la mesa conventual, que se utilizaban sobre todo para ahuyentar los insectos y a la vez refrescar el ambiente haciendo correr el aire:

“Ytem com lo dit Covent ha costum de sopar apres completa de la festa de tots Sancts fins a Carnestoltes de Coresma lo dit Aniversari es tengut dar Candelas de seu als sopars ço es tres, ò quatre Candeles en la taula del Convent bones è ben cremants.”

“Ytem deu provehir de ventalls sino ni ha ço es un ventall per la taula del Prior è tres per la taula del Convent.”

En conclusión: las Ordenanzas de Santa Ana son una fuente normativa, un ideal, muy significativo, pero que debería contrastarse con la realidad, a través de otras fuentes complementarias, como libros de cuentas.¹⁶ Por tanto, es posible que no siempre los canónigos de Santa Ana llegaran a este elevado nivel alimenticio, por miles de razones –problemas económicos, reparto ulterior de las sobras...–, pues resulta casi imposible comer día tras día, año tras año, tal cantidad de platos y raciones tan abundantes. Pero la abundancia era un oscuro objeto de deseo y también es muy posible que, más de una vez, llegaran incluso a cometer excesos y a sobrepasar la norma. En cualquier caso, parece ser cierto el viejo refrán de que comer bien es comer como un canónigo.

16. Anna Rich i Abad: “Els comptes de Santa Anna el 1519” en *Ir. Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana*, Lleida, Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, vol. 2, ps. 429-443.

ABSTRACT

A new nutritional model appeared on Western Mediterranean European countries at the end of the Middle Ages. Mestre Robert de Nola collected in his cookery book the influence of Catalan cuisine. Each social group adapted the model to their means. Saint Anne's Collegiate canon nutritional habits were the example of wealthy people ideal diet.

RESUMEN

En el paso de la Edad Media a la Edad Moderna en los países europeos del Mediterráneo occidental se creó un nuevo modelo alimentario, al que la aportación catalana resultó decisiva. Este modelo, que se codificó en la literatura gastronómica, como el libro del Mestre Robert de Nola, se practicaba en función de las disponibilidades de cada uno de los grupos sociales. Un buen ejemplo lo constituye la alimentación de los canónigos de la Colegiata de Santa Ana de Barcelona, que representa la aplicación que las clases acomodadas hicieron del ideal alimentario de la época.