

Producció de queviures i alimentació a les comandes templeres i hospitaleres de la Corona d'Aragó durant la Baixa Edat Mitjana

Rosa Llongueras Pena
Universitat de Barcelona

1. Introducció

L'objectiu d'aquest treball és analitzar la producció agrícola i ramadera de les comandes templeres i hospitaleres de la Corona d'Aragó durant la baixa edat mitjana, a través de l'estudi comparatiu de dos inventaris conservats a l'Arxiu de la Corona d'Aragó (ACA).¹ A partir d'aquests documents, es pretén identificar els principals productes alimentaris generats (cereals, vi, oli, carn, derivats), les instal·lacions i estris emprats per al seu processament, així com la funció econòmica i territorial d'aquestes comandes dins del context medieval. A més, es proposa una classificació de les comandes segons la seva especialització econòmica, –agrícola, ramadera, o mixta– per comprendre millor l'organització i les estratègies productives dels ordes militars en aquest període.

A Catalunya, la presència dels templers s'inicià al segle XII gràcies a diversos factors, com ara el matrimoni de Ramon Berenguer III i Dolça de Provença, que establí una unió política entre Catalunya i Provença i l'increment de pelegrinatges cap a Terra Santa. L'aprovació de la regla i l'Orde amb el Concili de Troyes impulsà encara més l'expansió dels templers en terres catalanoaragoneses. Diversos nobles van cedir castells als templers, facilitant el seu arrelament al territori com per exemple Ramon Berenguer va donar el Castell de Granyena o Armengol VI d'Urgell, que va cedir el castell de Barberà (Martínez, 45).

Al Regne d'Aragó, la mort d'Alfons I provocà una redistribució dels seus béns, que havien estat destinats als ordes militars segons el seu testament, però finalment foren atorgats a Ramon Berenguer IV i altres nobles. Això va permetre als templers establir-s'hi amb propietats com els castells de Montsó i Barberà (Castillon 1981, 10). Els templers van participar en campanyes militars, com la conquesta de Tortosa (1148), Lleida, Fraga (1149) i Miravet (1153), rebent terres en recompensa. També ocuparen territoris com Benhamet i Mantella, consolidant la seva presència al territori (Sans i Travé, 201).

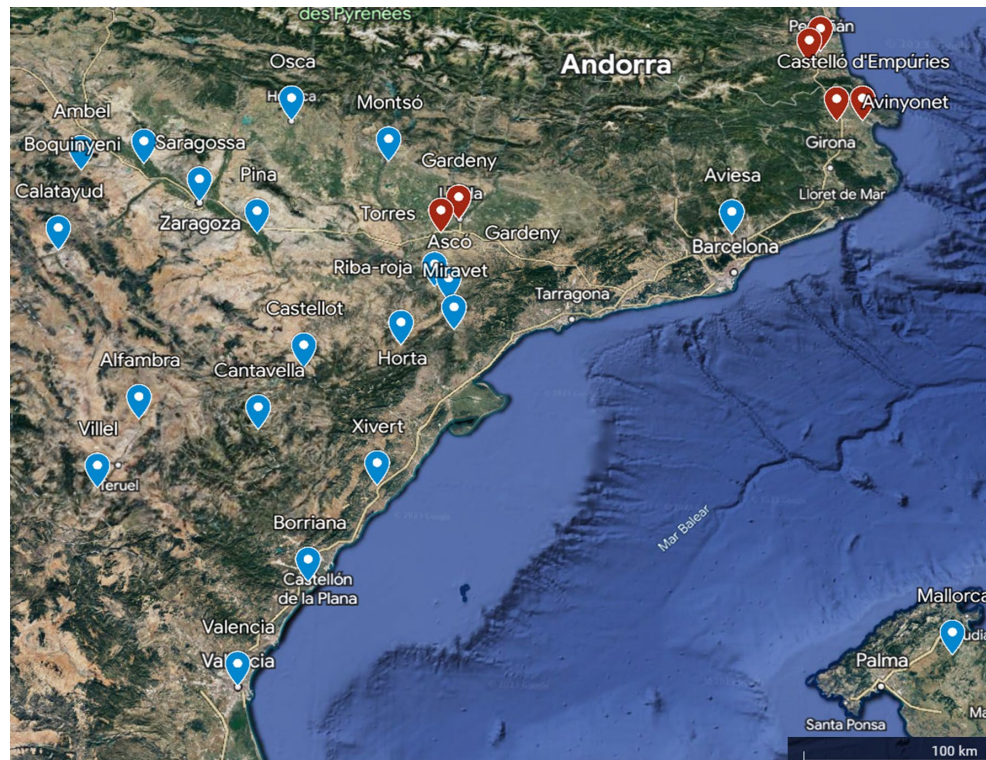
A finals del segle XIII, la Corona d'Aragó estava dotada de trenta monestirs templers. A la Catalunya Vella n'hi trobem a Palau, Aiguaviva, Castelló d'Empúries i Puig-reig, i també al Rosselló en trobem un a Masdéu. A la Conca de Barberà hi trobem comandes com les de Barberà i Granyena, aquesta darrera va esdevenir un dels primers espais a definir-se com a convents, igual que Juncosa i Selma. Al Segre destacaven les comandes de Gardeny, Corbins i Barbens. A la zona de l'Ebre n'hi havia a Tortosa, Miravet, Horta de Sant Joan, Ascó i Riba-roja (fig. 1).

Els Hospitalers, també anomenats Orde de Sant Joan de Jerusalem, fundat al segle XI per protegir pelegrins a Terra Santa i oferir assistència hospitalària, van esdevenir una força militar contra l'islam. Després de la caiguda de Terra Santa, els hospitalers van rebre els béns templers i van establir una nova estructura territorial, el Priorat de Catalunya (Bonet 2018, 150).

Aquest treball s'endinsa en l'anàlisi econòmic d'aquestes institucions a partir dels productes, infraestructures i pràctiques documentades als inventaris, per tal d'oferir una

¹ Es tracta dels inventaris: Arxiu Corona d'Aragó (ACA), Ordes Religiosos i Militars, Gran Priorat, Lligall 542 (any 1289), i ACA, Ordes Religiosos i Militars, Gran Priorat, Lligall 537 (anys 1370-1379).

visió concreta i comparativa de la seva activitat productiva.



Llegenda:

 Comandes documentades a l'inventari de 1289 (Llig. 542)

 Comandes documentades a l'inventari de 1370-1379 (Llig. 537)

Fig. 1. Mapa sobre les diferents comandes que apareixen documentades en els Llig. 542 (any 1289) i Llig. 537 (anys 1370-1379)

2. Bens d'origen agrícola

2.1. Cereals

Per analitzar la producció agrícola i ramadera de les comandes templeres i hospitaleres de la Corona d'Aragó, hem analitzat els dos inventaris esmentats anteriorment. L'inventari Llig. 542², ens informa de la quantitat de productes agrícoles i ramaders que disposava cada comanda. En canvi, en l'inventari Llig. 537³ se'n descriu la quantitat d'animals que hi havia i sobretot exposa amb detall la producció de líquids com el vi i l'oli, així com el seu processament mitjançant molins.

En relació amb la producció de gra, cal destacar que els inventaris mostren la presència de significatives quantitats de diverses espècies de cereal, especialment el forment, un gra de millor qualitat i cereal del cicle d'hivern. Aquest cereal es podia conservar en terres semiàrides i pel seu baix nivell d'humitat era fàcil de conservar a llarg termini. A banda d'això, també identifiquem la presència de blat, de menor qualitat que el forment, però un cereal també molt apreciat; l'ordi, conreat en mesos freds i segat

² Es tracta de ACA, Ordes Religiosos i Militars, Gran Priorat, Lligall 542 (any 1289), l'anomenarem al llarg del treball com a Llig. 542.

³ Es tracta de ACA, Ordes Religiosos i Militars, Gran Priorat, Lligall 537 (anys 1370-1379), l'anomenarem al llarg de tot el treball com a Llig. 537.

als mesos de calor; la civada, un gra primaveral el cultiu de la qual va quedar circumscribit a àrees temperades i baixes (Riera i Melis 2017, 20). També s'hi troba sègol, un cereal resistent a les baixes temperatures, apte per a terres àcides o calcàries i zones de muntanya. A la baixa edat mitjana es considerava similar a l'ordi, però menys nutritiu que el forment. Finalment, cal esmentar les barreges de cereals secundaris, entre les quals destaca el mestall, una combinació de diversos cereals amb el sègol com a component principal. El mestall s'utilitzava sobretot per a l'elaboració de pa, aliment fonamental en l'àmbit rural (Riera i Melis 2017, 25).

Com es mostra a la figura 2, Ascó era la comanda amb més quantitats de cereals, ja que disposava de 400 cafissos de blat, 200 cafissos de civada, 200 cafissos de mestura i 200 cafissos d'ordi⁴. Gardeny era la segona comanda amb major volum de cereals. En aquestes comandes predominaven els cereals del cicle d'hivern, tot i que cal destacar les quantitats de civada de la comanda d'Ascó, probablement degudes al fet que es tracta d'una zona temperada, adequada per al seu conreu.

Les comandes de Miravet, Osa i Ambel, presentaven una gran diversitat de cereals. En canvi, les comandes amb menor varietat agrícola eren les d'Horta de Sant Joan i Saragossa. Aquestes zones comparteixen característiques geogràfiques, ja que pertanyen als territoris de la Franja de Ponent, les Terres de l'Ebre o la província de Saragossa, segons divisions politicoadministratives actuals, totes elles àrees especialment favorables per a la producció de cereals.

Cal destacar novament la comanda d'Ascó, que comptava amb grans quantitats de cereals primaris i de mestall. Possiblement, la mestura que es mostra a la figura 2 era una combinació de blat i ordi, atès que, com podem veure a la figura 2, aquesta comanda en disposava de grans volums.

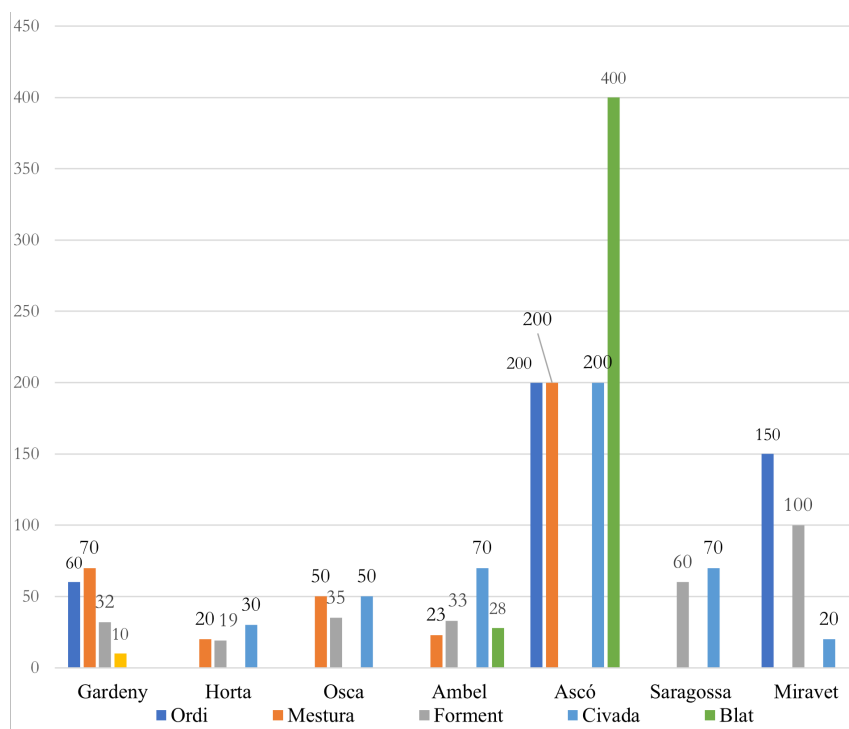


Fig. 2. Gràfic sobre les quantitats de cafissos de les comandes templeres i hospitaleres presents a l'inventari Llig. 542 (any 1289). Gràfic d'elaboració pròpia.

⁴ Un cafís equival aproximadament a 231,7 litres. Per tant, 400 cafissos de blat equivaldrien a uns 92.680 litres, i 200 cafissos de civada, mestura o ordi serien uns 46.340 litres cadascun (Alsina, Feliu, i Marquet).

En canvi, les altres comandes com Xivert, Castellot o Aviesa, entre d'altres, disposaven de quantitats de cereals significativament menors.⁵ Aquesta diferència podria deure's a les dimensions reduïdes d'aquestes comandes, a sistemes de censos que s'exigia en elles una presència menor del cereals, o a la qualitat desigual de les terres. La majoria d'aquestes comandes es trobaven en zones costaneres o a la província de Terol, segons les divisions politicoadministratives actuals.

2.2 Vi i Oli

Les comandes medievals dedicaven un gran esforç a la producció i comercialització del vi, utilitzat tant per al consum propi com per al comerç (Riera i Melis 1994, 194). Inventaris com els dels Llig. 542 i 537 documenten l'existència de cellers i grans quantitats de vi en comandes com Pina, Ambel, Villel, Gardeny, Osca, Miravet o València⁶, amb unitats de mesura diverses segons l'època i la localitat, incloent-hi metros, mitgeres, açumbres, quarteres, gerres, tines i tinards. Aquestes mesures reflectien canvis al llarg del temps, com a Gardeny, on les mitgeres del segle XIII foren substituïdes per gerres al segle XIV (Alsina, 60). Els inventaris mostren una gran diversitat d'estrís per a l'emmagatzematge i el processament del vi, com bótes, semals i vaixells, cosa que manifesta la rellevància d'aquest producte en l'economia i la vida quotidiana de les comandes.⁷

L'oli, encara que menys esmentat, també exercia un paper central. Sovint servia com a moneda de canvi o per pagar deutes, com en les comandes de Tortosa o Montsó⁸. Les comandes que produïen oli sovint produïen també vi, evidenciant una diversificació agrícola. Les principals zones productores eren València i les Terres de l'Ebre. L'inventari Llig. 537 menciona un molí d'oli a Masdeu i utensilis per a l'oli a Bajoles, com gerres i un gran perol per al seu emmagatzematge.⁹

2.3 Productes derivats

El document Llig. 542 reflecteix la presència de farina a diverses comandes, essencial per a l'elaboració de pa, amb qualitats diferenciades segons el tipus de cereal emprat.

Algunes comandes, com Gardeny, Montsó, Calataiud, Castellot i Horta de Sant Joan, disposaven de molins per a la producció de farina.¹⁰ Aquests molins, com el de

⁵ En el cas de la Comanda de Xivert, el Llig 542 ens diu: "Ítem LXI cafissos de forment. Ítem XXXIII cafissos d'ordi;" sobre la comanda d'Aviesa el mateix inventari ens diu: "entre trigo e ordio LXXX lx;" sobre Castellot: "e XX cafissos de farina."

⁶ Els Llig. 542 i 537 ens donen informació sobre les diferents quantitats de vi; per exemple, la Comanda de Pina: "Ítem ^{/98} roman XXX micros de vi per a despesa de casa;" sobre Ambel "CL metros de vino en el celler de Ambel;" a Villel trobem: "e CCCCLXXX faneques de civada et vi;" a Gardeny: "Ítem ha en la batllia II mil CC mitgeres de vi;" d'Osca "Ítem roman en la casa LXX metros de vi;" Miravet "Ítem III mil mitgeres de vi;" sobre la Comanda de València "DCCCC quarters de vi."

⁷ Un exemple d'aquests elements d'emmagatzematge el podem trobar a la Comanda de Bajoles al Llig. 537: "Ítem al celler una tina que té L sades. Ítem hi ha en el ^{/113} celler de Perpinyà II tines de tenen de CX a CXX sandes e una tina que té L sandes. Ítem II tinards ^{/114} que tenen amb II XII sandes. Ítem III vexells qui tenen X sandes cadascú. Ítem una bóta e un ^{/115} vexell que [...] VII. Ítem una bóta que té una sanda e una que té mitja sanda. Ítem V ^{/116} gerres per tenir vi que té cadascuna XX cartos. Ítem un embut de fust per colar lo vi i altres ^{/117} pocs."

⁸ El Llig. 542 ens diu sobre la Comanda de Montsó: "Ítem roman en el castell ^{/67} CCCC quintars d'oli dels quals assigna C quintars a la cena del Rei e C quintars per comprar ^{/68} mestura per a l'almoïna e a companya els CC quintars per a les sèquies e a altres obres qui són tot dia ^{/69} necessàries de fer en lo castell."

⁹ El Llig. 537 ens diu sobre la Comanda de Masdeu: "Ítem hi ha al moli de l'oli." Sobre la Comanda de Bajoles: "Ítem III parells de semals e una taula de [...] e III gerres per tenir oli."

¹⁰ L'inventari Llig. 542 ens diu sobre la Comanda de Gardeny: "I rossi [...] als molins;" sobre Montsó "Ítem roman el castell per a despesa LXXV lx entre farina e ^{/64} forment que bastaran bé amb el guany

Gardeny —mogut per força animal— o els de Montsó —destinats al forment i el blat—, eren claus en la gestió agrícola, arribant a tenir responsables específics, com el frare Pere de Vilanova a Calataiud.¹¹

També s’hi esmenten forns per coure el pa. Per exemple, les comandes de Castellot i Horta de Sant Joan disposaven un cadascuna, mentre que l’inventari Llig. 537 detalla els estris associats a aquests forns. A Masdén s’hi registrava un forn amb un torn per posar el pa, i a Bajoles, tres torns i un ast de ferro.¹² Aquesta informació subratlla l’organització i la importància de la producció de pa en l’economia i el consum de les comandes.

3. Productes d’origen ramader

3.1. Porcs

Els porcs tenen una presència destacada en les comandes del document Llig. 542, amb xifres que oscil·len entre els 4 i 182 animals per comanda. La majoria eren eixivernats, és a dir, criats en corrals durant l’hivern i sacrificats per Sant Martí. Les comandes més importants, com Montsó13 (182 porcs) i Miravet14 (76 porcs), probablement comptaven amb porqueries especialitzades, mentre que comandes més petites, com Ascó i Xivert, només en tenien quatre15. En el cas de Bajoles, inventariada al Llig. 537, destaca per la cria de porcs castrats16, dedicats exclusivament al consum alimentari (fig. 3).

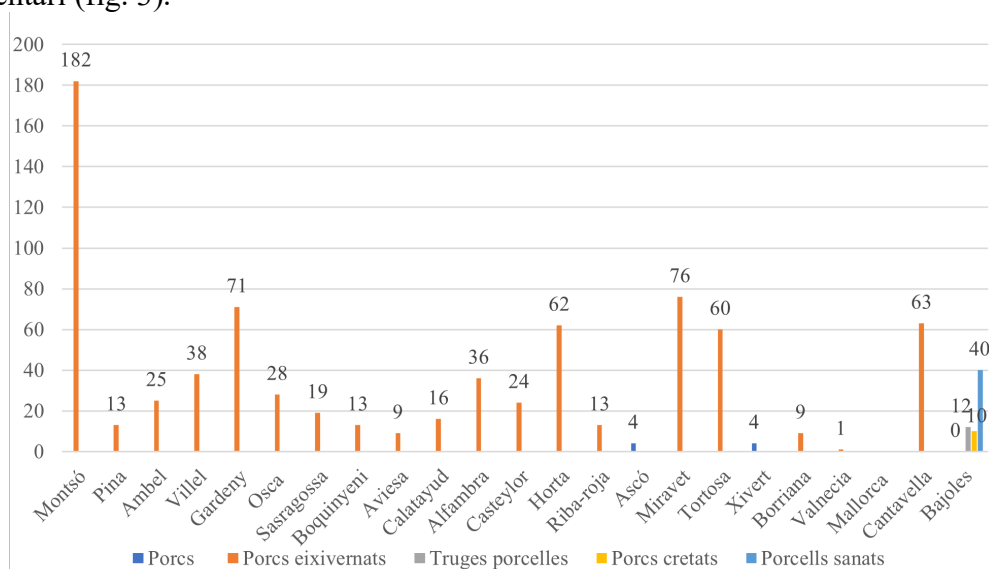


Fig. 3. Gràfic sobre la quantitat de porcs presents en els inventaris Llig. 542 (any 1289) i Llig. 537 (anys 1370-1379). Gràfic d’elaboració pròpia.

dels molins fins a l’agost;” a Calataiud: “frare Pere de Vilanova que està als molins”; per últim a la Comanda d’Horta de Sant Joan: “fins a mitjans d’agost de lo /²⁴¹ forn e amb los molins.”

¹¹ L’inventari Llig 542 ens diu: “e de frare Pere de Vilanova que està als molins.”

¹² L’inventari Llig. 537 ens diu en el cas de Masdén: “Ítem hi ha al forn un torn per posar pa” i en el cas de la Comanda de Bajoles “Ítem ha en lo forn de la dita casa un paster e III arque e III torns per tenir pa e un ast de ferro /¹¹⁹ per estovar lo forn.”

¹³ El Llig. 542 ens diu sobre la Comanda de Montsó: “e C LXXX II porcs eixivernats. Ítem entre el castell e la batllia LXI bacons de carnsalada.”

¹⁴ L’inventari Llig. 542 ens diu sobre Miravet: “e LXXVI /²⁷⁴ porcs eixivernats e XXV bacons de carn salda.”

¹⁵ La comanda d’Ascó a l’inventari Llig. 542 ens diu: “IIII porcs.”

¹⁶ Més concretament, l’inventari Llig. 537 ens diu sobre la Comanda de Bajoles: “VIII truges porcelles e X cretat e V porcells sanats e XIII porcells /¹²⁰ sanats de III meses. Ítem XXI porcell sanats e porcelles. Ítem porcells qui tenen VII ff/¹²¹ los frares e capellans que són en al casa de Bajoles.”

3.2. Ovelles i cabres

Aquest bestiar menut apareix a gairebé totes les comandes, excepte en algunes com Borriana o Mallorca, probablement per la pèrdua de documentació dels inventaris. Aquests animals es destinaven a la producció de llana, pell i carn. Les comandes de Montsó, Gardeny i Tortosa¹⁷ són exemples d'una gestió ramadera orientada tant a finalitats econòmiques com al consum, mentre que les de Xivert i Miravet¹⁸ practicaven l'eixivernada del bestiar. Els mardans, ovelles mascles dedicades a la reproducció i producció de llana, eren comuns a Alfambra i Vil·lel¹⁹ (fig. 4).

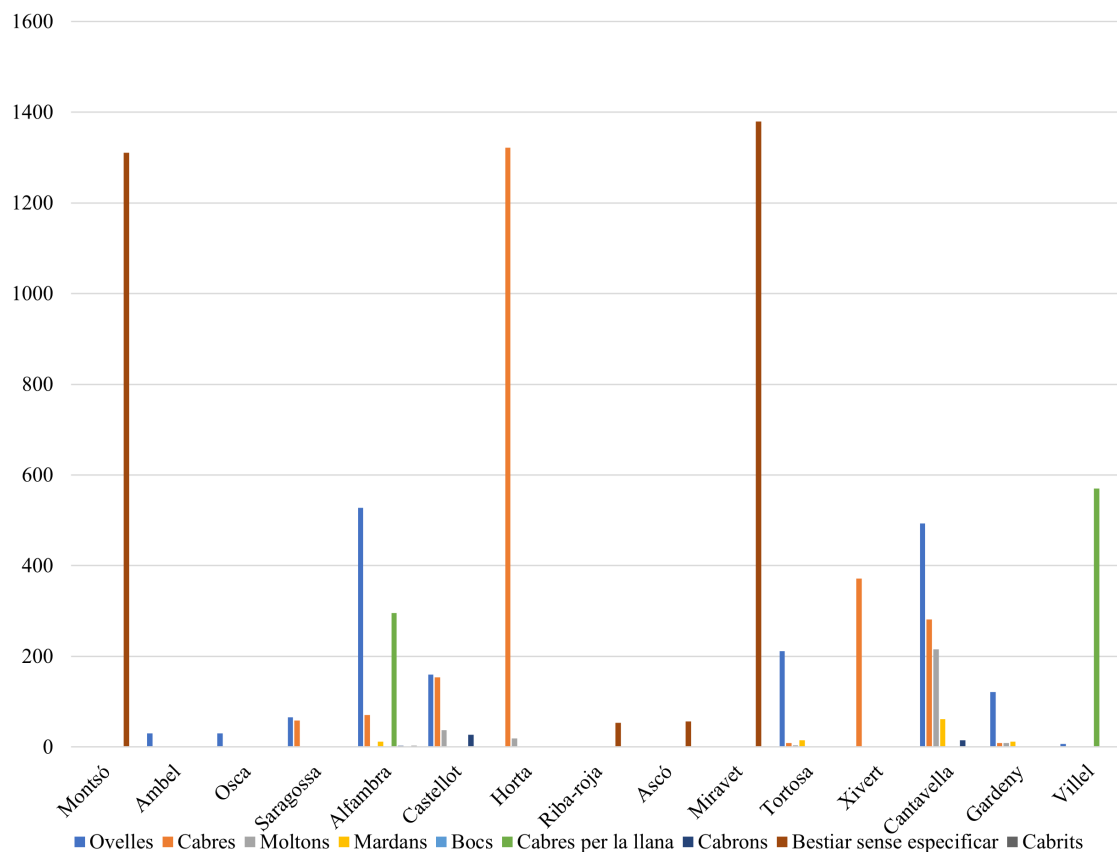


Fig. 4. Gràfic sobre la quantitat d'ovelles, cabres i altres animals menuts a l'inventari Llig. 542 (any 1289). Gràfic d'elaboració pròpia.

3.3. Animals de càrrega

Els ases, mules i bous d'arada eren essencials per a les activitats agrícoles i de transport. Les comandes de Tortosa (amb 113 bous d'arada) i Montsó (amb 61 mules) lideraven aquest tipus de bestiar, indicant la seva rellevància econòmica i agrícola. En comandes com Masdéu i Bajoles, la baixa presència d'aquests animals podria reflectir una menor dependència de la producció de cereals (fig. 5).

¹⁷ En el cas de la Comanda de Tortosa, l'inventari Llig. 542 ens diu: "Ítem CCXI ovelles. Ítem XV mardans e IIII moltons esquellers. Ítem XXII moltons per a carn. Ítem XI cabres."

¹⁸ L'inventari Llig. 542 ens diu sobre Miravet: "M CCC LXXX cabeçes de bestiar menut cabrum eixivernat."

¹⁹ En el cas de la Comanda d'Alfambra, l'inventari Llig. 542 ens diu que tenien "XII mardans", mentre que a la Comanda de Vil·lel: "LXX cabeçes llana."

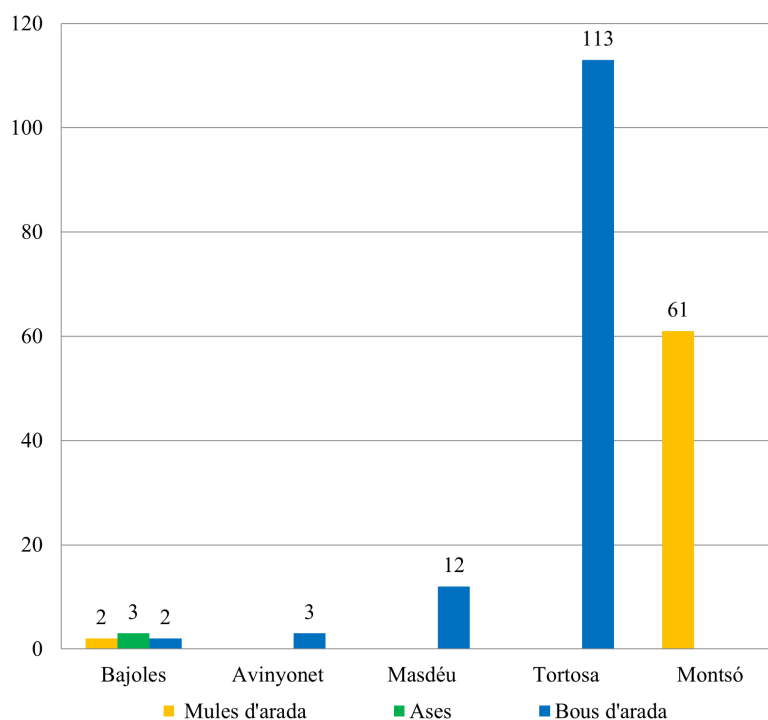


Fig. 5. Gràfic sobre la quantitat d'animals de càrrega presents en els inventaris Llig. 542 (any 1289) i Llig. 537 (anys 1370-1379). Gràfic d'elaboració pròpia.

4. Importància econòmica i territorial

La quantitat i diversitat de bestiar són indicadors clars de la rellevància econòmica de les comandes.²⁰ Les més destacades, com Montsó, Tortosa, Horta de Sant Joan i Miravet, sobresurten per la gran varietat i volum de bestiar, fet que subratlla la seva funció com a centres agrícoles, ramaders i econòmics claus durant l'època medieval.

Altres animals esmentats en els inventaris són vaques, toros, vedells, jònecs i fins i tot paons. Com es pot observar al gràfic (fig. 7), la comanda de Cantavella era la que comptava amb un nombre més elevat de vaques.²¹ La resta de comandes amb presència de vaques eren: Montsó (12 vaques), Villel (11 vaques), Boquinyeni (2 vaques), Alfambra (4 vaques), Castellot (1 vaca) i Tortosa (8 vaques). A més, l'inventari Llig. 537 indica que la comanda de Perpinyà en tenia dues.²²

Pel que fa als vedells (bous o vaques que no arriben a l'any) i jònecs (bous o vaques de menys de dos anys), només apareixen en cinc comandes. En tres d'elles, Cantavella. Montsó i Tortosa, la quantitat de vaques, bous, vedells i jònecs és notable, la qual cosa fa pensar que es tractava de comandes especialitzades en la cria de bestiar boví.²³

D'altra banda, l'inventari Llig. 537 cal destacar la presència de dotze paons a la comanda de Bajoles.²⁴ La presència d'aquest animal podria estar relacionada amb la seva cria i comercialització. Tanmateix, també tenien un ús alimentari, ja que durant l'edat mitjana el paó gaudia d'un gran prestigi, no només pel seu plomatge, sinó que també per la suculència de la seva carn, reservada generalment als estaments més benestants (Santanach i Suñol 2016, 231).

²⁰ Per a més informació vegeu Bonet Donato, M. (2020).

²¹ El Llig. 542 ens diu sobre la Comanda de Cantavella: "e XIII vaques majors."

²² El Llig. 537 ens diu sobre Perpinyà: "Ítem II vaques."

²³ Un exemple el podem veure a l'inventari Llig. 542, la Comanda de Tortosa tenia: "Ítem XII jònecs els VIII de II anys els IIII d'un any et XLVIII vaques e II toros."

²⁴ A l'inventari Llig. 537 ens diu que la Comanda de Bajoles tenia "XII paons."

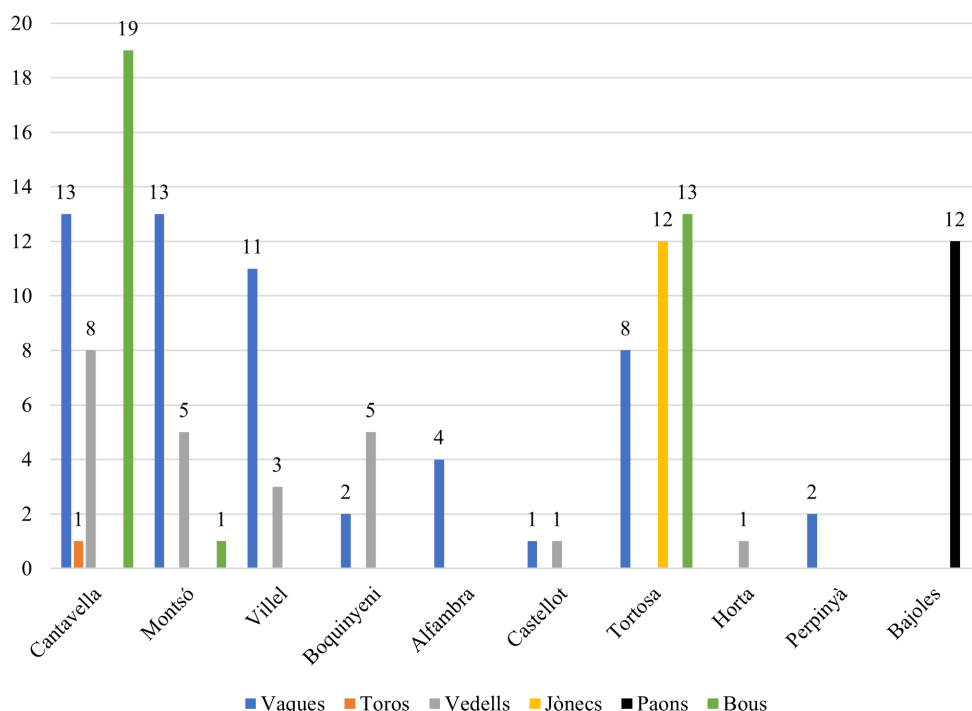


Fig. 6. Gràfic sobre la presència d'altres animals presents en els inventaris Llig. 542 (any 1289) i Llig. 537 (anys 1370-1379). Gràfic d'elaboració pròpia.

4.1 Productes derivats

A l'inventari Llig 542, trobem diversos productes derivats dels animals esmentats anteriorment. El primer que cal destacar és la carnsalada provinent del porc, un aliment de gran valor en la taula de tots els estaments durant el període d'estudi.

Un derivat menys comú, elaborat només en algunes comandes (Fuguet 2012, 121), era el formatge. Aquest aliment només es documenta en dues comandes: Cantavella i Vil·lel.²⁵ Als entorns de muntanya, els formatges es consideraven substituïts de la carn o complements alimentaris, com és el cas de la comanda de Cantavella, on es destinaven a substituir la carn, atès que no disposaven de carnsalada (Riera i Melis 2011, 65). En qualsevol cas, el formatge era també un aliment molt valorat durant els dies de dejuni i abstinència, imposats per l'Església i la regla monàstica.

Un altre derivat, en aquest cas no alimentari, era la llana, que despertà un gran interès a tot el territori de la Corona d'Aragó (Sesma 2023). Les comandes d'Alfàmbra i Vil·lel són les úniques on es documenten caps de bestiar destinats a la producció de llana.²⁶ També es menciona el cuir en les comandes de Tortosa, Montsó i Cantavella²⁷, sovint inventariat en relació amb festivitats o amb el pagament de censos, moment en què les quantitats de productes augmentaven en cada comanda.²⁸

²⁵ El Llig. 542 ens diu sobre els formatges a la Comanda de Vil·lel: "Ítem roman en la casa part aquestes coses [...] e L formatges que donem el mestre." Sobre la Comanda de Cantavella: "encara X bacons de carnsalada e CCC formatges."

²⁶ El Llig. 542 ens diu sobre la Comanda de Vil·lel: "e D e LXX cabeçes llana;" i sobre la Comanda d'Alfàmbra: "entre cabres e llana CCXCVI caps."

²⁷ El Llig. 542 ens diu sobre la comanda de Cantavella: "Ítem així roman la /²¹⁵ casa bastada de pa e de vi e de civada e de cuir prim e gros fins a sant Miquel."

²⁸ Sobre la comanda de Montsó l'inventari Llig. 542 diu: "Ítem bastament en la sabateria, cuir prim e gros;" sobre la comanda de Tortosa trobem: "Ítem cuir gros per a la /³⁰³ sabateria d'aquest I any e de prim fins a Sant Joan;" la comanda de Cantavella ens diu: "e de cuir prim e gros fins a sant Miquel."

5. Espais i utensilis de producció

Les comandes templeres i hospitaleres comptaven amb infraestructures especialitzades com molins, forns i cellers, que permetien processar els aliments. Els cellers de vi i els molins d'oli, per exemple, eren elements clau en les operacions econòmiques i alimentàries. Igualment, les cuines i altres espais mencionats als inventaris reflecteixen una organització eficient i funcional.

Els inventaris Llig. 542 i Llig. 537 ofereixen una visió detallada dels estris de cuina utilitzats a les comandes medievals. L'inventari Llig. 542 destaca per la seva simplicitat, amb un predomini clar d'olles de coure, mentre que el Llig. 537 presenta una diversitat notable, incloent-hi morters, escudelles, talladors i paelles.

En el Llig. 542, les comandes de Calataiud, Alfambra, Horta de Sant Joan i Castellot acumulen 16 olles de coure, i es documenta també una caldera a Calataiud.²⁹ En canvi, a Llig. 537, les olles es distribueixen entre Bajoles, Masdéu, Avinyonet i Gardeny³⁰. També hi apareixen perols de mida petita, i peroles hemisfèriques i grans, com les de Castelló d'Empúries i Masdéu³¹ (fig. 8).

Pel que fa als morters, a l'inventari Llig. 542 predominen els de coure, com els registrats a Alfambra i Horta de Sant Joan.³² A Llig. 537, però, s'hi troben morters de pedra i coure, i alguns de pedra i boix, amb una presència destacada a Masdéu i Bajoles.³³ Les escudelles i talladors, abunden especialment a Castellot³⁴, fet que evidència una comunitat nombrosa.

Quant a les paelles, molt utilitzades, el Llig. 537 en registra exemplars a Avinyonet, Gardeny, Castelló d'Empúries i altres comandes.³⁵ Sovint anaven acompanyades de giradores de terrissa. Altres estris, com l'ast de ferro i les graelles apareixen principalment a Bajoles i Avinyonet.³⁶

Finalment, l'espai de menjador es fa evident amb la menció de taules i bancs a Llig. 537. Comandes com Bajoles, Castelló d'Empúries i Gardeny disposaven d'aquests mobles, que estructuraven la vida comunitària.³⁷

²⁹ El Llig. 542 ens diu sobre aquestes comandes: Horta de Sant Joan "IIII ballestes de fust e VI olles e I morter de coure;" de Calataiud: "IIII bacons de carnsalada e II olles de coure e una caldera" i de Castellot: "VIII olles de coure,"

³⁰ El Llig. 537 ens diu sobre les comandes: Bajoles "Ítem ha en la cuina una olla de coure gran/¹⁰⁷ e II olles de coure mitjanes e una olla daurada e pana gran;" Masdéu "Primerament, ha en la cuina III /²¹³ olles de coure grans. Ítem II olles de coure poques;" d'Avinyonet "Ítem és en la cuina III olles de coure, un perol" i de Gardeny "Ítem III olles de coure, l'una gran les II /²⁸⁴ poques."

³¹ El Llig. 537 ens diu sobre Castelló d'Empúries: "Ítem en la cuina, un perol gran, una pana" i sobre Masdéu: "Ítem una panna."

³² L'inventari Llig. 542 ens diu sobre la Comanda d'Alfambra: "III morters de coure" i sobre Horta de Sant Joan: "I morter de coure."

³³ El Llig. 537, ens dona informació sobre els tipus de morter, més concretament, a la Comanda de Masdéu: "Ítem un morter de pedra e boix." A la Comanda de Bajoles: "Ítem III morters de pedra e III boxos."

³⁴ L'inventari Llig. 542 ens diu sobre la Comanda de Castellot: "e CCCC e L escudelles /²³⁰ e CX talladors."

³⁵ El Llig. 537 ens diu sobre Avinyonet: "dues panes;" sobre Gardeny: "Ítem una paella gran amb sa /²⁸⁶ giradora;" i sobre la Comanda de Castelló d'Empúries: "una pana, una giradora."

³⁶ A l'inventari Llig. 537 en podem trobar un exemple a la Comanda de Bajoles: "e III asts de ferro e II ferros per cuinar e III asts de ferro."

³⁷ Un exemple el trobem a l'inventari Llig. 537 a la comanda de Castelló d'Empúries: "Ítem en la cuina, un perol gran, una pana, una giradora, dues /²⁶¹ lloses, un morter de pedra, una taula amb bancs."

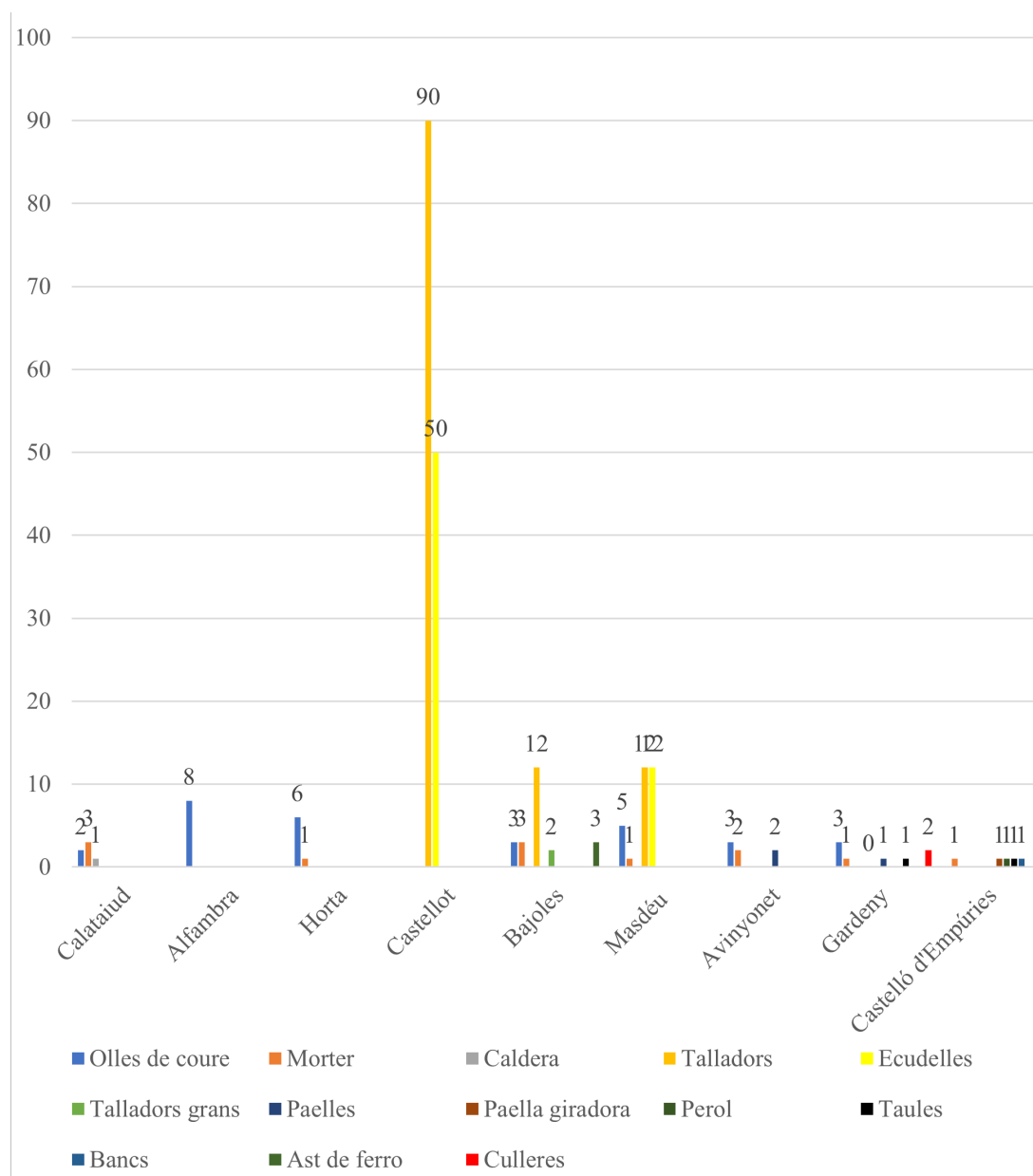


Fig. 7. Gràfic sobre els estris de cuina presents a l'inventari Llig. 542 (any 1289) i Llig. 537 (anys 1370-1379). Gràfic d'elaboració pròpia.

5.1. El celler

El vi, considerat un aliment indispensable a l'edat mitjana, formava part central tant de la dieta com de les activitats productives de les comandes templeres i hospitaleres. Els inventaris Llig. 542 i 537 ofereixen detalls sobre els cellers, els estris associats i les quantitats de vi produïdes i emmagatzemades, destacant la importància d'aquest producte.

Segons Llig. 542, la comanda d'Ambel disposava d'un celler que produïa grans quantitats de vi, amb 13 cafissos de raïm i 150 metros de vi per als frares, tot i que no es detallen els utensilis. També es menciona un celler de la comanda de Miravet, situat concretament a Gandesa³⁸, fet que reflecteix una especialització territorial condicionada per les característiques del cultiu, amb Gandesa probablement centrada en la vinya.

³⁸ L'inventari Llig. 542 la Comanda de Miravet ens diu: "Ítem IIII mil mitgeres de vi al /²⁷⁹ celler de Gandesa."

Per contra, Llig. 537 ofereix un detall més exhaustiu sobre les eines i recipients utilitzats per a la gestió del vi. Comandes com Bajoles i Gardeny³⁹ disposaven de tines, bótes, vaixells i semals per transportar i conservar el vi. A Bajoles, per exemple, es documenten cinc gerres de vi, dues tines i diversos estris com un embut i tinards. A Gardeny hi destacaven les gerres d'un quartó i quatre grans vaixells amb capacitat per a 10 sandes.

També les comandes de Masdén i Castelló d'Empúries presenten una notable varietat de contenidors. A Masdén hi havia tines, barrals, i vaixells de diverses mides, mentre que Castelló d'Empúries comptava amb sis bótes de mena i dos vaixells. Per la seva banda, la comanda de Torres tenia fins a 20 tines, la qual cosa posa en relleu la importància que el vi tenia en aquesta comanda.⁴⁰

En total, Llig. 537 documenta 46 gerres, fet que indica que el vi era un aliment quotidià. Tanmateix, la qualitat del vi variava i es reservava el de millor qualitat als més benestants, la qual cosa reflecteix la complexitat econòmica i social entorn del vi en les comandes medievals.

5.2. Molins i forns de pa

Els molins i els forns de pa eren elements fonamentals a les comandes templeres i hospitaleres, ja que permetien la producció i transformació de recursos bàsics com el blat i altres cereals. Els inventaris Llig. 542 i 537 descriuen tant les tipologies de molins i forns com els estris associats, posant de manifest el seu paper essencial en l'economia i l'alimentació medieval. Les Comandes com Castellot, Horta de Sant Joan, Gardeny, Montsó, Calataiud i Alfambra disposaven de molins hidràulics, de sang o d'aspa⁴¹. Pel que fa als molins d'oli, a l'inventari Llig. 537 indica que només les comandes de Masdén⁴² i Bajoles⁴³ en tenien.

Els forns de pa, indispensables per a la vida diària i per garantir el monopoli sobre la producció alimentària, apareixen esmentats a Llig. 542 en comandes com Castellot i Horta de Sant Joan⁴⁴, tot i que sense detalls sobre els estris. Aquests forns asseguraven la cuina del pa necessari per aprofitar l'excedent cerealístic d'agost.

En canvi, Llig. 537 proporciona una visió més detallada sobre els estris emprats als forns. A Bajoles⁴⁵ per exemple, hi havia un paster per pastar, una arca per la farina, un ast per estovar el forn i tres torns de pa per preparar els pans abans d'enfornar-los.

³⁹ A l'inventari Llig. 537 ens diu sobre la Comanda de Bajoles: "Ítem al celler una tina que té L sades. Ítem hi ha en el /¹¹³ celler de Perpinyà II tines de tenen de CX a CXX sandes e una tina que té L sandes. Ítem II tinards /¹¹⁴ que tenen amb II XII sandes. Ítem IIII vexells qui tenen X sandes cadascú. Ítem una bóta e un /¹¹⁵ vexell que [...] VII. Ítem una bóta que té una sanda e una que té mitja sanda. Ítem V /¹¹⁶ gerres per tenir vi que té cadascuna XX cartos. Ítem un embut de fust per colar lo vi i altres /¹¹⁷ pocs."

⁴⁰ El Llig. 537 ens diu sobre la Comanda de Torres: "Ítem hi ha en lo celler II tones de tègula amb dues /²⁷³ (fol. 5v) desenes de tines de vi pocs uns o menys."

⁴¹ Sobre la comanda de Gardeny en diu: "I rossí [...] als molins"; sobre la comanda de Montsó: "Ítem roman el castell per a despesa LXXV lx entre farina e /⁶⁴ forment que bastaran bé amb el guany dels molins fins a l'agost;" sobre Calataiud: "e de frare Pere de Vilanova que està als molins;" de la comanda d'Alfambra: "la dita casa Domingo Testare per això del molí del /¹⁸¹ [...] del honoraris."

⁴² L'inventari Llig. 537 ens diu: "Ítem hi ha al moli de l'oli /²²¹ un perol gran."

⁴³ L'inventari Llig. 537 ens diu sobre la Comanda de Bajoles: "Ítem ha en lo dit celler un [...]. /¹¹⁸ Ítem III parells de semals e una taula de [...] e III gerres per tenir oli."

⁴⁴ Un exemple el trobem a la Comanda de Castellot a l'inventari Llig. 542: "E entre la farina els molins e /²²⁴ el forn bastarà entre a entrada del mes d'agost."

⁴⁵ L'inventari Llig. 537 ens diu: "Ítem ha en lo forn de la dita casa un paster e III arques e III torns per tenir pa e un ast de ferro /¹¹⁹ per estovar lo forn."

Altres comandes, com Avinyonet i Gardeny⁴⁶, també comptaven amb pastors. A Masdéu⁴⁷ es documenta un paster, una taula per fer pa, un torn de pa, un perol per coure i dues arques grans per emmagatzemar la farina.

6. Festivitats

Les festivitats com Santa Maria d'agost, Sant Miquel, Nadal o Pasqua eren dies claus per al cobrament de censos i retorn de deutes. Aquestes dates marcaven increments en les reserves de productes, com cereals, oli, vi, o animals.

El Llig. 542 ofereix una rica documentació sobre com les festivitats religioses coincidien amb moments clau en la gestió econòmica i social de les comandes templeres. Eren dates estratègiques per augmentar les reserves d'aliments, cobrar deutes i censos o realitzar pagaments. Entre les festivitats més destacades hi ha Sant Miquel, Sant Joan i Santa Maria d'agost, essent aquesta última especialment important dins la tradició templera.

Aquestes festivitats il·lustren la complexa xarxa de gestió econòmica de les comandes, on el cicle litúrgic s'entrellaçava amb les pràctiques administratives. Els increments de productes com cereals, oli, vi, o carn no només responien a necessitats internes, sinó també a l'amortització de deutes en espècie i al cobrament de tributs.

Coincidint amb aquestes festivitats, les comandes intercanviaven aliments com oli, cereals, vi o carn. A més, incloïen tributs al rei, documentats als inventaris amb el nom de *cena del rei*. Sovint, els treballadors rebien els seus salaris en espècie. L'inventari Llig. 542 mostra una panoràmica detallada d'aquesta economia basada en l'intercanvi, on els deutes i pagament no es feien només amb diners, sinó també mitjançant aliments i recursos estratègics.⁴⁸ Aquesta xarxa econòmica articulada a partir de les festivitats no només implicava relacions comercials entre les comandes, sinó també amb altres institucions, particulars i la monarquia.

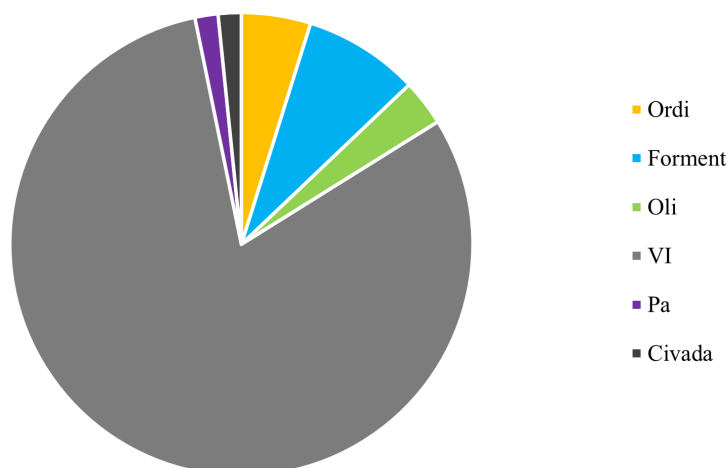


Fig. 8. Gràfica sobre els aliments que més s'intercanviaven durant les festivitats a partir dels inventari Llig. 542 (any 1289) i Llig. 537 (anys 1370-1379). Gràfic d'elaboració pròpia.

⁴⁶ Sobre la Comanda d'Avinyonet, l'inventari Llig. 537 ens diu: “dos morters de pa, una cubitora ²⁴⁶de ferro, un paster”. I sobre la Comanda de Gardeny: “Ítem dues pasteres de pastar (fol. 6r) de poca valor. Ítem una arca gran.”

⁴⁷ El Llig. 537 ens diu: “Ítem hi ha al forn un torn per posar pa. Ítem un paster. Ítem un ²²⁰tauler per fer pa. Ítem un perol. Ítem II arques grans per tenir farina.”

⁴⁸ Un exemple el trobem al Llig. 542 ens diu sobre la Comanda de Cantavella: “Ítem assignamos al senyor mestre la Santa Terresa d'Ultramar DCCCCLX cafissos de forment, encara X bacons de carnsalada e CCC formatges e deixem en la cambra DC ff jaquesos ²¹⁷por a comprar captius.”

7. Conclusió

L'estudi de dos inventaris dels segles XIII-XIV ens ha permès identificar els aliments i queviures produïts per les comandes templeres i hospitaleres. Tot i que aquests documents no proporcionen informació directa sobre la dieta, sí que evidencien la importància del pa i el vi, així com de la carn, el formatge i l'oli, destacant l'ús de formatges com a suplement en comandes amb poca carn. També s'ha analitzat la diversitat de bestiar, com el porc, dedicat principalment a la producció de carn, i altres animals que generaven productes derivats com la llet, la llana i el cuir.

Els inventaris han permès identificar una àmplia varietat d'utensilis i instal·lacions de producció, com molins, forns i estris de cuina, explotats en règim de monopoli per les comandes, fet que els convertia en fonts clau de recursos i poder. Així mateix, s'ha evidenciat la diversitat en els tipus de pagaments, mostrant l'adaptabilitat econòmica d'aquestes comandes. També s'ha destacat el paper fonamental d'infraestructures com les sèquies⁴⁹ i els intercanvis comercials.

D'acord amb els resultats, s'han identificat tres tipus de comandes segons la seva especialització econòmica: agrícola (Gardeny i Ascó), ramadera (Tortosa, Miravet i Bajoles) i mixta (Horta de Sant Joan i Vilel). El primer grup es correspon amb les comandes que tenien una dedicació econòmica fonamentalment agrícola, on la gran quantitat i diversitat de cereals que mostren els seus inventaris ens fa pensar en una especialització productiva vinculada a l'explotació agrícola dels seus dominis.

El segon grup es correspondria amb les comandes ramaderes. En els inventaris d'aquestes comandes s'evidencien les grans quantitats de bestiar, que en alguns casos podria relacionar-se amb una dedicació ramadera preferent, destinada a la cria i engreix d'animals.

Finalment, en el tercer grup, hi trobem un conjunt de comandes vinculades a un tipus de producció econòmica de caràcter mixt, amb una dedicació relacionada tant amb l'agricultura com amb la ramaderia. Formarien part d'aquest grup les comandes que als seus inventaris hi tenen quantitats rellevants tant de cereals com d'animals i productes derivats d'aquests.

En conclusió, l'estudi dels inventaris és una eina valuosa per entendre l'economia d'aquestes comandes, la seva estratègia productiva i els productes que sustentaven la seva alimentació, aportant una contribució significativa a l'estudi de l'alimentació i l'economia monàstica medieval.

⁴⁹ Un exemple el podem trobar a l'inventari Llig. 542 a la Comanda de Montsó: "Ítem roman en el castell /⁶⁷ CCCC quintars d'oli dels quals assigna C quintars a la cena del Rei e C quintars per comprar /⁶⁸ mestura per a l'almoïna e a companya els CC quintars per a les sèquies e a altres obres qui són tot dia /⁶⁹ necessàries de fer en lo castell."

Obres citades

- Alsina, Claudi; Feliu, Gaspar; Marquet, Lluís. *Pesos, mides i mesures dels països Catalans*. Barcelona: Curial Edicions Catalanes SA, 1990.
- Bonet Donato, Maria. “Els inventaris templers de la Ribera d’Ebre. Comunicació i fiscalització institucional”, *Miscel·lània del Centre d’Estudis de la Ribera d’Ebre*, 30 (2020): 273–286.
- . *Els hospitalers al Pallars i a l’Urgell (segles XII-XIII)*. Lleida: Universitat de Lleida, 2018.
- Castillon, Francisco. “Los templarios de Monzon (Huesca) en los siglos XII-XIII”, *Cuadernos de Historia Jerónimo Zurita*, Zaragoza, (1981): 5-99.
- Fuguet, Joan. *Templers i hospitalers*. Barcelona: Rafael Dalmau, 1997.
- Martínez, Gonzalo. *Los templarios en los Reinos de España*. Barcelona: Planeta, 2001.
- Miret i Sans, Joaquim. *Les cases de Templers i Hospitalers a Catalunya; aplec de nous documents històrics*. Barcelona: Impr. de la Casa Provincial de Caritat, 1910.
- Plaza, Carme.; Fuguet, Joan. *Els Templers, guerrers de Déu. Entre orient i occident*. Barcelona: Rafael Dalmau, 2012.
- Riera i Melis, Antoni. “Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval”, *Acta històrica et archaeologica mediaevalia* 14 (1994): 193-217.
- . “El comerç d’articles agropecuaris entre Catalunya i els districtes pirinencs del regne de Mallorca durant la primera meitat del segle XIV”, *Acta historica et archaeologica mediaevalia* 26 (2005): 367-377.
- . “Los sistemas alimentarios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental durante la baja Edad Media”, *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la edad media hispánica*, Nájera, XXI semana de estudios medievales (2011): 57-96.
- . *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat mitjana*. Barcelona: Intitut d’Estudis Catalans, Secció Històrico-Arqueològica, 2017.
- Sans i Travé, Josep Maria. *Els templers catalans de la rosa a la creu*. Barcelona: Pagès, 2010.
- Santanach i Suñol, Joan. (2016) “Carn, aviram i noblesa als llibres de cuina catalans a l’edat mitjana”, *Els animals a l’Edat Mitjana: reunió científica : XXI Curs d’Estiu Comtat d’Urgell celebrat a Balaguer del 29 de juny a l’1 de juliol de 2016*, Barcelona: Pagès, 2016: 231-244.
- Sesma Muñoz, José Ángel. *Oro blanco: la lana de Aragón en el Mediterráneo medieval (siglos XIII-XV)*. Zaragoza: Prensas de la Universidad de Zaragoza, 2003.