

## Notes sobre el formatge de Mallorca

TERESA-M. VINYOLES I VIDAL

### I. INTRODUCCIÓ.

Fa més de deu anys, quan vaig fer la primera incursió en el tema d'història de l'alimentació a Catalunya als darrers segles medievals, vaig trobar poques dades que fessin referència als productes lactis, entre aquestes dades les més nombroses feien referència als formatges de Mallorca. Disposava de poca informació, per la qual cosa no vaig poder fer un estudi comparatiu massa ampli, però em va semblar que aquests formatges no eren els més apreciats i així ho vaig dir en un article aparegut a "L'Avenç".<sup>1</sup> Deia concretament: *Hi ha diferents tipus de formatge: formatge fresc que es menja per les festes de Nadal i Pasqua; formatge de Mallorca, portat de l'illa, que sembla que no era de gaire qualitat.*

De fet només era una hipòtesi que s'hauria de contrastar quan es disposés de més dades. Evidentment la hipòtesi no era gratuïta, si bé la breu extensió del treball no em va permetre analitzar en què es basava, aprofito per fer-ho aquí. Les dades de què disposava llavors em permetien veure en primer lloc que els formatges de Mallorca no es consumien els dies de les festes anyals; en segon lloc que es compraven en gran quantitat, el que em feia pensar que no serien un requisit, sinó un producte de consum més quotidià; finalment els receptaris publicats no esmentaven aquest tipus de formatge.

El Dr. Antoni Riera i Melis en un treball sobre productes lactis publicat el 1983 deia que aquests formatges eren apreciats,<sup>2</sup> i durant el "Primer Col·loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó", celebrat a Lleida el novembre de 1990, va sorgir certa polèmica sobre el tema: vaig prometre llavors als col·legues mallorquins que investigaria l'afer dels formatges, ja que disposava de més dades que realment permetien rectificar, o si més no puntualitzar, sobre la qualitat del formatge mallorquí que s'exportava vers les terres del Principat i de Va-

---

<sup>1</sup> Teresa VINYOLES, *L'alimentació a Barcelona vers l'any 1400*. "L'Avenç" 31, octubre 1980, pàgs. 44-49.

<sup>2</sup> Antoni RIERA, *Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medioevo catalano aragonés. A Un archetipo alimentare: il latte e la sue metamorfisi*. Bolonia: "Atti del congresso internazionale IL CASERIO", 1983, pàgs. 47-57.

lència durant els últims anys del segle XIV i les primeres dècades del XV. Aquest és doncs el motiu d'aquest treball.

## 2. LA LLET I ELS SEUS DERIVATS A LA DIETA BAIXMEDIEVAL.

Com ja hem dit altres vegades gairebé mai no trobem llet a la documentació que hem consultat. En les despeses del rebost dels reis i de les reines, tot i que al volum que hem analitzat de Sibilla de Fortià hi ha les despeses per l'alimentació de la seva filla Isabel, que llavors tenia quatre anys, no apareix esmentada la llet; alguna vegada la trobem documentada en els comptes de Maria de Luna, quan s'esmenta és sempre llet de cabra, segurament per fer arròs amb llet, ja que acostuma a coincidir que en les mateixes dates es compra arròs, i sucre per fer l'arròs. Així el 19 de gener de 1403 es compren entre altres coses: arròs, llet de cabres, taronges, ous i sucre, aquest s'especifica que és per fer *clarea, neules e arròs*.<sup>3</sup>

Al monestir de Santa Anna només es compra llet quan es cuinen les carbasses que cullen a l'hort, a l'estiu; per exemple el segon diumenge d'agost de l'any 1402 es van coure per a dinar carbasses de casa i es va comprar mig quarter de llet i canyella per fer-les.<sup>4</sup> No es diu mai de quina mena de llet es tracta, però al *Llibre del coc* apareixen algunes receptes per cuinar carbasses a les que s'hi posa *let de cabres o de ovelles, e si no'n tens, met-hi let de ametles*...<sup>5</sup> De la lectura de l'esmentat receptari deduïm que no era massa fàcil abastir-se de llet; si continuem llegint la recepta ens diu que quan estiguin cuites les carbasses s'hi afegeixi la llet, sinó n'hi ha d'altra *la let de les ametles no mana may*.

Als receptaris catalans medievals documentem com a plats elaborats a base de llet: la llet bullida, la llet mal cuita, la llet mulcissa, el "luixell", de tots aquests plats en tenim receptes al *Llibre de Sent Sovi*, si bé no els hem trobat entre la documentació dels nostres arxius que hem consultat fins ara.

La llet no es compra als Hospital de la Santa Creu ni pels malalts ni pels infants, aquests s'alimenten fins a més de dos anys amb llet de dona, a través de les dides contractades per la institució benèfica; un cop tornats a l'Hospital no es preveu que prenguin cap mena de llet, ja que no apareixen compres d'aquest aliment, ni tenen bestiar per tal d'abastir-se de llet.

La mantega és un producte realment rar a l'alimentació quotidiana de la Barcelona medieval, només la trobem a la documentació reial per elaborar una salsa anomenada "allimantega", que seria una mena d'all i oli però fent servir la mantega i el formatge per lligar la salsa en comptes d'oli, segons es desprèn entre d'altres dels comptes del rebost de la reina Sibilla.

Violant de Bar trobant-se a Lleida per l'octubre de 1383 va demanar que li enviessin formatges de vaca i mantega, ambdós productes foren demanats a l'abat

<sup>3</sup> ACA Real Patrimoni Mr. E 24.

<sup>4</sup> Teresa VINYOLES, *El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400. A Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*. Barcelona CSIC, 1988, pàg. 161.

<sup>5</sup> *Llibre del coch (Tractat de cuina medieval)*. Barcelona: Universitat, Departament de filologia catalana, Curial, 1977, pàg. 58.

del monestir benedictí d'Alaó, a l'Alta Ribagorça; seria probablement la zona pirenaica la que abastiria de productes derivats de llet de vaca a Catalunya, per altra banda no trobem en cap altra ocasió esmentada la llet de vaca.<sup>6</sup>

De les mateixes dates tenim documentada l'entrada a Barcelona de formatges i de mantega procedent de la zona del Pallars, es tracta d'una carta privada escrita per una dona al seu marit en la que li diu entre d'altres coses: *Faç-vos a saber, senyer, que he rebut, per un hom de Tremp qui m'aportà una lletra, dues aludes de safrà, dotze formatges, una enclusa, una olla de coure e la mantega...*<sup>7</sup>

No trobem doncs una entrada important d'aquests productes, sinó entrades esporàdiques a través de trameses gairebé privades. Com veurem després només trobem comercialitzats amb certa força els formatges de Mallorca, en menor quantitat els d'Aragó.

### 3. ELS FORMATGES DOCUMENTATS. RELACIÓ PREU, QUANTITAT, QUALITAT.

Pels documents de la Batllia Reial sabem que arribaven al port de Barcelona formatges, segurament d'ovella o de cabra, si bé mai no ho diu, procedents de Sardenya, de Mallorca i de Menorca, i també "cascavall", és a dir llet d'egua, o més concretament formatge fet de llet d'egua.<sup>8</sup> El "cascavall" apareix esmentat al *Llibre de coc*, juntament amb formatge de brúfol, "brofolins", com a útils per fer l'apreciat *formatge torrador*. Ja hem dit que hem trobat un document de Violant de Bar on demana formatge de vaca.<sup>9</sup>

Pel que fa al lloc de procedència del formatge al *Llibre de Sent Sovi* mai no s'especifica el seu lloc de procedència, ni de quin tipus de llet estaven fets, la majoria de receptes que esmenten aquest producte fan servir el formatge ratllat; d'altres formatge vell, formatge fresc o mató, formatge gras, formatge magre i blanc. Al *Llibre del coc* si que es diu en alguna ocasió quin és el formatge idoni per elaborar algun plat; quan es parla de formatge bo, s'acostuma a especificar que sigui d'Aragó, com ara per fer morterol o alberginies a la cassola.

Per fer *bon formatge torrador* el Mestre Robert diu que *qualsevulla forma de formatge que sia gras e torrador és bo, axí com ara formatge de Lombardia e de Parma o de brofolins o encara cascavall o formatge de Aragó*.<sup>10</sup>

Tret del mató o formatge fresc, que evidentment seria del país, el formatge ja curat que més es consumia a Barcelona als darrers segles medievals procedia de Mallorca, d'Aragó o de la zona Pirinenca; les zones urbanes eren deficitàries en aquest producte, especialment Barcelona, Lleida i València havien d'importar formatges, qualsevol parent o amic que es trobés a Aragó, a Mallorca o a les

<sup>6</sup> ACA Reg. 1817 fols. 106 v. 111 r.

<sup>7</sup> ACB (Arxiu de la Catedral de Barcelona). Miscel·lània 50 (carta de Geraldona a Pere Suau).

<sup>8</sup> Antoni M. UDINA. *Nuevos datos para el estudio del comercio de productos alimenticios en Barcelona en el siglo XV*. Congreso de Historia de la Corona de Aragón, 9. Zaragoza, 1984, pàg. 159.

<sup>9</sup> *Libre del coc*, pàg. 82.

<sup>10</sup> *Libre del coc*, pàg. 82 (recepta 133).

comarques del Pirineu el millor que podia portar, o enviar, per fer contents als seus era algun formatge.

Pel que fa el preu del formatge no és fàcil de trobar una relació de preu quantitat, doncs moltes vegades es diu el nombre de peces i el preu, però desconexim el pes que tenien; també sovint es compra formatge sense dir de quina mena de formatge es tracta. De tota manera disposem d'alguns preus especialment del formatge de Mallorca que variava bastant:

L'abril de 1374, valia entre 16 i 14 diners la lliura,  
 el desembre de 1401, 12 diners la lliura,  
 l'abril de 1402, 10 diners la lliura,  
 l'octubre de 1402, 10 diners la lliura,  
 l'abril de 1403, 7 diners la lliura,  
 el juliol 1403, 6 diners la lliura.

Hem de tenir present que les primeres quantitats corresponen a formatge arribat a Barcelona, mentre les de 1403 el formatge es va comprar a València. El formatge d'Aragó comprat també a València pel mateix juliol de 1403 costava a 7,5 diners la lliura.

Es a dir si comparem aquest preu del formatge d'Aragó, comprat per l'administrador de Maria de Luna el mes de juliol de 1403, amb el formatge de Mallorca comprat aquell mateix mes pel mateix administrador, el formatge d'Aragó era lleugerament més car.

#### 4. EL FORMATGE DE MALLORCA.

Mai no s'esmenta en els receptaris el formatge de Mallorca, en canvi és el que més vegades s'especifica en l'altra documentació consultada. Cal esmentar que essencialment hem buidat la documentació del rebost reial i del monestir de Santa Anna de Barcelona i que a un i altre lloc és el formatge que es compra en més quantitat.

Deduïm que seria força conegut a Barcelona doncs és un dels productes que procedent de Mallorca es rep normalment al port barceloní; en part es consumia a la ciutat i en part s'exportava de nou a altres indrets de la costa catalana o a València.<sup>11</sup>

No sabem de quina llet estava fet ni com era, si be podem saber que arribava en quantitats importants al port de Barcelona en peces rodones que pesaven entre una i dues lliures; seria sec i no massa gras, sembla que no seria el més adient per torrar. Sabem per la documentació reial que es feia servir per ratllar, als receptaris mai no es diu quin formatge es fa servir per ratllar, en canvi se'n utilitza per moltes receptes. Creiem que el formatge de Mallorca també es menjaria sol, o amb pa o acompanyant alguna fruita o verdura, com a plat o com a postres.

<sup>11</sup> Antoni M. UDINA. *Nuevos datos para el estudio del comercio de productos alimenticios en Barcelona en el siglo XV*. Congreso de Historia de la Corona de Aragón, 9. Zaragoza, 1984, pàgs. 157-160.

La proporció de formatge mallorquí que es consumeix és enorme comparada amb altre tipus de formatge; per exemple Maria de Luna entre els mesos de gener i setembre de 1403, compra 230 peces de formatge de Mallorca, mentre que només en compra 8 d'Aragó i algun dia escadusser compra alguna quantitat de formatge fresc. El formatge de Mallorca l'acostuma a comprar en quantitats elevades, segurament quan arribava directament per amortitzar els ports. El dia 29 de gener paga 15 formatges que *férem venir de Mallorca*, els dies següents es va servir a taula formatge de Mallorca *de casa*, sense esmentar preu, és a dir es van consumir els formatges mentre n'hi ha al rebost, s'en menja encara el dia 10 de març; l'endemà se n'ha de comprar i se'n compren 10 peces que s'han acabat ja el dia 15 d'abril; se'n van comprant un o dos de tant en tant fins que n'arriba una altra partida de 20 peces el dia 1 de maig, i 109 formatges de Mallorca el dia tres de juny. Durant els mesos d'agost i de setembre s'alterna el formatge de Mallorca amb el d'Aragó. Els dies 1, 6, 12, 26 d'agost, 2 i 9 de setembre es menja formatge d'Aragó; els dies 5, 11, 16, 17 i 27 d'agost, 4, 5, 6, 8, 13, 15, 16, 17, 20, 27, 29 de setembre se'n menja de Mallorca.

Seria un formatge sec i curat que es conservava força bé si atenem les quantitats que se'n compra. El rei Martí, a través del seu procurador a Mallorca Mateu de Loscos, rep sovint formatge mallorquí en quantitats força importants. Tot i que no en tenim un buidatge complet sí que en podem donar alguns exemples:

Pel maig de 1403 reconeix haver-ne rebut 300 peces junt amb unes catifes; per la Candellera de l'any següent rep del procurador reial de Mallorca la cera que li ha enviat per celebrar la festa i 200 peces de formatge de Mallorca; pel maig de 1405 agraeix a Mateu de Loscos les 452 peces de formatge de Mallorca que li ha enviat...

## 5. APLICACIONS DELS FORMATGES A LA CUINA.

Hem recollit aquí les aplicacions que hem trobat documentades del formatge tant a la cuina com als àpats, els hem agrupat per tipus de formatges. En primer lloc donem les aplicacions en les que no s'especifica de quin tipus de formatge es tracta i després per les tipologies de les que sabem aplicacions concretes.

### *Formatge sense especificar.*

- Cuit amb faves.
- Cuit amb pèsols.
- Per la salsa d'almadroc.
- Formatge amb raves, per berenar.

### *Formatge torrador.*

- Per les festes anyals.

*Formatge fos.*

- Amb peres, (tingut com a requisit).

*Formatge rallat o per raure.*

- Per fideus.
- Per arròs.

*Formatge fresc.*

- Per les festes anyals.
- Fresc fregidor, per les festes.
- Per flaons: la recepta que es dedueix del rebost de la reina Sibilla per fer els flaons és a base de formatge fresc, ous i menta.
- Per fer rubiols: junt amb una menor quantitat de formatge de Mallorca i ous.
- Per les faves.

*Formatge sec.*

- Per fideus (segurament ratllat).
- Per les albergínies.
- Per les carabasses.
- Per l'allimantega.

*Formatge de Mallorca.*

- Per la salsa que es diu "allimantega". A la taula de la reina Sibilla es serveix feta amb all, mantega, formatge de Mallorca i ous.
- Per la salsa d'almadroç, a base d'alls i formatge.
- Per fideus, seria ratllat.
- Per macarrons, seria ratllat.
- Per rubiols se n'hi posa de fresc i de Mallorca i ous.
- Per fer farciment de cabrits, documentem aquest farciment pel cabrit del dia de Pasqua de 1374 a la taula de Pere III: julivert, enfulla, mescalla, mel i formatge de Mallorca.
- Molt poques vegades documentem formatges de Mallorca que s'especifiquen que són "fregidors", concretament al rebost de Pere III s'especifica que són per a sopar, es paguen entre 14 i 16 diners la lliure, no sabem si serien de la mateixa qualitat que els altres.
- Amb peres.

## 6. EL FORMATGE COM A REGAL.

Per acabar amb aquestes notes sobre el formatge voldria destacar el fet de que, al menys a les zones urbanes de Catalunya on el producte era escàs, el formatge era apreciat. El formatge considerat millor era el torrador, que era un formatge gras que es servia sempre a l'àpat principal de les tres festes anyals, tant a la taula reial com a la dels monestirs, ja hem dit que el formatge que es servia en aquestes ocasions no era de Mallorca.

El rei Martí, que ben sovint rebia quantitats importants de formatges rodons de Mallorca, apropant-se les festes de Nadal de 1403 escriu al cavaller Antoni Torrelles a qui li havia demanat que li fes arribar *formatges torradors en la ciutat de Barchinona, on nós cuydàvem tenir les festes de Nadal, certifi-cam-vos que les dites festes nós, Deus volent, tindrem en lo regne de València. Perquè trametets-nos los dits formatges ací en la dita ciutat de València o en aquella part on serem.*<sup>12</sup>

Molt apreciats també per elaborar algunes menes de postres eren el formatge fresc o mató i el formatge que es podia fondre. Al monestir de Santa Anna es menjava formatge fresc per Pasqua.

Apreciats també, però creiem que pensant en una alimentació més quotidiana que en requisits, hi haurien els formatges secs procedents d'Aragó i de Mallorca, se'n consumien força, però no sempre n'hi havia al mercat pel que eren cobejats pels ciutadans i es feien servir com a regal. En una ocasió el rei Martí l'Humà en tramet una quantitat important al monestir valencià de la Vall de Crist i així li diu al prior: *trametem-vos per lo portador de la present 100 formatges de Mallorques que vós, e tot lo convent, mengets per amor nostre e que pregueu Déu per nós.*<sup>13</sup> Aquest formatge no era un requisit, però era prou apreciat com perquè els monjos el mengessin per amor al rei i propiciés a favor d'ell les seves pregàries.

Comparat amb el d'Aragó sembla que l'aragonès era una mica més car i força apreciat tant entre els ciutadans de Barcelona com a la casa reial, si bé n'arribava amb menys quantitat que de Mallorca i la qualitat no era sempre regular, a més el transport sembla més problemàtic i de vegades no arribava en bones condicions. Les peripècies del formatge arribat de terres aragoneses a Barcelona les podem seguir a través de tres cartes escrites entre 1374 i 1376 per una dama anomenada Sereneta casada amb Ramon de Tous, administrador de la comtessa Maria de Luna. Per una de les cartes de la dama sabem que ha rebut a la vegada del marit i d'un altre funcionari de Maria de Luna, amic de la família, formatges procedents d'Aragó. Sereneta agraeix el regal, però valora la qualitat diferent dels formatges que li han enviat i així li fa saber al marit: *He-us moltes gràcies, sènyer, dels formatges que m'haveu tramesos, com verament molt vos fa a grair, mas de meiors n'hic ha enviats en Miquel Descamps, prec-vos, sènyer, que'l me saludeu molt e que li hajau moltes gràcies...*<sup>14</sup>

<sup>12</sup> ACA. Reg. 2247, fol. 22 r.

<sup>13</sup> ACA Reg. 2249, fol. 196 v.

<sup>14</sup> ACB Cisme d'Occident doc. en paper 1211.

Aquesta mena de cortès menyspreu es veu agreujat en una altra tramesa de formatges que li fa el marit des d'Aragó. Els formatges que diu que li ha enviat no li han arribat: *Lo forment de Tortosa, sènyer, he rebut, mas no bé los formatges, e és estada culpa del berger*. Uns dies després Sereneta va rebre els formatges per la via de Tortosa, és a dir haurien anat Ebre avall fins a Tortosa i d'allà per camí fins a Barcelona, afirma haver rebut *10 formatges en una cistella, los quals eren podrits*,<sup>15</sup> decididament Ramon de Tous no té sort amb els formatges que envia a la seva dona. Anècdota a part veritablement l'entrada de productes caducs a través del riu o dels camins era difícil; sembla que arribaven en millors condicions des de Mallorca, embolicats amb fulles de palma i ben guardats a les bodegues de les barques.

Enviar-se formatges era un present normal, el rei Martí en regala de Mallorca als frares de la Vall de Crist, una dona en rep del seu marit que és a Tremp, Sereneta del marit i un amic que són a Aragó; però sens dubte el document més interessant que hem trobat i que ens pot donar una nova dimensió del veritable valor que es dona al formatge de Mallorca l'hem extret d'un procés d'adulteri que fou força sonat a Barcelona l'any 1375.

Fou processada una dona anomenada Margarida, casada des de feia tretze anys amb un mercader; quan aquest feia més d'un any que es trobava a Sicília, ella prengué un amant, un jove estudiant que havia rebut les ordes menors; els seus amors passen de les platòniques mirades a la Seu, on es veuen a missa, a les apassionades cites de nit a la llar de Margarida... hi ha intercanvi de regals que són penyora d'amor. El jove amant, després de la primera cita li envia, préssecs, peres i dos formatges de Mallorca.

Els formatges de Mallorca no eren els millors del món, ni els que es servien per Nadal ni per Pasqua a la taula reial; però a palau se'n servien força sovint com a condiment o com a complement de l'àpat; al monestir de Santa Anna s'en menjava cada dia per dinar, any rera any segons establien els costums, entre les dues Pasqües; el rei en feia donació als frares per que preguessin per ell; els amants se'n regalaven com a penyora d'amor.

Segurament aquest no era el formatge més suculent pel paladar medieval, però era força normal trobar-ne a Barcelona a partir del darrer part del segle XIV i formava part del condiment de molts plats, es menjava com a postres, de vegades acompanyant la fruita, com el seculent formatge amb peres que al monestir de Santa Anna es menjava només dos cops a l'any: per la festivitat titular del monestir i per la Mare de Déu d'Agost; aquest formatge es menjava també per amor, cosa que l'envolta sens dubte de certa màgia.

<sup>15</sup> ACB Cisme d'Occident, documents en paper 1202, 1207.



## DOCUMENTS

## 1. 1374, abril, 2. Barcelona.

*Fragment de les despeses de Pere el Cerimoniós pel dinar del dia de Pasqua Florida.*

ACA Reial Patrimoni Mr. E 14.

Dia de Pascha Florida, en lo qual dia lo senyor rey tench casa a la senyora reyna e als infants, a l'infant en Martí, comte d'Urgell, comte d'Anpuries, mossen de Tarragona, mossen de Leyda, mossen d'Euna, vezcomte de Gualcalls, e molts d'altres nobles cavallers e fills d'aquells, dones e donzelles, e d'altres diverses gents de ciutats e viles.

...juyvert molt e enfulla costa 21 sous 6 diners; mescalla 20 sous; fideus 50 lliures, a raó de 8 diners la lliura, costen 33 sous 6 diners; formatges de Mallorca a farsiment de cabrits e a fideus, 14, costen 22 sous 1 diner; olles a les cuynes, set, e una coçola, costen 6 sous; mel a farsiment de cabrits e a salsa de pagó, e juyvert e mascalla, 168 lliures, a raó de 5 diners la lliura, costen 125 sous; fil d'empalomar, dues lliures, costen 3 sous 8 diners: formatges freschs a flaons a sopar, 49 formatges, costen 44 sous 11 diners...

## 2. 1375, octubre, 1. Barcelona.

*Fragment de l'interrogatori fet a Margarida, muller de Francesc Bonniu, acusada d'adulteri, en el qual ella afirma haver rebut del seu amant com a regal fruita i formatges de Mallorca.*

ACA, Reial Audiència, processos.<sup>16</sup>

Interrogada si lo dit Antoni null temps donà a aquesta deposant, ni ella deposant al dit Antoni, neguns abeuratges que s'amassen més.—E dix que no. Bé és ver que el dit Antoni depuys que ha jagut ab aquesta deposant carnalment, li tramès peres e présecs e dos formatjes de Mallorques.

## 3. 1380, gener 19 i 31. Barcelona.

*Fragment de les despeses del menjar de la reina Sibilla de Fortià, muller de Pere el Cerimoniós; entre altres coses compra formatge de Mallorca per fer "allimantega"; el dia 3 de gener en va comprar per fer "almadroc".*

ACA Reial Patrimoni Mr. E 21.

<sup>16</sup> Document facilitat per Jaume Riera i Sans.

Dijous XVIII dies del mes de janer la senyora reina en Barchinona: lenya 2 somades, 15 sous; cols verts 18 diners; formatges de Mallorca a ayl e mantega 2, costaren 2 sous; mantegua una lliura a 12 diners; ous a l'allemangua e a la infanta 22, a raó de 10 diners la dotzena, cotaren 18 diners...

...ayls, un forch, 2 sous; mategua a ayl e matega, una lliura, 12 diners; formatges de Mallorques 2, costaren 2 sous; formatge frechs a flahons 8, costaren 6 sous 8 diners, menta als flahons 2 diners; juyvert molt e en fulla 14 diners; ventrells de gallines 2, costaren 2 diners; peus de porch 4 costaren 8 diners, ous a l'allemantegua e als flahons e a la infanta e a la cambra 62...  
cambra LXII...

4. 1401, desembre 24 / 1402 febrer 2. Barcelona.

*Fragments de les despeses extretes dels comptes del monestir de Santa Anna de Barcelona; conté les despeses en formatges de les festes de Nadal fins a la quaresma.*

AHCB Varia 30.

Item lo dia mateix (vigilia Natalis Domini) comprí IIII formatges freschs per les festes	2 s.
Item ista die (Nativitas Domini) dominus prior donà formatge torrador	
Item in cena doní dels dits formatges que comprí la vigilia de Nadal	
Item feria II qui fuit festum Sancti Stephani, doní dells dits formatges	
Item in cena moltó	9 d.
Item feria III, festum Sancti Johannis, doní al dinar dels dits formatges	
Item in cena butifarres de domo	9 d.
Item feria IIII, fuit festum Innoscencium, comprí un formatge de Mallorques, a raó de XII diners la lliura	1 s. 4 d.
Prima die Januarii, que fuit Circumcisio Domini. Item comprí mig formatge torredor	8 d.
Item ista die in cena butifarres de domo	8 d.
Item feria IIII comprí II formatges de Melorques a raó de XII diners la lliura, pesaren II lliures e XII onzes	2 s. 11 d.
Dominica secunda mensis januarii, et est VIII die ipsius mensis... costà una lliura e III onzes de fideus	1 s.
Item formatge per raura	3 d.

Dominica III mensis januarii, et XV ipsius mensis... Item compri III formatges de Melorques, a raó de XII diners la lliura pesaren IIII lliures e XI onzes	4 s. 2 d.
. . . . .	
Dominica V mensis januarii, et XXX ipsius mensis... Item compri II lliures de fideus	1 s. 8 d.
Item formatge per retllar	4 d
Item feria III formatge de rellar	6 d.
Item feria V fuit festum Purificacionis Beate Merie, e fou lo dijous larder... formatge per l'almadroch	6 d.

## 5. 1403. maig, 8. Burgeçot.

*Carta del rei Martí a Mateu de Loscos, procurador reial a Mallorca, dient-li que ha rebut les 300 peces de formatge de Mallorca i les catifes que li ha enviat.*

ACA Reg. 2245, fol. 197 r.

Nos en Martí etc.

Ab tenor de la present atorgam haver reebudes de vós, feel nostre en Matheu de Loscos procurador reyal de Mallorques, trecentes peces de formatges redons de Mallorques en tres cosses de palma, cascuna ab un senyal reyal; e tres catifes peloses morisques en un baló, ligades ab corda de spart cubertes ab serpellera de cànams ab un senyal reyal en cascun cap del dit baló. Los quals formatges e catifes nos són stades liurades per lo feel nostre en Johan de Olesa, notari e scrivà del dit vostre offici, en lo mes de maig present. Manants per aquesta matexa al mestre racional de la nostra cort o a son lochtinent o altre qualsevol de vos compte oydor, que tot çò e quant vos han costat les dites coses, e les messions que fets havets per trametre a nós aquelles, vos prena en compte, dupte e impugnació alcuna sobre açò no fehent. En testimoni de la qual cosa. la present manam ésser feta ab nostra segell secret segellada.

Dada en lo loch de Burgeçot de la orta de València a VIII dies de maig de l'any de la nativitat de Nostre Senyor M CCCCIII.

Rex Martinus.

Dominus rex mandavit mihi Guillelmo Poncil.

## 6. 1403, gener-juny.

*Fragments de les despeses de menjar de la reina Maria de Luna, muller de Martí l'Humà. Són uns exemples entre molts d'altres on es consignen compres de formatge de Mallorca.*

ACA Reial Patrimoni Mr. E 24.

Dimarts a XVI dies del mes de janer la senyora reyna en València. Minúcies: lenya, carbó, sal, fil de casa, formatge de Mallorca, un, costa un sou 8 diners; juyvert en fulla costa 3 diners; budells de porch e mig canter de sanch per les butifarres e dos entrevins, consta 8 sous; fenol e batafalna picat, una lliura, costa un sou 6 diners; menuts de galines costa 3 diners...

Dilluns a XXIX dies del mes de janer... formatges que férem venir de Mallorca, 15, costaren ab lo port 27 sous, 10 diners

Dimecres a XVI del mes de maig la senyora reyna en Muntcada. Minúcies: lenya, carbó, formatges de Mallorca, dos de casa; pèsols costa 7 diners; ous dotze costen 8 diners, gallines set parells e mig ab dos parells a brous...

Dicmenge a III de juny (cinquagèssima) la senyora reyna a Altura... mel, fideus de casa; vinagre grech sis canters costa 18 sous, formatge de Mallorca 109 pesen 162 lliures, costen 94 sous 9 diners, juyvert molt costa un sou 4 diners; ous, dotze, costen 18 diners; gallines vuit parells ab dos parells a brous 41 sous 8 diners...

7. 1403, desembre, 3. València.

*Carta del rei Martí a Antoni Torrelles demanant-li que el formatge torrador que havia de portar-li a Barcelona per les festes de Nadal, que el porti a València ja que passarà allà les festes.*

ACA, Reg. 2247, fol. 22 r.

Lo Rey.

Mossen Anthoni. Nós vos havem scrit que ns trametessets dels formatges torradors en la ciutat de Barchinona, on nós cuydàvem tenir les festes de Nadal, certificam-vos que les dites festes nós, Déus volent, tindrem en lo regne de València. Perquè trametets-nos los dits formatges ací en la dita ciutat de València e en aquella part on serem.

Dada en València sots nostre segell secret a III dies de deembre de l'any MCCCCIII. Rex Martinus.

Dirigitur Anthonio Torrelles, militi.

Dominus rex misit signatam.

8. 1404, abril, 30. València.

*Carta del rei Martí a Mateu de Loscos, procurador reial a Mallorca, dient-li que ha rebut la cera que li ha enviat per la festa de la Candelera i 200 peces de formatge de Mallorca.*

ACA, Reg. 2247, fol. 76 r.

Nos en Martí etc.

Per tenor de la present atorgam haver reebudes de vós, feel nostre en Matheu de Loscos procurador reyal de Mallorca, 123 llyures, 3 onzes de cera blanca obrada de ciris e candels de diverses talles e fayçons per obs de beneyr en la festa de Nostra Dona Sancta Maria de Ffebrer prop passada, de l'any present, dins una caixa de fusta d'avet senyada ab senyals reyalis e ligada ab cordes de cànem; e doentes peces de formatges de Mallorca en dos cosses de palma cascuna ab senyal reyall. Manans per aquesta matexa al mestre racional de la nostra cort o a son lochtinent o a altre qualsevol de vos compte oydor, que tot çò que vos han costat les dites coses e les messions que fetes havets per trametre a nós aquelles, vos perna en compte, dupte o impugnació alcuna sobre açò no feent. En testimoni de la qual cosa la present manam ésser feta eb nostre segell secret segellada.

Dada en València a XXX dies d'abril en l'any de la Nativitat de Nostre Senyor MCCCCIII.

Rex Martinus.

Dominus Rex mandavit mihi Guillelmo Poncii.

9. 1405, maig, 12. Barcelona.

*Carta del rei Martí a Mateu de Loscos, procurador seu a Mallorca, dient-li que ha rebut les 452 peces de formatge de Mallorca que li ha enviat.*

ACA, Reg. 2247, fol. 128 r.

Nos en Martí per la gràcia de Déu etc.

Per tenor de la present atorgam haver reebudes de vós, feel nostre en Matheu de Loscos procurador nostre en lo regne de Mallorca, quatrecentes cinquanta dues peces de formatges redons de Mallorca, los quals nos havets trameses e lliurades en lo nostre Palau Maior de Barchinona. Perquè manam per aquesta matexa al mestre racional de la nostra cort, o a son lochtinent o altres qualsevol de vos(tre) compte oydor, que lo preu dels dits formatges e la messió que havets feta per trametre-nos aquells a compte vostre admeten, vós restituint la present ab època del dit preu e messions. En testimoni de la qual cosa manam la present ésser feta e ab nostre segell secret segellada.

Dada en Barchinona a XII dies de maig de l'any de la Nativitat de Nostre Senyor MCCCCV. Rex Martinus.

Dominus rex mandavit mihi Guillelmo Poncii.

## 10. 1407, maig, 28. València.

*Carta del Rei Martí al prior del monestir de la Vall de Crist dient-li que li envia 100 formatges de Mallorca i que ajorni la professió dels novicis fins que ell hi vagi.*

ACA Reg. 2249, fol. 196 v.

Lo Rey.

Prior. Vostra letra havem reebuda e trametem-vos per lo portador de la present 100 formatges de Malloques que vós, e tot lo convent, mengets per amor nostre e que pregueu Déu per nós. Pregants que en la professó que aquests dos monjès novicis volen reebre sobreseguats tro fins que nós. Deus volent, siam aquí, on ab l'ajuda de Déu entenem ésser sens falla per tota l'altra setmana que ve.

Dada en València sots nostre segell secret a XXVIII dies de maig de l'any mil CCCCVII. Rex Martinus.

Dirigitur priori monasterii Vallis Jhesu Christi.

Dominus rex mandavit mihi Johannis de Tudela.

## 11. 1452. Barcelona.

*Ordinacions fetes pel comissari apostòlic, amb consentiment de la comunitat del Monestir de Santa Anna de Barcelona, per la distribució dels aliments al monestir, és el fragment referent als dies que s'ha de menjar formatge.*

Arxiu Episcopal de Barcelona. Fons de Santa Anna 0.1, fol. 17 r.

Les jornades en les quals lo dit aniversarié és tengut dar formatge:

Item és tengut de dar formatge a dinar tots temps que y haie cuinat de arròs o fideus o alguns farciments, e aquest formatge ha de ésser de Aragó o de Malloques, per rallar.

Item deu dar formatge torrador, als dits prior e convent, los dies de Carnestoltes de Avent e de Coresma, de Nadal e de Sanct Steve, Sanct Johan, A ïnnou, Parici, Sancta Maria Canaler, e si per cars alguna d'aquestes festes ve en divendres o disapte, exceptat Nadal e les dites Carnestoltes, deu dar torrons o avellanes torrades en lloch de formatge torrador, segons per los sobredits concordat serà.

Item deu dar formatge fresch lo die de Pascha e lo dilluns après, festa del Sanct Sepulcre, e los dies ço és: lo dilluns e dimecres de ledanies e lo die de Sincoesma e lo dilluns après, segons és acostumat.

Item deu dar formatge de Mallorca ha dinar en lloch de nous de Pascha fins ha Sanct Spirit.

Item dona del dit formatge de Mallorca, bé e complidament, lo die de Sancta Anna ab les peres, après dinar, y aximateix lo dia de Sancta Maria d'agost.