

«DELS PEYS, NE EN QUAL MANERA LOS DEU HOM USAR». ALIMENTACIÓ I CONSUM DE PEIX A LA MALLORCA DEL S. XIV.

Francesc BELTRAN SERRANO
Margalida BERNAT i ROCA

«No mengs gallines ne capó
menja llegums i algun peixó;
a les festes carn de moltó
ton menjar sia».

ANSELM TURMEDA
«Hom compa.l peix:
no sap si.l menjarà»
RAMON LLULL

0. Introducció.

En el marc de la societat cristiana de l'Edat Mitja, el paper i el consum de peix es revesteixen d'una sèrie de connotacions especials. En primer lloc, gairebé sempre la inclusió del peix en una menjada suposava l'absència de la carn: eren dos tipus d'aliment excloents entre sí. Però també, i no precisament amb caràcter secundari, hi figuren els aspectes religiosos. Les normes eclesiàstiques de l'època imposaven a aquesta societat, essencialment consumidora de carn, l'abstinència de la seva ingesta una mitjana de 140 a 160 dies en l'any,¹ (encara que dividits en diversos períodes com Quaresma i Advent, vigílies, dilluns, dimecres i divendres, segons quins dissabtes... i amb inclusió de festes locals que podien introduir alguna petita variació). Això arribava a tal punt que, fins i tot, l'any es considerava dividit en *dies de carn* i *dies de peix*, forçant una alternança que afectava a tothom que es tengués per cristià.² A tall d'exemple, es pot veure quina era la pauta a les institucions assistencials. A l'Hospital de Sant Andreu de Ciutat de Mallorca, a 1324, era aquesta: dimarts, dimecres i diumenges: pa, vi i carn amb l'anomenat *cozinato* (tal vegada, un antecedent del *cuinat*); els dilluns, dimecres divendres i dissabtes: pa, ou i formatge o, en lloc d'aquest dos darrers companatges, el peix.³ Si aquest era el panorama general pels malalts,⁴ quin no havia d'esser el dels sans. Tant Antoni Contreras com Robert Grewe han constatat que el com es menjava en hospitals, naus, cases benestants o cases senzilles

¹ M. MONTANARI: *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, 1993, 82.

² T. M^a VINYOLES I VIDAL: "Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la Baixa Edat Mitjana", *1r Col·loqui de Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana* - Lleida, 1995, Volum de Ponències, 115-151. Particularment, 130-132.

³ A. CONTRERAS: *La cocina del medievo mallorquín*, Palma de Mallorca, 1986, I, 5.

⁴ A. RIERA MELIS: "Pobreza y alimentación en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media", *Actes de les XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (Segles V - XVIII)*. - Palma de Mallorca, 1996, 39-72. Veure: 57.

diferia molt poc en quan a aliments bàsics. Si un cas, les diferències es donaven pel que fa a la condimentació (principalment d'espècies), les quantitats i la freqüència de certs productes, en una pauta vàlida fins les darreries del S. XV.⁵

El fet és que, a les diverses obres gastronòmiques de l'època, es tenia molt present aquesta necessitat. Així, el *Libre del coc de la canonja de Tarragona*⁶ (de finals del S. XIV) més que un llibre de cuina, ve a esser un vertader manual d'instruccions sobre l'alimentació que havien de seguir aquelles persones que depenien de la Seu de Tarragona, tot obeint el calendari litúrgic. Una altra mostra és el *Libre de Sant Soví* (de datació semblant a l'anterior, però remuntant-se a començaments de segle i que sí és un receptari), que conté un calendari de les *saons del peix* per orientar-ne el millor consum segons l'estacionalitat de les captures. Si bé pertany a Catalunya, no s'ha d'oblidar que la font d'on s'extreien és la comuna Mar Mediterrània, essent les variants locals poc representatives, ja que sovint poden respondre a una diferent denominació d'una mateixa espècie.⁷

Resta clar el per què els substitutius de la carn durant aquest dies passassin a primer terme.⁸ Es podia optar pel vegetarianisme, però aquest es deixava com a pràctica reservada a ermitans, anacoretas o altres penitents. El formatge i els ous, per segons quines consciències estrictes, tenien en contra el seu origen animal. Restava el peix i val la pena tenir en compte algunes particularitats. El *peix pescat* és posseïdor d'una *carn diferent* apte pel consum en els moments en que la *vertadera carn animal* està vedada, per més que la seva imposició i l'assimilació per part de la cultura cristiana va tenir dificultats per obtenir una acceptació general,⁹ cosa que no es donà sinó després d'un procés lent.¹⁰ Un dels motius era de tipus ètnic-religiós i no s'ha d'oblidar que les preferències i les aversions alimentàries tenen una doble lectura, des de la psicobiologia i la biocultura, ja que poden esser a nivell individual i de caire col·lectiu.¹¹

Centrant-se en l'aspecte religiós, no està de més recordar que sobre el consum de certes espècies, més o menys subtilment, hi pesaven resabís heretats de les cultures jueves i

5

A. CONTRERAS *La cocina del medioevo mallorquín*, I, passim.
A. CONTRERAS: *La cocina del medioevo mallorquín*, Palma de Mallorca, 1987, vol II.
R. GREWE: *Libre de Sent Soví... Veure la Introducció*.
MESTRE ROBERT: *Libre del coch*. [Edició a cura de V. LEIMBRUGER] - Barcelona, 1982.

6

És conegut per una edició de 1935 feta a Barcelona.

7

A. CURTO HOMEDES: "El consum de peix a la Tortosa baix-medieval", *1r Col·loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitja*, Lleida, 1995, Comunicacions, 149-166. Veure: 152-154.
J. HINOJOSA MONTALVO: "Abastecimiento y consumo de pescado en tierras alicantinas durante la Baja Edad Media", *Actes de les XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (Segles V - XVIII)*, Palma de Mallorca, 1996, 209-222, especialment 217-221.

8

J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, València, 1993, 202.

9

H. ZUG TUCCI: "Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione", *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo* - Spoleto, 1985, 291-360.

10

M. MONTANARI: *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, 1988.

11

P. ROZIN: "Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias", CONTRERAS; J. [Compilador:] *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, 1995, 85-109
D. N. SHAK: "El gusto del catador: Determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias", CONTRERAS; J. [Compilador:] *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, 1995, 111-125.

musulmanes,¹² essent tal vegada la primera d'elles la que té un paper més destacat com a generadora dels tabús. En efecte, és a la Torah (o versió jueva de l'Antic Testament) i amb menor intensitat en el Talmud on figura la prohibició de determinants aliments. Es tracta d'un fet que, principalment des de fora del judaisme, s'ha volgut explicar mitjançant raons higièniques. Val a dir, emperò, que des del propi sí d'aquesta religió, la postura al respecte no és unànim. No han mancat veus que han considerat aquesta explicació com a una degradació de la Llei de Moisès pel fet de reduir-la a poc més que un manual complex de dietètica,¹³ ni tampoc han faltat les postures positivistes tot sostenint que tals tabús són efectivament un cos dietètic amb un fonament científic real.¹⁴ Sigui com sigui, el que no es pot deixar de banda és el fet que tot aquest conjunt de prescripcions sobre puresa e impuresa dels aliments es troba recollit a la cultura islàmica i la cultura cristiana n'és hereva d'ambdues. D'aquí que, com es veurà, determinades espècies de peixos, si bé no eren (ni ho són encara ara) completament refusats, si que la seva acceptació es troba fortament condicionada per no pocs recels.

1. Carn *versus* peix.

Una de les lectures més interessants d'aquesta dicotomia *carn/peix* és la de les implicacions de caire social que suposava el consum d'un o altre producte. El consum d'aliments en general configurava, en paraules de Ramon Llull, una cuina de *magres viandes* i una cuina de *menjars delicats*,¹⁵ destacant en aquesta darrera l'abundància de carn com a autèntic *status symbol*.¹⁶ Era l'ensenyà del privilegi social i així es mantendria pràcticament fins la inflexió de les pautes alimentàries que va suposar el descobriment d'Amèrica. Els altres aliments eren merament complementaris, per més necessaris que fossin: es considerava que no associaven. És en aquest sentit que s'ha de veure la diferenciació entre la carn com a *aliment fort*, mentre que el peix era tengut com a un *aliment lleuger*, de poca consistència, per més que la preparació i condimentació d'ambdós productes podia ésser molt semblant.

La obligatorietat per tothom de consumir peix certs dies en l'any implicava una igualtat entre classes que no era gens ben acollida per quant la diferència d'accessibilitat de *substàncies* era una més de les maneres de reforçar la ineludible diversitat social. El conflicte es venia a resoldre marcant la separació tot partint d'una qüestió de preus: el *peix fresc* era car, tant i més si era d'espècies selectes, i, a segons quins indrets, a més a més era difícil d'obtenir;¹⁷ el *peix salat* (o altre tipus de conserva con el fumats) era menys costós i, per tant, apte pels pobres,¹⁸ encara que podien conformar-se amb unes poques espècies de

12 J. JIMÉNEZ LOZANO: "Supervivencia de cultemas y mitemas islamo-hebraicos en la sociedad española o el fracaso histórico de la Inquisición", A. ALCALÁ *et alii*: *Inquisición española y mentalidad inquisitorial*, Barcelona, 1984, 352-370.

13 M. LÉVY: *Essai sur la morale du Talmud*, Brusel·les.

14 D. SHAPIRO: *L'higiène alimentaire des juifs devant la science moderne*, Paris, 1968.

15 S. TRIAS MERCANT: *Antropologia de la cuina mallorquina*, Palma de Mallorca, 1993, 60-63.

16 T. M^a VINYOLE: "Alimentació i ritme del temps ...", 126.

17 F. X. MEDINA: "Alimentació, dieta i comportaments alimentaris en el context mediterrani", F. X. MEDINA [Editor]: *L'alimentació mediterrània*. Edicions Proa S.A., Barcelona, 1996, 21-40. Veure: 34.

18 A. RIERA I MELIS: "Jerarquia social i desigualtat alimentària al Mediterrani nord-occidental a la Baixa Edat Mitjana. La cuina i la taula dels estaments populars", F. X. MEDINA [Editor]: *L'alimentació mediterrània*, Barcelona, 1996, 73-94. Veure: 91.

qualitat comuna que es consumien en fresc¹⁹ i, en últim extrem, sempre restava resignar-se al peix estantis. Amb tot, les conserves en sal no eren del tot menyspreades per la cuina benestant i se les podia trobar fins i tot en el rebost reial. En aquest sentit, Jaume III ordenà explícitament que el *museo* (o *cellario*) havia de tenir cura de què, entre les viandes sempre presents en el *reservatorio* (el rebost), hi havia d'haver-hi no sols *carnium salsorum* sinó també *piscium salsorum*.²⁰

En termes generals, una primera font molt interessant pel coneixement dels productes alimentaris a l'abast en els mercat per la població de Mallorca a l'Edat Mitja és *Libre del Mostassaf de Mallorca*.²¹ Es va redactar en bona part a partir de la segona mitat del S. XIV i s'estén fins els inicis del S. XVI. A això s'ha d'afegir que malgrat cada vila o la majoria d'elles tengués el seu propi mostassaf, el de Ciutat de Mallorca era el mirall i guia. D'aquesta manera, el que d'aquest llibre se'n pugui extreure és extrapolable prudentment a tota l'illa i, a partir d'ell, s'ha tret la mostra de quina representació tenien els diferents aliments a l'abast en la dieta de l'època. Si bé és poc extens, el llistat de productes (el que hi ha al Quadre 1 i al Gràfic 1) és un bon indicar de quins i del que eren els aliments bàsics de l'època. Les referències sumen un total de 102 que, tot comparant-se amb altres distribucions d'altres indrets, són ben representatives del paper que cada aliment tenia en el codi alimentari del moment.

Quadre 1: Referències de productes alimentaris segons el <i>Libre del Mostassaf de Mallorca</i> .		
Producte:	núm	%
CARN	47	46,08
PEIX	14	13,73
Pa	10	9,80
Vi	10	9,80
Oli	6	5,88
Verdures	6	5,88
Condiments	4	3,92
Ous	3	2,94
Formatge	2	1,96
TOTAL	102	100,00

El primer tret a constatar és que els productes es redueixen a un conjunt bastant senzill. El que la carn sigui l'aliment més vegades esmentat respon al fet de què era el més demandat i el més ofert, a la vegada que el més consumit. Con a conseqüència, a les taules dels carnisers n'hi havia una gran diversitat.²² Això respon a més dels motius que es puguin haver esmentat en altre lloc, a què la dieta que podia seguir qualsevol individu de qualsevol estament o condició física diferia poc: el pa i un predomini de companatge, com

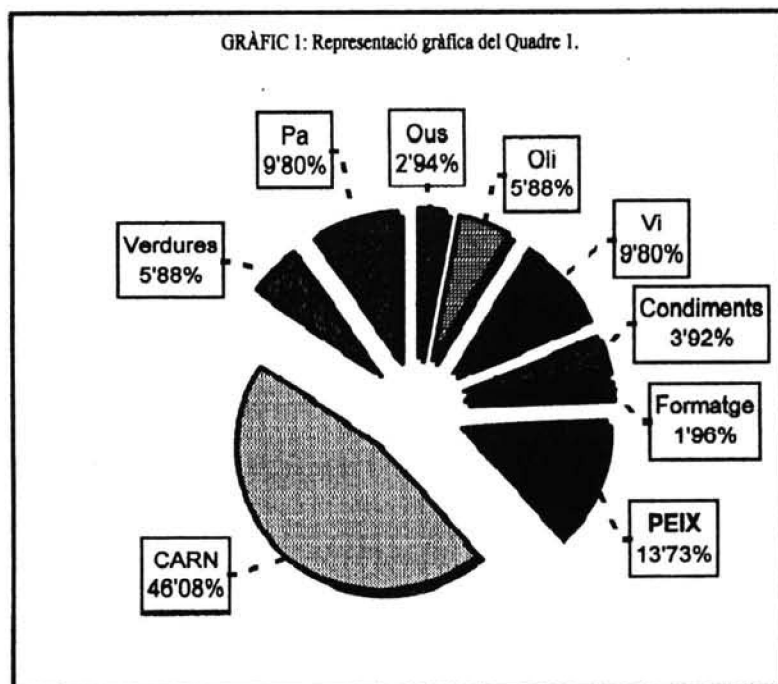
19 A. RIERA I MELIS: "Jerarquia social i desigualtat alimentària...", 83.

20 JAUME III DE MALLORCA: *Leges Palatinae*, ff. 13-13v.

21 A. PONS: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, Mallorca, 1949, 1-137.

22 A. PONS: *Libre del Mostassaf*, 2: Cap. 2; 5: Cap. 45; 7-8: Cap. 47; 8: Cap. 53 i 9: Cap. 55. M. ROTGER Y CAPLLONCH: *Historia de Pollença I*, Pollença, 1995, CI-CII.

era propi de l'Edat Mitja, abans de la inflexió que donaria paulatinament la primacia al primer, fins imposar-se a l'Edat Moderna.²³



2. El peix.

Tal com s'ha vist, el peix és el segon aliment en nombre de referències encara que amb prou diferència amb comparació a la carn. També s'ha indicat que hi havia interès en accedir a una bona varietat de peixos aprofitant-se, entre altres coses, de l'estacionalitat. Quan algun d'aquests paràmetres es trencava, la resposta social o institucional no es feia esperar.

Així ho fa patent, encara que en una data tardana, una notícia de 1518. En aquest any, els pescadors es posaren en vaga tot protestant per la *postura* o taxació del preu del peix que havia imposat el virrei a instàncies dels jurats. El Gran i General Consell exclamà que, com

²³ F. CAZZOLLA: "La città e il pane: produzioni agricole e consumi alimentari a Ferrara tra medioevo ed età moderna", *A tavola con il Principe*, Ferrara, 1988, 21-46.

CH. DYER: *Niveles de vida en la Baja Edad Media. Cambios sociales en Inglaterra (c. 1200 - 1520)* - Barcelona, 1991, 72-115, 194-239 i 250-254.

W. RÖSSENER: *Los campesinos en la Edad Media* - Barcelona, 1990, 113-125.

T. M^a VINYOLÉS I VIDAL: "El menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i educació del gust", L. ÜBERO; R. GONZÁLEZ; A. NICOLAU: *Del rebost a la taula. Cuinar i menjar a la Barcelona gòtica*, Barcelona, 1994, 19-21.

a conseqüència, *no volen pescar i han fet passar mala vida a tot lo poble aquesta quaresma*.²⁴ Per altra part, el peix també podia ésser una menja d'emergència: s'acudia e ell quan no hi havia altra cosa i així ho assenyala una altra referència també tardana. A l'any 1554, es sap que el peix es consumia *per quant en temps de stretura de carns [...] se devertia la gent en menjar de dit peix y en temps de abundancia se salava de aquell*.²⁵

Arribats aquí, ja cal preguntar-se quins eren aquests peixos que *feien passar la mala vida de Quaresma* o que *devertien la fam de la gent en temps de stratura*.

2.1. Quins peixos?.

A partir de diverses fonts, s'ha intentat fer un petit inventari dels peixos preferentment consumits dins l'àmbit cronològic del S. XIV. Les utilitzades, en raó del seu més fàcil abast, han estat *els Capítols de peixcadors e venedors de peix* continguts en *Libre del Mostassaf de Mallorca*²⁶ (de cronologia ja indicada), uns *Capítols sobre el fors del peix* per Ciutat de Mallorca entre 1361 i 1365 i uns *Capítols per l'ajuda del peix e de la volateria* de 1361, procedents de Pollença. L'elenc aportat és el que es pot veure a l'apèndix final. A aquesta relació, s'hi ha d'afegir el *dofí*, ja que s'ignorava la seva naturalesa de mamífer marí, i el *peix de bestina* o *peix bestinal*.

Aquests darrers es fan mereixedor d'un poc d'atenció. Els qualificadors *bastinal* i *de bastina* (en la seva grafia correcta) no és altre que el *peix de tendrum*, tot ell pertanyent a l'orde dels eslamobranquis i fa referència a les captures de *turons* (la *mussola*, l'*escat* i el *ca marí* ho són) i les *ratjades*, a les qual es donava aquest nom genèric, en lloc de anomenar-los amb el propi. La raó d'aquesta pràctica rau en què alguns d'ells són esquals i poden ésser devoradors de carn humana (com el *ca marí*). Es feia això perquè els consumidors s'estimaven més no sobre'n res i d'aquí que el seu nom vertader s'amagàs d'aquesta manera. Quan les peces eren de gran tamany, existia l'expressió *peix rodó de bastina*, per marcar la diferència amb el *peix de tall* pròpiament dit. Aquest era la tonyina o la sírvia ja grosses i que es venia a tallades.

Tant la voluntat de marcar les diferències, com la reticència en concretar noms es devia, en part, a la presència a nivell de subconscient col·lectiu d'un cultema religiós al que ja s'ha al·ludit amb anterioritat i que es fonamenta en bona mesura principalment en les prohibicions talmúdiques. Totes les espècies que es poden amagar sota denominació de *bastinal* tenen una morfologia comú, al no comptar ni amb escates ni amb aletes com les d'altres peixos, com s'explica a l'apèndix. Només per això, per jueus (i musulmans), són assimilables als rèptils i, per tant, impurs²⁷ i, si a més a més, hi ha la remota possibilitat de què puguin haver ingerit car humana, ho són encara més. En aquest context, és on té sentit que algunes vegades s'especificàs que la normativa general era d'obligatori

²⁴ "Huelga de pescadores (1518)", *BSAL*, IV, 1891, 60.

²⁵ A. PONS: *Libre del Mostassaf* ..., 322: Doc. 183.

²⁶ A. PONS: *Libre del Mostassaf* ..., 26-31. Aquest capítols varen ésser objecte de revisió entre 1553 i 1554, i les modificacions que se'n feren es troben interpolades entre l'articulat. Ara bé, pel llenguatge utilitzat i la redacció, és obvi que són, en conjunt, anteriors al S. XVI.

²⁷ A ells s'hi ha de sumar l'*anguila* (*Anguilla anguilla*), encara ara tan característica de l'Albufera i que comparteix morfologia

compliment tant pels venedors de peix tan cristians com jueus.²⁸ Aquesta darrera comunitat necessitava assegurar-se la puresa dels peix que volgués consumir de la mateixa manera que ho feia amb la carn mitjançant la figura del *xoet* o carnisser especialista en sacrificar els animals d'acord amb les minucioses regles prescrites a tal efecte. Sigui com sigui, hi havia el manament d'esmocar-los en alta mar i no a terra, amb una evident intenció d'evitar que els potencials consumidors poguessin veure (o que només fos intuït) els continguts dels seus budells i estómac.

Com es pot comprovar al nomenclàtor recollit a l'apèndix,²⁹ i tot confirmant afirmacions anteriors, la varietat que s'ha pogut inventariar és notòria: 90 denominacions, comptant els duplicats pel fet d'esser variants d'un mateix espècimen (com és el cas de l'*aranya* o del *moll*). D'aquesta manera, l'esforç per compensar l'obligada absència de carn resta ben palès. És cert que l'elenc que s'ha pogut establir per Mallorca no és massa diferent al que es desprèn del *Libre de Sant Savi* o d'altres fonts de caire semblant, tot tenint en compta que aquí no s'ha fet inclusió del mariscs: ni cefalòpods ni crustacis; tanmateix, s'ha de dir que les referències són minses del tot.³⁰ Pel que fa als noms populars donats als peixos, cal tenir present que, com per a tants d'altres components de la natura, és un accident derivat de la voluntat humana i que, per tant, un mateix element pot rebre diferents noms tot depenent del col·lectiu o de l'època fins i tot en el sí d'un mateix idioma. És per això que la seva identificació pot no ésser sempre tot el concreta que es voldria. Fins i tot, això és aplicable als noms científics, aplicats des del S. XVIII quan es va adoptar el costum de denominar totes les espècies del món amb una mateixa nomenclatura científica. Els peixos no varen ésser una excepció. També cal assenyalar que algunes vegades s'ha emprat o s'empra encara ara un mateix nom comú per designar diferents exemplars que, com és lògic, tene nom científic diferenciat, detall que s'a fet constar en les notes. D'altra lloc, s'ha de dir que, sempre dins el possible, s'ha intentat recollir els noms comuns, tan els arcaics com els més presents, ja que són un factor importantíssim de la identitat i la riquesa lingüística,³¹ sense que això vulgui suposar la ignorància o el menyspreu d'altres denominacions del mateix àmbit lingüístic ni tampoc de les seves equivalència a altres llengües.³²

28 ARM. Còdex 29 – f. 56.

29 El nomenclàtor que aquí es presenta, s'ha confeccionat a partir de:

A. M^a ALCOVER; F. DE B. MOLL: *Diccionari Català-Valencià-Balear*, Barcelona, 1975-1977, 10 vols.

Ll. CARDONA: *Peixos de Menorca*. Consell Insular de Menorca, Menorca, 1997.

J. Y. COUSTEAU et alii.: *Enciclopedia Cousteau del Mundo Submarino*, Madrid, 1980, 10 vols..

F. LOZANO CABO: *Oceanografía, biología marina y pesca*, Madrid, 1978, 3 vols.

M. MASSUTI: *Peces para la pesca deportiva en las Baleares*, Palma de Mallorca, 1983.

B. J. MUSS; P. DAHLSTRÖM: *Guía de los peces de mar: Del Atlántico y del Mediterráneo*, Barcelona, 1981.

F. NAVARRO DE LA FUENTE et alii.: *Clasificación de los Animales*, Madrid, 1972.

F. RIERA MUNUERA; J. OLIVER VALL; J. TERRASSA MATAS: *Peixos de les Balears*, Palma de Mallorca, 1995.

30 A. PONS: *Libre del Mostassaf* ..., 295: Doc. 156. De fet, només es té una única al·lusió i encara de 1416, referida a les gambes, tot prohibint collir-les en *los stanyes de l'alqueria o possessió de Julia Thomas, ciutada*.

31 J. CORBERA: "El recobrament del lèxic patrimonial mallorquí", *Actes del IV Congrés. El nostre Patrimoni Cultural: El Català, Patrimoni de Mallorca*. – Palma de Mallorca, 1997, 199-212.

32 M^a P. TORRES: "La ictionimia en el 'Vocabulista' de Alcalá", E. GARCÍA SÁNCHEZ (ed.): *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus. Textos y estudios*, Granada, 1990.

En el referit apèndix, també s'ha inclòs, fent cas del costum gastronòmic tradicional d'aquesta classificació, la divisió entre peix blau i peix blanc. Sempre s'ha considerat peix blau aquell que presenta les escates d'un color blavós i que ha estat considerat més bast al gust; mestres que el peix blanc és el que presenta escates de color platejat; però cal tenir present, per més que no es trobi tan divulgat, que existeix el denominat peix vermell que deu el seu nom al color vermell-groc de les seves escates. Són aquest dos darrers grups, el blanc i el vermell, els més apreciats a la cuina.

Aquesta classificació per colors (que no afecta només a les escates, sinó que també depèn de l'epidermis) respon, bàsicament a la presència de tres pigments que, segons la proporció en que es trobin a cada animal, fa variar el color encara que, també es poden produir modificacions a causa de la llum i altres factors ambientals quan l'animal és viu, o bé quan ja ha estat pescat. Els pigments responsables de la coloració natural del peix, són: la melanina, pigment de color negre causat per l'acció del enzim tirosinasa que actua sobre el teixit viu; el carotè és un pigment que, gràcies el gran nombre de carbonis insaturats disposats de forma successiva a la seva molècula, és el responsable de la coloració vermellosa i groguenca; i, finalment, la guanina que dóna el color argentat i que forma part dels àcids nuclèics. El resultat d'aplicar aquest criteri de classificació als espècimens detectats, tot respectant el costum de considerar el peix blanc i el peix vermell com a equivalents, és el següent:

Blau:		14
Blanc:	32	44
Vermell:	8	
	TOTAL:	58

3. La venda del peix.

En el moment de la conquesta feudal de Madína Mayûrqa, sembla esser que els seus habitants comptaven amb una *al harayhra* o lloc on es salava peix o es fumava.³³ En el *Còdex Català del Repartiment* hi figura amb la postil·la *zo es piscaire*.³⁴ Res més es sap d'aquest únic nucli vertaderament urbà en poca andalusí, excepció feta que aquesta instal·lació (o alguna altra) varen caure en porció de Nunó Sanç. Poques coses es saben dels punts reals de venda del peix a l'Edat Mitjana i això obliga a estendre's fins al S. XVI per tal de poder reunir alguna notícia en sentit retrospectiu.

3.1. La «Peixeteria» o «Peixcateria».

Segons Antoni Furió,³⁵ després de la conquesta, el 13 de juliol de 1246, Maymó i Guillem Corna, Arnau Fuster, Arnau Oger, Guillem de Fox, Pere de Pax, Pere Coc i Berenguer de Granollers varen rebre en emfitèusi d'Antoni Font, batle de Mallorca, les vuit

³³ M. M. RIERA FRAU: *Evolució urbana i topografia de Madína Mayûrqa*. - Palma de Mallorca, 1993, 124.

³⁴ R. SOTO COMPANYY: *Còdex Català del Libre del Repartiment. de Mallorca* [Edició a cura de ...], Palma de Mallorca, 1984, 23.

³⁵ *Almanaque Balear*, Palma. 1882, 102.

taules de venda de peix i els dos pilons de tall a existents a les hores, amb l'obligació d'un censal anual de 2 morabatins d'or per taula. Estaven autoritzats a augmentar-ne el nombre sempre que el *tinglado* existent, de vuit columnes, ho permetés. Aquest establiment es va confirmar pel mateix batle reial amb data de 9 de les calendes d'abril de 1250. La instal·lació va esser coneguda popularment amb el nom de *Gàbia* i aquest nom li venia d'unes barreres de ferro que sostenien la porxada i en les que hi figuraven les armes de la Corona d'Aragó. Amb posterioritat, en una evident castellanització, se li va dir *Rastrillo*, denominació encara ara existent com a topònim del lloc del seu emplaçament transformat en placeta. Ja en el S. XV, concretament a 1414, les taules primeres havien augmentat fins a tretze, escampant-se pels carrers dels voltants. En aquest moments, el lloc ja era conegut coma *Pescateria Vella*.

A més de punt de venda, tot indica que també actuà de llonja, tal i com es desprèn d'una notícia de 1587, en la que d'un *foro piscario* situat a la parròquia de Santa Eulàlia. En el S. XVII, els perceptors del *dret del taulatge* de la *Pescateria* eren el Col·legi de Pescadors i la família Vivot. El dret era de 4 diners per lliura de peix venut. Temps després, encara que en el mateix segle, aquest dret va passar a esser cobrat pel Capítol de la Seu que arribà a ingressar per aquest concepte fins unes 36 L. anuals.

3.2. La regulació de la venda.

En termes generals, la normativa que regularitzava la comercialització del peix fresc, sec o salat responia a uns mateixos models detectables des del S. XIII i la normativa que s'aplicava al S. XIV no era gaire diferent.³⁶

A més a més de la venda a la Peixeteria, hi havia algun tipus de venda ambulat, sovint fraudulenta molt possiblement per defugir del pagament dels drets a la que estava sotmesa la venda oficial, que eren de 2 diners per lliura i del que es trobava exclòs el peix provinent de l'*Albufera Maior*,³⁷ així com les vendes a la menuda a no esser que es destinassin a la revenda.³⁸ En aquests sentit hi apunten les disposicions que prohibien amagar peix en les cases particulars i que, fins i tot, al·ludien aquells que es dedicaven a la pesca per divertiment, privant per damunt de tot l'obligació de dur totes les captures a la peixateria per comercialitzar-les a les taules, fent-se menció especial del vet d'una venda domèstica.³⁹ D'aquí també les prohibicions com la de no poder adquirir grans quantitats de peix, sinó les limitades a *aytant com mester ne haura* el comprador⁴⁰ o el no poder comprar-ne a la ribera, ni a les viles o pobles de la Part Forana.⁴¹

Per la mateixa raó, s'havia de obtenir permís especial per dur peix a Ciutat de Mallorca provinent d'aquelles viles que tenguessin port. Això és el que va succeir a 1388,

³⁶ Les dades de les que es farà ús sempre que s'indiqui aquesta cronologia procedeixen del Còdex 28, conservat a l'Arxiu del Regne de Mallorca. Sobre la naturalesa i particularitats d'aquesta font, veure:

M. BERNAT I ROCA: "«Sens licència de Mostaçaf». Hipòtesi sobre l'ofici a la Mallorca del S. XIII (1230-1300)", *Actes de les XVI Jornades d'Estudis Històrics Locals: El Regne de Mallorca a l'època de la Dinastia Privativa* – Palma de Mallorca, 1998, 291-311.

³⁷ ARM. Còdex 29 – f. 55.

³⁸ ARM. Còdex 29 – f. 55v.

³⁹ ARM. Còdex 28 – f. 130.

⁴⁰ ARM. Còdex 28 – f. 132v-133.

⁴¹ A. PONS: *Libre del Mostassaf* ... p. 27: Cap. 11; p. 28: Cap. 12 i p. 26: Cap. 5.

quan Francesc Simón i Bartomeu Reya, de Sóller, sol·licitaren poder dur-n'hi ja que *a les vegades tanta es la multitud de peix que prenen que aquí [es refereix a Sóller] no's poria ne's pot vendre en alcuna manera*.⁴²

Poques coses es saben dels altres indrets de pesca més habituals, però es coneix que hi havia pesqueres especialment freqüentades *de la Dragonera tro a Cabrera*⁴³ i, a jutjar per algunes notícies, anar-hi implicava algun tipus de perill ja que s'autoritzava que els pescadors es proveïssin d'armes, particularment els que calaven a *La Palomera*.⁴⁴ Encara que en una quantitat desconeguda, també hi havia peix de fora de l'illa. Ara bé, la seva comercialització no era gens fàcil. N'hi havia de provinent d'Eivissa i d'altres parts i només es podia vendre a la peixeteria, de tal manera que els infractors eren sancionat amb el considerable ban de 60 s.⁴⁵ I el peix salat *del que ve per mar* pesava la prohibició de comprar-ne en gros amb destinació a la venda interior, però si era per redistribuir fora del regne.⁴⁶

Més minses són encara les dades pel que fa a la venda de peix a la zona interior de l'illa, encara que es té notícia d'algun tipus de problemàtica. Ara per ara, la millor mostra és el cas d'Inca, on el peix hi compareixia provinent d'Alcúdia i també des de Ciutat de Mallorca. A 1373, la vila d'Inca comptava amb algunes taules de venda de peix, des de feia més de 100 anys. Dues d'elles eren de Francesc de Roses⁴⁷ i n'hi devia haver algunes més, ja a 1338 existia el topònim de *Peixeteria* com a lloc on s'hi jugaven jocs prohibits.⁴⁸ Del com es bastien aquestes taules se'n té notícia a partir d'algunes intervencions del mostassaf. A 1386, els pescadors d'Alcúdia es queixaven que aquest oficial els obligava a dur el peix personalment, impeding-los la venda a través d'altres persones.⁴⁹ El mateix és el que els va succeir a Jaume Martí i els seus germans, també pescadors d'Alcúdia a 1393 i pels problemes que denuncià tenir Francesc Castell, senyor de l'Albufera en aquest mateix any, es pot sebre de l'oposició del mostassaf a què el peix provinent d'aquest indret es venes segons costum de l'Albufera de València.⁵⁰ La querella venia d'antic i no sols afectava la vila d'Inca, sinó que era extensiva a tota l'illa. A l'any 1360, Berenguer de Codinach, com a conseller del rei, responia a una carta de Bernat de Tous, governador general del Regne de Mallorca, i l'informava que el peix de l'Albufera de València no es trobava sotmès a cap ordinació o estatut per part dels jurats ni altre càrrec ja que *per res es sofriria que imposassin alguna imposició sobre dit peix, ans los pescadors venen aquell liurament e franca, a uyl e a aquell for que's volen*.⁵¹ Cal recordar que aquesta confrontació només té sentit quan es recorda que el mostassaf, tant el de Ciutat de Mallorca com els de la Part Forana, havia d'exercir el seu ofici *iuxta morem civitatis Valencie*, almanco des del 24 de juliol de

42 A. PONS: *Libre del Mostassaf ...* 220: Doc. 77.

43 A. PONS: *Libre del Mostassaf ...* 28: Cap. 12.

44 Tal és el cas d'un pregó de 13 de maig de 1387 i no és certament l'únic. Veure: "Rúbriques dels Llibres de Pregons de la antiga Cúria de la governació (I). any 1385", BSAL, IX, 13.

45 ARM. Còdex 28 – f. 132-132v.

46 ARM. Còdex 28 – f. 133-133v.

47 R. ROSSELLÓ VAQUER: *Història d'Inca (1350-1516)*, Palma de Mallorca, 1997, 92.

48 P. J. LLABRÉS I MARTORELL; R. ROSSELLÓ VAQUER: *Inca en la història (1229-1349)*, Inca, 1998, 152.

49 R. ROSSELLÓ VAQUER: *Història d'Inca*, 92.

50 R. ROSSELLÓ VAQUER: *Història d'Inca*, 104.

51 A. PONS: *Libre del Mostassaf ...*, 182-184: Doc. 31.

1343,⁵² cosa que es reiterà en diverses dates posteriors.⁵³ Resta clar quin era el problema i que la raó assistia al senyor de l'Albufera.

A Felanitx tampoc deixava d'haver-hi alguna qüestió. Per exemple, a les darreries del s. XIV, Gabriel Sunyer tenia una taula de vendre peix devora la carnisseria. Però Pere Arnau Ferrer i alguns altres demanaren permís al governador per poder-ne vendre a les seves cases i procedent de Ciutat de Mallorca. El mostassaf s'hi oposà i ordenà que sols se'n venes a les taules, com era costum.⁵⁴

3.3. Control de preus i pesos.

Òbviament, dins aquesta mateixa línia de prevenció del frau hi havia la qüestió del control dels preus i dels pesos. En relació al preu, es sap que la seva fixació depenia de la intervenció del mostassaf que l'havia d'aforar. Un cop fet això, no es podien fer mescles de peixos de diferent aforament, ni procedir a cap tipus de separació del lot aforat.⁵⁵

Sobre el preu d'aquest aliment no són gaire les dades que se n'ha pogut replegar. Però, amb tot, és possible fer una certa comparació entre el que es pagava per una lliura carnissera (400 gm.) tant de peix com de carn, gràcies a dades provinents dels anys 1361 i 1365 (Quadres 3 i 4), i una taxació de venda de carns a la menuda, per 1396⁵⁶ (Quadre 5).

Quadre 3: Preu del peix per lliura a Ciutat de Mallorca (1361-1365) en d. per L.	
Peix	Preu
Alatxa grossa i menuda	6
Melba, orell i gerret	8
Sardina grossa i menuda	10
Esparralló, donzella, bonitol i dolíf	12
Sorra, tonyina, bis, sarrà, mabre, vaca, sard, sorell, oblada i llampuga	14
Sírvia, palomida, congre fresc, agulla i serclet	16
Amfós, espet i pàguer	18
Pagell, llissa, mujol i orada	20
Emperador i anguila	24

⁵² ARM. Sant Pere - f. 105. També a: ARM. Rosselló vell - f. 321.

⁵³ M. BERNAT I ROCA: "Sens licència de Mostaçaf. Hipòtesi sobre l'ofici a la Mallorca del S. XIII (1230-1300)", *Actes de les XVI Jornades d'Estudis Històrics Locals: El Regne de Mallorca a l'època de a dinastia privativa* - Palma de Mallorca, 1998, 291-311; en particular: 296-297.

⁵⁴ P. XAMENA FIOU; R. ROSSELLÓ VAQUER: *Historia de Felanitx. I*, Mallorca, 1976, 101.

⁵⁵ ARM. Còdex 28 - f. 130-131v.

⁵⁶ I. GARAU LLOMPART: *El Mostassaf de Pollença (1393-1413)*, Pollença, 1987, 63-64: Doc. 14.

Quadre 4: Ajuda del peix per 1361 a la Parròquia de Pollença, segons disposició dels jurats.			
PEIX	PREU PER LLIURA CARNISSERA	SENYOR DEL PEIX	AJUDA
Emperador	2 s. 6 d.	--	2 s. 6 d.
Anfós	1 s. 10 d.	1 s. 6 d.	2 d.
Tonyina	1 s. 2	1 s.	2 d.
Bis	1 s. 4 d.	1 s.	1 d.
Congre fresc	1 s. 6 d.	1 s. 4 d.	2 d.
Serrans, marbre, sard, variada i vaques	1 s. 4 d.	1 s. 2 d.	2 d.
Pagells, aranyes i escórperes	2 s.	1 s. 8 d.	1 d.
Esparrallons, donzelles i tords	1 s. 1 d.	1 s.	1 d.
Bonftols	1 s. 2 d.	1 s.	2 d.
Mel·lera i dauradella	8 d.	7 d.	1 d.
Espet	1 s. 8 d.	1 s. 6 d.	2 d.
Agulles	1 s. 6 d.	1 s. 6 d.	2 d.
Gall	1 s. 8 d.	1 s. 6 d.	2 d.
Pàguer i déntol	1 s. 8 d.	1 s. 6 d.	2 d.
Anguila fresca	2 s. 4 d.	2 s.	4 d.
Sardina grossa, emuda i moixó	10 d.	9 d.	1 d.
Alatxa grossa i menuda	8 d.	7 d.	1 d.
Bogues, gerret, ravell, xucles i gerleres	10 d.	10 d.	1 d.
Sorells	1 s. 3 d.	1 s. 2 d.	1 d.
Sercret	1 s. 4 d.	1 s. 3 d.	1 d.
Mújols	2 s.	1 s. 8 d.	4 d.
Lliça de mar	2 s.	6 d.	4 d.
Orada de mar	2 s.	1 s. 8 d.	4 d.
Raons i molls	2 s. 4 d.	2 s.	4 d.
Salpes	1 s.	11 d.	1 .
Oblades, sanut i llampuga	1 s. 4 d.	1 s. 3 d.	1 d.
Morruda, càntara, mòllera i corba	1 s. 4 d.	1 s. 4 d.	1 d.
Corball <i>llampresa</i>	1 s. 6 d.	1 s. 4 d.	2 d.
Morena	1 s. 2 d.	1 s. 1 d.	1 d.
Pàmpol	1 s. 8 d. 1 s. 6 f.	1 s. 6 d.	2 d.
Mussola i aguiador (?)	10 d.	9 d.	1 d.
Peix bestinal	1 s.		1 d.

	A:	B:	C:	D:	E:	F:	G:	H:	I:
Moltó	18	8	8	5	4	6	–	–	–
Crestat	11	5	–	3	2	–	–	–	–
Boc collut	10	5	–	–	–	–	5	–	–
Ovella	8	4	4	2	2	–	–	–	–
Cabra	8	4	4	2	2	–	–	–	–
Vedell/a	18	16	–	–	–	–	–	1	–
Vedell/a	14	–	–	–	–	–	–	–	–
Bou/Vaca	11	16	–	–	–	–	–	1	–
Anyell	14	–	6	–	–	4	–	–	7
Cabrit	20	–	6	–	–	4	–	–	10

CLAU: A = Lliura carnissera; B = Cap; C = Freixura; D = Fetge; E = Lleu i cor; F = Ventre; G = Raxumeta (?); H = Llengua; I = Cap i peu.

Aquestes dades poden ésser un bon indicador no tant pel que fa a la confrontació de preus, sinó pel fet que es corresponen a moments en els quals es donaren una sèrie de males collites,⁵⁷ com és el cas dels preus del peix, o en circumstàncies en què Ciutat de Mallorca va patir problemes d'abastiment com a conseqüència d'un context social i polític molt tens, com ara els assalts als calls d'Inca i de Ciutat, a 1391 i que seria aplicable als preus de la carn de 1396, per més que el problema no era nou: el 12 de maig de 1385 ja s'havia hagut de fer crida pública vedant treure peix fresc o salat de l'illa per la fretura d'aliments que es patia. La situació devia ésser prou greu com per què la multa fos de 50 lliures.⁵⁸

La legitimitat del pes s'intentava assegurar segons el costum de l'època i estava ordenat que qualsevol mercader o venedor de peix, tan si era de fresc com salprès, havia de disposar d'un pes o dos, amb les seves corresponents *balances e lliures*, per tal que els clients poguessin verificar les pesades i així evitar-se el *perill e damnatge a persones puerils, a fembres prenyades e a persones velles*.⁵⁹ Sols en el cas del *peix de tall* (sovint el *bastinal*, però també altres exemplars amb escata o el *dofi*) es troba una disposició molt concreta: s'havia de vendre a *lliura grossa de 18 unces* i al preu aforat, sots pena de 60 s.⁶⁰

3.4. Higiene i qualitat.

En aquest aspecte, la preocupació del les autoritats i la funció del mostassaf s'encaminava tant al control de la higiene del llocs de venda com al control de la qualitat del peix que s'ofrenava al consum. Pel que fa a la qualitat, les mesures ocupaven un ampli ventall que anava des de que el producte fos fresc fins a les característiques que havia de tenir per ésser considerat apte pel consum humà.

⁵⁷ A. SANTAMARIA ARANDEZ: *El Reino de Mallorca en la primera mitad del S. XV*. Palma de Mallorca, 1955, 27-28.

⁵⁸ A. PONS: *Libre del Mostassaf*..., 213: Doc. 69.

⁵⁹ ARM. Còdex 28 – ff. 131v-132.

⁶⁰ ARM. Còdex 28 – f. 130.

Una de les primeres mesures era la d'ordenar que la Peixeteria fos una instal·lació neta tant pel que fa al local com a les taules de venda. Estava prohibit tirar al trespol i menys davall les taules qualsevol brutor, ni tant sols les aigües de salmorra, multant-se els infractors amb 10 s. Per tal que aquesta norma fos obeïda, s'ordenava que *el peix malfrech, moques, coes de ratjades ne altre natura de peix, qui s'haia de gitar, sino en la riera de la mar, e aquell que gitara haia entrar dins la mar tant, que l'aygua li toch fins al genoll o mes avant*. La multa era de 5 s. i en cas que l'infractor fos un captiu que no podia satisfer aquesta quantitat havia de rebre 50 assots, a més d'haver de pagar la feina de l'assotador que es valorava en 1 s.⁶¹ La preocupació de cara a la venda es centrava en la presentació que s'havia de fer. El peix havia d'esser a les taules, generalment en paners, i no al terra. La disposició també afectava a altres contenidors com portadores, gerres i barrils: ni plens ni buits es podien tenir al carrer. El ban era de 5 s.⁶²

A l'igual que amb les carns, una de les primers preocupacions era que el peix fos fresc del jorn ja que, en cas contrari, s'havia de tirar a la mar sots ban de 10 s. Amb tot, aquesta norma era d'aplicació un tan relativa, ja que estava permès que aquell que no fos del dia es podia vendre sempre que se li tallas la coa com a avís de la seva condició. Això sols era aplicable al peix de certes dimensions, ja que el més menut s'havia de salar. A la realitat, existia la pràctica de retirar el no venut a les cases dels venedors amb una evident intenció de tornar-lo oferir al públic, a vegades mesclat amb el ja conservat amb sal, no limitant-se a fer-ho a les taules sinó també a la mar, per més que s'insistís en *esquivar malalties e damnatges a les gents a causa del pex malfrechs*.⁶³ Una altra disposició era la relacionada amb els peixos amb espines verinoses, que sol es podien posar a la venda una vegada separats dels altres i quan se li haguessin tallat les espines verinoses. No s'especifica quins podien esser dits peixos, però molt probablement es tracti de les escòrpores i les aranyes que figuren en els *Capítols per l'ajuda* de Pollença. Possiblement, per evitar això i altres enganys al consumidor, es prohibien les barreges d'un mateix peix provinent de distints paners i, com no, la d'espècies diferents.⁶⁴

Sobre el *peix de bastina*, degut a les reticències ja esmentades en altra lloc, únicament s'autoritzava la venda de talls (de la carn i dels fetges) prèvia visura dels mostassaf acompanyat d'alguns prohoms *peixcadors* que havien de dictaminar si era o no comestible⁶⁵ i sempre que *primer no li sia treta la mocha o budellada*⁶⁶ en funció de les raons indicades en altre lloc. Semblants disposicions afectaven a l'anomenat *peix de tall*, que no era altra cosa que les tonyines i sírvies de gran tamany. També havia d'esser reconegut per sebre si era fresc o no i donar el seu nom, a diferència del de bastina. Sols després d'aquests tràmits podia passar a la venda, essent obligatori tallar-lo des de la coa fins el cap.⁶⁷ En aquest apartat cal recordar la inclusió del dofí, que es consumia tant en fresc

61 A. PONS: *Libre del Mostassaf* ..., 26-27: Cap. 6 i 29-30: Cap. 19.

62 A. PONS: *Libre del Mostassaf* ..., 27: Cap. 8.

63 ARM. Còdex 28 – ff. 130v-131.

64 A. PONS: *Libre del Mostassaf* ..., 26: Cap. 1; 29: Cap. 9 i 26: Cap. 4.

65 ARM. Còdex 28 – f. 133.

A. PONS: *Libre del Mostassaf* ..., 28: Cap. 14 i 30: Cap. 24.

66 ARM.: Còdex 28 – f. 132.

67 A. PONS: *Libre del Mostassaf* ..., 26: Cap. 2 i 28: Cap. 13.

com salat i s'havia de vendre al mateix preu.⁶⁸ En el present, resulta un producte un tan estrany, però no ho devia esser en aquests anys de l'Edat Mitja quan en el *Libre de Sent Soví* se'n registren almenys tres mencions, essent dues d'elles receptes.⁶⁹ En canvi, en el *Libre del coch*,⁷⁰ redactat a les darreries del S. XV, ja no apareix, com tampoc ja no ho fa en una relació de preus de 1518.⁷¹

5. Una opinió mèdica: Arnau de Vilanova.

Lògicament, a més de l'opinió popular dels consumidors sobre la ingestió de peix i els seus valors alimentari, hi havia els metges que emetien la seva sobre el que era i el que no era el peix, a més de la seva conveniència segons el tipus. Són molts d'uns i altres dels que es podria fer esment, però a tall d'exemple sols se'n farà d'Arnau de Vilanova com a portaveu de la ciència mèdica més avançada del moment.

El prestigi d'Arnau de Vilanova com a metge, al marge de les afeccions per les ciències ocultes, va esser tal que comptava amb al confiança de les Corts d'Aragó i pontificia, fins el punt d'esser cridat per Pere el Gran, Alfons el Liberal i acudir freqüentment a consulta sobre la salut de Jaume II d'Aragó. Resultat d'aquestes consultes va esser la redacció d'un tractat d'higiene i alimentació dedicat a aquest darrer monarca, obra de la que cal situar-ne la composició entre els anys 1305-1307, molt probablement en una de les estances de l'autor a l'Escola de Medicina de la Universitat de Montpeller,⁷² d'on era regent d'una càtedra de medicina en una època en què aquesta ciutat era formalment part del Regne de Mallorca. L'obra en qüestió té és el *Regiment de sanitat de Jaume II*.⁷³ Ara bé, malgrat el reial destinatari, sembla que l'autor ve esser conscient de què aquesta obra tendria una certa transcendència fora de l'àmbit cortesà i va fer constar molt clarament al seu començament que malgrat haver-la escrita *a honor del molt alt senyor En Jacme seguon, rey d'Arago* també havia ordenat *aquest libre per donar doctrina de viure san e de venir a natural vela a aquels qui ho volran entendre e metre en obra*. Aquesta afirmació i la ràpida traducció al català de l'original llatí fan suposar que la difusió va respondre a les expectatives. Fins i tot, cal fer constar que n'existí una traducció a l'hebràic, de 1327, per mà de Josef ha-Levi Caslari, també conegut com a Vidal de Caslari, membre de la família provençal de Cresques, ben estesa a Catalunya i Mallorca. Al marge d'altres còpies, també n'existeix una versió abreujada del S. XV⁷⁴ que, malgrat esser poc fidel en relació a l'original llatí tant pel que fa a la traducció com per la feina del copista,⁷⁵ és prou útil pel tema que aquí es tracta ja que conte petits escursus que resulten aclaratoris.

68 A. PONS: *Libre del Mostassaf*..., 28. Cap. 13 i 29: Cap. 15.

69 R. GREWE: *Libre de Sant Soví*, 196; 209: CCVII. Qui parla com sa deu fer aperellar tunhina ffrequa ho dolffi; 211: CXXI. Qui parla com deu hom donar deuffi cuyt en aygua.

70 MESTRE ROBERT *Libre del coch*. passim.

71 A. PONS: *Historia de Mallorca. VII: El Mar*. Palma de Mallorca, 1972, 201-202.

72 A. DE VILANOVA: *Obres catalanes. Volum II: Escrits mèdics* - Barcelona, 1947 Veure: J. CARRERAS I ARTAU: *Pròleg*, 9-51 i M. BATLLORI; M. *Notícia preliminar*, 53-91.

73 A. DE VILANOVA: *Obres catalanes. II*. 98-200: Versió de Berenguer de Sarriera, traducció de l'original llatí i feta entre 1305 i 1310 per encàrrec de Balca d'Anjou, esposa de Jaume II d'Aragó. A les plenes 201-249 es pot trobar una versió abreujada del S. XV.

74 A. DE VILANOVA: *Obres catalanes. II*, 201-249.

75 A. DE VILANOVA: *Obres catalanes. II*. Veure: M. BATLLORI *Notícia preliminar*, 85-86.

Tot mantenint la posició distant amb el peix tan característica de l'època, dels 18 capítols dels que consta el *Regiment de sanitat de Jaume II*, sols un, i encara breu, apareix íntegrament dedicat al peix i a quin ús n'han de fer les gents. Es tracta del Capítol XV, que figura sota el títol *Dels peys, ne en qual manera los deu hom usar* i en el que es recollen un conjunt variat de consells sobre el tenir cura de la seva procedència i de com consumir-lo.

Just començar, es parla dels peixos d'aigua dolça, tot prevenint que s'ha de vigilar que procedixin de llocs d'aigües netes i abundants (*llacs, fonts o flums*), tenint sobre tot cura que no estiguin contaminades, fent-se especial esment d'aquelles que contenen *erbes pudrides* o en les que s'aboquen sobrants de l'amarat de cànyom i lli o de l'adobat de cuiros, sense oblidar les *sobreflujitzatz de viles ho de castels*.

La contaminació humana provinent de l'abocament d'aigües de claveguera des de centres de població o de castells, en principi, es pot deixar de banda pel que fa a Mallorca, donada l'absència de rius, encara que cal tenir en compte que, abans de les diverses variacions climàtiques, alguns torrents eren de curs més o manco constant. No succeeix el mateix amb els abocaments de caire manufacturer i molt concretament pel que fa a aigües més o manco estanys. Com a mínim, cal tenir presents el cas de l'Albufera que, en el S. XIV de molt més extensió que l'actual i que afectava a les antigues parròquies de Pollença, Alcúdia, Muro i Sa Pobla. Els habitants de totes aquestes demarcacions dedicats a la preparació de les dues principals fibres tèxtils d'origen vegetal, a Mallorca tenien els seus amaradors en aigües de l'Albufera. Les restants viles allunyades d'aquest indret, ho feien en altres contrades que reunissin les condicions escaients com l'anomenat *Pèlag* de Lluçmajor o altres estanys⁷⁶ i sense desdenyar fer-ho pràcticament a vora de mar.⁷⁷ Pel cas de Ciutat de Mallorca, cal recordar que l'actual del Prat de Sant Jordi va ésser zona d'aiguamolls fins el S. XVIII.⁷⁸ I pel que fa a corrents d'aigües dolces, cal referir-se a una altra activitat contaminant com és ara la dels molins drapers. Encara que aparentment allunyada del tema, se l'ha de tenir present per dos fets. En primer lloc, que els molins drapers acostumaven a funcionar a partir de l'aigua de síquies. Si bé l'aigua que actuava com a força motriu no en sortia contaminada, la que s'havia emprat per l'adobat i neteja dels draps sí que no se'n alliberava de dur-se'n productes contaminants.⁷⁹ En segon, el problema rau en què els qui tenien empriu a trams de síquia també tenien dret a la cria d'anguiles en ells pel propi consum. Era un dels drets que tenien els detentadors de fibres i molins; a més a més,

⁷⁶ [E. FAJARNES]: "Ordinacions sobre amerar llins y cañum en les viles de Mallorca en 1513", *BSAL*, 1899, VIII, 1899, 89-92. Malgrat tractar-se d'una ordre de començament del S. XVI, el document de referència data de 1696. Ambdós anys denoten que la problemàtica venia d'enrera, encara que no se'n tengui cap testimoni general.

A títol particular, es pot parlar del cas d'Inca, on aquest problema es detecten a començaments del S. XIV. Segurament, no eren nous.

⁷⁷ A tall d'exemple, *S'Amarador* de Santanyí es localitzava a la desembocadura del Torrent de S'Amarador cap a Cala Mondragó. Tammateix, es torna tractar d'aigües salobres.

⁷⁸ M. BERNAT I ROCA: "*Aeris salubritate*. Neteja i higiene pública a Ciutat de Mallorca (S. XIV-XVII)", *BSAL*, 50, 1994, 253-286, especialment 268-270 per l'amarat de lli i cànyom, i 275 per les malalties com la tuberculosi.

M. BERNAT I ROCA: "El manteniment de la salubritat pública a Ciutat de Mallorca (S. XIV-XV)". Comunicació presentada a la *XXV Setmana Internacional d'Estudis Medievals* - Barcelona, 30 de juny, 1 i 2 de juliol de 1997.

⁷⁹ M. BERNAT I ROCA; M. "Molins drapers a Ciutat de Mallorca. Entre els interessos polítics i econòmics (S. XIII-XVII)", *Estudis Baleàrics*, 58/59, Palma, 1997-1998, 127-150.

sembla que es posaven a les síquies mantenir-les netes, i la seva captura era un privilegi reservat sols als senyors de molins *en la sua scuro*.⁸⁰

Centrant-se ja en el peix de mar, es recomana que sigui de *substancia pura, qui no sia de greu olor ne de greu sabor* i ha d'oferir un tacte no *limós*. Aquestes característiques condueixen a què l'únic peix que les reuneix és el que té escates i *la polpa blanca axi com argent*, precisant-se que *si no han escates, guardar deu hom*. Resta clar que el que es recomana és el consum de peix blanc. Ara bé, no resulta una norma universal, tota vegada que quan es tracta de peces de gran tamany, l'anomenat *peix de tayl* i tot fent menció específica de l'anfós, l'esturió i el *rey*,⁸¹ el consell és que *no menuch hom frechs* sinó que, un cop esmocat i fet net, es deixi reposar per comptes *que tornen tenres*, però sense deixar-los corrompre.

6. L'aspecte religiós i moral: L'exemple de Francesc Eximenis.

Cal començar recordant que l'obra eiximeniana ve a representar tot un recull del saber cristià per tal d'apropar-lo a l'home comú. En el cas concret de les seves opinions de caire moral i religiós, se les pot trobar disperses a gairebé tota la seva producció. Però val a dir que la titulada *Com usar bé de beure i menjar* n'és un bon compendi, si bé no es tracta, en realitat, d'una obra independent sinó que es troba integrada dins la titulada *Terç del Cristià*, datable a l'entorn de 1384. Tant d'una manera, com de l'altra, amb ella es pretenia oferir al bon cristià tant un tractat de moral en relació a la gola com un manual de comportament a la taula des de com servir-la fins a com servir-se'n, amb abundància de cites bíbliques i de referències als sants pares i al pensadors religiosos coetanis seus,⁸² per tal de articular una argumentació sòlida i convincent. Encara que la intenció general és la de dirigir-se a qualsevol individu per tal orientar-lo en com ser un millor cristià, els consells es personifiquen insistentment en persones de l'estament religiós en tant que es suposa que aquestes han de ser model i exemple de la gent comú. El fet no és gratuït, no tant per la condició de frare franciscà de l'autor, com pel context de l'època en que es va redactar l'opuscle: el Cisma d'Occident i un clergat de vida desordenada i llicenciosa, pèssima mostra pels seglars.

Les referències que tracten directament el tema són escasses, ja que només se'n troben clarament explicitades en tres capítols dels 47 que integren el tractat i sempre diluïdes en el sí de les pautes generals que es donen per la dieta que a seguir tot bon creient. Ara bé, encara que minsos, els comentaris són prou indicadors de quin era el seu pensament, compartit per altres moralistes, sobre la conveniència i necessitat de menjar peix, així com sobre quin peix menjar.

80 A. PONS: *Libre del Mostassaf* ..., 254-256: Doc. 117.

81 Sobre la identificació d'aquest *peix roig* es presenten algunes dubtes. Per una banda, segons el Diccionari Català-Valencià-Balear (Tom 9, 309, accepció 3l, es tracta de l'espècie *Apogon imberbis*, anomenat comunment *reiet*, *anfós* i *mare d'anfós*, mentres que en altre lloc (312, c), encara que donant-li el mateix nom científic, es diu que és el *rey de los salmonetes*. En capítol CLXXXLI del *Libre del Sant Sovi*, apareixen la *roja* (197) i el *cap-roig* (196). En la n. 1 s'afirma que es tracta del mateix peix i a la n. 15 es diu que és semblant a l'*escorpora*. Per últim, a l'apèndix sobre peixos, marisc i cetacis del mateix llibre, com a *cap-roig* se li dona el nom científic de *Scorpena scrofa* L.

82 F. EIXIMENIS: "*Com usar bé de beure e menjar*". - Barcelona, 1977. Veure: *Introducció* a cura de GARCIA; J. E., 15-17.

Es té, per començar, que el Capítol IX s'enuncia tot dient *qui posa una letra que un gran golafre eclesiàstich tramès a un metge per demanar-li consell sobre lo regiment de sa vida*. Entre la diversitat d'aliments que l'eclesiàstic diu consumir, manifesta: *Si meng peix, tot temps l'é ab dents e de tall, frit e en çaçola, o en graylles e en pa*. S'ha de notar com les peces al·ludides són d'espècies pertanyents al *bastinal* i l'absència de les bullidures. Això, juntament amb les resta de productes habitualment consumits i manifestament preparats de les formes menys escaients, fan que el metge consultat doni com a resposta, recollida en el capítol següent, *que usats [...] de aytals viandes [...] dich-vos que les coses aquexes son mortals*. És clar que el consell no afecta sols al peix, sinó a tota *vianda forta*, recomanant-li que l'única forma d'adquirir la salut que diu faltar-li és *que anets a casa del vostre pare e vostres parents, e aqul trobarets prou fam i set*, en una múltiple al·lusió a la pobresa dels seus orígens, la manca de costum d'aliments de luxe com els que usa i la conveniència de la modèstia com a esglesiàstic fins i tot en l'alimentació.

Com a complement d'això, el Capítol XXII, *qui ensenya què deuen los religiosos esquivar per esser massa delicats en menjat i beure*, es recomana que es consumeixi *menjars grossers e no delicats*, especificant que, pel que fa al peix, s'ha d'excloure el *peix de tall, mentre d'altre ne puxa haver*. Finalment, la confirmació què es deuen esquivar aquest tipus de peixos apareix en el Capítol XX en el que, tot parlant que *es cosa mala voler les viandes massa delicades* es censura que *hom de simple condició és massa delicat e curiós en son menjar e beure* de tal manera que *no menjaria [...] peys menuts sinó de tayll*.

7. «Deu hom esquivar peix ...»; però, com preparar-lo?.

Pel *Libre de Sant Sovi*, les fórmules bàsiques de preparar el peix gairebé coincideixen amb les de la carn, tot parlant de les *cuines* i de les *pietances*, fent esment que aquestes darreres poden esser a *la graella, cuyt en aigua, enferinat i fregit o en empanada*⁸³. Per Arnau de Vilanova, tres són les fórmules bàsiques; l'*arsat*, el *cuyt en aygua* i el *frit*, amb algunes al·lusions al consum dels *peix salats e secs*, independentment de com es preparin.

Del peix *arsat* es fa distinció entre si es cuit en forn o a la brassa, donant-les ambdues per bones sempre que es mengin d'hivern. Únicament es posa una condició: mai se l'ha d'untar d'oli, sinó que ha d'esser adobat amb vi i sal. Segons les indicacions del *Libre de Sant Sovi* sobre els menjars de Quaresma, el *pex en ast* ha de comparèixer a la taula *possats-los-ne a lur voluntat*.⁸⁴ També indica amb quins acompanyaments es pot presentar *tot pex d'ast ho de greylla: amb aygue-sal, poriola ab vi o aylada blanca*.⁸⁵ D'aquests acompanyaments, Arnau de Vilanova, en el *Capítol XVI: De les sabors e dels condimentz* no diu res de les dues primeres, però si expressà la seva opinió sobre l'allada. La classifica entre les *coses agudes* i indicant que *no són coniventz als dits corses*, tot seguint l'Escola de Salern.⁸⁶

83 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, 23.

84 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, Capítol CLXXXX.

85 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, Capítol CLXXXXIII. Per la *poriola*, veure Capítol LXXII, n. 1 i per la recepte de l'*ayada blanca*, veure Capítol CXXXXIII, n. 1.

86 A. DE VILANOVA: *Obres catalanes/II*, 178.

Del peix *cuyt en aygua*, (que a la versió del S. XV d'Arnau de Vilanova se'n diu *elicxidura*) és considera menja d'estiu, possiblement perquè per creure que les bullidures són manco fortes, a no esser que sigui cuit en vi blanc i aleshores se'n pot menjar en tota estació. El *Libre del Sant Sovi* no presenta cap sopa de peix, per més que se'n devia fer qualcuna; en canvi, ofereix algunes receptes sobre les maneres de coure el peix en aigua o altres líquids i es tenen aquestes variants: en Capítol CCV es parla de *com se ffa salsa a pex cuyt en aygua*,⁸⁷ el Capítol CCVIII indica *com sa deu ffer salsa de pex en aygua ab amelles*,⁸⁸ en el Capítol CCXII s'explica *com sa deu ffer pex de aruga*.⁸⁹ D'aquest darrer condiment n'apareixen varies receptes⁹⁰ i Arnau de Vilanova en fa algun qualcun comentari, tot sentenciant que *l'oruga és aguda sabor*, juntament amb la *mostaya* (mostassa), i cap de les dues *no són coniventz*; però també indica que l'oruga, si cou molt de temps en aigua i es mescla amb ametles i vinagre, es tolerable⁹¹ i aquest judici no pot esser de tot aliè a les virtuts que s'atribuïen i s'ha confirmat per aquesta herba, tals com la d'esser antiescorbútica, estimulants, diurètica i rubefaent.⁹² En aquestes preparacions hi ha altres components com la sal i la frígola, a més del vinagre, tot configurant una salsa que rebia el nom de *sols*, aplicable també al peix frit.⁹³ Dins d'aquesta sèrie se n'han d'incloure altres: la *qui parla con se deu ffer pex de pebrada* i la *qui parla com se deu ffer pebrada comuna*.⁹⁴ La *pebrada* és una salsa originalment per carn, especialment la de caça i d'aquí que també es digui *salsa salvatgina*; com a tal salsa és molt antiga i es correspon al *piperatum* dels romans⁹⁵, però que es considerava apta per tot tipus de peix. La diferència a l'hora d'acompanyar el peix, (cosa per la qual es considerava molt apta) estribava en no usar vinagre. El *Libre de Sant Sovi* parla de la simple fregidura,⁹⁶ però també de *pex ffryt ad salsa de vinagre he d'ayls bulida*, tot recordant l'escabetx,⁹⁷ heretat en part de la saviesa oriental i que es considerava molt apte per les persones de temperament fred o d'edat avançada per la seva força moderada que atempera la força de la carn, virtut que es feia extensiva a tot condiment que contribuís a obtenir un sabor agre dolç.⁹⁸ Es tracta de plats que es servien generalment freds i hi ha el consens general del seu origen en la cuina andalusí,⁹⁹ malgrat tenir clars antecedents en la cuina romana. D'aquest tipus de preparació se'n troben tres fórmules: *con se ffa escabeyg a pex frit ab let de amelles*, *com se de ffer pex frit ab escabeyg* i *altra manera com se ffa escabey ab nius e ffryta seca ab pex frit*.¹⁰⁰ Per

87 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, 208.

88 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, 209-210.

89 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, 211.

90 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, Capítols CLXIII, CLXIII, CLXV i CCXVIII.

91 A. DE VILANOVA: *Obres catalanes/II*, 178.

92 P. FONT I QUER: *Plantas medicinales. El Discorides renovado* – Barcelona, 1988, 267-268.

93 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, Capítol CXXXXVIII.

94 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, Capítols CCXIII i CCXV.

95 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, Capítol LXIII.

96 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, Capítol CLXXXXI.

97 R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, Capítol CLXXXX.

98 L. BOLENS: *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*, Madrid, 94-95. Un exemple d'aquest gust per l'àcid es té en la recepte *Plato de atún fresco con cerezas ácidas*, en el que el secret resideix en l'adobat de vinagre de les tallades del peix i el de la pruna probablement encara no madura.

99 G. ROSSELLÓ-BORDOY: "Pervivència de la cuina andalusí en la cuina tradicional mallorquina", *Actes de les XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma de Mallorca, 1996, 615-626. Veure: 618-619.

Arnau de Vilanova, l'única precaució contra el peix frit es centra en que no es consumís ni la *cotna* ni l'*ensuya*.

La resta de comentaris d'Arnau de Vilanova es dediquen al *peis salats e secs*. Es comença indicant que no és convenient i molt manco si es té, com especifica la versió del S. XV, *calda complexió*. Es considera que es pot ingerir el seu brou com a principi de taula, ja que se'l te per bo perquè *mundifica les entramenes*, assenyalant que aquesta virtut és tan més profitosa en temps de Quaresma tota vegada que els aliments que es consumeixen en ella són opilatius. En cas de menjar-se'n la *substancia* o popa, ha d'esser sempre en poca quantitat i a la fi de l'àpat. Si aquesta *substancia* és de *pex complidament salat gras e lardós*, com és el cas de la tonyina i la *balena* [sic], es recomana que es consumeixi amb espinacs i al començament del menjar, especialment en cas de *sobreconstipacions* o, com diu la versió del S. XV, *constipació de ventrell*. En general, s'aconsella que aquest peix gros i gras només se'l tengui 2 o 3 dies en sal i que es mengi bullit, ja que és la forma més sana.

En el *Libre de Sant Sovi* els peixos que apareixen secs són el congre i la tonyina, aquest darrer amb la seva variant de *sorra* o ventresca i la sardina. Així es tenen les receptes que parlen de *com se deu aperellar congre cech*, *com se ffa la salsa de congre ab let d'emeles* i de *com se deu ffer ab tonyina sequa ho de sora*, *ho de serdina selada ab sohenga*.¹⁰¹ Val a dir que cap de les preparacions respon als consells mèdics ni d'enfora.

Fins aquí el que es pot contrastar entre l'opinió mèdica i les possibles formes de consum més usuals. A més de les receptes esmentades, el *Libre del Sant Sovi* n'aporta d'altres aplicades a peixos concrets (anfós, molls, pagells, ... dofí [sic], ...), emperò no contribueixen en cap detall nou al que ja s'ha dit, tota vegada que les fórmules de preparació giren sobre els condiments ja al·ludits. Sumades a les dades i característiques del tipus de peix més capturat i cal inferir que me's consumit, resta en mans dels especialistes en nutrició la tasca d'aclarir la ingeta de peix a la Mallorca del S. XIV respon o no a unes pautes equilibrades.

Ciutat de Mallorca, 30 d'abril de 1999.

¹⁰⁰ R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, Capítols CCII, CCIII i CCIII.

¹⁰¹ R. GREWE: *Libre de Sant Sovi*, Capítols CLXXXIII, CLXXXV i CCVI. L'expressió *sohenga* es refereix a un sofregit de cebes, veure Capítols LXXX, n. 1 i CLXXX, n. 1.

APÈNDIX I:
Nomenclàtor aproximat dels peixos de consum habitual a la Mallorca del s. XIV

NOM CATALÀ	NOM CASTELLÀ	NOM CIENTÍFIC	FAMÍLIA	
AGULLA ¹	Aguja de mar, agujeta, becada de mar, orfia	<i>Belone vulgaris</i> <i>Belone belone</i> (Linnaeus, 1758)	BELONIDAE (T)	BLAU
ALADROC	Boquerón, anchoa	<i>Engraudis encrasicolus</i> (Linnaeus, 1758)	CLUPEIDAE (T)	BLAU
ALATXA ²	Alacha	<i>Clupea aurita</i> <i>Sardinella aurita</i> (Valenciennes, 1847)	CLUPEIDAE (T)	BLAU
ANXOVA:	Veure	ALADROC ³		
ANFÓS ⁴	Mero	<i>Epinephelus gigas</i> <i>Epinephelus guaza</i> (Linnaeus, 1758)	SERRANIDAE (T)	BLANC
ÀNGEL ⁵	Pez àngel, angelote	<i>Rhina squatina</i> <i>Squatina squatina</i>	SQUATINIDAE (E)	BLANC
ANGUILA	Anguila	<i>Anguilla anguilla</i> (Linnaeus, 1758)	ANGUILIDAE (T)	BLAU
ARANYA BLANCA ⁶	Araña de mar, escorpión	<i>Trachinus draco</i> (Linnaeus, 1758)	TRACHINIDAE (T)	BLANC
ARANYA FRAGATA	Araña común	<i>Trachinus araneus</i> (Cuvier, 1829 i Valenciennes, 1847)	TRACHINIDAE (T)	BLANC
BARAT:	Veure	BIS		
BIS ⁷	Caballa	<i>Scomber scombrus</i> <i>Scomber colias</i> (Linnaeus, 1758)	SCOMBRIDAE (T)	BLAU

¹ També es pescada en aigües de les Balears l'espècie *Tetrapterus belone*, anomenada vulgarment agulla de paladar (En castellà, marlin), de cos menys estilitzat i de talla doble que el de l'agulla i que pertany a la família dels tetrapteridae. La forma *agulló*, que apareix documentada a Pollença, bé pot ésser un localisme o bé es faci referència a peces de poc tamany.

² Semblant a la sardina però més grossa.

³ Anxova (Castellà, anchoa) es diu de l'aladroc en conserva d'aigua i sal; en canvi les formes catalana *aladroc* i castellana *boquerón* s'utilitzen quan el peix es fresc o conservat en vinagre.

⁴ A Mallorca es pesquen les varietats de anfos ver i anfos llis.

⁵ Encara que la seva forma pot dur a confusió es tracta d'un selàcid, es a dir, un tauró. Es un animal que té característiques de tauró i de rajada.

⁶ També es pesquen en aigües balears les espècies *Trachinus radiatus* (C. 1829 & V. 1847), coneguda com aranya de cap negre (Castellà, araña de cabeza estriada) i *Trachinus vipera*, coneguda a la Península amb els noms de: araña víbora o faneca brava.

⁷ També es pesca l'espècie *Scomber japonicus* (Houttuyn, 1782), coneguda a la Península amb el nom de "estornino", que es molt semblant i es pot confondre amb el *Scomber scombrus*, però que té els ulls i les escates pectorals més grosses presentant, també, petites diferències de coloració.

BOGA	Boga, catalufa	<i>Box boops</i> <i>Boops boops</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	BLANC
BONÍTOL ⁸	Bonito, pelámide	<i>Pelamys sarda</i> <i>Sarda sarda</i> (Bloch, 1793)	SCOMBRIDAE (T)	BLAU
CA MARÍ ⁹	Pez peine	<i>Galeus canis</i> <i>Galeorhinus galeus</i> (Linnaeus, 1758)	GALEIDAE (E)	BLANC
CÀNTARA:	Veure	CÀNTERA		
CÀNTERA	Càntara, brema de mar, chopà,	<i>Cantharus vulgaris</i> <i>Spondylisoma cantharus</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	BLANC
CÈRVIA:	Veure	SERVIOLA		
CLAVELL ¹⁰	Bramante, raya de clavos	<i>Raja clavata</i> (Linnaeus, 1758)	RAJIDAE (E)	BLANC
CONGRE ¹¹	Congrio, safio, varga	<i>Conger conger</i> (Artemi 1738 i Linnaeus, 1758)	CONGRIDAE (T)	BLAU
CORBA:	Veure	CORBALL		
CORBALL ¹²	Corvina, corbina	<i>Argyrosomus regius</i> <i>Sciaena umbra</i> (Linnaeus, 1758)	SCIAENIDAE (T)	BLANC
CORVINA:	Veure	CORBALL		
DÈNTOL	Dénton, sabia, sama dorada	<i>Dentex vulgaris</i> <i>Dentex dentex</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	BLANC
DONZELLA	Doncella comú, julia	<i>Julis mediterranea</i> <i>Coris julis</i> (Linnaeus, 1758)	LABRIDAE (T)	VERMELL
EMPERADOR	Pez espada, espadón	<i>Xiphias gladius</i> (Linnaeus, 1758)	XIPHIDAE (T)	BLAU
ESCORBALL:	Veure	CORBALL		
ESCÒRPERA	Escorpena, peje diablo, rascacio, rescaza	<i>Scorpaena porcus</i> (Linnaeus, 1758)	SCORPAENIDAE (T)	VERMELL
ESCÒRPORA:	Veure	ESCÒRPERA		

⁸ Peix semblant a la tonyina del qual, amb el mateix nom de bonítol, es pesquen dues espècies més a la Mediterrànea: *Katsuwonus pelamis* (Castellà, bonito de vientre rayado), més corrent a l'Atlàntic; i *Euthynnus alleteteratus* (En castellà, bacoreta) que es troba sovint mesclat en bancs de tonyina.

⁹ Es tracta, senzillament, d'una de les diferents espècies de selacis (taurons) que es poden trobar a la Mediterrànea.

¹⁰ Peix molt semblant a la rajada, encara que una mica més gros i de carn més apreciada. Hi ha diverses espècies de la família dels rajidae que es pesquen habitualment en aigües de les Illes Balears com, per exemple, la rajada peluda, en castellà raya áspera (*Raja radula*); el clavell morell, raya batis (*Raja batis*); llisol, raya estrellada (*Raja asterias*)... etc.

¹¹ També es pesquen habitualment dues varietats més petites del congre, el *Conger balearicus*, o congre roig; i el congre dolç, *Conger mystax*.

¹² Una varietat del corball es coneix a la Península amb el nom de cuervo de mar (*Corvina nigra*)

ESPARRALL	Mojarra, esparrallón	<i>Sargus sargus</i>	SPARIDAE (T)	BLANC
ESPARRALLÓ ¹³	Raspallón	<i>Sargus anularis</i> <i>Diplodus anularis</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	BLANC
ESPET	Barracuda, espetón, picuda	<i>Sphyraena vulgaris</i> <i>Sphyraena sphyraena</i> (Linnaeus, 1758)	SPHYRAENIDAE (T)	BLANC
GALL	Gallo de mar, pez gallo, gallo de San Pedro,	<i>Zeus faber</i> (Linnaeus, 1758)	ZEIDAE (T)	VERMELL
GAT:	Veure	GATÓ		
GATÓ ¹⁴	Pintarroja, tolo, lija	<i>Scylliorhinus canicula</i> (Linnaeus, 1758)	SCYLLIORHINIDAE (E)	BLANC
GERLA	Ave zonza	<i>Maena osbeckii</i>	MAENIDAE (T)	BLAU
GÈL-LERA:	Veure	GERLA		
GERRET ¹⁵	Caramel, mocarro	<i>Smaris vulgaris</i> <i>Spicara smaris</i> (Linnaeus, 1758)	CENTRACANTHIDAE (T)	BLANC
LLAMPUGA	Lampuga, dorado	<i>Coryphaena hippurus</i> (Linnaeus, 1758)	CORYPHAENIDAE (T)	BLAU
LISSA	Liza, galupe, lisa	<i>Mugil auratus</i> (Risso, 1826)	MUGILIDAE (T)	BLANC
LLOBARRO	Robalo, lobo, sollo	<i>Labrax lupus</i> <i>Dicentrarchus labrax</i> (Linnaeus, 1758)	MORONIDAE (T)	BLANC
LLOBINA:	Veure	LLOBARRO		
LLOP:	Veure	LLOBARRO		
MABRE:	Veure	MARBRE		
MARBRE	Herrera	<i>Pagellus mormyrus</i> <i>Lithognathus mormyrus</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	BLANC
MELBA:	Veure	MELVA		
MELVA	Melva	<i>Auxis bisus</i> <i>Auxis rochei</i> (Risso, 1810)	SCOMBRIDAE (T)	BLAU
MÈLVERA:	Veure	MELVA		
MOLL DE FANG	Salmonete	<i>Mullus barbatus</i> (Linnaeus, 1758)	MULLIDAE (T)	VERMELL

¹³ De tamany més petit que l'esparrall i meyns apreciat.

¹⁴ Es un selàcid. De la mateixa família també és pescat a les nostres aigües el gatvaire, *Scylliorhinus canicula* (Linnaeus, 1758), anomenat alitán a la Península. Es tracta de dues espècies poc apreciades a la cuina.

¹⁵ Es pesca, també amb el mateix nom, l'espècie *Smaris alcedo* molt semblant al *Smaris vulgaris*.

MOLL DE ROCA	Salmonete de roca	<i>Mullus surmuletus</i> (Linnaeus, 1758)	MULLIDAE (T)	VERMELL
MÓLLERA	Brótola de roca	<i>Phycis tinca</i> <i>Phycis phycis</i> (Linnaeus, 1758)	GADIDAE (T)	BLANC
MONJA:	Veure	ARANYA BLANCA		
MORENA	Morena, murena, moriòn	<i>Muraena helena</i> (Linnaeus, 1758)	MURAENIDAE (T)	BLANC
MORRUDA ¹⁶	Sargo picudo	<i>Charax puntazzo</i> / <i>Puntazzo puntazzo</i> <i>Diplodus puntazzo</i> (Cetti, 1777)	SPARIDAE (T)	BLANC
MÚJOL ¹⁷	Mújol cabezudo, pardete	<i>Mugil cephalus</i> (Linnaeus, 1758 & Cuvier, 1829)	MUGILIDAE (T)	BLANC
MUSSOLA ¹⁸	Cazón, ¹⁹ mustela, musola	<i>Mustelus vulgaris</i> <i>Mustelus mustelus</i> (Linnaeus, 1758)	GALEIDAE (E)	BLANC
OBLADA	Oblada, chopà ²⁰	<i>Oblada melanura</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	BLAU
ORADA	Dorada	<i>Chrysophrys aurata</i> <i>Sparus aurata</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	BLANC
PAGELL	Pagel, breca, besugucte	<i>Pagellus erythrinus</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	VERMELL
PÀGUER:	Veure	PÀGUERA		
PÀGUERA	Pagro, pargo	<i>Pagrus vulgaris</i> / <i>Pargus pargus</i> <i>Sparus pagrus</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	BLANC
PAGRE:	Veure	PÀGUERA		
PALOMIDA	Veure	PALOMINA		
PALOMINA ²¹	Palometa blanca	<i>Lichia amia</i> (Linnaeus, 1758)	CARANGIDAE (T)	BLANC
PÀMFIL:	Veure	GERRET.	Nom específic que antigament es donava al gerret quan ja ha desovat i és groc i mustii.	
PÀMPOL	Pez piloto	<i>Naucrates ductor</i> (Linnaeus, 1758)	CARANGIDAE (T)	BLAU

16 Aquest peix és molt semblant al sarg i a la variada, encara que aquesta és de talla més petita que els altres dos.

17 Peix que pertany al mateix gènere que la llissa. Mújol també serveix per anomenar a l'espècie *Mugil ramada*, que en castellà es diu capitón.

18 Es pesquen les varietats de mussola quisona i mussola vera.

19 El nom de cazón també s'aplica a l'espècie *Squalus galeus*.

20 El nom de chopà també fa referència a l'espècie *Cantharus vulgaris* (Càntera)

21 També es diu palomina o palomida, a l'espècie *Trachinotus glaucus* (Linnaeus, 1758), de la mateixa família però molt més petita que es coneguda, en castellà, com palometón dorado.

PEIX ESPASA:	Veure	EMPERADOR		
RAÓ:	Veure	RAOR		
RAOR	Papagallo, raor	<i>Xyrichthys novucala</i> (Linnaeus, 1758)	LABRIDAE (T)	BLANC
RAJADA	Raya, raya de espejos	<i>Raja miraletus</i> (Linnaeus, 1758)	RAJIDAE (E)	BLANC
RATJADA:	Veure	RAJADA		
RETJADA:	Veure	RAJADA		
SALPA	Salpa, salema	<i>Box salpa / Boops salpa</i> <i>Salpa salpa</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	BLANC
SANUT ²²	Señorita	<i>Labrus mixtus</i>	LABRIDAE (T)	VERMELL
SARD:	Veure	SARG		
SARDINA	Sardina	<i>Clupea sardina</i> <i>Sardina pilchardus</i> (Risso, 1826)	CLUPEIDAE (T)	BLAU
SARG	Sargo común	<i>Diplodus sargus</i> (Linnaeus, 1758)	SPARIDAE (T)	BLAN
SAUPA: Veure SALPA	SAUPA: Veure SALPA	SAUPA: Veure SALPA		
SERCLET ²³	Chucleto	<i>Atherina hepsetus</i>	ATHERINIDAE (T)	BLANC
SERRÀ	Serrano	<i>Serranus cabrilla</i> (Linnaeus, 1758)	SERRANIDAE (T)	VERMELL
SERVIOLA	Pez de limón, servia	<i>Seriola dumerilii</i> (Risso, 1826)	CARANGIDAE (T)	BLANC
SIRVIA:	Veure	SERVIOLA		
SIRVIOLA:	Veure	SERVIOLA		
SORELL	Jurel, chicharro, saurel	<i>Trachurus mediterraneus</i> (Steindachner, 1868) <i>Trachurus trachurus</i> (Linnaeus, 1758)	CARANGIDAE (T)	BLANC
TAURÓ:	Veure	CA MARI		
TONYINA	Atún, atún común, atún rojo	<i>Thunnus thynnus</i> (Linnaeus, 1758)	THUNNIDAE (T)	BLAU
VACA ²⁴	Vaca, vaca serrana	<i>Serranus scriba</i> (Linnaeus, 1758)	SERRANIDAE (T)	VERMELL
VARAT:	Veure	BIS		
VARIADA	Mojarra	<i>Diplodus vulgaris</i>	SPARIDAE (T)	BLANC
VERAT:	Veure	BIS		
VERDEROL ²⁵ ; Veure serviola	Veure	SERVIOLA		

22 De la mateixa família que el tord (Castellà, tordo), *Labrus viridis* (Linnaeus, 1758)

23 Hi ha dues espècies més, *Atherina boyeri*, coneguda en castellà com sula; i *Atherina mochon*, pejerrell en castellà.

24 Semblant al serrà, però més petit.

25 Serviola jove, quan encara té color verd groguenc.

VOGA:	Veure	BOGA		
XUCLA	Chucla, mena	<i>Maena vulgaris</i> / <i>Maena maena</i> <i>Spicara maena</i> (Linnaeus, 1758)	CENTRACANTHIDAE (T)	BLANC

(E) = Família de l'orde dels *Elasmobranquís*, peix de tendrum o peix de bastina. Són peixos sense escates i en el seu lloc presenten uns dentículs dèrmics consistents en unes plaques que es troben dins l'epidermis de l'animal, i que acaben amb una petita pua que surt de la pell orientada cap a la regió caudal. Són peixos que es reproduïxen mitjançant fecundació interna.

(T) = Família de l'orde dels *Teleostis*, peixos ossificats amb escates, que en alguns casos presenten anells de creixement. A diferència dels *Elasmobranquís*, presenten una *bufeta natatòria* i la seva fecundació es externa.

RESUMEN

A lo largo de la Edad Media, el pescado siempre fue visto como un alimento secundario, de época calidada y nada satisfactorio en comparación a la carne. Pero los preceptos religiosos obligaban a su consumo durante una considerable cantidad de días a lo largo del año. De ahí que existiera una honda preocupación, por parte de las autoridades municipales, para que lo hubiera en los mercados en cantidad y en una suficiente variedad con la que hacer más llevadera su condimentación e ingestión. La Mallorca medieval responde perfectamente a esta pauta y, concretamente, para el S. XIV se conocen una serie de normas reguladoras de la captura y distribución del pescado, de la considerable diversidad de especies atrapadas y de las actitudes renuentes de los consumidores ante algunas de ellas. De todo ello se intenta dar cuenta en este trabajo.

ABSTRACT

Throughout the Middle Ages fish was always considered a second-rate food, poor in quality and unsatisfactory in comparison with meat. But religious precepts obliged people to eat it on considerable number of days in the year. The municipal authorities were therefore very concerned that there should be plenty of fish in the markets, and of a sufficient variety to make it more agreeable to cook and eat. Mediaeval Majorca responded well to this policy, and by the fourteenth century there were regulations governing the catching and distribution of fish, together with records of the considerable diversity of species caught and of people's dislike of some of them. This book sets out to describe the story.