

ACTES XIV Jornades Culturals
a la Plana de l'Arc

La Vall d'Alba, 23, 24 i 25 d'octubre de 2009



ACTES XIV Jornades Culturals
a la Plana de l'Arc

La Vall d'Alba, 23, 24 i 25 d'octubre de 2009

ACTES XIV Jornades Culturals
a la Plana de l'Arc

La Vall d'Alba, 23, 24 i 25 d'octubre de 2009



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ

2012

© **Delt text:** Els autors.

De la coordinació edició: Comissió Organitzadora
XIV Jornades Culturals a la Plana de l'Arc

De la present edició: Servei de Publicacions Diputació de Castelló, 2012

Edita: Diputació de Castelló. Servei de Publicacions

Imprimeix:



DIPUTACIÓ
D E
CASTELLÓ
Impremta

I.S.B.N.: 84-89944-23-7

Dipòsit Legal: CS-358-2001

Com alcalde de Vall d'Alba, població que va acollir les *XIV Jornades Culturals a la Plana de l'Arc*, vull agrair a la Diputació Provincial de Castelló el gran esforç que ha realitzat per a publicar les actes d'aquesta singular trobada, que van servir per a conèixer molt millor l'hàbitat que compartim i gaudim moltes famílies.

La Plana de l'Arc és un territori definit i amb necessitats compartides per tots els municipis que conformen aquesta zona de la província de Castelló. La celebració d'aquestes jornades ens van permetre, i ho continúen fent, conèixer molt millor la nostra terra, la seua història i els costums del seus veïns, la qual cosa ens ajuda a encarar amb majors i millors garanties els reptes de futur.

No vull oblidar un agraïment molt especial als autors de les ponències i comunicacions presentades en la edició de l'any 2009 per la qualitat dels seus treballs, així com també una dedicació molt especial al poble de Vall d'Alba, per haver sigut un magnífic anfitrió d'aquestes interessants jornades culturals.

FRANCISCO MARTÍNEZ CAPDEVILA
Alcalde de Vall d'Alba

ÍNDIX:

- ❖ **Col·laboració entre la Universitat de Castelló i la Plana de l'Arc en el repositori digital 9**
Vicent Falomir Delcampo

- ❖ **Els ràfecs en les construccions tradicionals aïllades del terme municipal de la Vall d'Alba..... 17**
Teresa Gallego Navarro

- ❖ **Nus i xarxa comercial. Castelló i la Plana de l'Arc en la primera meitat del segle XV..... 31**
Joaquim Aparici Martí

- ❖ **La dieta mediterrània i la seua història 51**
Paloma Roures Edo

- ❖ **Memòria fotogràfica..... 61**

COL·LABORACIÓ ENTRE LA UNIVERSITAT DE CASTELLÓ I LA PLANA DE L'ARC EN EL REPOSITORI DIGITAL

Vicent Falomir Delcampo

Facultatiu d'Arxius i Biblioteques. Director Biblioteca-Centre de Documentació de la Universitat Jaume I de Castelló i professor del Departament de Traducció i Comunicació

INTRODUCCIÓ

La Universitat Jaume I de Castelló des del seu naixement, any 1991, ha estat i continua estant oberta a la societat, mantenint una relació molt fluida amb entitats públiques i privades en pro de la millora de tots els ciutadans, aportant un valor en la investigació, en la docència a nivell superior i en les diverses activitats culturals, mitjançant convenis de col·laboració.

La proposta que ara presentem pot ser una fita important per iniciar una relació de col·laboració entre la Plana de l'Arc i la Universitat. Sabem que el disposar informació immediata i fàcil moltes vegades resulta impossible, per la qual cosa necessitem canals d'informació que sense desplaçar-te del lloc d'estudi, treball... puguem aconseguir informació, i si és gratuïta encara millor. Això és possible mitjançant el repositori digital.

Què es un Repositori?

La Wikipedia defineix la paraula repositorio com «**depósito** o **archivo** es un sitio centralizado donde se almacena y mantiene información digital, habitualmente bases de datos o archivos informáticos. El origen de la palabra española repositorio deriva del latín **repositorium**, que significaba armario, alacena. Este término es recogido en el Diccionario de la Real Academia (DRAE) como: «Lugar donde se guarda algo».

Per tant el repositori és una espècie d'armari de rebost que enlloc de guardar aliments, guarda, de forma organitzada, documents. Un repositori és un sistema d'informació que preserva, difon i reuneix la producció intel·lectual d'una comunitat (Labastida, 2008). Així el repositori té un doble objectiu: per una banda conservar o preservar el material en ell introduït i per altra banda facilitar l'accés a tota la informació disponible en dit dipòsit.

El Repositori Digital de Castelló

La Biblioteca de la Universitat de Castelló, el 23 de abril de 2009, coincidint amb els 10 anys d'edifici bibliotecari, va presentar a tota la comunitat universitària el repositori digital de Castelló. <<http://repositori.uji.es>>. Està estructurat, en principi, en cinc comunitats o col·leccions, que s'aniran incrementant a mesura de les necessitats. En aquest moment, les comunitats disponibles, són:

- Investigació, que recollirà documentació com tesis, articles, publicacions científiques, treballs d'investigació i projectes i memòries elaborades per estudiants, fruit del treball investigador de la nostra comunitat universitària.
- Docència que incorpora material docent i objectes d'aprenentatge. Aquesta comunitat també forma part del repositori col·lectiu, Materials Docents en Xarxa (MDX) de les Universitats del Consorci de Biblioteques Universitàries catalanes (CBUC) del que també és membre la Jaume I. (De la Vega, 2008)
- Revistes, on es pot consultar a *full text* en format digital tots els articles de les publicacions periòdiques editades pels departaments i serveis de la Universitat, entre aquestes cal esmentar: Asparkia, Cultura, Lenguaje y Representación, Dossiers Feministes, Millars, Recerca i Tiempos de América. A més, estem *linkats* a RACO, <http://www.raco.cat/> dipòsit cooperatiu del CBUC on es poden consultar les revistes editades per les universitats de Catalunya on estan també incorporades les de la universitat de Castelló.
- Documents Institucionals, que inclourà els documents creats per membres de la comunitat universitària com a resultat de la seva activitat administrativa i institucional.
- Biblioteca Digital de Castelló (BDCS) és una altra comunitat, la més desenvolupada, dins d'aquest repositori i recull el material bibliogràfic i documental de l'àmbit de la província de Castelló. La BDCS, a la vegada, està estructurada en diverses subcomunitats que s'aniran

incrementant a mesura que es vaja incorporant informació. A data d'avui (29 de setembre de 2009) hi ha introduïts més de 3.000 documents, que suposen més de 12.000 imatges digitalitzades, encara que s'estan incorporant cada dia més.

Les subcomunitats de la BDCS existents són:

- Autors castellanencs: Podem trobar 40 llibres escrits pels nostres autors, des del s. XVIII fins l'actualitat.
- Impressors castellanencs: Recull els llibres, fullets i altre material editat per diferents impremtes de la província (s. XIX-XX). Fins el moment s'han digitalitzat, 39.
- Revistes i diaris castellanencs: Premsa i publicacions periòdiques editades en les nostres localitats. (s. XIX-XX). Entre les últimes publicacions introduïdes, 8 en total, concretament el passat mes de setembre, ens trobem en les revistes locals de Borriol: *Cominells* i *la Botalaria*. També s'està digitalitzant i introduint l'Anuari de l'Agrupació Borrianenca de Cultura, gràcies a un conveni de col·laboració amb aquesta entitat cultural.
- Arxiu d'imatges de Castelló: Conté 19 postals, gravats i fotografies antigues de diferents localitats de la província de Castelló, datades, principalment, en el s. XX.
- Mapes i plànols: Aquesta subcomunitat del repositori pretén ser la cartoteca digital de la província de Castelló, amb principalment mapes des del s. XIX i primer terç del segle XX. La major part d'ells del fons cartogràfic de la Universitat de Castelló. Hem iniciat la col·lecció amb 21 mapes.
- Arxiu d'imatges Palanques: Conté les fotografies realitzades per aquest corresponsal de premsa entre les dècades de 1940 i 1990, en la comarca del Maestrat. Es fruit del conveni amb la Fundació Caixa Benicarló, que conserva la propietat de les fotografies originals en paper. Es pot consultar la informació digitalitzada <http://www.fotecapalanques.uji.es/>. Aquests fons consta de 21.904 fotografies, inventari realitzat gràcies a un conveni de col·laboració entre la Fundació i la Biblioteca de la Jaume I, la qual cosa va permetre contractar a una persona per a realitzar l'inventari i iniciar la seva digitalització i catalogació d'aquests fons fotogràfic, 664 fotos en aquesta primera fase, que recull imatges de pràcticament totes les poblacions del Baix Maestrat.

- Arxiu d'imatges de la Caixa Rural d'Onda: Resultat del conveni amb la Caixa Rural d'Onda i la Biblioteca de la Universitat de Castelló. Aquest fons inclou tant fotografies de la ciutat d'Onda al llarg del s. XX com fotos dels actes organitzats per aquesta entitat. En total s'han introduït les metadades i s'han digitalitzat al voltant de 3.000 documents fotogràfics.
- Arxiu sonor de Radio Castellón-Cadena Ser: Com a resultat del conveni entre la Universitat i Radio Castellón, durant aquest mes de setembre s'estan incorporant al repositori programes radiofònics d'aquesta emissora, radiats en la segona meitat s. XX, i actualment, amb problemes de conservació pel seu suport: cintes de casset, REBOX i DAT.



Aquest projecte de digitalització del material documental de la província de Castelló es va presentar, l'any 2008, a la convocatòria realitzada pel Ministeri de Cultura (Memòria descriptiva, abril, 2008) on a més es va presentar la corresponent memòria econòmica i un cronograma. A setembre de 2008 es comunicaren que ens havien concedit l'ajuda econòmica per portar endavant aquest projecte, la qual cosa ens va permetre poder contractar a dues persones, ja que

l'ajuda anava destinada amb aquesta finalitat. En sis mesos s'ha pogut aconseguir digitalitzar més de 12.000 imatges. Fa uns dies hem tornat a presentar la documentació per acollir-nos a un nou pla d'ajudes per part del Ministeri. Esperem que ens ho faciliten.

Com podem trobar tota aquesta informació?

Localitzar informació en aquest repositori és molt fàcil, es pot realitzar una cerca per autor, per títol, per matèria, per any, per comunitat, per paraula clau, etc. Aquest dipòsit digital està pensat per utilitzar-lo sense tenir que agafar un manual d'instruccions, està molt ben estructurat i fàcil per accedir a tota la informació. No obstant, si hi ha algun problema està l'Ask Librarian (pregunteu al bibliotecari) que mitjançant un formulari es pot resoldre qualsevol dubte o problema que tinguin el usuari i la resposta és immediata per part de personal especialitzat.

Per a la digitalització de tot aquest material es segueixen les directrius establides per la IFLA i la UNESCO (IFLA, 2002), respecte a les característiques tècniques a l'hora de digitalitzar. També, com es recomana, es crea per cada document un fitxer màster de preservació, i un fitxer de consulta, en format més comprimit, que és el que s'introdueix en el repositori.

El programari triat per al repositori digital ha estat el Dspace que fou creat pel MIT (Massachusetts Institute of Technology). Aquest software és un dels més utilitzats a nivell mundial per a l'arxiu de continguts digitals. Utilitza estàndards internacionals OAI (Open Archive Initiative). Això permet que la documentació del repositori digital de Castelló també es pot trobar des d'altres recolectors a nivell internacional com ROAR (Registry of Open Access Repositories) i a nivell nacional per HISPANA (Recolector de recursos digitals del Ministeri de Cultura). Actualment estem treballant en una nova versió d'aquest programari (amb Manakin) que permetrà la personalització de cada comunitat i per tant una millor visualització dels continguts.

Cal remarcar que en totes les col·leccions digitalitzades, s'està complint la Llei de Propietat Intel·lectual, garantint els drets d'autor corresponents.

Com la Plana de l'Arc pot participar o col·laborar en aquest repositori?

Un dels objectius de la Biblioteca Digital de Castelló (BDCS) és aconseguir tota la documentació possible (paper, fotografies, mapes, material audiovisual...) de la nostra província i poder establir en un únic punt la catalogació i la parametrització normalitzada de tots els documents introduïts.

Mitjançant un conveni de col·laboració entre la Plana de l'Arc i la Universitat es podria iniciar aquest projecte interessant. Una vegada signat el conveni es recolliria tot el material publicat, tant en suport paper com el de format electrònic, de les diverses jornades i es començaria a introduir-se en aquest dipòsit digital. Des de la primera Jornada Cultural de la Plana de l'Arc que va tenir lloc a la Pobla Tornesa, amb el primer article sobre epigrafia de Xavi Allepuz, l'any 1996, fins la publicació de les Actes de les VII Jornades que tingueren lloc a la Serra, Rosildos i Ibarsos i que es publicaren l'any 2007 en suport paper, malgrat que es trobaven en internet des del mateix dia de les Jornades que es realitzaren a l'octubre de 2002.

A més de la documentació generada en les Jornades (actes, monogràfics, fullets, etc.) també es podria incorporar en el repositori la documentació produïda pels ajuntaments de la Plana de l'Arc (Butlletins d'Informació Municipal (BIM), fullets informatius...) o per altres institucions tant públiques o privades (col·legis públics, associacions culturals...). Un exemple podria ser tots els monogràfics elaborats pel Col·legi Rural Agrupat (C.R.A) El Trescaire de la Pobla, Vilanova, Benlloc i la Torre.

Personal de la biblioteca de la universitat seria l'encarregat de catalogar tot el material, així com introduir les metadades corresponents de cadascuna de les comunicacions i ponències presentades i fer-ho accessible a través d'internet.

Consideracions finals

El camí iniciat a finals del 2007 per la Biblioteca de la Universitat de Castelló en el repositori digital que recull diversos formats d'informació com text, imatge i so, pot ser útil a la resta d'investigadors i curiosos de les nostres terres. A més es facilita un suport informatiu per part de documentalistes que estandarditzen la informació introduïda en cadascuna de les fitxes documentals. Una de les coses, al meu parer, més destacables és la preservació d'aquest munt d'informació que en aquest moment resulta, en la major part dels casos, difícil de localitzar, i facilita un millor accés a la informació mitjançant aquest arxiu digital.

BIBLIOGRAFIA

DE LA VEGA, Ricard (2008): *Repositoris institucionals: Aspectes pràctics*. Universitat Jaume I. Castelló

FALOMIR DELCAMPO, Vicent (2009): *El Repositori Digital de Castelló*. En *Mediterraneo*, 10 de maig, Castelló, p. 6.

IFLA; CIA; UNESCO (2002): *Directrices para proyectos de digitalización de colecciones y fondos de dominio publico, en particular para aquellos custodiados en bibliotecas y archivos.*

LABASTIDA I JUAN, Ignasi (2008): *Els repositoris.* Universitat Jaume I. Castelló.

MEMORIA descriptiva del proyecto: Biblioteca Digital de Castellón. Universitat Jaume I de Castellón, abril de 2008.

ELS RÀFECS EN LES CONSTRUCCIONS TRADICIONALS AÏLLADES DEL TERME MUNICIPAL DE LA VALL D'ALBA

Teresa Gallego Navarro

Universitat Jaume I de Castelló

INTRODUCCIÓ

Esta comunicació es materialitza com a continuïtat de la comunicació que es va presentar en les Jornades de la Plana de l'Arc del 2000 a Borriol que tractava de l'arquitectura rural dispersa: 'el mas' al terme de la Vall d'Aba (1). En aquella ocasió va ser d'interès l'estudi de les tipologies constructives de l'habitatge aïllat de la zona. Anàlisi que portà a adonar-se'n de la gran varietat de solucions constructives que utilitzen en aquestes construccions per a resoldre la unió entre mur i coberta també anomenat «ràfec».

Per tant, en esta comunicació es vol presentar l'estudi més detallat que s'ha realitzat sobre els ràfecs més singulars que caracteritzen les construccions tradicionals del terme de la Vall d'Alba, com a element que remata l'edifici donant-li un valor estètic i funcional imprescindible.

El terme municipal de la Vall d'Alba té una superfície de 53 km² amb 175 nuclis de població, dels quals 171 són nuclis de població rural dispersos. La presa de dades s'ha realitzat concretament de 51 masos, quedant registrats com a construccions més singulars i significatives 10 d'estes, que queden representades en el següent mapa topogràfic.

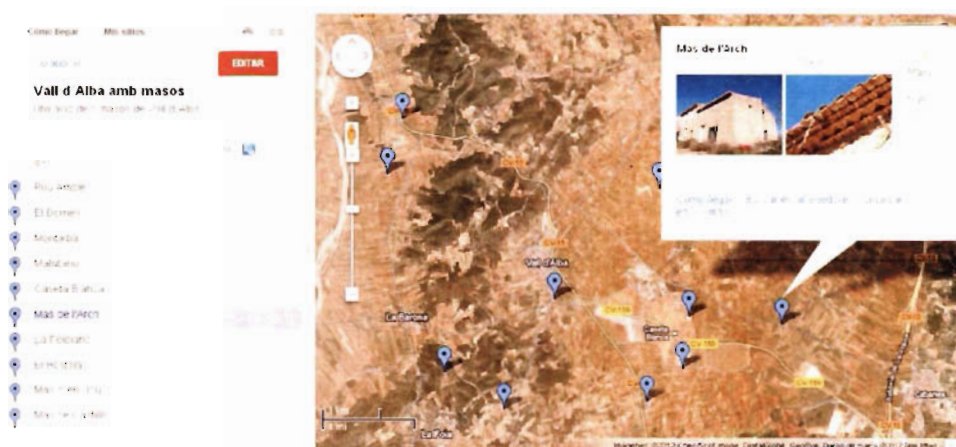


Figura 1: Mapa topogràfic de Vall d'Alba amb la ubicació de les 10 construccions estudiades. <http://goo.gl/maps/RiTtyv>

L'objectiu principal d'esta comunicació és l'estudi de les distintes tipologies de ràfecs del terme municipal de la Vall d'Alba per fer-ne una classificació en funció de la composició i la complexitat d'execució.

Per introduir a tothom en la matèria, cal dir que segons la definició de la RAE, l'Alero o Ràfec és la part inferior de la teulada, que ix fora de la paret i serveix per a desviar les aigües de pluja o degotants. Per tal defacilitar-ne la comprensió, s'afegeix un croquis d'una construcció que identifica les parts d'una construcció tradicional. Correspon al número 5, l'element constructiu: ràfec.

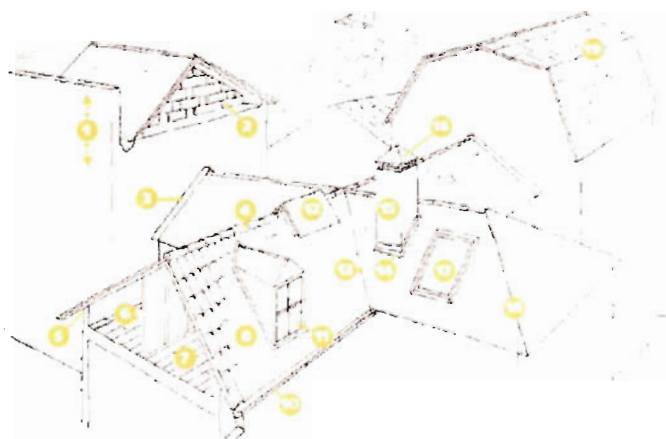


Figura 2: Diccionari visual de la Construcció (Artifex-2003-4).

5. El ràfec o barbacana. El ràfec és la part inferior d'una coberta inclinada que sobreïx o vola respecte del mur o tancament. Estos poden donar-se com a solució per la prolongació de les biguetes de coberta, per una cornisa de pedra, de rajola o per algepseria sobre fustes. La gran diversitat d'unions entre mur i teulada en volada ofereixen un llenguatge arquitectònic de gran qualitat (2) .

La funció principal del ràfec és la de resguardar el parament del mur, per això que quant més volarà, més desviarà la caiguda de l'aigua de pluja del parament. Però, a més a més, se l'ha dotat d'un valor estètic; tant; que s'ha pogut comprovar que és un senyal de dignitat (2).



Foto 1: Dimensions de vol recomanades per un ràfec.

Encara que també cal descartar altres funcions secundàries dels ràfecs com podria ser: solució de remat entre coberta inclinada i façana; així com la de suport per a la instal·lació dels ganxos dels canalons, que són una canalització o conducte davall coberta que fa la funció de recollida, desviació i abocament d'aigües de pluja.

Els ràfec de coberta, per la seua morfologia i dimensions, és un element que caracteritza la construcció en determinades zones i èpoques de la nostra geografia. En el cas de la zona Mediterrània destaca l'ús de ràfecs construïts amb elements ceràmics. La localització i estudi del qual és un fet interessant, que ajudarà a recuperar els exemplars d'esta tipologia constructiva existents als habitatges de finals del segle XIX i principis del XX en localitats pròximes al Mediterrani, de manera que l'estudi d'aquest i altres elements constructius

tradicionals pretenen recuperar tècniques artesanals entrades en desús en els nostres dies (3) .



Foto 2: Ràfecs com a element sustentador per a l'ancoratge dels canalons.

Per analitzar els ràfecs en profunditat no ens podem oblidar de les cobertes de les mateixes construccions, ja que fa que estos siguen el remat d'un tipus concret de coberta: la coberta en vessants. Per tant, segons l'estudi fet en el projecte CORPUS, finançat pel programa MEDA de la Unió Europea sobre l'Arquitectura tradicional mediterrània (4) es presenten diverses solucions per a resoldre les cobertes al Mediterrani. La coberta inclinada (generalment, feta de teula i a dos vessants és el sistema utilitzat en el 56% de les tipologies inventariades, li segueix la coberta plana amb un 38%, del qual un 22% és coberta plana de terra i un 12% aplica l'acabat a la calç, un 4% que adopta el paviment de taulells, la qual cosa significa un 16% de les tipologies en què la coberta és la terrassa pròpiament dita. La coberta inclinada de terra representa quasi un 4%, del qual un 3% és per a les cobertes inclinades de palla o rostoll i un 6% per a les cúpules i voltes.

En el nostre estudi particular de les construccions tradicionals aïllades del terme de la Vall d'Alba, encara que en algunes ocasions s'han trobat construccions tradicionals amb combinació de coberta plana i amb vessants, la major part de les analitzades tenen igual que en tot el Mediterrani més d'un

50% de construccions rematades a 2 vessants. Sempre es trobaran ràfecs de més o menys complexitat tècnica i, per tant, constructiva.

Començar a estudiar el ràfec com a element constructiu vol dir que hem de tenir en compte que «L'art de construir comprén els materials, les tècniques i les habilitats; açò és, la construcció i la capacitat del constructor» (3). En aquest cas ens trobem amb construccions que van ser creades per a funcions i usos diferents, la qual cosa provoca que foren construïdes amb materials diferents, normalment locals, i amb tècniques tradicionals que s'han pogut contrastar amb contínua evolució.

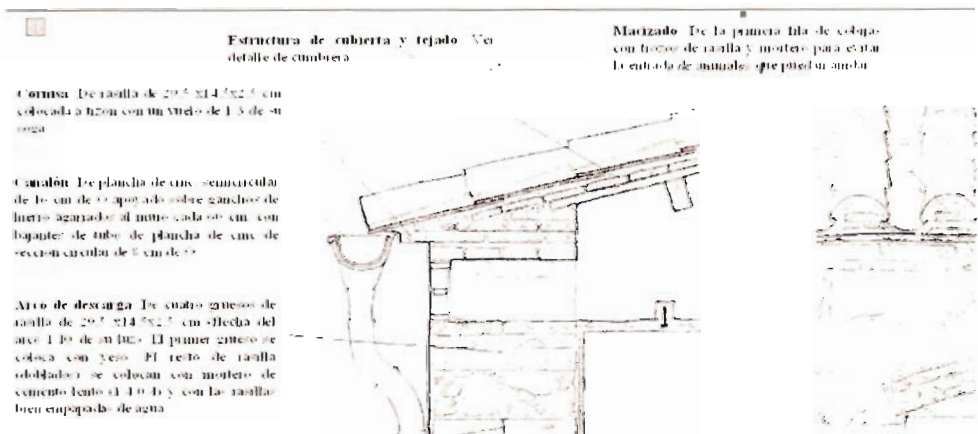


Figura 3: Detall coberta-mur (autor: Carlos Díaz)

Analtzats els materials, en primer lloc es pot apreciar que es combinen amb la tècnica de construcció de ràfecs principalment els següents elements: les rajoles de ceràmica lleugeres (veure figura 3), les rajoles massisses de producció manual (veure figura 4) i les teules corbes de ceràmica (veure figura 5). L'aparellament i l'ús de material de ciment entre els diferents elements és amb argamassa o morter de calç (veure figura 6).

La combinació dels distints tipus de rajoles o teules generen solucions de ràfecs que van de menys a més dificultat. Les dimensions de la rajola ceràmica massissa són variades en el gruix (24,5x11x3-4-5 cm.), també la rajola de (29,5x14,5x2,5) i maticà (21x10x3 cm.) (3). Les teules de dimensions més grans són en alguns casos de 40cm.

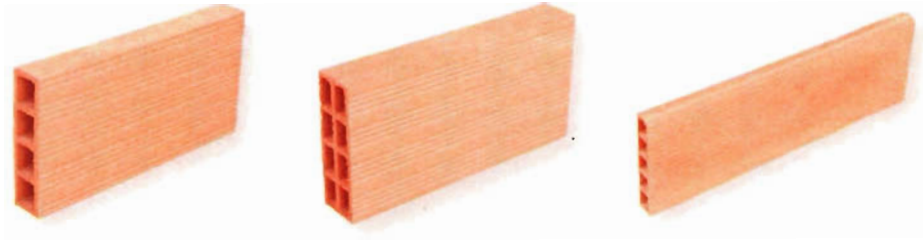


Figura 4: Rajoles lleugeres.



Figura 5: Rajoles massisses.



Figura 6: Teules ceràmiques corbes.



Figura 7: Morter de calç o argamassa.

L'augment de la complexitat dels ràfecs s'assegura amb l'ús de teules, rajoles massisses i/o lleugeres que van des d'una filada a tió, fins a un màxim de 10 filades amb diferents disposicions. La disposició de les rajoles aparellades dona com a resultat senzills i complexos vols que normalment es corresponen amb la categoria de l'edificació (3).

Com a millora constructiva, s'ha de tindre en compte: que la disposició de les teules o rajoles en filades superposades amb un vol no ha de superar els 4,5 cm de la filada inferior o també d'1/3 de la soga de la rajola; que per evitar la caiguda del ràfec per excés de pes de les rajoles, el vol no haurà de superar els 1/2 del gruix del mur, si no és que s'utilitzen elements que tiben el voladís. Un altra recomanació per millorar l'allunyament de les aigües de pluja que llaven el parament del mur és peraltar la primera fila de teules de la coberta. I per evitar l'alçament per acció del vent de les teules de la primera fila, es recomana massissar-les amb argamassa, no mai amb morter de cement. Per finalitzar l'acabament es recomana protegir-lo amb una pintura a la calç que n'afavoreix la impermeabilització i desinfecció.

CLASSIFICACIÓ

D'aquest anàlisi se proposa la següent classificació segons el nivell de complexitat dels ràfecs en el terme de la Vall d'Alba:

Ràfecs de complexitat senzilla amb 1 volta de teula. Construcció del remat de la coberta amb vessants amb una volta o filada de teules corbes ceràmiques que asseguruen almenys un vol de 10 cm. Aquesta solució es troba normalment en construccions complementàries com són els corrals.



Foto 4: Ràfec d'un corral al Mas del Retó.

Ràfecs de complexitat mitjana de 2 o 3 voltes de rajoles a tió. Construcció del remat de la coberta amb 2 vessants solucionat amb 2 o 3 filades de rajoles disposades a tió que volen una respecte de l'altra no més d'1/3 de la seua longitud. Normalment revestit amb una imprimació blanca de calç. Solució adoptada en construccions tradicionals d'habitatges aïllats.



Foto 5: Ràfec Mas del Retó.



Foto 6: Ràfec Mas d'en Bou.

Ràfecs de complexitat alta de més de 3 voltes de rajoles. Construcció del remat de la coberta solucionat amb més de tres filades. En este cas en particular s'ha trobat algun exemple que té fins a 10 voltes de rajoles, cada una d'estes disposades de forma diferent, aconseguint amb tot el conjunt un vol del ràfec que pot arribar fins a 35 cm. Els dos casos localitzats: un en l'edifici de l'Escola de la Montalba (foto 6) que data al voltant del 1900 i l'altre en la construcció tradicional d'habitatge al Pou Ample (foto8).



Foto 7: Ràfec de les dos façanes de les Escoles de la Montalba.



Foto 8: Ràfec de la façana principal de la construcció d'un habitatge al Pou Ample.

CONCLUSIONS

S'augmenta el nivell de complexitat quan es tracta de construccions tradicionals segons si l'ús és residencial o públic, es pot veure en la foto 5 i en la foto 6.

El nivell de complexitat en ocasions no és només per la disposició de les rajoles, també s'ha millorat la tècnica amb l'ús de diferents revestiments, com són: els acabats per la cara inferior de la rajola amb diferents figures geomètriques (foto 9) o representacions gràfiques i, fins i tot, humanes (foto 10). I com ja s'ha dit abans es veu una clara diferència també en l'ús de materials més o menys rics (foto 7 i 8).



Foto 9: Ràfec Mas de Castillo.



Foto 10: Ràfec Mas de Bornell.

Les solucions més complexes es presenten normalment en la façana principal, tot deixant per a les façanes posteriors les solucions més simples o fetes amb materials menys nobles; per la qual cosa no sempre tota la construcció és homogènia en l'ús de tècniques i tipologies.



Foto 11: Ràfec façana principal Mas Bornell.



Foto 12: Façana principal de l'Hostalàs.

S'han localitzat algun ràfec que ha utilitzat la tècnica de l'estucat que realça l'aspecte d'aquest sense vore el material que s'ha utilitzat com a base per a fer-lo. Bé podria ser d'èpoques posteriors o de constructors altament qualificats que aplicaren la tècnica.



Foto 13: Façana principal de l'Hostalàs.



Foto 14: Façana posterior de L'Hostalès.

REFERÈNCIES

- (1) GALLEGO NAVARRO, T. (2000): «L'arquitectura rural dispersa: el mas al terme de la Vall d'Aba», *Actes de les Jornades de la Plana de l'Arc*.
- (2) RIVAS GONZÁLEZ, F. A.: «Arquitectura popular y paisaje cultural».
- (3) JIMÉNEZ DELGADO, A.; RODRIGUEZ VALENZUELA, L., GARCÍA AZNAR, J. A., LÓPEZ DAVÓ, J. A., FERRI CORTÉS, J. PÉREZ SÁNCHEZ V. R., PÉREZ SÁNCHEZ, J. C. (2000): «La recuperación del alero mediterráneo tradicional», *Actas del Tercer Congreso Nacional de Historia de la Construcción*, Sevilla, 26-28 octubre.
- (4) GILLES NOURISSIER, J., CASANOVAS, X., GRAZ, C.: «Arquitectura tradicional mediterránea», El proyecto CORPUS financiado por el programa MEDA de la Unión Europea.

NUS I XARXA COMERCIAL. CASTELLÓ I LA PLANA DE L'ARC EN LA PRIMERA MEITAT DEL SEGLE XV

*Joaquim Aparici Martí*¹

Universitat Jaume I de Castelló²

1. INTRODUCCIÓ

Castelló, durant la baixa edat mitjana, actua com a un dels dos nusos més importants de la xarxa comercial en la zona de la Plana. La xarxa és una línia o entramat de línies que uneixen o fiquen en relació diversos punts. Aquesta xarxa pot ser més o menys densa, vinculant-se al nivell de desenvolupament econòmic i demogràfic de la zona. De vegades la xarxa suposa un simple eix aïllat que uneix un parell de poblacions. També pot estar poc estructurada, deixant algunes poblacions fora de l'abast dels principals nuclis, en zones marginals un tant apartades de l'intercanvi comercial. Finalment podem trobar una xarxa densa, on totes les poblacions intervenen en el desenvolupament global de la zona i on localitzem al seu torn un o varis nusos, coneguts com a punts centrals de l'intercanvi i de l'activitat econòmica. Certament podem indi-

(1) Per a qualsevol aspecte, la direcció particular és Grupo La Unión, Mza 12 Núm. 18. La Vall d'Uixó (Castelló, 12600). Telèfon, 964660942.

(2) Membre del projecte d'investigació «La manufactura rural i els oficis artesans en les comarques septentrionals valencianes durant la baixa edat mitjana», dirigit per C. Rabassa i Vaquer professor de la Universitat Jaume I de Castelló, projecte I+D per a grups d'investigació emergents de la Generalitat Valenciana, codi GV/2009/042. Al moment de la correcció d'aquest text, sóc professor associat d'història medieval en la UJI i membre del projecte d'investigació «Identities urbanas C. De Aragón- Italia: redes económicas, estructuras institucionales, funciones políticas (ss. XIV-XV)», finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació, HAR2011-28861, dirigit per P. Iradiel, catedràtic d'història medieval de la U. València.

car que existeix una jerarquia d'espais on desenvolupar les activitats i actuacions de tipus econòmic, jerarquia que ve condicionada per la pròpia situació geogràfica (zona de muntanya o litoral, pròxima o no a les vies terrestres i marítimes de comunicació), el component demogràfic (nombre de focs, confessió religiosa dels habitants) i els vectors de desenvolupament econòmic del propi nucli poblacional i dels llocs que l'envolten (hegemonia del sector agrari i ramader, desenvolupament de manufactures, principal activitat manufacturera, etc).

Així en la Plana, es localitzen dos grans nusos. El primer, Onda, té el seu propi *hinterland* d'influència molt ben definit cap a les poblacions mudèjars de la Serra d'Eslda i Espadà. Quasi no interfereix, llevat d'actuacions puntuals, respecte a la zona d'influència de Castelló³. Per la seua banda, aquesta darrera vila, segon nus, exerceix el seu control sobre poblacions dels voltants que tenen un volum demogràfic relativament important, així com un desenvolupament econòmic que va un poc més enllà de l'agricultura, cas d'Almassora, Borriana o Vila-real, integrant-les dins del seu radi d'acció immediat. Més al nord, la zona dels Ports estaria mediatitzada pel nus de Morella i la zona del Maestrat per Sant Mateu. Amb tot, i a falta de més estudis, Castelló expandeix el seu radi d'acció comercial, la seua xarxa, cap al nord a través de les terres de la Plana de l'Arc (amb les poblacions de Borriol, Bell-lloc, Cabanes, Les Coves, La Pobla Tornesa, La Serra, Vilafamés, Vall d'Alba i Vilanova), substituint tant a Morella com a Sant Mateu i altres poblacions de la zona nord com a nus de la xarxa comercial generada en la Plana de l'Arc. De fet, i a banda de majors prospeccions documentals en els arxius d'eixa zona castellanenca, no són excessivament nombroses les actuacions econòmiques documentades de les poblacions de la Plana de l'Arc en relació als nuclis dels Ports i el Maestrat. Per exemple, en juliol de 1447 sabem que Bernat Turlo, de Cabanes, actuava en Castelló com a procurador de Francesc Melià, veí d'Albocàsser, en un pagament de cuiros. També que al maig i juny de 1445 respectivament Bonanat Guimerà, qui era de Cabanes, i Bertomeu Galra, que també era d'allí, es feren veïns de Vilafranca per temps de 8 anys, amb motiu del pasturatge del seu ramat. Bonanat entrava amb 800 caps de bestiar i Bertomeu amb 1.000. O que el 21 d'agost de 1448, Pere Galceran, Joan Pahoner, Pasqual Gil, Antoni Rubert, Miquel Alcocer, Vicent Forés, Antoni Renovell i Bonanat Fullea el major, tots veïns de Vilafamés, confessen deure al mercader de Vilafranca Pere de Brusca, 1.184 ss per preu de certa llana que li han comprat⁴.

(3) APARICI MARTI, J (1999), pp. 107-126.

(4) AHMCs, oblig. just. n.ºm 14 (1447, juliol 3). Els aveïnaments a l'Arxiu Notarial de Morella, notari Simó Ortí n.ºm. 207 (1445, maig 21 i juny 6). La tercera notícia a l'Arxiu Notarial de Morella, sig. 210 (not. Simó Ortí). Regestat a RABASSA, C- DÍAZ, C (1995), p. 248. Disposem d'alguna altra notícia

A banda, també cal tenir en compte que la zona de la Plana de l'Arc és al llarg del segle XV una conca vessant de recursos humans cap a la vila de Castelló, com ja vam veure al seu moment. Són nombrosos els habitants de les poblacions d'aquesta zona que emigren cap a Castelló, vila amb una economia més diversificada, buscant possiblement una certa milloria en les seues condicions de vida⁵.

2. PRODUCTES D'INTERCANVI I MERCAT DELS DINERS

A pesar de l'existència d'una fira en Cabanes des de 1260, la demanda de productes específics, especialment cereal, animals, eines, draps i també crèdit monetari, provoquen el continu contacte comercial entre els habitants d'aquests llocs i els de la vila de Castelló. Nosaltres hem pogut documentar aquest contacte gràcies a les obligacions contractuals efectuades davant del justícia castellanenc, complementades amb la correspondència d'aquest càrrec amb els seus homòlegs en les poblacions veïnes (lletres del justícia)⁶. No disposem de protocols notariais per esbrinar més enllà les possibilitats de connexió comercial, però aquests actes judicials permeten, al menys, una aproximació

esporàdica que ens parla de la relació entre les poblacions de la Plana de l'Arc i aquelles altres situades més al nord. En 1425 Pere Fort, veí de Torreblanca s'obliga amb Guiamó Quartero de Cabanes en 26 ss per preu d'ordi. Tots dos estan davant del justícia de Castelló. Un any després, Gabriel Valls mercader de Sant Mateu instava judicialment contra el carnisser Domingo Tarascó i el llaurador Pasqual Bernat, ambdós de la Serra d'en Galcerà, per quant havien venut a Valls tot el *cuyram de cabró* i seu que obtindrien a determinat preu, donant Valls en senyal de paga 352 ss. Però aquells no han donat tot el material que calia lliurar. Per això demana manament executori contra els seus béns. Des de la Serra es contesta que no hi ha cap Domingo Tarascó, i que hi viuen dos Pasquals Bernat. El justícia de Castelló indica que s'assabenten quin dels dos Pasquals feu el contracte i que el carnisser tal volta sia Guiamó Tarascó. AHMCs, oblig. just. núm. 7 (1425, juny 4), lletres núm. 8 (1426, març 4).

(5) APARICI MARTÍ, J. (en premsa).

(6) A grans trets, les obligacions davant del justícia són un vincle per efecte del qual una o més persones queden compelides, respecte a altra o altres, al compliment voluntari d'una determinada prestació que queda registrada. Al contraure una obligació, es declara el nom i cognom, origen geogràfic, ofici o càrrec, àlies, de vegades l'edat, i la identificació religiosa. A continuació s'indica si les persones estan presents o no, i que s'accepta l'obligació. Aquesta obligació és el pagament de certa quantitat de diners o mercaderia en espècie a lliurar dins d'un determinat període, amb motiu contractual, de préstec, compravenda o de serveis. El deutor es sotmet a la pena del quart i com a garantia de que satisfarà l'obligació ofereix en penyora certs béns. Si el deutor no ho fa en el període estipulat, l'altra part pot iniciar via judicial, el manament executori de béns, per a aconseguir la satisfacció del que se li deu. De vegades açò genera una correspondència important (lletres) entre el justícia d'una localitat i el d'una altra si el deutor era foraster. Pot veure's tot l'entramat d'aquesta correspondència a MAGDALENA, J. R. (1988), pp. 39-54.

prou acurada. Ja en vam fer un d'assaig sobre el tema al relacionar les activitats econòmiques dels mudèjars de Borriol vers la vila de Castelló. Actualment, un estudi de P. Viciano ha permès observar, mitjançant el còmput global de totes les obligacions consignades als llibres del justícia de Castelló per al període 1416-1499, observar com el 75 % de les operacions econòmiques es fan amb habitants de la Plana, el 15 % amb clients de la zona de l'Alcalatén i el Maestrat, i un 6 % amb la capital del regne, essent la resta de percentatges molt minvats per a les zones de l'Alt Millars, Alt Palància o Els Ports⁷. Açò vol dir que el radi d'influència de Castelló s'expandeix sobre un territori concentrat que envolta la vila entre 15-30 km de distància, disminuint la seua capacitat d'atracció cap als 60 km al nord, als voltants ja de Sant Mateu. De fet, la majoria d'obligacions consignades pel citat autor són per a Vila-real (104 obligacions), Borriol (70), Borriana (47) o Vilafamés (34).

A banda de l'escrutini documental, des del propi Castelló del segle XV s'emet una imatge mental de que la vila era nus d'una xarxa comercial ampla on els intercanvis eren bidireccionals, és a dir, la vila comprava certs productes (cereal, matèria primera, animals, etc) però també en venia de productes agraris, animals i manufactures, actuant al seu torn com a redistribuidora de certes mercaderies. Així ho reconeixien al 1459 quan, amb ocasió de l'enfrontament amb Antoni de Tous, senyor de Borriol, per causa de l'aveïnament en massa dels seus vassalls mudèjars a Castelló, s'exposava *que los dits moros e vehins de Borriol venen molt sovint a la dita vila de Castelló, ... per conrear, laurar e per curar ses terres e possessions, e per vendre ses coses ço és spardenyes, mel, fruyts, draps de lli e altres mercaderies*. En aquestes línies podem observar mínimament el què podia ser la producció agrària i manufacturera dedicada a l'exportació en la veïna població de Borriol. Caldria veure la resta de poblacions de la Plana de l'Arc per poder comprendre el volum o capacitat global de producció i mercat. Però el text continuava ampliant el radi d'acció castellanenc a l'indicar-se *que la dita vila de Castelló és tenguda per una bona vila que és quasi un cap de aquella part, per la qual rahó venen, convenen e conflueixen moltes gents de Morella, del Maestrat e de altres parts per comprar salses, mercaderies, gingibre, pebre, çafrà, clavells, calces, çabates, capells, correges e altres mercaderies e tendes...*⁸.

(7) APARICI MARTI, J. (1994), pp. 127-143; VICIANO, P. (2004), pp. 11-38.

(8) SÁNCHEZ ADELL, J. (1982), pp. 173-187.

2. a) Elements per a la producció tèxtil

La producció de draps de llana és, entre les manufactures medievals, la que arriba a tenir una major difusió geogràfica i importància quantitativa i qualitativa. Difusió geogràfica per l'especialització existent que permet crear un mapa amb àrees productores de llana i viles que manufacturen draps; quantitativa per quant integra al sí de la producció multitud d'actes parcials que donen feina a un elevat nombre de treballadors (*carders, cardadors, filadors, teixidors, peraires, tintorers, pilaters*, etc); i qualitativa per quant genera un volum de negoci molt important, des de la creació d'infraestructures productives (cases de tints, molins drapers) fins a un comerç especialitzat de caire internacional, amb la circulació de matèria primera com són les llanes i tints, passant també per l'exportació o importació de draps acabats.

Els habitants de la zona de la Plana de l'Arc compraven a Castelló diversos tipus de robes de vestir⁹ o drap en general¹⁰. Però també és cert que altres notícies ens parlen de la possibilitat de producció autòctona de drap. Ja em mencionat la compra de llana que feren diversos veïns de Vilafamés al 1448. Era aquesta llana destinada a una posterior redistribució cap a altres indrets, o per a abastar les necessitats d'un incipient artesanat local? Un any abans, al gener de 1447 Antoni Pallarés, veí d'aquesta localitat, s'obligava amb el mercader castellanenc Manel Caixa en 59 ss per raó de tints. I això que sabem que des de 1321 els veïns de Cabanes tenien autorització del mestre de Montesa per collir grana en terme de Vilafamés, grana que pot ser utilitzada com a tint. A banda, de maig de 1320 data altre document pel qual l'orde de

[9] Al 1416, Ali Vermell mudèjar de Borriol s'obliga en pagar al sastre castellanenc Tristany d'Exea 13 ss per preu d'un *capero* que li comprà. Al 1432, Mafomat Cabeç mudèjar de Borriol fou condemnat pel justícia de Castelló en pagar a la dona jueva n'Ordunya, 27 ss 6 dd per preu d'una cota que li havia comprat. Al 1440 Abdalà Tibici, mudèjar de Borriol s'obliga amb la vidua del mercader castellanenc Ambert Moliner en 13 ss preu d'una *gonella*. AHMCs, oblig. just. núm. 1 (1416, novembre 20), núm. 11 (1432, setembre 2), núm. 12 (1440, abril 8).

[10] Al 1416, Jucef Faderell mudèjar de Borriol s'obliga amb el sastre de Castelló Tristany d'Exea en 22 ss 9 dd per preu de drap que li comprà. Al 1425, Esteve Çaragoça de Borriol s'obliga en pagar al jueu castellanenc Abrafim Legem 50 ss per preu de drap burell. Poc després, Miquel Balaguer de Bell'lloc s'obliga en pagar al mercader castellanenc Pere Castell 90 ss per preu de drap. Al 1430 Jucef Arraquini de Borriol fou condemnat pel justícia de Castelló en pagar al tintorer Domingo Querol 21 ss per preu de draps. Al 1432 també fou condemnat Mafomat Fando, de Borriol, en pagar a Miquel Pinell de Castelló 46 ss 6 dd preu de draps. Al 1448 Jucef Serrano mudèjar de Borriol s'obliga en pagar a Francesc Miquel de Castelló 29 ss 6 dd preu de drap burell. Pocs dies després, el també borriolenc Andreu Pèriz s'obliga amb Manel Caixa en 60 ss per preu de drap. AHMCs, oblig. just. núm. 1 (1416, novembre 16), núm. 7 (1425, maig 7; octubre 5), núm. 10 (1430, maig 10), núm. 10 (1432, agost 18), núm. 14 (1448, novembre 7; desembre 24).

Montesa estableix un molí, fariner o draper, a Domingo Forcadell, situat en la Rambla de l'Algondar¹¹.

Altres notícies ens informen de la possibilitat de producció tèxtil en altres nuclis veïns. Al 1429, el mercader castellanenc (originari de Cabanes) Jaume Mas insta judicialment contra Arnau Quartero el major, veí de Cabanes perquè li lliure part de les 30 arroves de llana i 8 arroves *d'anyns* que li havia comprat de forma anticipada¹². Al menys, matèria prima sí que hi havia per a nodrir una possible manufactura local. El 21 de juny de 1425 Domingo Martí, habitant en la Pobla Tornesa s'obliga amb el castellanenc Pere Rovio en 32 ss per preu d'un teler de teixir¹³. Al 1439, davant del lloctinent del justícia de Castelló compareix el prevere Guillem Palacià com a procurador de Jaume Lançola, veí de la Pobla, dient que aquest havia portat *a aparellar cinc alnes e un pam de calçat blanc en que hi ha alna e miga de burell a un cap*, al peraire castellanenc Antoni Esteve, qui ha mort. Palacià reclama que es torne al seu principal dita quantitat de drap, cosa que fa el mercader Jaume Mas, tudor i curador dels fills del difunt¹⁴. Havia produït Lançola aquest drap a la Pobla i l'havia portat a Castelló per a l'ulterior acabat?

2. b) *Matèria primera per a altres manufactures*

Castelló al llarg del segle XV es desenvolupa com un important centre productor de manufactures i distribuïdor de matèria prima i productes acabats¹⁵. La naixent manufactura local necessitava una matèria prima que generalment no es produïa en quantitat suficient en el terme municipal castellanenc, el que generà un important i quotidià comerç i distribució d'aquelles. Castelló, com a principal nucli de la zona, expandirà la seua influència en el *hinterland* rural immediat que rodeja la vila, així com connexions de radi mitjà que arriben fins les comarques muntanyenques del Millars, Els Ports, El Maestrat, o també les terres terolanes. Tanmateix, alguns productes més específics no es troben en eixe radi de control i caldrà cercar-los més lluny, cas del pastell italià que arriba via València.

(11) El contracte es cancel·là el 7 de novembre d'eixe mateix any. AHMCs, oblig. just. núm. 14 (1447, gener 24). La dada sobre la grana i molí en RABASSA, C- DÍAZ, C (1995), doc. núm. 54 i 59.

(12) De fet, Quartero deu a Mas una quantitat de 16 arroves i 6 lliures de llana mes 1 arrova i 26 lliures d'anyns. AHMCs, lletres just. núm. 9 (1429, juliol 21 i 29).

(13) El pagament es feu en dos parts, a Magdalena i a Sant Miquel. El contracte es cancel·là el 28 d'octubre d'eixe mateix any. AHMCs, oblig. just. núm. 7 (1425, juny 21).

(14) AHMCs, lletres just. núm. 11 (1439, octubre 9).

(15) Iradiel, P.; Igual, D.; Navarro, G.; Aparici, J. (1995).

La Plana de l'Arc participarà en eixa distribució. Ja em vist el cas de les llanes. En el cas del ferro, material que els comerciants de Castelló redistribueixen a tota la província, aquest tal volta podia procedir de les properes mines de Borriol, on tenim documentades les llicències d'exploració de mitjans segle XV, però allò més segur és que es tracte de mineral de ferro d'origen basc, que arriba pel mar. Així, en 1417, dos mercaders bascos (Fortuño Sánchez de Arrieta i Juan Martínez de Arencibia, el primer de Mundaca i el segon d'Ondárroa), un canvista de València (Francesc Ciurana) i un mercader castellanenc (Bernat Moliner) formaren una companyia comercial per al comerç de ferro. Arribat el mineral a Castelló, passava a ser redistribuït a moltes localitats, entre elles alguna de la Plana de l'Arc¹⁶.

Altra matèria prima utilitzada en la zona de la Plana de l'Arc fou el lli. Sembla que degué existir una producció tèxtil pròpia vinculada a les fibres d'origen vegetal, especialment aquesta, relacionada al seu torn amb la tradició musulmana, element que continuà constituint un perfil caracteritzador de les aljames mudèjars valencianes al menys fins al moment de l'expulsió dels moriscos allà pel 1609. A la zona de la Plana de l'Arc sols Borriol mantingué aquest tipus de poblament, i és en aquesta localitat on trobem les notícies sobre la seua producció. Al 1439 el saig de Castelló havia emparat en poder del ferrer castellanenc Pasqual Eximeno la part de Monim, mudèjar de Borriol, i de Fucey, de Betxí, *del li que té a mitges amb aquells, a suma de LX sous*. Al 1447 el mudèjar borriolenc Azmet Faraig s'obliga en pagar a Berenguer Miró de Castelló en 122 ss 4 dd preu de lli. Anys després, en 1453, l'arrendador de la primícia de Castelló, el notari Guillem Moliner, instà un manament executori contra Mafomat Jabar, mudèjar borriolenc, pels 45 ss que devia a Moliner i que eren part de les 9 lliures per les quals Mafomat havia comprat el delme del lli a Moliner, segons un contracte de juliol de 1452¹⁷. Recordem que al plet entre Castelló i el senyor de Borriol de l'any 1459 se'ns indica que els borriolencs anaven a Castelló i venien els seus draps de lli.

Però de la mateixa manera que els habitants de la Plana de l'Arc trobaven en Castelló ferro o lli, els castellanencs també cercaven en aquesta zona matèries per a la seua naixent indústria, com ja hem dit abans, la qual cosa suposava implicar a aquestes localitats en una dinàmica comercial molt més ampla.

(16) Pere Modra, de Cabanes, fou condemnat pel justícia de Castelló en pagar a Joan Miquel 8 ss per raó de ferro que li havia comprat. AHMCs, oblig. just. núm. 10 (1432, agost 13). La formació de la companyia comercial en CRUSELLES, E. (1997), p. 94.

(17) AHMCs, act. comuns núm. 11 (1439, setembre 14), oblig. just. núm. 14 (1447, agost 1), lletres just. núm. 14 (1453, febrer 27).

A banda de les llanes, destaca especialment la cerca de pells per a la producció de cuiros. En juliol de 1429, el mercader castellanenc Llorenç Miquel mostrava una carta de venda executòria datada el 13 d'abril de 1427 per la qual Pere Amil i Domingo Lopiç, de Cabanes, venien a Llorenç tot el *cuyram de cabró* que desfaran en el lloc de la Pobla, a cert preu ja estipulat, confessant haver rebut de forma anticipada la quantitat de 30 florins (330 ss). Però passats dos anys, Llorenç no havia rebut els cuiros i demanava que el justícia actuara contra els deutors¹⁸.

2. c) Productes manufacturats variats

Ací cal ressenyar simplement que els habitants de la Plana de l'Arc, com els d'altres zones, acudien a Castelló i compraven productes acabats de tipologia molt variada, dels quals ja hem vist per exemple la roba de vestir o el drap. Però la varietat era més extensa, documentant la venda de punyals¹⁹, cànsters²⁰, moles de molí²¹, etc. Ara bé, també des de Castelló es documenta alguna compra de productes específics, cas d'un cup de vi comprat en Cabanes²².

2. d) Productes alimentaris

En una societat eminentment rural, la producció i circulació de queviures serà una cosa quotidiana. La distribució de la producció agrària tindrà un caràcter bidireccional, encara que a les obligacions del justícia són més nombrosos els habitants de la Plana de l'Arc els que busquen aquest producte a

(18) Al 1445 el justícia de Castelló enviava una lletra al de Borriol instada per Guillem Miquel contra Joan Çaragoça i Bernat Fabregat, ambdós de Borriol, els quals estaven obligats a lliurar-li pells i greix per valor de 20 lliures (400 ss). AHMCs, lletres just. núm. 13 (1445, abril 12).

(19) Al 1440 Bernat Rius el menor, de la Serra, s'obliga en pagar al botiguer de Castelló Francesc Guerau 11 ss preu d'un punyal. AHMCs, oblig. just. núm. 12 (1440, abril 7).

(20) Al 1445, hi havia cert problema entre Pere Guimerà, de Vilanova i Jaume el canterer de Castelló, qui deia que havia portat fins a Vilanova dues gerres. Guimerà ho confirma. AHMCs, lletres just. núm. 13 (1445, maig 19).

(21) Al 1422, Mafomat Anafar, mudèjar de Borriol s'obliga en pagar al mercader castellanenc Pere Miquel 14 lliures (280 ss) per preu de dues moles de moldre que li havia comprat. AHMCs, oblig. just. núm. 4 (1422, febrer 10).

(22) Guillem Esteve de Castelló s'obliga amb Bonanat Gostanti, de Cabanes, en 40 ss preu d'un cup. AHMCs, oblig. just. núm. 12 (1440, agost 28).

Castelló. El vi²³, les garrofes (destinades a l'alimentació del bestiar major)²⁴, els fesols²⁵, o especialment el cereal necessari als moments de carestia (forment, panís, ordi, mill)²⁶ suposen el nombre més important de transaccions documentades a través de les obligacions. Açò ens mostra els llaços de dependència de l'home vers la terra, doncs el mercat del cereal ens fa veure la precarietat en què viuen especialment els menuts camperols. La necessitat del gra fou una constant en la vida de l'individu a l'edat mitjana. Mentre els llauradors acomodats i comerciants podien emmagatzemar el cereal, o vendre la producció quan ho consideraven oportú, el mitjà i petit camperol, en moments de fretura i carestia, es veia obligat a acudir a aquest mercat del cereal, necessari i inevitable a mida que la reserva familiar era consumida o feia falta llavor per a la propera campanya de sembra. No resulta doncs estrany observar la compra reiterada de menudes quantitats de cereal als moments de soldadura de les collites (de finals d'un any fins al juny del següent).

Ara bé, de vegades la circulació del cereal no té la forma jurídica d'una obligació per compravenda, sinó la d'un préstec, aspecte que pot ser com una mena de venda anticipada i que segurament suposa lliurar una quantitat mo-

(23) Al maig de 1425, Berenguer Soler veí de la Serra d'en Galcerà s'obliga amb el mercader castellanenc Pere Castell en 40 ss per preu de vi. Al 1432 és Francesc Peris de Borriol qui s'obliga amb Francesc Agramunt de Castelló en 34 ss 6 dd per preu de vi. AHMCs, oblig. just. núm. 7 (1425, maig 10), núm. 10 (1432, juliol 28).

(24) Faraix Abenax mudèjar de Borriol s'obliga en pagar a Guiamó Padrells de Castelló 14 ss per preu de garrofes. Al 1455 és Çalé Arroçet germà de l'alfaquí de Borriol qui s'obliga en pagar al prevere castellanenc Lluís Agramunt 30 ss per preu de garrofes. AHMCs, oblig. just. núm. 7 (1425, gener 19), núm. 15 (1455, setembre 29).

(25) Çalé Arroçet de Borriol s'obliga en pagar a Berenguer Miró de Castelló 60 ss per preu de fesols. AHMCs, oblig. just. núm. 14 (1447, novembre 29).

(26) Al 1422, Pere Fuster de Borriol s'obliga en pagar al mercader castellanenc Ambert Moliner 22 ss per preu de forment. El mateix dia, i amb el mateix mercader, s'obliga el borriolenc Guiamó Gregori en 2 florins i mig per preu de forment. Poc després és Antoni Gregori, de Borriol qui s'obliga amb Ambert Moliner en 30 ss preu de forment que li havia comprat. Al març de 1425 Pere Guimerà de Bell-lloc s'obliga en pagar al mercader castellanenc Francesc Guerau 46 ss per preu de forment. Al novembre d'eixe any Bertomeu Gargallo de Bell-lloc s'obliga amb Pere Castell, mercader de Castelló en 15 ss per preu d'ordi, i uns dies després Bernat Vicent de Cabanes i Pere Barta el menor de Castelló s'obligaren en pagar al mercader castellanenc Pere Castell 35 ss preu de panís i mill. Al 1430, Aziç Arrabet mudèjar de Borriol fou condemnat pel justícia de Castelló en pagar a Manel Caixa 24 ss per preu de forment no satisfet. Al 1438, Guillem i Bertomeu Maestre, veïns de la Pobla, foren condemnats en pagar al jueu de Castelló Abrafim Legem en 72 ss per preu de forment. Al juny de 1440 Bernat Eximeno, de Cabanes, s'obligava amb la vidua d'Ambert Moliner, mercader de Castelló, en 4 florins (44 ss) per preu de forment que li comprà. Al 1447 Francesc Pérez de Borriol s'obliga amb Bertomeu Agramunt el menor de Castelló en 86 ss per preu d'ordi. AHMCs, oblig. just. núm. 4 (1422, febrer 2 i març 17), núm. 7 (1425, març 12 i novembre 13 i 27), núm. 10 (1430, abril 19), núm. 11 (1438, abril 30), núm. 12 (1440, juny 4), núm. 14 (1447, abril 13).

netària a canvi de rebre després dit cereal, el valor del qual serà superior als diners rebuts. Alguns comerciants castellanencs empraven aquesta fórmula per a garantir-se l'abastament del cereal. Al 1425 Mateu Codera de Borriol s'obliga en pagar al llaurador castellanenc Pere Guerau un cafis d'ordi fins a Sant Joan de juny, indicant que aquest li l'havia prestat. També al juny de 1440 Bertomeu Maestre, de la Pobla, s'obliga en pagar a festa de Sant Joan de juny a Abrafim Legem, jueu de Castelló, mig cafis de forment, confessant que el deu per raó de préstec graciós²⁷.

En altres ocasions, l'obligació sí té la forma jurídica d'una compravenda anticipada. El comprador castellanenc lliurava una quantitat monetària determinada a canvi que, en un determinat període de temps, el venedor lliure el producte pel qual ja ha rebut dit preu. Es tractava d'una compra anticipada de la producció agrària que assegura en Castelló l'abastament d'alguns productes com l'oli²⁸ i els cereals²⁹ a un preu raonable (les obligacions per cereals es fan quasi al moment de la collita, entre abril i juny, moment d'abundància de producte i per tant menor preu), però que permet l'obtenció de recursos monetaris als venedors tot just un poc abans de fer la collita.

També hem documentat altra fórmula per la qual el cereal arribava a aquestes localitats, en aquest cas des de Castelló a Cabanes, mitjançant el pagament d'un cens. Així el 6 d'agost de 1420, el justícia de Cabanes Bertomeu Vilar enviava una lletra al seu homòleg castellanenc, instada per Arnau Quartero, procurador de sa mare na Assencio, vídua de Joan Quartero i usufructuària de tots els seus béns, tots veïns de Cabanes, contra el teixidor de Castelló Miquel Alegret i la seua muller na Caterina, per raó de les 4 fanecades de forment censal i anual que devien lliurar al difunt segons contracte del 22

(27) AHMCs, oblig. just. núm. 7 (1425, desembre 22), núm. 12 (1440, juny 13).

(28) Guillem Maestre, de la Pobla, s'obliga en pagar a Joan Manyes de Castelló 4 arroves d'oli raó de préstec. Al 1447, Jaume Ferrer de Cabanes s'obliga en lliurar al botiguer castellanenc Bertomeu Agramunt 20 arroves d'oli dols que li havia comprat de forma anticipada. AHMCs, oblig. just. núm. 12 (1440, setembre 13), oblig. just. núm. 14 (1447, agost 16).

(29) Al 1425, el borriolenc Esteve Çaragoça s'obliga amb el jueu castellanenc Abrafim Legem en donar-li un cafis de forment confessant que ja ha rebut el preu. Mesos després Miquel Ballaguer, de Bell-lloch s'obliga en lliurar a Jaume Mas, mercader castellanenc, tres barcelles de sexa que es cull a Bell-lloch per tot lo mes de juliol, pagadors sots pena del quart, per rahó de venda que li feu. Uns dies després, és el prevere rector de Bell-lloch Joan Muntaner qui s'obliga en portar 14 cafissos de forment en el pròxim agost a casa del castellanenc Antoni Navarro, qui li'ls havia comprat de forma anticipada. Al 1440, Bernat Guerau de Castelló és condemnat pel justícia en pagar al procurador de Bernat Siurana, de Bell-lloch 7 barcelles de forment que el castellanenc li havia comprat. Al 1447 Jaume Lançola el major, de la Pobla, s'obliga en pagar a l'especier castellanenc Pere Feliu 2 cafissos de sexa doncs l'especier li'ls havia comprat de forma anticipada. AHMCs, oblig. just. núm. 7 (1425 abril 23; juny 1 i 4), núm. 12 (1440, juny 9), núm. 14 (1447, maig 12).

d'octubre de 1400. Com podem veure l'obligació durava ja 20 anys, tractant-se amb molta seguretat del pagament en espècie d'un cens sobre alguna parcel·la de terra treballada pel matrimoni de Castelló³⁰.

2. e) Parcel·les de terra

Mitjançant els padrons de riquesa o llibres de peita conservats a l'Arxiu Històric Municipal de Castelló podem apropar-nos a certs elements que ens permeten configurar les característiques generals de l'agricultura en el Castelló medieval. Amb les declaracions dels béns immobles per a un període que va des de finals del segle XIV (1371) fins a inicis del XVI (1527) es pot calcular i veure l'evolució del parcel·lari, la tipologia dels cultius, la situació i valor de les terres, qui en són els propietaris, etc. Utilitzant aquests registres, mena de cadastre actual, hem pogut reconèixer als forasters propietaris que declaraven terres o altres béns immobles al terme de Castelló. D'entre aquests forasters destacava, pel que ara ens interessa, el grup dels propietaris borriolencs, els més nombrosos entre els forasters i únics pel que fa als habitants de la Plana de l'Arc (amb excepció d'alguna menció esporàdica a algun veí de Vilafamés o la Pobla). Per a explicar eixa abundant presència de borriolencs cal tenir en compte que els dos termes municipals són veïns, i que davant la fretura de terres adequades per al conreu en Borriol, molts dels seus habitants, tant cristians com mudèjars, ampliaren el seu parcel·lari comprant terres en terme de Castelló. Així es nota la concentració d'aquestes parcel·les especialment en les partides de Canet i la Canyamel, però sobretot en un punt del secà al voltant del conegut com Pla del Moro, enfront de la ratlla divisòria dels dos termes, el camí d'Alcora i la Torreta d'en Pinós. Entre les terres que declaren els borriolencs destaca la terra i terra d'horta, seguida dels garrofers i després de les oliveres i la marjal. També s'indica de forma esporàdica alguna parcel·la amb figueres, vinya o cultiu promiscu. L'evolució del total de superfície en fanecades declarades pels borriolencs per a la segona meitat del segle XV i inicis del XVI és la següent: any 1462 (500 fanecades + 4 parcel·les de dimensions desconegudes), 1497 (533,5 + 16), 1506 (531,5 + 13), 1520 (860 + 11), 1527 (487 + 8)³¹.

Amb tot, el títol de la present comunicació feia referència a la primera meitat del segle XV, per la qual cosa veurem ara algunes dades que permeten observar com la compravenda, propietat, arrendament, o tenència a mitges de terres ja existia en aquest període. Al 1422 Faraget, un mudèjar de Borriol,

(30) AHMCs, lletres just. nùm. 3 (1420, agost 6).

(31) Sobre les propietats dels mudèjars borriolencs a Castelló l'any 1468 vegeu MAGDALENA, J. R. (1978), pp. 179-195. Per al conjunt vegeu APARICI, J.; RABASSA, C. (2009), pp. 67-70.

s'obliga en pagar a Llorenç Miquel un total de 7 ss 2 dd com a lluïsmes d'unes terres que havia comprat. Al 1425, Guillamó Planelles de Cabanes s'obliga en pagar a Domingo Capcir de Castelló en 4 cafissos de cereal, doncs li'ls devia *de terra que li tenia a miges*. O també al 1432 quan Abrafim Serrano, mudèjar de Borriol fou condemnat pel justícia en pagar al castellanenc Miquel Pinell 103 ss per preu de 5 fanecades de terra que li havia comprades³².

Però és a través de les instàncies fetes pel col·lector del sequiatge per al pagament de dit impost on podem trobar més informació. Un d'aquests col·lectors en 1448 fou el llaurador castellanenc Guillem Miquel, encarregat de la sèquia Travessera, i demana al justícia de Borriol que actue contra els veïns d'eixa localitat que tenen terres en Castelló i no han pagat el degut sequiatge, a saber Bernat Gizbert, en Bellido, el gendre de Bellido, Andreu Périz, Macià Jover i Berenguer Gregori. Poc després era el col·lector del sequiatge de la sèquia Roja de Castelló, Pere Ferriols, qui instava contra els propietaris borriolencs que no havien satisfet el pagament del *cequiatge de les terres que tenen e posseixen dins terme de aquesta vila*, a saber Francesc Périz, Azmet Maçafí, Andreu Périz, Domingo Llançola, Ali Amer, Çalé Arroçet, Mafomat Aboroç, Çalé Faderell, Jucef Amer i Faraig³³.

De la mateixa manera existeix tot un mercat de terra que relaciona a les pròpies localitats de la Plana de l'Arc. En 1387 s'arriba a un compromís entre els representats de Vilafamés i els terratinents de Cabanes propietaris de parcel·les al terme veí pel qual Vilafamés renúncia a reclamar la peita deguda pels de Cabanes dels set anys ja passats, però a partir d'ara i per vint anys els de Cabanes es comprometen a pagar la peita a raó de 18 dd per lliura. També disposem d'altres documents, com quan al 1425 Guillem Coldegou i na Seno, de Borriol, venen al veí de Cabanes Jaume Ferrer una terra i vinya en terme de Miravet, franques, que afronten amb altra parcel·la de Ferrer, amb el camí de Benicàssim i amb la muntanya propietat del bisbe de Tortosa, per preu de 66 sous. També al 1445 sabem que el notari de Borriol Bernat Sala posseïa un alberg o hostal *situat dins lo lloc de la Pobla*³⁴.

(32) AHMCs, oblig. just. núm. 4 (1422, març 13), núm. 7 (1425, gener 17), núm. 11 (1432, agost 4). Altres exemples, com al 1440 quan el borriolenc Royo Lexiverti s'obliga amb Francesc Marquo en 10 florins per preu d'un tros de terra. AHMCs, oblig. just. núm. 12 (1440, novembre 4).

(33) AHMCs, lletres just. núm. 14 (1448, agost 8 i octubre 23).

(34) La sentència entre Vilafamés i Cabanes a RABASSA, C.; DIAZ, C. (1995), doc. núm. 159. El segon document es tracta d'un pergami coberta del llibre del justícia de l'any 1515, sota la signatura AHMCs, justícia núm. 33. Sols es pot llegir una part del pergami. L'hostal a AHMCs, lletres just. núm. 13 (1445, febrer 5).

2. d) *Ramaderia, bestiar menut i major*

La zona de la Plana de l'Arc, a l'igual que bona part del Regne de València, mostra una ramaderia autòctona que aprofitava les pastures locals, però que plantejava l'etern problema d'integració respecte a l'agricultura de base cereal·licola, caracteritzada per l'extrema fragmentació del parcel·lari i unes ordenances locals que privilegiaven aquest espai de cultiu front el ramat. Aquests envaïen de forma contínua les terres, però eren necessaris per a un subministrament molt variat: adobs, carn, pell, llana, formatge, llet, etc. Veritablement no sabem si la ramaderia d'aquesta zona fou tant important com, per exemple, la de la zona del Maestrat-Ports. El cens de 1510 ens dona unes mínimes referències per a valorar la grandària de la cabana. Vilafamés, amb 123 cases declarava 5.747 caps de bestiar. Les Coves, amb 94 cases, 5.386 caps. Vilanova 37 cases i 1.725 caps de bestiar. Cabanes 198 cases i 6.727 caps de bestiar. La Serra d'en Galcerà 43 cases i 5.926 caps. La Pobla Tornesa 26 cases i 1.508 caps de bestiar. Òbviament estaven lluny dels 72.045 caps de bestiar declarat al mateix temps per Morella i les seues aldees, però les xifres de Vilafamés o Cabanes són prou considerables³⁵.

A banda, la sensació que transmet la documentació de finals del XIV fa pensar que entre les poblacions de la Plana de l'Arc la ramaderia sí degué jugar un paper prou important. Al 1375 sabem per una queixa al mestre de Montesa per part d'un veí de Bell·lloc, que el ramat d'aquest darrer peixia en terme de Vilafamés. Al març de 1380 el mestre de Montesa ven a Vilafamés els drets d'herbatge en les deveses de la vila a canvi de 1.500 ss anuals. Així els homes de Vilafamés podran péixer el seu ramat francament, reservant-se emperò l'orde el dret que tant els mestres de Montesa com els comanadors de Vilafamés puguen entrar llurs bestiar francament. Poc després, a l'octubre d'eixe any, el mestre de Montesa demana informació al comanador de Vilafamés sobre el faltejament de bestiar fet en terme d'aquesta població a certs veïns de la Serra d'en Galcerà que es dirigien cap a Castelló. Fins i tot al 1384 el mestre de Montesa dóna llicència a Vilafamés per poder herbatjar durant dos anys bestiar de forasters en la devesa del lloc, repetint-se aquesta llicència al 1386 i 1391 en la devesa de l'arc i baix certes condicions, per exemple la cura dels abeuradors³⁶.

La Plana de l'Arc i la vila de Castelló mantenen al llarg del segle XV un comerç ampli de bestiar destinat a l'alimentació, amb caràcter bidireccional. Al 1425, el sastre de Cabanes Miquel Martí havia comprat del castellonenc Berto-

[35] GARCIA CARCEL, R. (1976), pp. 171-188.

[36] RABASSA, C.; DIAZ, C. (1995), doc. núm. 117, 134, 137, 148, 156, 160, 166.

meu Agramunt certs porcs per preu de 53 ss 8 dd³⁷. De la mateixa manera, també des de Castelló els carnisser buscaven en aquests indrets l'abastament de les taules de carnisseria. Al 1425 el carnisser castellanenc Miquel Alcover s'obliga amb Bernat Planell, de Cabanes, en 407 ss restants del preu de cert bestiar. Al setembre de 1440, el carnisser castellanenc Ramon Clarà s'obligava amb el borriolenc Miquel Roig en 54 ss 6 dd restants a pagar de major quantitat de preu de cabrons³⁸.

Però sobretot destaca la circulació de bestiar major, animals de tir agrari o transport (ases, someres, muls, rossins) comprats a veïns de Castelló³⁹, però novament existeix el fenomen contrari documentant a molts castellanencs comprant aquest ramat major per tota la geografia de la Plana de l'Arc⁴⁰. De fet, i segons ens informa P. Viciano, el conjunt de compravendes d'aquest tipus de bestiar representaven el 10 % de totes les obligacions per ell recopilades per al període 1416-1499. Aquestes compravendes es registraven davant el justícia de Castelló encara que els compradors o venedors fossin forasters, indicant tant els animals que entraven com els que eixien de la vila, mostrant-nos un mercat sobretot local, en el qual sols un 17,7 % del total d'obligacions referides

(37) AHMCs, oblig. just. núm. 7 (1425, agost 1).

(38) AHMCs, oblig. just. núm. 7 (1425, juny 18), núm. 12 (1440, setembre 26).

(39) Al 1416, Abducalem Allahuey alami d'Esllida i Azmet Alfarraig mudèjar de Borriol s'obliguen amb el mercader castellanenc Pere de Monçó en 31 florins (341 ss) per preu d'un mul. Al 1425, Antoni Gregori de Borriol s'obliga amb la vidua n'Aldona Boil, de Castelló, en 4 florins i mig per preu d'un ase. Mesos després Joan Alfonso àlias Forner, de Borriol, s'obliga amb Bernat Marquó de Castelló en 3 florins (33 ss) per preu d'una somera. Poc després Pere Modra de Cabanes s'obliga en pagar al castellanenc Joan Rodrigo 40 ss per preu d'una somera, i el mateix dia el veí de la Serra de mossén Guillem Galcerà, Marti Jussà, s'obliga en pagar al castellanenc Joan Marco 26 ss preu d'una somera. Uns dies després Joan Sanç de Vilafamés s'obliga amb Guiamó Aymar de Castelló en 6 florins i mig (71 ss) per preu d'un ase. Al 1447 Royo de Exivert, mudèjar de Borriol s'obliga en pagar a Llorenç el fuster, de Castelló, 24 ss preu d'un ase. AHMCs, oblig. just. núm. 1 (1416, novembre 9), núm. 7 (1425, març 12; juny 4; novembre 5, 28), núm. 14 (1447, maig 22)

(40) Al 1422, el llaurador castellanenc Jaume Espasser era requerit per a pagar els 200 ss que devia al borriolenc Jucef Çalio de preu d'una mula. Al 1425, el sabater de Castelló Antoni Malasen s'obliga en pagar al procurador de Pere Porchar, de Cabanes, 5 florins (55 ss) restants de preu d'un rossi. Mesos després el carnisser castellanenc Lorenc Anyo s'obligava en pagar a Ramon Ferrer, de Cabanes, 11 florins (121 ss) preu d'un mul. En 1429, Vicent Infanta, de Vilanova, insta judicialment contra el ferrer castellanenc Antoni Ciurana per 34 ss que li devia preu d'un ase. Al 1430, Guillem Arbecha de Castelló s'obliga en pagar a Tafanet mudèjar de Borriol 6 florins (66 ss) per preu d'una mula. Al 1432 el veí de Cabanes Ramon Braudich fou condemnat en pagar al jueu castellanenc Ja-fuda Legem 20 florins per preu d'un cavall de pel roig. Al 1440, Joan Barlaçot de Castelló s'obliga en pagar a Mafomat Tambuci de Borriol en 15 florins i mig preu d'una mula. Un dia després Joan Modra, de Castelló s'obliga en pagar a Guillem Guimerà de Bell'lloc 30 ss de preu d'un mul. AHMCs, oblig. just. núm. 4 (1422, octubre 2), núm. 7 (1425, gener 15 i octubre 15), núm. 9 (1429, febrer 14), núm. 10 (1430, febrer 19), núm. 11 (1432, agost 18), núm. 12 (1440, agost 1 i 2).

a aquests animals tenien com a actor a un creditor o deutor que no era de la vila, i quan açò passava, majoritàriament (2/3 de les vegades) el comprador era castellonenc i el venedor foraster, el que fa veure que Castelló era un centre més importador d'animals de treball que exportador⁴¹. A través d'aquest sistema, sota la fórmula de les obligacions, els llauradors de Castelló i de les poblacions de la Plana de l'Arc aconseguien l'abastament dels béns que asseguraven la capacitat productiva de l'explotació familiar, béns entre els quals estan aquests animals de treball, que suposaven una de les majors inversions que havien d'afrontar els llauradors i que, a més a més, calia renovar cíclicament. Pocs llauradors estaven en condicions d'autoabastar-se d'animals ja que això suposava disposar de femelles reproductores i mantenir les cries durant un temps en què eren improductives per al treball agrari. Per a la immensa majoria de llauradors, l'única manera d'aconseguir un animal de treball era acudint a aquest mercat.

Dins d'aquest apartat, i com a element anecdòtic cal parlar també de la pràctica de l'apicultura per part dels mudèjars. Sols disposem d'un document de 1430 que indica que el mudèjar borriolenc Jucef Arraquini s'obliga amb el castellonenc Joan d'Arenys en 14 ss per raó d'abelles que li comprà⁴².

2. e) *El mercat del crèdit*

A banda dels intercanvis de béns o de les vendes de cereal fetes de forma anticipada que ficaven en mans dels habitants de la Plana de l'Arc moneda en efectiu, destaca la cerca continua de capitals líquids en la vila de Castelló, el crèdit monetari, bé en forma de préstec, bé en forma de censal.

Pel primer mecanisme una persona reconeixia deure a una altra certa quantitat de diners, a retornar en un determinat període de temps, préstec que es feia, com diu la documentació, *en bona amor o graciós*. No s'hi indicava cap tipus d'interès doncs en la quantitat a retornar es suposa que aquest ja havia estat inclòs⁴³. Sovint es tracta de menudes quantitats per a fer front a aspectes

[41] VICIANO, P (2006) pp. 141-159.

[42] AHMCs, oblig. just. núm. 10 (1430, agost 29).

[43] Al 1425, Antoni Gregori de Borriol s'obliga en pagar al castellonenc Felip Meri 8 florins fins a Sant Joan de juny raó de préstec. Poc després és Serrano, mudèjar borriolenc qui s'obliga amb el castellonenc Guillem Pradells en 9 ss a tornar en deu dies, raó de préstec. El mateix any, Domingo Lançola de Borriol s'obliga amb el mercader castellonenc Pere de Monçó en 140 ss a tornar en 10 dies raó de préstec. Al 1430 Antoni Gregori de Borriol fou condemnat pel justícia de Castelló en pagar a Felip Meri 6 florins fins a Sant Joan de juny per préstec que li feu. Al 1432 Joan Roig, de Borriol s'obliga en pagar al castellonenc Guiamó Bellido 2 florins en 10 dies raó de préstec. Poc després

puntuals, de vegades sorgits de forma imprevista, com pot ser la compra d'un animal, de certa quantitat de cereal, pagar la boda d'un fill, etc. Entre els prestamistes trobem membres del grup jueu castellanenc (Samuel Azarilla) i especialment al llaurador acomodat que forma part de l'oligarquia local Francesc Agramunt, qui a la dècada dels 40 del segle XV inverteix quantitats considerables en aquestes operacions econòmiques⁴⁴. De moment no hem localitzat a cap prestamista de la Plana de l'Arc deixant els seus diners a cap castellanenc.

Respecte al censal, a gran trets, suposa que el receptor dels diners (censatari) es compromet al pagament d'una pensió anual (cens), generalment al voltant del 8,3 % d'interès, a la persona que li ha deixat els diners (censalista), pensió que es paga de forma continua fins que el censatari torne la totalitat dels diners (*quitament*). Com a garantia del pagament el censatari ofereix béns mobles i immobles que poden ser executats judicialment si no es satisfà el cens en el temps convingut. Aquest censal no té una data de caducitat doncs el pagament del cens no amortitza capital principal. El censal sols desapareix quan s'ha tornat completament aquest capital. El censal pot passar de pares a fills, vendre'l, partir-lo etc. tant entre els descendents dels censalista com del censatari. També aquesta fou una forma utilitzada pels habitants de la Plana de l'Arc per a obtenir diners líquids a canvi del pagament d'unes pensions anuals contínues, i d'ella se n'aprofità al seu torn el ja conegut Francesc Agramunt⁴⁵.

Guiamó Arbeca de Castelló i Guiamó Gregori de Borriol foren condemnats en pagar al jueu Samuel Azarilla 7 florins i mig en 10 dies raó de préstec. Al 1434 el jueu castellanenc Abrafim Legem instava contra el veí de les Coves Pere Vernet per a que pague els 80 florins que li deu per raó de préstec, o ficarà en venda les penyores que li donà. Al 1440, Joan Ponç de Vilafamés s'obliga en pagar al castellanenc Jaume Mateu en 150 ss raó de préstec. Al 1448 Antreu Pastor, de Vilafamés, s'obliga en pagar al jueu castellanenc Samuel Azarilla 10 florins en 10 dies, *per préstech graciós que en bona amor li havia prestats*. AHMCs, oblig. just. núm. 7 (1425, maig 24; juny 25; novembre 19), núm. 10 (1430, maig 12), núm. 11 (1432, octubre 9; novembre 6), núm. 11 (1434, juliol 27), núm. 12 (1440, gener 25), núm. 14 (1448, novembre 27).

(44) Al 1440 Jucef i Çalé Arroçet mudèjars de Borriol s'obliguen amb Agramunt en 15 lliures a tornar a Nadal per préstec. Fou cancel·lat en març de 1441. Al 1447 Miquel Guasch de Vilafamés s'obliga en pagar a Francesc Agramunt, llaurador castellanenc, 122 ss raó de préstec. Poc després es Çaet Dayso de Borriol qui s'obliga amb Agramunt en 170 ss raó de préstec a tornar el pròxim primer de març. AHMCs, oblig. just. núm. 12 (1440, novembre 19), núm. 14 (1447, agost 8; setembre 11).

(45) Al 1429, Bonant Serra de Castelló instava contra Pere Ifanta i la seua muller, de Borriol, pels 41 ss 8 dd censals i anuals que devien pagar segons contracte fet al setembre de 1425, i que no havien pagat en la darrera paga. Al 1445 el castellanenc Bertomeu Agramunt instava un manament executori contra els borriolencs Joan Çaragoça, Çat i Facen Çalio, per 16 ss 10 dd restants de 33 ss 4 dd que li devien de la darrera paga del censal segons contracte fet al setembre de 1443. Al 1445 Francesc Agramunt instava contra la vidua de Joan Pérez de Borriol per a que pague la darrera pensió censal no satisfeta de 16 ss 8 dd. Poc després instava altra lletra contra els borriolencs Monim Ob-tugené i la muller Fátima, per 1 s 8 dd deguts dels 16 ss 8 dd censals i anuals que li fan cada festa

De fet, entre 1445-1446 insta judicialment contra alguns veïns de Borriol, mu-djars i cristians, els quals no han pagat el cens anual corresponent. Sovint es tracta de menudes quantitats, però sumades totes elles suposen un ingrés anual per a Agramunt de poc més de 175 ss, i que impliquen que aquest ha invertit en censals de l'orde d'uns 2.115 ss. I això simplement ho sabem perquè ha reclamat el pagament que no s'ha satisfet en el termini acordat. Caldria veure també aquells altres que sí han pagat (i dels quals per tant no en tenim notícia) per comprendre el volum global invertit per aquest personatge en l'àmbit creditici i les seues possibilitats de viure de les rendes produïdes pels censos. Recordem que també havia utilitzat la fórmula dels préstecs.

Aquests sistema de l'endeutament censal passarà de l'àmbit privat al públic convertint-se en font de finançament municipal a través de l'emissió de deute públic. Al 1456 el veí de Castelló Jaume Gascó instava contra els jurats i síndic de la universitat i aljama de Borriol per causa d'un deute censal anual de 141 ss 8 dd restants de major quantitat segons dos contractes antics, un datat en abril de 1388 i l'altre al maig de 1408⁴⁶. Com veiem, Borriol portava més de 50 anys pagant aquest censal.

3. UNA ULLADA A LA SEGONA MEITAT DEL SEGLE XV. EL FORN DE VIDRE DE CASTELLÓ

L'anàlisi de les obligacions de la segona meitat del segle XV confirmen la situació ja descrita per a la primera meitat. Circulació de matèria prima, cereals, animals de tir, ramat, productes acabats, parcel·les de terra, etc. Tanma-

de Sant Miquel i que són de la darrera paga, segons contracte fet a l'octubre de 1442. Dies més tard instava novament contra Mafomat Fando àlias Panxeta per 9 ss 3 dd restants dels 18 ss 6 dd censals i anuals pagadors cada festa de Tots Sants, i que no ha pagat en la darrera solució, segons contracte de novembre de 1437. Poc després instava contra Francesc Jover, Mafomat Català i sa muller Fucey, tots de Borriol, pels 25 ss censals i anuals pagadors cada 16 d'abril segons contracte de 1436, i que no han pagat en la darrera solució. El mateix dia insta contra Domingo Fuster i sa muller Violant pels 25 ss censals anuals pagadors cada nou de març i que no han satisfet en la darrera paga. Mesos després insta novament contra Joan Saragossa, Azmet Maçafi i Arazma sa muller, tots de Borriol, per 25 ss censals i anuals pagadors a festa de Sant Miquel, i que li són deguts de la solució passada. Un any després, al 1446 Francesc Agramunt instava contra Mafomat Gallo i la seua muller, veïns de Borriol, per 8 ss 3 dd deguts de la darrera paga censal segons contracte fet al juliol de 1444. Instava també contra Azmet Tordello i sa muller, veïns de Borriol, pels 12 ss 6 dd censals i anuals no satisfets, segons contracte de juny de 1436. També ho feia contra Francesc Périz, de Borriol, per 30 ss censals anuals deguts de la darrera paga segons contracte de novembre de 1430. AHMCs, lletres just. núm. 9 (1429, octubre 24), núm. 13 (1445, gener 11; març 8; abril 6; maig 19; octubre 12; novembre 15), núm. 13 (1446, agost 21; octubre 25; novembre 9).

(46) AHMCs, lletres just. núm. 15 (1456, novembre 12).

teix, algunes coses fan pensar en una major participació d'alguns habitants de la Plana de l'Arc al desenvolupament industrial de la vila de Castelló. Ara simplement anem a mencionar el cas del forn del vidre, però també hi ha inversions en molins, hostals, forns d'algeps, etc.

El forn del vidre de Castelló es documenta ja al 1445, amb una sèrie de vidriers originaris de Benicàssim, Morvedre o Vilafranca del Penedès⁴⁷. Però és l'any 1484 el que ens interessa ara. Al gener d'eixe any, davant el justícia de Castelló compareix el castellanenc Bertomeu Agramunt d'una banda, i de l'altra Pere Català com a procurador de Jaume Pastor, veí de la Pobla. També compareix el notari Guillem Igual com a procurador del vidrier Pere Gascó. Agramunt indica que Gascó li havia arrendat el forn del vidre de Castelló, juntament amb les terres annexes, per temps de 15 anys a comptar des del passat dia de Sant Joan de juny (de 1483), demanant la possessió de dit forn i terres, cosa que no ha pogut fer doncs pareix ser encara el té arrendat el veí de la Pobla, Jaume Pastor, qui al·lega que el seu arrendament dura fins el proper Sant Joan de juny (de 1484). Davant la situació i el malentès en les dates d'arrendament, el justícia cancel·la l'arrendament fet a Agramunt fins que finalitze el de Pastor⁴⁸. Però no degué Agramunt fer-se amb el forn (o si ho feu seria per un període inferior als 15 anys), doncs al 1497 és un altre veí de la Pobla el qui declara en peita de Castelló la possessió de dit espai productiu. Antoni Lançola declara el forn del vidre i les terres annexes, valorant-se el conjunt en 800 ss. Però el volum del patrimoni declarat per Lançola era prou més important, arribant a les 18 lliures de valoració fiscal. Al forn i les seues terres calia afegir un corral, 15 fanecades d'horts, altres 6 fanecades al camí de Fadrell, una vinyaça a Vinamargo, altres 2 fanecades i mitja d'horts, i 20 porcs (valorats aquests en 400 ss)⁴⁹.

4. BIBLIOGRAFIA

APARICI MARTÍ, J. (1994) «Dinámica comercial en la morería de Castelló desde mediados del siglo XV al primer tercio del XVI», *Millars, Espai i Història* núm. 17, pp. 127-143.

APARICI MARTÍ, J. (1999) «Conexiones comerciales de corto radio entre Onda y las morerías cercanas en el transcurso del siglo XV», *Butlletí d'Estudis Municipal* núm. 1, pp. 107-126.

(47) IRADIEL, P.; IGUAL, D.; NAVARRO, G.; APARICI, J. (1995), pp. 77-78.

(48) AHMCs, lletres just. núm 19 (1484, gener 14).

(49) AHMCs, llibre de peita I.4.1.1 (1497), veïns de la Pobla, f. 13r.

- APARICI MARTÍ, J. (en premsa): «Els emigrants de la Plana de l'Arc (1371-1531)», *XII Jornades Culturals a la Plana de l'Arc*, Vilafamés octubre del 2007.
- APARICI, J., RABASSA, C. (2009): «Borriol durant la baixa edat mitjana (ss. XIII-XV)», *Borriol II*, Ed. Univ. Jaume I i Ajuntament de Borriol, pp. 43-87.
- CRUSELLES, E. (1997): «Mercaderes castellanos en Valencia (1400-1450)», *XV Congrés d'història de la C. d'Aragó*, pp. 85-99.
- GARCÍA CARCEL, R. (1976): «El censo de 1510 y la población valenciana de la primera mitad del siglo XVI», *Saitabi XXVI*, pp. 171-188.
- IRADIEL, P., IGUAL, D., NAVARRO, G., APARICI, J. (1995): *Oficios artesanales y comercio en Castelló de la Plana (1371-1527)*. Ed. Fundació Dávalos-Flétcher.
- MAGDALENA, J. R. (1978): «Propiedades rústicas de mudéjares borriolenses en el término municipal de Castellón (1468)», *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*, núm. 27, pp. 179-195.
- MAGDALENA, J. R. (1988): *Judíos y cristianos ante la «cort del justicia» de Castellón*. Diputació de Castelló.
- RABASSA, C., DÍAZ, C. (1995): *Documents per a la història de Vilafamés*. Ed. Ajuntament de Vilafamés- Universitat Jaume I.
- SÁNCHEZ ADELL, J. (1984): «Repoblación de Castellón de la Plana con moros de Borriol», *IX Congrés d'Història de la C. Aragó*, vol. IV, pp. 173-187.
- VICIANO, P (2004): «Marché du crédit et structuration de l'espace rural. Le Pays Valencien au XVe siècle», *Histoire et Sociétés n° 21*, pp. 11-38.
- VICIANO, P (2006): «El mercat d'animals de treball en una vila valenciana del segle XV», *Recerques. Història, economia, Cultura*, núm. 52-53, pp. 141-159.

LA DIETA MEDITERRÀNIA I LA SEUA HISTÒRIA

Paloma Roures Edo

La dieta mediterrània no és només una forma de menjar, sinó que és un estil de vida que s'ha conformat i transmés de generació en generació, característic i definitori del caràcter dels països banyats per la Mediterrània. Es tracta d'un model de vida saludable, ja que conflueixen en el concepte de la dieta mediterrània, els aliments, les tècniques culinàries i la realització d'exercici físic diari, així com l'alegria i l'hospitalitat de la gent que hi habita.

Partim d'un clima amb temperatures suaus a l'hivern i càlides a l'estiu amb una pluviositat estacional, que fa que les terres banyades pel mediterrani siguin fèrtils.

Un altre dels elements que ha permés la configuració de la dieta mediterrània han estat els colonitzadors d'aquestes terres, tots han aportat el seu gra d'arena per a la conformació de la dieta.

Tots els pobladors, des dels ibers, celtas, grecs, romans, bàrbars i àrabs han contribuït a establir l'actual 'trilogia mediterrània' de pa, oli i vi. Des del Pròxim i l'Orient Mitjà van arribar al Mediterrani els cereals, els llegums, la carlota, la ceba, els alls, la pruna, la bresquilla, el cirerer, l'albercoc, la pomera, la perera, l'anouer, l'avellaner i el castany. D'Europa provenen la remolatxa, la xicoira, la col i els espàrrecs; d'Orient Llunyà, els cigrons, el sèsam, el cogombre, l'albergínia, la mostassa, l'alfàbega i els cítrics; el mill, d'Índia; del Sud-est asiàtic i Oceania, l'arròs, el romer, el pebre, el sèsam, el cardamom, el gingebre, l'alfàbega, el cogombre, la sidra, la canya de sucre; d'Àfrica, el meló, el meló d'Alger, els dàtils, i d'Amèrica, la dacsa, el fesol, la creïlla, la tomaca, la pebbera, la carabasseta, la carabassa. Poques menjades mediterrànies serien imaginables sense aquestes aportacions, gràcies a les quals, així com també a les freqüències en què s'hi realitzaven, les tradicions i la sociabilitat que s'hi compartix, ha permés la configuració d'un dels models alimentaris més saludables del món.

CULTURES PREHISPÀNIQUES

Els primers pobladors de Llevant, els ibers i celtas, ja eren coneguts pel seu exquisit gust per la bona taula, a causa de la seua presència hem heretat el plaer de les menjades en reunió i les sobretauls tan típiques a les nostres terres.

Els ibers i celtas en un principi tenien una alimentació poc variada en elements, però a mesura que l'expansió comercial grega va començar a fer-se patent en la península, la població celtibera va començar a diversificar i enriquir els seus rebostos, tot constituint-se així la base de la dieta mediterrània.

En l'època ibera ja existien zones amb desenvolupament agrari; en la zona llewantina, el paisatge forestal consistia en pinedes i alzines. Amb sòls fèrtils i molt propicis per a l'agricultura, els llauradors plantaven cereals com l'ordi vestit, sègol i el blat (sarraí i emmidonat), mill i panís, a poc a poc van introduir el conreu de l'avena i llegums com les lletilles, els pèsols, les faves i les guixes, que emmagatzemaven en graners. A les zones d'interior conreaven la vinya. Produïen xicoira, que presumiblement ho emprarien com a forratge per al bestiar adaptat a la zona compost de caprí i ovi principalment.

L'ordi tenia molta importància, i els ibers controlaven el procés de fermentació per a la producció de cerveses i altres begudes.

Del conreu de la vinya i l'olivera, produïen vins i oli, dos dels elements fonamentals de la dieta mediterrània, que heretem dels primers pobladors. Del vi també obtenien vinagre, que van començar a emprar com a mètode de conservació i que perdura fins als nostres dies.

També dominaven tècniques agronòmiques que empraven per a la producció de nous fruits, per exemple, van empeltar gemmes de pruna en peus d'ametlers per a crear la pruna amigdalina, (una pruna amb una autèntica ametla a l'interior).

Les fruites que formaven part de la dieta eren magranes, prunes, peres, codonys.

Les verdures com la carabassa, les herbes silvestres, els bolets, les aromàtiques i els vegetals silvestres que empraven per a l'elaboració dels seus plats eren fonamentalment silvestres i també condimentaven els plats amb espècies recol·lectades.

La població ibera que es trobava a les nostres terres tenia una ramaderia desenvolupada, i incorporaven a la dieta carns variades d'ovi, caprí, porcí, però també cavalls, pollastres i gallines.

Es va començar en aquesta època a obtenir productes derivats dels animals que cuidaven per a alimentar-se, tot ampliant la dieta amb la incorporació de formatges i ous.

Van demostrar tindre coneixements avançats en els mètodes d'especejament i elaboració d'embotits com el pernil, les llonganisses, la botifarra blanca i la negra.

La caça, que en aquests moments ja no era una activitat de subsistència, sinó que es realitzava més per diversió, incorporava un altre tipus de carns a la dieta, com el conill, la llebre, el porc senglar i aus com els coloms, les perdius, les guatlls, etc. Del bosc recol·lectaven fruits com els pinyons, les móres, els esbarzers, les figues, les bellotes i les nous.

Els pobles ibers litorals incloïen en la seua dieta, també, cloïsses, escopinyes, clòtxines i distints peixos com l'orada, el barb, el llobarro, el besuc, la tonyina, les anxoves i els aladroc que pescaven amb embarcacions i xarxes, als quals després els aplicaven una tècnica de conservació, en instal·lacions adequades per a tal efecte, i que passaria a formar part de la dieta mediterrània: la saladura.

Per a diversificar sabors, cosa que demostra la importància del plaer del menjar, realitzaven salses a base d'olives i peixos amb què condimentaven els seus plats i que posteriorment seria emprat pels romans per les seues característiques organolèptiques.

La beguda de les classes altes era el vi i es va integrar en moltes representacions de la vida social dels pobladors ibers tot simbolitzant l'amistat, l'hospitalitat i no faltava en les celebracions, costum que continua en els nostres dies. El poble ras normalment bevia una cervesa artesanal anomenada corma, que es fabricava a partir de mel i blat.

Les carns constituïen una part molt important de la dieta i se servien principalment torrades i acompanyades de mel, mantega, pans de sègol i blat. També utilitzaven altres tècniques com el bullit en aigua, els «fritos»...

Els ibers, primers pobladors de les nostres terres, van assentar en la seua cultura quasi tota la base de la dieta mediterrània, que continuarà enriquint-se en cada època i amb cada colonitzador de la Mediterrània.

EL DOMINI DE L'IMPERI ROMÀ

Durant l'Imperi Romà, la dieta mediterrània continua amb l'herència de la trilogia cereals, oli i vi, i la inserció en els territoris de conreus d'altres zones, per la qual cosa la dieta mediterrània guanya en diversitat.

Els cereals eren la base de l'alimentació i la diversitat d'aquests va augmentar notablement amb la introducció de noves varietats a les nostres terres.

Fabricaven diferents tipus de farines i van heretar i van transmetre de la civilització grega l'art de la fabricació de pa mitjançant el rent.

Quant als llegums, es va ampliar la varietat de faves i s'empraven en les menjades així com els pèsols que s'incorporaren en receptes molt variades com pèsols amb sépia i ou. Hi ha registres que començaren a introduir en la dieta els fesols.

Amb la seua colonització també es començaren a conrear verdures i hortalisses, i a comercialitzar amb aquestes. Les hortalisses amb més presència en les menjades, en època de l'Imperi Romà, van ser els porros que junt amb els alls que també van introduir en la dieta, se'ls atribuïa propietats medicinals.

També es van començar a conrear les arrels com el nap silvestre que procedia d'Orient, la carlota, el rave i la colocàsia. Com a vegetals es consumien enciams, cols, créixens, carabasses, bròcoli, cards, etc. Els romans també consumien bolets i trufes i cuinaven flors que aromatitzaven els menjars.

Consumien molts tipus de carns de porc, ovella, ànecs, oques, capons, gallines, pollastres procedents de la ramaderia i la caça va cobrar molta importància com a activitat, existint ja vedats que proveïen les taules de cérvols, daines, porcs senglars, conills i llebres, becades, paons, grues, tords, perdius i guatilles. En l'elaboració de les carns, en l'època dels romans, es va començar a utilitzar la tècnica del fumat i l'olla. Ja es documenta el caragol com a ingredient alimentari i, fins i tot, tenien granges per a assegurar-ne l'abastiment.

Quant als peixos, a més dels descrits en l'alimentació dels ibers, consumien anguila, escòrpora, llenguado, moll, rèmol, polp, sépia, gambes, llagostins, ostres i eriçons de mar, que transportaven vius en els vaixells fins al destí.

Van començar les activitats piscicoles, i en cases riques, tenien fins i tot les seues pròpies piscines que abastien de peixos per a consumir-los. Salaven i comercialitzaven amb tonyina, anxoves, cavalla i sardines.

La diversitat introduïda pels romans en fruiters va ser molt variada. De les èpoques de l'Imperi Romà comença el conreu i la comercialització d'albercocs, llimes, melons, pomes, peres, bresquilles, prunes i melons d'Alger.

L'oli d'oliva comença a tindre la presència i a ser valorat com ho és actualment dins de la dieta mediterrània, de fet els romans en coneixien 21 varietats i elaboraven olis en funció de l'estat de maduració de l'oliva i en funció del tipus de premsat. El vi va adquirir, igual que l'oli, molta diversitat i classificacions en funció de la seua qualitat.

Les tècniques culinàries més comunament emprades en aqueta època eren per a les hortalisses: bullides, adobades en vinagreta, en puré, mesclades amb cereals, amb carns, peixos etc.

Es reservaven determinades carns per al consum en festivitats. Del porc ja s'aprofitava tot i com a exquisitat de la porca es menjaven la matriu i les mames, cuinaven el porquet, els vedells, cabritets i corder de llet. Pollastre torrat, bullit, en salsa, desossat, farcit, picat, etc.

Els habitants de l'Imperi Romà cuinaven les fruites en cassoles amb carns i peixos, feien conserves i les deshidrataven per a disposar d'aquestes no només en la temporada. Van introduir el costum de menjar fruita després dels àpats. Feien pastissos de moltes maneres, les fórmules dels quals han arribat fins als nostres dies: coques, bunyols, pastissos, cremes, galletes, púding, els ingredients bàsics dels quals eren la mel, la farina, els ous, les fruites seques, la llet i els formatges. Com a espècia van introduir el pebre que procedia de l'Índia, comí, safrà, cardamom, mostassa, gingebre i sèsam.

La gran diversitat d'olis eren emprats en funció de la seua qualitat, en cru, per a fer conserva i per a fritades. Els vins es continuaven emprant en festes i de vegades els mesclaven amb mel, flors, etc. El vinagre, que l'obtenien en deixar agrir el vi, l'empraven també com a condiment, l'aromatitzaven amb espècies i herbes aromàtiques i també l'empraven en la cocció i mesclat amb mel, fent menjars agredolços.

LA CIVILITZACIÓ BIZANTINA

La civilització bizantina, unida per la religió cristiana, conservà tots els usos i tècniques culinàries dels romans. En aquesta època es van unir moltes cultures distintes i s'incorporaren a la dieta mediterrània més elements que la definixen en l'actualitat.

Es van introduir noves tècniques culinàries, nous aliments i nous costums en la dieta. Els habitants de l'època preferien les carns tendres, les despulls eren una exquisitat: manetes de porc, budells, fetge, renyons i van continuar amb la tradició romana de menjar-se les mames de les truges.

Van començar a adobar amb pebre, però també amb celiandre verd i coriandre. Utilitzaven ceba, alls i porros en els guisats de cabrit, els llegums frescos eren molt apreciats i com a verdures van incorporar espàrrecs, cols, carxofes i espàrrecs silvestres.

Recol·lectaven anís, fenoll, timó, alfàbega, ruda i menta per a condimentar els menjars. També va començar la fabricació del iogurt, que amenitzava totes

les menjades i les quallades començaven a vestir les taules dels comensals com a tècnica de conservació de la llet. Quant a les tècniques culinàries, es va iniciar en aquesta època la tècnica per a la realització de l'ou filat que ha perdurat fins als nostres temps en rebosteria, cocció al punt i pasta fullada. Heretem l'art de picar la carn, assaonar-la i arrebossar-la. Pel que fa als plats de peixos, van dominar el procés de cocció i torrat, ho adovaven amb espècies i ho fregien amb farina.

De l'època bizantina es troben documentades les primeres ensalades, tot i que encara faltaven ingredients de l'ensalada actual, amanien encisam amb oli d'oliva i vinagre, i també era un plat usual, els espàrrecs silvestres amb oli i llorer.

Realitzaven purés de llegums i cereals adovats amb mel, nard, canyella i vi negre. Es va començar a introduir l'arròs a les nostres terres, que n'aconseguirà la plenitud amb la conquesta musulmana. Amanien els plats amb una salsa d'oli amb all, tàperes i mostassa. La rebosteria bizantina també ha contribuït notablement en els nostres dolços, que també formen part de la dieta mediterrània, amb la incorporació de moltes receptes de rebosteria àrab. Bunyols de mel i nard, confitures de codony perfumades amb roses, arròs amb mel, cremes de mel i nard, pastissos de nous i melmelades de poma, pera i pruna. La rebosteria es regava amb uns vins especials condimentats.

EDAT MITJANA

En l'edat mitjana, va començar a concentrar-se la gent i s'abandonaren les grans extensions de conreu, principalment les poc rendibles; el paisatge es va modificar, tot regenerant-se els boscos i tornant a sorgir l'activitat silvopastoral i tornant a adquirir importància la recol·lecció de fruits del bosc.

Van prendre una gran importància les carns amb múltiples formes de preparació. Va continuar augmentant la diversitat dels cereals, contribuint que es recuperaren per a altres usos que no foren únicament la panificació: farine-tes, sèmole, etc. Els formatges també van adquirir més importància per la seua assequibilitat i es va consolidar l'ús de l'oli d'oliva.

AL-ÀNDALUS

L'ocupació musulmana de la península ibèrica durant 800 anys va aportar moltes innovacions a l'agricultura i la ramaderia que van potenciar el seu desenvolupament. Es van perfeccionar els sistemes de reg fruit de la combinació de diverses tècniques que van trobar a les nostres terres, per la qual cosa l'abastiment de fruites i verdures s'incrementà i es diversificà.

A les zones de secà, plantaven cereals com blat i ordi, també llegums com faves, que continuaven sent la base de l'alimentació. En períodes de baixa producció, s'importaven els cereals del nord d'Àfrica.

En aquesta època es va estendre massivament el conreu de l'arròs i quant a les noves verdures que van aportar els musulmans als nostres territoris, trobem l'albergínia i es va estendre l'ús de les carxofes.

Un altre element fonamental que es va introduir durant l'època musulmana va ser la canya de sucre, ja que els musulmans, encara que ja disposaven de la mel, un aliment per a proporcionar dolçor als menjars, no l'empraven massivament perquè el seu consum estava vetat per la religió.

Pel que fa als fruiters, els més conreats i desenvolupats en aquesta època van ser pomeres, pereres, tarongers i vinya, que també s'emprava per a la fabricació de vins.

La cabanya ramadera la conformaven fonamentalment l'oví i caprí, conills i gallines, que s'empraven en els menjars. Els peixos i mariscos també es trobaven a les taules en forma d'excel·lents plats, que es consumien tant en fresc, com aplicant-los distints mètodes de conservació, com saladures, assecat al sol i en vinagreta.

Els aliments més elaborats eren els cereals, els llegums, les hortalisses i les verdures en general. Es processaven plats molt diversos amb ordi, blat i farines diverses.

Els guisats de carn consistien a cuinar-la amb blat. També es guisava la carn amb vinagre amb o sense condimentar, preparat a casa. Una altra modalitat de preparar la carn era amb most i substàncies resinoses segregades per diverses espècies botàniques. Formava part de molt diversos plats combinats amb verdures, com la floricol i amb naps. Unes altres tècniques culinàries emprades amb la carn eren els fregits amb oli, o torrats al carbó. S'elaboraven productes de xarcuteria com salsitxes, emprant carn picada i greixos i els budells que servien com envoltant. També va començar a servir-se la carn en forma de broquetes.

El corder de llet engreixat, trossejat en xicotetes porcions; es cuinava amb sal, pebre i celiandre sec, es barrejava amb suc de ceba picada, una cullerada d'oli i aigua.

Quan la carn no es consumia fresca, es conservava segons dos procediments: un consistia en l'adobat amb sal i espècies i assecat i, l'altra tècnica de conservació de les carns més comunament emprada era la maceració en greix per a després calfar-la i tancar-la hermèticament en gerres de fang. La gent del poble, a causa de la seua limitació de recursos econòmics, solien menjar alguns productes de triperia: fetge, pàncrees, budells, melsa, cor, cervell...

El peix i altres productes marins formaven una part important de la dieta dels andalusins, sobretot a les zones costaneres, es preparaven els més deliciosos plats de peix, mariscos i crustacis, s'elaboraven també menjars amb carrancs i es consumien cloïsses. Els mètodes de conservació aplicats als peixos eren variats. Algunes espècies es conservaven únicament amb sal, llevant-les les espines i exposant-les al sol; altres es maceraven en sal i vinagre i es consumien fredes en forma d'escabetxats.

Els ous també formaven part de l'alimentació quotidiana i els consumien bullits en aigua o fregits en oli amb espècies i un poc d'aigua. En alguns casos es preferia deixar els ous mig cuits com els ous passats per aigua. Preparaven amb molles de pa macerades i cuites en brou de greix de pollastre o de peix.

La pastisseria i els dolços també van adquirir un gran desenvolupament elaborant una gran varietat de bescuits, de rosques i de pastissos que es consumien en festes familiars, en ocasió dels dies festius de l'any. En les festes majors elaboraven bunyols de farina fregits amb oli i delícies de farina mesclada amb formatge i deixada bullir amb oli refinat.

La panificació també es va diversificar, existien diversos tipus de pa que es consumien en funció de la classe social: pans rojos de farina de blat, negres d'ordi i mill i blancs de farina més refinada, que eren els que consumien les classes altes.

L'oli d'oliva se subdividia en distints graus segons la seua qualitat. El millor oli que es produïa a l'Al-Àndalus era de color daurat i no tenia comparació amb cap altre oli produït. Entre els dos extrems en termes de qualitat, es produïa una sèrie de tipus d'oli, en funció de la collita, varietat d'oliva, l'acidesa i la tècnica d'elaboració, per la qual cosa es pot apreciar que ja valoraven la qualitat de l'oli, i empraven paràmetres de qualitat molt semblants als actuals.

Tampoc falten dades sobre la gran diversitat d'arrops, almívans, melmelades i els xarops que es preparaven per al consum familiar. També s'elaboraven distintes begudes i refrescos a partir de fruites, mel, sucre, canya de sucre, tarongina i altres espècies aromàtiques. Es va introduir el safrà i es va incrementar la freqüència de les menjades a dos i fins i tot a tres, més pròxim al model de dieta mediterrània.

L'ÈPOCA DELS DESCOBRIMENTS

En l'època dels descobriments, va començar una globalització alimentària que ha continuat fins als nostres dies. El descobriment d'Amèrica implicà un intercanvi d'aliments entre el vell continent i el nou que incrementà la riquesa en varietat d'aliments, de les nostres terres.

Arran dels descobriments, van començar a veure's pebreres, tomaques, creïlles a les hortes dels llauradors, la tomaca es prenia en amanides i adobat amb salses. El cacau, també arribà del nou món per al gaudi de les classes mitjanes i altes i per al clergat, aplicant-los sucre, a diferència dels inques que el consumien amarg, i es podia consumir fins i tot en les dates de dejuni.

El poble en general tenia com a base de l'alimentació el pa i altres productes derivats de la transformació del cereal. El pa es realitzava a base de farina de sègol i blat i es menjava junt amb cansalada en saladura. Un altre dels menjars en què empraven farines eren les sopes de farina. Les sopes d'olles es trobaven en les taules dels habitants de les nostres terres, quasi diàriament, també començaven a tindre molta acceptació les olles a base de llegums.

No menjaven molta carn, i quan ho feien era en celebracions a causa del xicotet poder adquisitiu i per les imposicions de l'Església, que impedia menjar carn i altres productes com ous i lactis en pràcticament un terç de l'any. Va predominar la carn de porc a les cuines, a causa de la facilitat de la cria d'aquest i que era poc costós ja que l'alimentaven a base de fem domèstic. La vedella no es consumia tant, ja que era molt més valuosa l'activitat de tir en l'agricultura que el rendiment alimentari que se li podia obtindre. L'equivalent en aus al porc per al poble era el pollastre, encara que ja existien oques domesticades.

Els peixos eren també un dels elements de la dieta de l'època, i es destacava la qualitat dels peixos en saladura que es podia trobar a les zones d'interior.

El vi, que ja es considerava un aliment en aquesta època, acompanyava tots les menjades. En torrats i fregits, utilitzaven cansalada i oli.

Les classes adinerades també tenien com a base de la seua alimentació el pa, però la proporció de carns en les menjades era més gran; menjaven els animals que criava el poble pla, junt amb el que assumien com a carns exquisides, com la de cigne i la de titot.

La carn de caça es menjava, però abundantment i únicament als llocs on s'hi podia tindre accés; com a dada curiosa, han aparegut receptes d'aquesta època en què la carn utilitzada era d'esquirols i eriçons.

Com es pot observar, en aquest punt ja es trobava pràcticament conformada la proporció alimentària de la dieta mediterrània, amb una presència diària i en tots les menjades de cereals, verdures i hortalisses, i fruites. L'oli d'oliva com a principal greix per a cuinar, consum de lactis diari, addició d'espècies i aliments aromatitzants als plats i fruites seques com a aperitius o incorporats als plats. Els llegums no s'inclouen amb tanta freqüència, però també s'introduïen en la dieta.

Les proporcions de carn i peix de la classe adinerada també s'assemblaven a les actuals, i constituïen l'aportació proteica diària. Les carns roges i embotits, dins de la dieta mediterrània, es troben una mica més limitades.

I per descomptat, ja ens trobem amb les actituds i formes de viure que caracteritzen la cultura mediterrània i que s'executen entorn a les principals menjades: activitat física moderada, sociabilitat reflectida en les amenes sobretaules i descans després de dinar en forma de migdiada.

BIBLIOGRAFÍA

SALAS SALVADÓ, Jordi; GARCIA CORDA, Pilar; SÁNCHEZ RIPOLLÉS, José M.^a (2005): *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Ed. Glosa 2005.

GONZÁLEZ TURMO, Isabel; MATAIX VERDÚ, Jorge: *Alimentación y dieta mediterránea*. Junta de Andalucía.

dietamediterránea.com (Fundación dieta mediterránea).

<http://genealogiaegusquiza.blogspot.com.es/2011/08/la-alimentacion-espanola-antes-y.html>.

**MEMÒRIA FOTOGRAFICA
DE LES XIV JORNADES
CULTURALS DE
LA PLANA DE L'ARC**

















ISBN 978-84-89944-23-7



97 887252 41571