

EL PIMENT, UNA BEGUDA CONFEGIDA A LA CATEDRAL DE GIRONA DURANT EL SEGLE XIV¹

PEP VILA

Amb el nom de piment², nèctar³, de vegades clarea⁴, brocàs o hipocràs⁵ coneixem una beguda medieval dolça, reconfortativa, molt especiada amb canyella, gingebre, clavells de girofle, nou moscada, etc., que s'endolcia amb mel o sucre, i que es bevia a la fi dels àpats amb motiu de grans celebracions litúrgiques o festes assenyalades, per Quaresma, sobretot en aquells llargs hiverns que es vivien amb poques comoditats. També la prenien grans senyors i monarques⁶, acompanyada de neules o altres requisits de pastisseria o fruita per matar una mica la fortor de la beguda. El folklorista i erudit Josep Romeu va exhumar una cançó natalenca del segle XV, en la qual veiem com els pastors ofereixen presents a l'infant Jesús, entre els quals hi ha el d'una ampolla de piment:

¹ Agraeixo a Joan Villar, arxiver de la Catedral, el seu inestimable ajut en la localització d'aquesta recepta.

² Isidra MARANGES, *Dolços medievals per avui*, El Mèdol, Tarragona, 1998, pàgs. 55-58.

³ J. PELLA I FORGAS, *Historia del Ampurdán*, Barcelona, Luis Tasso y Serra, Barcelona, 1883, pàg.427: "El vino que se añadía en estos casos se llamaba nèctar no sé si por solo este nombre se parecía a la incomparable bebida de los dioses del paganismo, era vino compuesto y aderezado con unas partes de miel y otras de pimienta".

⁴ En el *Libre de Totes maneres de confits*, editat per L. Farauo de Saint-Germain, "Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona", vol. XIX, 1947, llegim en la recepta de la *composta* (cap. XVII) que hi entra el pes de quatre diners de pimentes a manca de dues tasses de clarea (pàg. 131).

⁵ La llegenda atribuïa la invenció d'aquesta recepta al metge grec Hipòcrates.

⁶ En les Ordinacions de Pere III, editades per Próspero de Bofarull i Mascaró en el vol. V dels *Procesos de las Antiguas Cortes y parlamentos de Cataluña, Aragón y Valencia*, Barcelona, 1850, pàg. 19, llegim que era feina del coper la preparació de "la copa nostra ab piment quant neules o coses que ab piment son acostumades de menjar pos devant nos en la taula".

Prengam-nos mantegua
 ab del pan calent,
 e ous ab què begua;
 ab de bon piment
 fasam-li present
 una ampola ben plena,
 ora de dinar⁷.

Sabem que la preparaven els adroguers i els apotecaris amb l'ajut dels especiers. En els monestirs, convents i catedrals hi havia personal especialitzat capaç de fer-lo amb més o menys fortuna. L'historiador Josep Balari i Jovany⁸ documenta l'any 1098 la seva presència a la Seu de Barcelona. Recordo com el menoret gironí Francesc Eiximenis relata en aquell *Capítol que posa una lletra que un gran golafre eclesiàstic va enviar a un metge per demanar-li consell sobre el seu regiment de vida* com “a la fi bech clarea ab neules o piment per tota la hivernada”.⁹ Com que era una beguda amb un gran poder escalfatiu, no tothom l'aconsellava. Arnau de Vilanova li dedica un llarg comentari en el seu *Regiment de Sanitat*, editat a *Escrits Mèdics*¹⁰. Recomana que es prengui “atempradament”, acompanyat de neules o amb pa un poc torrat. En la recepta que dóna, afirma que si es prepara amb mel es conserva “més de temps”.

Fins el dia d'avui, tinc coneixença de cinc receptes catalanes i d'una en llatí que, amb variants, ens permeten saber com es confeccionava aquesta beguda, sobre la qual hi ha molta documentació esparsa que un dia o un altre

⁷ *Cançons nadalenques del segle XV*, Barcino, Barcelona, 1949, pàg. 63.

⁸ *Orígenes històrics de Catalunya*, Barcelona, Establecimiento Tipográfico de Hijos de Jaime Jepús, 1899, pàgs. 597-598. “Es el *pigmentum*, en catalán “piment”, una mezcla de diversas especias con miel o vino”. Transcriu un document de l'any 1098 pel qual un prebost de la seu de Barcelona, Ramon, fa amb consentiment dels canonges... una donació en la festivitat de l'Ascensió del Senyor una refecció de piment i neules. En aquesta nota Balari aporta altres exemples del seu consum en els anys de 1112 i de 1171.

⁹ *Com usar bé de beure e menjar*. Introducció i edició a cura de Jorge J. E. Gracia, Curial, Barcelona, 1983, pàg. 44.

¹⁰ A cura de Miquel Batllori, Barcino, Barcelona, 1947, pàgs. 186-187.

s'hauria d'aplegar, d'entre la qual destaco la que fa referència a la canònica de Sant Vicenç de Cardona o el fons del capítol d'Elna (1381).¹¹

RECEPTES

- a) *Catedral de Girona*. Segles XIV-XV
- b) *Graduari* del Monestir de Banyoles. Segles XIV-XV¹²
- c) *Llibre de Coc* de la Canonja de Tarragona. 1331
- d) Arnau de Vilanova, *Escrips mèdics*. Segle XIV¹³
- e) Mestre Robert, *Llibre de Coc*. Segle XV
- f) Monestir de Poblet¹⁴
- g) Llatina. Jacme d'Agramont. *Regiment de preservació de pestilència* (s. XIV).¹⁵

La recepta que avui és objecte de transcripció i estudi figura copiada a la segona guarda d'un manuscrit miscel·lani dels segles XIV-XV de la Catedral de Girona: *Codex de Computo. Anni Ecclci* que duu el núm de registre 91 d'aquest arxiu capitular. En el cas de la catedral de Girona la documentació dóna a entendre que la preparava el refetorer, que en rebia un plus com a gratificació pel seu treball. La diferència més substancial observada entre la recepta que avui transcriu i les altres ja conegudes és que la beguda aromàtica de Girona es preparava amb aiguardent, a més de vi, que no sabem de quina classe era. La fórmula tampoc dóna clarícies de l'afegiment de mel o sucre com a endolcidor. Les fórmules més senzilles afegien només pebre al vi, com és el cas de la del monestir de Sant Esteve de Banyoles. En aquesta prepara-

¹¹ Arxius Departamentals dels Pirineus Orientals de Perpinyà. Sèrie G 65, 1381-1382. Hi ha una despesa de 18 sous 2 diners per neules i pigment i la compra d'espècies "pro nectare fiendo".

¹² Pere ALSIUS, *Ensaig històric sobre la vila de Banyolas* (Barcelona, 1872, pàgs. 156 i ss).

¹³ A cura de Miquel BATLLORI. Barcelona, Editorial Barcino, Els Nostres Clàssics, 1947, pàg. 187.

¹⁴ Agustí ALTISENT, *Notes sobre postres, vins i fruita, al segle XV*, "Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura", XL, VI, 2, 1979, pàgs. 236-242.

¹⁵ A cura de Joan VENY, Diputació de Tarragona, 1971. Segons Jacme d'Agramont, "els grans senyors poden usar contra l'aire pestilencial salsas caldes... així com piment... del qual pot ésser pres a la fi del menjar amb pa torrat ho amb neules", pàgs. 77-78.

ció de la catedral de Girona es nota la riquesa i varietat d'ingredients. Les espècies es picaven fins a convertir-les en pols. Després es posaven quinze dies a macerar amb aiguardent. Unes gotes d'aquest concentrat s'afegien al vi cada vegada que hom volia obtenir el piment.

LA CONFECCIÓ¹⁶

Si volete fer piment, prenets: canyella, una onza; gíngebre¹⁷, una onza; girofle¹⁸, nou moschada, spich¹⁹, cubebes²⁰, pebre lonch²¹, garangau²², de quescuna d'aquestes salses una dragine²³; e nou d'exarch²⁴, II dragines; e pebre rodon, mige onze. E totes les coses desus dites sien picades e be polvoritzades, e que hom les git en duas liuras d'aygaardent, e que la dita

¹⁶ La majoria de les espècies que entraven en la preparació del piment apareixen documentades en el llibre de Miguel GUAL CAMARENA *Vocabulario del comercio medieval*, Ediciones El Albir, Barcelona, 1976. En un repertori de 1271 de tarifes de correatge per la compravenda d'espècies i altres mercaderies, apareixen, "Item nous moscades, giroffle, espich o cardemoni, galengar, massi, cubebes, pebre lonch, lignum aloe, riubarber e tota altra speciaria qui's vene a liures...", pàg. 127. Daniel GIRONA LLAGOSTERA en el treball *Crida pública desus les mercaderies de specieria qui devenguen drets de Generalitat, "Catalana"*, núm. 50 de 23 de març de 1919, pàg. 262, recull d'un document de 1381 les espècies "pebres, gíngebres, canelles, nous de exarch... girofle, nous moscades, flor de canella, cubebes, galengal", etc. que com hem vist servien per fer aquesta beguda.

¹⁷ El gíngebre era una de les espècies més celebrades de l'època medieval. Té un sabor acre, una olor aromàtica. És una planta originària de l'Índia, el rizoma de la qual s'empra com a condiment i per fer confitures.

¹⁸ Clavell d'espècia, herba aromàtica.

¹⁹ Espígol.

²⁰ Planta de l'Índia, de la família de les piperàcies.

²¹ D'aquesta espècia molt apreciada a l'època medieval es fa servir a la recepta, pebre rodó i pebre llarg.

²² Rizoma de diverses plantes zingiberàcies que s'usava com a substància aromàtica.

²³ No conec l'equivalència d'aquesta mesura.

²⁴ La nou d'exarc és un fruit semblant a la nou, vermell per fora i blanc per dintre, molt esmentat en els receptaris medievals.

aygaardent sie distil·lada duas vegades, e metets-hi
les dites species e menats-ho regen e fort. E que per
spay de XV dies ho més. E apres suaument gitats l'aygua
de la ampolla, qui esta demunt les dites species. E puys,
quan volrets fer piment, metets d'aquest
aygua III o IIII gotes en una ampolla
que sie plena de bo vi, e tornarà piment
bo e fi. E es cosa provada, segons que's diu.

DISTRIBUCIÓ DEL PIMENT SEGONS EL LLIBRE D'EN CALÇADA²⁵

Com hem dit, les neules, el piment i altres begudes aromàtiques o requisits se servien a la taula monacal o a les catedrals en ocasió de les grans festes litúrgiques. El *Llibre d'en Calçada* del segle XV, manuscrit núm. 66 de l'Arxiu Capitular de Girona, ens indica els dies de l'any i les dignitats i persones del servei a les quals es donaven les porcions, sempre que assistissin a determinats actes litúrgics o celebracions comunitàries. Les festivitats assenyalades en aquest costumari en les quals s'ha de donar neules i piment són: la festa de Pasqua, dilluns de Pasqua, Pentacosta, Mare de Déu d'Agost, Tots Sants, festa de Santa Maria Candelera i diades de Nadal.

Llibre d'en Calçada, fol. CLIIIr (Pabordia del mesos de febrer, març i abril). "I a més ha de donar en la festa de Pasqua del Senyor cada any, primer en dit dia de Pasqua a cadascun del Capítol, mitja justícia²⁶ de piment i deu neules. I a les companyes que hi ha: aiguader, refectorer, coc, dormiturer, porter major, dos porters i paster, a cadascun d'ells, a excepció dels porters i clergues establerts i sobresellents, que hi haguessin a vespres i seguessin en dit refectori i haguessin assistit a les matines i en processó de

²⁵ En un treball que tinc inèdit sobre la rebosteria catalana dono a conèixer la distribució de les neules i el nèctar segons el *Llibre Vert* de la Catedral de Girona. Es tracta d'un estatut de 1312, fol.126.

²⁶ No he sabut trobar l'equivalència de la "justícia". Al segle XIII, a Cardona, se servia una justa diària de vi a cada canonge. Montserrat CASAS, en el seu treball *La canònica de Sant Vicenç de Cardona a l'Edat Mitjana* (Cardona, 1992, pàg.369), la fa equivaler a un litre i mig. Al Monestir de Banyoles fan servir "justees de vi".

la missa, que no rebin sinó un anap²⁷ de piment i 4 neules. També el refetorer, que rep a més de la seva porció la tercera part d'una justícia de piment per fer el dit piment i vint neules”.

Dilluns de Pasqua dóna el mateix dit paborde del dit nèctar i neules a tots els damunt esmentats, a excepció dels porters i establerts i també els sobre-cellents, que no reben res, ni tampoc dit refetorer, a no ser la seva porció”.

Llibre d'en Calçada, fol. CVIIIv (Paborde del mes de maig). ”I també quan la festa de Pentecosta cau en dit mes i no altrament ha de donar nèctar a tots els del capítol i a tots els altres, tal com damunt és dit pel que fa a la festa de Pasqua, present, res afegit i res de tret”.

Llibre d'en Calçada, fol. CLIIv (Paborde del mes de juny). ”I a més, si la festa de Pentecosta cau en dit mes, llavors i no altrament ha de donar i fer piment de la manera en el pròxim damunt dit mes es dit”.

Llibre d'en Calçada, fol. CLIII (Paborde del mes d'agost). ”També ha de donar y fer nèctar per un dia, això (és), per la festa de la Mare de Déu d'Agost i donar-ne a tots els damunt esmentats en el dia de la festa de Pasqua, res afegit ni res de tret”.

Llibre d'en Calçada, fol. CLIIIv i CLVr (Paborde de mes de novembre). ”I a més donar el dia de Tots Sants a tots del Capítol i oficials de la canònica del nèctar, de la mateixa manera que ha estat dit en dia de la festa de Santa Maria Candelera”.

Llibre d'en Calçada, fol. CLVr (Paborde del mes de desembre)

“...el dia de Nadal del Senyor... i a més s'ha de donar per tres dies nèctar, tal com ha estat dit en el dia de Pasqua, a excepció dels que no portin sobre-plelliç, ni establerts ni porter, a no ser només en el dia de Nadal del Senyor i no més, això és, als senyors del capítol cadascun d'aquests dies mitja justícia de nèctar i deu neules, als altres segons que més o menys reben en dita canònica”.

²⁷ Got o copa de fusta, vidre, estany o metall noble.

Si volers fer primer prenent canyella una oz.
 gingebre una oz. / grosfe non hostada / puz
 cubebs / pebre long / grana / de grana drages
 falsos una dragma / e d'non de curis. is dragma.
 e pebre cada una oz. / E tots ls caps degra
 durs sien puats / e be poluornats / e q' gony
 ls jut en duas lras d'ayra uida / e q' la d'ra
 ayra uida se d'yllada duas vegades / e
 metrosi ls durs pebres / e menars ho rogeu
 e forte e q' a pay d' xv. dies ho ms
 E des summet grans llyga de impell
 q' es demit ls durs pebres / e puys
 quit volers fer primer metros d'ayra
 ayra. iij. o iij. gors en una ampolla
 q' se plena d' bo vi / e torneu primer
 bo e fi / E es cosa puada fagos. is d'ui

Detall del text de la recepta del "piment", del *Codex de computo*.