

*Figues, panses, fruita seca i torrons*

*Maria Teresa Ferrer i Mallol. Institució Milà i Fontanals, CSIC, Barcelona*

1. La producció de fruita seca o assecada

**Castanyes, nous, avellanes, ametlles i pinyons**

Entre els productes agrícoles de Catalunya, de les Balears i del País Valencià que eren susceptibles d'ésser exportats, la fruita seca i l'assecada ocupava un lloc privilegiat. El clima tan divers de Catalunya proporcionava, al mateix temps, castanyes procedents dels boscos del Montseny, de les Guilleries o dels Pirineus orientals, nous de les nogueres disseminades per les zones de clima mediterrani més baixes i més humides i avellanes, pinyons i ametlles que es fan en terres més seques.

L'avellaner es troba a les valls interiors més àrides, al Priorat i Camp de Tarragona, però també en d'altres de més humides com la Selva o el Vallès<sup>1</sup>. A l'Edat Mitjana es conreava l'avellaner al Camp de Tarragona i a les comarques gironines, especialment a l'Empordà. Com que era un producte que tenia molta demanda, els mercaders barcelonins procuraven assegurar-se'n la quantitat que necessitaven amb contractes de compra anticipada. L'any 1399, Manuel de Gualbes en comprà 30 saques al Camp de Tarragona quatre mesos abans de la collita i, l'any 1450, Gaspar Montmany i Pere Rovira també barcelonins en compraren 100 en ferm i 50 de "respit", és a dir, opcionals, a les comarques de Girona, gairebé un any abans de la collita<sup>2</sup>.

L'ametller es fa a Catalunya a totes les comarques, llevat del Pirineu i el Pre-pirineu, però sobretot a les comarques tarragonines<sup>3</sup>. A l'Edat Mitjana també es conreava a la Catalunya interior, on la comarca de Verdú n'era una productora important. Sabem que el venecià Jacopo Dandolo hi reservà, l'any 1404, 40 càrregues de la collita següent i també ho féu, amb 8 càrregues en ferm i 4 d'opcionals, el barceloní Bernat Miró, l'any 1437<sup>4</sup>. Els ametllers eren, també, molt abundosos al País Valencià, especialment a les terres interiors properes a Dénia, Xàbia i la Vila Joiosa. Els petits propietaris venien la collita directament o bé ho feien els jurats de les viles productores, mentre que els nobles solien arrendar la part de collita que els pertocava. A vegades els mercaders interessats procuraven obtenir contractes de venda de tota o gran part de la collita d'una comarca durant un període llarg, a vegades fins a tres anys<sup>5</sup>. L'ametller era i és també un conreu important a Mallorca<sup>6</sup>, bé que és difícil de saber si l'ametlla produïda es consumia a l'interior o se n'exportava una part. És ben documentada la sortida de fruita seca, nous, ametlles i avellanes, de Mallorca en direcció al Magreb<sup>7</sup>, però és difícil de saber si aquestes ametlles eren de reexportació, com ho eren les avellanes, que no es conreaven a l'illa.

El pi pinyer és molt abundós als saulons de la serra litoral catalana, al nord de Barcelona, i sembla que sortia d'aquí l'abundant producció comercialitzada<sup>8</sup>.

**Figues i panses**

Les figueres eren presents a totes les comarques mediterrànies, a Catalunya, a

València i a Mallorca, mentre que la vinya es trobava especialment a València i a Catalunya, però també a Mallorca. La preparació de la figa i de la pansa, però, era una especialitat més aviat valenciana, bé que igualment eren molt apreciades les figues de Mallorca, tant les que portaven aquesta denominació genèrica com les d'Alcúdia, més concretament. Dins de les comarques valencianes, les figues d'Alacant, les de Dénia i les de Gandia eren les de més anomenada<sup>9</sup>. Però també hi havia una altra comarca productora, la de la Serra d'Espadà; al començament del s. XVI, hi anaven a comprar, directament als productors sarraïns, alguns genovesos, com Vincenzo Barnizio i Agostino Palomar<sup>10</sup>. Segons Eiximenis, les panses del País Valencià podien ésser blanques o negres, segons la classe de raïm emprat, moscatell blanc o moscatell vermell<sup>11</sup>.

Les panses, és a dir, els grans de raïm assecats al sol o escaldats amb lleixiu, procedien especialment de les comarques valencianes situades al sud del Xúquer, i eren denominades sovint *atzebib*; el nom àrab revela l'origen del procediment de dessecació; el degueren continuar practicant els sarraïns que romangueren en terres valencianes després de la conquesta i els cristians l'heretaren<sup>12</sup>.

Panses i figues eren dos productes bàsics de l'economia de les comarques d'Alacant, Elx i la vall del Vinalopó i en menys mesura d'Oriola, és a dir, de les comarques incorporades a la Corona catalano-aragonesa per Jaume II. C. Carrère creu que l'èxit de les panses i les figues originàries d'aquestes comarques es devia potser al fet que eren més dolces gràcies al clima més càlid i a la bona dessecació.

Les notícies més antigues sobre els conreus del terme d'Alacant ja ens parlen de la importància que hi tenien les panses i les figues; el geògraf musulmà al-Idrisi diu que els principals conreus del terme eren fruites i llegums i particularment figues i raïm<sup>13</sup>. Ho corroborà Alfons X el Savi de Castella un segle després, en una concessió als alacantins del 5 de setembre de 1269, dient que el "maior bien que ellos avien en la villa de Alicante son los figos et las passas et el azeyte"<sup>14</sup>. L'onze de juliol de 1257 aquest monarca havia condonat als alacantins el diner de plata que li donaven per les esportes de figues i panses, mentre fossin de llurs heretats pròpies situades en el terme de la vila i fossin objecte de compra-venda entre els mateixos veïns<sup>15</sup>; i en aquella data del 5 de setembre de 1269 els concedí que figues, panses i oli de llurs pròpies collites poguessin ésser tretes de la vila sense donar fiadors, com sembla que se'ls exigia, pagant, però els drets corresponents al rei<sup>16</sup>.

En la mateixa línia, un segle més tard, el 1374, que sembla que fou un any amb una gran collita de figues al terme, l'infant Joan concedí als alacantins, que temien no poder comercialitzar tantes figues ni conservar-les, que poguessin vendre-les a qualsevol persona dels regnes del seu pare, deçà i dellà mar, al millor preu que poguessin i esmerçar el producte en blat o el que els semblés, per portar a Alacant, malgrat qualsevol prohibició de treta de blat o altra<sup>17</sup>.

Només dos anys després d'aquesta concessió del seu primogènit, Pere el Cerimoniós volgué afavorir també els alacantins i, amb aquest fi, els concedí que poguessin exportar lliurement i franca durant dos anys les panses i les figues de la collita pròpia<sup>18</sup>. Cal remarcar que en altres llocs, com a Oriola, aquesta exempció era sobre el gra.

El conreu més important del terme d'Elda, com de tota la vall del Vinalopó, era la vinya. El delme de la verema del 1356, abans de repartir-se entre els beneficiaris, fou de 1. 233 roves, cosa que ens porta a una collita de 12. 330 roves, una quantitat molt respectable de raïm, que es convertia en gran part en panses. El 1366, malgrat que la guerra havia fet estralls, segurament, a les vinyes, la collita fou encara de 5. 640 roves, ja que el terç del delme de l'infant ascendí a 188 roves<sup>19</sup>. Al final del s. XV, la companyia de l'alemany Conrat Ancarita s'hi proveïa de pansa: 365 quintars l'any 1485<sup>20</sup>.

També a Novelda la vinya era el conreu més important; ho era encara el segle XVIII, juntament amb les figueres i alguns altres conreus, segons el testimoni de Cavanilles, i ho és també actualment. El delme de la verema de 1356 pujà, abans de dividir-lo en tres parts per a l'infant Ferran, el bisbe i el capítol de Cartagena, a 2. 172 roves, cosa que correspondria a una collita de 21. 720 roves, molt superior (prop del doble) a la d'Elda, el mateix any. Cal constatar, però, que les vinyes de Novelda degueren rebre més danys que les d'Elda durant la guerra amb Castella, ja que el 1366 el delme de la verema fou de 244 roves i la collita, per tant, de 2. 444 roves, inferior, fins i tot, a la del mateix any a Elda.

Una bona part del raïm collit era destinat a la confecció de panses, mentre que amb la resta s'hi elaborava vi. Tant cristians com sarraïns s'hi dedicaven, només que els cristians, residents al castell de la Mola, es queixaven, l'any 1318, de diversos greuges que patien; de l'una banda perquè no tenien els mateixos drets que els sarraïns residents a Novelda per a emmagatzemar en aquesta població l'oli, el vi i les panses que collien a llurs possessions; de l'altra, perquè tenien les mateixes obligacions que aquests sarraïns de pagar l'impost del quirat quan anaven a vendre panses a Alacant, impost que, asseguraven, pagaven només els sarraïns<sup>21</sup>. Al final del segle XV, Pere Maça de Liçana, senyor de Moixent i de Novelda venia cada any de 500 a 550 quintars de pansa procedents de la collita de Novelda i també venia la producció de Moixent<sup>22</sup>.

Asp, dins de la mateixa comarca del Vinalopó, no podia diferir gaire dels conreus d'aquestes altres poblacions. La vinya també hi fou molt important, com ho demostren els comptes dels delmes recollits els anys 1356 i 1366. Hem calculat que la collita de 1356 fou de 8. 780 roves de verema, mentre que el 1366 fou més petita, com a conseqüència, segurament, de les destrosses causades a les plantacions per la guerra amb Castella. Creiem que la collita degué ésser de 4. 800 roves. La part de l'infant fou pagada també en atzebib, és a dir, en panses.

A Elx, a la vall baixa del Vinalopó, les figueres eren tan importants que les esportes de figues eren el patró per a establir les unitats impositives de les propietats de l'horta<sup>23</sup>. Sabem que també s'hi feien altres arbres de secà, com els ametllers. Cal suposar que els conreus de les terres del terme de Crevillent no diferien gaire dels d'Elx. Hom hi trobava també figueres i vinya<sup>24</sup>.

A l'horta d'Oriola, a més de llegums i hortalisses, hi havia també arbres fruiters; naturalment, les figueres hi eren presents, bé que aquí les figues no tenien, en l'economia local, el pes extraordinari que tenien a Alacant. Malgrat tot, les referències a figueres no hi manquen; n'hem trobat una de ben curiosa i que demostra com era de greu el delictes de tallar o fer malbé arbres, puix que queia dins la jurisdicció criminal: és

una remissió reial de penes criminals i civils a un veí d'Oriola, Bartomeu Morrelles, que havia arrabassat diversos arbres d'un planter de figueres d'un altre propietari per plantar-los a les seves terres<sup>25</sup>.

A Oriola, la vinya ocupava una extensió considerable. Segons les directrius del primer repartiment, promogut per Jaume I, una gran part de la terra a repartir entre la seva gent havia de destinar-se a vinya. Era un conreu que semblava molt adequat a les condicions de la comarca: no necessita gaire aigua i li convé el clima tebi; els ceps d'aquella època, els anteriors al canvi exigít en època moderna per l'aparició de la plaga de la fil·loxera, requerien poc treball, cosa convenient en una terra poc poblada, i donaven un gran rendiment. Però a la segona partició, efectuada el 1268 per Alfons X de Castella, s'imposà el criteri cerealista castellà, poc familiaritzat amb els conreus mediterranis, i hom decidí que aquelles terres fossin destinades a camps i no a vinya. El 1272 aquest criteri es reforçà amb la prohibició de plantar vinya en llocs de regadiu que fossin aptes per a cereal panificable<sup>26</sup>. Així i tot sembla que les vinyes eren molt nombroses al terme d'Oriola, potser perquè moltes ja havien estat plantades quan arribà la contraordre i aquestes, 600 tafulles, hom havia decidit respectar-les. El Repartiment fa referència sovint a vinyes<sup>27</sup>.

Una mica més al nord, una altra zona productora de pansa era la vall de Guadalest, Polop i Confrides; s'hi dedicaven sobretot les comunitats musulmanes. L'ur producció trobava sortida pels ports de la Vila Joiosa i Dénia. La noblesa local venia directament la seva part de la collita als mercaders. Joan d'Íxer, per exemple, vengué, l'any 1482, 150 quintars de pansa a Bernat Valldaura, mentre que Joan de Cardona, senyor de Guadalest, vengué a Benedetto Pinelli i a Cristoforo Centurione 2. 750 quintars de pansa, a 10 s. el quintar, i entre 1488 i 1489 es comprometé a lliurar-ne 1. 100 quintars més. En aquesta zona comprava també la Gran Companyia dels alemanys.

Les comarques al nord del País Valencià, Serra d'Espadà, Vall d'Uixó, Nules, Serra d'Eslida, Castre, Vall d'Almonesir i Fondegulla, eren també productores d'una pansa de menys fama però de menys preu. Per això s'hi adreçaven algunes companyies estrangeres, com la de l'alemany Enrico d'Espanya o la del florentí Joan del Vinyó<sup>28</sup>.

### Dàtils

L'horta d'Elx i en menys mesura la d'Oriola tenien palmeres i produïen dàtils, però sembla que no eren de tanta qualitat perquè com els del Magreb, el clima no en permet una maduració òptima; una gran part dels que veiem circular durant l'Edat Mitjana eren, probablement, de Barbaria i molt especialment de Tunis.

### 2. Consum i comercialització de fruita seca i assecada

El consum de fruita seca o assecada era molt alt a l'Edat Mitjana. Substituïa la fruita fresca a l'hivern, mentre que a l'estiu es consumia menys, tant perquè hi havia fruita com perquè és un aliment no pas refrescant sinó més aviat calent; per això el trobador Cerverí posava com a exemple de conducta incongruent donar a l'estiu fruita seca i pinyons<sup>29</sup>; panses i figues, però, figuraven a la dieta d'alimentació de tot l'any; formaven part de les postres, als àpats, i a més eren presents, habitualment, a les col·lacions,

tant a les menjades lleugeres en temps de dejuni com a les recepcions i festes. Eren productes adequats, a més, per a fer un present. Quan els sarraïns de Peníscola es varen retre a Jaume I, enviaren al rey un present de cent pans, vi, panses i figues i deu gallines<sup>30</sup>. Pere el Gran en portà una gran quantitat en el seu viatge a Tolosa de Llenguadoc, l'any 1281, quan hi anà amb el seu germà el rei Jaume de Mallorca per tractar amb el rei francès del domini de Montpeller, que França pretenia. La meitat del bagatge del rei Pere era constituït per 200 atzembles carregades de figues seques, panses, dàtils, magranes i confits, que havien de servir per a obsequiar els barons i cavallers de la cort del rei de França, golosos d'aquestes fruites. L'intent de seduir la cort francesa pel paladar —i per altres regals de més preu, com cavalls per als grans barons— no reeixí en el seu objectiu i Pere el Gran abandonà la cort francesa molt irritat<sup>31</sup>.

L'afecció per la fruita seca, concretament per les figues, pels dàtils i pels pinyons, és perceptible en l'exemple que Ramon Llull explica a *Blanquerna*: la disputa sorgida entre el pi, la figuera i el datiler per saber quin de tots tres arbres era més noble. El pi reivindicà aquest honor perquè la pinya i el clovell del pinyó guardaven el pinyó, que conservava el llinatge de l'espècie; el datiler al·legà el seu dret perquè “donava en lo dàtil dolçor, e lo gra conservava sa natura”, mentre que la figuera també reivindicà la dolçor de la figa, que era bona i aprofitable tota sencera i per això valia més que les altres fruites<sup>32</sup>.

El consum originava un moviment comercial prou consistent per a permetre l'especialització d'alguns mercaders o de societats comercials, com la companyia comanditària formada, l'any 1397, entre Antoni Perpunter, patró de barca, i Miquel Sorell, tots dos de Barcelona. La societat es proposava de comerciar amb fruita seca, avellanes, ametllons, nous, castanyes, figues, i també amb vi, gra i oli, dins dels dominis del rei d'Aragó i del rei de França<sup>33</sup>. Entre 1439 i 1447, un mercader del port de Serinhan, al Llenguadoc, es dedicava al comerç d'avellanes entre Catalunya i França<sup>34</sup>.

### Castanyes i nous

Nous i castanyes apareixen entre la fruita seca consumida per diversos monarques; Jaume II demanà sis lliures de nous a Daroca i després en demanà una faneca i mitja a la vila de Morvedre, entre altres queviures per a ell i els infants, l'any 1312<sup>35</sup>; els comptes de la casa reial de 1374 ens permeten saber que el rei Pere el Cerimoniós i la reina van comprar nous i castanyes durant l'any<sup>36</sup>; també ho feia la reina Maria, muller de Martí l'Humà<sup>37</sup>. També consten a la dieta de diversos monestirs: el monestir de Santa Anna comprava nous per a reforçar els àpats magres dels divendres i en general el dia que el convent menjava peix, i també en comprava per a fer nogat, un pastís de farina, mel i nous, cuit al forn; el monestir adquiria nous pràcticament tot l'any; de castanyes també en comprava, però amb menys freqüència<sup>38</sup>. Castanyes i avellanes eren repartides entre els membres del convent de Sant Daniel a Girona i, a la mateixa ciutat, l'hospital de Santa Caterina incloïa castanyes i nous a les despeses alimentàries del mes d'octubre<sup>39</sup>. Les nous apareixen esmentades dues vegades a *Tirant lo Blanc*, com també altra fruita seca<sup>40</sup>.

Les castanyes surten poc a la documentació comercial que hem manejat. Apareixen

només en quatre lleudes catalanes, cosa que vol dir que fins i tot la circulació interior no n'era molt generalitzada. Essent una fruita seca abundant a l'Europa més al nord de Catalunya, no tenia interès per a l'exportació cap a aquesta zona; però la castanya tampoc no devia ésser gaire apreciada a l'Orient, perquè només hem trobat un document del 1349 que menciona set sacs de castanyes entre les mercaderies que tres comerciants barcelonins portaven en comanda a Xipre, Rodes i Creta<sup>41</sup>. Sembla, però, que poc o molt eren exportades a Barbaria perquè una tarifa de preus de Mallorca per a les exportacions a Alger esmenta les castanyes<sup>42</sup>, i també eren exportades a Gènova: dos carretells el 1392<sup>43</sup>.

Les nous apareixen amb més freqüència en el comerç interior; són mencionades en sis tarifes de llcada i les trobem en tres assegurances marítimes de 1460, 1484 i 1499. A la primera apareixen vuit "fays" de nous per al trajecte Tamarit-Barcelona; a la segona, 34 quarteres de nous destinades a Ciutadella en els dies immediatament anteriors a les festes de Nadal, juntament amb altres mercaderies molt nadalenques que comentarem després; a la tercera apareix una quantitat indeterminada de nous en un comú que havia d'ésser portat a València<sup>44</sup>. Sabem que eren exportades al Nord d'Àfrica, a Alger, almenys, des de Mallorca<sup>45</sup>, i també consta que eren exportades eventualment a Gènova (un fardell l'any 1386)<sup>46</sup>.

#### Avellanes, ametlles i pinyons

El consum de les avellanes i de les ametlles era molt generalitzat. En menjaven els reis i altres membres de la família reial: per exemple, els oficials de la casa de l'infant Pere i de la seva esposa, la infanta Constança, compraven regularment ametlles segons els comptes de 1262 i de 1264, però no pas avellanes ni pinyons<sup>47</sup>; entre els queviures que Jaume II demanà l'any 1312 que li tinguessin preparats Daroca i Morvedre, en concepte de l'impost de cena, per a ell i els infants, hi havia 12 lliures d'ametlles trencades i sis lliures d'avellanes en el primer cas i una faneca i mitja d'avellanes i 20 lliures d'ametlles en el segon cas; cap a l'any 1300 el bisbe de Lleida havia tingut cura d'enviar a la reina Blanca avellanes tendres, peres i melons de Lleida per por que a Osca, on era la reina, no hi trobaria fruita<sup>48</sup>. El rei Pere el Cerimoniós i la reina en menjaven sovint, segons els comptes de 1374<sup>49</sup>; també el gran prior de Catalunya, l'any 1419<sup>50</sup>, i el convent de Santa Anna en compraven amb freqüència, però molt particularment per Quaresma i Advent<sup>51</sup>; el convent de Sant Daniel de Girona repartia avellanes entre els seus membres<sup>52</sup>; els canonges de Tarragona en menjaven sovint<sup>53</sup>; també l'eclesiàstic golafre que Eiximenis blasma al Terç del Crestià, en menjava i completava els àpats encara amb avellanat, pinyonada o genestada i llet d'ametlles, dolços elaborats amb avellana i mel o sucre<sup>54</sup>. Ametlles i pinyons apareixen esmentats dues vegades a *Tirant lo Blanc*, com també nous<sup>55</sup>. El manual de Novells Ardits reporta que en una anada que el conseller de Barcelona, Pere de Cirges, féu a Terrassa el 15 de febrer de 1449 per a sedar les bandositats que hi havia al Vallès, portà diversos confits i, a més, dues lliures d'ametlles i quatre de pinyonia<sup>56</sup>.

Cal afegir-hi que ametlles i avellanes eren molt usades com a adob en l'elaboració culinària<sup>57</sup>. Tant les ametlles com les avellanes com els pinyons eren productes usats per

a obsequiar. Algunes cançons populars catalanes del segle XV esmenten les avellanes entre els presents que els fidels porten a l'infant Jesús<sup>58</sup>. Segons un exemple explicat per Ramon Llull a *Blanquerna*, donar-los avellanes i fruita era el secret per fer seguir la mainada; un cardenal, que volia que la gent beneís Déu, donà una renda de cinc sous diaris a un cridador perquè cada dia cridés el nom de Déu i comprés avellanes i fruita per donar als infants, a fi que el seguissin cridant que el nom de Déu fos beneït<sup>59</sup>. Obsequiar amb avellanes també podia servir per aconseguir fins menys nobles. Un capellà donà avellanes torrades a dues converses per tal d'aconseguir llurs serveis, segons el testimoni del procés contra una alcavota al començament del segle XV<sup>60</sup>.

Les avellanes eren comercialitzades amb clova, tendres, fresques i torrades<sup>61</sup>. Són esmentades per nou tarifes de lleuda catalanes i per cap tarifa valenciana, malgrat que n'hi circulaven, especialment com a producte de reexportació i per al consum, tot i no ésser producte originari del regne<sup>62</sup>. Les ametlles apareixen en sis lleudes catalanes, en quatre de valencianes i en un peatge aragonès. Eren comercialitzades pelades, amb clova, seques, dolces, amargants, fresques, torrades etc.<sup>63</sup>

Totes tres fruites seques eren productes d'exportació, dels més típics de les terres catalanes. Avellanes, ametlles i pinyons són presents en molts dels carregaments de mercaderies destinats tant a Llevant com a Ponent, cap al sud i cap al nord. Malgrat que sembla que Tunis també produïa avellanes i ametlles, els catalans n'hi exportaven<sup>64</sup>. Entre les mercaderies, per posar un exemple, que Francesc Florensa i Bernat Soldevila portaven a Tunis en comanda de diversos mercaders pel desembre de 1462, hi figuraven 82 saques d'avellanes, a més de 26 quintars i 50 lliures de pinyons trencats<sup>65</sup>. Els testimonis de l'expedició d'avellanes cap a l'Orient mediterrani són abundantíssims: 10 saques l'any 1388<sup>66</sup>, 15 saques l'any 13, un total de 53 sacs entre diverses trameses l'any 1400<sup>67</sup>, 10 saques d'avellana de Girona l'any 1402<sup>68</sup>, 51 sacs, que valien 154 lliures, l'any 1404<sup>69</sup>, 20 saques l'any 1429<sup>70</sup>, 45 saques l'any 1434<sup>71</sup>, sis sàries i quatre saques, amb un total de trenta quarteres, l'any 1495<sup>72</sup> etc. També eren exportades al Languedoc, concretament 29 saques d'avellanes i una bóta de pinyons, que pesava dos quintars, formaven part d'un carregament enviat l'any 1477 a Aigües Mortes o a Buc a bord de la galiassa del rei Ferran<sup>73</sup>; naturalment, també eren enviades als altres territoris de la Corona catalano-aragonesa: del 1455 tenim constància de la tramesa de 15 saques d'avellanes des de Calonge i Sant Feliu de Guíxols a València a bord de la caravel·la de Pere Botet; una altra tramesa, de l'any 1480, formada per vuit saques, amb vint quintars d'avellana trencada, destinada a València, acabà a Mallorca, on embarrancà la sagetia d'en Roges; l'any 1484 Francí Muntmany envià a València 14 saques d'avellana, des d'algun port de la costa de Llevant catalana a bord de la barca de Tomàs Caixa, de Tossa, mentre que l'any següent n'hi havia d'enviar una quantitat indeterminada des de la costa de Tarragona, tramesa que fou presa per corsaris, juntament amb la caravel·la d'en Sallés, on era carregada; l'any 1499 Jaume Mari i altres partíceps enviaren a València o altres ports de la costa valenciana, des de Barcelona, un comú d'avellanes, nous i pinyons<sup>74</sup>. Tenim també notícies de diverses trameses fetes a Mallorca, que són només una mostra del que devia ésser aquest tràfic: el 1484 hi havia d'ésser enviada una quantitat indeterminada d'avellana de Ramon Falcó, de

Barcelona, i 25 saques de Francí Muntmany, des de Sant Feliu de Guíxols, amb la caravel·la de Jaume Alomar; l'any 1491, del mateix port sortí un carregament de 14 saques d'avellanes, que pertanyien al mercader mallorquí Joan Barceló, a bord de la caravel·la de Baltasar Torroella<sup>75</sup>.

Les ametlles són presents en el comerç català amb Orient des de ben antic; permetien, juntament amb alguns altres productes catalans, comprar sucre, pebre, laca etc. L'any 1265, Berenguer Mallol portava a Palestina una comanda de 6 feixos d'ametlló; l'any 1349, l'ametlló i les ametlles eren part de tres comandes destinades a Xipre, Rodes i Creta i, el mateix any, figuraven en una altra comanda destinada a Beirut; set càrregues, cinc roves i catorze lliures d'ametlles formaven una altra comanda destinada a Xipre, Beirut i Alexandria l'any 1388<sup>76</sup>. L'any 1395 sortien cap a Alexandria tres punts d'ametlles i, encara l'any 1414, l'ametlló era un dels components d'una comanda destinada per a aquest port; dels anys 1454 i 1455 tenim constància de dos carregaments d'ametlló destinats a Rodes; dotze sacs amb 15 càrregues i mitja d'ametlló sortiren des de la costa de Tarragona cap a Rodes l'any 1495<sup>77</sup>. També hi havia trameses a destinacions més pròximes, com Gènova, on són enviades quatre càrregues el 1386 i un total de setze bales el 1354, entre diverses trameses<sup>78</sup>, o a Pisa, on entre 1315 i 1322 els mercaders pisans portaren des de Mallorca 15 càrregues d'ametlla<sup>79</sup>.

Flandes era un altre dels mercats on aquest producte trobava una bona acollida; només, però, hi ha una comanda d'ametlló del 1426 amb aquesta destinació, ja que no era la tècnica comercial emprada en aquesta regió<sup>80</sup>. Les assegurances, en canvi, reflecteixen més trameses d'ametlles: una del 1399 des de València, una altra del 1428, de 24 bales també des de València, una altra del 1429, de 35 bales des de Xàbia i diverses quantitats el 1438 des de Barcelona, 25 costals el 1454 i una quantitat indeterminada el 1456; de la darrerria del segle, tenim constància d'una tramesa del 1496 des de Xàbia a Bruges; d'un carregament de 40 bales d'ametlló, de Benedetto i Bernardo Pinello, mercaders genovesos residents a València, del 1497, i d'una altra tramesa del 1499 des de la costa valenciana a Flandes. Això no vol dir que tota l'ametlla enviada a Flandes procedís del País Valencià; a vegades ametlla del Camp de Tarragona era enviada a València, segurament per ésser reexportada<sup>81</sup>.

A la fi del segle XV els catalans portaren fruita seca a Andalusia, avellanes i ametlles, potser només per a reexportar-les a Flandes o Anglaterra, ja que les places andaluses van servir per organitzar els carregaments destinats a Flandes, Anglaterra o Irlanda. Els vaixells catalans sovint es dirigien directament als ports andalusos, sense passar per Barcelona, quan tornaven d'Orient; als ports andalusos es combinaven, doncs, els carregaments de procedència llunyana amb els que havien vingut de ports catalans, valencians o mallorquins, productes andalusos i a vegades també productes africans, de Madeira o de Canàries. El mes d'abril de 1492, Nicolau i Pere Viastrosa enviaren a Sanlúcar de Barrameda 33 saques d'avellana de l'Empordà i un nombre indeterminat de saques d'avellanes i d'ametlles que havien d'ésser carregats a Tarragona; el mes de novembre del mateix any, els mateixos mercaders contractaren una assegurança per a les mercaderies que el seu soci, Amador Parets, havia de carregar al mateix Sanlúcar amb destinació a Anglaterra; és possible que la fruita seca figurés en aquesta tramesa<sup>82</sup>;

el 1496, la mateixa companyia envià set roves d'ametlles al Puerto de Santa María, que sospitem que havien de continuar viatge cap a Flandes després<sup>83</sup>. El 1499 Miquel Font assegurà per 250 ducats una quantitat indeterminada de quintars d'ametlla, que s'havien de carregar a Cadis o altres llocs d'Andalusia per a portar a Flandes; segurament en aquest cas també es tractava de mercaderia dipositada allà prèviament. De fet, poc després, l'any 1500, el mateix Miquel Font enviava directament ametlló de Dènia cap a Flandes<sup>84</sup>.

Els pinyons són esmentats en quatre lleudes catalanes; circulaven, doncs, per l'interior i eren exportats. Els volums del "Drictus Catalanorum" de Gènova són testimoni d'una feble exportació cap a Gènova, on devien completar la producció local: n'hi foren enviats dos barrils l'any 1393<sup>85</sup>. Diverses comandes són testimoni de l'exportació: a Sicília, de quatre carretells de pinyons i quatre costals d'ametlló, l'any 1414; a Alexandria i Beirut, d'un carretell de pinyons el 1383 i dos carretells l'any 1421; a Tunis i altres llocs del nord d'Àfrica, d'onze caixes amb 26 quintars i 50 lliures de pinyons trencats, a més de 82 saques d'avellanes, l'any 1462<sup>86</sup>. També apareixen, sovint, a les assegurances: 3 carretells destinats a València l'any 1429; uns altres dos l'any 1453 per al mateix port; sis carretells de pinyons per a Civitavecchia i Nàpols l'any 1456 i una quantitat indeterminada per a Orà el 1459; una bóta de pinyons per a Aigües Mortes o Buc l'any 1477; una caixa amb dos quintars de pinyons nets per a Càller l'any 1478; una altra caixa per a Càller l'any 1483; cinc quintars i deu lliures per a Roma, l'any 1484, i una quantitat indeterminada per a la mateixa ciutat l'any 1491; cinc quintars per a Gènova l'any 1498, embarcats a la caravel·la d'Alonso Pinzón, i un barril amb una rova i mitja de pinyons, que pertanyien a l'andalús establert a Barcelona, Pedro de Susán, a Nàpols l'any 1500; també cal ressenyar la tramesa d'una quantitat indeterminada per a València l'any 1499. Els pinyons eren una mercaderia delicada i fàcilment sofrien danys durant el transport; per això les assegurances que cobrien carregaments de pinyons solien excloure del risc assumit la floridura o la podridura dels pinyons<sup>87</sup>.

### Panses i figues

Panses i figues van ser molt consumides tant per la gent benestant com per la que no ho era tant. Per comptes de l'any 1374 sabem que el rei i la reina en consumien tot l'any<sup>88</sup>. Alfons el Magnànim no s'oblidà de fer-se enviar, l'any 1421, un carregament de panses i dàtils des de València<sup>89</sup>. Els religiosos també en consumien en abundància; ho feia tot l'any el monestir de Santa Anna, l'any 1402<sup>90</sup>, i el gran prior de l'orde de l'Hospital, segons uns comptes del 1419<sup>91</sup>. Les panses s'utilitzaven, a més, a la cuina per a diversos farciments, de gallina, de cabrit etc.<sup>92</sup>

Panses i figues eren presents gairebé a totes les tarifes de lleudes catalanes i valencianes, la qual cosa en demostra una difusió molt àmplia pertot el territori<sup>93</sup> i, al mateix temps, tenien una gran demanda internacional, tant als mercats del Nord, de Flandes i d'Anglaterra<sup>94</sup> com en els de Barbaria<sup>95</sup>. De la importància d'aquest corrent exportador cap a Barbaria, del qual tenim constància ja des del 1274<sup>96</sup>, n'és testimoni el *Libre de conexences de spícies*, manual de mercaderia català de la fi del segle XIV, que esmenta

## PRODUCCIO, DISTRIBUCIO I CONSUM D'ALIMENTS

la figa *morciencia* d'Alacant i les panses, entre els productes exportats a Tunis, en diversos llocs del llibre i especialment a la taula del que pagaven les mercaderies originàries de terres de parla catalana a aquest país nord-africà<sup>97</sup>. El llibre de mercaderia de Pegolotti també fa referència a les figues seques de Mallorca, d'Espanya i de Catalunya<sup>98</sup>.

Els mercaders estrangers venien a buscar aquests productes a Catalunya, a València o a Mallorca per al propi consum i per a reexportar-los. Coneixem bé les xifres d'exportació d'aquests productes des de Mallorca per part dels mercaders pisans durant uns anys determinats, gràcies a un impost especial que hom els cobrà durant un quant temps a Mallorca. Entre 1315 i 1322, els mercaders pisans van treure de l'illa 4. 280 esportes i 41 quarteroles de figues i 566 esportes, 6. 049 cofins, 77 costals i 304 càntars de pansa. Per als anys 1353-1355, les quantitats foren molt més petites: 150 cofes i 5 costals de pansa i 216 esportes de figues<sup>99</sup>. No tenim notícies tan precises pel que fa als genovesos, però alguns documents esparços ens fan veure la importància del corrent exportador que passava per llurs mans: l'any 1277, Bonifazio Gizco vengué a Guillem Oller, de Menorca, 630 cofins d'atzebib<sup>100</sup>; 1. 206 esportes de figa era el que un mercader genovès, Gerardo Gentile, havia fet carregar a Alacant, el novembre de 1399, a la barca patronjada per Bernat Martí, de València, barca que fou presa per corsaris sortits de Sardenya<sup>101</sup>, i l'any 1497 Benedetto i Bernardo Pinello, els quals hem vist comprant pansa al País Valencià deu anys abans, n'enviaven 400 quintars a Flandes, des de València, l'any 1497<sup>102</sup>.

Els catalans, valencians i mallorquins exportaven directament aquests productes envers altres llocs del Mediterrani occidental i cap a Flandes. Els principals ports de sortida eren els de Barcelona, plaça reexportadora, Mallorca, València i Alacant, que expedien producció pròpia i d'altres llocs. Els registres del "Drictus Catalanorum" conservats a Gènova ens informen del gran volum de l'exportació d'aquests productes a la capital lligur. Durant l'any 1386, catalans i mallorquins portaren a Gènova 244 cofes de pansa i 240 esportes de figa, mentre que entre 1392 i 1393 foren 168 carretells, 116 cànters, 707 cofes, 179 càrregues i una bala de panses, mentre que les figues atenyien les 4. 849 esportes. L'any 1422 els vaixells catalans portaren a Gènova, segons aquest mateix impost, 539 esportes i set sàrries de pansa, 624'5 esportes de figa i vuit carretells, entre figa i pansa, l'any 1454<sup>103</sup>.

La documentació publicada i documents inèdits, que aportem sense cap pretensió exhaustiva, ens mostren trameses d'aquests productes cap a destinacions diverses des de Barcelona: figues per a Tunis l'any 1272<sup>104</sup>, pansa per a Sardenya, l'any 1329<sup>105</sup>; figues per a Montpeller, l'any 1366<sup>106</sup>; panses i figues per a Avinyó, l'any 1388<sup>107</sup>; panses i figues per a Gènova l'any 1497<sup>108</sup>; panses per a Flandes, els anys 1404, 1454, 1455 i 1456. Sovint, quan es tractava d'exportacions dirigides a Flandes, les panses i les figues eren carregades, de passada, a València, a Xàbia o a Alacant<sup>109</sup>. També des de Barcelona tenim a vegades notícia d'exportacions fetes per mercaders valencians, com Jaume Macip, que l'any 1496 envià dues partides de panses, una de 325 quintars i una altra de 650, des d'Alacant cap a Bruges, a bord de la *barxa* de Pero Sánchez de Durango, la qual naufragà a Cadis, bé que se salvà part del carregament<sup>110</sup>.

També el port de Sant Feliu de Guíxols o el de Palamós servien per a fer trameses

de pansa i figa cap a diverses destinacions, com Roma, l'any 1484<sup>111</sup>.

A vegades tenim constància que aquesta pansa i figa, exportada des de Barcelona o des de Sant Feliu de Guíxols, procedia d'Alacant, la Vila Joiosa, Xàbia, Dénia o València<sup>112</sup>. L'any 1499, la companyia dels Viastrosa assegurà 150 quintars de pansa i 100 de figa que el genovès Stefano Giustiniani havia d'enviar-los a Barcelona, des d'Alacant, per a dirigir-se després a Civitavecchia o a Gènova<sup>113</sup>.

A vegades, malgrat que hi havia producció pròpia, arribava també pansa d'altres indrets, com Andalusia, d'on els Morell van fer venir 27 cofins de pansa l'any 1492<sup>114</sup>.

### Dàtils

Els fruits de la palmera datilera eren coneguts i consumits a l'Edat Mitjana, a les nostres terres, frescos o bé confitats<sup>115</sup> i eren molt apreciats per la seva dolçor. Un procés incoat cap el 1410 per alcavoteria contra una dona, anomenada Na Trials o Trialles, demostra que el dàtil era una llatinadura molt atractiva. Na Trials, l'alcavota, els usava per convidar les nenes que volia proporcionar al seu senyor, el cavaller Arnau Albertí. "Sani, nina, que jo conec ta mare; vina, puya demunt ab mi e jo donar t'he dàtils"; així fou com Na Trials induí Isabel, una d'aquestes nenes, de dotze anys, a pujar a casa del cavaller Albertí, on aquest la violà<sup>116</sup>.

Els dàtils entraven dins la categoria dels confits i, per tant, podien ésser considerats en alguns casos com a medicina; per això, segons Sant Vicenç Ferrer, que recollia el pensament dels especialistes del seu temps, els dàtils podien formar part de les col·lacions permeses en temps de dejuni: "Un doctor posa que nenguna cosa que es prenga en dinar o en sopar, no es pot pendre a col·lació: dàtils, confits, hoc; no figues seques, ne pinyons, no, si no són confits; olives, no; així, no nenguna cosa que es prenga acostumadament en taula"<sup>117</sup>.

Sabem que els dàtils, com altres llatinadures, eren consumits pels reis; per exemple, en època de Jaume II, durant els anys 1302, 1303 i 1304 la casa reial comprà nou pots, en total, de dàtils confitats i també ho féu l'any 1311<sup>118</sup>; també en menjava la reina Maria, muller de Martí l'Humà<sup>119</sup>. Igualment Alfons el Magnànim, durant les seves absències dels regnes peninsulars, es feia enviar dàtils des de València: Galip Ripoll, de la moreria de València, envià al rei, l'any 1421, un quintar de dàtils a 55 s. Dos anys més tard, Alí Xupió féu embarcar a la galera de Joan Roca, que anava cap a Nàpols, 10 caixes de dàtils i de raïms per al rei<sup>120</sup>.

Tal com ja ho hem dit, la major part dels dàtils que es consumien en terres de parla catalana i els que es reexportaven procedien del nord d'Àfrica<sup>121</sup>.

La circulació dels dàtils per l'interior dels territoris de la Corona catalano-aragonesa fou intensa. N'és testimoni la inclusió d'aquest producte a les tarifes de vuit lleudes i correatges catalans i en tres tarifes valencianes i una d'aragonesa<sup>122</sup>. Els mercaders estrangers en venien a buscar a les nostres terres, malgrat que no pas en tanta quantitat com les figues i les panses. Els pisans, per exemple, entre 1353 i 1355 tragueren de Mallorca 18 costals de dàtils<sup>123</sup>. Mercaders catalans en portaren 14 càrregues a Gènova durant l'any 1386; entre 1392 i 1393, s'arribà a les 140 càrregues, mentre que l'any 1421 només en foren quatre<sup>124</sup>. Els comerciants castellans acudien a proveir-se'n a

València. El 1495, tres mercaders de Toledo, Alfonso de la Torre, Alfonso de Toledo y Sancho Cota, compraren 400 quintars de dàtils a València, que els havien d'ésser lliurats a Cartagena, i el venedor es comprometé a no vendre'n a ningú més ni a Granada ni a Castella ni enlloc, ja que els compradors pretenien exercir una mena de monopoli de la venda de dàtils a Castella. Els van pagar a 46 sous i 6 diners el quintar<sup>125</sup>.

Els dàtils eren un dels productes exòtics que des dels ports catalans sortien cap a Flandes; en tenim dos exemples en dues assegurances de l'any 1455; una sobre sis costals de dàtils i altres mercaderies que Leonardo Gualandi, un mercader pisà resident a Barcelona, enviava a Bruges a bord de la nau de Pere Santpol, i una altra sobre una quantitat indeterminada que n'hi enviava el cirurgià Gaspar Costera<sup>126</sup>.

### 3. El torró, una manipulació de la fruita seca

Dels orígens del torró se n'ha escrit força, tant des del punt de vista material de la fórmula culinària com de l'etimologia del mot que el designa entre nosaltres. Darrerament, Pere Balanyà i Josep Garcia Fortuny postulen l'origen àrab d'aquest dolç, basant-se en una recepta d'un llibre de cuina compost per un autor originari de Múrcia el segle XIII<sup>127</sup>. Però els dolços fets amb mel i fruita seca, fossin avellanes, ametlles, nous o pinyons (nogat, pinyonada etc.)<sup>128</sup> eren molt comuns a la Mediterrània: eren els ingredients del país i és molt difícil dir on començà abans a menjar-se'n. El torró apareix com una variant d'aquest grup de dolços de mel i de diferents fruites seques. Al començament, el nom sembla lligat només a la combinació de mel i avellanes, fruita seca aquesta que es trobava a Catalunya, que era rara a València i no es trobava a Mallorca, per tant, aquesta variant sembla originària de Catalunya i és aquí on en trobem les referències textuais més antigues.

El nom, segons el filòleg Joan Coromines, és clarament d'origen català. L'etimologia n'és més discutida: pot derivar de terra, a través de terró, per la seva aparença com un terròs o gleva de terra, o pot derivar de torrat, perquè l'avellana usada a la recepta era torrada. Coromines és partidari de l'etimologia de terròs i creu que el fet que entressin en la composició elements torrats va fer passar terrons a torrons. El mot va passar del català a les altres llengües romàniques<sup>129</sup>.

Els primers esments en textos són al *Libre de Spícies*, que usa la paraula "torrons" en termes comparatius per a explicar com era l'aparença del "gàlbanum": "e sia a manera de torrons e és gomós". Atès que M. Gual situà cronològicament la confecció inicial d'aquest manual a l'any 1385, aquest seria l'esment més antic<sup>130</sup>.

La menció més famosa, amb raó, és la recepta per fer aquest torró: "Per fer torrons de avalanes", en "taulettes", que es troba al *Llibre de conexenses de totes maneres de confits*, escrit el segle XV<sup>131</sup>.

Sembla que del manuscrit més antic del "*Llibre del Sant Sovi*", que és el de Barcelona, s'han perdut precisament les receptes relatives al torró, mentre en el manuscrit més tardà de València n'hi ha alguna amb la forma "torrons a malalts"<sup>132</sup>.

Unes quantes nades del segle XV mencionen els torrons entre els presents portats a l'infant Jesús. Una d'aquestes cançons, que ha estat datada com de la primera meitat del segle XV, però que J. Coromines creu que és anterior, a causa del seu llenguatge

arcaic, diu que el nen plora “E si callayr no volie / donar-li ets dels terronets, / e de les neules qui-n avia” i més endavant: “Obrits les bosses per despendre / comprats-li de bons terronets”. Altres nadales compilades l'any 1507, però que són del s. XV, també mencionen els torrons, com per exemple la que comença “Alagrau-vos, companyons / que-l vicari fa torrons” i després recomana portar torrons a Jesús: “Aportau-li dels thorrans”, o la que diu: “Mon fill, Josep és vingut / e ha-us aportades juguetas, / e al caparó torrons”; mentre que dues dances de mossèn Montserrat Torres, recollides per l'arxiver Pere Miquel Carbonell entre 1473 i 1507, diuen: “A les monges torrons / confits que sien bons” i “No falguen capons / gallines, torrons”<sup>133</sup>.

Jaume Roig, al seu *Spill o libre de les dones*, escrit cap el 1460, també menciona els torrons quan malparla de les monges: “so perfumar e despensar / confits de monges, poncís, taronges, / pomes, llimons, codonys, torrons / e llepolies” i “Del parlador / tart se-n parixen, parlen, ordixen / sos casaments, dons e presents, / tots ab usura e fan segura / mercaderia: si d'alegria / donen torrons, speren capons”<sup>134</sup>.

Onofre Pou, al “Thesaurus puerilis”, esmenta també els torrons<sup>135</sup>, i G. Colon trobà encara una menció de “toró” en un manuscrit del segle XV. A Castella, la paraula “turrones” és mencionada ja vers el 1423 per Enric de Villena a la seva “Arte Cíсорia”<sup>136</sup>.

La primera documentació que esmenta els torrons és dels inicis del s. XV. L'any 1424 el priorat de Sant Vicenç de la Roqueta, situat a tocar de València però dependent de Poblet, despengué 50 s. i 4 d. pels “torons e les neules e la clareya de Nadal e de totes festes” comprats a un apotecari. Una altra notícia de consum de torró a Poblet ja és una mica posterior, del 1460; el monestir consumí 60 lliures de torrons el dia de Nadal i 50 el de l'Epifania, que costaren 55 sous<sup>137</sup>. També els torrons estan documentats al Rosselló: sembla que Alart recollí un document del 1430 que mencionava “torrons melats”<sup>138</sup>. Un contracte d'assegurança fet a Barcelona el 18 de desembre de 1484, ens proporciona una altra notícia important, ja que cobreix el risc de transport de dos quintars de torrons, a més d'altres mercaderies, entre les quals figuren 38 bótes de vi vermell, quatre de les quals són de vi cuit, 34 quarteres de nous, 12 càrregues de pomes, un quintar i mig de mel etc. Tota aquesta mercaderia pertanyia a Pere Vallmajor, de Dosrius, que l'havia de carregar a Mataró a bord de la caravel·la d'un tal Pareller, en el viatge de Mataró a Ciutadella. Assenyalen que aquest carregament tenia un caràcter nadalenc molt marcat: els torrons, les nous, les pomes, el vi i la mel que hi figuraven degueren ajudar a passar un bon Nadal del 1484 als veïns de Ciutadella i la seva rodalia. Aquesta és, ens sembla, la primera notícia d'exportació de torrons, que no són, ja, dolços de confecció més o menys casolana, sinó que són objecte de fabricació a l'engròs (encara que sigui una fabricació modesta)<sup>139</sup>. D'entre 1484 i 1487 és una notícia de compra de torrons per part del Consell de la ciutat de València<sup>140</sup>.

Probablement es trobaran encara altres notícies en el futur, però les que ja existeixen assegurin per a Catalunya i per a València l'origen d'aquest dolç, que en algunes especialitats ha variat ben poc des de l'Edat Mitjana. El nom de torró, privatiu primer del torró d'avellana s'ha estès després als altres dolços nadalencs presentats en tauletetes: als fets amb ametlla o pinyons, als de massapà, etc. El torró, ha esdevingut representatiu de la nostra pastisseria i s'ha expandit amb el producte cap a altres països, a vegades des d'època ben reculada, però cap altre no el pot documentar des de l'Edat Mitjana com nosaltres.

## PRODUCCIO, DISTRIBUCIO I CONSUM D'ALIMENTS

### Bibliografia

- Alcover, A. M. Moll, F. de B. (1978-1979): *Diccionari Català-Valencià-Balear*, Palma de Mallorca, 2ª ed., 10 vols.
- Altisent, A. (1970): Nores sobre postres, vins i fruita, al segle XV, a *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, XI.VI, pp. 236-242.
- Antoni, Tito (1977): *I "partitari" maiorchini del Lou dels Pisans relativi al commercio dei Pisani nelle Baleari (1304-1322 e 1353-1355)*, Pisa, Pacini (Biblioteca del "Bollettino Storico Pisano", 18).
- *Atlas de les Illes Balears geogràfic, econòmic i històric*, (1979), Barcelona, Diàfora.
- Balañà i Abadia, P. -Garcia i Fortuny, J. (1995): Probable origen àrab del torró d'Alacant, dins *Ir Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, pp. 971-988.
- Bertran i Roigé, Prim (1995), L'alimentació del gran prior de Catalunya (1419), dins *Ier Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, pp. 401-411.
- Callura Cecchetti, R., Luschi, G. i Zunino, Sr. M. (1970): *Il dretico catalanorum (1386, 1392-1393)*, Gènova, Bozzi.
- *Cançons nadalenes catalanes del segle XV*, a cura de J. Romeu i Figueras (1949), Barcelona, Ed. Barcino, (Els Nostres Clàssics, LXV).
- Camps i Clemente-Camps i Surroca M. (1995), L'alimentació hospitalària a Catalunya a la Baixa Edat Mitjana. L'Hospital de Santa Caterina de Girona, dins *Ier Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, pp. 885-906.
- Carrère, Claude (1977): *Barcelona 1380-1462. Un centre econòmic en època de crisi*, Barcelona, Curial, 1977.
- Cerverí de Girona (1947): *Obras completas del trovador Cerverí de Girona*, a cura de M. de Riquer, Barcelona, Instituto Español de Estudios Mediterráneos; altra edició a cura de J. Coromines, Barcelona, Curial, 1985.
- *Colección de Documentos para la Historia del Reino de Murcia*, III. *Fueros y privilegios de Alfonso X el Sabio al reino de Murcia*, Murcia, 1973.
- Colon, G. (1966): Un problema de préstamo: español turrón, dins *Melanges de Linguistique et de Philologie Romanes offerts à Monsieur Pierre Gardette*, Strasbourg, C. Klincksieck, pp. 105-114.
- Coromines, J. (1954-1957): *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Gredos.
- Coromines, J. -Pascual, J. A. (1980-1991): *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Gredos.
- Coromines, J. (1988): *Diccionari crític etimològic i complementari de la llengua catalana*, Barcelona, Curial-La Caixa, VIII.
- Del Treppo, M. (1972): *I mercanti catalani e l'espansione della Corona d'Aragona nel secolo XV*, Nàpols.
- Dufourcq, Ch. E. (1966): *L'Espagne catalane et le Maghrib aux XIIIe et XIVe siècles*, París.
- Desclot, Bernat (1971): *Llibre del rei en Pere*, dins *Les quatre grans cròniques*, edició a cura de F. Soldevila, Barcelona, ed. Selecta.
- Eiximenis, Francesc (1927): *Regiment de la cosa pública*, edició a cura de P. Daniel de Molins de Rei, Barcelona, ed. Barcino.
- Eiximenis, Francesc (1983), *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el "Terç del Crestià"*, edició a cura de J. F. Gràcia, Barcelona, Curial.
- Farauo de Saint-Germain, L. (1946): "Libre de totes maneres de confits". Un tratado manual cuatrocenista de arte de dulceria, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX, pp. 97-134.
- Ferrer i Mallol, Maria Teresa (1968): Els corsaris castellans i la campanya de Pero Niño al Mediterrani, *Documents sobre "El Victorial"*, *Anuario de Estudios Medievales*, 5, pp. 265-338.
- Ferrer i Mallol, Maria Teresa (1988), *Les aljames sarraïnes de la governació d'Oriola en el segle XIV*, Barcelona, CSIC. Institució Milà i Fontanals.
- Garcia Fortuny, Josep (1988), La condimentació a la Catalunya medieval. Aportacions per al seu estudi, dins *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, CSIC. Institució Milà i Fontanals.
- Garcia Sanz, Arcadi - Ferrer i Mallol, Maria Teresa (1983): *Asegurances i canvis marítims medievals a Barcelona*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans
- *Geografia de Catalunya*, dirigida per L. Solé i Sabarís (1958), I, Barcelona, ed. Aedos.
- González Hurtebise, F. (1911): *Libros de tesorería de la Casa Real de Aragón. I. Reinado de Jaime II*, Barcelona.
- Gual Camarena, Miguel (1968): *Vocabulario del Comercio medieval. Colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón (siglos XIII y XIV)*, Tarragona, Diputación Provincial.
- Gual Camarena, Miguel (1981): *El primer manual hispánico de mercadería (siglo XIV)*, Barcelona, CSIC. Instituto de Geografía, Etnología e Historia.
- Guiral Hadziiosif, Jacqueline (1989): *Valencia, puerto mediterráneo en el siglo XV (1410-1525)*, València, Ed. Alfons el Magnànim.
- Idrisi, Muhammad... al (1974): *Geografía de España*, ed. facsimil, València, ed. Anúbar.
- Jaume I (1971): *Llibre dels feits*, ed. F. Soldevila, *Les quatre grans cròniques*, Barcelona, ed. Selecta.
- Javierre Mur, Àurea I. (1942): *Maria de Luna, reina de Aragón*, Madrid, CSIC. Instituto Jerónimo Zurita.
- *Libre de Sent Soví*, ed. de R. Grewe, Barcelona, Ed. Barcino, 1979, (Nostres Clàssics, CXV).

## PRODUCCIO, DISTRIBUCIO I CONSUM D'ALIMENTS

- Lull, Ramon (1982): *Llibre d'Evast e Blanquerna*, edició a cura de M. J. Gallofré, Barcelona, Edicions 62.
- López Pérez, María Dolores (1995): *La Corona de Aragón y el Magreb en el siglo XIV (1331-1410)*, Barcelona, CSIC, Institució Milà i Fontanals.
- Madurell Marimon, Josep Maria -Garcia Sanz, Arcadi (1973): *Comandas comerciales barcelonesas*, Barcelona, Col·legi Notarial de Catalunya-Departament d'Estudis Medievals. CSIC.
- *Manual de Novells Ardits, vulgarment apellat Dietari de l'Antich Consell Barceloní* (1893): ed. a cura de F. Schwartz y Luna i F. Carreras y Candi, II, Barcelona.
- Martínez Ferrando, J. E. (1948): *Jaime II de Aragón. Su vida familiar*, vol. II. Documentos, Barcelona, CSIC. Escuela de Estudios Medievales.
- Martínez Morellá, V. (1953): *Cartas del rey Juan I a Alicante*. Alacant.
- Mirer y Sans, Joaquím (1905-1906), *Sempre han tingut bech les oques. Apuntacions per la història de les costumes privades*. Barcelona.
- Miquel, Marina - Domingo, Anna (1995): *La taula reial a finals del segle XIV*, dins *Ier Col·loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida. Institut d'Estudis Ilerdencs, pp. 293-307.
- Riera i Sans, Jaume, (1973): *El cavaller i l'alcajota. Un procés medieval*, Barcelona, Club editor.
- Roig, Jaume (1928): *Llibre de les dones o Spill*, a cura de F. Almela i Vives, Barcelona, Els Nostres Clàssics, 1928; altra edició *Espill o Llibre de les dones*, a cura de M. Gustà, Barcelona, Edicions 62, 1978.
- Sant Vicent Ferrer (1973), *Sermons de Quaresma*, estudi preliminar de M. Sanchis Guarner, València, Albatros Edicions.
- Soldevila, Ferran (1995, 2ª ed. ), *Pere el Gran. L'infant*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans.
- Torres Fontes, Juan (1988), *Repartimiento de Orihuela*, Múrcia, Academia Alfonso X el Sabio.
- Tudela i Villalonga, LL. -Castells i Puig (1995): *Sistemes d'alimentació i usos de taula en "Tirant lo Blanc"*, dins *Ier Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó* (1995), II, pp. 693-710.
- Vila i Carabassa, J. M. (1995): *Apunts sobre l'alimentació monacal femenina al segle XIV. El monestir de Sant Daniel de Girona (1361-1362)*, dins *Ier Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, II, pp. 445-455.
- Vinyoles i Vidal Teresa Maria (1988), *El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400*, dins *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, CSIC, Institució Milà i Fontanals, pp. 137-166.
- Zunino St. M. -Dassori, N. (1970): *Genova e Spagna nel XV secolo. Il "Drictus Catalanorum" (1421, 1453, 1454)*, Gènova, Bozzi. (Collana Storica di Fonti e Studi)

## PRODUCCIO, DISTRIBUCIO I CONSUM D'ALIMENTS

### Notes

1. *Geografia de Catalunya*, I, pp. 254 i 412.
2. Carrère, *Barcelona*, p. 328.
3. *Geografia de Catalunya*, pp. 254 i 412.
4. Carrère, *Barcelona*, I, pp. 327-328.
5. Guiral, *València*, p. 419.
6. Cf. la distribució del conreu actualment a *Atlas*, p. 26.
7. López, *La Corona de Aragón y el Magreb*, p. 442.
8. *Geografia de Catalunya*, I p. 260.
9. Gual, *Vocabulario*, veu *figa*; *El primer manual*, p. 236.
10. Guiral, *València*, p. 422.
11. Eiximenis, *Regiment*, p. 25. Guiral, *València*, p. 415.
12. Coromines, *Diccionari*, veu "pansa"; Gual, *Vocabulario*, veu "panses".
13. Idrisi, *Geografia de España*, p. 184.
14. *Colección Documentos Murcia*, III, doc. 91.
15. *Ibidem*, doc. 45.
16. *Ibidem*, doc. 91.
17. Martínez, *Cartas Juan I*, doc. 10, amb la data equivocada.
18. ACA, C, reg. 929, f. 105 r. -v. (1376, agost, 14).
19. Ferrer, *Les aljames*, p. 102.
20. Guiral, *València*, p. 417.
21. Ferrer, *Les aljames*, pp. 103-105.
22. Guiral, *València*, p. 415.
23. Vint esportes de figues feien una alfaba en els soguejaments de l'horta d'Elx anteriors al 1318, mentre que aquest any 22 esportes de figues feien una alfaba a Marçena i a l'Erça, en calien 24 per fer una alfaba: Ferrer, *Les aljames*, p. 82.
24. *Ibidem*, pp. 87 i 93.
25. ACA, C, reg. 210, f. 158 v. (1314, abril, 20).
26. Torres Fontes, *Repartimiento de Oribuela*, pp. 2 i 70.
27. *Ibidem*, pp. 9, 67, 68 etc.
28. Guiral, *València*, p. 415.
29. *Obras Cerveri de Girona*, 41 i 71. 8.
30. Jaume I, *Llibre dels feits*, p. 82 (cap. 184).
31. Desclot, *Llibre del rei en Pere*, cap. 76, p. 465.
32. Lull, *Llibre d'Evast e Blanquerna*, cap. 57, p. 149.
33. Madurell-Garcia, *Comandas*, doc. 160.
34. Gual, *Vocabulario*, veu "avellanes".
35. Martínez Ferrando, *Jaime II*, II, docs. 101, 104.
36. Miquel-Domingo, *La taula reial*, p. 298.
37. A. L. Javierre, *Maria de Luna*, p. 121.
38. Vinyoles, *El rebost*, pp. 142, 149, 154.
39. Vila, *Apunts*, II, p. 452. i Camps-Camps, *L'alimentació hospitalària*, p. 890.
40. Tudela-Castells, *Sistemes d'alimentació*, II, p. 695.
41. Madurell-Garcia, *Comandas*, doc. 234.
42. López, *La Corona de Aragón y el Magreb*, p. 446.
43. Callura et al., *Il "Drietus Catalanorum"*, pp. 120, 193.
44. Carrère, *Barcelona*, p. 327, n. 39; Garcia-Ferrer, *Asegurances*, docs. 287 i 348.
45. López, *La Corona de Aragón y el Magreb*, p. 442.
46. Callura et al., *Il "Drietus Catalanorum"*, p. 54.
47. Soldevila, *Pere el Gran. L'infant*, doc. 4, pp. 429, 431, 432, 433, 435, 438, 439, 440; doc. 16, p. 451.
48. Martínez Ferrando, *Jaime II*, II, docs. 4, 101, 104.
49. Miquel-Domingo, *La taula reial*, p. 298.
50. Bertran, *L'alimentació*, p. 407.
51. Vinyoles, *El rebost*, pp. 142, 149, 154.
52. Vila, *Apunts*, II, p. 452.
53. Gual, *Vocabulari*, veu "avellanes".
54. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, pp. 43-45. Cf. també Vinyoles, *El rebost*, pp. 147.
55. Tudela-Castells, *Sistemes d'alimentació*, II, p. 695.

## PRODUCCIO, DISTRIBUCIO I CONSUM D'ALIMENTS

56. *Manual de Novells Arditis*, II, p. 57.
57. Garcia Fortuny, *La condimentació*, p. 68. Cf. també Vinyoles, *El rebost*, pp. 147, 149, 152-154.
58. *Cançons nadalengues*, pp. 72, 93, 113, 159.
59. Llull, *Llibre d'Evast e Blanquerna*, p. 231.
60. Riera i Sans, *El cavaller i l'alcajota*, p. 145. El capellà portava les avellanes en el caperó.
61. Gual, *Vocabulario*, veu "avellanes"; i *El primer manual*, index, veu "avellana" i p. 173.
62. Gual, *Vocabulario*, veu "avellanes"; Guiral, *Valencia*, p. 422.
63. Gual, *Vocabulario*, veu "amenles" i "amenlò", i *El primer manual*, index, veu "amellas" i "amellons" i pp. 127 i 173.
64. Gual, *El primer manual*, pp. 172-173 i index per "avalanes", Dufourcq, *L'Espagne catalane*, p. 548.
65. Madurell-Garcia, *Comandas*, doc. 238.
66. AHPB, Joan Nadal, manual 2, f. 36 r. -v. i llibre de 1388, ff. 127 v. -128 r. (1388, març, 16). Formaven part d'una comanda confiada per Gabriel Guich a Bernat Puigllorenç, mercader de Perpinyà, i a Bartomeu Esquerit, mercader barceloní per a un viatge a Rodes, Xipre i Beirut en la nau de Francesc de Casasaja.
67. Carrère, *Barcelona*, I, p. 328.
68. AHPB, T. de Bellmunt, man. de 4 ser. 1402-14 abr. 1406, f. 5 r.
69. Madurell-Garcia, *Comandas*, doc. 171. Pere Tapiols, mercader de Blanes, les havia lliurades en comanda a Pericó Saragossa i a Pericó de Niubó.
70. Garcia-Ferrer, *Assegurances*, doc. 153: assegurança de la comanda confiada pel barceloní Joan Desquer a Francesc Badia en el viatge de Barcelona a Alexandria en la nau de Ramon Serra.
71. Carrère, *Barcelona*, I, p. 328. Cf. també Del Treppo, *I mercanti catalani*, p. 74.
72. AHPB, P. Triter, Quintus liber securitatum, ff. 53 v. -55 v. (1495, octubre, 14).
73. Gual, *Vocabulario*, veu "avellanes". Garcia-Ferrer, *Assegurances*, doc. 271.
74. Garcia-Ferrer, *Assegurances*, docs. 192, 348. AHPB, N. G. Gili, Primus liber securitatum, ff. 130 v. -131 r. (1480, novembre, 15), Secundus liber securitatum, ff. 113 r. (1484, novembre, 13) i 160 v. (1485, setembre, 28).
75. Garcia-Ferrer, *Assegurances*, doc. 295. AHPB, N. G. Gili, Secundus liber securitatum, ff. 108 v. i 110 v. (1484, octubre, 19 i novembre, 4).
76. Madurell-Garcia, *Comandas*, docs. 19, 99, 101 i AHPB, J. Nadal, manual de comandes (27 nov. 1388-21 maig 1389, f. 23 r. -v. (1388, desembre, 30).
77. Madurell-Garcia, *Comandas*, doc. 188. Carrère, *Barcelona*, p. 239, i AHPB, P. Bastat, Liber securitatum, ff. 48 r. -v. i 71 v. ; P. Triter, Quintus liber securitatum, ff. 53 v. -55 v.
78. Callura et al., *Il "Drictus Catalanorum"*, p. 34. Zunino- Dassori, *Il "Drictus Catalanorum"*, pp. 188-189, 206, 212.
79. Antoni, *I partiari*, p. 23.
80. Madurell-Garcia, *Comandas*, doc. 214. Carrère, *Barcelona*, p. 239.
81. Garcia-Ferrer, *Assegurances*, docs. 109, 289, 292, 293, 313, 347 i Carrère, *Barcelona*, p. 239. Cf. també AHPB, Pere Bastat, Liber securitatum (1454-1461), ff. 42 r. i 65 v. i P. Triter, Liber securitatum sextus, f. 186 r. (1497, febrer, 7).
82. AHPB, Pere Triter, Liber securitatum tercius, ff. 114 r. (1492, abril, 28) y 166 v. (1492, novembre, 26).
83. AHPB, Pere Triter, Quintus liber securitatum, f. 108 v. (1496, gener, 15).
84. AHPB, Pere Triter, Liber securitatum maritimarum undecimus, ff. 93 v. -94 r. (1499, novembre, 18) i f. 166 v. (1500, febrer, 27).
85. Callura, *El "Drictus Catalanorum"*, p. 235.
86. Carrère, *Barcelona*, I, p. 327, n. 38; Madurell-Garcia, *Comandas*, docs. 190, 205 i 238. Cf. també Del Treppo, *I mercanti catalani*, pp. 135-137.
87. Garcia-Ferrer, *Assegurances*, docs. 144, 271, 348. AHPB, A. Vilanova, Tercius liber securitatum, f. 19 v. ; P. Bastat, Liber securitatum, ff. 87 r. i 137 v. N. G. Gili, Primus liber securitatum, f. 73 v. ; Secundus liber securitatum, ff. 55 r. -56 v., f. 115 r. -v. i Pere Triter, Llibre tercer d'assegurances, f. 83 r., man. vigesimum, ff. 85 v. -86 r. (1498, agost, 20) i Llibre 11 d'assegurances, f. 156 v. (1500, febrer, 13).
88. Miquel-Domingo, *La taula reial*, p. 298.
89. Guiral, *Valencia*, p. 415.
90. Vinyoles, *El rebost*, p. 149.
91. Bertran, *L'alimentació*, p. 407.
92. "gallines farcides de panses": Miret, *Sempre han tingut bech les aques*, p. 67, doc. de 1374; cabrit: *Llibre de Sent Soví*, p. 239, etc.
93. Gual, *Vocabulario*, docs. II-IV, VI-IX, XI-XIV, XVI, XIX, XXIV-XXV, XXIX.
94. Carrère, *Barcelona*, I, pp. 324-325.
95. López, *La Corona de Aragón y el Magreb*, pp. 570-571.
96. Dufourcq, *L'Espagne catalane*, pp. 537, 538, 540 i 548.
97. Gual, *El primer manual*, pp. 34, 105, 183-184, 185-186.

## PRODUCCIO, DISTRIBUCIO I CONSUM D'ALIMENTS

98. Gual, *Vocabulario*, veu "figa".
99. Antoni, *I partitari maiorchini*, pp. 23 i 57.
100. Gual, *Vocabulario*, veu "atzebib".
101. ACA, C, reg. 2172, f. 39 v. (1400, gener, 8); reg. 2123, ff. 158 v. -159 r. (1400, gener, 26) i reg. 2232, f. 60 r. (1400, gener, 27).
102. AHPB, P, Trítter, Llibre 8 d'assegurances, f. 58 r. -v. (1497, octubre, 11).
103. Callura et al., *Il dRICTUS catalanorum*, pp. 27, 32, 40, 59, 112, 184, 186 268, 269, 270, 283, 332, 342, 380.
104. Una comanda consistent en un comú de figues: Madurell-Garcia, *Comandas*, doc. 38.
105. Vint-i-un cofins d'atzebib blanc: Madurell-Garcia, *Comandas*, doc. 82.
106. Deu esportes de figues i altres mercaderies: Garcia-Ferrer, *Assegurances*, doc. 57.
107. Una quantitat indeterminada d'atzebib i de figa: AHPB, Joan Nadal, manual 2, f. 51 v. (1388, abril, 9).
108. Carregament de pansa i figa i una esclava del genovès Matteo Cappa: Garcia-Ferrer, *Assegurances*, doc. 330.
109. L'any 1404, panses, alum i sofre havien estat carregats pel valencià Ferrer Ballester i mercaders barcelonins a la nau del portuguès Luis Gomes, que fou presa per les naus armades de Pedro i Juan Martínez de Bermeo prop de Galícia: Ferrer, *Els corsaris castellans*, p. 280; AHPB, P, Bastat, Liber securitatum (1454-1461), ff. 40 r. -v., 42 r., 65 v.
110. Garcia-Ferrer, *Assegurances*, doc. 313; i AHPB, Pere Trítter, Llibre 6 d'assegurances, ff. 98 r. -99 v. (1496, octubre, 6).
111. 25 quintars de pansa: AHPB, Narcís Guerau Gili, Secundus liber securitatum, f. 115 r. -v. (1484, novembre, 27).
112. L'any 1404 arribaren a Barcelona 525 quintars de pansa i 1340 quintars de figa: mentre que, de l'any 1434, hi ha registrada l'arribada durant l'estiu de 68 quintars de figa i 84 de pansa: Carrère, *Barcelona*, p. 329. D'altra banda, Caerina, vídua de Jaume Sarradell, n'havia fet venir pel setembre de 1456 des d'aquelles procedències, però la caravel·la on era carregada la mercaderia fou presa: Garcia-Ferrer, *Assegurances*, doc. 205. AHPB, P, Bastat, Liber securitatum, f. 87 v. N. G. Gili, Primus liber securitatum, f. 67 (1478, agost, 28).
113. AHPB, Pere Trítter, Liber securitatum maritimarum undecimus, ff. 92 v. -93 r. (1499, novembre, 18).
114. AHPB, Pere Trítter, Liber securitatum tercius, f. 179 r. (1492, desembre, 24).
115. Faraudo, "*Llibre de totes maneres de confits*", inclou a les pp. 112-113 una recepta per confegir dàtils amb mel i una altra per confegir-los amb sucre, a la p. 117.
116. Riera i Sans, *El cavaller i l'alcajota*, pp. 131-133. Abans d'ésser violada, la nena havia menjat molts dàtils i també havia begut: cf. també pp. 112, 117-128, 197 i 203.
117. Sant Vicent Ferrer, *Sermons de Quaresma*, I, p. 137.
118. González Hurrebise, *Libros de tesoreria*, pp. 83, 254 i 395. Dufourcq, *L'Espagne catalane et le Maghrib*, p. 447.
119. A. L. Javierre, *Maria de Luna*, p. 121.
120. Guiral, *Valencia*, p. 415.
121. Dufourcq, *L'Espagne catalane et le Maghrib*, pp. 447, 546, 594.
122. Gual, *Vocabulario*, veu "dàtil".
123. Antoni, *I partitari*, p. 57.
124. Callura et al., *Il "DRICTUS Catalanorum"*, pp. 35, 59, 113, 114, 123, 130, 131, 138, 141, 204, 217, 218, 233, 238, 240, 265, 266, 330; Zunino-Dassori, *Il "DRICTUS Catalanorum"*, p. 78.
125. Guiral, *Valencia*, p. 422.
126. Garcia-Ferrer, *Assegurances*, doc. 189; AHPB, P, Bastat, Liber securitatum, f. 65 v.
127. Balañà-Garcia, *Probable origen àrab del torrò d'Alacant*, pp. 971-988.
128. Faraudo, *Llibre de conxenses de totes maneres de confits*, cf. les receptes de "mersepà", amb ametlles moltes i sucre: p. 118; de la pinyonada de mel, p. 119; del pinyonat amb sucre, p. 115; cf. també p. 131.
129. Cf. sobre l'etimologia de la paraula: Colon, *Un problema de préstamo: español turrón*, pp. 105-114. Coromines, *Diccionario*, Coromines-Pascual, *Diccionario*, V, 703, veu "turrón". Coromines, *Diccionario*, VIII, 1988, veu "torró". V. també Alcover-Moll, *Diccionario*, vol. I0, veu "torró".
130. Gual, *El primer manual*, pp. 4 i 85 (III, <100>).
131. Faraudo, *Llibre de conxenses de totes maneres de confits*, p. 120.
132. *Llibre de Sent Soví*, p. 220, núm. 67 Cf. *ibidem* mencions als torròns a la introducció: pp. 26, 36.
133. *Cançons nadalenesques*, pp. 8-11 de la introducció, I, pp. 60-61, XIV, p. 92, XXI, p. 113, XLI, p. 159, XI-II, p. 161.
134. Roig, *Llibre de les dones o Spill*, pp. 87 i 92 (ed. Almela) i pp. 87-88 i 93 (ed. Gustà).
135. P. 135 de l'edició de 1575, apud Coromines, *Diccionario*, veu "torró", vol. VIII, p. 628.
136. Apud Coromines, *Diccionario*, VIII, p. 629.
137. Altisent, *Notes sobre postres*, pp. 237-238.
138. B. Alart, *Inventari de la llengua catalana*, inèdit, a la Biblioteca municipal de Perpinyà, apud Coromines, *Diccionario*, VIII, p. 628.
139. Garcia-Ferrer, *Assegurances*, doc. 287.
140. Apud *Llibre de totes maneres de confits*, p. 123, veu "casqueta".