

# Alimentació i societat feudal. L'ideal alimentari de la cavalleria en Chrétien de Troyes (i III), per Gregor Siles

Gregor Siles, historiador.

Aquest és el darrer article d'una sèrie de tres sobre l'ideal alimentari de la cavalleria a partir dels *romans* de Chrétien de Troyes. En un primer es va tractar la "[Cavalleria i societat al segle XII](#)" per contextualitzar l'època de l'autor. En un segon "[El naixement del Roman](#)" es va descriure el sorgiment d'una nova literatura europea. Aquest tercer se centra en l'alimentació i la societat feudal que es reflecteix a partir de l'autor de la Xampanya.

L'expansió econòmica dels segles X-XI comença a repercutir en el segle XII al conjunt de la població, les fams són escasses i encara que els més beneficiats d'aquesta relativa abundància són la noblesa i les elits ciutadanes, també els pagesos es veuran afavorits en el terreny alimentari. En l'Alemanya del segle XIII el pagès Helmbrecht, que protagonitza l'obra Wernher der Gartenaere, li aconsella al seu fill una dieta de fècules afirmant que la carn i el peix són aliment dels senyors, però el fill discrepa i diu que prefereix menjar pollastre rostit (Montanari, 1993, p. 63). Les elits per tant buscaran noves maneres de distingir-se socialment, ja no n'hi haurà prou amb menjar molt, com havia estat la manera de diferenciar-se de les classes inferiors, encara que continuarà sent un tret distintiu. Pels herois de les novel·les de cavalleria passar gana és un gran turment, com a *La Chanson de Guillaume* del cicle de Guillem d'Orange (1997) i en el qual es relaciona el menjar amb ser un excel·lent guerrer i de bon llinatge.

En paral·lel a aquests models culturals tradicionals, a Chrétien Troyes trobem a un heroi cortès de vegades amb una actitud moderada i fins i tot indiferent amb el menjar. Aquesta temprança es pot atribuir a motius religiosos, a la nova imatge de guerrer cristià que s'està afermant en aquests segles, però també com un símbol de distinció. Estar gras pot fins i tot ser despectiu, com quan Chrétien escriu referint-se a uns burgesos "va trobar a l'alcalde, els regidors i gran multitud de burgesos asseguts en junta de veïns, que no solien alimentar-se de peix, perquè estaven grassos i molsuts" (Chrétien de Troyes, 1991b, p. 156).

Chrétien no menciona especialment els aspectes alimentaris en la vida dels seus nobles, sovint només dona a entendre que existeix el menjar en abundància perquè no quedin dubtes d'escassetat. Un exemple està en l'*Erec i Enid*, als versos finals es relata un banquet en el qual:

Rei o duc o comte, i cent cavallers comptats tenien seient a cada taula. Mil cavallers servien el pa, mil el vi, mil el menjar, tots vestits amb túniques d'ermeni noves. Dels diversos menjars que van ser servits encara que no us ho digui, sabia donar-vos raó; però he de comprovar-los. Per què comptar el menjar, van tenir en abundància, sense perill, amb gran alegria i en quantitat van ser servits segons el desig de cadascú (Chrétien de Troyes, 1982 p 200).

A l'autor li interessen més els nobles comportaments en el menjar i tot el que els acompanya: l'hospitalitat, una taula ben preparada, estovalles, vaixel·la, la bona companyia, la conversa, la música, els jocs i els fins modals. És el que Montanari (1993, p. 63) defineix com el naixement de les bones maneres, d'un ritual de convivència basat en l'elegància i no en la força, en les formes i no tant en els aliments.

En els ambients cortesans del segle XII i XIII comencen a perfilar-se aquestes bones maneres com a signe d'una diferenciació social, que ja no depèn només de la quantitat sinó de la qualitat i de les formes de consum. El menjar passa a tenir una dimensió social en la nova cultura aristocràtica. Els aliments tendeixen a ser més refinats en el gust, aroma i color. La gana deixarà de ser el més important i prevaldrà triar bons plats. El següent pas a la literatura europea alimentària, serà l'aparició dels primers llibres de cuina durant el segle XIII.

Tot i les poques mencions que fa Chrétien dels aliments, ens mostra un quadre aproximat del què podia servir-se a finals de segle XII a la taula senyorial amb motiu d'un banquet festiu. En els seus llibres, habitualment sempre que hi ha un dinar és perquè hi ha una celebració o un convidat, no reflecteix el que seria el menjar en un dia normal. Tampoc explica com es cuinava, ni les quantitats que consumien en cada àpat.

### Els aliments

En aquest apartat recollim els aliments que descriu Chrétien de Troyes en quatre *romans*: *Eric i Enide*; *El Cavaller de la Carreta*; *Perceval o el conte del Graal*; i a *Yvain o el Cavaller del Lleó*. No està inclosa el *Cligès* per la manca de referències alimentàries, i *El Guillem d'Anglaterra* perquè probablement no és l'autor.

### La Carn

L'aliment que predomina és la carn i sobretot la de caça. La caça al segle XII amb l'apropiació dels boscos per part de l'aristocràcia s'havia convertit en el principal aliment que distingia nobles i camperols. Els camperols quedaven limitats a una alimentació pràcticament de vegetals o de carn de corral (capons només, ja que els porcs vivien en estat semisalvatge en els boscos).

La caça simbolitzava l'estil de vida aristocràtic, era un oci i una necessitat per servir a la taula senyorial. Les partides de caça anaven envoltades de rituals i cerimònies. L'*Erec i Enide* comença amb la cacera del cérvol blanc, convocada pel rei per restablir el costum en què aquell que capturi el cérvol blanc podrà besar a la donzella més bella de la cort (Chrétien de Troyes, 1982, p.44).

La caça és una activitat que es realitza en grup, en *El Conte del Graal*, Chrétien de Troyes (1991b, p.152) descriu uns caçadors: "Anaven davant a peu uns mossos arremangats que portaven gossos, després venien caçadors amb arcs i fletxes i després cavallers". En *El Cavaller de la carreta* (Chrétien de Troyes, 1991 a, p.47), en un passatge ens mostra un grup més reduït: "el castellà era al bosc, i amb ell els seus dos fills (...) A l'hora deslliguen i descarreguen la caça que portaven".

També ens descriu la caça individual, no social, relacionada amb la necessitat d'alimentar-se dels cavallers en el transcurs de les seves aventures. Com Yvain en la seva bogeria, que caça bèsties al bosc, les mata i se les menja crues, en un comportament definit com a "salvatge i boig" (Chrétien de Troyes, 2000, p.86). Després Yvain amb el seny recuperat, caçarà un cabirol amb un lleó que l'acompanya, comportant-se l'animal "com un gos de caça" (pp. 97-98).

Al *Conte del Graal* hi ha una escena de caça improvisada en el transcurs d'un desplaçament, en la que participa Galvany amb el seu escuder:

Anava cavalcant pel seu camí i va advertir uns cérvols que pasturaven en els límits d'una forest. Va dir a Ionet que s'aturés, que cinglés el millor dels seus cavalls, al que portava amb la mà dreta, que li aprestés una bona llança i que es fes càrrec del seu palafre. Ell no s'entreté, sense demora li lliura el cavall i la llança. Galvany es posa en persecució dels cérvols, i amb grans ardits va atrapar a un de blanc en una bardissa i li va travessar el coll amb la llança (Chrétien de Troyes, 1991, pp. 151-152)

El lloc on es realitzen les caceres són prats i boscos, aquests últims es troben: "plens de cérvols, de cabirols i de daines, de cabres i de bèsties i altres animals salvatges" (Chrétien de Troyes, 1982, p. 139). Altres animals que s'anomenen com de caça són cabrits, senglars i porcs.

La cacera d'aus poc s'esmenta, en *El Conte Graal Perceval* ho fa amb venables abans de ser un cavaller i només és un humil pagès (Chrétien de Troyes, 1991b, p.28). La falconeria, introduïda a occident a inicis

del segle XI, es va convertir aviat en un dels passatemps favorits de la noblesa. Apareix en l'*Erec i Enide* en la conquesta de l'esparver, que consisteix a agafar l'animal d'una perxa (Chrétien de Troyes, 1982, p. 83) i al castell d'un varvassor on "uns passejaven pels carrers amb esparvers mudats i falcons, i altres portaven falcons mascles i astors mudats i castanys" (p. 57) que són aus ensinistrades per a la caça. Al *Graal*, Galvany veu un cavaller que està caçant només amb un esparver i dos gossets de caça (Chrétien de Troyes, 1991b, p. 213).

El consum de preses surt al *Graal* "Galvany va ser servit com un prohom: corriols, faisans, perdius" (Chrétien de Troyes, 1991b, p. 190). D'aus de corral, només hi ha una menció d'un capó rostit que li serveix una donzella d'un castell a Yvain (Chrétien de Troyes, 2000, p. 54). El pollastre a la literatura de l'època es mostra com un producte de luxe (Montanari, 1993), però el creixement econòmic està diversificant el món pagès i alguns camperols accedeixen al seu consum, de manera que és possible la seva escassa aparició en l'obra de Chrétien per ser un menjar no exclusiu de la noblesa, encara que segurament formaria part de la seva dieta diària, però no en la festiva que és la que més surt en els *romans*.

A Catalunya en el segle XII estan documentades cinc visites que va realitzar la reina Peronella al monestir de Santa Maria de Vilamajor, i de Guillem de Montcada, membre de la noblesa, al castell de Sentmenat. Excepte els dies penitencials, les preferències alimentàries de la reina són gallines, pollastres i capons. De la dona noble, porc i aus. La caça en cap de les dues es menciona, mostrant-nos les aus de corral com a aliment diari a la noblesa (Riera-Melis, 1996, p. 24).

### El peix

El peix només rep una menció en els *romans* de Chrétien, malgrat ser un aliment que se servia a la taula senyorial i del que hi havia gran demanda a causa de l'abstinència ritual de carn, cada dos o tres dies a la setmana i durant la quaresma. L'únic esment és en *El Conte del Graal* on apareix el rei pescador en un riu "que pescava amb canya i posava un peixet poc més gran que un gobi com esquer en el seu ham" (Chrétien de Troyes, 1991b, p. 91). Per després dir que el rei pescador realitza aquesta activitat perquè està esguerrat i no pot dedicar-se ni a la caça ni a la munteria (p. 103). L'absència de peix és pel fet que en els *romans* el menjar sempre és en dies festius, i l'objectiu és mostrar opulència i no abstinència.

### Els cereals

El cultiu de blat entre els segles XI i XIII experimenta a Europa un augment considerable, guanyant terreny respecte a altres cereals. El pa blanc, fet amb blat, veurà augmentat el seu consum però aquest es donarà principalment en els terratinents, que obtenien el blat de les rendes dels seus camperols. El blat és un element que el seu cultiu distingeix la riquesa d'un castell, com el de Brandigan, que compta amb fruites, blat, vi, bosc i ribera (Chrétien de Troyes, 1982, p. 36). També l'excedent de blat anava a les ciutats per ser venut en els mercats. Com a producte comercial el blat surt una vegada, en els comerciants que arriben per mar al castell assetjat de Belrepeire per vendre'l en el *Conte del Graal*. Els pagesos en canvi, anaven a poc al mercat, el seu excedent de blat el venien i es conformaven alimentant-se amb pa negre, fet amb cereals inferiors. Així s'observa que en els segles XII-XIII els diferents cereals són un aliment que evidència les diferències socials, i entre camp i ciutat (Montanari, 1994).

El pa en l'obra de Chrétien sempre surt en els àpats i es dona per descomptat que és blanc, si no esmenta la seva qualitat. En les noces d'Erec i Enide, el rei Artur mana als forners que lliurin pa en abundància i que mil cavallers el serveixin (Chrétien de Troyes, 1982, p.100).

Un dinar sense pa no es gaudeix, ja que Yvain en aturar-se a menjar un cabirol troba a faltar-ho (Chrétien de Troyes, 2000, p. 98). El cereal era mòlt i enforat normalment a la mateixa casa del noble, per això

se'ns mostra com empobrit un castell que no té forn ni molí (Chrétien de Troyes, 1991, p. 63).

També el blat era destinat per l'elaboració de pastissos i coques, sent un dels productes més significatius de la nova cuina europea, sobretot les coques farcides en què es podia introduir carn, peix, formatge, ous, verdura, en capes o formant un pastís. És una cuina que necessita forn i que la consumeixen nobles i burgesos rics o habitants de les ciutats on hi ha forns públics (Montanari, 1994). A Erec li ofereixen una "coca blanca de blat" (Chrétien de Troyes, 1982, p. 124), també més endavant li ofereixen pastissos freds (p. 162), en el *Conte del Graal* s'esmenta "tres bons pastissos de cabirol fred" (Chrétien de Troyes, 1991b, p. 41)

Els cereals inferiors apareixen sovint en els *romans*. En *El Conte del Graal* els humils pagesos rastellen civada (p. 25) i també com a aliment pels cavalls (p. 42). El pa negre està en situacions de penúria o penitència. A Yvain en la seva bogeria, l'acull un ermità del bosc que li donarà pa

Que mai havia provat cap tan dur i aspre, el sextari de gra amb el qual s'havia fet el pa no havia costat ni cinc sous de doncs era més amarg que la civada d'ordi barrejada amb palla i per aquesta raó estava rovellat i sec com una escorça.

Tot seguit esmenta que l'ermità "venia pells i comprava pa d'ordi i de civada o d'un altre gra" (Chrétien de Troyes, 2000, p. 87). És un pa de carestia que, en situacions desesperades de fam, es barrejava amb herba i fins i tot amb terra (Montanari, 1994). També Perceval dejuna amb un ermità i menja pa d'ordi i civada (Chrétien de Troyes, 1991, p. 169).

## La Beguda

La beguda més freqüent en els àpats de les novel·les de Chrétien de Troyes és el vi, seguit de l'aigua i de vegades la cervesa.

La cervesa es fabricava amb malta i ordi. Era una beguda que s'havia de consumir aviat, ja que es deteriorava amb rapidesa. La cervesa es consumia a Flandes i Xampanya, però no serà una beguda de prestigi fins al segle XV quan tindrà un sabor més agradable al ser perfumada amb llúpol. El vi durant l'alta edat mitjana gaudia de prestigi al ser un aliment sagrat, juntament amb el pa, pel cristianisme. La simbiosi alimentària que es va produir entre la cultura alimentària romana i la germànica durant l'alta edat mitjana va estendre el vi, producte de consum mediterrani cap al nord d'Europa i la cervesa, producte de consum germànic, cap al sud (Montanari, 1994).

El vi és indispensable en els menjars, i Yvain ho troba a faltar quan menja un cabirol acabat de caçar (Chrétien de Troyes, 2000, p. 98). Segons Dyer (1991) el vi defineix les jerarquies dins de l'aristocràcia, perquè només els grans magnats podien permetre's instal·lar bótes i cisternes. El vi era destinat a les classes més altes, i les inferiors bevien cervesa o vi de baixa qualitat. En els *romans*, els castells rics posseeixen vinyes. Al nord de França la vinya va proliferant durant l'Edat Mitjana, i s'arriba a exportar vi a Anglaterra (Dyer, 1991). En els segles XII i XIII ja hi ha una certa especialització territorial: Al nord els vins blancs lleugers, a Borgonya els negres espessos i forts, a les taules aristocràtiques fins a mitjans de segle XIII prefereixen els primers (Pastoureau, 1990). Les regions de Borgonya i la Xampanya acabaran donant nom als millors productes d'Europa obtinguts per la vinya.

El vi en Chrétien de Troyes és servit de diferents maneres i aquest és de diverses qualitats. A Yvain li serveixen un "vi de bona vinya en gerra" (Chrétien de Troyes, 2000, p. 54). Perceval al castell del rei pescador beu "vi clar de gust suau, begut en copes d'or" i "vell vi de móres" servit després del menjar com un licor" (Chrétien de Troyes, 1991b, p. 97 i 98). Galvany és "servit com un prohom" amb aus de caça i "vins forts, clars blancs, negres nous i vells" (p. 197). En un passatge d'*Erec i Enide*, en què l'heroi està

ferit, li fan beure una mica de vi rebaixat amb aigua perquè no li causi dany a les ferides (Chrétien de Troyes, 1982, p. 62).

La sidra s'esmenta una vegada, com una beguda que no té el castell assetjat de Belrepeire (Chrétien de Troyes, 1991b, p. 65). Al segle XII era considerada una beguda indigna que només bevien els pagesos de l'oest de França (Pastoureau, 1990).

En el sopar de Perceval amb el rei pescador es mencionen begudes que fan la funció dels actuals licors, i són consumides en la sobre taula. Esmenta el "pigment sense mel ni pebre, vell vi de mores i clar de xarop" (Chrétien de Troyes, 1991, p. 98). Aquestes són begudes fermentades i fortament aromatitzades.

L'aigua surt normalment com a aliment de dejuni, que beuen per menjar els ermitans, com o el que recull a Yvain que li dona "aigua clara" (Chrétien de Troyes, 2000, p. 87 ) i el que es troba amb Perceval que beu "aigua clara de la font" (Chrétien de Troyes, 1991b, p. 169). Només hi ha un esment de consum d'aigua en el menjar de casa d'un noble, és a *Erec i Enide*, però es tracta d'un varvassor empobrit (Chrétien de Troyes, 1982, p. 61).

## **Productes làctics**

La llet no és esmentada ni una sola vegada en les novel·les de Chrétien, ni la mantega que era utilitzada per a fregir. Tan sols el formatge surt a *Erec i Enide*, quan un escuder li ofereix "cinc formatges cremosos" i després en un Castell on li donen a menjar formatge gras (Chrétien de Troyes, 1982, pp. 123 i 124). El formatge era poc apreciat i el seu consum era més important en la dieta monàstica que en les cases seculares (Dyer, 1991) d'aquí la seva escassa aparició.

## **El dejuni i l'abstinència**

El dejuni és poc esmentat a Chrétien Troyes, s'explica en la descripció de dos ermitans, ja que els *romans* reflecteixen l'ideal de vida noble i cavalleresca on l'alimentació ha de mostrar-se generosa i no continguda com és la dels homes sants. Un ermità, que recull a Yvain que ha embogit, viu al bosc i s'alimenta de pa de pèssima qualitat i aigua (Chrétien de Troyes, 2000, p. 87). El segon ermità és en *El Conte del Graal*, beu aigua clara de font i menja bledes, cerfulls, enciams, créixens, mill, pa d'ordi i civada. S'alimenta de cereals secundaris que proporcionen el pa negre i aliments vegetals, és l'ideal alimentari dels eremites que eviten la carn per fugir de les temptacions, dins de la ideologia alimentària medieval.

També es menciona una alimentació de caràcter sagrat, és el pare del rei pescador que ho fa només de l'eucaristia del Graal (Chrétien de Troyes, 1991b, p. 167-168), un miracle freqüent a l'edat mitjana.

## **Cocció i condimentació**

A la cocció dels aliments, Chrétien de Troyes no li dona importància, aquesta es distingirà a partir del segle XIII amb l'aparició dels primers llibres de cuina. Només mostra una cocció al *Cavaller del Lleó*, quan Yvain acampa i ens explica com prepara un cabirol recentment caçat:

Va emprendre la tasca d'escorxar-ho esquerdant la pell de sobre del costat i li va tallar un tros de carn de l'lom, va fer foc amb una pedra fosca i es va calar en un tronc sec i va posar a rostir el filet a l'ast perquè es rostint a foc ràpid, el va fer fins que estigués ben cuit (Chrétien de Troyes, 2000, p. 98).

La condimentació també apareix en aquest passatge, ja que Yvain troba a faltar la sal, considerada imprescindible per menjar bé i que també era utilitzada per a la conservació d'aliments.

Les espècies gairebé no apareixen a les novel·les i el passatge on més rellevància prenen és en el sopar que el rei pescador li ofereix a Perceval on li serveixen una cuixa de cérvol al pebre. El text ens diu que era "un menjar digne de reis i comtes" (Chrétien de Troyes, 1991b, p. 97-98) i s'enumeren: "dàtils, figues, nous moscada, clau i granades", fruits secs importats que eren considerats com espècies (Dyer, 1991).

Les espècies eren un producte car al segle XII, que consumien les cases nobles i de rics burgesos, eren utilitzades per donar sabor als aliments i no per camuflar el seu mal estat com sovint s'ha dit, ja que les cases aristocràtiques tenien una gran disponibilitat de carn fresca i diària. Les espècies també es consumien per conviccions dietètiques de l'època, els metges consideraven que el calor d'aquestes afavoria la digestió dels aliments. En el passatge del *Conte del Graal* abans esmentat, on s'enumeren les espècies de fruita seca, l'autor els anomena "fruits de nit", ja que tenia aquesta funció dietètica digestiva per abans d'anar a dormir. En aquest mateix sopar apareixen electuaris, preparats d'herbes (ginebreda, alexandrina, pliris arconticó, resumptiu i estomaclicó) amb la mateixa funció.

### El ritual de la taula

El ritual de la taula és el que cobra major importància en els *romans*, més que el menjar en si. És el que defineix Montanari (1993) com el naixement de les bones maneres, d'un ritual de convivència, en el qual els nobles intenten distingir-se socialment de la resta de la població, no només pel que mengen.

Els nobles es mostren sempre hospitalaris i complimenten als seus hostes donant-los les millors viandes que posseeixen. En *El Cavaller de la Carreta* un varvassor s'avança al seu fill perquè prepari l'allotjament i la cuina (Chrétien de Troyes, 1991a, p. 49). El convidat seu al costat de l'amfitrió i de vegades al costat de la seva filla (Chrétien de Troyes, 2000, p. 40). La filla de l'amfitrió, per complimentar el convidat, prepara el menjar, el renta i el vesteix (p. 134).

El menjar es realitza en un saló del castell, lloc de la vida social i pública de l'aristocràcia. És on el senyor també dicta el dret i les sentències, i es va a retre-li homenatge. És una àrea principalment masculina, però on es desenvolupa tot el costat festiu de l'existència senyorial amb la celebració de ritus d'unió i danses, i és el lloc on s'introdueix a les dones de la família per a les diversions i banquetes (Barthelemy, et al. 1992).

El paper de les dones a més pren una especial rellevància gràcies a l'amor cortès introduït pels trobadors d'Occitània. La dona s'asseu a la taula amb els homes, presideix la taula al costat del seu marit, com fa la reina Ginebra. La dona és fonamental en el ritual social del banquet, on s'ha introduït la pràctica de l'amor entre dames i cavallers. Un exemple és Erec que s'enamora d'Enid en el transcurs d'un sopar (Chrétien de Troyes, 1982).

Els dies festius com l'Ascensió i sobretot la Pentecosta són de gran celebració. En els àpats el rei o senyor disposen quan han de començar. En *Erec i Enid*, el rei mana que es posin les taules i es prepari el menjar (Chrétien de Troyes, 1982, p. 145). Al *Conte del Graal*, el rei Pescador ordena als patges donar aigua perquè es rentin els convidats i posar les estovalles. Les persones convidades es renten les mans amb en palanganes abans i després dels àpats. Les taules no estan fixes a la sala i es munten en cavallets de fusta, fusta d'eben que no es podreix. A sobre es col·loquen estovalles, sempre es ressalta que són blanques per indicar una major puresa (Chrétien de Troyes, 1991a, p. 97).

Els estris de menjar poc es mencionen, descriu plats per servir el menjar, escudelles pels aliments líquids, en la qual en *El Conte del Graal* l'amfitrió comparteix amb el seu hoste (p. 70). Copes d'or per servir la beguda i ganivet per tallar els aliments.

El servei domèstic està sempre present en els banquetes. *El Cavaller de la Carreta* s'inicia amb una celebració on esmenta a Keu el senescal com el que dirigeix el servei de les taules i menja després de la celebració. El senescal era qui vetllava sobre la part més noble dels aliments i dirigia el servei domèstic. La importància de l'ofici de senescal queda reflectida en el mateix Keu, que és germà de llet del rei Artur i és un dels principals cavallers de la taula rodona, encara que Chrétien de Troyes el descriu sempre de manera despectiva com fanfarró i gelós però a la vegada estimat pel rei.

També apareixen altres oficis domèstics com cuiners, ampollers, forners, cambrers, criats que serveixen i trinxen el menjar. El nombre de servents és una mostra d'ostentació i riquesa, a la cort d'Artur "Mil cavallers servien pa, mil servien el vi i mil el menjar" (Chrétien de Troyes, 1982, p. 200), o de penúria, així en el *Erec i Enid* s'esmenta la pobresa d'un varvassor perquè només té un criat que cuina i serveix (p. 61).

La situació a la taula en les grans celebracions, la veiem presidida pel rei Artur i la reina Ginebra, i els altres comensals asseguts pel seu grau jeràrquic. La durada del menjar no s'esmenta, però no sembla curta, ja que aquesta és un acte social en què es conversa. Un exemple el tenim en el *Conte del Graal*:

El menjar no va ser breu, ja que va durar més del que dura el dia en els voltants de Nadal, i abans que acabés ja era negra nit i fosca i s'havien encès grans torxes. Durant el dinar es va conversar molt, i en la sobretaula, abans d'anar-se'n al llit hi va haver moltes danses i balls.

En aquest sopar Chrétien no menciona cap aliment, però ens diu el que pretén el banquet: "Tots s'han afanyat molt en donar alegria al seu senyor, al que tant estimen" (Chrétien de Troyes, 1991, 157).

El menjar no és un simple fet nutritiu, sinó que sorgeixen nous conceptes com la sobretaula que la perllonguen per fer passar una bona estona als participants. El menjar passa a ser un esdeveniment social per fer més felices les persones.

### **Per acabar com a conclusió del tres articles**

La vella aristocràcia i la nova sorgida de la revolució feudal construeix una ideologia per legitimar-se en el poder. Aquest és l'ideal cavalleresc, que l'església i en especial l'orde de Cluny moralitzen i justifiquen el lideratge de l'elit guerrera fent-los aparèixer com a protectors dels pobres, de l'església i soldats de déu que van a la croada. La literatura dels *romans* Chrétien de Troyes forma part d'aquesta ideologia i mostra l'univers del rei Artur com una utopia feudal, on el monarca i la noblesa viuen en una perfecta harmonia, i on el rei seu com un més en la taula rodona, per sota estan la burgesia de les ciutats i la pagesia. Una visió que estava molt allunyada de la realitat, doncs els monarques al segle XII tracten de restar parcel·les de poder a l'aristocràcia feudal, i en les ciutats emergeixen noves elits productives que rivalitzen amb la noblesa. En el sentit alimentari, l'expansió econòmica i el renaixement de les ciutats està provocant que els seus habitants accedeixin a productes que abans eren exclusius de l'aristocràcia. Això farà que la noblesa busqui tancar-se i reafirmar-se com classe, i elaborar uns rituals que la diferenciïn de la resta, que també inclouran l'alimentació i el seure a taula.

Un ritual on el menjar no és un mer consum d'aliments, és un "acte de civilització" on els comensals s'ordenen jeràrquicament, on la higiene és imprescindible, on l'ordre i els modals estan generant una litúrgia de la taula que pretén ser un fet diferenciador entre l'elit i el poble. En això Chrétien de Troyes ens mostra el costat més exagerat, el més ostentós, l'ideal d'uns pocs que es comença a definir.

### **Referències**

Alvar, C. (1991). *El rey Arturo y su mundo. Diccionario de la mitología artúrica*. Madrid: Alianza.

Barthelemy, d. Duby, g. De la Ronciere, ch. (1992). *Poder privado y poder público en la Europa feudal [Historia de la vida privada, dir. Ph. Ariés y G. Duby, 3]*, Madrid: Taurus.

Chrétien de Troyes. (1982). *Erec y Enid*, Madrid: Alianza. Editora Nacional, 1982 (trad. Por C. Alvar, V. Cirlot, A. Rossell)

Chrétien de Troyes. (2000). *Yvain y el Caballero del León*. Madrid: Alianza.

Chrétien de Troyes. (1991a). *El Caballero de la Carreta*. Madrid: Alianza,

Chrétien de Troyes. (1991a). *Percival o el Cuento del Grial*. Madrid: Espasa-Calpe.

Cirlot, . (1995). *La novela artúrica*. Barcelona: Montesinos, 1995.

Dyer, C. (1991). *Niveles de vida en la baja Edad Media*. Barcelona: Crítica.

Montanari, M. (1993). *El hambre y la abundancia: Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Crítica.

García Gual, C. (1989). *Historia del rey Arturo y de los nobles y errantes caballeros de la tabla redonda*. Madrid: Alianza, 1989.

Pastoureau, M. (1990). *La vida cotidiana de los caballeros de la tabla redonda*. Madrid: Temas de hoy.

Riera, A. (1996). "La Taula Senyorial al segle XII: l'Hedonisme i l'opulència, Manifestacions de poder". A *Seure a taula? Una història del menjar a la Mediterrànea*. (pp. 21-25). Barcelona: Diputació.