

EL RITMO DE LA COMUNIDAD: VIVIR EN EL MUNDO RURAL, LOS TRABAJOS Y LOS DÍAS. EL EJEMPLO DE MALLORCA BAJOMEDIEVAL

María Barceló Crespí

(Universidad de las Islas Baleares)

Introducción*

La época medieval, en palabras de Georges Duby, es la más rural de todas. Este autor y otros medievalistas franceses sin lugar a dudas han sido los maestros, desde hace ya algunos decenios, en este tipo de investigación. De igual manera han proporcionado las pautas necesarias para adentrarnos en el conocimiento de la historia agraria y de la vida rural autores como Robert Fossier, Pierre Bonnassie, Jacques Le Goff, Emmanuel Le Roy Ladurie, Léopold Genicot entre otros¹. La escuela francesa, sobre todo, ha marcado los modelos que otros autores han seguido y han aplicado a otros lugares. Y en este sentido cabe resaltar la sensibilidad por los temas que podríamos denominar de vida cotidiana en el mundo rural. El estudio que Le Roy Ladurie nos ha dejado sobre la vida en la aldea de Montaillou en el siglo XIV es un ejemplo a tener en cuenta.

El profesor García de Cortázar, para el ámbito hispánico, en distintas ocasiones ha señalado que los grandes rasgos de la vida en un espacio rural medieval son incomprensibles para la mayoría de la población actual del llamado mundo occidental². Lo más

* La documentación consultada está escrita mayoritariamente en catalán y en algunos casos en latín. Hemos mantenido algunas palabras o frases en catalán para ser más fieles al documento o para evitar traducciones que sin duda resultarían forzadas.

1. En este trabajo prescindimos de citas bibliográficas de estos autores por ser sus obras muy conocidas y de consulta obligada para cualquier aproximación al estudio de la Historia rural, sin embargo es útil revisar los artículos recogidos en el volumen *Campagnes médiévales: l'homme et son espace. Etudes offertes à Robert Fossier*, Paris, 1995.
2. José Angel GARCÍA DE CORTÁZAR: *La sociedad rural en la España medieval*, Madrid, 1988.
José Angel GARCÍA DE CORTÁZAR: *La vida en una aldea medieval*, Madrid, 1996.

curioso, como subraya, es que esas características han pervivido hasta mediados de la centuria que ahora acabamos. De ahí el interés que tiene el conocer como vivía la gente de hace mil o quinientos años porque mucho de lo que ellos manejaban, consumían y conocían o sus alegrías y sus dolores han sido prácticamente lo mismo hasta dos o tres generaciones anteriores a nosotros.

Durante los últimos años la historiografía en general y la medieval en particular ha puesto la atención en una serie de temas hasta entonces poco o nada tratados tales como la pobreza, la sexualidad, la mujer, la infancia, las clases marginadas, la alimentación y en un sentido más general la vida cotidiana.

Es también García de Cortázar quien apunta que a partir de los años 1980 el estudio de la Historia del mundo rural ha fijado su interés en los aspectos relativos a la vida cotidiana. Los progresos de la Arqueología medieval, de la Antropología así como de la Historia de las mentalidades han permitido a los historiadores tratar de averiguar como vivieron los campesinos en la Edad Media. Sin embargo para llegar a un conocimiento completo no se pueden descuidar otros elementos, que fueron motivo de estudio en otros momentos, tales como las cuestiones jurídicas (régimen de propiedad de la tierra, formas de cesión de la tierra), los aspectos económicos y demográficos, la antroponomía, la estructura de la familia, el parentesco, las estrategias matrimoniales, el trabajo, las tierras comunales, el paisaje agrario, la imagen física del pueblo, la religiosidad popular, las revueltas y resistencias campesinas, etc.

¿Quiénes eran estos protagonistas?. En palabras de Werner Rösener la *peasant society* se diferencia estructuralmente tanto de la primitiva sociedad tribal como de la moderna sociedad industrial. Los campesinos formaban el grupo principal de una sociedad con división del trabajo en la que no todos los hombres se ocupaban de la agricultura o de la ganadería; junto a los campesinos existían ante todo diversos oficios artesanos y comerciantes. La sociedad campesina presentaba junto a los pueblos también mercados y ciudades, de forma que surgían relaciones mutuas ciudad-campo no siempre cordiales³.

Ahora bien, vamos a tratar, en principio, sobre la gente que vivía directamente relacionada con el campo para apreciar como era el vivir de cada día y como transcurría el paso del año en una comunidad rural en el otoño de la Edad Media acercándonos a su cotidianidad.

Nuestra exposición va a centrarse básicamente sobre Mallorca y pretendemos aportar los resultados, aunque no definitivos, de una serie de trabajos en curso los cuales constituyen una de las líneas de investigación que hemos emprendido en los últimos años.

Los condicionantes de tiempo y espacio van a marcar en gran manera las diferencias que pueden existir en el gran marco europeo medieval por lo que se refiere a la manera de vivir en el mundo rural aunque existan denominadores comunes indudables.

3. Werner ROSENER: *Los campesinos en la historia europea*, Barcelona, 1995.

El campesinado que surge en los siglos de plenitud del Medioevo se mantuvo en Europa durante siglos y caracterizó la Historia de los países europeos en la Edad Media y Moderna. Ahora bien, Werner Rösener apunta que el concepto Europa debe entenderse como ámbito histórico y no como geográfico puesto que entre la parte oriental y la occidental las diferencias son manifiestas, y aun en el propio Occidente también son evidentes.

Al hacer referencia al tiempo y al espacio nos remitimos a que el amplio período que denominamos época medieval para esta isla mediterránea tiene dos etapas muy definidas: la islámica y la que empieza a partir de la incorporación a la Corona de Aragón en 1229. En cuanto al espacio debemos señalar una característica propia, fundamental, como es el hecho insular con todo lo que de ello emana.

Derivado de esta condición insular el concepto «mundo rural», con toda seguridad, difiere respecto a otros territorios peninsulares. Efectivamente, la isla de Mallorca durante toda la época medieval y aun en siglos posteriores se ha dividido en dos partes claramente diferenciadas: la *Ciutat* y la *Part Forana*. La muralla separaba de manera muy clara el espacio urbano de la única ciudad, inmersa en su interior, del resto de la isla donde se asentaban las villas y otros núcleos de población de menor entidad. Así pues el *mundo rural* era, por un lado, todo aquello que no estuviera *intramuros*, aunque en este mismo espacio rural coexistían actividades socioeconómicas estrictamente no agrarias.

Para el caso mallorquín hemos de referirnos a la gente que vivía en el campo propiamente dicho, en las *possessions*⁴, sin olvidarnos de aquellos que moraban en los pueblos, bien como simple jornaleros trabajando la tierra, bien como pequeños propietarios, algunos tan sólo de uno o más diminutos trozos de tierra, pero que debían satisfacer gravámenes a los señores que ostentaban el dominio directo, o bien como propietarios de mayor envergadura.

Es cierto que las desigualdades en el mundo rural eran manifiestas. En opinión de Antoni Riera Melis la monetarización de las rentas de la tierra contribuyó a acentuar la jerarquización en el seno del campesinado y a favorecer la pauperización de las capas económicamente más débiles, sin llegar a miserables, hasta conducir las a un auténtico proletariado rural⁵.

4. En Mallorca el término *possessió* significa algo más que poseer, tener o utilizar. La posesión no supone solamente extensiones más o menos considerables de tierra, ni tampoco grandes casonas. Supone relaciones sociales establecidas entre propietarios y campesinos; actividades económicas (producción, rentas, salarios, comercio) y entidades educativas donde se enseña y se aprende todo aquello que sirve para que el sistema pueda reproducirse con sus características, sus diferencias, sus desigualdades. Véase el prólogo de Isabel MOLL BLANES en:

María BARCELÓ CRESPI/Rafel FERRA MARTORELL/Bartomeu SERVERA SITJAR: *Possessions de Porreres. Estudi històric*, Palma, 1997.

5. Antoni RIERA I MELIS: «Pobreza y alimentación en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media», *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, 1996, 50-51.

En la comarca catalana del Baix Empordà, tierras bajo el dominio de la Seo de Girona, por ejemplo, recientes estudios demuestran, según Riera Melis, que en 1343, víspera de la Peste Negra, coexistían tres categorías de campesinos bien definidas. Más de la mitad de los cabrevados eran los payeses *menuts* con pequeñas propiedades que no les permitían prescindir del jornal; un 35% de tenentes medios que disponían de 10 a 20 hectáreas de tierra en usufructo suficientes para mantener una familia y, tal vez, para contratar jornaleros en las épocas de más trabajo; la cúspide de la pirámide correspondía a los *masovers grassos*, titulares de explotaciones de 20 a 40 hectáreas de superficie que percibían rentas de los pequeños payeses subestablecidos en su tierra y al disponer de excedentes considerables incluso actuaban como acreedores de los campesinos faltos de recursos.

El concepto de *aldea* no existe en la Mallorca medieval entendida como se entiende en Galicia, por ejemplo. De los cuatro casos que señala García de Cortázar el ejemplo catalán sería con mucha probabilidad el que más se acercaría al mallorquín: o sea, que en el ámbito rural estaban presentes la *possessió* aislada y el pueblo concentrado.

En el momento de trazar un recorrido, aunque imaginario pero basado en documentos a través de una comunidad rural para conocer como vivían los campesinos, topamos con dificultades de información porque precisamente gran parte de ellos vivieron y murieron en el anonimato. No todos fueron personajes destacados ni poseyeron propiedades importantes. La mayoría fueron nombres sin apenas voz y por ello muchos no han generado documentos. Entonces cabe acudir al aporte arqueológico, iconográfico o al complemento literario, por supuesto mucho menor. No podemos saber como vivían todos los campesinos aunque sí, por extensión, a partir de casos bien conocidos.

Ahora y aquí, nos plantearemos solamente conocer cuales eran los elementos materiales en su vida cotidiana y a través de ellos como comían, vestían, se alojaban o trabajaban.

Para percibir como era la casa y los objetos que en ella se guardaban sin duda cabe recurrir a la documentación de carácter notarial y de manera más concreta a los inventarios⁶. Por fortuna en el Archivo del Reino de Mallorca (A. R. M.) se ha conservado un gran número de protocolos notariales que van desde el siglo XIII hasta el siglo XIX y que contienen actas, contratos, acuerdos, subastas, testamentos y también inventarios. Este tipo de documentación se redactaba ante notario y con presencia de testigos

6. En los últimos años se ha generado bastante bibliografía sobre esta temática sobre todo aplicada a ámbitos urbanos. Para ámbitos rurales, entre muchos otros títulos, señalaremos María Serena MAZZI y Sergio RAVEGGI: *Gli uomini e le cose nelle campagne fiorentine del Quattrocento*, Firenze, 1983.

María Serena MAZZI: «*Arredi e masserizie della casa rurale nelle campagne fiorentine del XV secolo*», *Archeologia medievale* VII, 1990, 137-152.

Salvador VERCHER I LLETÍ: *Casa, família i comunitat veïnal a l'Horta de València. Catarroja durant el regnat de Ferran el Catòlic (1479-1516)*, Catarroja, 1992.

Jaume SASTRE MOLL: *Alguns aspectes de la vida quotidiana a la Menorca medieval*, Palma, 1995.

cuando, generalmente, se procedía a dictar testamento o a hacerlo efectivo. Los inventarios de bienes de difuntos se llevaban a cabo para evaluar de manera exacta en que consistía la herencia y viene a ser una instantánea de los bienes de una persona o institución en un momento dado.

Los inventarios son una relación, más o menos exhaustiva, de los bienes inmuebles y muebles que comprende desde los edificios hasta los enseres caseros, las propiedades rústicas, los esclavos, los censos que recibía el titular de la heredad pasando por los objetos más curiosos y a veces más insignificantes. A menudo los adjetivos que acompañan a los utensilios muestran su estado de deterioro porque son objetos viejos que han pasado de una a otra generación y que demuestran el afán por conservarlo todo incluso los fragmentos. Aun así su interés desde el punto de vista histórico es innegable a pesar de no ser suficientes para hablar de la vida en el interior de la casa sobre todo si se estudian de manera aislada. Por ello es necesaria la confluencia de cuantos más mejor.

La relación de bienes inventariados refleja de manera obvia, el *status* socioeconómico del propietario. Así la cantidad y calidad de objetos es muy desigual incluso entre miembros del mismo estamento social. Nos encontramos con inventarios muy extensos, tal vez de un centenar de folios, y otros que apenas ocupan dos. Además, hay que tener en cuenta que había mucha gente que ni siquiera tenía la posibilidad de hacer un inventario porque no poseía nada o casi nada. Gracias a la relación detallada de los elementos materiales de las casas de las que se conserva inventario, es decir, de los objetos (contenido) así como de las diferentes partes que integraban el inmueble (continente) podemos acercarnos a la realidad diaria de la vivienda en sí. Es la dialéctica entre el continente y el contenido.

A la vez el estudio de la cultura material, de los objetos domésticos que rodean la vida cotidiana del campesino nos permite aproximarnos a sus condiciones de vida. El mundo rural no es homogéneo y la diversidad de las condiciones se manifiesta de forma muy evidente en la vivienda de los más pobres trabajadores, en la de los pequeños propietarios o en las grandes posesiones.

1. Las diferentes partes del inmueble

El espacio físico más inmediato donde se mueve la gente es la casa. La casa era el espacio donde habitaban los miembros de la familia y sirvientes o esclavos si los había pero también era el centro de la pequeña o gran explotación agraria, además de ser el lugar donde residían y se estructuraban las relaciones de parentesco de los campesinos. También era el lugar donde se guardaban los animales, los aparejos y herramientas que permitían año tras año el volver a empezar del ciclo agrario; allí se almacenaban las reservas alimenticias de trigo, aceite y vino para subsistir hasta la próxima cosecha así como el grano que serviría de semilla para la siguiente sembradura. Si algo sobraba era el exce-

dente comercializable después de haber cumplido religiosamente con el pago de las diversas exacciones reales, eclesiásticas o señoriales.

La casa de la familia campesina era el espacio donde se contaban historias, se transmitía el saber popular comunicado de generación en generación en el marco de una sociedad casi por completo analfabeta.

En general se trataba de casas de una sola planta siendo las partes fundamentales la entrada, la cocina y el dormitorio aunque la dedicación a las tareas agrícolas hacían necesarias otras dependencias importantes como la bodega, la almazara, el molino o el establo. No es nada extraño, por otra parte que la casa dispusiera de un patio o de un huerto contiguo en especial las que no estaban ubicadas justo en el centro del casco urbano. Las casas de posesión⁷ serían un poco más complejas en el sentido de contar con más dependencias aunque la mayoría de las grandes posesiones son ampliaciones del siglo XVIII a partir de un núcleo ya existente. Cabe indicar que hoy ciertas posesiones son auténticos palacios rurales en especial por su contenido y algunas de ellas ya destacaban en este sentido en la época medieval.

El término pluralizado de *cases* o el singular de *casat* denota un conjunto de edificaciones destinadas a vivienda, almacenamiento de la producción y cobijo del ganado así como del instrumental agrícola, es decir, todo aquello que se necesitaba para la vida en una posesión. La existencia de unas casas, junto con una extensión relativamente amplia de tierra condicionan su calificación como una posesión. El volumen y la complejidad de las casas de posesión vendrán determinados por distintos factores entre los cuales cabe destacar el *status* socioeconómico del propietario y la importancia agraria medida por la extensión o la rentabilidad de las tierras. A lo largo de los siglos se constata una evolución hacia un crecimiento cuantitativo y cualitativo de los espacios edificados pero el núcleo esencial hay que remontarlo a la baja Edad Media aun teniendo en cuenta que las más destacadas posesiones tienen su origen en las más importantes alquerías y rafaes de época islámica.

La entrada

Era la parte de acceso a la casa desde la calle. Era un elemento importante en la estructura del edificio preferentemente de relación familiar y social. Suponía el espacio de acceso pero al mismo tiempo su función era múltiple y de esta manera en las casas más sencillas a la vez era cocina, comedor, o sala de estar y en las posesiones se amontonaba gran parte del instrumental agrícola a pesar de contar con otros espacios para estos menesteres. Se podían encontrar enseres para medir, pesar, hilar, los propios de cocina,

7. Cuando no se indica en nota la procedencia concreta de algún dato sea de un pueblo o de una posesión, éste procede de María BARCELÓ CRESPI: *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (Part Forana)*, Palma, 1994.

de iluminación, alimentos, ropa, armas, etc. Toda una complicada mezcla de objetos debía ser la imagen más común.

Por lo que respecta a los muebles, en los casos en que cumplía la función de comedor o cocina, además de entrada propiamente dicha, podían encontrarse los siguientes:

La mesa era esencial y las había largas, cortas, redondas y plegables siempre con sus respectivos soportes. Solían acompañarlas uno o dos bancos. La madera de nogal así como de chopo eran las más empleadas en su construcción e incluso de abeto que se importaba. En cuanto a las medidas disponemos de pocas referencias, sólo si era mediana o si tenía una cana o más de largo. La cana era una medida de longitud que constaba de 8 palmos y equivalía de manera aproximada a 1'60 m. De tanto en tanto, no obstante, sí que se ofrecían las medidas: en una posesión del doncel Pere Safortesa situada en el término de Puigpunyent, se encontraba una mesa de unos 18 palmos; una mesa un poco especial era la redonda hecha de *mola de mulí a hon mengen los catius la qual sta sobre tres pedras de marès* con dos bancos viejos y podridos en su entorno en la *cavalleria* de Sant Martí d'Alanzell⁸.

Los bancos solían colocarse a cada lado de la mesa o delante si estaba adosada a la pared. Algunos llegaban hasta los 23 palmos. Otros asientos eran las sillas, los taburetes de palma o de cuero, el asiento hecho a partir de hojas de enea. Podía haber algún otro mueble. No era inusual la existencia de algún poyo, maderas destinadas a estantes, o espeteras para colgar uva o embutidos.

Algunos elementos accesorios, que tal vez cabría considerarlos a nivel decorativo, podían estar presentes en la entrada, pero no en todas. Cabría estimar como piezas más o menos artísticas una imagen de la Virgen, un retablo de la Virgen, una imagen de yeso, un retablo en la pared con un candelero de cristal delante, los llamados *drap de pinzell*, alguna obra de Flandes, imágenes de papel de la Virgen de Monserrat, alfombras colgadas de la pared, *cadufetes morisques* pintadas pendientes de la pared, una jaula para pájaros o una tablachina. Detalles curiosos serían un papel de estampa *ahon són escrits los feriats de la Cort* o dos abanicos gastados, uno de palma y otro de plumas de pavo real. Pero no todo ello se hallaba en todas las casas ni en la misma cantidad ni calidad.

El comedor

Como ya se ha indicado la entrada de la casa también servía como espacio para comer. En pocas casas de la ruralía existía el comedor como un espacio específico, sólo

8. Los sirvientes o domésticos denominados *companya* y por supuesto los esclavos comían aparte. Se exceptuarían, según de la Roncière, los ámbitos modestos y campesinos. Charles de la RONCIERE: «La vida privada de los notables toscanos en el umbral del Renacimiento», *Historia de la vida privada*, 3 *Poder privado y poder público en la Europa feudal*, dirigida por Philippe Ariès y Georges Duby, Madrid, 1991, 206.

en las más sobresalientes. En él también se amontonaban aparejos de muy diversa índole: armas, luces, balanzas, etc.

El denominador común era la mesa y los bancos con las características ya señaladas. Un ejemplo muy interesante, por completo, detallado y excepcional era el de la posesión de Pau Claret (Valldemossa), donde en 1515, sólo de mobiliario había: cuatro mesas una de las cuales la empleaban los gañanes; tres bancos largos; una silla de barbero; una silla plegable; seis taburetes de madera de pino; una caja que contenía piezas de vajilla; otra caja más pequeña con toallas y otras cosas; un aparador con su banqueta con botellas, vasos, etc; un arquibanco para guardar el pan y otro arquibanco de dos cajas con dos cuarteras de sal de Ibiza.

La cocina

Era una de las partes más importantes de cualquier casa con dos funciones fundamentales: preparar los alimentos y calentar el hogar en los días más fríos. Alrededor de la lumbre a menudo se organizaba la vida familiar. Ahora bien, no siempre constituía una pieza propia en el conjunto de la vivienda porque en las más pequeñas y sencillas la entrada, a veces, servía de cocina. Desconocemos sus dimensiones así como si había otros elementos constructivos complementarios o el lugar exacto donde se situaban las distintas partes que la integraban. En raras ocasiones se explicita la presencia de chimeneas o de hogar construido porque, probablemente, se trataba de fuego abierto.

Tampoco sabemos, a deducir de los inventarios, donde se colocaban los objetos cotidianos para el trabajo culinario ya que casi no se cita mobiliario o muy poco. Sólo alguna mesa, silla o banco.

En bastantes ocasiones encontramos los objetos de iluminación en la cocina aunque, con seguridad, eran móviles y se debían cambiar de lugar según las necesidades. La gente pasaba largos ratos junto al hogar y la luz debía estar presente. El candil de hierro, y alguno de estaño o el velón de latón eran bastante corrientes seguido de la linterna de hierro o de cuerno, los candelabros y la lámpara que podía ser de varios tipos. El tederio, aunque no fuera muy usual, suponía otra forma de iluminar que consistía en un enrejado de hierro que formaba concavidad y que sostenido por un soporte también férreo o empotrado en la pared servía de recipiente a las teas encendidas y lo encontramos más bien en la parte exterior de las casas de posesión. Se empleaba mucho más para iluminar fiestas y actos nocturnos. En los inventarios apenas se citan los cirios, las velas de cera o el aceite como materias crematorias pero es sabido que la iluminación nocturna en las casas se hacía mediante estos materiales. Según Mazzi y Ravegni las casas campesinas solían estar mal equipadas en iluminación. Dichos autores basan su afirmación a partir de una investigación aplicada al caso florentino. De 60 casas estudiadas, 48 ni siquiera tenían *lucerna*, lámpara de aceite. Ahora bien, es sabido que era menos costosa la iluminación en sebo o cera.

Los enseres de la cocina campesina, que también podían encontrarse esparcidos por otras dependencias de la casa, eran en cuanto a los materiales empleados en su confección de caña, madera, metal, barro o vidrio. El conjunto del ajuar doméstico era más bien de uso diario y no tanto de lujo ya que son pocas las referencias a objetos refinados o de importación. Prueba de su uso día tras día y año tras año, sin casi recambios, son los adjetivos que califican a los sustantivos y que denotan sobre todo un estado de conservación negativo o peyorativo tales como viejo, roto, carcomido, desgarrado, malo, pequeño, entre otros. Se trataba de una sociedad que tendía a una extremada conservación de los objetos. No obstante, el contenido de una cocina era muy variable en cantidad y calidad y siempre dependía de las circunstancias socioeconómicas del propietario. Por lo que respecta a su función pueden clasificarse de la siguiente manera:

a) el fuego

El fuego daba vida al hogar con su calor y luz. Había cuatro tipos de fogones según la materia en que estaban contruidos y eran los de estaño, cobre, hierro y barro. Un complemento importante del fogón era el espetón que consistía en una barra de hierro o de madera en la que, de manera longitudinal, se colocaba un animal para asarlo haciéndolo girar sobre el fuego. De todas clases los encontramos en las cocinas campesinas de la Mallorca bajomedieval. Por otra parte, existían toda una serie de utensilios, todos de hierro, que se empleaban en relación al fuego para quitar la olla, para sacar la carne del interior de la olla, para remover y atizar el fuego y para recoger la ceniza.

b) amasar

Una de las tareas más esenciales encomendadas al ama de casa era la de amasar el pan además de tortas, repostería y otros derivados. El pan en la sociedad medieval era un alimento básico y lo ha sido hasta la actualidad. En los pueblos de Mallorca, tanto en la villa como en el campo, cada casa se procuraba su pan y muchas disponían de horno propio que se ubicaba bien en la cocina bien como un anexo en el corral y las más importantes podían tener una habitación más o menos a propósito que se conocía con el nombre de *cambra de pastar*, *casa de pastar*, *casa del forn* o simplemente *pastador*. Además en la mayoría de las villas había uno o más hornos reales donde acudían los que no disponían de horno propio, y que el Real Patrimonio alquilaba aunque debía cuidar de su mantenimiento.

Algunos utensilios relacionados con la actividad de amasar el pan son comunes a la gran mayoría de las casas: la artesa o el lebrillo; los recipientes donde se guardaba la harina (tinaja, arca, bota, tina, comporta); cedazo; hintero; pala para ahornar, etc. Una vez que el pan estaba hecho se colocaba sobre el hintero que tenía un metro de largo por dos palmos de ancho para llevarlo a cocer al horno sobre todo si se trataba de fuera de casa. Una vez el producto estaba cocido se ponía sobre unos maderos, *posts per tenir pa*, o en un contenedor que era la cesta, el cesto o cuévano, para guardarlo o llevarlo a algún lugar, hechos de cañas o de mimbre. Solía cubrirse con un mantel a propósito.

En los siglos XIV y XV, al menos, se seguía la práctica de dejar pan sobre la tumba el Día de los Difuntos, para después repartirlo entre los pobres en una cesta o cesto denominado de Todos los Santos⁹. Era una costumbre arraigada tanto en la Ciudad como en la *Part Forana* y que a menudo las autoridades prohibían para evitar abusos a no ser que estuvieran obligados por un legado o disposición testamentaria.

El pan también podía guardarse encima de un *raol* que era una especie de recipiente plano, generalmente de forma circular, sostenido por algunos cordeles convergentes en un nudo y que se colgaba de un clavo del techo de la despensa o de la misma cocina. Su finalidad era guardar el pan aireado para que no se enmoheciera y al mismo tiempo impedir que fuera roído por las ratas por lo que y para mayor seguridad se solía colocar un plato invertido encima.

c) colar, moler, rallar, cortar, romper, triturar

En los pasos previos o posteriores a la acción de preparar la comida en sí se empleaban una serie de utensilios los cuales aun siendo secundarios no dejaban de cumplir con una función importante y necesaria en el proceso de elaboración de los diferentes platos. Los más frecuentes, y por este motivo los que aparecen relacionados en los inventarios, eran:

Para la función de colar se empleaba el colador preferentemente de madera. Para la molienda el instrumento más común eran las muelas, sobre todo las de moler sal que se encontraban en las casas más ricas. Se rallaba el pan, el queso y otros alimentos con una ralladera que podía ser de hierro o de estaño. Para cortar el instrumento más usual, aunque sean raramente citados, eran los diferentes tipos de cuchillos (*ganivet, cassut, coltell, gatzell, ganiveta*). En otro orden hay que mencionar las hachas, tijeras, cortantes. Los almireces, en general, también estaban presentes en la cocina y los había de barro, madera, piedra, mármol o cobre y todos ellos disponían de su correspondiente majadero o mano.

d) hervir, freir, asar

Entre los recipientes más comunes estaban la caldera de cobre que servía para hervir alimentos o calentar agua, la cazuela, la graseira, que ha sido un recipiente muy popular y todavía de uso vigente en la actualidad, el perol y sobre todo la olla. La olla con su tapadera, sin duda era el recipiente más común para hervir, y su capacidad variaba hasta poder haber incluso un cordero. La más tradicional era la de barro. Cuanto más pobre era la casa más objetos de barro se encontraban en ella. Los objetos de barro cotidianos, no de lujo, estaban hechos en las alfarerías mallorquinas mientras que las piezas más refinadas podían ser importaciones valencianas o catalanas¹⁰.

9. G. LLOMPART: «Pan sobre la tumba. Una nota de folklore funerario mallorquín», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 21, 1965, 96-102.

10. María BARCELÓ CRESPI/Guillem ROSSELLÓ BORDOY: *Terrissa. Dades documentals per a l'estudi de la ceràmica mallorquina del segle XV*, Palma, 1996.

La olla cuscussonera, de tradición que se remonta a la época musulmana, se mantenía en las cocinas mallorquinas y la hemos encontrado en muchas de las casas estudiadas de la *Part Forana*. Otros recipientes empleados en la preparación y comida del cuscús se conservaban por lo menos en la terminología incluso a principios del siglo XVI. Así en la Ciudad pero también en la ruralía aparecen *escudella cuscussonera*, *llibrella cuscussonera*, *safa cuscussonera*, *olla cuscussonera* o simplemente *cuscussonera*.

Las sartenes y las parrillas completarían este apartado.

e) comer y servir alimentos

En general en las casas rurales había pocos platos y menos cubiertos por lo que a menudo se ha señalado el uso del plato colectivo. Las diferentes piezas según tamaño, forma, función o decoración podían estar hechas de madera o estaño pero sobre todo de barro: plato, *tallador*, *gresal*, *tudonera*, escudillas, palanganas, frutera, salero. No sólo eran empleados para el servicio de mesa sino también en la cocina mientras duraba el proceso de elaboración de las comidas.

Por estas fechas en la casa mallorquina, tanto rural como urbana, se encontraban piezas de ajuar doméstico, no trabajadas en las alfarerías de la isla sino procedentes de Barcelona y Valencia (Paterna y Manisses). Allí se fabricaba la famosa *obra de Màlica* imitando la cerámica de la Málaga de la época musulmana. Es evidente que estas piezas no eran de uso diario y debían tener una finalidad tal vez decorativa. El hecho que algunas de ellas se guardasen en un mueble demuestra que no eran de uso corriente como, por ejemplo, las que guardaba Pau Claret en el interior de un arquibanco en la habitación de la torre de su posesión valldemosina y que eran *quatre scudellas grans ab orelles*, *huna graxonera* y *huna bella ensisamera* e *dos scudellas grasalets* e *dues librellas cuscussoneres tot obra de Màliqua*. Por su parte, Bernat Baulenes, notario de Porreres, conservaba en la entrada de su casa un *plat gran de terra de treure carn de la ola pintat ab una àguila obra de Màlica* i *una bassina de terra obra de Màlica ab pintures de una Y greca* e *corona de Rey*.

El cubierto propiamente dicho no ha de entenderse en el sentido actual porque, en especial, el tenedor se introdujo ya en el Renacimiento y en ciertas capas sociales.¹¹ Las piezas más citadas son las cucharas de madera que han seguido utilizándose tradicionalmente hasta principios del siglo actual y era la madera de boj y de naranjo la más adecuada. Los cuchillos no debían emplearse en las mesas más pobres. En conjunto los elementos de cubierto son muy pocos y en algunas casas casi inexistentes.

Pero los cubiertos, cuando los había, no eran de uso exclusivamente personal sino compartido. La gente más pobre disponía de unas pocas cucharas de madera y acaso de

11. En Cataluña en el siglo XV la *broca* puede considerarse como un precedente del tenedor. Flöcel SABATÉ: *Canvien els temps, canvien els noms. Vida domèstica, del segle IX al XVIII*, Barcelona, 1996.

un solo cuchillo. García Marsilla¹² señala que la falta de cubiertos se puede comprender si tenemos en cuenta que buena parte de los alimentos se comían o bien con la mano o bien mojando rebanadas de pan. De hecho suponían un distanciamiento al contacto con la comida.

No resulta del todo extraño encontrar un tenedor, una copa, un salero, unas cucharas o un jarro de plata, como objetos de valor, en la casa de algún campesino acomodado pero no era usual en los ambientes más populares. Estos objetos, que solían expresar su peso en onzas y hacían constar si eran marca de Mallorca, de Barcelona, de Nápoles o de otro lugar, podían estar empeñados debido a su valor. Las piezas de plata, por supuesto al no ser de uso cotidiano no se guardaban en la cocina sino en el dormitorio, en el interior de algún mueble.

Para beber, eran escasos los vasos, copas o tazas. Si los había, predominaban los de cristal y podían guardarse junto con las botellas en una especie de mueble a propósito denominado *calguer*.

Los principales contenedores de líquidos, de metal, barro y en especial cristal, eran de formas, tamaños y funciones variadas. Cabe mencionar los cántaros, las botellas, los jarros y la aceitera entre muchos otros.

En la cocina, como en el resto de habitaciones se acumulaban los objetos más diversos desde las armas hasta el instrumental para hilar y tantos y tantos objetos heterogéneos. Excepcionalmente podía ser el espacio para dormir esclavas. Así lo hacían las de la alquería de Guillem Fornari (Sa Pobla) y las de Sant Martí d'Alanzell (Vilafranca de Bonany), las primeras en una cama vieja sin ningún tipo de colchón.

Sólo en las casas grandes o más importantes aparece otra estancia muy relacionada con la cocina: la despensa. En las casas tradicionales mallorquinas, hasta nuestros días, a menudo se aprovechaba el espacio vacío existente bajo la escalera que sube al piso de arriba para cerrarlo y así surgir un nuevo espacio que era la despensa. También podía constituir una habitación propia que se destinaba de manera preferente a guardar alimentos y sus contenedores.

El dormitorio

Era otra de las partes fundamentales de la vivienda. Podía faltar la cocina u otra dependencia pero no el dormitorio que, sin duda, constituía el rincón más reservado, más íntimo del conjunto de la casa. Por ello solía custodiarse en él lo más valorado, como las joyas o los documentos que acreditaban propiedades o censos a percibir. También halla-

12. Juan Vicente GARCÍA MARSILLA: *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, 1993, 179.

mos ropa tanto la personal como la de casa. A la vez se localizaban cosas muy variadas siendo lo esencial la cama y los muebles que guardaban los objetos indicados.

El número de dormitorios o alcobas variaba según la casa, aunque la mayoría acostumbraban oscilar entre uno y tres. Así en las más sencillas había sólo uno que estaba situado en la planta baja cuando la documentación no explicita que hubiera otra planta, pero desconocemos en la mayoría de los casos su exacta ubicación. No resulta fácil situarlo en una sucesión de espacios en el conjunto del inmueble. En el caso de las casas más simples, aquellas de tradición gótica, que eran más bien estrechas y largas, la entrada está claro que se situaba junto a la calle mientras que el dormitorio se supone estaría a continuación.

En las más destacadas posesiones el número de dormitorios era mayor porque seguro que allí vivían y trabajaban bastantes personas. El dormitorio reflejaba la situación socioeconómica del propietario de la casa tanto por el contenido del mobiliario como por los objetos que en él se guardaban, en especial por lo que respecta a las ropas,

La cama, como mínimo una, era el mueble esencial. Las había de diferentes clases aunque bastaba tener simplemente una superficie plana de madera. Las más corrientes eran *llit de posts*, hecha a partir de unas tablas que podían ser tres, cuatro o cinco sostenidas por dos bancos o soportes; *llit encaixat* que tenía cajas debajo; *llit de repòs* que es probable fuese el que utilizaban para convalecencia de enfermedades o simplemente para la siesta; *llit de camp o de camí*, plegable para ser transportado yendo de viaje; la litera casi siempre empleada por esclavos o por pastores o por las mujeres trabajadoras que iban a la cosecha del olivo sobre todo en las fincas de montaña. Para esta gente bastaban unas simples tablas. Así tenemos el caso de la posesión de Pastoritx (Valldemossa) donde en una estancia en que dormían las mujeres jornaleras se contaban *sis o set pots grans per fer lo lit de les dones* y en la cabaña del pastor de las ovejas de la alquería de Santa Ponça (Calvià) *hun lit plentat en terra ab palla hon jau lo pastor*. Para los esclavos también se necesitaba poca cosa y esto se refleja en la descripción de *hun lit de trosos de pots per hun sclau ab une màrfaga vella e dos lansols migensés de tres teles* (Porreres). En escasas ocasiones se indicaban las medidas de la cama pero aun así conocemos el ejemplo en 1464 de un *llit encaixat* del marinero Baltasar Garriga de 9 palmos de largo por 7 de ancho. Diferentes clases de madera y decoraciones, pintados o sin pintar completaban las características de la cama. Al mismo tiempo hay que tener en cuenta la existencia, no siempre, de la cuna para los niños.

A menudo se inventariaban tanto o más que la cama, precaria de por sí como mueble, sus complementos. Sobre la superficie de madera se colocaba un jergón o sea una tela rellena, generalmente de paja o de cáñamo, que cumplía la función de colchón. Pero en mejores circunstancias se añadían uno o más colchones rellenos de lana, plumas u otra materia blanda resultando incluso corriente la combinación de jergón y colchón. Encima se iba colocando la ropa complementaria y a la vez necesaria: el travesero, las sábanas,

las mantas, el cubrecama o la colcha, todo ello de telas, colores y medidas muy variadas. En las mejores casas, con carácter más bien excepcional, se podía ver otro elemento, más en plan decorativo que otra cosa. Se trataba del dosel.

Muchos de los objetos de una casa se guardaban en muebles y recipientes. Entre los muebles específicos para tal función cabe mencionar el arquibanco y la caja. Uno y otra, de manera preferente, se situaban en el dormitorio o al menos en el más importante cuando había más de uno. Otros serían los cofres, los cajones o los armarios. Entre los asientos, que en la mayoría de dormitorios faltaban, han de citarse el posadero, el banco, la banqueta o la silla ya fuese plegable, de tijeras, de costillas e incluso de barbero.

Como indica Charles de la Roncière para Toscana, los pobres colgaban sus trapos de largas barras que corrían a media altura a lo largo de los muros de sus alcobas, en cambio en las casas bienestantes se disponía de cofres. Esquema reproducido también en Mallorca¹³.

Además de todo ello en una alcoba podía haber otros elementos con función específica sin descuidar la decorativa que, evidentemente sólo los hallamos en las mejores casas de la ruralía y serían semejantes a los que hemos hecho alusión en la entrada de la casa como telas, alfombras o cortinas. Un ejemplo notable, y a la vez bastante insólito, de este tipo de elementos podría ser el de la alquería de Ramon Vivot (Inca), donde en uno de los dormitorios se concentraban *hun ymatge de la Verònica e hun retaulet de fust daurat, hun pavalló de XXIII vessos ab pom daurat, una tela devant llit enreiolada, hun drap de pinzell obra de venecians pintat dels set goigs de la Verge Maria, una tela o tros de tela streta de cànem verda pintada de palmers y torres blanques, hun drap de pinzell ab les tres deesses Venus, Juno y Pallas usat, hun cortinatge de tela enreiolada, hun drap ab la figura de Jesús ab la creu al coll ab una tela streta verda ab títol de letres daurades, hun ymatge de Nostra Dona enbotit en son bestiment pintat y unes cuyrasses penjades a la paret cubertes de xemoys grochs*.

Un elemento de uso femenino guardado preferentemente en el dormitorio era el alfilerero que solía estar ornamentado de ingredientes decorativos de lujo y consistía en una especie de estuche para guardar las agujas. Si se trataba del mismo objeto pero de uso más cotidiano, simplemente era conocido como un cesto de costura.

De manera muy extraordinaria podían localizarse monedas entre los bienes de una casa y si las había las encontramos en el dormitorio.

Eran también objetos de lujo aquellos trabajados en cristal o plata, de los que ya hemos hecho mención, y por no ser de uso diario se guardaban en la alcoba.

13. Charles de la RONCIÈRE: «La vida privada de los notables toscanos en el umbral del Renacimiento», *Historia de la vida privada*, 3, *Poder privado y poder público en la Europa feudal*, dirigida por Philippe Ariès y Georges Duby, Madrid, 1991, 187.

Aunque sean pocos los casos constatados, no es rara la presencia de los orinales de vidrio alguna vez con estuche, la *moixina*, *servidora*, *bací*, *mongeta*, *berenguera* y algún que otro tipo de recipiente para deposiciones corporales. Los había realmente complicados localizados sólo en posesiones importantes para seguro uso de los señores y no de los trabajadores. Un ejemplo de ello son *dues servidores de terra ab los bassins de terra per pixar* que tenía Felip Pont en su alquería de Puigpunyent.

Todavía la serie de objetos podría continuar pasando por algún espejo, tablas de ajedrez e incluso alimentos.

Vestimenta y complementos

En general se guardaba en el dormitorio. La ropa de vestir es un elemento muy importante que expresa muy bien por su cantidad o calidad una diferenciación social¹⁴. Existía una gran variedad de piezas y de modelos. En algunos casos se especifica que las diferentes piezas de la indumentaria son de hombre y unas otras de mujer pero de la mayoría de las piezas no se indica si son masculinas o femeninas. Unos y otras llevaban un tipo de vestiduras en muchas cosas semejante si bien ellos iban más cortos mientras que ellas siempre llevaban ropas hasta los pies.

El vestido ha evolucionado con el paso de los años. Parece ser que a lo largo del siglo XV esto queda bien manifiesto en especial para las clases acomodadas más sometidas a influencias y modas exteriores, mientras que las clases más modestas, y entre ellas los campesinos, casi no sufrieron transformaciones en cuanto a su manera de vestir.

Carmen Bernís¹⁵ apuntó una cierta división tripartita en la ropa de vestir: «un traje de debajo que podría llevarse a cuerpo, un traje de encima y un sobretodo». Ahora bien a la hora de establecer una clasificación de la indumentaria en un sentido amplio señaló los siguientes apartados: prendas interiores, prendas semiinteriores, prendas para vestir de cuerpo, prendas de encima y prendas de abrigo. Teresa-Maria Vinyoles¹⁶ por su parte alude a ropa interior, vestido de debajo, vestido de encima y abrigo. Todo ello, seguro, se reducía a veces hasta la mínima expresión en el caso de los campesinos más pobres.

La clasificación de Carmen Bernís no incluye algunas prendas que, al menos para la Mallorca del siglo XV, eran bien usuales y cuyos nombres quedan reflejados en la documentación y sobre todo en los detallados inventarios.

14. En casas de mercaderes y ricos hombres, pero también en algunas de campesinos ricos era bastante usual encontrar prendas hechas con telas flamencas o inglesas de ahí que se citen como obra de Bristo [Bristol], Bruges, Cambrai, Gant, Holanda, Ostende, etc.

15. Carmen BERNIS MADRAZO: *Indumentaria medieval española*, Madrid, 1956.

16. Teresa-María VINYOLAS I VIDAL: «La casa i l'obrador d'un esmolet de Barcelona a finals del segle XIV», *Cuadernos de Historia económica de Catalunya XV*, 1976, 32.

Atendiendo las informaciones que posibilitan las fuentes documentales hemos considerado estos apartados:

Ropa interior: la camisa era una prenda tanto para hombres como para mujeres mientras que las bragas sólo eran usadas por los hombres.

Ropa semiinterior: era el conjunto de prendas que vestían sobre la camisa y quedaban tapadas total o parcialmente por otros vestidos. Entre las femeninas cabe destacar las medias, las faldillas, el *cos*, el *cosset*, el jubón, etc. De todo ello se da cuenta del color, tipo de tela o forma. Masculinas eran también el jubón, las medias, las antiparas o polainas y la pernera.

Ropa de vestir de cuerpo: parece ser que fueron estas las ropas que más cambiaron a lo largo del siglo XV adaptándose a las mudanzas impuestas por la moda. Entre ellas la gonella, el brial, el sayo y la zamarra.

Ropa de encima: el monjil, la cota, la chaqueta y la esclavina.

Ropas destinadas a ser llevadas encima de los otros vestidos: el manto, el capuz, el tabardo, la gabardina, la capucha, la capa sólo masculina, la hopalanda, la loba y distintas clases de túnica.

Otras prendas resultan difíciles de clasificar.

A menudo las autoridades intentaban impedir el lujo en la indumentaria. En la ciudad de Barcelona ya en 1336 se dictaron ordenanzas que se repetirían en años posteriores contra la ostentación en las ropas, sobre todo las femeninas. En Mallorca la situación era semejante.

Un bando mandado por el lugarteniente el día 16 de noviembre de 1420 también tocaba esta problemática y afectaba tanto a las mujeres de la Ciudad como del resto de la Isla y prohibía o daba licencia sobre los puntos siguientes: no se podía llevar brocados ni platería, dorada o no, en las vestiduras; no cortar ni vestir prendas de tela dorada, de seda brocada, dorada, de plata o carmesí; no llevar vestiduras forradas de pelliza o de seda pero sí de pieles de menor valor; no llevar camisas que fuesen de velos de *Romania*; no llevar joyas de coral que fuesen de precio superior a los 8 florines de oro de Aragón ni doradas o de plata superior a los 40 florines de oro de Aragón; no llevar vestiduras con cola que pasara de 4 palmos de cana. Se irían sucediendo los bandos y ordenanzas en estos términos.

Y entre los bandos eran frecuentes aquellos que restringían el número de días de luto tanto si era familiar como social ya fuese civil o religioso. Este tipo de documentación resulta muy interesante porque de manera indirecta nos da a conocer las diferentes prendas que se usaban al respecto. Así sabemos que el hombre llevaba túnica larga hasta los pies denominada gramalla, capirote a la cabeza o al cuello según el grado de parentesco o de compromiso con el difunto o según el tiempo ya transcurrido y loba. Mientras la mujer ves-

tía el manto, el velo o la beatilla negra que al cabo de quince días ya podía ser blanca. A veces la prohibición de estas prendas de luto venía dada como señal de alegría, en especial la celebración de algún acontecimiento importante como podía ser la boda del monarca.

Entre los complementos más habituales para la cabeza encontramos todo tipo de sombreros, gorros y birretes desde los más simples a los decorados incluso con caireles de seda. Las mujeres, que en muchas ocasiones cubrían la cabeza por pudor, empleaban también los velos y beatillas para ir a las funciones religiosas y los sombreros que podían ser de esparto, palma, lana o más refinados y la toca. Aparecen otros detalles complementarios a la ropa, entre ellos los femeninos que sujetaban el pelo como eran diferentes tipos de cofias o albanegas que incluso podían ser de oro y los masculinos como cinturones de cuero o de plata bien para ajustar la ropa, bien para sostener una bolsa o un estuche de lentes en los casos más excepcionales.

En cuanto al calzado aparece poco lo cual conduce a pensar que de hecho sólo debían disponer del que llevaban puesto y poco más. Ciertamente no hemos encontrado calzado de lujo como serían los zapatos dorados, de piel, de colores, que se encuentran en otros ámbitos. No obstante el gremio de zapateros ya registraba gran importancia tanto en la Ciudad como en la villa de Inca precisamente en estos años de transición a la Modernidad.

Diferentes clases de zapatos eran los abotonados, chapines negros, botas, zapatos de cordobán, zapatos delgados, borceguines, *estival*, zapatos de media vía, borceguines negros, de marroquí, alpargatas, abarcas... Tal vez un ejemplar curioso sea un par de pantuflas que tenía Bernat Baulenes de la villa de Porreres, pero éste era un notario.

Las joyas como complemento de la vestimenta femenina suponían ostentación de riqueza. No en todas las casas rurales se encontraba alguna cosa que pudiera ser considerada como objeto de lujo o de suntuosidad pero tampoco era extraña la presencia de anillos, joyas, cinturones de plata, piedras preciosas, coral... Este tipo de objetos, por su consideración de valor, se empeñaban en circunstancias difíciles. Las joyas, con la mayoría de la ropa de la cama o su propia ropa, solían ser propiedad de la mujer.

En cuanto a la ropa de niño son pocos los datos constatados en los inventarios así como de la cuna. Sin embargo no deja de llamar la atención un objeto de uso infantil como unas *carretes de mostrar de anar a infants* que encontramos en la posesión de Llodrà (Manacor) en 1489, propiedad del caballero Miquel Moix.

Ropas de la casa y telas

Después de conocer los muebles de una habitación, si los abrimos, veremos como sobre todo guardaban ropas y telas y entre ellas las que se usaban en la actividad cotidiana de la casa.

Entre la ropa confeccionada se puede empezar por dar cuenta de tres tipos según su función:

a) para la mesa

Casi nunca se encontraban en la cocina este tipo de ropa. Los manteles eran comunes en todas las casas, con distintos tamaños según el tipo de mesa y a partir de diferentes materias como el algodón, cáñamo o hilo. Las características formales o de color eran diversas.

Las servilletas participaban de los mismos rasgos distintivos que hemos apuntado para los manteles. Un tipo específico era el *torcacoltell*.

b) para la limpieza

Nos referimos a la limpieza corporal y en este sentido se han de apreciar las toallas de todo tipo en cuanto a la tela de que estaban hechas o a las medidas. Un ejemplo asimismo excepcional lo constituía el de la alquería de Jaume Morey (Artà) donde en una sola alcoba había 31 toallas, alguna de las cuales con puntilla.

El paño de manos, como bien indica su nombre, se empleaba para secar las manos y a veces se le añadía de pared porque solía estar colgado en la cocina o en otro lugar. Recibía otras denominaciones como *borràs*.

Otros objetos para la limpieza corporal, de la casa o de ropa no eran muy abundantes. Sabemos de la existencia de alguna *cadufa de rentar les mans*, *lavacap*, *lavamans*, cepillos o escobas. Entre los cuidados corporales, lavarse las manos, acto que precedía y seguía a la comida es constantemente evocado en los textos medievales pero debían hacerlo contadas personas¹⁷.

c) para cubrir alguna cosa

Normalmente se trataba de telas para cubrir los platos, las puertas o los muebles.

También resulta muy normal encontrar telas sin confeccionar.

2. Otros espacios

Además de las habitaciones destinadas a dormitorio en las casas que más destacaban en los pueblos y mucho más en el campo podía haber otros espacios que se destinaban a distintos usos en relación a las tareas agrícolas o para almacenar objetos destinados a las mismas. Hemos de destacar:

17. Danielle RÉGNIER-BOHLER: «El individuo en la Europa feudal», *Historia de la vida privada*, dirigida por Georges Duby y Philippe Ariès, Madrid, 1991, 60-61.

La bodega

Se puede afirmar que en la gran mayoría de las casas medievales de la ruralía mallorquina, al igual que en bastantes de la capital, por pequeñas y sencillas que fuesen, había una bodega o cillero lo cual indica la importancia del viñedo y del vino. Casi en todas las comarcas la viña era un cultivo muy extendido que incluso tendía a vencer las dificultades que le oponían el clima o la altitud. En un espacio mediterráneo, como Mallorca, era importante. Los trabajos requeridos por la vid y por la vinificación se distribuían a lo largo de todas las estaciones del año. El vino constituía junto con el pan un ingrediente básico de la alimentación que en otras regiones podía sustituirse por la sidra o la cerveza; era un producto apreciado en casi todo el orbe conocido entonces aunque sólo fuera por motivos litúrgicos. La vid requería trabajos de abono, labranza o poda que ocupaba a los hombres pero en el momento de la vendimia se incorporaban mujeres y niños.

En la bodega, además de guardarse el instrumental propio de la elaboración, conservación o venta del vino, había cabida a modo de trastero para arrinconar herramientas del trabajo agrícola, objetos de iluminación, escaleras, muebles inservibles, etc. En otros casos la bodega era útil para guardar granos y otros alimentos como la carne y embutidos de cerdo ya que al estar bajo tierra la temperatura era adecuada. Entre los objetos más comunes que en ella se localizaban había todo un amplio conjunto de recipientes muy diversos en cuanto a forma y función y destacaba la amplia gama de botas de las cuales la documentación casi siempre suele indicar el tipo, la madera de que estaban hechas (castaño, roble, pino, acebuche pero con preferencia por el olivo) y la capacidad de tal manera que se relacionan la bota *congrenyada*, la *mitja bota*, la bota *bladera*, la bota *vinera*, la bota *de mena* ya citada en la Crónica de Ramon Muntaner, la bota *desfonada*, la bota *aiguadera* y otras. La más usual era la bota *congrenyada*, de gran capacidad, que solía expresarse en *somades*, *quarters* y *quartans*. Podían estar llenas de vino, mosto, vino blanco, vinagre, vinaza... Otros recipientes eran el barril, diferentes tipos de tinas y el tonel aparte de aquellos específicos para medir líquidos.

Las mayores bodegas se localizaban en las grandes posesiones pero también en los pueblos las había importantes. Un caso verdaderamente excepcional era el de la casa que en la villa de Inca tenía Bartomeu Albertí, doctor en leyes, en el cual acogía no sólo su producción sino la de otros particulares que tenían botas alquiladas para guardar su vino al no disponer de recipientes aptos. Disponía de veinte y seis botas de gran capacidad además de todo tipo de recipientes complementarios¹⁸.

Bajo la denominación de *vaixella vinària* se entendía todo el conjunto de aparejos relacionados con el vino. Era importante hasta el punto de que en los contratos de arrendamiento agrario, si había viñedo, siempre figuraba en una de las cláusulas que el

18. María BARCELÓ CRESPI: «El celler de la casa de Bartomeu Albertí (1462)», *Actes de les II Jornades d'Estudis Locals*, Inca, 1996, 197-208.

arrendatario tendría la obligación de mantenerla cuidada. El número de botas en una bodega obviamente oscilaba según las necesidades derivadas de la importancia de los viñedos de la propiedad. Dos ejemplos pueden servir para comprobar la diversidad en cuanto a número: el de la casa de Bernat Gilet (Alcúdia) donde en 1478 disponía de 13 botas *congreñades*, 8 botas sin calificativo, 1 media bota y 5 botas *aiguaderes*; y la de Andreu Danús (Santanyí) en 1488 que contaba sólo con cuatro botas de *mena*.

Otros objetos propios de una bodega, estudiados de acuerdo con el orden cronológico en la elaboración del vino, eran aquellos empleados en las tareas de la vendimia como las aportaderas que servían principalmente para transportar la uva, los cestos, los cuévanos, la caldera para hervir el vino, objetos para filtrarlo, para venderlo, para reparar las botas, etc.

Además de producir vino también se podía elaborar aguardiente, aguadas, *clareia* y *moscat*. El vino destilado se transformaba en aguardiente mediante el alambique que encontramos en bastantes bodegas. La *clareia* era la bebida que resultaba de hervir vino con miel y especias aromáticas las cuales se colocaban en una especie de bolsa para evitar un derrame en el líquido que recibía diversos nombres como la *màneg de clareia* o la *calça per fer clareia*.

Todavía hay que añadir el vinagre, de gran importancia como conservante. Resulta de interés comprobar su aplicación en la cocina de unos determinados lugares mientras que en otros estaba más bien en desuso tal vez debido a la producción o a la costumbre. Así sabemos que el vinagre era frecuente en Sicilia y en cambio estrictamente ausente en la región de Provenza donde, tal vez habría sido reemplazado en la cocina por el agraz que se constituye a partir de un jugo sacado de la uva todavía no madura¹⁹.

La almazara

Sólo aparece en las casas de posesión de las zonas de montaña donde el cultivo del olivo dominaba el paisaje agrario como lo sigue dominando hoy aunque el aprovechamiento actual sea mínimo. Casi en todas las casas rurales de la Serra de Tramuntana de la Cordillera norte, donde los olivos están estrechamente ligados al paisaje, había una almazara. Mallorca era tierra exportadora de aceite. El conjunto de enseres específicos para la elaboración, conservación o venta del aceite, igual que para el vino, se denominaba también vajilla y eran básicamente los siguientes: la biga con sus complementos, el *trull* o conjunto de muelas y la caldera, els *esportins* y otros enseres. La caldera era uno de los elementos más importantes, y a veces permanecía fija como la que se encontraba en la almazara de Caubet (Bunyola).

19. Geneviève BRESC-BAUTIER y otros: «L'équipement de la cuisine et de la table en Provence et en Sicile (XIV^e-XV^e siècles)», *Cuisine, manière de table, régimes alimentaire*, Nice, 1984, II, 47.

Al llegar el otoño empezaba la temporada de recogida del olivo. Desde los pueblos del resto de la isla iban, en especial, mujeres como jornaleras a la zona de montaña. En las casas de posesión encontramos habitaciones para acogerlas denominadas *casa de les dones*.

El molino

A través de la documentación hemos podido detectar la existencia de tres tipos de molinos, los movidos por la fuerza animal, eólica e hidráulica, esto es de sangre, de viento y de agua. Desde los testimonios documentales y arqueológicos de la época musulmana, por lo que afecta a molinos de agua, pasando por los numerosos datos de la época medieval cristiana tanto referidos a molinos de agua como de viento hasta llegar a los molinos de los siglos XVIII-XIX cuya silueta todavía, por suerte, destaca en la parte más elevada o en las afueras de nuestros pueblos, los molinos han sido algo fundamental en la economía mallorquina. La imagen de un molino es inseparable del conjunto de la casa de posesión.

Para la época que tratamos los molinos más corrientes eran los de sangre o de bestias, es decir movidos por la fuerza animal y los encontramos en el corral o incluso en la cocina de casas de pueblo y también en las posesiones. La gran mayoría de los molinos anteriores al siglo XVII eran de este tipo.

Desconocemos con exactitud cuando se introdujeron los molinos de viento en la isla. De momento tenemos documentado este tipo de molino a fines del siglo XIV en la villa de Algaida, referencia que concuerda con la primera representación iconográfica conocida de momento perteneciente al retablo de Nuestra Señora de Gracia (finales del siglo XIV ?) del pintor Francesc Comes y que proviene del desamortizado convento de Santo Domingo de Palma y que hoy se conserva en el Museo de Mallorca. Otra representación bien conocida de un molino de viento es el que se reproduce en la tabla de San Jorge de Pere Niçard pintada hacia 1480 expuesta en el Museo Diocesano de Mallorca. Hacia estas fechas en la Ciudad existía ya una calle denominada del molino de Viento prueba, sin duda, de su existencia.

Por supuesto cerca de los cursos de agua de los torrentes seguían los molinos hidráulicos constatados ya en época islámica y cuidadosamente repartidos como elementos esenciales del botín según consta en el *Llibre del Repartiment*.

Otros

En las casas de la ruralía mallorquina el utillaje agrícola está más o menos presente al igual que los animales recogidos en otras dependencias existentes en ellas. Tales dependencias eran la boyera, una especie de establo donde se resguardaban los bueyes y otros animales para comer y dormir; el establo para alojar el ganado y servir de cobijo para paja, instrumental agrícola o leña; el gallinero donde corrían las gallinas y otras aves;

el corral que se situaba en la parte posterior o lateral de la vivienda, lugar en el que además de objetos muy diversos podía haber algunos animales, sobre todo volatería. Pero un caso destacable, en otro orden de cosas, es el de Jaume Carreras (Muro) que en su corral junto a 7 gallinas y 1 gallo a la hora de hacer el inventario en 1436, el notario Terriola apuntó *una sclava ab hun hull de edat entorn cinquanta anys nodrida en casa appellada Anthònia y una borda nodrida en casa de edat de VIII anys appellada Martina*. Distintos espacios para distintos objetos y distintas categorías sociales.

Un espacio no muy frecuente, era la capilla que apenas aparece en las edificaciones medievales y sí en las posteriores. Aun así tenemos constancia documental, entre otras, de la capilla de la alquería de Lluís Sanglada (Puigpunyent) y de Sant Martí d'Alanzell (Vilafranca) con todo su mobiliario y ornamentos litúrgicos.

Completarían la imagen física del *casat* de una posesión los graneros, los establos, el sesteadero, la salera y el patio, ante el portal principal de la casa, con la cisterna, la palmera y el almez.

En las posesiones es manifiesta la diferenciación espacial con referencia a su actividad económica (almazara, bodega, granero, quesería)²⁰ pero también cabe señalar que en las grandes explotaciones se añadía otra diferenciación, la social, que destinaba ámbitos distintos a señores, arrendatarios si los había y demás trabajadores. Así se especificaba la *cambrá del majoral*, la *cambrá del pastor*, la *cambrá de les esclaves* o la *cambrá dels catius*. Encontramos ejemplos, muy claros para la época moderna y contemporánea, en que se reparten el edificio entre la parte anterior y la posterior, entre la planta baja y el piso superior o bien la separación vendría dada por una vivienda apartada para los señores y otro habitáculo para los arrendatarios.

3. Los animales

En casi todas las casas había animales, pocos o muchos, siendo las grandes propiedades los ejemplos más interesantes y completos tanto por su cantidad como por su variedad. En las casas ubicadas en las villas el número de animales menguaba de manera considerable, si es que los había, como se observa en la mayoría de los casos. Los animales formaban parte del entorno cotidiano de los ámbitos rurales en el Medioevo hasta el punto de, prácticamente, convivir con las personas.

Se puede establecer una clasificación del ganado, en términos generales, de acuerdo con los siguientes apartados:

20. En cada región, según los cultivos, las habitaciones tomaban nombres específicos. En algunas casas acomodadas de Sueca había la *cambrá d'arròs*. Antoni FURIO: *Camperols del País Valencià. Sueca, una comunitat rural a la tardor de l'Edat Mitjana*, València, 1982, 142.

a) Mular. Constituía un elemento imprescindible para la sociedad de la época aprovechando su fuerza para cabalgar, tirar del carro, transportar, labrar, etc. La documentación constata las diferentes especies así como la edad y el color entre otras características de cada uno de estos animales y según ello se conocían por nombres tan diversos como mulo, mula, burro, burra, asno, rocín, yegua, pollino y potro. Pero no todos los campesinos disponían de animales de trabajo para tirar del arado. Es un hecho significativo que en las comunidades campesinas la posesión de una o varias parejas de animales de labor constituía a menudo un elemento decisivo de estratificación social²¹.

b) Bovino y vacuno. Al igual que en el apartado anterior se solía indicar la edad de estos animales pero se obviaba el color. Hemos constatado las siguientes especies: los bueyes que cuando eran grandes y de mediana edad se denominaban aratorios, o sea que se empleaban para labrar o para otros trabajos agrícolas, y también de arado lo que evidencia la función a que se dedicaban; los toros, o macho de la especie bovina no castrado, eran jóvenes de más de un año y esperaban ser domados mientras que la hembra era la que dejaba de ser ternera hasta que criaba; los terneros y las terneras también eran de poca edad y cuando no llegaban a un año se les denominaba de forma diminutiva; las vacas estaban presentes en las grandes propiedades y en ocasiones pastaban de forma salvaje.

c) Porcino. Debía haber poco ganado porcino, pues apenas se cita en los inventarios, comparándolo con el ovino. No obstante era un buen ejemplo el de la alquería de Guillem Fornari (Sa Pobla) donde en 1439, se contaban 8 cerdos machos de un año, 12 cerdas grandes, 1 verraco, 1 cerda y 25 cochinitos de un año.

d) Ovino. La cabaña ovina establecía un índice de importancia para las grandes posesiones. A veces se alquilaban por un período de un año mediante contratos de arrendamiento ganadero tan frecuentes en el momento. También solían citarse los corderos, los *toïssos* y los *mardans* o sea el macho de la oveja destinado a la procreación. Sin duda era el tipo de ganado más numeroso. Algunos casos destacables por su número serían el de la alquería de Jaume Morey (Artà) que en 1470 agrupaba 1.600 ovejas más 130 *toïssos*; en la posesión de S'Agüila (Llucmajor) en 1478 se juntaban 500 ovejas grandes más 25 machos además de 150 corderillos jóvenes; en la posesión de Capocorp (Llucmajor) en 1482 se contaban 200 ovejas; en la posesión de Santa Ponça (Calvià) en 1496 había 700 ovejas. Las posesiones de tierras montañosas, cerca del mar o de la comarca de Sa Marina situada en el SO de la isla donde llueve muy poco, al ser tierras menos grasas y por tanto menos aptas para el cultivo de cereales y árboles, destinaban grandes superficies al pastoreo. El ganado era el complemento fundamental en su economía. Todos los ejemplos expuestos obedecen a estas características.

Un objeto que se menciona en algún inventario era el marcador de ganado, sobre todo de ovejas, para hacer señales o marcas que podía identificar el animal con facilidad

21. Giovanni CHERUBINI: «El campesino y el trabajo del campo», *El hombre medieval*, edición de Jacques Le Goff, Madrid, 1990, 129.

y por ello se elegía una seña característica de cada propiedad. Aparte otro sistema era señalar el animal con un distintivo a base de pega o almagre. De esta manera se pretendía evitar conflictos con ganados vecinos muy frecuentes en el mundo rural.

Existen muchos contratos de arrendamiento agrario o simplemente ganadero a través de los cuales se aprecia la importancia de este ganado. A nivel de ejemplo, en 1512 la posesión de Sa Barrala (Campos) era propiedad del doncel Pere Abri Descatlar que también tenía las de Massanella (Selva) i de Comafreda (Escorca). En el contrato firmado con unos campesinos de Sa Pobla y Selva se estipulaba, entre otros aspectos más de carácter agrícola, que las 1.300 ovejas en verano pasarían de las tierras secas del Sur a las tierras de montaña. Es uno de los muchos casos de práctica trashumante entre posesiones de un mismo propietario. Así nacieron los conocidos *camí de Muntanya* o *camí de Marina* que, por suerte, se mantienen en la toponimia²².

e) Cabrío. Menos numeroso que el ovino pero presente en el conjunto del ganado. Se aprovechaba desde su carne, hasta su leche y su piel. Podían pastar de manera salvaje como las ochenta cabras que corrían libres por las tierras de la posesión de Llodrà (Manacor) en 1489.

f) Volatería. Más bien se criaba para consumo doméstico, según se desprende de las pequeñas cantidades que se aprecian en los documentos. Gallos, gallinas, patos, ocas y palomos serían las aves de corral más comunes²³. La nota casi exótica la pondrían los pavos reales.

4. El instrumental y recipientes

Los trabajos del campo eran muy diversos y ello se traducían en una gran cantidad y variedad de herramientas para poderlas llevar a cabo que, más o menos evolucionadas, seguían la tradición heredada de muy antiguo, tal vez romana, tal vez anterior, y que seguirían manteniéndose sin apenas alteraciones hasta tiempos muy recientes. Gracias a los inventarios *post mortem* conocemos el número, el tipo, la función y las características del utillaje medieval. Así observamos como en las casas de los pueblos siempre había alguna herramienta, pero muchas más en las casas de campo porque eran fundamentales para las tareas agrícolas y ganaderas.

Por suerte, una muy interesante muestra del instrumental agropecuario empleado en el mundo rural hasta la mecanización y los cambios sociales y económicos experimentados por la sociedad mallorquina como consecuencia de la impronta del turismo,

22. ARM, Prot. P-406, 4r-6r.

23. En los inventarios aparecen pocos animales de corral, sobre todo aves que por supuesto iban destinados al consumo de su carne o de sus productos como eran los huevos. Lo mismo ocurre para el caso valenciano. Salvador VERCHER I LLETI: *Casa, família i comunitat veïnal a l'Horta de València. Catarroja durant el regnat de Ferran el Catòlic (1479-1516)*, Catarroja, 1992, 46.

se ha recopilado en el Museo de Mallorca, en su sección etnológica de Muro. Sin duda, la gran mayoría de ello ya se empleaba siglos atrás ya que así puede deducirse de la descripción que se hace en los documentos y la coincidencia con el objeto conservado.

Tanto el número como el tipo era ciertamente variable según cada caso pero haciendo una selección de la mayoría de elementos comunes registrados en los inventarios estudiados se puede llegar a establecer la siguiente clasificación:

a) En relación al ciclo natural del cultivo de los cereales

En este apartado se incluirían diversas clases de trabajos que corresponderían a labrar, cavar, segar, barcinar, trillar y cribar. El ciclo se iniciaba preparando la tierra para después poderla sembrar. El arado, de tradición antigua, movido por la fuerza de bestias o de bueyes era la herramienta fundamental que se componía de manera esencial de tres piezas: dental, donde iba fijada la reja; el *espigó* o nervio donde iba sujeta la bestia o las bestias y que servía para remover y girar la tierra antes de sembrar y el mango. Se le podía aplicar uno o dos yugos.

Para cavar, escardar y desterronar las herramientas más empleadas eran la azada, el azadón y el escardillo.

La siembra se hacía a voleo y por ello no se empleaba ningún instrumento en especial²⁴. La iconografía nos ha legado imágenes muy elocuentes de ello como es la de un medallón de la sillería gótica conservada en la iglesia parroquial de Porreres.

Para segar se empleaba la hoz en sus distintas modalidades y tamaños. Una vez las mieses estaban segadas, a principios de verano, era preciso recoger las gavillas en haces que después eran transportadas a la era. Para dicho transporte, o sea barcinar, se acudía a unas angarillas que ampliaban el espacio donde colocar las haces. La era, situada junto a las casas de la posesión o en los aledaños de los pueblos, era el espacio donde se trillaba. Generalmente tenía forma circular, de diez a treinta metros de diámetro, sobre el cual se ponían los cereales o legumbres para trillarlas y separar la paja del grano. Es evidente que trillar era uno de los trabajos más duros teniendo en cuenta sobre todo la época del año en que tenía lugar, durante las cálidas temperaturas del verano, pero aun así constituía un momento importante —y el cancionero popular se hace eco de ello— porque se recogía la cosecha que ya no estaría más sometida a las inclemencias del tiempo. Entre los diferentes utensilios para trillar de los que aparecen en los inventarios había la pala de aventar, la rastra, la horca, etc.

Una vez trillado el grano premanecía mezclado con aristas y otras impurezas y por ello a menudo se procedía a cribarlo antes de pasar a un estadio de moltura o consumo. La criba era el enser más usual al efecto donde quedaban las granzas o aecha-

24. Una referencia, de 1529, a una sembradora en Binicanella (Artà) no es suficientemente concreta como para deducir sus características. ARM., Prot. LL-25, 218r.

duras después de haber cribado. Un tipo concreto, de mayores proporciones, era el llamado arel.

b) Para desmochar, podar, serrar o cortar eran muy variados los útiles que se empleaban, todos ellos necesarios en relación a los árboles. Ahí estaban el podón, la podadera, la sierra, el serrucho, el hacha, la cuchilla, las tijeras de esquilar y las tenazas entre los más usados.

c) En las posesiones y también aunque menos en las casas particulares, se encontraba toda una amalgama de herramientas muy variadas para poder atender todas las necesidades que se desarrollaban en el quehacer cotidiano de la vida rural. Eran herramientas propias de oficios como herrero, carpintero o albañil porque se necesitaban para el buen funcionamiento de la actividad diaria teniendo en cuenta que como explotación agraria, alguna era casi un pequeño pueblo. Instrumental a la vez para arreglar otros instrumentos, herrar las bestias, hacer pequeñas obras o reformas, etc. Una larga lista de objetos y de nombres. Llama la atención el *martell de paredar*, martillo de tapiar o levantar pared; no se puede olvidar que los ribazos eran fundamentales para ganar tierra a la montaña y evitar corrimientos de la misma. El caso de Banyalbufar es manifiesto. Tal vez el sistema de vida feudal pueda ser la base del aumento de tantas y tantas paredes de piedra seca para definir propiedades, delimitar el uso de pastos y prevenir litigios entre vecinos²⁵. Por otra parte la tendencia a cerrar propiedades o parte de ellas tenía su reflejo en nombres como *clos*, *clova*, o *tanca*, reflejo vivo en la toponimia menor del presente. Hoy en día se cuentan por cientos y cientos los kilómetros de paredes de piedra seca a lo largo y ancho de la isla cuyas características y tradición constructiva se remontan a las descripciones que conocemos a través de los documentos medievales y que constituyen uno de los rasgos más distintivos del paisaje agrario²⁶. En lugares como Bretaña o Flandes el cerramiento no era resultado exclusivo del deseo de protección sino que materializaba la propiedad²⁷. Sin duda, ambas cosas a la vez.

d) Es obvio que en las tareas del campo se necesitaban muy a menudo objetos para atar, ajustar, colgar o aguantar lo que fuese. Las cuerdas por tanto eran imprescindibles y podían ser hechas a partir de distintas materias: cañamo, esparto o palma y recibían nombres diferentes como *garrotera*, *llibant*, *vencill* entre otros.

25. Entre los campesinos las desavenencias podían proceder aparte de cuestiones personales, de derecho de paso por los caminos, robos de cosecha y frutos, uso del agua de un pozo, etc. Uno de los motivos principales de desacuerdo entre vecinos era encontrar ganado comiendo pastos u otro producto en propiedad ajena. Ver Francesc CANALS: *Judicis a Binissalem entre els anys 1379-1382*, Palma, 1996, 18.

26. María BARCELÓ CRESPI/ Guillem ROSSELLÓ BORDOY: «Les parets de pedra seca a la Mallorca medieval», *La pedra en sec. Obra, paisatge y patrimoni*, Palma, 1997, 445-453.

27. Philippe CONTAMINE: «Las instalaciones del espacio privado. Siglos XIV y XV», *Historia de la vida privada. El individuo en la Europa feudal*, dirigida por Philippe Ariès y Georges Duby, Madrid, 1991, 128.

e) Tampoco podían obviarse las cadenas y los ganchos de hierro; las muelas para afilar; todo tipo de escaleras; cubos para ordeñar; poleas y cubos para sacar agua de los pozos y rebañaderas por si los cubos u otros objetos se caían en ellos.

f) En relación a los animales se anotaban las esquilas que se colgaban por el cuello de los que guiaban el ganado, con preferencia el ovino, las cuales podían estar incorporadas a una especie de collar. Otros objetos tenían por función retener animales por diferentes objetivos: colmena de cañas para las abejas, la pollera de cañas o mimbre, la ratonera de madera o de hierro.

g) Mención especial merece el carro, muy poco documentado, y todas las piezas de la cabalgadura de gran riqueza en cuanto a nombres.

h) No era nada extraño encontrar tablas, maderas, piedras, hierros, tejas y otros materiales cuyo conjunto probablemente había de considerarse como un material de reserva o simplemente como restos o desperdicios.

i) En las posesiones se hallaban más cosas. La cosecha de algún tipo de producto, en especial de aquellos que no afectaban de manera directa a la alimentación diaria como las verduras o las frutas, se almacenaba hasta el momento de su consumo ya fuera humano ya fuera del ganado. De esta manera, en las casas dedicadas de lleno a las labores agrarias, guardaban trigo, cebada, habas, algarrobas, etc. Las habas, en general, se encontraban en cajas mientras que el resto de cereales podían quedar amontonados de cualquier manera en una habitación, en botas o en silos. Otro producto destacado era la paja.

j) Diseminados por todas las dependencias de la casa se localizaban objetos cuya diversidad era manifiesta tanto en los materiales, la forma o la función y la mayoría de ellos tenían aplicación múltiple. Unos eran para depósito, otros para transporte ya sea de alimentos o de otras cosas; unos servían a las personas, otros a los animales. Un capítulo destacado lo representaban los recipientes y contenedores dejando de un lado aquellos, ya mencionados, para servir en la mesa, para lavar o para la bodega. Partiendo del material en que estaban hechos se puede establecer la siguiente clasificación: barro, cristal, palma, esparto, caña, mimbre, junco, carrizo, madera, piel, tejido, metal y otros. Las manualidades no sólo se extendían a los trabajos propiamente agrícolas sino a la artesanía de muchos de los recipientes para los trabajos caseros.

k) Diferentes materias primas para proceder a la hilatura como el lino, el cáñamo o la estopa, entre otras, o simplemente su semilla para posterior sembradura eran bastante corrientes en los hogares bajomedievales como ya se ha explicado. Lo mismo puede aplicarse a haces de palma, cañas o juncos, montones de leña y para otras necesidades era conveniente guardar desde un cuero de toro hasta algunos vellones de lana.

l) Los instrumentos para medir y pesar en épocas anteriores a la instauración del sistema métrico decimal eran diversos y variables según los lugares y el producto men-

surable, fuese árido, fuese líquido. En casas que mayoritariamente se dedicaban a tareas agropecuarias, las medidas para áridos y legumbres eran necesarias así como también para el aceite y el vino. En cuanto a los áridos la mayoría de los datos de que disponemos afectan a los cereales. En Mallorca, las medidas tradicionales han sido la *quartera*, la *barcella*, el *almud* y el *quart d'almud* aunque este último sea poco usual. Los tres tipos de medida, considerados como objeto o recipiente, siempre eran de madera con círculos de hierro para cerrar. Además había la media cuartera que era más frecuente pero no como unidad de medida sino simplemente como recipiente. En los inventarios se encuentran alusiones a todas ellas y a pesar de que la referencia sea el trigo se aplicaba por igual a la cebada, centeno, garbanzos, habas o trigo candeal. La cuartera que podría ser considerada como el patrón, tenía 6 barcillas, 36 almudes y 144 cuartos y la correspondencia actual en litros es variable. Así la cuartera de habas es de 92 litros, la de lentejas 86 y la de trigo 70.

Los líquidos, aceite y vino, podían medirse de muchas maneras: *somades*, *odres*, *quartans*, *carretades* o *lliures* diferenciando las medidas para calcular una determinada cantidad y las medidas para venderlo al detalle.

Para pesar eran las balanzas y las romanas los instrumentos más usuales aunque no se encontraban presentes en cada una de las casas. No todas las balanzas eran de la misma medida ni alcanzaban el mismo peso. Las había de diferentes tipos pero sobresalían las de hierro, otras siendo de hierro tenían parte de madera y todavía otras, poco repetidas, que eran de palma. Los pesos podían ser de hierro, piedra o palma. Las romanas, que como bien indica su nombre tenían una larga tradición y la han mantenido hasta hace relativamente poco en los ámbitos rurales, las había pequeñas o de peso menor y otras de mayor envergadura. A veces se indicaba el peso máximo y el mínimo que podían alcanzar.

Restarían todos aquellos objetos no clasificables en los anteriores apartados pero que coincidían en los espacios rurales y que formaban un conjunto marcado por la heterogeneidad.

5. Libros: entre lo material y lo cultural

Son objetos más bien poco usuales en la gran mayoría de los ambientes rurales e incluso en ámbitos urbanos. El analfabetismo de las clases campesinas era generalizado pero tenía alguna excepción tal vez debida a la labor de los párrocos. Así en las casas de campesinos acomodados poseedores de tierras o en casas rurales de propietarios de la Ciudad no extraña encontrarse con algún que otro libro, sobre todo a partir de finales del siglo XV. Unos ejemplos nos muestran cuales eran las obras que podían leerse en los distintos puntos de la geografía insular en el Cuatrocientos y principios de la siguiente centuria. En la alquería de Jaume Morei (Artà), en 1470, en una alcoba se guardaba un *Gènesi* y un libro con algunas leyendas. En la habitación donde dormía Pere

Reus en su finca de Algaida en 1489 se encontraba un libro de papel cubierto de madera con una cabecera que decía *axí comensa lo plech e meditacions de la vida de Jesucrist* y otro ejemplar también de papel y con el mismo sistema de cubierta que correspondía a *los Evangelis en pla*. También en 1489, en la posesión de Llodrà (Manacor) su propietario el caballero Miquel Moix tenía nueve libros, casi todos de temática religiosa, pero sobresalían las *Epístolas* de Ovidio, el *Libre dels Angels* y otro escrito en lengua castellana²⁸. En 1490 se inventariaban un *Boecio* y un *Flos Sanctorum* en la propiedad de Nicolau de Pacs (Felanitx)²⁹. Por su parte en la ya mencionada alquería de Pau Claret (Valldemossa), en 1515, se guardaban unos *Evangelis* en lengua vulgar escritos con pluma en pergamino cubierto de madera y cuero rojo, un *Flos Sanctorum* de pluma, unos *Vesprals* de pergamino, pero la obra más destacada sin duda era *un libra cubert de pregamí anomanat Tirant lo Blanch* que se conservaba en la entrada mayor de la casa.

Según Gabriel Llompart³⁰ tanto el libro de los *Angels*, obra de Francesc Eiximenis, como el *Flos Sanctorum* estaban presentes en muchas casas mallorquinas, dispersos por sus diferentes habitaciones lo que se explicaría como un testimonio de su frecuente utilización.

En casas más distinguidas el número de libros podía ser más numeroso y heterogéneo. En la propiedad de Sant Martí d'Alanzell, sobre un tablero de nogal para escribir se encontraban los siguientes libros: una *Biblia* en lengua vulgar, un *Gènesi* en lengua vulgar, un pequeño libro de pergamino cubierto de madera de medicinas de halcones, un cuaderno de papel de medicinas de bestias, un manual de la corte de dicha propiedad y un libro de veterinaria de bestias. Una auténtica excepción.

Sí que se encontraban más referencias a albaranes, cartas o escrituras, generalmente guardadas en los cajones de los muebles de la alcoba. Este tipo de documentos registraban una especial importancia cuando se trataba de justificar el cobro de censos o demostrar la propiedad de bienes inmuebles.

6. La defensa

Contra el enemigo exterior la comunidad campesina tenía que defenderse. En Mallorca, no se han vivido grandes conflictos bélicos sobre el escenario insular aunque sí ocurrieron algunos acontecimientos sangrantes como la contienda entre Jaime III y Pedro el Ceremonioso, el asalto a las juderías en 1391, el conflicto social de la revuelta forana de 1450 y la Alemania. El enemigo venía del mar en especial en verano cuando hacía buen

28. ARM., Prot. T-856, 74v-80v.

29. En el inventario de Nicolau de Pacs se relaciona un objeto inusual como es *hun taulell bo per scriure* en una habitación denominada estudio. ARM., Prot. G-98, 247v.

30. Gabriel LLOMPART: «El llibre català a la casa mallorquina (1350-1550)», *Analecta Sacra Tarraconensia* 48, 1975, 201.

tiempo, de ahí la importancia de la defensa contra razzias, saqueos e incursiones llegadas desde el Norte de África, especialmente. Los «moros» seguían siendo un peligro. En 1384 el alcalde de la villa de Sóller mandaba prender, ante la sospecha, un vendedor ambulante *un homo sospitós, lo qual aparia esser espia de moros*.³¹ Era la realidad del temor diario. La administración pública tenía la obligación/necesidad de velar por la seguridad de la población procurando el mantenimiento de murallas, atalayas y de torres de vigilancia. El 17 de septiembre de 1482 los viñadores exponían a los jurados que naves de moros dañaban y cautivaban gentes en las costas de aquí y de Cataluña y para que *en millor repòs e seguretat los dits vinyaters puxen anar e star en lurs vinyas e entendre en fer lurs verema*, suplicaban que los jurados decidieran poner guardias en dichas zonas marítimas en los lugares más necesarios y que dieran aviso rápidamente al divisarse cualquier embarcación de enemigos. Para hacer frente al gasto de las guardias se repartió un compartimiento entre los viñadores al parecer en proporción a la importancia de sus viñedos³².

La protección también podía estar organizada a partir de las torres de defensa particulares³³ que formaban parte de la estructura del propio edificio de la posesión. Toda una amplia gama de armas ofensivas y defensivas, además de lúdicas y cinegéticas, completaban los elementos materiales de la vida cotidiana en las tierras costeras e incluso en algunas más al interior³⁴. Sólo en el comedor de la torre defensiva de la posesión de Santa Ponça (Calvià) había en 1496 *una rodella vermella penjada a la paret, cinc ballestes cascuna ab son sint e aljavas de les quals n•i ha una ab gaffa, una lansa manescha en lo lanser, un altra lança manescha, una spingarda, dos pavesos vells, hun day d'armes*. Pero tal vez, el objeto más curioso de entre ellos fuese *una trompeta per fer por als moros*.³⁵

Sin embargo, a pesar de este constante temor las villas mallorquinas no contaban con muralla. La excepción vendría dada por el caso de Alcúdia y otras defensas serían el castillo de Capdepera, los castillos roqueros de Alaró, Pollença y Felanitx así como la puerta de muralla de Santanyí, vestigio extraño pues aparte de la puerta en sí no se conoce existiera recinto fortificado.

7. Los esclavos

Las personas sometidas a tal condición, si las había, constaban siempre al final del inventario, después de los bienes muebles de la casa y de los animales. Incluso es posi-

31. Gabriel LLOMPART: «Botiguers i quincallaires a la pagesia de la Mallorca medieval», *BSAL* 52, 1996, 186.

32. ARM., SU 38, 151v-153r.

33. En la actualidad se conservan algunas de estas torres como la de la posesión de Formentor de la que conocemos el contrato de su construcción en 1455 cuando era propiedad del caballero Francesc Aixaló, secretario real en la corte napolitana. ARM., Prot. F-103, 61r-61v.

34. Antoni Ignasi ALOMAR I CANYELLES: *L'armament i la defensa a la Mallorca medieval*, Palma, 1995.

35. María BARCELÓ CRESPI: *Aspectes de la vida quotidiana medieval a Calvià*, Calvià, 1996, 17-19.

ble encontrar algún dato indirecto en relación a algún esclavo a lo largo de la nómina de objetos inventariados como serían las referencias a cadenas, grilletes, literas donde dormían, mesas donde comían o alguna prenda de ropa de su propiedad.

Los esclavos estaban muy presentes en el mercado y en la sociedad mallorquina de la baja Edad Media³⁶, al alcance de quien pudiera pagar su precio que oscilaba según la edad, el sexo o las condiciones de salud. La mayoría eran rusos, tártaros, negros, turcos, norteafricanos, canarios, etc. sin descuidar aquellos ya nacidos en la tierra y los *bords*. En la ruralía mallorquina donde había más esclavos era en las posesiones importantes aunque también los podía haber en algunas casas de los pueblos. A través de algunos ejemplos de la segunda mitad del siglo XV se puede comprobar el número y las características de estos esclavos. En la importante propiedad de Nicolau de Pacs (Felanitx) había tres esclavos, un turco, un negro y un moro además de una esclava negra de unos cuarenta años; en la alquería de Alfabia (Bunyola) se contabilizaban hasta diez esclavos y una esclava; en Sant Martí d'Alanzell (Vilafranca de Bonany), se disponía de diez esclavos de los cuales tres eran moros, dos turcos y cinco *bords* de la tierra además de una esclava llamada Isabel *moriscada de Attenes* de cincuenta años de edad que si pagaba 25 libras pasaría a ser libre. Efectivamente, el esclavo podía comprar su propia libertad si satisfacía el precio que le había puesto su amo o si éste la fijaba como una cláusula en su testamento. Ahora bien, en la mayoría de los casos, conseguir la manumisión no dejaba de ser un sueño.

En las zonas más cercanas a la costa a veces los esclavos suponían un auténtico peligro ante el temor de que pudieran salir de la Isla o que llegasen a cierta connivencia con posibles enemigos. En 1428 los municipios lindantes con el mar registraban los porcentajes más bajos en cuanto a número de esclavos en relación al número total de habitantes. Así sabemos que Alcúdia tenía un 6'3 % de población esclava, Andratx 6'7, Artà 8'7, Calvià 6'6, Muro 7'9, Pollença 7'0, Santanyí 4'8, Sóller 10'0, mientras que los porcentajes más elevados los encontramos en las zonas de montaña: Bunyola 30'0, Esporles 28'8, Valldemossa 22'4³⁷.

La epidemia de 1440 afectó tanto a la Ciudad como a la *Part Forana* y al parecer murieron unas 10.000 personas de las cuales 1.500 entre esclavos y esclavas. El ciudadano Ramon Gual evaluaba la pérdida causada por la muerte de tantos esclavos en 120.000 libras y describía la desolación de los campos, privados de tantos brazos útiles

36. De la abundante bibliografía existente al respecto, y sin afán de ofrecer relaciones exhaustivas, nos limitamos a citar dos de los más recientes títulos aparecidos. Antonio PLANAS ROSSELLÓ: «El Mestre de Guaita y la custodia de los esclavos en Mallorca», *BSAL* 52, 1996, 95-128. Margalida PUJOL: «L'esclavitud en el Regne de Mallorca durant el govern del Rei Martí I, 1396-1410», *BSAL* 52, 1996, 129-140.

37. Francisco SEVILLANO COLOM: «Demografía y esclavos del siglo XV en Mallorca», *BSAL* 34, 1973, 160-197.

diciendo que las gentes no bastaban para cultivar³⁸. Al parecer el número es exagerado pero aun así queda patente la importancia de los esclavos y esclavas como mano de obra en el mundo rural.

8. La dieta alimentaria

La familia campesina era prácticamente autárquica, pues la base fundamental de su dieta era fruto del cultivo de la propia tierra³⁹. Las comidas eran diferentes según la época del año y según los trabajos del campo. Se comía lo propio de cada temporada. A través de los inventarios disponemos de muy pocas referencias en este sentido, esto no supone que en la casa faltaran alimentos. El interés del inventario estriba más en los objetos de la casa que en los materiales perecederos.

Los alimentos aparecen esparcidos por las diferentes estancias, desde la cocina a la alcoba. Aparte del vino y derivados (vinagre, aguardiente), de los cereales y derivados (harina, pan), de las legumbres (habas, guijas, lentejas) y del aceite, las diferentes clases de alimentos se reducen casi a un mínimo.

La carne de cerdo disfrutaba de prelación y figuraba bajo la modalidad de carne salada indicada siempre en *quarters* o de embutido como la longaniza o el jamón. El pescado salado, en muchos casos importado, se guardaba en barriles o botas y solía ser el atún, la sardina o la anchoa. El pescado fresco era variadísimo tal como lo demuestran los libros de cuentas de la cartuja de Valldemossa atendiendo que a esta orden religiosa no le estaba permitido comer carne y por tanto son muy considerables las compras de pescado⁴⁰. Ello no significa que estuviera al alcance de los campesinos cada día ni muchísimo menos.

Por lo que se refiere a las verduras y hortalizas están ausentes de los inventarios y todo conduce a pensar que sólo se relacionaban aquellos alimentos que podían conservarse durante cierto tiempo; en este sentido las cebollas y los ajos merecen especial atención y tanto las unas como los otros se contabilizaban en *braços* y *forçs* o sea una trenza para guardarlas colgadas. Sí se citan las legumbres secas. Se consumía lo que producían los huertos familiares o de los campos, en definitiva un gran surtido de verduras y hortalizas.

38. Francisco SEVILLANO COLOM: «Demografía y esclavos del siglo XV en Mallorca», *BSAL* 34, 1973, 170.

39. Assumpta SERRA I CLOTA: «Comportaments alimentaris i factors socioeconòmics en el món rural català a la baixa edat mitjana», *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, 1996, 529-542.

40. María BARCELÓ CRESPI: «La dieta alimentària a la Cartoixa de Valldemossa (segle XV)», *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, 1996, 393-408.

Sobre frutas sólo se relacionan frutos secos como los higos, las pasas, las almendras o confituras como el membrillo que era muy frecuente. Hay muchas menos referencias a la fruta fresca. No obstante el 9 de enero de 1459 los jurados de Inca aprobaron unos capítulos para que toda la gente pudiera comer fruta indicando que quien tuviera campos plantara cuatro árboles, o sea un peral, un albaricoquero, un ciruelo y un manzano⁴¹. Otras frutas apreciadas eran los higos, las cerezas, las naranjas y por supuesto la uva. La fruta fresca se comía sobre todo en verano mientras que en invierno se consumían los frutos secos.

Huevos y queso no faltaban en la dieta campesina. El queso se consumía en la doble modalidad de fresco y salado. El queso de la posesión de Capocorp⁴² gozaba de fama hasta el punto que se remitía a los monarcas. Sin embargo parece que el consumo de la leche era más restringido.

La manteca se encontraban en casi todas las casas en jarras que incluso se guardaban en la alcoba.

Otro alimento conservado en ollas o jarras era el arropo o mosto de uva, espesado por ebullición y evaporación mientras que la miel se guardaba en unos recipientes apropiados como la salsera o el cántaro.

Pero tal vez sean las aceitunas, tanto verdes como negras, las que estaban presentes en cualquier casa por pobre que fuese.

No hace falta insistir en la importancia de la sal como conservante. Casi siempre se indicaba su procedencia de Ibiza pero sólo se constata en algunas alquerías y casas notables.

Regía el autoconsumo. A pesar de ello uno de los personajes que podía hacer su aparición en los pueblos era el revendedor que de forma más bien ambulante acercaba a los campesinos muchos productos comerciales e industriales de primera o segunda necesidad⁴³. A la vez podía vender algunos alimentos puesto que así se deduce de un bando de 1389 por el que el *mostassaf* disponía que en las villas ningún revendedor o revendedora que vendiera pescado salado se atreviera a vender especias ni fruta fresca, claro está sin haberse lavado las manos.

Para el pobre ampliar la dieta con la caza de animales salvajes en tierras comunales era esencial. El no tan pobre también cazaba aunque a veces se consideraba más bien un ocio. La caza podía acarrear controversias, castigos, limitaciones y otras dificultades al igual que la pesca⁴⁴.

41. Ramon ROSSELLÓ VAQUER: *Història d'Inca. 1350-1516*, Palma, 1997, 128.

42. Teresa M. VINYOLES Y VIDAL: «Notes sobre el formatge de Mallorca», *BSAL* 47, 1991, 75-88.

43. Gabriel LLOMPART: «Botiguers i quincallaires a la pagesia de la Mallorca medieval», *BSAL* 52, 1996, 179-208.

44. Pablo CATEURA BENASSER: «La caza en la Mallorca medieval», *BSAL* 38, 1981, 251-259.

Eran diversos los artilugios empleados para la caza, artilugios simples puesto que se trataba de caza menor. Los *filats* era una red compuesta de un conjunto de hilos gruesos o cordeles entrelazados y separados por mallas más o menos amplias que tanto servía para cazar como para pescar; preferentemente se aplicaban a la caza de los tordos durante los meses de invierno. La *caldera* consistía en un vaso metálico muy brillante por dentro que se empleaba para reflejarse la luz y deslumbrar ciertas aves con la finalidad de cazarlas, casi siempre perdices. Por su parte la huronera no era un artilugio en sí sino una especie de jaula de mimbres con suelo y tapa de madera que servía para meter el hurón cuando se iba de caza y la encontramos presente en muchas casas. En diferentes ocasiones se promulgaron ordenanzas sobre la caza prohibiendo el uso de algunas trampas concretas. Unos ejemplos serían: el día 7 de diciembre de 1493 la advertencia del lugarteniente Joan Aimerich señalaba que nadie se atreviera *tenir ni criar perdiu de guàbia ni que vaga a cassar ab perdiu de guàbia* bajo pena de 60 sueldos y perder el artilugio⁴⁵. En un pregón del 12 de octubre de 1512 el lugarteniente real prohibía ciertas modalidades de caza para los conejos, liebres y perdices bajo multa de 100 sueldos⁴⁶.

En cuanto a la pesca en las casas campesinas constan pocos utensilios para practicarla. La ruralía vivía de espaldas al mar y mucho más en las zonas del interior. Sólo en las zonas más próximas a la costa aparecen algunos útiles como las cañas de pescar, el tridente o fisga, los ganchos, la albéntola para anguilas y peces pequeños, las redes y contadas barcas. Aparte del mar, asimismo la Albufera tenía su interés como ámbito pesquero. También existían limitaciones para la práctica de la pesca y así, por ejemplo, el día 13 de diciembre de 1514 el lugarteniente Miquel de Gurrea mandaba que nadie se atreviera *ab xanega, bolix, batudes e raysper ni altre qualsevol natura de xàrcia de fil* pescar desde el cabo de Romaní, es decir desde la punta de la playa del Arenal, hasta el cabo de Portopí bajo pena de 25 libras y perder la red⁴⁷.

9. Los trabajos de la familia campesina

En el seno de la familia campesina se puede observar una división del trabajo por sexos relativamente definida. Las mujeres formaban parte, tanto como los hombres, de la organización productiva. Al trabajo compartido debían agregarse una serie de cargas específicas⁴⁸ en especial el cuidado de los niños o las tareas caseras. Dentro de las responsabilidades de la mujer se encontraban además, el cuidado del huerto, ordeñar y elaborar productos derivados de la leche, la confección de vestidos, la limpieza, la preparación de alimentos de consumo diario, los trabajos del campo sobre todo a la hora de

45. ARM., LR 80, 9v-10r.

46. ARM., AH 126, 106v-107r.

47. ARM., AH 426, 123r.

48. Reyna PASTOR: «El trabajo rural de las mujeres en el reino de Castilla, siglos XI-XV», *Historia de las mujeres. La Edad Media 2*, dirigida por Christiane Klapisch-Zuber, Madrid, 1992, 566.

cosechar, entre otros. Al mismo tiempo se encargaba de la venta de productos que se elaboraban dentro del ámbito doméstico como leche, queso y huevos lo que suponía una manera de aumentar los ingresos familiares⁴⁹.

Junto con las tareas culinarias las de hilar eran competencia eminentemente femenina y no resulta nada extraño que los instrumentos para hilar se encontrasen en la propia cocina ya que era un espacio donde de manera destacada se movía la mujer.

La cocina, con toda probabilidad, era un espacio reservado también para otras funciones como era una parte de la limpieza. Lavar los platos y la ropa eran dos actividades que se desarrollaban en general en su interior. El cuezo, y tal vez, la pila eran los recipientes más propios para hacer la colada. Podían situarse en el patio pero el lugar más frecuente, al menos para el cuezo, era plantado en un rincón de la cocina. Es una imagen que muchos todavía hemos podido ver en cocinas de casas antiguas.

A la economía de la familia contribuían todos sus miembros, en edad precoz⁵⁰. Cherubini⁵¹ indica que la tarea confiada a los muchachos era a menudo la de llevar el ganado a pastar, pero cuando la relación entre renta de la tierra y consistencia del núcleo familiar era muy desequilibrada se intentaba remediar de muchas maneras, enviando a veces desde niñas a las hijas para que sirvieran en casas de la Ciudad⁵², haciendo que los hijos aprendieran un oficio con un artesano, empleando a las esposas como nodrizas para los hijos de algún ciudadano acomodado o para los expósitos abandonados en cualquier hospicio; todo ello, según el expresado autor, bien documentado y estudiado para algunas zonas italianas. Lo mismo podemos decir del ejemplo mallorquín y para cada uno de los citados apartados.

Al hombre le estaban encomendadas las tareas relacionadas de manera directa con el campo ya fuesen agrícolas o ganaderas. En las posesiones importantes donde eran bastantes los trabajadores cada cual tenía su cometido. En 1347 en la alquería Masnou (Alaró), propiedad de la familia Puigdorfila, la mano de obra fija la constituían normalmente un mayoral, una mayorala, un gañán y un joven encargado de guardar los bueyes. Habría que añadir la mano de obra jornalera, en especial los braceros, que sólo podían ser alquilados por los ricos o sea los grandes enfiteutas.

En el ejemplo de Masnou se constata que los trabajos masculinos estaban mucho más remunerados que los femeninos y todavía en algunos casos los hombres eran ali-

49. Claudia OPITZ: Vida cotidiana de las mujeres en la Baja Edad Media (1250-1500), *Historia de las mujeres. La Edad Media 2*, dirigida por Christiane Klapisch-Zuber, Madrid, 1992, 358.

50. A. FURIO/A. J. MIRA/P. VICIANO: «L'entrada en la vida dels joves en el món rural valencià a finals de l'Edat Mitjana», *Fer-se grans. Els joves y el seu futur al món medieval*, València, 1994, 75-106.

51. Giovanni CHERUBINI: «El campesino y el trabajo del campo», *El hombre medieval*, edición de Jacques Le Goff, Madrid, 1990, 133.

52. María BARCELÓ CRESPI/M. Antònia FERRER VIDAL: «El servicio doméstico femenino en la Mallorca bajomedieval», *El trabajo de las mujeres. Pasado y presente*, Málaga, 1996, 218-223.

mentados a costa de la posesión. Entre los trabajos masculinos se citan segar cebada, trillar cebada, binar la vid, acondicionar la bodega (maestro botero, ayudante del maestro botero, limpiar las botas y las tinas), trabajos relacionados con la vendimia, tragineros, trasvasar el vino, labradores, podar la vid, hacer acequias, cavar la viña, etc. A las mujeres se les reservaba vendimiar, coger higos y sarmentar⁵³.

10. Espacio y tiempo de ocio

Las vidas de los campesinos medievales estaban estrechamente vinculadas al ciclo natural, al tiempo de la luz solar y al ritmo de las estaciones. Ellos se levantaban temprano con el sol y se iban a la cama cuando la luz natural desaparecía gradualmente para apagarse. La luz solar guiaba y orientaba el transcurrir del tiempo. De ahí que, hoy, en la fachada de muchas casas de posesión destaca el reloj de sol aunque la mayoría sean posteriores a la época medieval⁵⁴.

El ritmo de cada día, los trabajos diarios, aquello que se convierte en cotidiano a veces se veía detenido por algo inesperado o programado. La repetitividad de la vida del campesino era interrumpida por los momentos de vida social determinados por la asistencia a los actos religiosos, por la participación en los mercados, por la visita al taller del herrero o del carpintero o por cualquier evento no diario.

Otros momentos más extraordinarios eran anuales como la matanza del cerdo en invierno, el esquila en primavera, las grandes fiestas religiosas y cívicas, las peregrinaciones y todavía más excepcionales eran las bodas. Todos estos momentos significaban un cambio en la alimentación, en el vestido, en la relación con otros miembros de la comunidad o simplemente desatender la rutina del horario de cada día. Eran paréntesis de ocio en especial para aquellos que conocían lo que era el duro trabajo. Los espacios y tiempos del ocio podían tener manifestaciones muy diversas.

Se conocen juegos variados tanto para niños como para adultos. Para niños la pelota era casi lo más asequible dentro de un conjunto de juegos rudimentarios, sencillos y pobres. Entre la gente mayor eran juegos populares la *turumbella*, el *joc de les avellanets*, el *joc de l'herbeta* o el *joc de la taronja* que en Sancelles la gente pretendía jugarse una taza de plata. El ajedrez y los juegos de mesa, extendidos por toda la Europa occidental, como tablas, dados o naipes, de carácter reflexivo y que requerían una cierta concentración, aparecen tan sólo entre gente acomodada.

53. Antoni MAS I FORNERS: «L'alimentació de la mà d'obra assalariada en l'agricultura mallorquina del segle XIV: l'exemple de l'Alqueria Masnou», La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII), Palma, 1996, 523-528.

54. Destacamos el caso interesante, más bien insólito, de un reloj descrito como *unes hores de vidre y arena* en la alquería inquense de Ramon Vivot (1497). ARM., Prot. T-858, 19r.

No siempre los juegos eran recomendados o permitidos. Las penalizaciones se basaban en causas ético-religiosas, morales y de orden público. En 1378 se dictó prohibición sobre distintos juegos en Alcúdia. En 1381 el gobernador daba licencia a los habitantes de Porreres para que pudieran realizar en el pueblo una muestra de ballesta como ejercicio deportivo, de diversión y de entrenamiento defensivo. En 1388 se prohibía en Sencelles el juego de la naranja por los disturbios en el orden público que se podrían ocasionar⁵⁵. La toponimia de algunas villas ha perpetuado el recuerdo a través del nombre de unos espacios donde se ejercitaban unas pruebas que se situarían entre el deporte y el adiestramiento militar: el *Cos* y la *Mostra* y en las ciudades el *Born*.

Las fiestas mayores se incluían en el ciclo anual mientras que en el ciclo de la vida de cada uno se conmemoraban nacimientos, bodas e incluso defunciones. Las fiestas populares en las villas, donde acudían todos los que vivían en el campo, tenían un esquema muy señalado a base de un buen predicador en el oficio; carreras con premios a base de gallinas, ocas o alguna pieza de plata; cante y bailes. En opinión de Gabriel Llompart eran tres elementos fundamentales que ya se daban en Pollença en el siglo XIV para celebrar la fiesta de San Sebastián y a los que se añadirían el repique de las campanas y la colocación de la bandera en lo alto de la espadaña. Todo ello, vigente en la actualidad en nuestros pueblos.

La fiesta interrumpía el trabajo diario y sin oponerse a lo cotidiano lo completaba. Aun teniendo carácter excepcional, por salirse de los esquemas de comportamiento cotidiano, debido a su naturaleza de carácter cíclico, aseguraba su repetición.

Los espectáculos extraordinarios o esporádicos podían ser de diversa índole. Ahí tendrían cabida las funciones de juglares; las juergas y saraos de los carnavales; los sermones que a principios del siglo XV en los puntos claves de las principales villas predicó el dominico San Vicente Ferrer hasta el punto de mantenerse en la memoria popular a través de frases hechas y canciones; las procesiones, de manera especial las rogativas impetrandando lluvia.

Las fiestas con motivo de conmemorar algo relacionado con la familia real o con la Corona se celebraban en la Ciudad aunque en ocasiones también en las villas. Se trataba de fiestas motivadas por un casamiento real o por el nacimiento de un príncipe, por una visita real o por una victoria militar e incluso por una defunción. Los monarcas mandaban que sus súbditos participasen de la alegría suscitada por los motivos antes indicados y que la Ciudad y la Isla se hiciesen eco del júbilo que se dejaba sentir en todos los lugares de la Corona. Estas fiestas, normalmente, tenían su expresión en una serie de actividades de carácter civil y también de carácter religioso que se asociaban casi siempre. Es sabido, por ejemplo, que el 20 de enero de 1490 empezaron las celebraciones por las noticias de las conquistas de Baza, Almería, Guadix, Almuñécar y otras poblacio-

55. M. Carme COLL I FONT/ Xavier CAZENEUVE I DESCARREGA: «Nens que juguen, homes que juguen (El joc a Mallorca a la baixa edat mitjana)», *Espai i temps d'oci a la Història*, Palma, 1993, 313-321.

nes del reino de Granada. Se iluminaron todas las torres del castillo real así como de las principales calles y se hicieron grandes fiestas, procesiones, bailes y otros actos de alegría tanto en la Ciudad como en la *Part Forana* durante cinco días.

La conquista de Granada llegó a ser la más anhelada y por supuesto la más celebrada a pesar de los apuros económicos del momento. El día 27 de enero de 1492 se acordaba preparar iluminaciones todos los sábados y domingos por la noche hasta el último domingo de carnaval y fueron prorrogadas las fiestas en la *Part Forana* de Mallorca hasta el día 12 de febrero. Ya el día 18 el lugarteniente general comunicaba a los alcaldes de los pueblos la noticia de la conquista de Granada y anunciaba que se habían de celebrar fiestas y encender hogueras durante cuatro días cesando de *totes feynes temporals*, apartando el luto y que nadie llevase barba. Añadía que si alguien moría sólo podían llevar luto durante dos días y nada más porque se entendía que era fiesta oficial y todo ello bajo la amenaza de ir a la cárcel⁵⁶.

11. A modo de conclusión

Una vez efectuado este recorrido, imaginario, a través de los documentos, queremos llamar la atención sobre los mismos. Resulta de gran interés la terminología consignada en la lista, más o menos larga, de objetos relacionados en los inventarios.

Rica terminología donde no se escatiman los adjetivos para calificar de manera exacta el sustantivo. Aunque parezca una documentación simple, casi telegráfica, en el fondo se esconde una gran riqueza desde el punto de vista filológico aplicando el nombre de las cosas de manera precisa y a veces ciertamente detallada y minuciosa. Nombres que integran una parte de nuestro patrimonio cultural, en este caso en la vertiente lingüística, pertenezcan a cualquier idioma.

Nombres y objetos mantienen una estrecha unión que se ha mantenido hasta hace relativamente poco tiempo. El instrumental descrito en los inventarios, a grandes rasgos, ha pervivido en pleno uso a lo largo de los años en la sociedad mallorquina en particular, occidental en general. Está claro que hoy muchos de estos objetos no cumplen ninguna función y por ello su nombre ha muerto; por suerte, otros se conservan. Los cambios sociales y económicos experimentados por la sociedad agraria han desvanecido no sólo las herramientas sino los trabajos y los nombres. Y ello es aplicable a todo nuestro ámbito cultural.

Resulta de gran interés mostrar la diversidad de naturaleza de los documentos que están a disposición del historiador de la vida cotidiana. De todos ellos queremos destacar el atractivo que representa, a pesar de todas las imperfecciones, una serie documen-

56. María BARCELÓ CRESPI: «Festes cívico religioses (Mallorca, 1458-1516)», *Espai i temps d'oci a la Història*, Palma, 1993, 255-269.

tal que se extiende durante muchos años como son los inventarios. En un estudio sistemático de ellos, los objetos van tomando color, van tomando vida. Dar vida a los objetos que son motivo de estudio es una de las tareas primordiales del historiador.

SIGLAS:

A. H. = Arxiu Històric

A. R. M. = Arxiu del Regne de Mallorca

B. S. A. L. = Bolletí de la Societat Arqueològica Lul. liana

L. R. = Lletres Reials

Prot. = Protocolo

SU = Suplicacions