



GANDIA 2020

IX ABRILS DE L'HOSPITAL

SIMPOSI INTERNACIONAL ALIMENTACIÓ, SALUT I ASSISTÈNCIA

SIMPOSIO INTERNACIONAL ALIMENTACIÓN, SALUD Y ASISTENCIA

INTERNATIONAL CONFERENCE FOOD, HEALTH & ASSISTANCE



ANTIC HOSPITAL SANT MARC

MUSEU ARQUEOLÒGIC DE GANDIA

7-8 SETEMBRE



PROGRAMA

PROGRAM

7 SETEMBRE 2020

9.00 - 9.15 | Recepció dels participants

9.15 - 9.50 | **Frederic Aparisi** (Universitat de València - Universitat de Lleida) i **Joan Negre** (Museu Arqueològic de Gandia).
Benvinguda i Presentació del Simposi.

9.50 - 10.10 | **Carmel Ferragud** (Universitat de València)
L'abastiment alimentari de l'hospital de Sant Andreu de Mallorca (XIV-XV).

10.10 - 10.30 | **Ana Barrena** (Universidad de Málaga)
La alimentación como medicina: la salud y la enfermedad en el Real Colegio de Náutica de San Telmo de Málaga a fines de la Modernidad.

10.30 - 10.50 | **Joana Balsa i Lina Oliveira** (Universidade de Lisboa)
Suministro y gestión de bienes alimeticios en Instituciones hospitalarias en Portugal en los inicios de la Edad Moderna: la acción del rey D. Manuel (1495-1521).

10.50 - 11.20 | Descans

11.20 - 11.40 | **Alfred Garcia Femenia** (Museu Arqueològic de Gandia - Universitat de València)
Per obs de la cunya: el què, el qui i l'on de l'alimentació als hospitals valencians (XIV-XVI).

11.40 - 12.00 | **Stefano Tomassetti** (Università di Bologna)
Nutrire e nutrirsi nell'ospedale del papa: attori, pratiche, strumenti per la cura del corpo e dell'anima (Roma, secc. XVI-XVII).

12.00 - 12.20 | **Guillem Roca** (Museu de la Noguera)
Les cuines dels hospitals lleidatans entorn la primera meitat del segle XV.

12.20 - 12.40 | **Mariangela Rapetti** (Università degli Studi di Cagliari)
Le forniture alimentari dell'ospedale civico di Cagliari tra Cinquecento e Seicento.

12.40 - 13.00 | **Iván Sánchez, Alicia Fernández, Jaume Castañé, Victoria Sedkowski i Eduard Pujol**
(Grup d'Història de Nou Barris)
El vientre enajenado. El consumo alimenticio en el Hospital Mental de la Santa Creu.

13.00 - 13.30 | Debat

13.30 - 16.00 | Dinar

16.00 - 16.20 | **Salvador Vercher** (Arxiu Municipal d'Alzira)
Una aproximació al món de les dides dels hospitals de València al segle XV.

16.20 - 16.40 | **Anna M. Ester** (Universitat de Barcelona)
L'Hospital de la Santa Creu de Vic: alimentació dels nens abandonats.

- 16.40 - 17.00** | **Ana Martins** (Universidade de Coimbra)
Os hospitais como lugar de refúgio do doentes: acolher, tratar e alimentar os leprosos portugueses, no período moderno.
- 17.00 - 17.40** | Debat
- 17.40 - 20.30** | Visita Guiada al Palau Ducal i centre històric de Gandia
- 20.30 - 23.00** | Sopar dels Abrils

8 SETEMBRE 2020

- 9.00 - 9.20** | **Miguel Ángel Lucena** (Universidad de Málaga)
Sexo en la cocina: afrodisiacos en el Islam medieval.
- 9.20 - 9.40** | **Mario Martín i Isabel Ilzarbe** (Universidad de La Rioja)
Un cuarterón de carnero, tres huevos y tres bizcochos: alimentar a enfermos y peregrinos en el Hospital de Santo Domingo de la Calzada.
- 9.40 - 10.00** | **Àngela Centelles** (Universitat de Lleida) i **Maribel Fuentes** (Universitat de Girona)
Noves dades arqueològiques i documentals per a l'estudi de l'hospital de la seu de Girona.
- 10.00 - 10.20** | **Núria Preixens** (Universitat de Lleida)
Sobre l'alimentació dels pobres de la Pia Almoina de Lleida el 1338.

- 10.20 - 10.40** | **Josep Barceló i Josep M. Comelles** (Universitat de Rovira i Virgili)
Una autarquia impossible. Les repercussions de la desamortització de Madoz en l'autoabastiment dels hospitals catalans.
- 10.40 - 11.10** | Descans
- 11.10 - 11.30** | **Fernando Serrano** (Universidad de Alcalá)
“Consilium Magistri Baldhasar Esteriani doctoris excellentissime Reginae Aragonum”: nuevas aportaciones para el estudio de los tratamientos médi-cos destinados a Juan Rena († 1539).
- 11.30 - 11.50** | **Paulo Drumond i Isabel Drumond** (U. Nova de Lisboa)
Alimentação e botica do convento de Mafra: formas de aprovisionamiento no final do Antigo Regime.
- 11.50 - 12.10** | **Carmela Panarello** (Università del tempo libero di Firenze)
A tavola col Decameron: il potere medicinale del cibo.
- 12.10 - 12.50** | Debat
- 12.50 - 13.30** | **Ferran Garcia-Oliver** (Universitat de València)
Semblança de l'historiador Vicent Olaso Sendra.
- 13.30 - 16.00** | Dinar

- 16.00 - 16.20** | **Rute Ramos i Luis Ribeiro** (Universidade de Evora)
Food and Health at Lisbon's Todos os Santos Hospital in the modern period (sécs. XVI-XVIII).
- 16.20 - 16.40** | **Joan Maltàs** (Université Paris 8, Vincennes St. Denis)
La gestió de l'assistència, les primeres comptabilitats de les Almoines catalanes.
- 16.40 - 17.00** | **Juan Martínez Vinat** (Universitat Internacional de València)
Vingué plorant que-s moria de fam. Prácticas piadosas y asistenciales en las cofradías valencianas durante la Baja Edad Media.
- 17.00 - 17.20** | **Paula González Carrascosa** (Universitat de València)
Perfiles sociales en la Valencia de los primeros compases del Cuatrocientos: biografía y entorno familiar del médico Domingo Ros d'Ursins (1370-1439).
- 17.20 - 18.00** | Debat
- 18.00 - 18.30** | **Frederic Aparisi** (Universitat de València - Universitat de Lleida)
Conclusions i acte de cloenda



LLIBRE DE RESUMS

LIBRO DE RESÚMENES · BOOK OF ABSTRACTS

L'abastiment alimentari de l'hospital de Sant Andreu de Mallorca (XIV-XV)

Carmel Ferragud (Universitat de València)

L'hospital de Sant Andreu de Mallorca va ser una realitat entre la seua fundació pel noble Nunó Sanç en 1234 i fins la seua desaparició amb la creació de l'Hospital General de Mallorca, a meitat del segle XV. Disposem de dos inventaris de béns (1371 i 1450) que ens permeten aproximar-nos a les condicions materials d'aquest hospital, i particularment a la part destinada a la producció d'aliments (la cuina) i el seu consum (menjador). A més, disposem d'informació sobre els horts i els

productes que s'hi produïen, així com altres dades que ens permeten determinar el tipus d'alimentació que rebien els inquilins de l'hospital, així com les despeses esmerçades. En aquesta comunicació pretenem, doncs, esbrinar aspectes generals relacionats amb la producció i consum d'aliments destinats als malalts i el personal que treballava al servei del que fou el més antic dels hospitals mallorquins.

La alimentación como medicina: la salud y la enfermedad en el Real Colegio de Náutica de San Telmo de Málaga a fines de la Modernidad

Ana Barrena (Universidad de Málaga)

La pérdida de la salud, el surgimiento de la enfermedad y la muerte han sido una preocupación constante a lo largo de la historia de la humanidad que llega a nuestros días. Este hecho ha generado la gran necesidad de atesorar numerosas alternativas en cuanto a la búsqueda del bien se refiere, siendo la alimentación una de las principales causas a tener en cuenta como sustento de nuestro cuerpo. Siendo este el hilo conductor de esta comunicación, vamos a trasladarnos a la ciudad de Málaga a finales del setecientos para

acercarnos al concepto y desarrollo de la alimentación como elemento indispensable del mantenimiento del bienestar.

En estos momentos, la capital malacitana se convierte en uno de los puertos más importantes del Mediterráneo, gracias a su enclave estratégico en su zona oriental. Tras la liberación del comercio con las Indias y a raíz de la Real Cédula emitida por el monarca Carlos III autorizando la creación del Consulado Marítimo y Terrestre, se empieza

a fomentar las enseñanzas de náutica. Por esta razón, vamos a basar nuestro estudio en el desarrollo de los alumnos del Real Colegio de Náutica de San Telmo.

Este Colegio fundado con la necesidad de formar pilotos para la Armada y la Marina mercante, se encargaba de acoger entre sus muros a muchachos “sanos y robusto”. Será por medio del análisis del inventario de cuentas semanal dedicado a la compra de los suministros necesarios para nutrir a

los colegiales, donde descubriremos que tipo de alimentos consumían, así como cuál era la actuación de los profesionales de la salud ante contexto de urgencia. A la luz de estos hechos, nos sumergimos en el espacio más íntimo de la vida diaria del colegio, que por tantos siglos ha permanecido dormida y que nos da respuestas hasta ahora desconocidas.

Suministro y gestión de bienes alimenticios en instituciones hospitalarias en Portugal en los inicios de la Edad Moderna: la acción del rey D. Manuel (1495-1521)

Joana Balsa i Lina Oliveira (Universidade de Lisboa)

Durante el reinado de D. Manuel (1495-1521) se llevó a cabo en Portugal un proceso que ya provenía del reinado anterior y que estaba relacionado con la reforma de la asistencia, incluyendo la hospitalaria.

Los hospitales generales se multiplicaron, reuniendo instituciones hospitalarias medievales en nuevas y más amplias instituciones, se crearon las Misericórdias, se regularon las capillas y legados, entre otros.

Dado que “alimentar a los que tienen hambre” era una de las principales obras de Misericordia y la comida, una de las principales formas de curar a los enfermos, para la consolidación de la actividad de estas instituciones asistenciales, el poder real otorgó privilegios. Algunos de estos privilegios incluyen la concesión de limosnas en forma de alimentos destinados a la subsistencia de los enfermos o la preparación de medicamentos, la facilitación del acceso a las

estructuras para la comercialización de productos alimenticios y la concesión de bienes de producción cuando se fundaron estas instituciones.

Esta comunicación tiene como objetivo, utilizando los registros documentales existentes del reinado de D. Manuel, sistematizar las medidas tomadas por el monarca relacionadas con los suministros de las instituciones de asistencia, en particular los hospitales de protección real, y tratar

de analizar sus diferentes dimensiones y su impacto en las necesidades de estas instituciones.

Per obs de la cuyna: el què, el qui i l'on de l'alimentació als hospitals valencians (XIV-XVI)

Alfred Garcia Femenia

(Museu Arqueològic de Gandia - Universitat de València)

Els estudis realitzats sobre els hospitals medievals s'han centrat, principalment, en l'assistència als malalts i en els seus aspectes arquitectònics, però, alguns dels seus espais, com són la cuina, el celler o el pastador, no han sigut estudiats com a llocs funcionals individualitzats. Sense la presència d'aquests, l'assistència no haguera pogut dur-se a terme degut a que són vitals per al correcte funcionament de la institució. A la cuina i al pastador es preparen els àpats per als seus habitants amb els aliments provinents -en algunes ocasions- de l'hort de l'hospital, mentre que al ce-

ller es conserven, amb les condicions adequades, l'oli i el vi necessaris en la dieta mediterrània.

En aquestes estàncies trobaríem al personal encarregat de pastar el pa i cuinar per als més necessitats, els quals rebrien els aliments comprats per l'administrador del centre -a més dels collits a l'hort- als diversos proveïdors de matèries agropecuàries. Des de tots els indrets del regne de València trobem formenters, carnisers, vinaters, oliers o camperols que venen gallines, ous i verdures al centre assistencial per obs dels malalts.

Mitjançant l'anàlisi de protocols notarial, manuals de Consells, llibres d'administració i nombrosos albarans, entre altres fonts documentals, pretenem respondre a què mengen aquells ingressats a l'hospital, qui està vinculat en la compra-venta i en la manipulació de les vitualles, i on es mouen el factor humà i l'alimentari, tres «interrogants» que ens ajuden a comprendre millor el món de l'alimentació als hospitals medievals valencians.

Feeding and eating in the pope's hospital: actors, practices, tools for bodily and spiritual health (Rome, XVIth-XVIIth centuries)

Stefano Tomassetti (Università di Bologna)

During the XVIth and XVIIth centuries in the papal hospital of Santo Spirito the provision of the daily food to the patients was committed to the charitable activities of different brotherhoods and religious orders: among these, there was the Congregation of the Oratorio. The analysis of rules, diaries, receipts and inventories confirms the thorough organization of the visits of the caritatanti – as the servants were also called – both for their regulation and the material tools used.

At mealtime, while consoling the patients' souls, urging them to repentance, the caritatanti cleansed the lanes, the beds and the sick themselves, to whom they served the extraordinary food specifically bought from outside as the ordinary one prescribed by the physicians of the hospital, which was tailored to the specific health conditions of the sick. Food prescriptions were an essential part of the daily patients' care, and it would be useful to connect their analysis to that of some Early Modern dietary books, in order

to verify the relationship between preventive medical theory and hospital practices.

The intention of this proposal is to look at the mealtime in the hospital integrating the perspectives of the servants and of the sick. Firstly, I would underline the meanings of the act of feeding the patients by the Oratorio's caritatanti: it was obviously a way to help the daily hospital management, but, by doing this humble activity, they took care of their own spiritual health

too, as – according to the catholic post-tridentine theology – every charitable act was praised by God. On the other hand, the importance given to food prescriptions and their connections with the ongoing medical literature should be emphasised, but it is nonetheless remarkable the link of spiritual and bodily care at mealtime, when the sick were nourished with the food as well as the consoling words of their servants.

Les cuines dels hospitals lleidatans entorn la primera meitat del segle XV

Guillem Roca (Museu de la Noguera)

L'estudi dels nou inventaris conservats a l'expedient d'unificació dels hospitals lleidatans de 1447, que acabà comportant la creació de l'Hospital General de Santa Maria set anys després, és una fon inigualable per conèixer l'estat material dels hospitals lleidatans baix medievals. En aquesta ocasió ens centrarem en la disposició interior dels centres i en els objectes de la cuina per comprendre quina era la importància

que s'atorgava a l'alimentació dins del món hospitalari. No obstant això, la situació econòmica crítica de les institucions, motiu principal pel qual foren refoses en un únic hospital general, i la pobra descripció dels estris acumulats dins les parets dels hospitals donen una visió parcial del tema a tractar. Per això la informació aportada pels inventaris s'ha de comparar amb altres fonts provinents dels arxius capitular i municipal de la ciutat.

En aquest sentit, la caritat, ja entesa com una obligació municipal als Costums de Lleida de 1228, és present en les actes municipals en forma de deixes, concessions i supervisió als diferents centres, incloent-hi també la Pia Almoïna. En aquest sentit l'alimentació de pobres i pelegrins acollits als hospitals apareix en la documentació municipal en forma de donatius i exempcions fiscals aportant-nos més de llum.

Le forniture alimentari dell'ospedale civico di Cagliari tra Cinquecento e Seicento

Mariangela Rapetti (Università degli Studi di Cagliari)

L'ospedale cagliaritano di S. Antonio abate sorse nel corso del Trecento sotto l'impulso del re Pietro il Cerimonioso e rimase l'unico ospedale cittadino fino al 1858. Per i primi due secoli, la struttura fu contesa tra il potere civico ed ecclesiastico, con avvicendamenti nella gestione che hanno comportato non pochi problemi nell'individuazione del patrimonio archivistico e nella compilazione della storia della struttura. La ricostruzione virtuale dell'archivio, in

via di conclusione, consente oggi di focalizzare l'attenzione sui diversi aspetti della vita plurisecolare di questo ospedale.

Benché lacunose, le fonti consentono di prendere in esame le forniture e le dotazioni ospedaliere. Tra i documenti che maggiormente consentono tali analisi ci sono i libri della clavaria, ovvero i registri di amministrazione compilati dal clavario, nominato annualmente dai Consiglieri de-

lla Città. Dai primi del Cinquecento, e fino al 1636, infatti, la città di Cagliari ha mantenuto l'amministrazione diretta della struttura tramite un clavario. Questi raccoglieva le rendite e i censi e predisponne una cassa in cui custodire il libro de la clavaria, i contratti e le scritture dell'ospedale. Accanto al clavario era presente un maggiordomo, incaricato di ricevere le donazioni in denaro e in natura, di acquistare le provviste, i medicinali e tutti i materiali e suppellettili neces-

sari, presentando il rendiconto mensile al clavario.

L'esame dei libri del clavario restituisce, così, anche il resoconto delle forniture alimentari dell'ospedale, sulle quali si intende relazionare in occasione del IX convegno degli *Abrils de l'Hospital*.

El vientre enajenado. El consumo alimenticio en el Hospital Mental de la Santa Creu

**Iván Sánchez, Alicia Fernández, Jaume Castañé,
Victoria Sedkowski y Eduard Pujol** (Grup d'Història de Nou Barris)

Nuestro trabajo se basará en comparar los menús que eran servidos a los orates en los tres principales manicomios de Barcelona entre 1880 y 1920: Hospital Mental de la Santa Creu, Instituto Frenopático de Les Corts y Nova Betlem. Contrastando, además, las diferencias entre clases sociales ingresadas en cada institución, dispondremos de una panorámica socioeconómica de la Barcelona de la época. Ello nos permitirá afrontar tres cuestiones: ¿cuál era el precio medio de los alimentos que se incluyen en dichos menús? ¿cuántos son cultivados o producidos en el seno de la institución manicomial

como forma de auto abastecimiento y cuántos adquiridos fuera? y por último ¿con qué infraestructuras contaban estas instituciones para hacer frente al auto abastecimiento? Así pues atenderemos a considerar el escenario social y el contexto económico que juegan estas instituciones manicomiales en el conjunto de la ciudad.

Con todo no hay que obviar que el hecho de recurrir con frecuencia a la explotación agraria de los latifundios de las instituciones, mediando la excusa de la laborterapia, fue casi obligada para poder sufragar los cos-

tos de mantenimiento de las mismas planteando la venta de sus productos como una fuente de ingreso más. Con ello queremos saber cuáles son los patrones de consumo según clase social en los menús asignados para cada categoría de pensionados. Por descontado, productos como el té, el café, el chocolate serán indicadores muy evidentes del nivel económico de las familias de éstos en comparación con el resto de ingresados. Como material de base partiremos de otros estudios que contemplan el precio medio en el mercado de los productos básicos contenidos en dichos menús (carnes,

verduras, cereales, etc.) y los libros de cuentas y documentos de registro referentes a la explotación agraria del Hospital Mental de la Santa Creu conservados en el propio Arxiu Històric de dicha institución. Analizando este caso particular trazaremos un estudio comparativo con las otras dos instituciones mencionadas al inicio, enmarcando así un perfil socioeconómico sobre las instituciones mentales entre finales del siglo XIX e inicios del XX en Barcelona.

Una aproximació al món de les dides dels hospitas de València al segle XV

Salvador Vercher (Arxiu Municipal d'Alzira)

Amb la comunicació proposada pretenem omplir el buit d'estudis pel que fa al món de les dides a la València medieval. Partim de respondre a la qüestió de: qué passava quan la mare no tenia prou llet per alimentar el fill, o aquest era bords rebutjat i els expòsits? Doncs, que es posava en marxa l'acció assistencial del les autoritats municipals per atendre el nadó.

Des del mateix moment de la conquesta de la ciutat de València es fundaren

una sèrie d'hospitals, el seu nombre va augmentar amb el temps gràcies a la caritat dels seus benefactors. Al segle XV dos dels hospitals que eren gestionats per sengles administradors nomenats pel govern local foren l'hospital de la Reina i el d'en Clapers.

Les fonts documentals a consultar són exclusivament notariales. La documentació valenciana és bastant rica i pot oferir bastant dades per a efectuar un anàlisi acurat. La prospecció que

hem realitzat a fi de proposar aquesta comunicació s'ha centrat en una sèrie d'anys: 1450-1461, 1466-69 i 1484, la qual ens ha permés localitzar 523 èpoques (o rebuts de pagament) a les dides que alletaven els nens i nenes que estaven a càrrec dels esmentats hospitals. El volum de documentació a analitzar crec que és suficient com per a obtenir unes fermes conclusions sobre allò que fa referència a l'al·letament en els hospitals valencians al segle XV.

L'estudi de les apoques ens permetran conèixer el nombre, o millor encara els percentatges de l'estat civil de les dides, quantes eren casades, vídues o fadrines, la professió dels seus marits, el lloc d'origen, quantes eren de València i quantes dels seus voltants, el pes de cada hospital pel que fa a l'al·letament, el salari per la feina i els diners cobrats, així com i el temps que durava l'al·letament, i si hi havia contractades dides d'altres religions (musulmanes o jueves) o d'altres ètnies (negres...).

L'hospital de la Santa Creu de Vic: alimentació dels nens abandonats

Anna M. Ester (Universitat de Barcelona)

L'Hospital de la Santa Creu de Vic, fundat l'any 1348 per un mercader anomenat Ramon Terrades, ha sigut durant segles un referent per a Vic i la seva comarca. Sabem que una de les funcions que va desenvolupar va ser l'acollida i cura dels nadons abandonats. L'abandonament de nadons era una pràctica molt habitual en cas d'embarassos no desitjats però també, en aquells casos en què les famílies no podien fer-se càrrec de l'alimentació del fill. L'alimentació d'aquests nens era assumida per les dides, dones de Vic i pobles dels voltants, a les quals s'entregaven els nens des que eren abandonats al centre. Per la seva funció rebien una compensació econòmi-

ca que era registrada en els llibres de comptes de l'hospital.

L'objectiu és els llibres de comptes de l'hospital de la Santa Creu, pel que fa a l'alimentació dels infants abandonats. S'ha dut a terme la transcripció de tots els registres del primer llibre de comptes corresponent als anys 1439-1443 que es conserva a l'Arxiu Municipal de Vic.

En el llibre de comptes dels anys 1439-1443 hi trobem 48 registres de cobrament de diferents professionals, com ara fusters o especiers i també a notaris però la major part dels assentaments corresponen a pa-

gaments a les dides. Aquestes dones provenien de la ciutat de Vic (de 17 registres on hi figura el lloc d'origen, sols en tres casos no venien de Vic, sinó de pobles dels voltants com Sant Hipòlit de Voltregà o Santa Eulàlia de Riuprimer). Les dones eren identificades mitjançant el seu nom, seguit del nom i cognoms del marit, ofici i condició de ciutadà d'aquest. Els oficis dels marits, que queden registrats en cada assentament, són diversos: sabaters, procuradors, especiers, mercers, pentinadors, fusters, coltellers i paraires. Els cobraments solien ser, segons l'assentament no4 de Jaume Despuig, de 20 sous per un mes d'alletament.

L'Hospital de la Santa Creu de Vic, com molts d'altres, va incloure entre les seves funcions la de tenir cura dels nadons abandonats. Aquesta requeria disposar d'un nombre de dides a qui s'entregaven els nadons pel seu manteniment i que cobraven una quantitat (habitualment 20 sous al mes). L'anàlisi dels llibres de comptes de l'hospital dóna a conèixer les persones que van dur a terme aquesta feina, els seus noms, procedència i situació social, aportant doncs molta informació sobre el comportament de la societat respecte als més desvalguts.

Los hospitales como lugar de refugio de enfermos: acoger, tratar y alimentar a los leprosos portugueses en la Edad Moderna.

Ana Martins (Universidade de Coimbra)

En Portugal, tal y como en el resto de Europa, las leproserías surgieron, sobre todo, a lo largo del siglo XIII, el que fue el período del apogeo de la lepra, calificada por Françoise Bériac como la “enfermedad por excelencia” del período medieval. Con el retroceso de esa enfermedad desde finales del siglo XV, muchas de las instituciones que antes acogían leprosos fueron aprovechadas para otros fines, o incluso cerradas por completo. Sin embargo, algunas de ellas, como la Leprosería de Lisboa o la de Coimbra, pudieron mantener sus

funciones originales – el tratamiento y sustento de los leprosos – hasta mediados del siglo XIX, aunque podemos entender fácilmente que fueron progresivamente perdiendo su importancia.

Es cierto que las leproserías han sido muy bien estudiadas y documentadas para el período medieval, sin embargo, para el siglo XVI y sobre todo para los siglos posteriores, podemos comprobar que es notable una enorme escasez de estudios sobre estas instituciones. Por lo tanto, nuestra investigación

pretende mostrar, a través de un enfoque multidisciplinar, la historia de las leproserías portuguesas durante toda la Edad Moderna.

Por consiguiente, considerando el extenso tema de la alimentación en los hospitales, tenemos la intención de presentar como ejemplo este tipo muy específico de hospital que venimos estudiando hasta el momento: las leproserías. Al abordar este tema, pretendemos centrarnos, sobre todo, en las leproserías portuguesas, en aque-

llas que han sido objeto de estudio en nuestro Trabajo final de Máster (TFM), cuyo objetivo principal ha sido dilucidar, en primer lugar, cual ha sido el funcionamiento interno de dicha institución (dentro del contexto sanitario que lo caracteriza), que clientela sirvieron, quienes se encargaban de la gestión y distribución de las provisiones, y finalmente, que tipo de dieta era adoptada por los leprosos, justificándola siempre que sea posible.

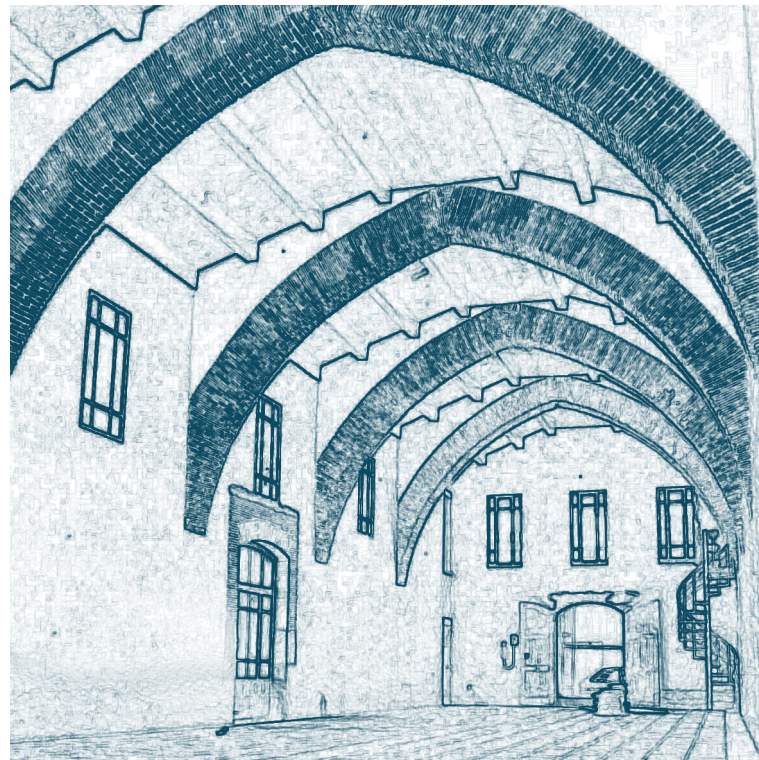
Sex in the Kitchen: Aphrodisiacs in Medieval Islam

Miguel Ángel Lucena (Universidad de Málaga)

Cinnamon and sexual potency, ginger and lust. Food and sex are two connected pleasures in Medieval Arabic literature through aphrodisiac recipes. This paper will study the description of the aphrodisiacal properties of food in male and female desire and how sex pleasure increase or decrease, according to medieval Islam cookbooks. After a brief explanation of the humoral mechanisms of sex in medical treatises, I will show the presence of all kinds of recipes, omelettes, soups, dishes, suppositories, creams, as a commonplace in erotica.

We will analyze accurately, on the first hand, the broad terminology encom-

passing this genre; and on the other hand, we will show the public, after a long detailed study of the vocabulary, the lexicon that is exquisitely erotic and its literary value, since we find in *Kit b al-l f Asr r al-Nik* (The elucidation of the secrets of sexual intercourse), work that was written by the Syrian author al-Shayzar during the XIII century. This author, not only leaves in our hands a genuine aphrodisiac-erotic work, but also collects, on purpose, knowledge of such important authors as Galen, Avicenna, al-R z , al- s , al-T f shi, etc., aiming to compose a masterpiece for two audiences, the *vulgus pecum* and the elite.



Sala d'hòmens de l'Hospital Sant Marc de Gandia

“Un cuarterón de carnero, tres huevos y tres bizcochos”: alimentar a enfermos y peregrinos en el Hospital de Santo Domingo de la Calzada.

Mario Martín (TCAE, Servicio Riojano de Salud)
Isabel Ilzarbe (Universidad de La Rioja)

Desde su creación en el siglo XI, el Hospital de peregrinos y pobres de Santo Domingo de la Calzada, acogió caminantes que se dirigían a Santiago de Compostela durante los siglos medievales. Sin embargo, con la llegada de la modernidad y la progresiva pérdida de importancia de la ruta jacobea, abrió sus puertas también a enfermos y necesitados de la localidad y las zonas cercanas a ella. Junto a este cambio

de orientación, la institucionalización del hospital en manos de la Cofradía del Santo trajo consigo un incremento del interés de sus administradores por registrar de forma escrita los gastos, el personal a cargo del centro y el número de personas atendidas. Así, a partir del XVI contamos con abundante información al respecto, recogida en los Libros I, II y III del fondo documental del Hospital, que actualmente

se conservan en el Archivo Catedralicio calceatense. Una de las principales preocupaciones de las distintas entidades e instituciones que a lo largo de la historia de este centro se hicieron cargo de su administración fue la disponibilidad de alimentos suficientes para atender las necesidades de estas personas. Como consecuencia, a través de estos “libros de cuentas” podemos acceder a un gran número de datos sobre los

productos que se adquirían, los que se producían en su dominio y sobre cómo se administraban. Nuestro objetivo es conocer la dieta administrada a enfermos y peregrinos en este centro asistencial a través de estos registros.

Noves dades arqueològiques i documentals per a l'estudi de l'hospital de la Seu de Girona

Maribel Fuertes Avellaneda (Universitat de Girona)
Àngela G. Centelles (Universitat de Lleida)

Tradicionalment l'estudi de l'antic hospital de Santa Maria de la Seu, ubicat al barri de Sant Pere de la ciutat de Girona, s'ha dut a terme a partir de l'estudi de les fonts escrites, incidint en dades quantitatives i de gestió dels béns. L'any 2016, es va dur a terme la primera intervenció arqueològica a l'hospital, concretament a la nau central del complex. L'excavació va permetre la documentació arqueològica de l'evolució

arquitectònica de l'hospital, des del moment de la seva construcció en el darrer quart del segle XII, fins a mitjans del segle XVIII, moment en què la institució es traslladà a L'Hospital de Santa Caterina, ubicat a l'actual barri del Mercadal.

La contrastació del registre material amb les dades extretes de les fonts escrites, ha permès en primer lloc, localitzar i interpretar les funcionalitats dels

diferents espais establint una distribució per cada una de les fases de l'hospital. Per altra banda, s'ha dut a terme el buidatge de tots els documents referents a l'antic hospital conservats al Fons de l'Hospital de Santa Caterina, fins al moment inèdits. La informació extreta ha aportat noves dades sobre l'abastiment de la institució i l'administració del seu patrimoni, així com de la relació de l'hospital amb les institucions

religioses i els nuclis poblacionals de la zona. Aquesta presentació, així doncs, té l'objectiu final d'apropar-nos a la quotidianitat d'aquest hospital al llarg dels seus cinc-cents anys d'història.

Sobre l'alimentació dels pobres de la Pia Almoina de Lleida el 1338

Núria Preixens (Universitat de Lleida)

D'entre els llibres de comptes que ens resten a dia d'avui de la Pia Almoina de Lleida, tan sols un d'ells recull les despeses d'aliments destinades als pobres. Es tracta del llibre de despeses corresponents a l'any 1338, i conté un seguiment diari dels aliments, les quantitats i el preu pel que han estat pagats, així com un recompte dia a dia dels pobres assistits.

A partir de la seva total transcripció podem analitzar l'alimentació que es

donava per part de l'Almoina de la ciutat als pobres en una data i conjuntura concretes.

D'aquesta manera podem observar com tots els dies es servia vi, comprat la major part de l'any, però portat de cultius propis a finals d'any, i en la majoria de dies carn. Aquesta és gairebé sempre de moltó, trobant-ne en menor mesura de vaca i porc. En uns pocs casos trobem també peix, congre. En els casos en que no es serveix ni carn ni peix,

es dona formatge. En pràcticament totes les ocasions el menjar ve acompanyat de "salsa de casa". En alguns casos trobem l'acompanyament d'algunes verdures, com faves, fesols, alls i cebes, en ocasions comprades i en ocasions de cultiu propi.

De manera intercalada amb els compres, es fan constar els fets concrets que succeeixen alguns dies, com quan entren pobres extraordinaris, quan els paers varien el preu del moltó o quan es

comença a utilitzar la farina molta per la mateixa Almoina.

Realitzant una comparativa entre els diversos dies i mesos d'aquell any, veiem com, a grans trets, trobem una alimentació monòtona, caracteritzada per la carn i el vi. Remarquem també aquesta continuïtat inclús en les festivitats com Nadal, cap d'any o Corpus.

Una autarquia impossible. Les repercussions de la desamortització de Madoz en l'autoabastiment dels hospitals catalans

Josep Barceló i Josep M. Comelles (Universitat de Rovira i Virgili)

Les polítiques desamortitzadores de l'Estat espanyol durant el segle XIX, sobretot la instada per Pascual Madoz, van tenir uns efectes devastadors per al patrimoni de la majoria dels hospitals catalans. Aquestes polítiques van acabar d'agreujar la situació econòmica d'un dispositiu hospitalari que ja era precària degut a les conseqüències de la Guerra del Francès. Per tot plegat, en el seu conjunt, els administradors

d'aquestes institucions assistencials van haver de replantejar les seves estratègies d'autoabastiment i de provisió d'aliments davant la pèrdua d'una part substancial del seu patrimoni, en especial l'agrícola.

En aquesta proposta de comunicació, a través de l'exemple que ens ofereixen els casos de l'Hospital de la Santa Creu de Barcelona i el de Santa Tecla de Ta-

rragona, volem descriure quin paper jugava l'autoabastiment i la resta de formes de provisió en aquestes dues institucions, durant el segle XIX i el primer terç del XX, així com explicar les mesures econòmiques que es van desenvolupar per adaptar-se a un canvi de marc pel que fa a les condicions financeres dels hospitals catalans fruit de la seva incipient articulació amb l'economia capitalista.

“Consilium Magistri Baldhasar Esteriani doctoris excellentissime Reginae Aragonum”: nuevas aportaciones para el estudio de los tratamientos médicos destinados a Juan Rena (†1539)

Fernando Serrano (Universidad de Alcalá)

En los últimos años se ha abordado el estudio de distintas prescripciones y consejos dietéticos en lenguas vernáculas de personajes vinculados a las élites castellanas, catalanas y navarras, datados entre la segunda mitad del siglo XV y finales del XVI. Uno de los personajes estudiados es el clérigo Juan Rena, veneciano de origen, que desde principios del siglo XVI ocupó puestos de respon-

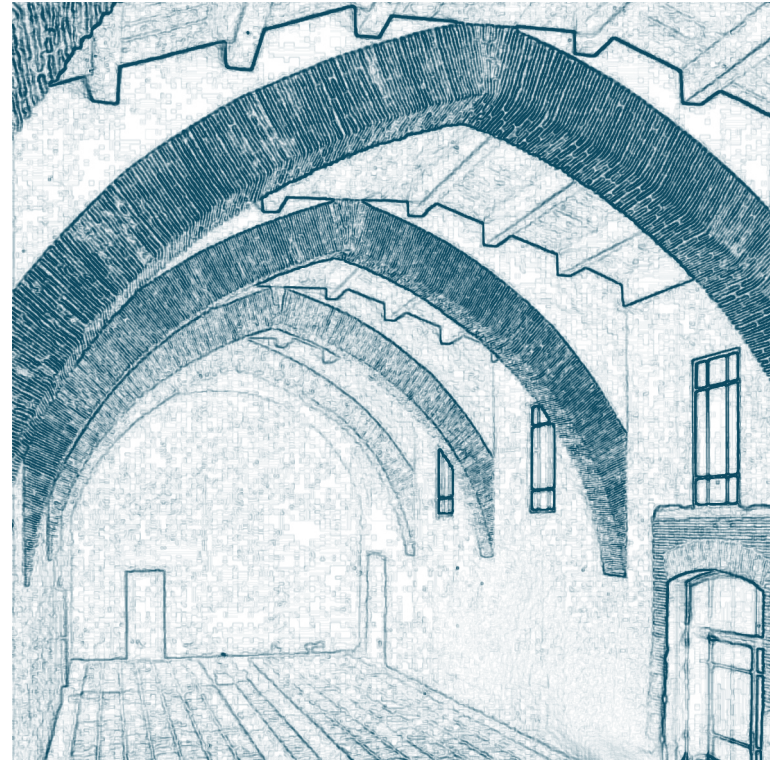
sabilidad en la administración castellana. Nombrado capellán de la reina Juana I de Castilla en 1508, fue Rena la mano derecha de Fernando II de Aragón (el Católico) en la reestructuración administrativa del reino de Navarra tras su conquista en 1512. El reciente hallazgo de nueva documentación relacionada con los regímenes de salud ad personam o consilia muestra (y confirma) el in-

terés de médicos y pacientes por la dietética, entendida como el conjunto de medidas higiénico-sanitarias basadas en las res naturales y res non naturales galénicas, permitiendo profundizar más en los tratamientos médicos que le fueron aconsejados y en las enfermedades que pudo padecer.

Food and pharmacy of Mafra Convent: forms of supply (last years of the Portuguese Ancient Regime)

Paulo Drumond i Isabel Drumond (Universidade de Lisboa)

Based on the documents produced by the Mafra Convent (Portugal), especially the account books, we can get an idea of the supply of the institution. The main objective of this text is to understand which food were acquired to the infirmary and also to the pharmacy, because, as we know, at the time, there was the understanding that some of them functioned as drugs. Finally, we intend to compare the situation of Mafra patients with those of other institutions of the time.



Sala d'hòmens de l'Hospital Sant Marc de Gandia

A tavola col Decameron: il potere medicinale del cibo

Carmela Paranello (Università del tempo libero di Firenze)

Giovanni Boccaccio attribuisce agli alimenti poteri farmacologici oltre che nutritivi, seguendo i principi del Regimen Sanitatis Salernitanum sulla connessione tra prodotti naturali e medicina, applicati anche nelle prescrizioni a Federico II dal medico di corte Teodoro d'Antiochia. Nella introduzione del Decameron non solo il cibo può avere poteri di prevenzione e protezione da terribili morbi come la peste; ma anche è evidenziato l'effetto consolatorio della vernaccia sul vecchio maestro

Alberto, innamorato non corrisposto, e del buon vino che coi confetti offerti dalla povera femmetta ristora Landolfo Rufolo dopo il naufragio. Buoni vini, spesso speziati, e confetti ristorativi di mandorle e zucchero, dagli effetti tonici e ricostituenti, assicurano il benessere fisico del giudice Riccardo di Chinzica dopo un fallimento in amore, incoraggiano frate Alberto ad affrontare le fatiche amorose e infine risvegliano l'appetito nell'allegra brigata. Posseggono proprietà farmacologiche l'acqua con

potere anestetico bevuta per sbaglio da Ruggeri e la chiara, una bevanda medicinale, somministrata a Calandrino come bevanda stillata per liberarlo da una innaturale gravidanza. Di contro hanno potere tossico sia l'acqua mortifera offerta da Ninetta a Restagnone che le erbe e radici velenose con cui Ghismonda si avvelena, o la salvia contaminata dal rospo che provoca la morte di Pasquino e Simona. Infine, estendendo il significato classico di salvezza al termine salute, l'astensione o la priva-

zione del cibo, occasione di peccato per Abraam giudeo e i suoi confratelli golosi, bevitori, ebbriachi e appresso alla lussuria, assicura la salvezza dell'anima. O addirittura, dopo il fallimento del papa, la massima autorità ecclesiastica, è Ghino di Tacco, un brigante e peccatore incallito, che ricorre a Pane arrostito e un gran bicchiere di vernaccia da Corniglia, i cibi dell'Eucarestia, riesce a guarire il santo abate di Cluny, malato nel corpo e sofferente nell'anima.

Food and health at Lisbon's Todos os Santos Hospital in the modern period

Rute Ramos | Luís Ribeiro (Universidade de Évora)

Founded in the early 16th century, the Todos os Santos Hospital was the largest and most important Portuguese hospital of the modern period. Placed in Lisbon major square, this institution was able to adapt to the needs of a constantly changing and growing cosmopolitan city where many people from different backgrounds came, bringing with them old and new diseases. The hospital main purpose was to provide accommodation, food, medication,

comfort and cleanliness for patients and the city poor population.

This paper aims to analyse the daily life and experiences of Hospital Todos os Santos throughout the 16th to 18th centuries, highlighting the weight of food in the healing process. Firstly, we will identify the set of donations and privileges granted by the Crown to supply the Hospital with the most varied products, mainly those that formed

the basis of the food of the sick, bread, wine and meat from various parts of the country. Secondly, we will examine how new products discovered in overseas were introduced in food confection and medicine preparation at the hospital pharmacy, especially the sugar and spices (cinnamon, pepper, ginger, nutmeg, cloves...). Finally, we will examine how the institution purchased certain types of foods recommended by doctors to be at the table of the sick. In this sense,

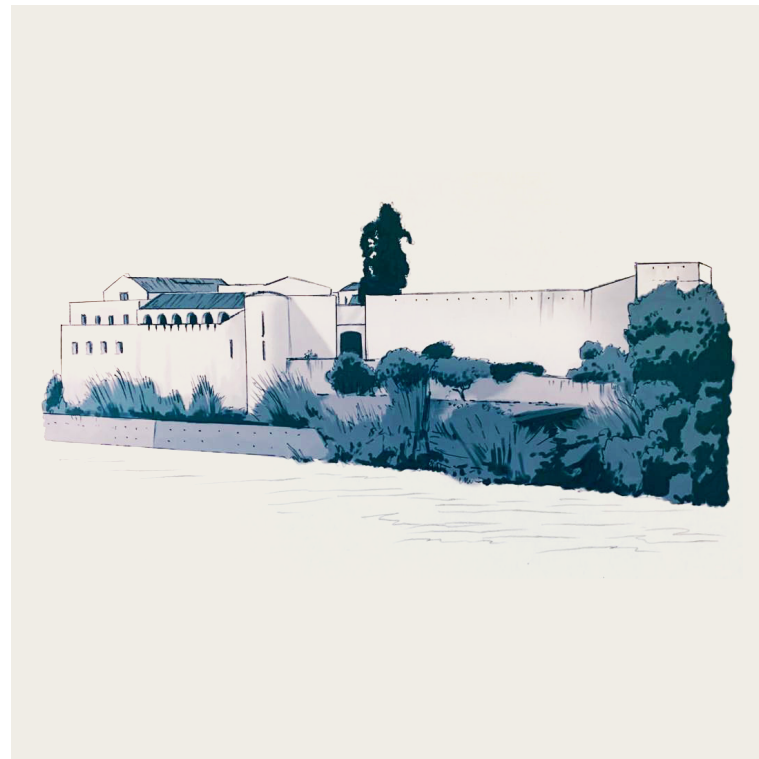
combining our analysis with the medical discourse on the food regimen of the period, we will analyse the supply practices to the Todos os Santos Hospital during the modern period.

La gestió de l'assistència, les primeres comptabilitats de les Almoines catalanes: Barcelona, Girona, Lleida i Vic

Joan Maltàs (Université Paris 8, Vincennes St. Denis)

Presentaré els primers testimonis de llibres de comptabilitat de les Almoines de Barcelona, Girona, Lleida i Vic (de finals del segle XIII a mitjans del segle XIV). A partir de l'anàlisi comparativa d'aquestes precioses fonts, d'una banda, mostraré quins productes es consumien a les Almoines i com els obtenien (mercat, rendes); i, d'altra banda, analitzaré la gestió que les Almoines feien de les seves rendes per tal d'oferir àpats per a pobres en contextos urbans. En

definitiva, oferiré una visió de conjunt de la gestió de les Almoines catalanes tot confrontant les seves comptabilitats per mostrar com 1/ s'intentava evitar la malversació dels béns i rendes llegades, 2/ es volia optimitzar el rendiment del patrimoni que es gestionava i 3/ es procurava mantenir un control de la despesa corrent.



Vista de l'Hospital de Sant Marc i el convent de Santa Clara des del riu

“Vingué plorant que·s moria de fam”.

Prácticas piadosas y asistenciales en las cofradías valencianas durante la Baja Edad Media.

Juan Martínez Vinat (Universitat Internacional de València)

En el ámbito confraternal valenciano el culto espiritual viene acompañado siempre de diversas manifestaciones piadosas que se proyectan a través de la asistencia mutua y la práctica de la caridad con los miembros más desfavorecidos del colectivo, ya fueran pobres o enfermos. Las cofradías se crean, en este sentido, como organismos de socorro que pretenden corregir las situaciones de riesgo entre sus afiliados, garantizando una serie de servicios que proporcionaban cierta seguridad colectiva.

Entre los siglos XIV y XVI, en Valencia, estos servicios de cobertura confraternal se pueden dividir en cinco grandes grupos: subsidio a los pobres (limosnas en metálico o en especie: alimentos, vestimenta o mobiliario); asistencia médica a los enfermos (enfermerías u hospitales corporativos); dotación de huérfanas o viudas para el matrimonio; subvenciones para repatriar extranjeros; y concesión de ayudas para redimir cautivos.

La asistencia, al contrario de lo que ocurría con los hospitales medievales, donde el cuidado se reservaba a personas externas a la institución nosocomial, iba dirigida principalmente a los cofrades o miembros del oficio en dificultad y a sus familiares directos, y sólo en situaciones concretas se extendía a personas ajenas a la corporación.

La presente comunicación pretende explicar las motivaciones y el funcionamiento de las prácticas benéfico-asistenciales de las cofradías o almoines

valencianas al final de la Edad Media, incidiendo en los requisitos impuestos a los beneficiarios de las ayudas y en el alcance de las mismas, incorporando para ello casos particulares extraídos de la documentación histórica.

Perfiles sociales en la Valencia de los primeros compases del Cuatrocientos: biografía y entorno familiar del médico Domingo Ros d'Ursins (1370-1439)

Paula González (Universitat de València)

Domingo Ros d'Ursins fue un personaje híbrido y complejo, de antecedentes caballerescos con varios perfiles: profesional de la medicina, burgués acomodado en la floreciente ciudad de Valencia, propietario de señoríos, censalista y noble. El objetivo de esta comunicación es reconstruir la vida cotidiana, los mecanismos de ascenso social y las

diferentes actividades económicas de un médico que incluso llegó a prestar sus servicios en la corte real. Por consiguiente, a través de Domingo Ros d'Ursins tenemos la oportunidad de trazar las líneas básicas de los profesionales de la sanidad en la ciudad de Valencia en la primera mitad del siglo XV.

direcció

Frederic Aparisi (Universitat de València - Universitat de Lleida)
Antoni Conejo (Universitat de Barcelona)
Joan Negre (Museu Arqueològic de Gandia)

secretariat d'organització

Alfred Garcia Femenia (Museu Arqueològic de Gandia - Universitat de València)

comité científic

Pere Benito (Universitat de Lleida)
Joan Busqueta (Universitat de Lleida)
Rodrigo Dominguez (Universidade do Minho)
Carmel Ferragud (Universitat de València)
Ferran Garcia-Oliver (Universitat de València)
Guillem Roca (Museu de la Noguera)



AJUNTAMENT
DE GANDIA



IRCVM

INSTITUT DE RECERCA EN CULTURES MIEVIAES

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA  Facultat de Geografia i Història

Departament d'Història Medieval i Ciències
i Tècniques Historiogràfiques



Grup de Recerca Consolidat en Entorns
Medievals
ESPAÑA, PODER I CULTURA
Universitat de Gàndia