



El pa

Com era el pa?

Què es menjava en cas de necessitat o de setge?

El blat era escàs i la major part de la població menjava pa fet d'una barreja de cereals, d'ordi, sègol, mill i també de llegums. El pa es presentava normalment en forma de fogassa, és a dir, a base d'una massa de farina en forma rodona cuita al forn.

La noblesa sí que menjava pa de blat, que al segle XII era símbol de l'alimentació de les classes dominants, l'aristocràcia i el clergat. Després, per mimetisme i per la forma d'organitzar els conreus, es va anar imposant a les altres capes de la societat.



En cas de necessitat, males collites, guerres o setge, es panificava amb grans de segon ordre o lleguminoses, faves i cigrons, i fins i tot fruits del bosc, aglans i castanyes. D'aquests grans també se'n feien farinetes.

Al segle XV Marquilles diu que en cas de setge als castells s'han de guardar vitualles que durin molt: mill, ametlles o aglans, que si es couen amb aigua i s'assequen al sol es conserven durant molt de temps.





El forn

*Aportà foc e lenya e un sedàs, e farina e aigua,
e dix que volia fer una fogassa.*

Ramon Llull, Fragment de Blanquerna. Cap. IX

Als castells hi havia d'haver tot el necessari per elaborar el pa, el pastador amb tots els utensilis per pastar i el forn per coure el pa. A més, especialment en els primers temps feudals, els camperols pagaven part dels censos amb pa cuit, pans grans, dits fogasses, i coques.

En els llocs d'hàbitat dispers els masos tenien el seus forns. A les poblacions més concentrades el dret a tenir forn es va anar convertint en un dret senyorial i a partir del procés de feudalització sovint va quedar reservat només als senyors el dret a tenir forn. Llavors els camperols van haver de pagar un cens per enforar-hi el seu pa.



Els molins hidràulics

On es molia el gra?

La generalització del molí fariner hidràulic és una de les grans aportacions tècniques de l'alta edat mitjana. Trobem molins fariners, especialment importants al segle XI, que aprofiten l'aigua dels rius i torrents que és desviada en recs per moure les moles. L'aigua evacuada dels molins s'aprofita després pels horts.

Els molins en un primer moment poden ser tant dels camperols, en règim comunal, com dels senyors i dels monestirs. A la llarga, però, esdevenen monopoli dels senyors feudals.

La construcció d'un molí suposa disposar dels drets d'ús de l'aigua i saber adaptar les infraestructures a les característiques del corrent d'aigua, al desnivell i a la seva quantitat i pressió. L'edifici sol ser de

petites dimensions, amb la sala de moles al primer pis i el cacau amb la roda motriu a la planta baixa. Tot el mecanisme és fet de fusta molt resistent, com per exemple el roure, excepte l'agulla sobre la que pivota l'eix motriu i la nadilla que uneix l'eix a la mola volandera que és la que gira. Les moles han de ser fetes d'una pedra resistent i compacta com ara certs tipus de conglomerats, granets o calcàries.



Viure en un Castell de la Frontera

Material elaborat per Eloi Biosca, Marta Sancho i Teresa Vinyoles