

PRIM BERTRAN ROIGÉ\*

## ***LA CUINA PONTIFÍCIA SOTA BONIFACI VIII. NOTES***

### ABSTRACT

*An approach to the study of records of the Apostolic Chamber in the pontificate of Boniface VIII (1299-1300). It highlights the itinerant nature of the kitchen table and pontifical. Also the presence of a complex retinue of serving and kitchen staff working for the pope.*

### INTRODUCCIÓ

L'antiga i bona amiatat que m'unia amb Rafael Conde, antic director de l'Arxiu de la Corona d'Aragó, em mou a dedicar-li aquestes notes com a homenatge a la seva memòria. Ho faig amb un tema que sé que a ell li agradava: la història de l'alimentació. La relació de la seva ingent obra científica evidencia aquesta línia de recerca que tenia oberta, amb aportacions ben notòries, entre les quals no podem oblidar els estudis sobre les despeses de la reina Peronella d'Aragó a Sant Pere de Vilamajor (1157-58) o els de Guillema de Montcada al castell de Sentmenat,<sup>1</sup> o l'estudi el pòstum sobre el cost i les despeses de l'ambaixada del comte rei Jaume II a

\* Professor titular. Departament d'Història Medieval, Facultat de Geografia i Història. Universitat de Barcelona.

1. Rafael CONDE Y DELGADO DE MOLINA, «Alimentación y sociedad: las cuentas de Guillema de Montcada (A.D. 1189)», *Medievalia*, 3 (1982), pàg. 7-21. També: *Fonts per a l'estudi del consum alimentari en els temps medievals: Fons de l'Arxiu de la Corona d'Aragó a Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona: CSIC-Institució Milà i Fontanals, 1988, pàg. 27-50.

la cort de Bonifaci VIII (1295).<sup>2</sup> Voldria oferir-li aquestes notes sobre l'alimentació a la cort pontificia del mateix Papa, que va ser el tema de la seva darrera i interessant publicació, a més d'haver estat sens dubte un dels pontífexs més significatius i transcendents de l'edat mitjana: Bonifaci VIII. Per dur a terme això em serviré d'un dels registres de l'Arxiu Secret Vaticà, el reg. 446 de la Col·lectoria Apostòlica, el *Liber Rationum* corresponent al seu cinquè any de pontificat, entre el 1299 i el 1300.<sup>3</sup> El registre comprèn dos grans apartats, l'*Introitus*, que conté les diferents entrades que la Cambra Apostòlica rebia, ja fos en virtut de l'exercici dels drets primacials del Papa sobre l'Església universal (visites, *servitia communia*, etc.) o per l'exercici de la seva autoritat com a sobirà dels Estats Pontificis o els de caràcter feudosenyorial (censos, rendes, etc.). Però la major part del registre l'ocupen les anotacions per *Expensae* o *Exitus*, o sigui, les despeses degudes principalment a subvenir les necessitats quotidianes de la cort papal.<sup>4</sup> L'activitat financera pontificia estava confiada als banquers de la Cambra Apostòlica, que durant el pontificat de Bonifaci VIII quedaren limitats a tres, els Mozzi i Spini de Florència, i els Chiarenti de Pistoia.<sup>5</sup> Els seus agents o representants s'ocupaven de subvenir les despeses de forma alternativa al llarg de l'any; el seu pes dins de la cort pontificia era prou destacat perquè se'ls en considerés membres, amb dret a dues porcions alimentàries setmanals per a ells i per als seus cavalls i mules.<sup>6</sup> Aquestes despeses s'anotaven cada setmana, sempre el divendres, quan es feia l'assentament de cada partida. Els representants de cadascuna de les tres societats bancàries havien de presentar els seus comptes al camarlenc. L'escrivà feia els assentaments d'acord amb els quatre oficis: *coquina*, *panetaria*, *buticularia* i *marestalla*, i encara feia la suma total de les despeses per aquests quatre conceptes. A més, sota l'epígraf de *Mandatum*, hi afegia la resta de despeses declarades, i que eren de molt variada i heterogènia tipologia, des de les almoines, a la cera, teles, sabates, despeses d'obres, salaris de treballadors, compra d'arnesos de cavalls, medicines, pagament per dur aigües, compra o elaboració d'objectes litúrgics, etc. Aquest apartat també disposava de la seva pròpia suma total, que, cada setmana, s'afegia a la suma total dels quatre oficis, i, per tant, donava la quantitat total de despeses setmanals. La despesa s'expressava en lliures provençals, grossos turinesos

2. Rafael CONDE Y DELGADO DE MOLINA, *De Barcelona a Anagni para hablar con el Papa. Las cuentas de la Embajada del Rey de Aragón a la Corte de Bonifacio VIII (1295)*, Saragossa: Inst. Fernando el Católico, 2011.

3. Aquest registre ha estat curiosament editat per Tilmann SCHMIDT, *Libri Rationum Camerae Bonifatii papae VIII (Archivum Secretum Vaticanum, Collect. 446 necnon Intr. Et ex. 5)*, Ciutat del Vaticà: Scuola Vaticana di Paleografia, Diplomatica e Archivistica, 1984.

4. Sobre l'interès d'aquests registres de Col·lectoria Apostòlica, davant l'absència, encara, de llibres de cuina, vegeu Bruno LAURIOU, «La cocina medieval (siglos XIV-XV)», a *Historia de la Alimentación*, Jean-Louis Flandrin i Massimo Montanari (dirs.), Gijón: Trea, 2004, pàg. 590-591.

5. Georges HOLMES, *Florencia, Roma y los orígenes del Renacimiento*, Madrid: Akal, 1993, pàg. 46.

6. Agostino PARAVICINI BAGLIANI, *La vita quotidiana alla corte dei papi nel duecento*, Roma-Bari: Laterza, 1996, pàg. 75.

i en florins d'or. En general la majoria de despeses dels quatre oficis s'expressen en lliures provençals o els seus submúltiples, i algunes vegades les despeses de vi es fan en florins, normalment quan és de procedència llunyana o forània.<sup>7</sup> A través de les anotacions es reflecteixen també els desplaçaments de la Cúria Romana, que en aquests anys es mogué entre el palau del Laterà (semestre d'hivern) i el palau d'Anagni (semestre d'estiu), desplaçaments que també tenen la seva traducció en actes i cerimonial, a més de les compres alimentàries, com veurem més endavant. Bonifaci VIII, en l'anyada que reflecteixen els comptes, escollí el palau del Laterà, com a residència principal, en part per la fascinació del seu caràcter simbòlic i imperial, amb el qual el papa Gaetani també volia reforçar la seva acció política; la transformació de l'antic balcó en la *loggia* de les benediccions, els frescos que hi féu pintar tot recordant el baptisme de Crist, la fundació de la basílica per Constantí i la coronació papal, expliquen a bastament aquesta preferència a la dels Palaus Vaticans, on, no obstant això sempre féu una breu estada anual, al final de la primavera. Tanmateix el papa Gaetani, després de la festa litúrgica de l'Ascensió, solia començar el desplaçament estival vers el seu palau d'Anagni, un edifici imponent, que emulava la mole catedralícia, però, tot i la majestuositat, destinat a decaure després de l'atemptat de Guillem de Nogaret (1303).

#### LA TAULA PONTIFÍCIA

No hi ha dubte que el gran banquet, acompanyat dels cardenals, o bé el banquet ofert als grans prínceps i nobles senyors que visitaven el Papa, amb motiu d'una visita o d'una gran celebració litúrgica, estaven contemplats dins dels cerimonials pontificis, fins i tot la disposició de la taula, la disposició dels comensals en relació amb la figura principal, el Papa, o els servidors d'aquesta mateixa *mensa*.<sup>8</sup> No

7. Per ex. l'anotació del 26.VI.1299 (Cam. Ap., Collect. 446, f. 17r.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 833. També la del 30.X.1299 (Cam. Ap., Collect. 446, f. 71r.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1246. I del 6.XI.1299 (Cam. Ap., Collect. 446, f. 72v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1267).

8. Les referències específiques a la disposició de la taula i dels convidats són molt més precises en els cerimonials pontificis dels segles XIV i XV, sobretot mereix una al·lusió especial el cerimonial del cardenal Stefaneschi, nebot del papa Bonifaci VIII, pensat per als primers papes d'Avinyó. Marc DYKMANS, *Le cérémonial papal. De la fin du Moyen Âge à la Renaissance. Tome II. De Rome en Avignon ou Le cérémonial de Jacques Stefaneschi*, Brusselles-Roma: Institut Historique Belge de Rome, 1981, pàg. 373-374. Hom disposa, per exemple, que «In mensa primum ferculum ponit coram papa aliquis de principalioribus nobilibus, etiam si rex esset; quo posito rex vadit ad sedendum in mensa. - Alii etiam nobiles maiores, etiam si essent filii regum, serviunt pape in mensa, unus videlicet de cupa, alius de cultello ad incidendum; alii astant comedenti, alii sequuntur portantem fercula, portantes et ipsi incisoria pape et cardinalibus, prout ordinatum erit. - Utrum autem aliqui ex predictis servantibus pape nobilibus, puta filii regum, vel ex similibus, sedeant vel non sedeant in mensa, et ubi et qualiter, nunc dicere omittamus» (*Ibid.* pàg. 304-305). També està ben determinat el lloc que han d'ocupar els cardenals: «Quibus dictis, papa surgit et vadit ad cameram suam, et cardinales omnes remanere

hem observat disposicions que determinessin amb minúcia la composició del banquet o del convit. En canvi, sí que s'hi fan observacions de caràcter genèric, com «ab ipsa vero prima dominica de adventu usque ad festum natalis curia ieiunat quadragesimaliter»,<sup>9</sup> o bé, en referència a les cerimònies de la vigília de Nadal, «Quo finito, redeunt ad aulam pape, ubi parata sunt vina multa diversa, et claretum, et species»,<sup>10</sup> així mateix, per posar un altre exemple del mateix cerimonial de Gregori X, «Hoc tamen attende quod die lune et die martis ante ascensionem non comedit curia carnes sed caseum et ova»,<sup>11</sup> a més de nombroses referències imprecises a menjar amb el Papa.<sup>12</sup> D'aquí que hom pugui afirmar que l'àpat, la taula, arriba a configurar-se com un element més del cerimonial litúrgic pontifici, si atenem els diferents *Ordines Romani*, des de l'alta edat mitjana.<sup>13</sup>

També forma part del ritual litúrgic l'alimentació dels pobres, sobretot els de la ciutat de Roma, així com els dels indrets on els papes tingueren residència més o menys estable, especialment a Avinyó.<sup>14</sup> L'alimentació i la cura dels pobres romans té una antiquíssima tradició eclesiàstica,<sup>15</sup> alternativa a la corresponent institució civil romana de la *frumentatio*.<sup>16</sup> L'Església romana, segons la «Vita Hadriani»,<sup>17</sup> oferia quotidiana-

consueverunt in domo pape, quousque mense pro prandio sint parate. Et illa die omnes cardinales comedunt in aula cum papa.- Cum dominus papa exit de camera et venit ad prandium, associant ipsum duo diaconi cardinales antiquiores usque ad mensam ipsum precedendo, et post prandium simili modo associant eum usque ad cameram.- Et sedent cardinales in mensa primo secundum ordinem suum a parte dextra pape episcopi et presbiteri cardinales, tam antiqui quam novi; a parte vero sinistra sedent secundum ordinem suum tam antiqui quam novi diaconi cardinales, iuxta modum consistorii» (*Ibid.* pàg. 481).

9. Marc DYKMANS, *Le cérémonial papal. De la fin du Moyen Âge à la Renaissance. Tome I. Le cérémonial papal du XIIIe siècle*, Bruxelles-Roma: Institut Historique Belge de Rome, 1977, pàg. 184.

10. Marc DYKMANS, *Le cérémonial papal. Tome I*, pàg. 185.

11. Marc DYKMANS, *Le cérémonial papal. Tome I*, pàg. 195.

12. Marc DYKMANS, *Le cérémonial papal. Tome I*, pàg. 193. «Prelati coram papa veniant, ut dictum est in coronatione. Et ita etiam comedit».

13. ANDRIEU, Michel: *Les Ordines romani du Haut Moyen Age*, Lovaina: Université Catholique de Louvain, 1931-1965.

14. Vegeu els nostres treballs, «L'alimentació dels pobres, hostes i servidors al palau pontifici d'Avinyó (1375)», *Acta Mediaevalia*, 20-21 (1999-2000), pàg. 369-380. També «L'Almoïna pontificia d'Avinyó. Els seus inicis (1316-1324) en temps de Joan XXII», *Acta Mediaevalia*, 25 (2003-2004), pàg. 291-315.

15. BONARDI Giovanna, «Manger à Rome. La "mensa" pontificale à la fin du Moyen âge entre cérémonial et alimentation», a *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Ais de Provença: CUER-Université de Provence, 1996, pàg. 37-51.

16. «Les diaconies furent d'abord des établissements analogues à nos bureaux de bienfaisance, ayant dans leur ressort l'administration des hôpitaux, des asiles de vieillards, des hospices pour les pèlerins et voyageurs pauvres, mais surtout les distributions d'aumônes en nature aux indigents de la vile. Le dernier service correspondait à la *frumentatio* du Haut Empire et au *panis gradilis* du Ive et du Ve siècle. Sur ce point, comme sur tant d'autres, une institution ecclésiastique préexistante s'était peu à peu substituée à une institution civile d'objet analogue» (*Liber Pontificalis*, París: L. Duchesme, 1981, vol. I, pàg. 364-365, nota 7).

17. *Liber Pontificalis*, París: L. Duchesme, 1981, vol. I, pàg. 502.

nament a cent o més pobres que es reunien al pòrtic de la basílica de Sant Joan del Laterà, «L panes pensantes per unumquemque panem lib. II, simulque et decimatas vini II, pensantes per unamquemque decimatam libr. LX, et caldaria plena de pulmento; et erogetur omni die per manus unius fidelissimi paracellarii eisdem pauperibus, accipiens unusquisque eorum portionem panis atque potionem vini, id est coppu I capiente calices II, necnon et catzia de pulmento<sup>18</sup>...». Els cerimonials del segle XIII recullen també aquesta antiga tradició, no sols d'alimentar quotidianament un nombre fix de pobres, sinó de fer-ho en dies solemnes o en determinades celebracions cortesanes, com celebracions de consistoris, aniversaris o morts de papes. Alexandre IV (1154-1161), per exemple, acollí a Anagni dos-cents pobres fixos i s'hi n'hi afegiren uns altres dos-cents, que, a la pràctica, acabaren convertint-se també en pobres fixos.<sup>19</sup>

#### LES DESPESES PER ALIMENTACIÓ DEL PAPA BONIFACI VIII

Els comptes que ens serveixen de referència es feren en diferents indrets al llarg del període de temps que va de l'u de febrer de 1299 al 22 de gener de 1300. Al llarg d'aquest any<sup>20</sup> el Papa residí als seus palaus del Laterà, fins que el 19 d'abril començà els preparatius de desplaçament vers Anagni,<sup>21</sup> on hi arribà el dia 29, i des d'allí féu petits desplaçaments com els de Santa Margherita di Colle Fusano (20.VII), o Santa Maria della Gloria (15.VIII), o a Trevi (27.VIII-11.IX), Frosinone (17.IX), fins a retornar als palaus del Laterà el 13 d'octubre. Aquests desplaçaments —per a aquesta anyada no són excessivament complexos— implicaven també la mobilització de tota la cort, la cúria i els seus «familiars», així com els dels servidors que preparaven el camí i la decència de les dependències en els diferents hostals del camí.<sup>22</sup> Tot plegat, el conjunt arribà a comprendre 190 persones, totes les quals apareixen relacionades amb el seu nom corresponent, el temps de dedicació al servei pontifici i la quantitat amb què foren subvencionades. En la comitiva mai no hi mancaven els que tenien cura de l'alimentació, és a dir, els quatre cuiners, dels quals tres eren «supracoci», i set servidors de la cuina superior, dos cubicularis, set cuiners de la cuina inferior (entre els quals hi havia tres «supracoci»), dos servidors, dos portadors d'aigua, tres carnisseris i un mercader de bestiar, un peixater, dos pastissers i quatre responsables de la bodega.<sup>23</sup>

18. El *pulmentum* era una mena de sopa feta amb llard de porc o carn de porc que es menjava amb el pa. GIOVANNA BONARDI, *Manger à Rome*, pàg. 40.

19. Marc DYKMANS, *Le cérémonial papal. De la fin du Moyen Âge à la Renaissance. Tome II*, pàg. 206.

20. D'acord amb les emissions de butlles, Augustus POTTHAST, *Regesta Pontificum Romanorum*, vol. II, Graz: Akademische Druck-Verlagsanstalt, 1957.

21. A.S.V.; Collect. 446, fol. 30r. SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 483, 484, 493.

22. En aquest sentit són ben rellevants les anotacions del 8 de maig de 1299 (Cam. Ap., Collect. 446, f. 35v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anots. 610-616).

23. Per tenir una idea més aproximada de l'embalum d'aquest trajecte i d'aquest personal que acompanyava el Papa, només cal fixar-se en les anotacions enregistrades el 8 de maig, en les quals

### *La cuina papal*

La cuina pontificia és el primer dels quatre oficis que tenien la funció d'aconseguir i distribuir les racions alimentàries tant per a persones de la cort com per als animals al seu servei. Els oficis eren els següents: *coquina*, *panetaria*, *buticularia*, i *marestalla*.

La cuina papal està institucionalitzada des de l'alta edat mitjana. En temps de Gregori II (715-731) ja hi ha notícia d'una *coquina dominica*; el 1153 hi ha referència per primera vegada al *sopracocus*, o cap dels cuiners pontificis; i amb Innocenci III (1198-1216) tenim notícia de la construcció d'una gran cuina ubicada a l'àmbit nord de la gran basílica vaticana.<sup>24</sup> A finals del segle XIII, en el pontificat de Bonifaci VIII i dels seus predecessors, el personal de la cuina pren la seva definitiva organització. D'entrada es distingeix entre el que és la cuina estricta del papa (*coquina secreta*), dita també «cuina petita», i la «cuina gran» destinada a servir el conjunt dels curials i cortesans.<sup>25</sup> Cadascuna d'aquestes dues cuines tenia els seus serveis ben diferenciats, no sols de cuiners i altres servidors, sinó també d'escriuans i comptables.<sup>26</sup> Al servei d'aquesta cuina papal hi havia els referits *supracoci*,<sup>27</sup> a més de diversos cuiners a les seves ordres.<sup>28</sup> Aquests *supracoci* o mestres de cuina eren els curadors de la compra de peix, de la carn (cansalada, pernills, gallines, pollastres, moltons,

destaca sobretot el transport de vi per consumir-lo durant el trajecte. Són quantitats considerables: «Item in buticularia scilicet pro vino expenso 3 diebus in itinere / pro domino, dominis cardinalibus et aliis diversis concurrentibus et pro 4 diebus in Anagnia, 318 ll. 18 s. 8 d. prov. Item 94 flor. auri Item in officio scilicet vino domini pro 4 diebus, clericorum camere, vino dato in palatio et armatis, 8 vecturis qui portaverunt vinum de Marroa, una salma de vitro, conkis et aliis rebus buticularie et pro 14 someriis qui portaverunt vinum per viam et pro 10 paribus flasconum de stagno et aliis expensis consuets 99 ll. 8 s. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 34r.-v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 586.

24. Sobre la cuina pontificia del segle XIII, cal veure B. RUSCH, *Die Behörden und Hofbeamten der päpstlichen Kurie des 13. Jahrhunderts*, Königsberg 1936, pàg. 112-118.

25. La diferenciació de les dues cuines és constant en el registre de Collectoria Apostòlica. A manera d'exemple, entre molts altres, reportem una altra anotació de l'u de maig de 1299: «Item Perrotto pro reparacione coquine magne et parve, 20 ll. et 6 s. et 6 d. prov.»; «Item eidem pro suo salario pro 14 diebus 29 tur. gross.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 33v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, pàg. 93, anot. 579-580. «Item eidem pro specibus pro coquina camere et catena pro leopardo, 24 s. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 67v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1191, pàg. 164.

26. «Andreas, scriptor coquine magne», SCHMIDT, *Libri Rationum*, pàg. 38, anot. 163, nota 7.

27. A manera d'exemple refereixo les anotacions de l'u de maig de 1299: «Item 2 supracocis computato Petro Vetulo, pro 6 diebus et reliquo pro 5 ad rationem 6 tur. per diem pro quolibet 5 sol. et 6 d. tur. gross.», SCHMIDT, *Libri Rationum*, pàg. 90, anot. 554.

28. «Item 3 magistris cocis coquine minoris computato magistro Iohanne de Tuderto pro 6 diebus et reliquis pro 5 ad rationem 4 tur. per diem pro quolibet 5 sol. et 4 d. tur. gross.»; «Item 2 brodariis coquine minoris pro 5 diebus ad rationem 2 tur. per diem pro quolibet 20 tur. gross.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 33r.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, pàg. 90, anot. 555-556. «Item magistro Andree scriptori, Sackesio, Perroto, Andriolo, Guillelmino brodariis coquine maioris, Gentilitulo et Frensulo,

etc.), dels ous, formatges, espècies, llard, llenya, olis, i tota mena d'estris per al servei de la cuina (*vasi coquinarum*), fins i tot de la reparació i compra d'aquests estris.<sup>29</sup> Els «mestres de cuina» de la cuina menor<sup>30</sup> són millor pagats que els de la cuina gran o de la cort, però tots ells reben un tracte especial, manifestat en aspectes com una certa abundor de vi per al consum privat.<sup>31</sup>

La cuina o cuines pontifícies comptaven també amb un seguit de servidors, com els porters,<sup>32</sup> els vigilants,<sup>33</sup> els operaris encarregats de reparar qualsevol desperfecte,<sup>34</sup> o els cuiners i servidors que s'incrementaven temporalment, ja fos per grans celebracions o per servir la cuina itinerant en els viatges del Papa.<sup>35</sup>

## CLOENDA

Amb aquestes notes volem assenyalar la importància extraordinària dels registres de la Cambra Apostòlica, tant per a la història del sistema i els mecanismes financers pontificis com també per al funcionament de la casa pontifícia, i en especial per a l'alimentació del mateix papa i dels seus hostes i servidors. Evidentment que aquests comptes detallats no ens ofereixen receptes de cuina, però sí informació sobre

brodariis coquine minoris, ad ratioem 3 ll. pro quolibet, 21 ll. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 40r.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, pàg. 108-109.

29. Sempre a manera d'exemple, entre diverses anotacions: «Item Manfredutio pro reparatura et stannatura vasorum coquine.... 7 ll. 18 s. et 10 d. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 49r.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, pàg. 127, anotació 889. «Item supracocis pro uno calderone novo ponderis 100 ll., 7 ll. 16 s. et 8 d. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 53v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 970, pàg. 137. «Item supracocis pro reparatura duorum tripodium, unius spiti et pro 4 candelariis et uno cultello, 18 s. et 6 d. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 58v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1060, pàg. 147. «Item eidem pro duabus tabulis pro coquina maiori, 2 ll. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 71v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1263, pàg. 173. «Item eisdem pro uno caldarone pro magna coquina ponderis 158 ll. de rame et pro stagnatura de 50 pulzonettis et panatis 24 ll. 14 s. et 4 d. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 66v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1175, pàg. 162.

30. «Item 2 supracocis pro eisdem diebus [29] computato Petro Vetulo pro uno die plus qui precessit 24 s. et 7 d. tur. gross.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 75v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1323, pàg. 179. «Item 3 magistris cocis coquine minoris ad 4 tur. pro quolibet, 29 s. tur. gross» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 75v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1332, pàg. 180.

31. (Cam. Ap., Collect. 446, f. 65r.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1158, pàg. 160.

32. «Item Scortikino et 7 brodariis et hostiario coquine ad 2 tur. pro quolibet per diem, 43 s. et 6 d. tur. gross.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 76r.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1334, pàg. 180.

33. «Item illi qui custodit domum ubi dantur carnes pro 13 diebus, 13 s. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 60r.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1080, pàg. 150.

34. «Item Scortikino, pro reparando coquinam maiorem, 9 ll. et 6 s. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 52v.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 943, pàg. 134.

35. «Item Manfredutio pro 10 famulis adiunctis in coquina pro 4 septimanis quibus dominus stetit in via, 21 ll. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 64r.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1134, pàg. 157. «Item supracocis pro 10 famulis qui fuerunt adiuncti per viam ad coquinam pro 14 diebus, 43 ll. prov.» (Cam. Ap., Collect. 446, f. 73r.), SCHMIDT, *Libri Rationum*, anot. 1382, pàg. 175.

despesa i preus d'aliments i estris de cuina i de taula, i sobretot del personal de servei. Tot plegat permet una aproximació al tema en el període precedent del que serà l'etapa avinyonenca, molt més detallada i curiosa en els seus registres i anotacions, com ja hem tingut ocasió d'assenyalar en altres treballs en aquesta mateixa revista. A més de la qualitat de la taules, una de les coses que diferencia els dos períodes, romà i avinyonenc, serà el fet gens intranscendent que Bonifaci VIII, la seva cort i els convidats menjaven en diversos llocs, ciutats i palaus, atès el caràcter itinerant de la cort, mentre que el papat d'Avinyó, estable i ubicat de forma permanent al palau del Roine, permet mantenir un ritme, una fastuositat i una complexitat que no tenien comparació amb les d'èpoques precedents.