

LA MEDICINA, LES MALALTIES I L'ALIMENTACIÓ DE L'EDAT MITJANA

A L'Edat Mitjana, hi havia moltes malalties, però quasi no hi havia medicines. L'alimentació de la gent pobre, era molt diferent de la dels nobles. Els membres del comtat d'Empúries hem fet un treball d'investigació sobre l'alimentació, les malalties i la medicina de l'Edat Mitjana.

L'ALIMENTACIÓ

A les ciutats es menjaven molts cereals, carn i vi. Les ciutats depenien del camp: si hi havia males collites o els preus s'apujaven, eren les primeres persones en rebre les conseqüències. Els obrers i els artesans, gastaven en aliments més de tres quartes parts del seu sou.

EL PA

Cada habitant consumia uns 600 grams de pa al dia. Quan més alta era la classe social, més blanc i de més bona qualitat era el pa.

- **El pa dels pobres:** era fosc o negre amb una barreja de segó, ja que se'l feien ells amb els cereals que tenien, que eren pocs i de bastant mala qualitat. El pa de pitjor qualitat es feia amb mixtura, una mescla de farina de blat i de fenc; a vegades s'hi afegien llegums o civada.
- **El pa dels rics:** era pa floral, de color blanc, fet de blat. Com que tenien molins podien moldre el blat i en treien farina blanca.
- **Procés per fer el pa:**
 1. El forner omplia el forn amb canyes; les encenia perquè els totxos s'escalfessin.
 2. Quan el foc s'apagava el forner treia les cendres i netejava el forn amb un drap humit.
 3. Llavors ja es podia coure el pa.

El forner també feia galetes i pans amples que es feien servir com a plat.

LES AUS

A l'edat Mitjana les aus que vivien al cel, és a dir, a prop de Déu, tenien més prestigi que els conills o els porcs. Els cignes i paons eren el tall típic dels festins.

EL BESTIAR

A la ciutat es portaven ramats d'animals com bous, porcs, xais...

Els animals de granja eren molt importants: quan estaven vius donaven ous llet, llana... i quan els sacrificaven donaven carn i cuir.

Als corrals tenien gallines i els coloms i els pitxons eren de gran valor.

EL PEIX

A l'estany del castell es criaven lluços, carpes, anguiles, etc. Allà hi podia pescar tothom que tingués canya.

POSTRES

A l'estiu, per postres, menjaven cireres, prunes, melons, etc. A l'hivern es menjaven pomes. Es feien compotes de figues i prunes seques. També menjaven confitures, ametlles i avellanes macerades en mel. Hi havia castells que tenien ruscós d'abella.

ELS LÀCTICS

Els làctics que més es menjaven eren la mantega i alguns formatges. Com que la llet era difícil de conservar, en feien formatge.

El formatge era considerat menjar de pobres, no per la taula del senyor.

EL VI

Es comprava en botes de fusta, i abans de servir-lo, els copers l'hi afegien sucre i espècies. Tot i que era més car que la cervesa, no era un luxe.

Al vi, a vegades, se li afegien productes de luxe que triaven els rics: potes de xai, truites, dàtils, espècies...

Es bevia durant tot l'any. Es servia hipocràs, un vi perfumat amb mel o bé amb espècies. No es servia en ampolles, sinó en gerros.

LA CERVESA

La cervesa la feien les dones.

Procés d'elaboració de la cervesa:

1. Durant tres dies deixaven la civada en remull.
2. Escampaven el gra humit per una superfície en fermentació.
3. Un cop havien passat sis dies, la cervesa ja es podia beure.

Tipus de cervesa:

- Suau: La més suau, la bevien els nens i malalts.
- Forta: La bevien els adults.

La cervesa de mala qualitat era molt enganxosa i ensucrada.

MÈTODES DE CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS

Els aliments es conservaven de diferents maneres ja que no hi havia neveres.

- Els pèsols i les llegums: s'assecaven.
- La carn: es fumava a la xemeneia.
- La fruita: es guardava assecada.

Un dels mètodes més utilitzats per conservar la carn i el peix era el de salar els aliments. Amb una bóta de fusta, la carn podia aguantar mesos. La qualitat dels plats depenia del lloc que ocupava la persona que se l'havia de menjar.



Un habitant pescant



Un banquet

IJúlia i Mohamed

LES MALALTIES

La gent de l'Edat Mitjana vivia aproximadament 30 anys degut a les malalties.

Les malalties més importants que hi havien eren: la tinya, la pesta negra, la lepra, el xarampió i la salmonela.

LA PESTA NEGRA

Va ser la malaltia que va provocar més morts. Es provocava per les puces de les rates negres. Quan la pesta arribava a les cases es marcava amb una creu. Era molt contagiosa.

LA LEPRA

Podia deformar mans i peus.



la pesta a Itàlia

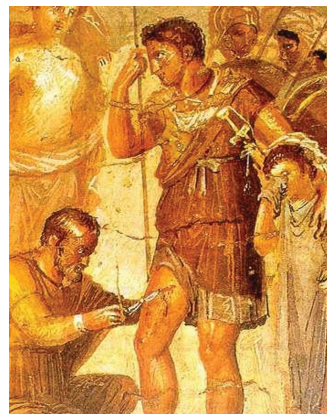


Una rata que portava la "Pesta"



La Peste Negra en Italia en 1348, según una ilustración de Marcello

Un metge de l'Edat Mitjana



Curant a un malalt

Sara i Alfredo

LA MEDICINA

La medicina medieval estava impregnada de creences màgiques i religioses. No es basava en l'experiència. Un altre dels seus pilars eren els coneixements dels àrabs, que havien recuperat les idees mèdiques de l'antiguitat i que van inventar la farmàcia .

Els curanderos ambulants, curaven les hèrnies i els diversos mals dels ulls, ronyons...

Els eixarmadors encaixaven els ossos dislocant i reduïen les fractures amb un parell de tocs.

Els apotecaris eren antecessors dels farmacèutics que preparaven remeis.

Els metges més rics, treballaven pel rei, i els altres sobrevivia com podien a la competència.

La medicina, sobretot s'estudiava al monestirs, ja que una tasca del monjos era curar el malalts.

En l'antiguitat, el metge examinava el malalt prenent-li el pols i mirant-li la llengua, però a l'Edat Mitjana es preferia l'anàlisi d'orina. Les cures més habituals eren la col·locació de ventoses, la sagnia i l'administració de xarops d'espècies i de tisanes especials per rentar l'estómac.

En els casos greus, com ara l' extracció d'una punta de fletxa o una fulla de punyal, primer es netejava la ferida amb oli o vi i després es cauteritzava amb un ferro roent .

Quan calia, fins i tot es trepava el crani. Abans de començar a operar un pacient, l'adormien fent-lo respirar dins una esponja xopada de plantes hipnòtiques.

Els malalts es curaven als hospicis i als hospitals que per regla general es construïen amb molts diners de l'església i dels fidels.

Els malalts s'allotjaven en grans sales i a vegades dormien de dos en dos. Solien estar molt ben atesos.



Un metge examinant a un pacient



Malalts en un hospital



Una sagnia

Brian

COMTAT D'EMPÚRIES
Júlia Cura
Sara Rodríguez
Alfredo Grasso
Mohamed el Mire
Brian Diaz