

ASPECTES DE LA CUINA I L'ALIMENTACIÓ, A L'ÈPOCA DEL BARROC, AL CONVENT DE SANT DOMÈNEC DE GIRONA (1600-1612)

PEP VILA

Resum

A l'Arxiu Municipal de Girona es conserven alguns llibres de comptes de la cuina del convent de Sant Domènec de Girona (1600-1612). Les anotacions diàries, molt detallades, de gairebé dotze anys ininterromputs, ens permeten conèixer de primera mà aspectes de la vida quotidiana, el seu règim alimentari, la distribució dels menjars de cada dia (dinars i sopars majoritàriament) i en diades assenyalades, la compra d'utensilis i de productes diversos.

Paraules clau

Convent de Sant Domènec de Girona (1600-1612), cuina i alimentació conventual, llibres de comptes als monestirs.

Abstract

The Municipal Archive of Girona preserves several account books from the kitchen of the convent of Sant Domènec de Girona (1600-1612). The rich daily annotations, written for almost twelve consecutive years, allow us to see first-hand aspects of daily life, the diet, the distribution of every day meals (mostly lunch and dinner), on special occasions, the purchase of tools and various products.

Key words

Convent of Sant Domènec de Girona (1600-1612), conventual food, account books in the monasteries.

F. Eiximenis:

«Los catalans són comunament contents de menjar dues vegades lo dia».

«Un aliment ne doit pas être seulement bon à manger, mais aussi bon à penser»,
Claude Lévi-Strauss.

Com molt bé assenyalava Teresa Maria Vinyoles en el seu treball *El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400*¹: «El règim alimentari dels convents i monestirs varia molt al llarg dels segles i canvia d'un orde a un altre. L'estudi de l'alimentació de les comunitats religioses ofereix un gran interès, ja que els frares, per pròpia definició, estan obligats a uns àpats en comú, que comporten una economia domèstica determinada i el seguiment d'unes estacions litúrgiques i uns hàbits alimentaris establerts en els quals hi ha uns dies de dejuni, seguits d'uns altres festius on es trenca la monotonia de la vida monàstica amb un àpat especial».

La dieta alimentícia no era igual per a tothom. A la jerarquia de la societat hi corresponia una jerarquia dels aliments. A grans trets existia un model aristocràtic, un de model pagès i un de monàstic. L'exèrcit es buscava els recursos d'intendència pel seu compte. Els estaments privilegiats tenien en la carn, un signe peculiar i distintiu d'alimentació. Encara dintre de l'estament religiós hem de distingir entre clergat secular i clergat monàstic. En tots els ordes religiosos, on el règim alimentari era uns dels temes més vigilats, el que es menjava hi tenia un paper molt important. La dieta era un ritus més de l'any litúrgic. De fet, la vida en aquelles comunitats estava regulada per multitud de normes, fins hi tot sobre el tallament de cabells o les sagnies a què eren sotmesos molts frares, almenys dues vegades a l'any. El pecat de gola s'assimilava a l'original, per aquella escena d'Adam i Eva al Paradís quan menjaven el fruit prohibit. Una dita medieval feia: «El ventre sadollat infanta semences de luxúria». El menjar des d'un punt de vista cristià significava respecte a la regles de joc imposades per l'església.

En aquest col·loqui centrarem la nostra atenció en l'estudi i la valoració del règim alimentari, l'alimentació monàstica, a partir de la documentació comptable conservada entre els anys 1600 i 1612² del Convent de Sant

¹ DD. AA., *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, CISC, 1988, pàg. 137.

² La documentació de l'any 1612 arriba fins al mes de febrer.

Domènec de Girona, dipositada a l'Arxiu Municipal d'aquesta ciutat. La font d'informació és el registre minuciós d'ingressos i de despeses ordinàries del convent, cent per cent dedicada a anotar aspectes de la vida material. Aquesta contribució, limitada, però, per problemes d'espai, no pretén ser un estudi exhaustiu sobre l'alimentació del convent gironí. La documentació conservada ens desborda perquè els monjos duïen una acurada comptabilitat: dia a dia apuntaven ingressos i pagaments. Les comunitats religioses³ eren en altres èpoques més nombroses, un altra tema és si les consuetes o ordinacions, la documentació al nostre abast ens dóna pistes sòlides del que menjaven, quins aliments o provisions compraven, com ho cuinaven, quins àpats feien en festes i en diades assenyalades. La Girona del Barroc era una ciutat amb un bon nombre de convents: n'hi havia deu de masculins i quatre de femenins. El monestir gironí de referència era el de Sant Daniel; seguien el de Sant Domènec, el de Sant Francesc amb més de 60 frares, els caputxins, els jesuïtes, els del Carme, etc. Pel que fa als femenins destaca el de Santa Clara, enderrocat l'any 1654.

L'ORDE DE PREDICADORS

L'orde de predicadors (*Ordo Praedicatorum*, O. P.), coneguts popularment com a dominics o dominicans, és un orde mendicant fundat per Sant Domènec de Guzmán a Tolosa, a Occitània. El seu hàbit és blanc amb una túnica, escapulari, caputxa i capa de color negre. Com a símbol més conegut fan servir la creu de *Calatrava*, pintada amb els colors de l'orde. El lema de l'orde és *Laudare, Benedicere, Praedicare* (lloar, beneir i predicar).

³ «Lo religiós en son monestir, deu usar de menjars grossers e no delicats, e deu usar en totes coses d'açó que és comú a tot, axí com de viandes comunes en pa e vi, e carn e peix, e no en menjar comunament vi especial ne carns precioses, axí com són perdius, gallines, coloms e altra carn de ploma, ne pex de tall». Francesc Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, Barcelona, Curial, 1977, pàg. 71.

Del convent dels agustins de Nostra Senyora de Gràcia de Palamós s'ha conservat un llibre de despeses alimentàries del segle XVIII, avui al l'arxiu de la Província Agustiniàna de Castella (Madrid), que permet reconstruir el que menjaven i com ho menjaven. Vegeu l'article de Gabriel Martín Roig, *La gastronomia conventual del frares agustins de Palamós*, "Revista del Baix Empordà", núm. 43, setembre-desembre del 2011, pàg. 49-60. Dels servites del convent d'Empúries hi ha també documentació comptable de queviures que compraven, d'aliments que consumien, a l'Arxiu Diocesà de Girona, sèrie 5.5.28. Vegeu Josep Maria Marquès: *Arxiu Diocesà de Girona. Guia-Inventari*, Diputació de Girona, 1998, pàg. 121.

Una etimologia apòcrifa atribueix el nom de l'orde a "Domini Canis", és a dir, gossos (guardians) del Senyor, però en realitat es deriva del nom del seu fundador, Domènec de Guzmán (*Dominicus*, en llatí). Com establia el concili Lateranense IV, els frares havien d'adoptar una regla ja existent i van optar per la Regla de Sant Agustí, afegint-hi un conjunt de reglaments, les anomenades constitucions, que regulaven el funcionament intern de l'orde. Les normes de vida monàstic deriven de diverses compilacions a partir d'aquests textos.

A Catalunya, el Convent de Santa Caterina de Barcelona fou el més important. Va funcionar entre els segles XIII i XIX aproximadament, en el que avui és el Mercat de Santa Caterina, al districte de Ciutat Vella. L'any 1221, sembla que Miquel de Fabra fundava el convent de Barcelona. L'organització de l'orde era gairebé idèntica a la dels franciscans. Les tasques dels frares se centraven principalment en la predicació, en la docència, la catequesi, la confessió, en la difusió de la devoció mariana al Roser, al sant rosari. Aquesta pràctica devocional, com a arma per combatre els desviaments de la fe, la conversió d'infidels, va començar a prendre força al segle XVI. A molts pobles de les comarques gironines, per centrar-nos en aquest àmbit geogràfic, floriren a les parròquies ereccions de confraries devotes. Com a bons teòlegs i experts en convertir ànimes, Gregori IX els va convidar a fer-se càrrec del tribunal de la fe, de la Inquisició, a presidir el Sant Ofici. Més endavant les missions dominicanes amb religiosos del país fundaren la província dominicana d'Amèrica i de Filipines. Hi havia llecs al servei de l'església i de la porteria; seglars i pagesos per a la cuina i l'hort.

La regla de Sant Agustí que seguien els frares dominics, afirma en un dels seus punts: «crucifiqueu la vostra carn pel dejuni i per l'abstinència. El vostre cos no ha pas de prendre l'aliment tot sol, el vostre esperit també ha de tenir fam de la paraula divina»⁴. Les derogacions de la regla i les adaptacions temporals afectaven malalts, diades de festa, dispenses a altres residents al convent. Hi havia diferències entre l'alimentació dels frares i la d'altres persones: estudiants, lectors, passavolants, llecs, personal que treballava a les hortes, a la bugaderia, etc. Per norma s'augmentaven les racions en diades especials.

⁴ En «Lo pelegrí» de *Sant Francesc*, poema adaptat per Jacint Verdaguer, hi llegim aquests versos sobre la frugalitat de la primera cuina franciscana: «Lo que guanyarem al camp/ no perdem a taula,/ a la pobresa escarnint,/ nostra sobirana... «Francesc entra al refetor/ i amb una escudella/ un rosegó pren de l'un/ de l'altre a una ceba,/ de l'altre quatre fesols/ a la vinagreta».

CONVENT DE SANT DOMÈNEC DE GIRONA

El convent de Sant Domènec de Girona, fundat el 1252 pel bisbe Berenguer de Castellbisbal i consagrat l'any 1339, sobre el qual ara no en traçarem la història, és un conjunt monumental format per dos claustres, el convent i una església d'estil gòtic primitiu català. És un edifici declarat bé cultural d'interès nacional. El convent fou exclaustrat l'any 1835. L'any 1836 l'edifici es va convertir en caserna militar. El novel·lista Prudenci Bertrana a la seva novel·la *El Vagabund*, descrivia el convent així: «En ocasions resseguia la part alta. Els indrets preferits eren la plaça de Sant Domènec, on el grandios convent del mateix nom —avui convertit en caserna—, a desgrat de tota mena d'atiaments irracionals, encara ofereix una bella perspectiva». Jo encara el vaig conèixer quan era seu del Govern Militar i de Comandància d'Enginyers militars de Girona. Actualment és la seu de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona.

En el cap. LXXXIX. *Lib. 2. de la Historia de la provincia de Aragón de Diago: De la fundación del convento de Girona, y de sus celebres hijos...* podem llegir el text següent: «Tras la fundación del convento de Tarragona se sigue inmediatamente la de la ciudad de Girona en el proprio Principado de Cataluña. Diose licencia para fundarlo en el capítulo general tenido en Bolonia en el año de mil y doscientos y cinquenta y dos, con las siguientes palabras: «En la Provincia de España concedemos una casa en la diócesis de Girona, si al Prior Provincial y a los definidores del capítulo provincial les pareciere convenir⁵».

No he pogut determinar el nombre de frares existents a inicis del segle XVII, tampoc el seu funcionament intern. Durant la Guerra Civil espanyola de 1936-1939, bona part de la documentació dels convents dominics catalans va ser traslladada per motius de seguretat al Convent de Predicadors de València, on s'ha d'anar a estudiar gairebé tota la documentació catalana. No tinc notícia, però, que aquest arxiu tingui documentació netament gironina.

El cronista i historiador Joan Gaspar Roig i Jalpí (1624-1691), de l'orde dels mínims, en el seu *Resumen historial de las grandezas y antigüedades de la ciudad de Gerona* (1678), ja va deixar per escrit, entre d'altres, aquests elogis sobre el convent al capítol XVIII de l'obra: *En que se trata del insigne Convento de Predicadores de la ciudad de Gerona*:

⁵ Francisco Diago, *op. cit.* pàg. 3, fol. 258r. Vegeu bibliografia.



Fotografia de l'absis del convent de Sant Domènec de Girona. Encara s'hi aprecien les hortes i els camps conreats (segles XIX-XX).

«Famoso en lo material por la belleza y magnificencia de sus dos claustros... En este ay una cisterna capaz de mucha agua, fresca en verano como la nieve y siempre muy saludable. Sin esta ay otra no menos regalada, aunque no tan grande... El huerto es muy grande y lleno de varios y muy buenos frutales. Su vista es muy deliciosa, porque como está plantado en lo más eminente de la ciudad nueva, la señorea toda, y a la campaña quanto puede descubrir la vista.... Sus rentas son en la cantidad que basta para pasarlo honesta y decentemente los religiosos de ella en número de cuarenta conventuales, con que se ha conservado *in viridi* observancia siempre en él, el Instituto Dominicano, guardando todos aquellos religiosos una singular circunspección y gravedad en sus acciones y palabras, dentro y fuera del convento. Viviendo en él todo el tiempo muchos varones doctos, virtuosos, graves, venerables y amables por sus canas y virtud».⁶

Ens trobem en una època en què a la diòcesi manaven els bisbes Francisco Arévalo de Zuazo (1598-1611) i Onofre Reart (1611-1620). Durant

⁶ Pàg. 354.

el segle XVII l'Estudi General de Girona tenia 17 càtedres: 7 de teologia, 3 de gramàtica, 3 de filosofia, 2 de lleis i dos de medicina, en les quals hi treballaven molts de clergues i religiosos dels convents de la ciutat. Una ordinació dels jurats de Girona de 1641, publicada per Jaume Sobrequés en el llibret *Els estudis universitaris a Girona*, feia notar que alguns estudiants «se son atrevits i atreueixen d'usar llibertats i deshonestedats ab moltes donas honoradas que han acudit i acuden molt amenut a freqüentar llurs oracions a Nostra Senyora del Roser i església del monestir de Predicadors».

Per contra, sabem que el beat Dalmau de Ciurana morí l'any 1637 en aquest convent, amb fama de santedat.

Segons la seva regla, el dominic menjava de vigília tot l'any, bé que aquesta observança admet nombroses dispenses, i dejunava des del 14 de setembre fins a Pasqua de Resurrecció tots els divendres de l'any i en les vigílies d'alguns sants. Així mateix seguien també els vots del silenci, estrictament, i de pobresa, tot i que alguns rebien petites quantitats per a comprar coses fora del convent amb el permís del prior. Entre els càrrecs que ens poden interessar per a la nostra recerca trobem la figura del prior o sotsprior i el cambrer, responsable dels diners i dels béns fungibles del convent, el qual passava comptes amb el prior. Les funcions del cellerer o dispenser eren les d'aprovisionament de matèries primeres del convent, entre aquestes l'entrada de llenya i carbó, molt important per fer-ho funcionar tot. També controlava les terres del convent, organitzava els menjars setmanals, fixava amb l'infermer les dietes dels malats, parlava amb el coc sobre els ingredients, verificava el subministre de l'aigua i del vi, el servei de taula, la presència de postres. El sistema de cocció era la llenya. *L'hortus conclusus* darrere de l'església assegurava les herbes, els llegums, els fruits per a la comunitat. Del jardí en sortien les flors i els paraments vegetals per decorar l'església. L'infermer era l'hostaler, que acollia els viatgers i pelegrins. L'almoiner i l'hostaler eren els únics monjos que es relacionaven amb gent de fora. El setmaner, parava taules, repartia els plats.

Cal insistir en què la cuina de convent, que se servia al refectori, el menjador del convent (una segona capella), tenia les seves peculiaritats; es regia per un codi religiós de valors, regles i símbols amb una dimensió espiritual molt marcada, sobretot quan es tractava dels dejunis i de les abstinències. Per començar el ritme quotidià de la vida era diferent al nostre: calia alimentar-se en cos i ànima. El refectori a més de ser lloc de refecció material (els dinars i sopars), també ho era d'espiritual amb la lectura i comentari de textos. En les diades assenyalades sovintegen les compres

de plats, gots, vinagreres, etc. Tots els divendres de Quaresma eren dies d'abstinència de carn. Més de la meitat dels dies de l'any eren penitencials. Els dies de collació no se sopava. Hom practicava l'art del reaprofitament. En determinades diades hi havia entrants i pitances dobles. S'observa una marcada preferència per les verdures. En els marges d'alguns folis dels manuals hi ha anotades algunes de les festivitats i celebracions especials que els religiosos del convent seguien particularment: festa de l' Assumpció de Nostra Senyora (12-05-1611); dia de conclusions dels artistes (05-05-1611); «assueto de lectors y estudiants» (17-05-1611); dia de la Trinitat (29-05-1611); conclusions de «theologia» (11-10-1611); «assueto de lectors y estudiants» (13-10-1611); dia de sant Lluís Bertran (14-10-1611); dia de san Ramon (07-01-1612), etc. També feien festassa en dies assenyalats, quan hostatjaven frares que estaven de pas, provinents d'altres cases conventuals, etc.

ELS LLIBRES DE COMPTES

La vida religiosa era regulada per multitud de normes litúrgiques que afectaven el funcionament de la vida quotidiana. Com afirmava una vegada un historiador, vivien en un temps sacralitzat i organitzat litúrgicament, consagrats a l'obra de Déu (*opus Dei*). Els llibres de comptes dels pares dominics anoten despeses i ingressos mensuals de la comunitat: metges i medecines, pagaments diversos per al funcionament del convent, roba, sabates, compra de cera, utilitatge de cuina, espècies, sal, despeses extraordinàries amb motiu de l'arribada del pare Provincial o d'algunes festes (Sant Domènec, patró de la comunitat) o de solemnitats assenyalades (Nadal, any Nou). L'extensa i prolixa documentació comptable conservada que hem escollit per bastir aquesta aproximació (1600-1612), més alguns apunts del segle XVI del mateix convent i uns segons del segle XVII referits al convent de Sant Domènec de Peralada, donen per fer diversos tipus d'estudis sobre la freqüència de les compres i quins tipus d'aliments tenien més presència a la taula al llarg de l'any. Hom podria fer esquemes sobre una cuina molt lligada a les estacions, pensant que els queviures no es podien conservar gaires dies, llevat del embotits, la pesca salada, els confitats i els aliments i fruits secs. Aquests inventaris comptables permeten reconstruir prou fidelment els menús quotidians ordinaris i extraordinaris dels frares.

A grans trets hi ha tres tipus de cuina: la normal, la de Quaresma i la festiva. A la importància de la carn com a font de proteïnes d'origen animal:

el xai sobretot, provinent d'Aiguaviva, per damunt del porc i del bou, hi hem d'afegir el consum de lípids vegetals: cereals, nous i altre fruita seca. També és important la presència de peix (de mar i de riu), el primer provinent de Sant Feliu de Guíxols i de Palamós. El peix era l'aliment de penitència o quaresmal per excel·lència.

L'arròs es comprava a Torroella de Montgrí. L'horta del convent proveïa de cols, cebes, naps i altres vegetals, i de la majoria de les fruites. Quan venien hostes importants es menjava carn de ploma i es bevien vins dolços. El consum de torrons, neules, clareia⁷ i altres llepolies no es limitava només a les festes nadalenques. El convent també consumia salses i condiments per arranjar els plats. Hi hem trobat la pólvora de duc, una mescla d'espècies que passem a explicar. El dia de Nadal de l'any 1606, trobem anotada la compra de tres onces de *pólvora de duch*, que valen tres sous. El *Llibre de Coc*, a les receptes núm. 29 i 30, explica la manera de confegir aquesta salsa que s'usava al Convent de Predicadors de Girona.⁸ Per farcir les aus sovint hi ha despeses de panses i de pinyons. Cal dir també que aquest registre presenta alguns problemes. De les compres d'aliments, moltes vegades, no en tenim consignades les quantitats ni les racions dels frares ni tampoc les dels servidors i visitants del convent; tampoc no sabem exactament quin era el nombre de comensals. Roig i Jalpí assegurava que el convent dels dominics de Girona tenia pels volts de 1670 uns 40 frares. D'aquí que per aquesta imprecisió, no podem quantificar, si hem de fer cas a allò que es compra, el nombre de racions individuals. Quanta gent hi vivia a inicis del segle XVII? En la majoria de convents a més dels religiosos hi vivien, encara que esporàdicament, familiars, hostes, pobres i servents. Molts convents tenien petites explotacions agràries amb gent assalariada.

També ens podem fer altres preguntes sobre la civilitat monàstica. Es menjava en silenci amb la presència de lectors que desgranaven en veu alta doctes lectures. Mentre es menjava, un frare llegia textos en un *recto tono*, en una *lectio continua*, pausada, amb un so monocord perquè fos ben assimilada. Crec que les taules eren despullades de paraments superflus. Qui eren els servidors monàstics? Sobre l'utilitatge, sabem que en aquella època

⁷ La recepta núm. 28 del *Llibre de Coc*, explica com fer "de pimentes de clareya" (Mestre Robert, *Llibre del coch*, edició a cura de Veronika Leimgruber, Barcelona, Curial, edicions catalanes, 1977, pàg. 37).

⁸ Mestre Robert: *Llibre del coch*, edició a cura de Veronika Leimgruber, Barcelona, Curial, edicions catalanes, 1977, pàg. 38.

les culleres eren de fusta, que cada frare tenia el seu ganivet, que a taula hi havia un saler comú. Molts aliments es punxaven amb una mena de forquilla/punxó. Altres menjars s'acostaven al plat, acompanyats amb un tros de pa. La majoria de gent menjava amb els dits (la forquilla d'Adam); menjaven bocins de pa sucats als guisats i sopes.

Pel que fa als queviures, n'hi ha que, en aquesta comptabilitat, estan mal especificats o absents, perquè no es compraven; provenien dels horts de la comunitat, de regals i de caritats, de deixes testamentàries...

Qui cuinava? ¿Els mateixos frares, un religiós cuiner, un coc professional, personal laic ajudat per dones? Al segle XVI hi ha anotada la presència de cuiners laics. Quan mataven el porc llogaven un carnisser, una mocadera perquè rentés els budells. Tenien traginers llogats per portar fusta, arròs, peix, etc. al convent. També surt anotat el servei d'una bugadera perquè els rentés la roba.

Tipologia de les anotacions

Fixem-nos en dos models d'anotacions escollits a l'atzar. Corresponen a dos dies feiners de l'any 1604, de les estacions de primavera i d'estiu. La distribució de les notes sobre el paper gairebé sempre és la mateixa: dinar i sopar o només dinar. No hi incloc els preus corresponents en lliures, sous, diners, ni algunes quantitats representades. Un treball a fer per algú que s'interessés per dades d'història econòmica seria veure si alguns d'aquests queviures, espècies, etc., en una forquilla de dotze anys (1600-1612), partint gairebé sempre de les mateixes quantitats, han sofert variacions de preus. Quan s'indiquen *de provisione*, entenem que en compren per al rebost o per al magatzem, per a diverses jornades. A cap menjada no hi faltava el subministrament de pa i vi encara que no surtin consignats. L'organització dels menjars era generalment d'un o dos àpats segons les estacions, però tampoc era matemàtic. De Pasqua a setembre dos, un de principal a les 13, un de lleuger per sopar; durant la tardor i els dejunis de Quaresma i divendres n'hi havia un d'únic a una hora més avançada. El dejuni obligatori era el divendres i aconsellat el dissabte, uns 150 dies l'any segons les diòcesis. Les regles d'abstinència que depenien dels llocs, no sempre eren prou rígides. Als malalts se'ls servien aliments dolços, temperats, sense espècies. Teòricament el monjo era l'atleta de Déu, que només menjava per conservar la salut. El dejuni era un mitjà de regeneració espiritual.

Dijous a 22 de janer 1604

Per dinar tenim escudella vegetal, ous i olives de postres. Per sopar hi ha pitaça doble per a lectors i estudiants, carn per a l'hospici de caritat; carn per a dos vells. De postre cards.

- Escudella de cols y naps
- Carn per lo hospici, una lliura y una terça
- pitaça per lo refetori ous tres dotzenes
- Postres, olivas de casa

A sopar

- Ensiam
- Pitaça doble per los lectors y estudiants, car 3 lliures
- Ítem una terça de carn per los dos vells
- Pitaça per lo refetori ous dos dotzenas y 2 de provisione
- Postra cards

Dimecres 23 de juliol de 1604

Com que era estiu es mengen cireres de primer i cebes. Després venia una escudella vegetal, peix, pitaça sense especificar; tonyina (no sabem si era salada o confitada perquè la conservació del peix amb la calor era impossible). També es compren ous i espècies (pebre i clavell). El postre no hi surt consigna.

- principi cireras de provisione
- altre principi cebas
- escudella pèsols tretze diners
- pitaça peix de provisione
- ítem 3 lliuras toñina
- nou parells de ous de provisione
- una onsa de pebre, deu diners
- vuyt diners de clavells

LES DOCTRINES MÈDIQUES⁹

La teoria dels humors o teoria humoral que encara se seguia al segle XVII era una doctrina mèdica atribuïda a Hipòcrates. Els humors es classificaven segons fossin calents o freds i humits o secs, a banda d'associar-se a una estació i una manera de ser de la persona. Cada aliment tenia les qualitats que li eren pròpies: fred o calent, sec o humit. Les espècies, molt abundants en els menjars d'altres èpoques, considerades calentes i seques, servien per corregir la natura dels aliments als quals anaven associades. Els ocells eren considerats, seguint les doctrines hipocràtiques, calents i humits, un ideal alimentari. La carn provocava luxúria. El peix fred i humit, símbol de l'aliment del cristià, no portava problemes perquè no escalfava els sentits, ni incendiava passions.

L'argument de la salut servia a moralistes, predicadors i metges per lluitar contra la golafreria de frares i de monjos. Massa menjar perjudicava el cos i l'ànima. A més de la literatura dietètica, s'observaven els humors, les orines, la pràctica de teràpies agressives com les sagnies, dues vegades a l'any, per tal de desequilibrar els humors perjudicials. De vegades alguns pacients emmalaltien o morien per aquests tractaments.

ELS MENJARS

Hi havia tres tipus de menjars: ordinaris, els més nombrosos; cíclics, molt lligats a les estacions i a la litúrgia; el de les festes ocasionals; els àpats dels diumenges i de les grans celebracions. Tampoc no sabem res dels horaris dels àpats, de l'organització de la taula, quins tipus de coberts hi havia. Dóna la impressió que les racions servides eren bones i variades. Els dies de peix són nombrosos: tota la Quaresma i tot l'Advent, les vigílies de festivitats importants, divendres i dissabtes de gairebé tot l'any. En aquestes jornades no es menjava carn ni ous ni productes làctics. L'església prohibia menjar carn i altres productes d'origen animal uns 150 dies l'any. Menjar segons quins productes era un pecat de boca. Teòricament i, d'acord amb les regles i normes monàstiques, el menjar dels convents havia de contribuir

⁹ Luis Lobera de Ávila, metge personal de l'emperador Carles Vè, va publicar *Banquete de Nobles Caballeros* (1530), un dels primers tractats que sobre dietètica del segle XVI es van escriure a la Península.

a refrenar les passions de la gola i de la luxúria, havia de tenir relació amb el vot de pobresa professat, afavorir la pregària comunitària i la salut del frare. Per Quaresma el menjar era voluntàriament limitat. Hom consumia preferentment els productes de temporada i de producció local.

La responsabilitat de fer treballar els diners del convent dedicats a la compra de queviures i altres béns de consum, utensilis per a la cuina i menjador, remeis medicinals, requeria en l'administrador, que sense apartar-se de les normes de pobresa i frugalitat que marcava la regla, havia de rendir comptes davant del prior el darrer dia de cada mes i no podia sortir del pressupost assignat. Com veurem, aquests dominics de Girona menjaven bé en qualitat i en varietat. Els diners lliurats a inicis de mes havien de quadrar amb la quantitat que s'havia gastat.

Fixem-nos en aquesta certificació del darrer dia del mes de març de 1607, signada pel depositari i pel prior:

«Lo últim del mes de mars de 1607, dóna compte fra Jaume Dufau, procurador del gasto ordinari, davant del pare superior y depositari així del gasto com del recibo y trobarem que havia rebut vint-sinch lliures y nou sous y set diners, y que havia gastat altres tants, en fe de lo qual firmarem de nostres pròpies mans y noms a sobredit dia, mes y any.

Fra Michael Pons, dipositarius; fr. Dionysius Rueda, superior; fr. Balthsar Prat».

En aquests apunts comptables també hi trobem les despeses de carn que s'han fet en dos mesos concrets: novembre i desembre de 1606, que de vegades també es quantificaven a part:

«Ítem per tota la carn qui's menja en aquest mes y són vuytanta y sinch lliures y mija, que a rahó de 2 lliures, 20 diners la lliura, valen dotze lliures, dos sous y tres diners dich» (30-11-1606).

Carn: «ítem per tota la carn se a mengat en aquest mes de desembre de 1606, que són treynta y tres libras y media, que a rahó de dos sous y deu valen quatre lliures, catorse sous y onse diners. (31-12-1606).

Un porc matat el 31-12-1606, suposem per celebrar el primer dia de l'any, es contabilitza en un altre punt separat de la resta de la carn: «ítem vuyt lliures de porc freschs y un fetge del mateix porc de pes una lliura y mija que val tot junt quinse sous y deu dinés, dich».



Pavellons del quarter de Sant Domènec (inícis del segle XX).

Als segles XVII-XVIII hi ha receptaris conventuals que intenten equilibrar la novetat i la tradició, assimilen la renovació culinària, l'acceptació dels productes americans. La majoria, però, per pobresa, per dedicació, per un patró més uniforme són més conservadors. Gràcies a les seves anotacions, del convent de Predicadors de Girona hem pogut resseguir la seva dieta, les viandes, les begudes, els ingredients. En tractar-se d'un convent urbà, de vegades l'hort era més petit en relació amb altres establiments establerts al camp. Això provocava un dèficit en el consum de vegetals, encara que aquí són ben representats.

En el cas del Convent de Sant Domènec de Girona aquest posseïa propietats que produïen aliments. En la majoria dels convents els productes de llarga durada provenien dels censos que cobraven en espècies (blat, raïm, oli, gallines, etc). Moltes vegades el blat era recollit en els graners de les granges i mòlt en els propis molins. Suposo que el pa es coïa en un forn situat dintre del convent. Caldria també fer un estudi a fons d'aquests dotze anys d'anotacions, per veure si hi figuren importacions alimentàries.

Tot i que fossin frares, la cuina és la del seu temps, la de moltes llars de la ciutat. Cal dir que el que menjaven anava molt lligat a les estacions agràries. L'economia es basava en rendes fruit d'almoines, de misses de difunts, donacions de particulars, deixes testamentàries, etc.

En els apunts no hi ha referències al pa i al vi, ben segur productes de la casa que no s'havien de comprar. Tampoc a la llet perquè sembla que no en consumien, només en forma de formatge o de recuits. Les despeses assenyalen, majoritàriament, si els queviures comprats ho són per dinar o bé per sopar. Se sopava després de l'ofici de vespres. No sempre és lleuger i no sempre s'aprofiten les restes del dinar.

Alguns menjars indiquen que expressament eren servits al refector. També hi ha queviures anomenats de "provisione", és a dir que es compraven per a dies posteriors (ous a dotzenes, un porc o un xai sencer, etc).

RELACIÓ DELS LLIBRES DE COMPTES

Els llibres de comptes del convent dels dominics de Girona i de Peralada, que contenen despeses sobre alimentació, conservats a l'Arxiu Municipal de Girona, en el fons dels convents desamortitzats, són aquests:

Reg. 43022. 1562-1582. *Ingresos y gastos del convento de Santo Domingo de Gerona desde 1562 a 1582*

Reg. 43023. 1540-1541. *Llibre del [pare] fra Benet Mates. Llibre de despeses diàries.*

Reg. 43024. 1540-1544. [*Llibre de despeses diàries*]

Reg. 43025. *Liber compitum expensarum prioratus fratris Onofrii Marull, magistri. Llibre de despeses diàries*

Reg. 43026. 1561-1574. [*Liber 3*] *us del gasto ordinari començat lo 1 de janer 1561. Finit lo últim de janer 1574*

Reg. 43027. 1600-1604. [*Llibre 6*] *del gasto ordinari [començat] en janer de 1600 [y finit] en dezembre 1604*

Reg. 43028. 1605-1612. [*Llibre de despeses diàries d'un convent*].

Fons convent de Sant Domènec de Peralada

Reg. 43043. 1605-1619. *Gasto diario del convento de Predicadores de Peralada. Conservat fragmentàriament. Conté les despeses de novembre de 1605 a l'octubre de 1619*

Mentre que les anotacions dels llibres conservats del segle XVI presenten un ventall de referències més variades, no tan precises, espaiades, els d'inicis del segle XVII gairebé són tots dedicats a les despeses d'alimentació, utilitatge, compra de roba, etc.

L'estructura dels apunts comptables és gairebé sempre la mateixa. Hi havia diàriament un o dos principis, una o dues pitances, segons les festivitats i unes postres. Aquests conceptes apareixen sovint per dinar i per sopar. Gairebé 12 anys seguits d'anotacions, sense interrupció, representen gairebé 4000 menús que, sempre, integren despeses de dinars i de sopars, a més d'extres variats, alguns dels quals consignem en un apèndix. Quan s'apunten queviures de "provisiō", no hi figura el preu detallat. Entenem que són provisiōs ja comprades, emmagatzemades, que s'usen quan convenen. Si es compra un porc o un xai de "provisiō", en dos o tres dies s'ha d'haver menjat tot (menuts i fetge inclosos). Hi ha plats de verdures com els "espinacs de la casa", que entenem que sortien de l'horta de convent.

D'entre els plats que ens han cridat l'atenció, destaquem l'ensalada (paraula que probablement prové de l'espanyol, a través de l'italià *insalata*; potser una de les primera vegades que apareix en un text català), la riquesa de pitances, la majoria guisats; la presència d'arengades, els naps amb nogada¹⁰ (salsa de nous). Fins al segle XVI els llegums, considerats aliments lleugers, eren menyspreats per les classes benestants, eren una menja de pobres. Foren descoberts a l' Itàlia renaixentista. Sabem que els aliments conreats a la terra eren considerats els menys nobles de la creació en relació al cel i a l'aigua. En aquesta comptabilitat hi ha molts apunts que indiquen la compra d'espècies. A més de servir per a les cuines refinades, també eren recomanades per les seves virtuts terapèutiques. Les plantes aromàtiques també tenien virtuts terapèutiques ja que ajudaven la digestió. També hi ha la compra puntual de neu per refrescar begudes, per conservar millor, uns dies, segons quins aliments.

Un llibre de despeses del convent d'Eivissa

De la vila d'Eivissa s'ha conservat el *Libro del gasto ordinario del con[ven]to de Sant Vicent Ferrer de Yviza* [dominics] «siendo prior el M. R. P. F. Thomás Ramon, Predicador General del Real Convento de Predicadores de Palma». El llibre comprèn des de març de 1750 a la darrerria de 1769. Els tipus

¹⁰ Joan Rosselló Lliteras en el seu treball «Como se alimentaban los P.P. Dominicos (s. XV)», dins *La vida quotidiana dins la perspectiva històrica...*, pàg. 267, documenta la compra d'anous per fer licor de nogat: «nucos et alia per a fer noguat; nucos per lo noguat...».

d'apunts que fan referència a despeses alimentàries dels frares tenen prou semblança amb els conservats a Girona. Encara que pel mig hi hagi més de cent-cinquanta anys de diferència, més o menys menjaven el mateix:

«**Noviembre de 1769. Domingo, 12.** Primero para 14: buey, 7 tercias y media. Escudilla, fideos: tres libras y media. Pitanza, buey, 7 tercias y media. Cena: ensalada de rábanos; pitanza, pescado lls. **Lunes, 13.** Primero para 14: pescado, 4 lls; Escudilla: arroz, cinco libras. Pitanza: pescado 7 libras. Colación pimientos. **Martes 14.** Primero para 14: macho, 7 tercias. Escudilla, sémola 2 libras y media. Pitanza Macho, 7 tercias. Ensalada rábanos. Pitanza, pescado... **Navidad.** Primero para 17 caldo; 2º Pepitoria; 3º cuarto de gallina; escudilla arroz, seis libras. Pitanza: carnero 7 tercias y media. Cena: ensalada escarola, pitanza huevos, 16 pares».¹¹

PRINCIPIIS

Hi havia **un principi** o *principium*, una mena d'entremès o d'entrant per dinar i, a voltes, per sopar, que es menjava sol o després de la sopa. El DCVB ens diu que «principi és cadascun dels plats que se serveixen després de la sopa o bullit i abans del postre». El primer esment que dóna és, però, del segle XIX. A la primavera o a l'estiu la fruita també era un principi que servia per preparar l'estómac. Ja a l'època medieval la majoria de fruits frescos es consumien a inicis del menjar. Hom valorava la bona digestió, per damunt de tot, com factor important per mantenir una bona salut. Aquesta digestió s'assimilava a una veritable cuita dels aliments ingerits, com en un forn, gràcies a la calor interna del cos. Com que la major part dels fruits frescos eren considerats freds i humits, calia més temps per fer-los digeribles. D'aquí que, cuits a l'estómac, perdien l'excés d'humitat i de fredor. Les fruites menjades de primer s'estaven més estona a l'estómac i responien a aquesta exigència dietètica. Ara mengem meló amb pernil. Antigament, el meló es menjava amb sal i a l'inici de l'àpat. D'aquí que per evolució, possiblement, la sal es va canviar per un aliment salat que tingués més presència i sabor.

¹¹ Felip Cirer, *op. cit.*, pàgs. 62-63. Vegeu també l'enllaç electrònic www.dominicos.org/familia on es pot consultar un treball de Sor Maria Jesús Galán, monja de Santo Domingo del Real de Toledo: «Los alimentos del cuerpo para bien del alma». *Manteles, ayunos y manjares en Santo Domingo el Real de Toledo (siglos XVIII i XIX)*.

De vegades el **principi** era però un plat més consistent. En aquest primer plat hi trobem arròs, llegums, fideus, escudelles de tipus diversos, etc. Un **principi** també podia ser una amanida, un plat de botifarres, fetge, cols, pastanagues (çafanòries), «picadillo», anyell d'Aiguaviva, «carabaces» fregides, cols de casa, arengades¹², escudella de «carabaces» ab mitja lliura de pinyons, carn diversa, etc. El «picadillo» era un plat que es preparava amb carn picada, porc, verdures, alls, tot cuit, barrejat amb ous batuts i espècies (27-12-1600). Heus aquí una selecció de plats per a **principis**. Fem constar el dia, més i any de l'anotació. Alguns apunts mostren que els frares del convent de Sant Domènec donaven almoïna de menjar a l'hospici de Girona.

- principi botifarres y llomillo de casa (20-02-1605).
- principi arengades, dos dotzenes, un real (diumenge 27-02-1605).
- principi cols de casa (25-02-1605).
- altre principi menúcies de capons (20-02-1605).
- principi de peres prunes (03-08-1605).
- principi sebes (03-08-1605).
- principi de naps ab nogada (salsa de nous) (23-12-1605).
- principi de magranes (25-12-1605).
- ítem altre principi de carabaçes fregides ab mel¹³ (25-12-1605).
- primo principi costelles de porch (01-01-1606).
- principi de naps amb nogada (salsa de nous) (13-01-1606).
- primo principi tres gallines de la Torre (03-01-1606).
- principi de fruita rayms¹⁴ de provisione (dimecres 1-11-1606).
- principi al hospici una lliura y mija de fetge (01-01-1607).
- principi brotons, un sou (28-03-1607).
- primo un cabrit per principi, sis reals (16-04-1607).
- primo pincipi un corderet dels del delme de Aiguaviva (17-04-1607).
- principi cuyt cols del mirador¹⁵ de casa (12-11-1607).
- primo, principi rayms del convent (25-12-1607).
- principi bledas ab panssas y piñons (23-08-1610).

¹² Diumenge, 22-12-1602, «principi arangades». Aquest peix que habita en mars septentrionals, d'importació, ja apareix consignat en un document mallorquí de 1521 (DCVB).

¹³ Aquí la mel indica una preparació d'origen medieval.

¹⁴ Durant el mes de novembre encara menjaven raïms.

¹⁵ El mirador era l'espai esgraonat de les hortetes del Convent, actualment darrere de l'edifici del Rectorat de la UDG fins arribar a la muralla.

- principi carabaças fregides (24-09-1610).
- principi papitòria ab mija lliura de avellanas (26-12-1610).
- principi carabaças ab sucre y mel (07-01-1611).
- principi fetge del tossino (13-01-1611).
- principi pex en graelles (02-02-1611).
- principi per lo hospici fetge d'anyell (13-04-1611).
- principi de sireras 4 lliuras. Festa de la Assensió de Nostra Senyora (12-05-1611).
- principi de sireras y madoxes. Dia de la Trinitat (29-05-1611).
- espinacs, naps ab nous de casa (novembre de 1611).
- principi y postra peras (19-06-1611).
- segon principi papitòria de sis gallines ab una terça de fetge (26-12-1611).
- segon principi custelles de tocino de casa (2-2-1612).
- principi escaldums de volataria i mija lliura de fetge (04-03-1612).

En temps encara més reculats una escudella era tot aliment cuit en un pot, també hi entraven les carns. Després evolucionà com una menja composta de verdures o pasta cuita amb un brou. Entre aquests menús hi ha molts plats de cullera, l'expressió francesa *la cuisson au pot*. En aquesta comptabilitat és molt important el capítol de les escudelles per la seva varietat: «escudella d'avellanes, d'arròs, farro, ciurons, sèmola, pèsols, siurons de provisió amb una lliura de avellanes, pèsols amb una lliura d'arròs, siurons de casa ab una lliura de amelles, de blat (blat escairat)¹⁶, de fideus; de cebes ab sis diners de safrà (05-08-1605); de carabassat¹⁷ ab llet de piñons (08-08-1605).

- scudella carabasset amb llet de piñons (03-08-1605).
- ítem escudella olla podrida, cols (setze diners), naps (un sou), sebes (nou diners); dos mesurons de castanyes, quatre sous; cansalada una lliura, quatre sous; pomes sis dinés, alls, sis dinés (02-11-1606).

¹⁶ Escudella de blat (era potser blat escairat?). Al procés de treure la cutícula del cereal se l'anomena escairar. Plats amb blat escairat, és a dir pelat, encara es fan presents d'una manera testimonial a la cuina del Berguedà i del Ripollès, en zones de muntanya on per la seva geografia aquest cereal feia de substitut a l'arròs. Aquesta escudella sovint apareix en receptes de la cuina ripollesa d'inicis del segle XX. (Salvador Vilarassa i Vall, *La vida dels pastors*, Ripoll, 1935).

¹⁷ Confitura de carabassa amb sucre.

- escudella guixes de *provisione* (29-03-1607).
- escudella de amidó, dues lliures (15-04-1607).
- escudelles de freixurat¹⁸, quatre freixuras de moltó, y una lliura de fetge y una de avellanas (18-12-1607).
- escudella fava fresa ab arròs deu diners (15-10-1608).
- escudella sebas (21-08-1610).
- escudella siurons de casa (23-08-1610).
- escudella avellanat, 3 lliuras de avellanas (07-09-1610).
- escudella carabaçat (12-09-1610).
- escudella favas ab arròs (15-09-1610).
- escudella llanties (27-09-1610).
- escudella farro (04-01-1611).
- 2 unces amelles per la escudella del diumenge propassat (novembre de 1611).
- escudella cols capdalladas (octubre de 1612)».

PITANCES

Després venia la **pitança**, la ració de l'aliment quotidià, de l'àpat o la menjada principal. Pitança ve de *pitancia* o *pictantia*. En principi era un plat suplementari per als pobres o als membres d'una comunitat per millorar la dieta. Aquest suplement provenia gairebé sempre de donacions o de recollides extres. N'hi havia de generals i de particulars. Les pitances particulars eren donades per l'abat a gent que dintre la comunitat tenia assignats determinats oficis. Segons quines diades hi havia dues pitances, la segona extraordinària. A Mallorca deien aquesta dita: «un frare manco i una pitança més», per manifestar satisfacció que algú se'n va o deixa de venir. El pitancer era el cuiner del convent encarregat de repartir la pitança. En aquesta comptabilitat solen haver-hi bullits, guisats de carn o de peix, plats de carn, platillos de carn de moltó. Entre els plats de procedència castellana trobem l'olla podrida, el «picadillo», la pepitòria...; aquest darrer plat era fet amb despulles d'aus (colls, ales, fetges, pedrers, etc.), que es cuinaven amb clara d'ous, ametlles mòltes, espècies, etc.

¹⁸ El DCVB recull un plat medieval, un guisat de freixures, freixurat amb ous, però no l'escudella: «Guisat de la freixura d'un animal (Men.); Con se deu fer hi coure freixurat ab hous, Flos medic. 235 v ».

Lolla podrida.¹⁹ era un dels plats més convincents pels mesos d'hivern que apareix en aquesta documentació. Era cuinat a base de carns, hortalisses i llegums, una variant de la nostra carn d'olla, possiblement d'influència castellana. L'escriptor més espanyol del Segle d'Or, Calderón de la Barca, afirmava que l'«olla podrida» era la «princesa de los cocidos». Els filòlegs no s'han posat d'acord sobre l'origen d'aquest plat. Podria venir «de olla poderida», en el sentit d'olla dels poderosos perquè era un plat al qual només hi tenien accés els més ben situats econòmicament. També podria venir de podrir, ja que la carn i els llegums per ebullició queden com desfets, podrits. El diccionari de Covarrubias recull aquesta definició: «[...] en cuanto se cuece muy despacio, que casi lo que tiene dentro viene a deshacerse, y quedar como la fruta que se madura demasiado.»

El peix, que era variat, era també un aliment sempre present durant els períodes litúrgics d'Advent, la Septuagèsima i la Quaresma. També se servia per les vigílies de Nadal i de Pasqua.

Hi trobem:

- «- pitansa sardina fresca (02-03-1605).
- pitansa deu lliures de agulles un sou (23-12-1605).
- ítem pitansa vuyt lliures de calamars, dos sous y set lliures, llevada franqueza valen (24-12-1605).
- ítem pitansa dinar y sopar sis lliures de moltó (27-12-1605).
- primo pitansa quatre lliuras semola, dinar y sopar; ítem escudella dos lliures de sèmola (28-12-1605).
- pitansa de carn en cassola, dos lliures (01-01-1607).
- peix fresch de ciutat dotse lliuras (07-04-1607). Ítem pitansa peix fresch de provisione (07-04-1607).
- pitansa sardineta quatre lliuras y mitja, nou sous (09-04-1607).
- pitansa abadejo sis lliures, sis sous (02-12-1607).
- pitansa primera quatre parells y mig de capons catorse reals (16-04-1607).
- segona pitansa moltó de provisione (16-04-1607).

¹⁹ Al convent del Carme de Ciutat de Mallorca també hi trobem la presència de l'olla podrida. Vegeu l'article de Vaquer, *op. cit.* pàg. 256. Llegim aquesta altra nota sobre l'*escudella podrida*: «esta escudella se fa a l'ivern y tardó; en la escudella que se diu podrida s'i posen dos picotins de siurons y un poch més que té a esser una mesura y mitxa; de monjetas així mateix, fideus, pomas o peras o codonys alls...cols, naps, xerebias, castanyas, pebre..., congre... y arròs (*Cartuxa Montalegre*, DCVB).

- pitansa peix fresch de Sant Feliu, sinch lliures y mitja (12-12-1607).
- ítem pitansa bollida vuyt lliures de carn (26-12-1607); segona pitança, costelles de tusino de casa, 1-1-1608).
- ítem una altra pitança de sardineta en caçola. Ítem altra pitança de sardina fregida (4-8-1608).
- ítem pitança tunyina y abadejo set lliuras, valen set sous (20-10-1608).
- pitança deu lliuras de merlusa a nou diners, set sous y mig (03-03-1611).
- pitança congre sinc lliuras a dos y vuyt, val tretse sous y quatre diners (06-03-1611).
- per pitança ous de partera, quatre dotzenas de ous²⁰ (25-12-1611)».

El peix, que de vegades porta la indicació que provenia de Sant Feliu de Guíxols, era ben variat: verat, per lo refetor (30-04-1601), congres, rajada, tonyina salada, «abadejo», bogues, peix granat de provisió, sorell, «lisses», oblades, mero, etc.

Les aus, menja luxosa, també hi són consignades: 3 parells de capons (16-12-1603); 3 parells de capons (20-12-1603); ítem un parell de capons, 8 sous (22-11-1607).

POSTRES

Després hi ha consignades amb detall anotacions de despeses sobre postres. Els frares menjaven formatge, olives, olives de casa, cards²¹, castanyes de casa (entenem de les propietats que tenien). Després de les postres, a voltes, era costum beure vins especiats i aromatitzats amb herbes i espècies. La ingesta de fruits secs servia per tancar l'estómac. Els confits coberts de sucre o de mel, considerats com a medicaments, facilitaven la digestió. L'hipocràs i la clareia són considerats vins medievals. L'hipocràs era una beguda amb presència de vi negre en el qual s'hi deixaven en infusió

²⁰ Eiximenis en *Com usar bé de beure e menjar* establí més o menys aquest règim de menjar: «...en vida comuna cascú és content menjar a dinar cuyna ab carn o ab peix e a sopar peix o ous o qualque cosa simpla en la valor», pàg. 89.

²¹ En el *Nou manual de cuinar amb tota perfecció* (Barcelona, circa 1830), hi llegim una recepta de cards escaldats i cuits amb aigua. Després s'hi afegia una salsa. També se servien acompanyats d'ous durs.

diverses espècies: gingebre²², canyella, nou moscada, etc. «Quan la dona està en treballs de parir... és bo donar-li pa banyat ab vi procàs», apuntava el frare de Banyoles, Miquel Agustí a *Secrets Agricultura*.

Així trobem:

«- ítem per un cove de pomas (14-12-1602); compra de 25 pomes (16-12-1603).

- provisió de dos arroves de figues, a 7 reals la arrova (22-02-1605).
- ítem per dos melons (07-08-1605).
- ítem postre carts, un real (26-12-1606).
- postre de figues de provisione (03-03-1607).
- ítem per sen neules y tres lliures de torrons y viscuit per postre perquè mossèn Alba no en tenia (2-02-1608).
- postre de peres tendrals, set sous, dos diners (04-08-1608).
- ítem per trenta neules y una lliura de torrons quant vingueren los pares capitulars y vi dolç (12-02-1608).
- postra castañas (09-10-1611).
- neulas de sucre 125 y 2 lliuras, 8 onsas de torrons de piñons y picats 26-12-1611).
- torrons quatre lliures a dos sous la lliura, valen divuyt sous (31-03-1612)».

ÀPATS EXTRAORDINARIS

Transcriu a continuació les anotacions que fan referència a àpats extraordinaris. Els continguts no mereixen gaire comentaris. Veureu que de gana no en passaven.

[Àpat de Nadal, 25 de desembre de 1600]

- «- principi de carabaces, un sou.
- Ítem lliura y mitja de mel, tres sous.
- Ítem dos lliures y mitja de farina de arròs, dos y mitg.
- Ítem lliura y mitja de sucre dotze sous.
- Ítem de cañella, una onça y mitja tres sous.
- Ítem de amelles, lliuras y mitja, dos sous, sis diners.

²² El gingebre tenia propietats digestives, carminatives i estimulants.

- Ítem dos onces de pebre dos sous, quatre diners.
- Ítem una onça de clavells, dos sous y quatre.
- pitança de ous, tarde y mañana, deu dotzenes, a v mitg la dotzena són setze sous y vuyt.
- Ítem sal per al refetor, un sou
- Ítem vuyt lliures de piñons, nous sous y quatre.
- Ítem de cart, ensalada, dos sous y tres».

[Diada de Sant Esteve de l'any 1600]

- «- Vint gallines.
- Dos frexures».

«[Queviures comprats i/o menjats el dijous a 4 d'agost de 1605, dia de Nostra Pare Sant Domingo]

- primo principi prunes de coure de casa.
- Altre principi de moscats y melons.
- Altre principi carabasses fregides.
- provisió de una toñina fresca la qual pesà [...] i un real d'estrenes al traginer. Val quatre lliures, dos sous.
- ítem d'esta toñina se'n donaren de quatre maneres differentes que foren de quatre pitances.
- ítem dos pittanças de sorra salada, la una ab sucre y cañelló; l'altra ab salsa de pagó²³, val 3 lliures, 4 sous.
- scudella ginstada amb aquests ingredients: llet ametlles, farina d'arròs, sucre, dos onses de salses²⁴ fines....
- postres, peres y formatge.
- Altre postre de avellanes tendres.
- per la tramessa y per los seculars combidats dragea y gingebrons.

²³ La «salsa de pagó, surt consignada en el *Llibre del Coch* de Mestre Robert (núm. 21). Contenia: «gyngebre velladís vna onça: cayella quatre onçes: clavells de girofle una onça: nou d'xarch vn quart: çaffrà mija onça: e tot aço sia ben picat e passat per un cedaç que sia de bona manera prim. E vet ací salsa de pagó» (DCVB). A més de servir per acompanyar al paó, també s'utilitzava per condimentar el pollastre i altres aus.

²⁴ Aquí salsa té el significat d'espècie, conjunt de farciments per adobar un plat.

- per los matexos tres tortades²⁵ reals, en les quals entraren primo una lliura de sucre y 2 lliures 1/1 ametlles, una lliura y mija de avellanes, una lliura de formatge, quinze dinés de peres y pomes y més 3 dotzenes de ous.
- ítem una corterola de vi blanch per principi y postre.
- ítem mija bóta de vi claret per quant lo de casa era un poch gastat.
- ítem per 34 lliures de neu a 6 diners la lliura.
- ítem dos lliures de piñons y diverses coses.
- ítem tres liures de mel fina y coses differents.
- ítem mija lliura de pebre.
- ítem mija lliura de sucre y cañella.
- ítem per quatre dotzenes de plats; per una dotzena de scudelles; per una dotzena de tasses; per tres botiges; per dos cassoles grans.
- ítem per a sopar ensalada.
- pittança de peix i ous.
- postres fruyta.
- per los malalts, mitja lliura de carn».

«Sabbato y dia de nostre reverent pare Sant Domingo, a 4 agost 1607

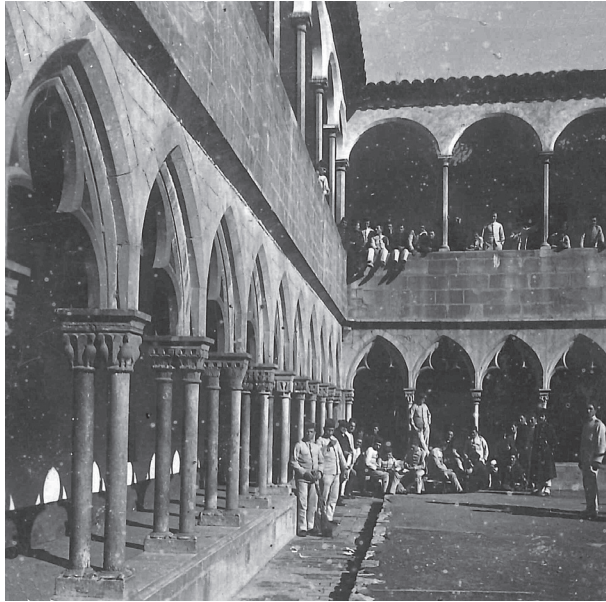
- primo principi de prunes de l'ort...
- ítem set sous y mig de moscats per a principi.
- ítem principi de carabases fregides, dos sous.
- Ítem una pitansa de ous en partera²⁶, coranta parells ab sucre y canyella que tenen a fer sis dosenes y vuyt ous...
- ítem tretse lliures de peix de mar de Palamós entre gros y mijanser (que no se'n pot saver més), tretse reals dich.
- ítem quatre reals de la mula que porta fra Berthomeu per a anar a portar lo peix de Palamós.
- ítem onze sous de peix de riu.²⁷
- ítem una pitansa de peix bullit de principi.

²⁵ El DCVB defineix així la tortada, segons una primera documentació mallorquina de 1657: «Massa de farina fina pastada amb ametlles mòltes, rovells d'ou i sucre, sovint farcida de confitura i adornada exteriorment de blanc d'ou, fruita confitada etc.; es fa amb motlle i té diverses formes, però sol esser de gruix considerable i constitueix una menja pròpia de gran festa; cast. tortada. Carabassat, tres lliures per los gubellets y tortades, doc. a. 1657». (*Hist. Sóller*, ii, 438).

²⁶ «ous en partera», menja delicada, expressió que no he trobat documentada. Ous preparats amb sucre i canyella.

²⁷ Era peix del riu Ter o de l'Onyar?

Claustre de l'exconvent de Sant Domènec amb presència de soldats.



- ítem un altra de ous ferrats, coranta parells que són sis dotsenes a raó de...
- ítem un altra pitansa de peix fregit de provisione.
- ítem escudella, farina de arròs a sis lliures, sis sous.
- ítem tres reals de melons y dos de ponsem per a postres que són deu sous.
- ítem un formatge per a postre y olives.
- ítem quatre quartons de vy blanch.
- ítem una lliura y mija de sucre en pols.
- ítem una onça de canyella.
- ítem mija onsa de safrà tres sous y mig.
- ítem dos onses de pebre....
- ítem quatre lliures de neu que no·n poguerem saber més.
- ítem pitança per a sopar trenta y vuyt parells de ous...
- ítem sis botyls per al refector.
- ítem dos reals de vinagre.
- ítem set vinagreres.
- ítem tres salés y sis gots.
- ítem mija lliura de mel.
- ítem dos sous per dos feixos de canyas per a enramar lo refector.»

Diumenge de Carnestoltes, 13 de febrer de 1611

- principi botiffarres de casa.
- primera pitaça un quarto de capó a cada hu que són quatre parells de gallines, los tres parells comprats y lo un parell del galliner. Valen los tres parells vint-y-sinch sus y dos dinés.
- pansas y piñons y alls per farsiment.
- escudella arròs de casa.
- segona pitaça picadillo tres lliuras ½ de carn.
- 3ra. pitaça carn bollida 4 lliuras.
- postra pomas.
- ensiam.
- pitaça per sopar ous quatre dotzenas y deu ous...»

Diada de Corpus (02-06-1611)

- «-2on. Principi 3 lliuras de vedella.
- ítem 3 lliuras de bou per fiambre.
 - ítem 5 lliuras de sireras per la collació antes de anar a la professó del Corpus».²⁸

[Queviures comprats i/o menjats feria 5 et 4 d'agost de 1611, dia del nostre Pare Sant Domingo]

- principi de melons y prunes.
- 2on. principi ous de partera, set dotzenes y 8 ous.
- 3er principi alberginies farsides (sic) ab piñons y amelles.
- 1ra. pitaça varatts vuit lliures y mitja... llevada la franquesa.²⁹
- 2ra. pitaça ous ferratts, set dotsenas y 8 ous....
- escudella arròs set lliuras ab 2 lliures y mija de ametlles.
- 3ra. pitaça ous ab tortilla, set dotsenas y 8 ous.
- ítem 1 lliura pols de sucre y 3 onças de cañella.
- pebre tres onças y deu diners de vi blanc per mossèn Rodríguez.
- ítem per sis tortades fetes de ous y amelles y carabaçat a 8 sous la pessa.
- ítem per dos quintas de neu.... y 4 cortons y mig de vi blanc.

²⁸ Abans d'anar a la processó del Corpus, els frares prenién un reforç.

²⁹ No he pogut determinar en què es basava aquesta franquesa. Potser el peix no pagava dret d'entrada o no estava subjecte a impost.

- ítem per una axeta de coure.
- ítem per deu dotzenas de plats y 4 dotzenas de escudelles.
- ítem per sis botijes³⁰ y set gots y set vinagreres.
- ensiam.
- ous per sopar tres dotsenes y mitja.
- postra: melons que a donats mossèn Rodríguez.
- ítem per tres brocals de garrafons.
- ítem una onça de sucre candi per un malalt.
- ítem per mija dotsena de salers.
- ítem per un guarniment de fusta per refrescar lo garrafó de aram per lo dia de nostre pare sant Domingo.

Vinguda de pares provincials i altres persones convidades

«- ítem per la vinguda del pare provincial: ensiam y cars y ous y pagells de provisione y per cent neules y una lliura de torrons y per un brocal de clarea³¹ (22-12-1603).

- ítem un parell de perdius quant vingué lo pare prior de Perpinyà, 15 sous (12-12-1607).

- ítem set sous y quatre diners per dos parells de pollastres y per panssas y pinyons y per dos lliures de neu per convidar lo scrivà de les cosas de Sant Dalmau [Moner]³² (02-09-1610).

- per fer la calenda als pares dipositaris, un parell de capons (10-10-1611).»

ALTRES DESPESES I CURIOSITATS

Entre les pàgines dels llibres de comptes hi ha anotades moltes despeses sense connexió aparent, a vegades amb el concepte de “provisió” (per a més endavant), de les quals n’hem fet una tria arbitrària. Algunes són curioses: compra d’espècies per elaborar els embotits, per estris de cuina, candeles,

³⁰ Botitja o botija: diversos tipus de càntirs, recipients de terrissa per abocar-hi aigua o per beure a galet.

³¹ Beguda feta amb vi, mel i espècies aromàtiques a la qual s’hi afegia clares d’ou. Generalment es bevia a l’hivern en copes de vidre, acompanyada de neules.

³² El beat Dalmau Moner (Santa Coloma de Farners, 1291 - Girona, 1341), conegut popularment com a Sant Dalmau, fou un eremita i monjo dominic al convent de Girona. Ben segur que al Convent hi havia un scrivà o un biògraf que treballava en els seus papers.

llenya, ingredients per fer la clareia i el vi procàs, compra de torrons, aus, grana per farcir els pollastres, pagaments en espècie que es donaven al predicador com ara bescuits. També s'apunten els costos de les dietes per a malalts; l'anada, per exemple, a Torroella de Montgrí per comprar arròs; la compra de sabó per rentar la roba dels frares; pagaments fets per a conceptes diversos, etc.

Sobre una cullera de plata

«Sia memòria que a 21 de setembre 1623, lo pare prior Mestre Font tragué una cullera de plata del depòsit per a servir-se'n quan estava de mala gana, ell ne donarà rahó». En el marge del foli hi ha una anotació posterior que diu: «a 15 de febrer 1624, tornà dita cullera».³³

Aiguardent

«- ítem per ayguarós y per dos onzas de pols de sucre per ayguardent» (18-06-1611).

Apotecari

«a mossén Jayme Garçaneda, apotecaryo de Girona, per los torrons, neulas, cera y qualsevol cosa que hayan tomado de su botica fins el dia present, 13 libras» (01-04-1577).

Arranjament de roba

«- ítem quatre sous y set diners per remendar uns balons»³⁴ (03-09-1610).

Arròs

«- ítem per fer blanquejar un quintar y mig de arròs que plegaran a Torroella de la capta. Ítem per pagar lo lloguer de la cavalcadura per anar a cercar arròs a Torroella». (6-2-1608).

³³ Registre 43029, fol. 23v.

³⁴ Peça de vestit a manera de capa curta.

Bugadera

«- A 16 de novembre de 1609 comença la bugada a rentar Isabet Comes, muller de Francesch Comas, dóna-se-li quinze reals per mesada pues ve a devuyt lliures lo any. Té obligació de fer bugada cada semana que no sia impedida per plujas o festas y se ha de dar la cendra de casa» (escrit al verso de la guarda final d'aquest segon volum).

Candeles

«- ítem dos lliures de candeles dos reals (05-12-1606); ítem una lliura de candeles, dos sous» (02-12-1606).

Carnisser. Confecció de botifarres negres i blanques amb presència de moltes espècies

«- ítem per fer matar los dos tossinos a un carnicer y per fer les botifarres y llangonices y per salar los becons (10 reals); ítem per 8 onças de pebre per fer les botifarres; ítem quatre onças cañella per lo matex affecte; ítem 3 onças gingibre per lo matex effecte; ítem una onça de clavells; ítem una rentadora per netejar los budells dels tossinos; ítem mitja cortera de salt molta de Cardona; ítem sis dotzenas de ous per les botifarres blanques de provisió» (19-12-1603).

[Caritats per a l'hospici]

- «- principi a l'hospici, fetge dos sous, 26-04-1601; anyell d'Aiguaviva.
- pitança per lo hospici, carn (28-12-1603).
- primo pitança al hospici sinch lliures de carn entre dinar y sopar (28-12-1606).
- carn per lo hospici 3 1/2 lliuras [al] carnicer de la ciutat» (09-10-1611).

Citronat³⁵

«-[A] Baldiri Caselles, apotecari per dotze lliures y onze onses de sucre y citronat a raó de quatre sous, sis diners.» (desembre de 1561).

³⁵ Confitura de poncem.

Clareia³⁶

«- ítem dotze lliuras de mel per fer la clarea (22-12-1603).

-*Gasto per fer la clareya per lo convent*: primo sis unces canella; ítem una unça de pebre y gingebre picat junt; ítem sis lliures de mel fina a 13 diners lliure» (23-12-1605).

Conills

«- compra de dos conills (novembre de 1540).

- ítem un conill dos sous y mig» (24-12-1607).

Cuiners o cocs i mossos cuiners al convent durant alguns anys del segle XVI

«- Soldada del coyner... Joan, coyner. La soldada de un any comensant lo die de Santa Lúcia del any 1557, la quantitat soldada són deu lliuras y mitja (maig de 1558).

- A Joan, lo francès, cuyner... acompliment de paga del temps que a cunyat y pastat en casa y de garbellar cent deu sous (27-01-1562).

- mosso cuyner. Al cuyner Joan Silvestre per quatre mesos coranta vuyt sous (juny de 1568).

- a Joan del Bosch, cuiner... lo temps a servit de cuiner pastíçer, setze sous y es pagat fins vull» (maig 1576).

Diversos per a lectors, estudiants, cantors, capitulars....

«- despeses de menjar per a lectors i estudiants (19-12-1602).

- carn per lo moço del pare provincial (25-12-1603).

- ítem una lliura de midó y mitja lliura de sucra per escudella dels pares capitulars (dissapta 9-2-1608).

³⁶ Gabriel Martín Roig a *Dolços, confits i tortells palamosins farcits d'història: segles XVI-XIX*, "Revista del Baix Empordà", (núm. 50, 2015, pàg. 45-52). Martín apuntava: "Dos anys més tard el 1594 el clavari de la vila paga per ordre i comissió dels jurats una nova compra de de neules i torròn i licor [clareia] pels frares del convent de Nostre Senyora de Gràcia, com s'acostumava a donar cada any el dia de Nadal», pàg. 45. En el llibre de l'obra parroquial de Santa Maria de Palamós de 1708 es fa la distinció entre neules de sucre i neules blanques de penjar (pàg. 47).

- ítem bescuit per los capitulants nous (dissapte 15-02-1608).
- ítem per la col·lació se dóna lo divendres als cantors del *miserere*, ensalada sis dinés (18-2-1611).
- ítem un parell de colomins per lo pare mestre Font (20-04-1611).
- ítem un parell de polles per los dos novicis fra Ornos y fra Giberta (08-06-1611).
- ítem un cart per los pares priors de Lleyda, Coblliure y Castelló de Ampúries. Ítem vi claret per los pares priors» (15-11-1611).

Escudella pels pobres

«- ítem escudella per los pobres des del primer dia de Quaresma un mesuró de pèsols val dos y mig y un altre de lletilles dos sous y deu diners» (28-02-1611).

Espècies per al farciment dels pollastres

- «- ítem per farcir los galls de indies per lo pare provincial, mitja lliura formatge y una lliura de panses y mitja lliura pinyons y una onça clavells y una onça de pebre (28-12-1603).
- Ítem tres lliures de panses y dos de pinyons per a farsir les gallines, quatre sous y quatre diners» (26-12-1607).

Espècies

- «- ítem amelles, amidó y ayguar[r]ós per la escudella del pare provincial (24-12-1603).
- divuyt dinés de matafaluga per al pa de Pasqua» (17-04-1607).

Estris per a la cuina

- «- per adobar una portadora (05-08-1605).
- per un cistell per a la cuyna (05-08-1605).
- per un cabàs per anar a comprar carn (09-08-1605).
- ítem un real de vinagre y dos diners de llíquets (30-12-1606).
- ítem un ganivet per a la cuyna, dos y mig (05-12-1606).
- ítem una olla per fer lo caldo als malalts» (05-01-1611).



Taula d'un convent (il·lustració d'*El rellotge de la Sapiència* d'Henri Suso, S. XV).

Fruita seca

- « ítem dos mesurons de nous a vint-y-dos diners (05-12-1607).
- ítem un sou de panses y pinyons y catorse dinés de carts, és tot dos sous y dos diners (22-11-1607).
- ítem mitja lliura de avellanas per lo fetge» (05-09-1610).

Horta, planter

- « ítem mil sebes per plantar (28-04-1601).
- ítem quatre-centes cols per plantar en lo Mirador, a 2 sous 4 diners lo cent (25-09-1610).
- ítem per dotse-centas cols per plantar al mirador, deu sous y sis diners» (18-10-1611).

Hortolà

- «dotze sous per quatre jornals a un hortolà».

Llaurar

«- laurar lo mirador y ort del convent. [A] Joan Sàbat, pagès per llaurar 4 vegades lo mirador y dos vegades lo ort del convent» (23-10-1540).

Llenties

«-compra de llenties» (octubre de 1540).

Llenya

«- ítem onze sous de dos càrregas de llenya» (18-11-1606).

Lloguer d'una mula per fer la verema

«- ítem dos reals per lo lloguer de una cavalcadura per anar a començar la verema» (01-10-1610).

Menjar i preparacions per a malalts

«- ítem amelles i sucre per algunes escudelles espessas per malalts (19-06-1603).

- ítem una lliura de farro per los malalts (02-03-1605).
- ítem una lliura de farro per als malalts, vint dinés (08-11-1606).
- ítem mitja lliura de carn per als malalts (25-01-1607).
- ítem un parell de polles per fra Martínez, malalt, quatre reals (29-03-1607).
- ítem nou diners de carn per al pare fra Pons (31-03-1607).
- ítem una polla per a un malalt dos reals (03-12-1607).
- mija lliura de carn als malats quinze diners (15-10-1608).
- ítem un parell de polles per lo pare Sart malalt (20-09-1610).
- ítem dos tòrtoles per malats (23-09-1610).
- ítem mitja lliura de carabaçat per los malalts (22-08-1610).
- ítem malvesia y dragea per fra Francesc Bonavila, malalt (13-01-1611).
- ítem mig cortó de vi blanch per malalts (14-01-1611).
- ítem vi blanch per los malats (08-06-1611).
- ítem mel per dos servicials per fra Thomàs Bonet (20-06-1611).
- ítem per sucre candi y quatre dinés de vi blanch per una medicina» (20-11-1611).

Mestre de gramàtica

«Al mestre de gramàtica que lig als jòvens per lo salari de dos mesades» (desembre de 1550).

Neu

« ítem per nou lliures de neu» (07-08-1605).

Oli

«- ítem 1 maytadella y mija de oli» (30-09-1610).

Orinals

«- ítem per un orinal gran doble ab caixa per frare Giffra, val 2 sous, 6 diners (07-09-1610).

- ítem per dos orinals per los lectors Vidal y Balle, tres sous y quatre» (15-09-1610).

Ous

«- ítem 12 dosenas de ous a un real dotzena (24-12-1605).

- ítem quinze parells de ous per als que no mengaren peix de provisió (08-12-1606).

- un parell de ous frescos per lo pare prior que predicà lo dia de Nadal (26-12-1610).

- ítem, provisió de ous, sinquanta y tres dotsenas.»

Pagaments en espècie per als predicadors

«- ítem dos recuits per lo predicador de la Quaresma, vuit diners (dimarts 19-02-1608).

- ítem un parell de polles per lo predicador (dissapte 22-2-1608).

- ítem dos sous y mitx per magranes y pomes per lo predicador; ítem una lliura de dragea per lo predicador, sis sous y mitx (divendres 7 de març de 1608, diada de Sant Thomàs).

- ítem postre tota la semana per los predivadós mija lliura de avellanes deu diners y mija de piñons nou diners y mija de pansas sinc diners, val tot dos sous y un diner (19-02-1611).

- ítem un formatge per los predicadors.»



Les regles del silenci obligaven els monjos, a taula, a fer servir el llenguatge de les mans (il·lustració d'*El rellotge de la Sapiència* d'Henri Suso, S. XV).

Pagament per entrar el blat al graner

«- ítem tres sous al bugader per entrar en lo 54 sacas de blat traginat ab carretas o fins a la porta del tragí» (03-10-1610).

Pega

«- ítem una lliura de pega» (25-01-1612).

Pesos

«divuyt dinés de fer afinar los pesos» (29-11-1606).

Pèsols

« ítem dos mesurons de pèsols, a sinch sous la mesura» (02-01-1607).

Plats i vaixella

- « ítem tres dotzenes de plats, una caçola, vuyt sous (24-12-1600).
- ítem dos casolles (28-12-1603).
- ítem tres viangreres a 7 diners la pessa (27-12-1605).
- ítem una dotzena de escudelles a sis dinés la pessa, valen sis sous (03-12-1606).
- ítem per olles y cobtores y dos cànters (03-12-1606).
- ítem per adobar una ferrada³⁷ per netejar los gots del refetor (feria 6 et 20-08-1610).
- ítem vinagreras 6 per lo refetor, a set diners lo parell, valen 1 lliura 9 sous.»

Rasura

« ítem ous per los barbers, ensiam» (05-08-1611).

[Remeis de frare. Usos medicinals]

- « ítem 1 lliura de mel amargant³⁸ per dos servicials (06-01-1611).
- caps de carabaças y borrajtes per fra Thomàs Bonet (09-08-1611).
- ítem dos onças de sucre candí per un mal de cadarn³⁹ (12-10-1611).
- ítem un sou per oli de romaní (04-01-1612).
- ítem per oli rosat⁴⁰ y per oli de sauch y per diacalon⁴¹ per untar un malalt» (13-01-1612).

³⁷ Recipient cilíndric o trocònic de fusta per tenir-hi aigua.

³⁸ La mel que amargava més era la de bruc.

³⁹ Refredat.

⁴⁰ Miquel Agustí en el llibre *II dels Secrets d'Agricultura*, descriu la manera com fer oli rosat, amb presència de pètals de roses. Deia que servia per «mitigar la dolor».

⁴¹ Cert unguent per a guarir nafres (DCVB), encara que en desconec la composició.

Sabates

«- ítem y un sou de adobar unes sabates per al pare Fr. Martínez» (08-11-1606).

Sabó

- «- per mitja arroba de sabó (03-08-1605).
- sabó dos lliures per lavar les túniques y un escapulari (21-08-1610).
- ítem sabó sis lliures per lavar los vestuaris del pare nostre Font y del lector Poch y del pare sacristà y per lavar les túniques (03-09-1610).
- ítem tres altres lliuras de sabó per lavar dos sayas de fr. Hierònim Samsó, y per lavar dos escapularis de fr. Thomàs Bonet, y del pare fra Blanch» (11-09-1610).

Sagnies

«- ítem dos escudelles per a sagnies» (11-11-1606).

Sal grossa i sal prima

«- ítem un mesuró de sal grossa per la cuyna y altre de sal prima per lo refetor» (24-08-1610).

Salsa

- «-una honssa de salsa (12-11-1540).
- salçes: canyella, clavells, gíngebre, pebre, sucre (desembre de 1574).
- ítem sis dinés de totas salsas per la olleta dels lectors» (25-10-1611).

Tinta

- «ítem sinc diners per tinta (25-06-1610).
- ítem ayguacuyt... y tinta per los llibres del cor (05-01-1611).
- ítem tres ampolletas y un sou de tinta» (18-02-1611).

Tomba del Roser

«- ítem per taps y guix per tapar la tomba del Roser» (07-10-1611).

Tonyina

«-Compra d'un barril de tonyina, 72 sous» (30-10-1564).

Torrans, dragea, cañellons, neules, bescuits, massapans

«- ítem per una lliura de torrans y per una lliura de dragea⁴² y canyellons⁴³ (23-12-1603).

- postra: cent y sinquanta neules y sinch lliures torrans (27-12-1603).

- ítem per sent neules y tres lliuras de torrans y viscuit⁴⁴ per postre (2-2-1608).

- ítem dos mersapans per los malalts» (19-09-1610).

Transport d'oli

«- ítem per lo lloguer de uns bous per portar lo oli de la torra de Bordils» (14-01-1611).

Ventoses

«- ítem per sis ventoses» (14-01-1611).

Vi (elaboració)

«- ítem per fer treure la brisa⁴⁵ premsada de casa de la viuda Camps» (octubre 1612).

Vi

«-An Antoni Ros de Sant Jordi per part de paga de la provisió de vi, ducensos solidos (24-03-1564).

⁴² «Confits menuts, fets generalment d'anís o d'ametlles amb un embolcall de sucre; cast. gragea. Aprés ab fruyta secca e a la fi deman dragea, Eximenis Terç Crestià (ap. Roca Medic. 143). Drageya de anís o matafaluga: sacchareum anisum, Lacavalleria Gazoph. Drageya de ametlles: saccharea amygdala ».(DCVB).

⁴³ Segons Joan Coromines era un pastisset amb brins o escorcetes de canyella.

⁴⁴ Menja dolça feta amb ous.

⁴⁵ Residus que resten després de l'elaboració del vi: la pallofa, la polpa. Les llavors i la rapa.

- Antoni Ros de Sant Jordi de la provisió de vi vermell⁴⁶, blanch y claret⁴⁷, 100 sous. També li compraven oli i forment (08-04-1564).
- compra de vi d'en Ros de Sant Jordi (juny de 1568).
- compra de 9 bótes de vin blanch Joan Baý de La Péra (abril 1569).
- en Vilar de Madramanya per divuit bótes de vi claret y blanc, vint lliures (febrer de 1582).
- ítem 8 diners de vi claret per fr. Morilles y per fr. Franco Bonavila»(06-01-1611).

Vi grech⁴⁸

- «- ítem sis dinés de vi grech per fra Thomàs Bonet» (08-08 i 12-08-1611).

Vi procàs

- «- ítem un brocal de vi procàs per lo pare provincial i per son companyó» (24-12-1603).

Vinagre

- «- ítem una cuarterola de vinagre» (28-12-1605).

Volateria

- «- a J. Balle de Ayguaviva per 13 peces de volateria las quals foren cinc gallinas y 8 pollastres» (24-04-1564).

Xeringa

- «- ítem un sou de adobar la xaringa» (24-11-1606).

Xicoira

- «-xicoyres» (01-10-1610).

⁴⁶ Fins als segles XVI-XVIII, del vi negre en deien vi vermell. Miquel Agustí al seu manual *Secrets d'Agricultura* encara parlava de «vi vermell».

⁴⁷ Vi amb fermentació parcial de raïms negres i blancs.

⁴⁸ Vi de preu que es feia amb un raïm de la família del moscatell, que provenia de les costes de Nàpols i de les de Grècia. Aquest vi servia de base per a confegir la clareia. El golafre eclesiàstic de la narració de F. Eiximenis menjava en llevar-se una mica de coca calenta amb vi cuit o vi grec (blanc dolç).

APÈNDIX

1. Transcrivim els terribles dejunis i abstinències que practicava Jaume Ciurana i Pons, el frare dominic, conegut com el venerable Dalmau Ciurana (Riudellots de la Selva, 14 de juliol de 1574 - Girona, 3 de juny de 1637), explicades pel cronista historiador valencià Francisco Diago (1562-1615), religiós de l'orde de Santo Domingo, professor de teologia a Barcelona i cronista d'Aragó. Fou autor, entre altres obres, de *la Historia de los PP. predicadores de la corona de Aragón*.⁴⁹

«[...]Para salir con empresa tan del cielo, no trató todos los días de su vida sino de maltratar a su cuerpo, todo lo posible. Su abstinencia en lo tocante al mantenimiento, fue no menos que maravillosísima. No comía carne sino en tiempo de urgente enfermedad. Su comida era de legumbres cozidas, pero frías de rayzes de coles, puestas primero muy de passo sobre ascuas encendidas, y de pan grosero de cevada o de mijo, y de si trigo avía, avía de ser ceniceño y sin levadura y mal cozido. Y también quería mal cocida la escudilla, y aun fría algunas veces de un día, y otras de uno y medio. Y quando en el convento o fuera dél le ponían delante algun manjar delicado, luego le echava o agua fría o ceniza para quitarle el buen gusto, y finalmente huía de toda vianda caliente y sabrosa. Y esso tan de propósito que dezía de quando en quando a algunos en secreto que oxalá la suprema bondad le hubiera hecho tamaña merced que su paladar no pudiera en las comidas sentir ningún gusto. De ordinario no bebía vino. Y quando alguna indisposición del estómago le obligava a beberlo, a imitación de su padre Santo Domingo, de tal suerte le quitava con demasiada agua la virtud que apenas se conocía rastro de sabor en él. Pero lo que más que todo lo dicho asombra es que en estío y tiempo caloroso, se abstenía del todo, ya por diez días ya por doze, ya por quinze, ya por veynte, así de vino como de agua, y de toda fruta fresca, siendo verdad que de su complexión natural era tan maltratado de la sequedad y cólera, que aún en el frio invierno avía de descubrir muy a menudo en la noche la cabeza y rostro al helado ayre, y la bañava con agua, y se avía de poner sobre la boca del estómago una piedra llana y fría del rio. No sólo ayunava los días de obligación, y los de la orden desde Santa Cruz de setiembre hasta Pascua de Resurrección, sino algunos otros de particular devoción. Y allende desto, cada día se abstenía de algo, ya de los peces, ya de las yervas, ya de la fruta, ya de otras cosas semejantes. Y con tamaña abstinencia llegaba muchas veces a tanta flaqueza que de quando en quando a penas se podía tener en pie, y era necesario darle muy bien recado. Y aun la magestad de Dios se sirvió de dárselo alguna vez, es a saber, quando estando de partida de Barcelona para Tarragona, no quiso tomar para el camino en tiempo de verano una confitura de miel y rosas que le dava una señora muy christiana, diziéndole que no les era lícito a los pobres llevar semejantes regalos, y que si de ellos necessitava, Dios le proveería» (pàg. 259).

⁴⁹ Vegeu bibliografia.

2. Inventari de la cuina del convent de Nostra Senyora del Came de Girona en temps del reverent Fra Àngel Feliu, prior (4-2-1681/1684)⁵⁰

«- per dos graellas, unas de grans y altres xicas, un caçó de aram, una escumadera de aram, un panart, una mitja lluna, un ganivet, una pala, uns molls, unas forquillas dolentas, una enllardadora, un llumaner, dos cavalls de ferro, dos anderins⁵¹, dos asts, dos caxas la una ab pany y clau y una serra, quatra padellas⁵², tres de grans y una de xica, uns llevadors de ferro y tràurer las ollas del foch, una olla de aram per rentar, una conca de fusta per rentar, dos mortés de pedra, una mà de morté, un escalfador y una giradora⁵³ de llautó».

3. Algunes despeses alimentàries del Convent de Sant Domènec de Nostra Senyora del Roser de Peralada

«- per quatre lliures de bou per los mossos y sembradós sis sous (14-11-1605).

-al pastíçer del Carme per garbellar nou quarteras de blat per sembrar y pastar dos voltas quan fra Hierònim anà a fer la aplega del arròs a Torroella de Montgrí, quatre sous (21-11-1605).

- a mossèn Boxeda apotecari per los turrans del dia de Sant Martí y festes de Nadal fins lo dia del pare sant Ramon juntament ab sent neules, tot una lliura, dos sous y mig (07-01-1606).

- per una lliura de pebre per les botifarres y sobresades y per dos onses de clavells set reals. Per un parell de perdius y un altre de capons per les festes de Nadal, set reals y mig (25-12-1606).

- per dos formatges de la Selva, sinch reals (12-06-1606).

- per una quartera de sa comprada a Roses, nou sous (25-09-1606).

- per nou tòrtolos y dos parells de perdius vuyt reals y mig per les recreacions y per hostes» (20-11-1606).

4. «Regla de N. P. S. Agustín, y constituciones de la sagrada orden de predicadores, con algunas de sus glosas, explicación de sus votos, y práctica de la oración, para el uso de sus religiosos legos, (Barcelona, por Bernardo Pla, impresor, 1787).»

«La rasura sea en lo superior de la cabeza, tan grande, que desde lo raso de arriba hasta las orejas, haya solo tres dedos. El corte de cabello sea por sobre la oreja; con la qual toquen las puntas del cerquillo. Hay rasuras de Pasqua a todos Santos cada quinze días. En otro tiempo de tres en tres semanas. Por algunas festividades se podrán estos plazos abreviar o retardar» (pàg. 38).

⁵⁰ Arxiu Municipal de Girona, Registre 43050. Hi ha un segon inventari de la cuina de 3-8-1710, signat per Fra Francesc Serra, cuyer.

⁵¹ 'anderins', variant d'«anderris», clemàstecs.

⁵² 'padella', paella.

⁵³ 'giradora', paleta de metall per cobrir i per girar aliments.

«En la mesa, donde quiera que comamos, tenemos silencio, aun siendo Priors, excepto el mayor, u otro a quien el mayor diere su voz; y en este caso callará él: excepto el Prior conventual y los maestros que podrán dar esa facultad a uno, y quedarse con acción de hablar. Si comen juntos muchos Priors, goze deste indulto el Prior del Convento más antiguo» (pàgs. 38-39).

«Cap. IV. De los ayunos»:

«Ayunamos continuamente (exceptos los domingos) desde Santa Cruz de setiembre hasta Pasqua. Ayunamos, privados de los lacticinios, todos los viernes del año. Ítem los ayunos de precepto, el Adviento y la Quaresma: lunes y martes de Carnestolendas, las Témporas, las vigiliias de la Ascensión y N. P. S. Domingo. Sin privación de lacticinios ayunamos las rogaciones y la vigilia de Navidad de la Virgen, y los demás ayunos ordinarios de la Orden.

Los que hacen viage podrán cenar en los ayunos no preceptos, exceptando los de Adviento, los viernes, el lunes y martes de Carnestolendas, y las vigiliias de la Purificación y Natividad de la Virgen. Viernes Santo ayunamos por todo el día a pan y agua. Quando ayunamos, se come después de dicha nona. Caben lacticinios en viernes, si fuere fiesta principal» (pàg. 30).

«Cap. V de la comida»:

«La hora competente antes de comer toque un poco el sacristán la campana, para que acudan presto los frayles y si está a punto la comida. Tóquese la campana del refitorio. Lavadas las manos, toque el prior la nola⁵⁴; y estando todos en refitorio diga el versiculario *Benedicite* y prosígase la bendición de la mesa. Los que sirven empiecen de menores, y vayan subiendo hasta la mesa del Prior. Nadie falte (sin licencia) de mesa primera; los que faltaren y sirvientes coman a segunda, de calidad que no haya tercera. No se guise a parte para los sirvientes cosa especial. Nadie sinó el Prior, embie a otro su ración, podrála dar sin embargo a su colateral. El Prior coma en refitorio y no tenga cosa especial.

En nuestros conventos sean nuestros manjares sin carne, pero hospedados fuera de ellos, podremos comer manjares cocidos con carne, por no ser molestos a los huéspedes. Donde tuvieremos convento, no se atreva, ni aún el prior, a comer fuera sinó con el obispo, o en otro convento, y esto rara vez. Tengamos a comer dos platos calientes, si puede ser, y aún el prior podrá añadir. Si uno viere que al del lado faltare algo, pídale al sirviente. Si éste o el que come faltare en algo, haga la venia quando se levanten de mesa» (pàgs. 31-32).

⁵⁴ Un tipus de campana.

«Del oficio del cocinero»

«Para este oficio suelen poner los preladados dos o tres religiosos legos o los que sean bastantes, segun el número de religiosos del monasterio. Su primer cuydado debe ser humillarse y servir de buena gana en el oficio que los ponen, que quanto más baxo parece, y de mayor trabajo, tanto es de mayor merecimiento. Si se exercita con caridad en paciencia. Procuren oír misa todos los días muy de mañana, y luego ir a asistir a su ministerio. Cuyden que la cocina esté aseada, y límpia, de suerte, que puedan entrar en ella sin que se les pegue la suciedad a los ábitos; la loza tenerla fregada y límpia, puesta en su lugar; saber de un día para otro lo que se ha de comer para prevenir lo necesario. En siendo hora de comer avisar al refitorio, para que toque la campana; en repartir la comida procuren observar la igualdad y justícia, sin acepción [excepción] de personas, que suele Dios castigar en la otra vida gravemente las parcialidades de dar a uno lo mejor, y a otros lo peor, su sus achaques, méritos o necesidad no lo piden. En el tiempo de repartir la comida y en todo el día portense con silencio, y modestia; y acabada de repartir la comida podrán comer y después repartir a los pobres lo que huviere sobrado de las mesas, procurando, quanto se pudiere, no mezclar unas cosas con otras y más si hay algunas que puedana provechar para pobres honrados.

Si huviere huespedes, procuren tratarlos con todo el aseo y puntualidad posible añadiendo algo más de lo ordinario. La cocina hagan que esté siempre cerrada, y no expuesta a la vista de todos» (pàgs. 91-93).

«Cap. VIII. Del oficio de hortelano»

«Para este oficio, que es cuydar de la huerta, de sus plantas y hortaliza, ha de señalar el prelado un religioso práctico, y de experiencia en el plantar y sembrar; o a lo menos zeloso, y diligente para hacer trabajar a los criados, y que hagan los plantíos en tiempo y sazón; no permitiendo que sean de cosas inútiles a la comunidad; no permita se crien árboles muy altos junto a las cercas, de suerte que se haga fácil la entrada o salida de la huerta por ellos; ni haga plantíos o siembras de mucha cosa, sin dar cuenta al prelado.

Procurará que se siembren y crien algunas yervas medicinales para la botica, y alivio de los enfermos; y si del consumo de los religiosos sobrare, para vender alguna fruta o legumbres, lo podrá executar, dando cuenta al prelado; para lo qual tendrá un libro de recibo, donde ha de asentar el producto de lo que vendiere, para dar la cuenta, a quien y quando el prelado ordenare. Tendrá, quanto más pudiere la huerta cerrada para que no entren seglares, pero si viniesen algunos familiares y bienechores del convento, no rehúse darles entrada; antes alegre, y risueño los agasaje, y combide a la diversión que el sitio diere de si. No expenderá cosa alguna, sin licencia del prelado, acordándose de lo que se dice en el capítulo del oficio de procurador» (pàgs. 94-95).

BIBLIOGRAFIA

- ANDLAUER, Jeanne (1997): *Les saintes tables. Préparer et manger le repas chez les contemplatives*, "Ethnologie française", t. 27, pàg. 39-50.
- AYMARD, Maurici (1975): *Pour une histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, «Annales-Économies, Sociétés, Civilisations», núms. 2-3, pàg. 431-444.
- BIRLOUEZ, Eric (2015): *A la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, Éditions Ouest France, Lille-Rennes.
- BUSQUETS, Joan i Antoni SIMON (1993): *Girona al segle XVII*, «Quaderns d'història de Girona», Ajuntament de Girona, Diputació, Girona.
- CÁRCEL ORTI, Milagros (2013): *El convite anual de los cofrades de la «Almoyna de les òrfenes a maridar» de València (1419-1525)*, «Revista Catalana de Teologia», 38/2/2013, pàg. 787-827.
- CASAS I NADAL, Montserrat (1992): *La Canònica de Sant Vicenç de Cardona a l'Edat Mitjana. Alguns aspectes de la seva història dels seus orígens fins al 1311*. «Història de Cardona», Llibre III, Primera Part.
- CIRER COSTA, Felip (1998): *El Convent dels pares dominics d'Eivissa: introducció, estudi i transcripció d'un manuscrit de 1765*, Consell Insular d'Eivissa i Formentera, DL 1998, 344 p.
- COLL, Fray José Maria (1958): *Historia sucinta del Convento de Santo Domingo*, "AIEG", 1958, XII, pàg. 5-27.
- COLLELL, A. (1960): *Aportación documental a la historia del convento de Santo Domingo de Gerona*, «AIEG», XIV, 1960, pàg.185-200.
- DD. AA.(2010): *La vida a Sant Esteve de Banyoles fa 300 anys*, «Arxiu Comarcal del Pla de l'Estany», [Interessa l'inventari de les eines de la cuina de 1738, entre les quals hi havia sis gabolateres (motlle per a fer gabolets, pastissats farcits de carn i de confitures) i dos tortreras, mòltes per fer coques, pàg. 20].
- DIAGO, Francisco (1599): *Historia de la Provincia de Aragon de la orden de Predicadores, desde su origen y principio hasta el año de mil y seiscientos: dividida en dos libros. Compuesta por... ; a instancia y comandatos assí del General de la Religión como del Maestro fray Hieronymo Baptista dela Nuza...: impressa por Sebastián de Cormellas en Sancta Catherina mártir de Barcelona, a costa de la Provincia, Barcelona.*
- DD. AA. (1988): *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, CISC, Barcelona.
- DD. AA. (2005): *El Palau de la Saviesa. El Convent de Predicadors de València i la Biblioteca Universitària*, Universitat de València, València.
- HENRYOT, Fabienne (2015): *À la table des moines. Ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Révolution*, La librairie Vuibert.
- FÀBREGA, Jaume (2014): *La cuina del 1714. Història i receptes*. Pròleg de Jaume Sobrequés i Callicó, Viena edicions, Barcelona.
- FÀBREGA, Jaume (2014): *La cuina dels monjos*, "Revista del Baix Empordà", núm. 47, desembre de 2014, pàg. 63-66.
- FERRÀ MARTORELL, Miquel (1985): *Rebost i cuina sollerica a l'època del Barroc*, s. XVII-XVIII. «Quaderns Solleric», 11.

- FRÉDÉRIQUE, André (1997): «Les religieuses à table», dans Dompnier, G., *Vocations d'Ancien Régime: les gens d'Église en Auvergne au XVI et au XVIIIè siècles*, "Revue d'Auvergne", 1997, núm. 544-545, pàg. 176-185.
- FREIXAS i CAMPS, Pere (2002) «El convent de Sant Domènec de Girona», en *L'art gòtic a Catalunya. Arquitectura I. Catedrals, monestirs i altres edificis religiosos 1*. Enciclopèdia Catalana, Barcelona.
- FUSTER, Joan (2002): *Les Constitucions del convent de Sant Josep de València (segle XVI)*, Universitat de València, València.
- GARCÍA MARSILLA, J. V. (1990): *La alimentación en el medievalismo valenciano. Un tema marginado*, "Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval" 8, 1990-1991, pàg. 301-322.
- GARCÍA MIRALLES, Fra Manuel (1958): *Inventario del fondo del convento de Santo Domingo de Gerona existente en el Archivo Histórico de la Provincia de Aragón de la O. de P.*, "AIEG", 1958, XII, pàg. 349-352.
- GIRONELLA DELGÀ, Anna (2005): *Girona. Convents i Monestirs, segles X-XIX*, Ajuntament de Girona, Girona.
- GIRONELLA DELGÀ, Anna, Joan Boadas Raset, Lluís-Esteve Casellas i Serra (2011): *La documentació de convents desamortitzats a l'Arxiu Municipal de Girona*, "AIEG", vol. LII, 2011, pàg. 481-506.
- HINNEBUSCH, W. A. (1982): *Breve historia de la orden de predicadores*, Editorial San Esteban. Salamanca.
- HENRYOT, Fabienne (2015): *À la table des moines. Ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Revolution*, La librairie Vuibert.
- LINAGE, A. (1967): *La enfermedad, el alimento y el sueño en algunas reglas monásticas*, "Quadernos de historia de la Medicina Española", Salamanca.
- LOBERA DE ÁVILA, (1996): *El banquete de nobles caballeros*, R&B ediciones, San Sebastián.
- MEIFFRET, Laurence i Laëtitia DUVAL (2008): *À la table de Beauport. L'alimentation monastique du XIIIè au XVIIIè siècle*, Paimpol, Abbaye de Beauport.
- MIRALPEIX, Francesc i X. TORRES (2015): *Girona moderna (segles XVI-XVIII)*, Col·lecció Història de Girona. Girona.
- MOULIN, L. (1978): *La vie quotidienne des religieux du Moyen Age X-XV*, Hachette, París.
- PONS GURI, Josep Maria (1984): *El cartoral de Santa Maria de Roca Rossa*, Fundació Noguera.
- RESTREPO MANRIQUE, Cecilia (2005): *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario (1653-1773)*, Centro Editorial Universidad del Rosario, Bogotá.
- ROIG I JALPÍ, Juan Gaspar (1678): *Resumen historial de las grandezas y antigüedades de la ciudad de Gerona y cosas memorables suyas eclesiasticas y seculares, assi de nuestros tiempos, como de los passados: vida, martyrio... de San Narciso... ; y Defensa de la entrada de Carlos el Grande en Cataluña en vna apologetica... / el autor de esta obra, que es...: por Iacinto Andreu...: impresso por cuenta del autor: vendense en casa de Ioseph Argemir*, Barcelona.
- ROSSELLÓ LLITERAS, Juan (1985): «Servicio y sanidad en el convento de Santo Domingo de Palma (s. XV)» dins *III Jornades d'Estudis Històrics Locals. La vida quotidiana dins la Perspectiva Històrica*, Institut d'Estudis Balears, pàg. 233-243.

- ROSSELLÓ LLITERAS, Juan (1985): «Como se alimentaban los PP. Dominicos (siglo XV)», *La Vida cotidiana dins la perspectiva històrica*, Palma de Mallorca, pàg. 263-275.
- SAGE, A. (1961): *La Règle de saint Agustin commenté par ses écrits.- La Vie Agustinienne*, Paris.
- SERRA DE MANRESA, Fra Valentí (2015): *Cuinar en temps de crisi. Receptes de frare i guisats populars*. Edicions Morera, Barcelona. Col·lecció L' Ermità.
- SIMÓN DÍAZ, José (1977): *Dominicos de los Siglos XVI y XVII: bibliografía*, Universidad Pontificia de Salamanca, Madrid.
- VAQUER, Onofre (1985): «L'alimentació a Mallorca de l'Antic Règim», dins *III Jornades d'Estudis Històrics Locals. La vida quotidiana dins la Perspectiva Històrica*, Institut d'Estudis Balears, pàg. 255-261.
- VINYOLES I VIDAL, Teresa Maria (1998): "El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400" dins *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Anuario de Estudios Medievales, annex 20, Barcelona.

CONSTITUCIONS⁵⁵

- Regula beati Augustini, Constitutiones fratrum ordinis praedicatorum...* Romae: apud Antonium Bladum, Impressorem Cameralem..., 1566.
- Regula s. Augustini et constitutiones ff. ordinis praedicatorum nunc recenter reimpressae jussu Reverendiss. Patris Antonini Cloche, ejusdem Ordinis Magistri Generalis*, Romae, MDCXC.
- Regula B. Avgustini Episcopi, et Constitutiones Fratrum Ordinis Praedicatorum cum alijo ut in sequenti pagina*, Barcinone, Sebastianus Mathenad Felino, 1620,[16], 191, 144, 88 f. Cap. V, De cibo, pàgs. 29 i ss.
- Explicación de la regla de nuestro gran padre y patriarca san Agustin / compuesta por la venerable madre sor Hypolita de Jesus y Rocaberti...* Sevilla: por Thomas López de Haro..., 1678.
- Regula S. Augustini et Constitutiones Fr. Ordinis Praedicatorum*, Tinassi, Nicolo Angelo, 1690.
- loyel religioso, y espejo cristalino, en que se deven mirar los religiosos, y religiosas, que professan la Regla del G. P. S. Augustin... / traducida, y comentada para este fin por Fray Thomas Riera ..En Mallorca: por Francisco Oliver...*, 1680.

⁵⁵ Els dominics, mercedaris i servites, entre d'altres ordes, segueien la regla de Sant Agustí, molt important per a l'història del monaquisme de l'Occident cristià. Vegeu VERHEIJEN, Lucas (1967): *La règle de saint Augustin*, 2 vols, Paris, «Regula Agustini», en *Dizionario degli Istituti di Perfezione*, I, Roma, 1974, columnes 1644 i ss. Per a un bon funcionament dels convents, la Regla havia d'anar acompanyada de les Constitucions. Agraïxo a Alfonso Esponera Cerdán, dominic historiador, professor de la Facultat de Teologia de València, especialista en Sant Vicent Ferrer, algunes precisions sobre les constitucions adoptades per aquesta congregació.

Ordinationes pro universa provincia aragoniae sacri ordinis praedicatorum Caesaraugustae: apud Emmanuelem Roman..., 1697 [2], 18 p.

Regla de N. P. S. Agustín, y constituciones de la sagrada orden de predicadores, con algunas de sus glosas, explicación de sus votos, y práctica de la oración, para el uso de sus religiosos legos, Barcelona, por Bernardo Pla, impresor, 1787.

Constituciones de las monjas de la Orden de Santo Domingo, Madrid, Año MDCXCIII . Cap. VI: «De la colacion», pàgs. 45-47.

Constituciones de la Tercera Orden de Santo Domingo de Guzman, fundada bajo la protección de Santa Catalina de Sena, 12 p., A. Franquet, Girona, 1850.



Regla de N.P.S. Agustín y Constituciones de la sagrada orden de Predicadores... Barcelona; Bernat Pla, 1787.



Regula S. Augustini et Constituciones Fratrum Ord. Prædicatorum... Roma: Francesco Cavallo, 1650.