

LA GIRONA DEL BARROC: CIUTAT DE CONVENTS

ANNA GIRONELLA I DELGÀ

Resum

Al llarg dels segles XVI i XVII el nombre de convents de la ciutat de Girona es va multiplicar per dos. L'època del barroc va significar, entre d'altres, l'eclosió o reforçament de la vida monàstica: als set convents, entre benedictins i mendicants, de la Girona medieval, se n'hi afegiren vuit més. A final del segle XVII els gironins conviuen amb monjos i monges de quinze convents diferents, a més dels clergues de la Seu i els de les parròquies i capelles que hi havia escampades per la ciutat.

Girona tenia, doncs, un marcat caràcter religiós que en va determinar la fesomia i els comportaments socials. Per tant, per entendre el barroc gironí, cal tenir en compte aquest alt percentatge de població religiosa. En aquest sentit, el text proposa una aproximació, una visita guiada, als diferents convents de la ciutat en temps del barroc, per recollir, de manera succinta, com eren i qui hi vivia.

Paraules clau

Barroc, ciutat de Girona, convents, ordes monàstics.

Abstract

Throughout the Sixteenth and Seventeenth centuries the number of convents in the city of Girona is doubled. The Baroque period meant, among other things, the emergence or strengthening of monastic life: to the seven convents (Benedictines and mendicants) of the medieval Girona, eight more were added. At the end of the Seventeenth century people from Girona lived with monks and nuns from fifteen convents, and also with the clergy of the Cathedral and priests of the parishes and chapels that were scattered along the city.

Girona had a notorious religious character, that determined its features and social behavior. Therefore, to understand the baroque Girona, we must take into account the high percentage of religious people. In this sense, the text proposes an approach, a guided tour, to the different convents of the city in time of the Baroque, to know, succinctly, how they were and who lived there.

Keywords

Baroque; city of Girona; monasteries; monastic orders.

Assumir el repte de parlar dels convents de la Girona del Barroc pot semblar, de bon principi, massa agosarat. Intentar plasmar amb prou profunditat la història de les comunitats religioses gironines al llarg de dos segles és, sens dubte, una tasca excessiva per a una sola ponència.

El que proposo avui és una síntesi i un punt de partida. És una síntesi perquè he intentat recopilar el màxim de dades publicades relatives als diferents convents de la ciutat i, en alguns casos, presentar-ne notícies inèdites o poc conegudes. I és un punt de partida, perquè espero que aquest text plantegi nous interrogants i recerques més aprofundides.

La ponència descriu un circuit o *tour* pels diferents monestirs i convents de la Girona del Barroc a través d'alguns dels seus habitants. En aquest recorregut, que transcorre segons l'ordre d'arribada dels diferents ordes monàstics a la ciutat, segueixo els passos o les paraules de personatges de l'època, com Jeroni Saconomina, Jeroni del Real i, sobretot, fra Gaspar Roig i Jalpí. Aquest darrer és l'autèntic cicerone de la Girona del segle XVII; en la seva obra *Resumen historial de las grandezas y antigüedades de la ciudad de Gerona*,¹ editat el 1678, ens va llegar la descripció i la història –en alguns casos tergiversada– dels edificis i capelles conventuals del Sis-cents.

* * *

Si un esdeveniment marca la data d'inici d'aquesta ponència, aquest és el Concili de Trento, que tingué lloc entre el 1545 i el 1563. Les seves disposicions relatives als ordes monàstics van marcar un abans i un després per a les diferents comunitats religioses instal·lades a la ciutat de Girona. Sense entrar en l'anàlisi detallada de les disposicions tridentines, podem resumir-ne les conseqüències en, d'una banda, la modificació de certs aspectes de la vida i experiència religiosa i, de l'altra, en la reforma i aparició de nous ordes monàstics.

Pel que fa a les comunitats religioses, el cas de Girona és paradigmàtic. L'any 1581 a la ciutat hi havia vuit monestirs. Els monestirs benedictins de Sant Pere de Galligants i Sant Daniel es remuntaven als segles X i XI

¹ ROIG I JALPÍ, G., *Resumen historial de las grandezas y antigüedades de la ciudad de Gerona*. Girona, 1678. Aquesta obra és citada en diferents ocasions al llarg del text.

respectivament. Els altres convents s'havien anat fundant majoritàriament entre els segles XIII i XIV arran de l'esclat dels ordres mendicants: franciscans, mercedaris, dominics, carmelites i clarisses. I al segle XV havien arribat les monges cistercenques de Cadins.

Entre 1581 i 1699 es van anar instal·lant noves comunitats i a l'inici del segle XVIII Girona comptava amb quinze convents. Es tractava en la majoria de casos d'ordres nascuts arran de les reformes d'antics instituts mendicants, els quals es consideraven allunyats de l'austeritat i devoció primigènies. Així doncs, en poc més d'un segle es duplicà la població conventual gironina arran de la vinguda dels caputxins, els jesuïtes, els agustins, els carmelites descalços, els mínims de Sant Francesc de Paula, les caputxines i les beates dominiques.

1. MONESTIR DE SANT PERE DE GALLIGANTS²

Al segle XVII el monestir benedictí de Sant Pere de Galligants, que havia estat fundat pels volts del segle X, havia perdut gran part del seu vigor medieval. Diversos autors del Barroc, com Gaspar Roig i Jalpí o Bonaventura Tristany, recollien la llegenda popular que situava els seus orígens al segle VIII, arran de la vinguda de l'emperador Carlemany a la ciutat.

Roig i Jalpí entenia que es tractava d'una abadia molt antiga, ja que *"todo quanto en él se halla está vozeando una antigüedad muy venerable, Iglesia, Claustro y oficinas"*. També ens assenyala qui hi vivia: *"Compónese el monasterio del abad, (...) un prior, un prepósito, un camarero, un sacristán, y obrero, un limosnero, y algunas mongías simples. Residen juntamente con los monjes ocho beneficiados porcionarios"*.

Segons es desprèn d'algunes visites pastorals efectuades al monestir al llarg del segle XVI, els monjos duïen una vida de cert relaxament i tenien poca cura de les seves obligacions espirituals i de l'administració de llurs rendes. Però a Girona, com anirem veient, també arribaren els aires contrareformistes o tridentins, i aquesta imatge contrasta, amb les paraules d'elogi que els

² Per a la història del monestir de Sant Pere de Galligants, vegeu: CALZADA, J., *Sant Pere de Galligants: la història i el monument*. Girona, 1983; ZARAGOZA, E., *Notícies històriques dels monestirs de Galligants, Fluvà i Cruïlles*, "Annals de l'Institut d'Estudis Gironins", XXXIX (1998), pàg. 199-215, i LLORENS, J.M., *Sant Pere de Galligants. Un monestir al llarg del temps*. Girona, 2011.

tributa, un segle més tard, Roig i Jalpí: *“La residencia de los senyores monjes y beneficiados (es) puntualísima, y la gravedad y concierto en la celebración de los Divinos Oficios es muy digna de religiosos de su circunspección y obligación”*.

Fos com fos la vida espiritual de la comunitat de Sant Pere de Galligants, el cert és que el segle XVII representà una època de canvis. El 1592 el papa Climent VIII annexava els monestirs de Sant Miquel de Fluvià i Sant Miquel de Cruïlles a l'abadia gironina. Segurament aquesta annexió significà cert revulsiu positiu per a les rendes i finances monàstiques. Reprintent Roig i Jalpí: *“La Abadía era antiguamente muy pingüe, y así mismo las demás dignidades y oficios, y aun las mongias simples; pero con tantos trabajos e guerras y otras calamidades que han sobrevenido repetidamente por estas partes, uno, y otro se ha muy deteriorado; pero no embargante todos se tratan con la decencia debida a una religión tan venerable como lo es la Benedictina”*.

Així, en època barroca, s'hi realitzaren diverses reformes arquitectòniques i s'hi construïren, per exemple, noves dependències per a la biblioteca monàstica. Dues llindes que porten inscrites la data de 1679 i ens remetent a l'abadiat de Jeroni Abrich, impulsor de les obres, són les escasses notícies que en queden. A més, es va contractar la fabricació o millora d'alguns retaules, com el de Sant Pere, a l'altar major, o el de Sant Benet i el de la capella de la Mare de Déu de la Pietat.

L'església de Sant Pere era també parroquial i compartia algunes d'aquestes funcions amb la capella de Sant Nicolau. Entre les celebracions més concorregudes que s'hi organitzaven hi havia la festivitat de Sant Pere, la de Sant Benet i el darrer dia de l'Octava de Corpus, en què es feia una processó.

Alguns dels seus abats foren diputats eclesiàstics de la Generalitat. Fou el cas de Gispert d'Amat i Desbosc, abat entre 1639 i 1654, el qual fou detingut el 1646 per haver-se oposat a la unió del Principat amb el regne de França.

2. MONESTIR DE SANT DANIEL³

A mitjan segle XVI les monges de Sant Daniel continuaven essent una comunitat forta i relativament poderosa. En un racó de la vall del Galligants

³ Les notícies d'aquest monestir han estat extretes de GIRONELLA, A., OLIVERAS, J.M., *El monestir de Sant Daniel. Mil anys de vida a la Vall*. Girona, 2010.

respectaven l'*ora et labora* benedictí i gestionaven amb cura el seu patrimoni, que havia anat creixent amb l'annexió d'altres priorats benedictins: Santa Maria del Prat (Roses), Santa Maria del Mar (Calonge) i Valldemaria. Segons alguns, les monges benedictines menaven una vida massa relaxada: no feien vida en comú, vivien en les seves cel·les o cases particulars amb les seves pròpies serventes i sortien sovint del monestir per arribar-se a Girona o a altres indrets.

Les disposicions del Concili de Trento relatives a la reforma dels ordes monàstics van suposar un canvi bastant profund en la vida de les benedictines. El 1578 s'imposà la clausura definitiva i es van construir el parlador i el visitador. Els acords tridentins van derivar l'any 1615 en la redacció de les *Constituciones para los monasterios de religiosas de la Congregación Benedictina Claustal Tarraconense y Cesaraugustana*, amb què es regulaven tots els aspectes de la vida en un monestir, tant els espirituals com els materials. Aquestes constitucions establiren més rigor en la manera de viure de les monges i, per exemple, les obligaven a dormir en el dormitori comú.

Al final del segle XVII la vida monàstica de Sant Daniel era lloada pels abats visitadors. L'any 1689 en deien: "*Les religioses tenen una ànima puríssima, una puresa angèlica, un desprecio del món apostòlic, una humilitat profundíssima, una obediència cega, una caritat fervorosa y uns favors tant singulars que tots són matèria de gran alabança*". Entremig, però, havien continuat les amonestacions a les abadeses per tal que s'abstinguessin d'acollir noies no professes, atès que el bisbe no creia adient que el monestir hagués de ser refugi de filles de la noblesa sense intenció de professar.

De totes maneres, els fets que més van alterar la vida a Sant Daniel durant el segle XVII foren les repetides ocasions en què les monges van haver d'abandonar el convent, fos per guerres o per pestes. El Manual d'Acords de la Universitat de Girona recull com es van traslladar a la casa de l'ardiaca de l'Empordà, a la plaça dels Lledoners, entre el maig i el juny de 1640.⁴ Les memòries de Jeroni del Real, en canvi, ens il·lustren com l'agost del 1650, davant l'avanç de la pesta, van buscar refugi a les cases familiars; així, les monges de la família del cronista, les Copons, s'instal·laren a les propietats familiars de Fontclara, Palau-sator i, més tard, a Peralada.⁵

⁴ AMGi. Fons Ajuntament de Girona, Manuals d'Acords o Actes del Ple, 1640.

⁵ La crònica de Jeroni del Real ha estat editada i estudiada per Joan Busquets, vegeu BUSQUETS, J., *La Catalunya del Barroc vista des de Girona. La crònica de Jeroni de Real (1626-1683)*. Barcelona, 1994, 2 vols.

La successió de guerres i trasbalsos va delmar profundament la comunitat gironina i el 1681 algunes monges del convent de Sant Antoni i Santa Clara de Barcelona es traslladaren a Sant Daniel per recuperar la vitalitat del monestir. No obstant això, el 1684, un nou setge francès obligava les monges a cercar refugi en cases de familiars i amics.

Aquests esdeveniments també van suposar una considerable pèrdua de béns materials: el monestir va sofrir greus danys i robatoris durant els períodes en què restà abandonat. El valor de les pèrdues fou tan elevat que el setembre de 1684 la Santa Seu instava els bisbes de Girona, Vic i Barcelona a fer els possibles per restituir els béns a les benedictines. De fet, la preocupació per mantenir el patrimoni del monestir ja es percep d'abans: el 1669 el domer Miquel Caselles va redactar el llibre d'*Arxivació per calaixos*, un inventari general dels documents de l'arxiu que acreditaven les propietats monàstiques. Aquesta voluntat per mantenir l'ordre dels documents i de les possessions es mantingué al llarg del segle XVIII, quan es van elaborar altres registres comptables o reculls d'escriptures. A més, durant aquesta centúria, els llibres de cerimonial i els costumaris s'afegiren als llibres de visites canòniques, d'òbits i d'eleccions d'abadesses que havia fet començar l'abadessa Margarida de Copons, elegida el 1673.

Malgrat els incidents del segle XVII, l'església de Sant Daniel també es va anar adaptant als gustos barrocs i fou reformada. Segons la descripció de Roig i Jalpí, es tractava d'un església profusament decorada: "*La iglesia en toda su hechura y disposición denota maravillosamente su antigüedad venerable de más de 650 años. La capilla mayor se hizo de nuevo en mi tiempo y es muy hermosa y clara*". El 1634 el papa Urbà VIII va concedir indulgència plenària durant set anys als fidels que la visitessin durant la festa de Sant Josep. El 1664 Josep Vives hi fundava la Confraria de Jesús Maria i Josep, la qual va ser annexionada a la Confraria del Santíssim Sagrament de Santa Maria sopra Minerva de Roma l'any següent. A més, ja al segle XVII es venerava la relíquia del Sant Dubte, un tros de carn de la mida d'una nou en què s'hi veien unes marques com de dents. Roig i Jalpí mostrava una devoció especial per la relíquia: "*Y si Nuestro Señor fuere servido de concederme vida y salud, haré desta santa reliquia y de las grandezas y excelencias deste monasterio un libro a parte; porque lo mucho que dél ay que dezir no se dexa comprehender de un solo capítulo*".

3. CONVENT DE SANT FRANCESC

El convent de Sant Francesc s'havia fundat vers el 1231 i es va anar construint entre els segles XIII i XV gràcies, sobretot, als llegats i donacions dels gironins i gironines, que aviat van demostrar una predilecció especial pel missatge i estil de vida dels framenors. Els franciscans gironins pertanyien a la branca dels conventuals o claustrals i al llarg dels segles XV i XVI havien estat acusats recurrentment de dur una vida còmoda i dissoluta. Alguns fins i tot duïen armes, provocaven bregues i altres aldarulls. El 1567, en compliment d'una butlla del papa Pius V, van ser reformats i van passar a la branca de l'Observança. Amb aquesta reforma es pretenia que els franciscans retornessin a l'austeritat i al rigor primitiu de l'orde. Els aires de Trento havien arribat.

El cenobi franciscà era el convent més gran de Girona i dominava el sector sud del Mercadal. Paralela al riu Onyar i amb l'absis cara nord, s'havia aixecat l'església. Al seu costat s'hi bastí un primer claustre, al voltant del qual se situaven diverses dependències conventuals: cuina, refetor, dormitoris i sala capitular. A la banda occidental d'aquest claustre n'hi havia un altre, el claustre dels novicis. I més enllà, cap al sud, s'estenien els horts de la comunitat. Hem d'imaginar un complex gòtic imponent que, de nord a sud, s'estenia des de l'actual plaça Josep Pla fins al carrer de Sant Francesc i, d'est a oest, del carrer Santa Clara fins més amunt del carrer Fontanilles. Segons Roig i Jalpí, *"está fundada aquella casa en lo mejor de la ciudad, y no hay iglesia en toda ella, que tenga tanto concurso como esta, la qual es muy grande y su presbyterio el más bello, hermoso y capaz que se halle en alguna de las más sumptuosas de España. Es consagrada, y lo son muchos de sus altares. En la parte occidental está el claustro, y todo lo demás del convento, cuyo huerto es muy bueno, y grande, y con la comodidad del riego de la agua de la azequia, (...) da mucho para el sustento y regalo de los religiosos"*.

Les dimensions del convent testimonien l'enorme influència que tenien els framenors a la ciutat. D'ençà de l'època medieval, com a defensors d'una religiositat més austera i propera al poble, s'havien fet mereixedors de la caritat i la devoció dels gironins i gironines. Entre els segles XV i XVI la moral relaxada d'alguns dels seus frares havien fet aixecar recel, fins i tot als jurats de la ciutat. Després de ser reformats recuperaren part de la bona fama, i al segle XVII els seus altars i les confraries que tenien seu a la seva església

—com la confraria de Sant Jordi o la del Cordó— eren dels que més devots tenien. Els fidels els pagaven retaules i altres ornaments, i al seu interior hi volien ser enterrades destacades famílies de la ciutat. El 1641 Anna Queixàs, vídua del notari Onofre Queixàs, encarregà un retaule per al monestir de Sant Francesc a Joan Boris.⁶ També els Sarriera hi tenien el seu túmul, a la capella de Sant Cosme i Sant Damià, i per això el 1653 Cecília Sarriera i Descatllar, vídua de Dídac Sarriera i de Gurb, va encarregar dues sepultures de marbre per al seu marit i el seu cunyat als imaginaires Josep Albanell i Pau Sunyer, de Vic i Sallent respectivament.⁷

4. CONVENT DE LA MERCÈ

En realitat, foren els mercedaris els primers frares mendicants que arribaren a Girona. En un principi s'instal·laren al Mercadal, a l'entorn de l'any 1222. No obstant això, l'arribada dels franciscans i les tensions que mantingueren amb ells, van fer que uns anys més tard acabessin fundant el monestir de la Mercè a l'altra banda de l'Onyar. L'edifici conserva encara algunes estructures gòtiques construïdes al segle XIV, com l'església, però el cos principal és fruit de les reformes que s'hi feren al segle XVII. De fet, arran d'aquestes reformes es va reduir l'espai del convent en benefici de les muralles, a redós de les quals vivia la comunitat. Aquestes obres de la muralla responien a un pla general de reorganització de les defenses de la ciutat arran dels darrers setges francesos i significaren, entre d'altres, l'enderroc i trasllat de l'Hospital de Santa Caterina, del convent del Carme i del convent de Santa Clara el 1654. De fet, durant el setge de 1653 el convent es convertí en hospital provisional i els mercedaris s'instal·laren temporalment a la casa de Benet Olmera. Més tard, el 1678, el cenobi esdevingué refugi per a molts gironins i gironines afectats per les fortes inundacions.

En l'època de Roig i Jalpí la zona era tranquil·la i hi havia poques cases, *“pero después acá se han levantado en aquel barrio no pocas, dexando la callejuela que confronta con el convento muy angosta, de suerte que no es calle sino callejón,*

⁶ AHG. Notaria-5, Rafel Mont-ras, registre 927.

⁷ AHG. Notaria-2, Francesc Vinyoles, registre 852.

donde para que sea peor de lo que era, se ha permitido hazer un grande pedaço de bóveda [avui desapareguda] de la una a la otra parte, con que viene a ser propiamente una latrina”.

Tot i aquest emplaçament, cada vegada menys afavorit, el convent disposava de tot el necessari per a la vida i el culte religiós. Al seu claustre, segons un inventari de 1646, hi havia *setsa quadros entre guarnits y senza guarní: vuyt sants de la religió, entre ells y hés Nostra Senyora de la Mercè y lo retrato del pare mestre Dabit que sia en gloria, altre de Santa Magdalena, altre de un Ecce Homo, altre de Santa Catarina, y sobra la portaria un quadret de la Redempció, y en la escala un de Nostra Señora*.⁸ Diverses confraries tenien seu a la seva església, les quals el 1731 es traslladaren a la nova església dels Dolors, construïda al costat.

Els mercedaris es dedicaven a recollir almoines per pagar els rescats de les persones que havien estat segrestades per corsaris, pirates o sarraïns i, si calia, ells mateixos s'intercanviaven per alliberar els hostatges. Així, l'any 1752, la ciutat va acollir 260 homes, i una dona amb els seus dos fills, que havien estat alliberats a l'Alger pels frares mercedaris. Per celebrar-ho es va organitzar una processó *“que salió del dicho convento de la Merced, y pasando por la calle Nueva –carrer Nou del Teatre–, plaza del Vino, calle de Ciudadanos, plaza del Oli, y calle de la Forza, se fue en derecha a la santa Iglesia cathedral”*.⁹

Però malgrat la seva dedicació pietosa, el 1631 els frares gironins eren amonestats pel visitador de l'orde, que considerava inapropiades les seves vestidures: els prohibia *“huzar manguito que no sea cubierto de estamena porque la galanteria dellos escandaliza los seglares”* i, *“aunque sea en tiempo de lluvias y nieve, llevar capas de pastor, o gasconas que llaman, ni rojas, ni blancas, ni de color alguno, atento ques hábito deshonestísimo para religiosos”*.¹⁰

⁸ AMGi. Col·lecció de documentació de convents desamortitzats. Convent de la Mercè, 1630-1649. Vegeu-me el catàleg a GIRONELLA, A., BOADAS, J., CASELLAS, L.-E., *La documentació dels convents desamortitzats a l'Arxiu Municipal de Girona*, "Annals de l'Institut d'Estudis Gironins", LII (2011), pàg. 481-506.

⁹ Aquests actes tingueren lloc el 17 de novembre de 1752 i són recollits, com a testimoni, al Manual d'acords d'aquell any. AMGi. Fons Ajuntament de Girona, Manuals d'Acords o Actes del Ple, 1752.

¹⁰ AMGi. Col·lecció de documentació de convents desamortitzats. Convent de la Mercè, 1630-1649.

5. CONVENT DE SANT DOMÈNEC¹¹

Els frares predicadors havien arribat a la ciutat el 1252, gràcies als esforços del bisbe Berenguer de Castellbisbal i de fra Arnau de Segarra. El convent de Sant Domènec de Girona fou un centre d'ensenyament destacat i els seus frares foren professors, també, de l'Estudi General. Entre els mestres de teologia destaquen fra Tomàs de Vallgornera, mestre en teologia i escriptor, fra Vicenç Margarit i fra Tomàs de Rocabertí. Però també hi passaren altres escriptors més populars, com Antoni Vicenç Domènech, autor del *Flos Sanctorum de Catalunya*, i fra Narcís Camós, autor del *Jardín de María plantado en el Principado de Catalunya*. El 1637 hi va morir el beat Dalmau de Ciurana.

L'Arxiu Municipal de Girona custodia alguns dels llibres d'administració del convent dominic d'època medieval i moderna. Ens permeten resseguir, per exemple, el detall de les despeses quotidianes o les misses que s'hi deien durant la primera meitat del segle XVII.¹²

Els dominics van protagonitzar alguns dels enfrontaments més sonats de la Girona del segle XVII arran de la competència amb què visqueren la instal·lació dels jesuïtes a l'antiga canònica de Sant Martí: dominics i jesuïtes competien per l'espai urbà i per l'espai educatiu. Arran d'aquestes tensions, els jurats es van veure obligats a fer de mediadors repetidament entre les dues comunitats. En algunes ocasions la seva intervenció havia d'evitar que els estudiants de Sant Domènec, i també algun frare, apedreguessin els jesuïtes. En d'altres van haver de prohibir als jesuïtes que construïssin un mur davant del convent dels predicadors, obra que va originar un llarg plet judicial entre ambdues comunitats el 1627.¹³

En aquests anys, però, s'acabà de donar forma a l'església del convent. Entre les celebracions més populars que hi tenien lloc hi havia la del Rosari,

¹¹ Una introducció a la història del convent de Sant Domènec ens l'ofereixen: COLL, J.M., *Historia sucinta del convento de Santo Domingo*, "Anales del Instituto de Estudios Gerundenses", XII (1958), pàg. 5-31, i COLLELL, A., *Aportación documental a la historia del convento de Santo Domingo de Gerona*, "Anales del Instituto de Estudios Gerundenses", XIV (1960), pàg. 185-200.

¹² AMGi. Col·lecció de documentació de convents desamortitzats. Convent de Sant Domènec de Girona.

¹³ AMGi. Fons Ajuntament de Girona. Plets entre particulars, número 13.

cada primer divendres de mes, i la processó del Roser. Jeroni Saconomina, en les seves memòries, va descriure les festes en honor de Sant Jacint, que s'organitzaren al monestir de Sant Domènec el 20 de novembre de 1594. La lluminària fou pagada per Estefania, muller de Miquel de Cruïlles, i per dona Polízena, muller de Rafel de Santmartí, “*per ser las ditas damas molt devotes de dit sant y apropiat en fer donar fruit de benedictió a las donas que no parèxan [...] y axí pagaren dita festa, la qual, com dic, fou de veure y de lloga de Déu*”.¹⁴

6. CONVENT DEL CARME

Del convent dels carmelites se'n té constància des de 1293 i estava situat fora muralles, just al començament de l'actual carrer del Carme. Els carmelites eren un orde mendicant i, com els franciscans, predicaven l'austeritat i vivien de l'almoïna; a més, es dedicaven a visitar i donar consol als malalts de l'hospital de Santa Caterina. Així, juntament amb el convent de framenors, era dels que més devocions populars rebia: molts homes i dones desitjaven ser-hi enterrats, era objecte de nombrosos llegats i donacions pietoses, acollia la seu de diverses confraries, com la de la Sang de Crist, i s'hi organitzaven algunes de les processons més concorregudes de la ciutat. Els divendres s'hi celebrava el culte al Crist de la Sang i, cada segon diumenge de mes, el culte a l'Escapulari.

El primer convent dels carmelites de la ciutat degué ser un imponent edifici gòtic i estava situat en un paratge on acostumaven a passejar-s'hi els gironins i gironines, resseguint les nombroses fonts que brollaven a la vora de l'Onyar. Aquesta descripció es desprèn de les paraules de Roig i Jalpí: “*Muy suntuoso, con su claustro grande, y hermoso (...). Su iglesia bella (...) y muy adormentada con su pórtico a la entrada della, de arcos y columnas de piedra labrada, que estremadamente la adornava. Apegada al mismo pórtico, que era muy largo, (...) estava la capilla de la cofradía de la Sangre de Iesuchristo, que era como otro templo del convento, por la mucha devoción que avía. (...) Era clara como el día, y el campanario uno de los más*

¹⁴ SACONOMINA, J., “Memòries (1572-1602)” dins SIMON, A., *Cavallers i ciutadans a la Catalunya del cinc-cents*, Barcelona, 1992, pàg. 219-220.

hermosos de Gerona, y no menos sus campanas sonoras y grandes". De l'edifici, en destacava la capella de la confraria de la Sang de Crist.

L'any 1650 el convent va servir d'hospital i va acollir alguns malalts: "*Los malalts febreros foren aportats en lo convent del Carme, estàvan a las claustras de dalt, closas –tancats i aïllats– amb canyas rebatudes*", relata Jeroni del Real. Mentrestant, els frares havien estat traslladats a la casa dels Sarriera, el palau Solterra del carrer Ciutadans.

El juny de 1653 els frares abandonaren de nou el convent i s'instal·laren a la capella de Sant Nicolau, que els fou cedida temporalment pels monjos de Sant Pere de Galligants. El convent, com que es trobava fora muralles, era objecte dels continus atacs dels francesos, que, fins i tot, el feien servir de refugi. Acabat el setge francès, els frares retrobaren un edifici totalment enrunat i les autoritats militars, per evitar que fos utilitzat un altre cop per l'enemic, decidiren enderrocar-lo.

El convent fou derruït el 1654 i, en compensació, se'ls atorgà el palau de Josep Margarit, a qui, com a governador de Lluís XIV, se li havien confiscat tots els béns. En època de Roig i Jalpí, mentre el palau era reformat en convent, els carmelites visqueren "*con summa estrechez e incomodidad*" a la casa del doctor Miquel Abric. El 1691 els carmelites ja ocupaven el nou convent i el 1716 inauguraven solemnement l'església del Carme.

Arran d'aquests repetits trasllats, els frares carmelites realitzaren diversos inventaris de béns mobles per tal d'evitar pèrdues. Així, l'inventari de 1681 descriu una sagristia profusament dotada d'objectes preciosos: calzes d'or i argent, llibres litúrgics, etc. També, entre els vaivens, es va procurar mantenir la biblioteca conventual: a l'inventari de 1702 consta que a la cel·la del prior hi ha "*dos prastatges de llibres que són del convent*" i que a la cel·la "*del cap de la escala de la portaria*" hi havia "*lo arxiu del convent (...)*" i "*un parestatxe ab llibres del convent, que és lo segon que se compon la llibreria, que lo altre, ab los millors llibres, és en la selda prioral*".¹⁵

¹⁵ AMGi. Col·lecció de documentació de convents desamortitzats. Convent del Carme, 1681-1710.

7. CONVENT DE SANTA CLARA¹⁶

El convent de Santa Clara de Girona fou fundat el 18 de juliol de 1319 gràcies a l'impuls de l'infant Joan d'Aragó, fill de Jaume II, i el suport i la protecció dels jurats de la ciutat, els quals en repetides ocasions van demanar col·laboracions ciutadanes per a la construcció i manteniment del convent. No obstant això, al segle XV també foren els principals instigadors de la reforma de la comunitat, ja que acusaven les monges de dur una vida dissipada.

Durant l'època moderna les clarisses mantingueren els vincles amb el govern de la ciutat. Així, el 1596, arran de les reformes de la comunitat i les generades pel Concili de Trento, prengueren mesures per reforçar la clausura i, entre d'altres, els jurats van fer col·locar una planxa de ferro al parlador, a través de la qual les monges podrien parlar sense tocar les mans dels seus interlocutors i interlocutores. Més endavant, el 1650, superada l'epidèmia de pesta, els jurats van encarregar un retaule per al convent com a mostra d'agraïment. Van prometre pagar un retaule dedicat a la Verge de la Immaculada per a l'altar major de l'església. No obstant això, la confecció del retaule es va retardar i el contracte no es va formalitzar fins al 1708. L'esclat de la Guerra de Successió va tornar a aturar el projecte. El 1714 es va col·locar a l'altar major, però el 1757 l'abadessa encara demanava als jurats diners per poder-lo daurar. Finalment, fou inaugurat el 1763.

El primer convent de clarisses, construït al segle XIV, estava situat fora muralles, just davant del Portal de Santa Clara, en un espai poc determinat entre la cruïlla que hi ha actualment davant la delegació d'Hisenda i el carrer Álvarez de Castro. Segons Roig i Jalpí era "*capacísimo y muy regalado (...). Su iglesia era bella, plantada del mediodía al septentrión, y estava ricamente adornamentada de todo lo necesario*". El convent, juntament amb el del Carme i l'hospital de Santa Caterina, fou enderrocat el 1654 arran de les afectacions que patí durant el setge francès de 1653.

Roig i Jalpí, però, era del parer que l'enderroc fou innecessari i el que en realitat es perseguia era aprofitar les pedres per construir un nou baluard. Mentre

¹⁶ Sobre el convent de Santa Clara de Girona han escrit: BATLLE, LL., *El retaule major del monestir de Santa Clara de Girona*, "Annals de l'Institut d'Estudis Gironins", XXIV (1978), pàg. 19-35, i CARRERAS, J., *El monestir de Santa Clara de Girona*, "Revista de Girona", 161 (1993), pàg. 36-39.

es discutia on aixecar el nou convent, les monges clarisses van viure en una casa llogada a Martí d'Agullana, "*donde de presente están en una calle estrecha y casa muy pequeña para monasterio, pagando alquiler a su dueño, entre la plaza del Mercadal y el convento de San Agustín, con la mayor incomodidad que se puede imaginar, y padeciendo las necesidades que sólo su paciencia tan religiosa puede tolerar*".

L'any 1693 començà la construcció d'un nou convent, a l'actual carrer Santa Clara, al costat de l'Onyar, entre el carrer Hortes i la plaça de Sant Agustí. L'any 1703 s'inaugurà l'església, que es trobava a l'altre costat de carrer. Ambdues parts del cenobi estaven comunicades per un pas elevat.

8. MONESTIR DE CADINS¹⁷

Les monges cistercenes o bernardes de Santa Maria de Cadins van arribar a Girona el 1492 i es van instal·lar en unes cases al Mercadal, al costat de l'església de Santa Susanna. Venien del monestir de Sant Feliu de Cadins fundat a Cabanes (Alt Empordà) l'any 1169. A Girona, però, la comunitat trigà a refer-se i no fou fins a final del segle XVII i començament del XVIII que es transformà en un monestir ric i poderós, gràcies a la professió de noies de classe alta, com les germanes de Ciurana o les Caramany. D'aquesta manera les classes benestants gironines dotaren de personal i de rendes el monestir cistercenc.

La procedència social de les monges de Cadins va marcar la vida i les característiques d'aquest convent gironí. Les monges tenien la seva casa particular dins del monestir, que reformaven quan convenia, i tenien les seves pròpies serventes. Així, el 1705, Jerònima de Colomer es va fer construir una casa amb habitació, capelleta i cuina. Al segle XVIII també sovintejar en els encàrrecs per millorar els espais comuns del monestir: el 1707 l'abadessa Joana de Barutell i d'Erill feia fer un balcó de ferro "*en lo quarto de la capella de l'abadia per embelliment de dit claustro*", i el 1754 es construïren dues escales amb baranes de fusta per pujar al cor.

¹⁷ L'any 1992 se celebrà el 500 aniversari de l'arribada de les monges bernades a Girona, per aquest motiu es publicaren diversos estudis relatius a aquesta comunitat: MIRAMBELL, E., *Les religioses bernades al Gironès* i PUIGDEVALL, N., *Miscel·lània de Cadins*, "Revista de Girona", 155 (1992), pàg. 60-67 i 68-73; PUIGDEVALL, N., *Història de la comunitat cistercenca de Cadins (1169-1992)*. Girona, 1992.

Destaca també l'encàrrec d'un retaule per al cor de Santa Susanna del Mercadal, església que les monges feien servir per als seus oficis religiosos. L'any 1681 l'abadessa i la comunitat van firmar un acord amb Lluís Bonifàs, escultor de Barcelona, i Joan Cisterna, picapedrer de Girona, per fer "*un quadro de pedra ab les imatges del gloriós sant Martí y del pobre y lo cavall y tot lo demás que entra en la història de dit sant*".

No fou fins al 1762 quan es va començar la construcció d'una nova església, Santa Maria de Cadins. Aquesta fou beneïda el 1770, tenia cinc altars i fou dotada amb totes les robes litúrgiques, imatges i peces d'orfebreria que la comunitat havia anat reunint al llarg dels segles a través de testaments o donacions, com la del rei Carles IV, que al 1789 els va enviar un calze i una patena. A l'altar major hi col·locaren la marededéu d'alabastre que havien dut des de Cabanes.

9. CONVENT DELS CAPUTXINS¹⁸

L'orde caputxí prové d'una reforma de la regla franciscana que sorgí a principi del segle XVI i que reclamava un retorn a la pobresa absoluta i a la llibertat de predicació, ideals que havien caracteritzat els orígens franciscans. Els caputxins vivien en comunitats reduïdes i es dedicaven a captar de poble en poble. La seva autenticitat aviat els va fer guanyar el favor de les classes populars.

Els fundadors dels primers convents caputxins a Catalunya, fra Arcàngel i fra Joan d'Alarcon, fundaren també la comunitat gironina. Els primers caputxins van arribar a Girona el 1581, es van instal·lar en un antic eremitori de la muntanya de les Enderrocades, a les Pedreres, i hi van fundar el convent de les Ermites. El 1582 fra Juníper era el primer caputxí gironí en rebre l'hàbit, el va seguir fra Miquel de Girona. De mica en mica van anar atraient les simpaties i caritat dels gironins: el 1584 van poder ampliar la capella i el 1587, el refetor.

En algun moment del principi del segle XVII haurien abandonat el convent primitiu i s'haurien instal·lat al convent de Corpus Christi, a la riba

¹⁸ RUBÍ, B. de, *Los Capuchinos de Gerona. El convento de San Antonio (1732-1835)*, "Anales del Instituto de Estudios Gerundenses", XVIII (1967), pàg. 5-44.

de l'Onyar, al costat del camí reial de Barcelona i prop de l'hospital de Santa Caterina. El 1628 se n'inaugurava l'església. Diu Roig i Jalpí que *“era la delicia de la ciudad, pero como estava tan cerca de ella, y tan junto al camino, eran aquellos venerables religiosos muy molestados, por lo qual, y por otras causas relevantes les fue forçoso dexarle, y subirse al de la montaña que llaman ellos, la Hermita”*, l'any 1665. I perquè no fos oblidat, el va voler descriure *“para conservación de su memoria, porque quizás de aquí a cien años estaria del todo sepultado”*.

El convent de Corpus Christi, el 1650, fou convertit en llatzeret i va acollir alguns empestats. Els mateixos frares tenien cura dels malalts, i arran d'aquella epidèmia van morir nou caputxins. El 1678 estava totalment abandonat.

Retornats a les Ermites, els frares caputxins van haver d'abandonar de nou el convent durant la Guerra de Successió, ja que l'edifici fou transformat en fortí defensiu. De forma provisional, s'allotjaren en unes cases particulars i també van estar-se a la Torre Gironella. L'any 1732 van comprar una casa al carrer de la Força, l'antic palau dels Cartellà, i el 1733 van rebre autorització del rei Felip V per construir-hi el convent. Finalment, l'any 1774 van acabar les obres d'adequació del nou convent de Sant Antoni, avui Museu d'Història i Arxiu Municipal de Girona.

10. COL·LEGI DE LA COMPANYIA DE JESÚS¹⁹

La història dels jesuïtes de Girona està estretament vinculada a la família Agullana. Miquel i Jaume d'Agullana, germans, ambdós ardiaques de la Seu, foren els fundadors del Col·legi de la Companyia de Jesús de Girona i els seus successors van continuar la seva tasca com a benefactors del col·legi.

Els Agullana havien previst instal·lar els jesuïtes al decadent monestir de canonges agustinians de Sant Martí Sacosta, presents a la ciutat des del segle XI. El 1581 es va dissoldre la canònica, i edifici i rendes van servir per

¹⁹ Sobre l'arribada dels jesuïtes a Girona, vegeu: RIUS, J., *Cartes antigues de Sant Martí Sacosta*, “Analecta Sacra Tarraconensia”, IV (1928), pàg. 343-394; BORRÀS, A., *Orígens del Col·legi de Sant Martí, de la companyia de Jesús, a Girona (1551-1583) segons la documentació de l'arxiu general de l'orde de Roma*, “Annals de l'Institut d'Estudis Gironins”, XXIX (1987), pàg. 179-195; i RIQUER, M. de, *Quinze generacions d'una família catalana*. Barcelona, 2000, pàg. 425-469.

erigir i mantenir el col·legi de Sant Martí de la Companyia de Jesús, inaugurat l'any següent.

A les seves aules els jesuïtes ensenyaven gramàtica, retòrica, filosofia i teologia als nombrosos estudiants que hi assistien, fossin de l'orde o fossin laics. Hi estudiaren i ensenyaren els escriptors Francesc Garau i Onofre Relles. Els jesuïtes també es dedicaven a ensenyar doctrina cristiana als fidels i a revifar les manifestacions religioses i culturals de la ciutat organitzant processons, certàmens literaris, etc.

Entre les manifestacions de pietat popular organitzades pels jesuïtes, destaquen les festes amb motiu de la canonització de sant Ignasi celebrades l'any 1623. Les festes foren sufragades en part per Elionor i Martí d'Agullana, protectors de la Companyia de Jesús, que n'encarregaren una descripció a Francisco Ruiz.²⁰ L'autor descriu, per exemple, els ornaments que lluïa l'església de Sant Martí. Esmentava, entre altres coses, un frontal d'altar donat per Jerònima Sarriera, mare d'Elionor d'Agullana, i també la diadema d'or de l'estàtua de sant Ignasi donada per Elionor.

Des de la seva instal·lació a la ciutat, els jesuïtes competiren amb els altres ordes religiosos per aconseguir la devoció, i caritat, dels fidels i, també, per influir en la societat gironina des de les aules. Així, mantingueren constant enemistat amb els dominics, tant entre monjos com entre estudiants, i rivalitzaren tant pels espais urbans com per l'ostentació en les processons i teatres que organitzaven uns i altres. Els monjos dominics van arribar a protestar per les reformes efectuades al palau dels Agullana: denunciaven que l'arc que havien edificat per sobre el carrer treia llum a la zona, per la qual cosa les dones no voldrien pujar a Sant Domènec, i havia impedit el pas de les imatges durant les processons del Roser i de la Immaculada de l'any 1623.

11. CONVENT DE SANT AGUSTÍ

Els frares agustins van arribar a Girona el 1584 i es van instal·lar, en un primer moment, a l'església del Pilar, al barri de Pedret. L'any 1608 es van

²⁰ RUIZ, F., *Relación de las fiestas que hizo el Colegio de la Compañía de Jesús de Girona en la canonización de su patriarca san Ignacio*. Barcelona, 1623.

traslladar al recinte emmurallat, però van mantenir el culte a la capella del Pilar.

Se'n saben poques coses de la vida i les activitats dels frares agustins. Els pocs testimonis documentals que n'han perviscut mostren els continus plets que van enfrontar els frares amb els jurats de la ciutat, atès que aquests havien convertit diverses estances conventuals en casernes militars. A més, el seu emplaçament en zona defensiva va fer que l'haguessin d'abandonar repetidament a causa de l'ocupació per part de les tropes enemigues o perquè era convertit en hospital militar.

En moments de pau els agustins vivien relativament allunyats de la ciutat: a mitjan segle XVII encara no s'havia construït un pont prou estable per creuar l'Onyar des d'aquella zona. De fet, Roig i Jalpí relata que quan ell era petit s'hi havia construït un pont de fusta, però que setze anys més tard una riuada se'l va emportar. Mentre escrivia, "*ay un quarto comenzado, esto es, levantadas del todo las paredes, y cubierto, pero fáltale mucho para estar acabado, que si lo fuera, sería obra magnífica*". La construcció d'aquest pont de pedra va resultar lenta i difícil arran de les contínues crescudes de l'Onyar, com les de 1678, que es van endur un pilar ja construït.

12. CONVENT DE SANT JOSEP²¹

El 27 d'abril de 1591 el provincial i el vicari general de l'orde dels carmelites descalços van rebre llicència episcopal per fundar el convent de Sant Josep. Els carmelites descalços eren la branca masculina de la reforma dels carmelites promoguda per Teresa d'Àvila.

A Girona, els carmelites van projectar el seu convent a l'antiga plaça dels Draps, que a partir de la seva arribada va començar a anomenar-se plaça de Sant Josep. Amb motiu de la consagració de l'església del convent, l'any 1631 s'organitzà una processó per portar-hi el Santíssim Sagrament. Les fonts de l'època la descriuen com una processó tan ostentosa com la de Corpus i que,

²¹ ÀNGELES, M. de los, *El antiguo convento de Carmelitas Descalzos de Gerona*, "Anales del Instituto de Estudios Gerundenses", XIV (1960), pàg. 315-322; MIRAMBELL, E., *El convento de Carmelitas Descalzos*, "Revista de Gerona", 19 (1962), pàg. 51-54.

a més, va coincidir amb la instauració de la festa de Sant Josep. L'església estava situada a la primera planta i s'hi accedia per una escala exterior; segons Roig i Jalpí, estava decorada amb bellíssims retaules.

El convent de Sant Josep era veí del bordell del carrer Mora, en aquella època carrer d'en Rossinyol. L'any 1601 els carmelites descalços denunciaven la incomoditat que això els suposava. El virrei transmeté les seves demandes als jurats de la ciutat i el bordell fou traslladat a l'altre costat de riu, vora el portal de Santa Caterina, en unes cases que es compraren al costat de la capella de Santa Magdalena.

13. CONVENT DE SANT FRANCESC DE PAULA

El convent de mínims o de Sant Francesc de Paula de Girona fou fundat l'any 1611, després de rebre llicència per fundar-lo i comprar unes cases per instal·lar-lo a la plaça d'en Vila. Aquestes cases, contigües a la capella de Santa Magdalena, pertanyien al bordell de la ciutat des de l'any 1601. Fra Gaspar Roig i Jalpí, que visqué al convent fins l'any 1663, explicava que fou construït allí per salvar ànimes i donar santedat al lloc *"donde tenía su trono, y sitial, la infame, y deshonestísima Venus; la torpeza, la lascivia, en que tantos se perdieron, y se estaban perdiendo, se hizo un convento de religiosos, donde es Dios alabado, y glorificado, muchos se han salvado, salvan, y se salvarán por la misericordia divina, y obras de religión que se exercitan"*.

L'edifici es recolzava sobre la muralla, *"sus ventanas, que son las de diez celdas muy hermosas, y capazes, están al oriente, y las puertas al occidente, con que gozamos del Sol luego que nace, hasta cerca del mediodía, y en verano pagamos con el calor, que es muy vehemente, todo lo que tenemos de recreo con sus rayos en invierno. Gozamos de la vista del río, de la campaña, y de la ciudad, y podemos decir sin duda, que tenemos el mejor puesto del Mercadal, porque baxo de nuestras celdas passa el camino real, y cerca de nuestra iglesia está la puerta principal desta parte de la ciudad"*.

Roig i Jalpí n'ofereix una acurada descripció, anomena les diferents estances del monestir i s'esplaià comentant la bellesa de l'església i els seus ornaments. Del claustre informa que *"sólo hay una parte hecha, y otra que no está acabada; las otras dos aún no están comenzadas y no ay más que las zanjas. Será espacioso, y bello quando esté acabado, porque ay seys arcos en cada parte,*

que estriban sobre colunas muy altas, y gruessas de una pieça, de piedra barroqueña muy bien labrada. Tendría ya su perfección, si no huvieran sobrevenido estas fieras calamidades de la guerra". La situació del convent va fer que es veiés sovint afectat pels setges francesos del segle XVII i, també, per les crescudes del riu Onyar.

14. CONVENT DE LES CAPUTXINES

L'orde de les caputxines va sorgir a Nàpols arran de la reforma de la regla de Santa Clara i s'inspirava en les constitucions dels caputxins. L'any 1609 Sebastià Valls, beneficiat de la Seu, va comprar una casa al carrer Bellaire amb l'objectiu d'instal·lar-hi un convent de monges, i tot seguit, les donà al bisbe per tal que fes efectiva la fundació. Uns anys més tard, el 1618, Josep Planes va vendre a la comunitat caputxina una casa i uns horts que tenia a la pujada del Rei Martí i que havien estat els antics banys de la ciutat. El 1636 s'acabaven les obres de construcció de l'església i el 1637 se celebrava una processó per portar-hi el Santíssim Sagrament. Tot i la clausura, el 1675 hi va morir el capità napolità Domingo Pignatelli.

Escasses són les notícies d'aquesta comunitat i rigorosa és la reclusió amb què han viscut des dels seus orígens. Roig i Jalpí, que visqué la fundació, comenta que abans d'instal·lar-se als antics banys, les monges havien viscut en una casa petitíssima al mateix carrer; també ens diu que el convent acollia les vocacions de les noies pobres de la ciutat i que vivien amb gran austeritat i precarietat econòmica. Es dedicaven especialment a rentar i tenir cura de les robes litúrgiques de la catedral i de la col·legiata de Sant Feliu.

15. CONVENT DE LES BEATES DOMINIQUES²²

La comunitat gironina de beates dominiques, o beates, fou fundada el 1699 per Francesc Miroso, prior del convent de Sant Domènec de Girona.

²² COLL, J.M., *Notas históricas sobre el convento de Santa Catalina de Siena (Beatas dominicas de Girona)*, dins "Anales del Instituto de Estudios Gerundenses", XIV (1960), pàg. 171-183.

Des dels seus orígens les beates foren sempre tutelades pel convent dominic. Miroso havia rebut llicència del prior provincial l'11 de juliol de 1699 atès que "*algunas señoras de la ciudad de Gerona y de su vecindad desean vestir nuestro santo hábito y retirarse a vivir en común en una casa de la Ciudad*". El febrer de 1701 es constituïa la primera comunitat de beates de Girona; estava dirigida per la priora Maria Rosa Tió, procedent de Vic, i la formaven Catalina Vilaplana, Eulàlia Albertí, Margarita Font i Mariana Xurich. Es van instal·lar en unes cases del Portal Nou, allí on es bifurca, a la plaça anomenada popularment de les Beates Velles.

* * *

La Girona del sis-cents era clarament una ciutat de convents. No pas més que qualsevol altra ciutat de les seves dimensions. Sumats el bisbe, els canonges i altres clergues seculars, la població religiosa de la ciutat representava el 10% del total, segons dades de Joan Busquets i Antoni Simon. És evident, doncs, que la presència de monjos i monges, malgrat la seva clausura, marcava el tarannà de la ciutat.

Els hem descrit un a un. Resta, com a conclusió i punt de partida, assenyalar alguns aspectes generals que volen ser propostes d'estudi: quin va ser l'impacte que van tenir en l'aspecte urbanístic, ja que ocupaven extenses zones de la ciutat? Quina era la procedència social dels seus habitants i, també, dels abats i abadesses que els dirigien? Quines vinculacions tenien amb les elits de Girona, Catalunya o més enllà? Quin va ser el seu paper com a comitents artístics? I en els aspectes religiosos, quin paper van tenir com a confessors i professors? I com a beneficiaris de llegats i donacions, de fundacions, misses i sepultures, com a organitzadors de processons i com a seus de confraries? És a dir, quin va ser el seu grau de participació en la conformació de la religiositat i les mentalitats de la Girona del Barroc?

BIBLIOGRAFIA GENERAL

- BUSQUETS, J., *La Catalunya del Barroc vista des de Girona. La crònica de Jeroni de Real (1626-1683)*. Barcelona, 1994.
BUSQUETS, J., SIMON, A., *Girona al segle XVII*. Girona, 1993.
CASTELLS, N., PUIGDEVALL, N., REIXACH, F., *L'Hospital de Santa Caterina*. Girona, 1989.

- CHÍA, J. de, *La festividad de Corpus en Girona*. Girona, 1895.
- GIRONELLA, A., *Girona, convents i monestirs, segles X – XIX*. Girona, 2005.
- GIRONELLA, A., *La ciutat de les dames. Dona i creació artística a Girona (segles X-XVIII)*. Girona, 2008.
- MARQUÈS, J.M., *Una història de la diòcesi de Girona*. Girona, 2007.
- ROIG I JALPÍ, J.G. *Resumen Historial de las Grandezas y Antigüedades de la ciudad de Gerona*. Barcelona 1678,
- SOLÀ, X., "L'Església a la ciutat de Girona: de la Reforma Catòlica de mitjan segle XVI al reformisme episcopal de finals de segle XVIII", dins *Església, societat i poder a Girona. Segles XVI-XX (Conferències a l'Arxiu Municipal, 2)*. Girona, 2007.
- VILLANUEVA, J., *Viage literario a las iglesias de España*. Madrid, vols. XII, XIII i XIV.

DE LA FAM A L'OPULÈNCIA. ALIMENTACIÓ I CUINA A L'ÈPOCA DEL BARROC

JAUME FÀBREGA

Resum

L'alimentació i la cuina del barroc és definida per dos paràmetres que s'interfereixen mútuament. D'una banda hi ha una inequívoca contínuïtat del cicle de la cuina medieval, presidit pels gustos agredolços i dolç-salats (utilització de sucre i canyella en els plats salats), i de l'altra la paulatina incorporació dels nous productes d'Amèrica i l'alleugeriment de les salses, fets que constitueixen la base de la cuina contemporània.

Paraules clau

Cuina, alimentació, productes d'Amèrica, Catalunya, segle XVIII.

Abstract

Food and cooking in the Baroque period is defined by two parameters which interfere mutually. On one hand there is an unmistakable continuity of the cycle of medieval cooking, chaired by bittersweet and sweet and salty tastes (like sugar and cinnamon used in salted dishes) and on the other, the gradually incorporation of products from America and the lightening of sauces, facts that constitute the contemporary cooking base.

Keywords

Kitchen, feeding, products of America, Catalonia, eighteenth century.

Ateses les característiques del treball, de caire multidisciplinari si bé centrat en l'alimentació i la cuina, el deslliurem de notes a peu de plana, i així incloem les fonts en el mateix text, a fi de donar més fluïdesa a la lectura. Pretenem un treball centrat en el que en podríem dir "art de la cuina" –expressió renaixentista i barroca–, que tingui en compte les ciències culinàries, un aspecte en general poc acurat i sovint objecte d'errors en les obres erudites, tan útils i necessàries. En alguna de les que esmentem, plena d'aparell científicoacadèmic i citacions acurades, per exemple, se'ns diu que l'agràs (suc de raïm verd) servia només "per amanir" (en realitat, servia per cuinar) o que el "maccaroni" (llardó del saïm o greix) són "mocs abundants" (sic!). Ho disculpem, ja que la cuina té les seves especificitats.

Els segles XVII i XVIII –que és període en què ens centrem per parlar de l'alimentació i la cuina a Catalunya i a Girona–, en una breu mirada a la situació socioeconòmica i política del Principat, hi trobem els següents factors:

1) La subjecció política de Catalunya a la Corona de Castella –que ja és Espanya en les cancelleries internacionals–, cosa que suposa una evident castellanització, que comença sobretot per l'Església, el sector més il·lustrat i per l'aristocràcia. Catalunya es queda sense referents culturals i de poder propi o sense una cort d'on emana el prestigi de la llengua i la cultura. Així, a Catalunya –que havia estat la capdavantera europea a l'Edat Mitjana en aquest camp, ja no es publica cap més llibre de cuina o de matèries similars, justament en la nova etapa de la impremta. D'altra banda, comença a perdre's la vinculació amb la resta de terres catalanes i la pèrdua del sentit d'unitat cultural i lingüística. I, naturalment, una castellanització en diversos àmbits de la vida, inclòs el de la cuina.

2) La greu crisi representada per la Guerra dels Segadors, i el sagnant desmembrament de Catalunya arran del Tractat dels Pirineus –una part queda a mercè de França, que tot seguit comença imposar una francesització violenta– fins i tot en els hàbits culinaris –i l'altra queda a mercè d'una Castella que constitueix, alhora, un imperi mundial de gran poder i amb una llengua i cultura de gran prestigi.

3) La situació de guerra s'alia a fenòmens col·laterals, com el bandolerisme, la vagabunderia, la inseguretat i la fam.

4) Finalment, al segle XVIII, amb la Guerra de Successió, Catalunya es veu abocada definitivament a la seva desaparició dels mapes i esdevé una província més de Castella. És la fi de la nació catalana, dels seus drets i constitucions, de les institucions, dels referents culturals i territorials, de la llengua, de la literatura, de l'edició de llibres... Triomfa, finalment, el vell projecte castellà iniciat ja al segle XVII, i prefigurat al segle XV. Castella –i el món– ja han assumit el nom d'Espanya com a única designació de la nació de matriu castellana, on no poden cabre altres llengües i altres cultures.

Davant d'aquest panorama, tanmateix, la cuina justament és un dels principals factors de resistència. Si bé, com hem dit, ja no es publiquen textos en català –primer per l'expansió del castellà, i a partir del primer terç del segle XVIII per prohibició directa–, els grans corrents culinaris de l'època moderna continuen el seu curs.

CONTINUÏTAT O REVOLUCIÓ EN L'ALIMENTACIÓ: NOUS ALIMENTS, NOUS INVENTS

Aquests corrents de fons vénen marcats per dues tendències, només aparentment contradictòries:

1. El manteniment del sistema de tècniques i gustos de la cuina medieval –que, de fet, arriba fins ben entrat el segle XIX–, caracteritzat, per exemple, pel “mig raust” (tractament d'una peça de carn a l'ast prèviament al seu acabament en una cassola), les salses agredolces i molt carregades d'espècies (incloent-hi, per tant, el sucre o la mel) o els plats dolços-salats, la presència de molts plats en forma de crema o farinetes (porrada porriola, avellanat, midó, menjar blanc...).

2. La lenta i progressiva introducció dels nous productes d'Amèrica, que suposen una autèntica revolució a la cuina i posaran les bases de la cuina catalana actual.

Entre aquests productes, que esdevindran fonamentals i definitoris de la cuina catalana, hi ha el tomàquet (base del sofregit amb ceba i tomàquet, que esdevindrà la base o salsa bàsica i universal de la cuina catalana). També el pebrot –tant el dolç com el coent o bitxo–, un altre ingredient substancial, base de guarnicions com la samfaina (ja documentada al segle XVIII als manuals escrits per frares, dels quals ja parlarem) o de salses com el romesco, l'allipebre o la salbitxada, pròpies de la Catalunya Nova.

Les **patates**, de lenta acollida –el baró de Maldà, a finals del segle XVIII, s'hi mostra encara reticent–, al primer terç del segle XIX ja són considerades per l'autor anònim de *La cuynera catalana* (el primer llibre de cuina publicat en l'era moderna), com un “article d'ús general”, esdevindran aviat una aliment bàsic (forma part, per exemple, del plat que es manté des de l'Edat Mitjana, l'escudella i carn d'olla, i dels plats de verdures i llegums, estofats de carn, etc.). En els receptaris monàstics del segle XVIII i principis del XIX, solament apareixen en els de Mallorca i Menorca, ja que les característiques d'aquestes illes afavoreixen l'acceptació dels nous productes amb més entusiasme, incloent-hi els pebrots per fer pebre vermell, no presents a Catalunya. En l'àmbit monacal del principat, sembla que la primera documentació del seu ús es deu als caputxins, concretament als del convent de Martorell, segons el

seu *Llibre d'Entrades y Eixides de Martorell* (abril de 1912), en plena Guerra del Francès. Però això no fou pas degut a una suposada influència napoleònica, sinó a la crisi de queviures (Fra Valentí Serra de Manresa, *Cuina caputxina: les pitances dels frares*, Barcelona, 2010).

Les **mongetes** tindran, aviat –segurament ja des del segle XVII, ja que Fra Miquel Agustí (de qui parlarem tot seguit) potser ja les cita–, tindran una gran acollida, ja que la seva productivitat és superior a un llegum autòcton, els fesols de l'ull negre (*dolichos melapnophthalmus*, ja coneguts pels romans). Seques, esdevindran un ingredients fonamentals de les escudelles, estofats, bullits i fregits i verdes es convertiran en la verdura més popular (apareixen ja en els receptaris esmentats).

El **blat de moro**, en canvi, quedarà circumscrit a certs territoris de muntanya o del Prepirineu (Berguedà, Solsonès, Vall d'Aran, Cerdanya, Garrotxa, Pla de l'Estany...), tant en forma de gra per a l'escudella (blat de moro escairat) com en forma de farina per a sopes (farro). Per tant, serà un tipus d'aliment residual i molt localitzat.

El **pebrot** és dels primers productes acceptats, tant en la variant dolça com en les varietats coents (bitxo, cirereta, pebre de cirereta, vitet, pebrina, etc.). A més, té una gran facilitat de cultiu i d'adaptació. En la primera versió apareix a tots els receptaris setcentistes.

El mateix podem dir del **tomàquet**. El documenten tots els receptaris del segle XVII, formant part de sofregits, salses i conserves. No disposem de prou documentació sobre el seu ús a les amanides.

També varen arribar noves varietats de **carbasses** i **carbassons**, –ingredients molt utilitzats en la cuina del Barroc– que se superposaren a les ja existents al vell món.

Pel que fa a l'aviram, és coneguda l'adopció del **gall dindi** o indiot, que esdevindrà un rostit típic de Nadal, però, segurament, és menys coneguda l'adopció entusiasta, en algunes comarques, (com l'Empordà, el Pla de l'Estany, la Garrotxa, la Cerdanya, el Gironès, el Penedès...) de l'"ànec mut", que substitueix l'espècie autòctona anomenada popularment "ànec xerraire". Es dona aquest nom a l'ànec americà perquè un enfonsament a la tràquea no li permet articular sons.

En el terreny de les fruites (si exceptuem el pebrot i el tomàquet) en canvi, per les seves peculiaritats de cultiu (fruites tropicals, de clima càlid), només

es té notícia de la **pinja tropical** o americana, l'alquequengi o **fisalis** (del qual ja en parla fra Miquel Agustí) i segurament, de la passionera (*passiflora*), la qual, no obstant això, només s'utilitza per a fins ornamentals.

Les espècies –que, com sabem eren l'objectiu per al *descobrim*ent d'Amèrica, les “Índies” cobejades per les seves espècies– es limiten al **bitxo coent** (cirereta, pebrina, pebre roig, etc.), ja esmentat, que té un acolliment tímid (comparat, per exemple, amb Espanya i Portugal –*pimentón* i *pimentão*, respectivament) tot i que teòricament substitueix el pebre, al qual li manlleua el nom i a la **vainilla**, que no aconseguir substituir la tradicional infusió de canyella i llimona per elaborar cremes i altres postres (excepte a la Catalunya Nord, per influència francesa).

En canvi, un ingredient que podem considerar alhora una espècie, una beguda i un aliment, la **xocolata**, d'ençà del segle XVI obté un èxit fulgurant, sobretot a través dels ordes religiosos. La cuina catalana és de les poques cuines europees que, tal com es fa a Mèxic, l'incorpora per elaborar salses (picades) per a peix i marisc, carn, aviram, caça, faves ofegades, o salses, com ja podem veure en algun receptari conventual. Com a beguda, a més, esdevé una autèntica passió, a imitació del que es fa a Castella (que l'aporta també a França, a través dels matrimonis reials). Al *Calaix de sastre* del baró de Maldà, la xicra de xocolata i la “mancerina” (terme específic d'atuells de porcellana per servir-la) esdevenen nucli de la sociabilitat. La xocolata, com és prou sabut, fa furor entre els religiosos, fins al punt que un Capítol Provincial dels Caputxins celebrat a Mataró l'any 1916 –just estrenat el Decret de Nova Planta del rei espanyol Felip V que prohibia la llengua catalana: “*Prohibimos que ninguno de los religiosos se atreva a tomarle [la xocolata] sin expresa Licencia del P. Guardián*”. També se'ns diu que els caputxins, malgrat les prohibicions i càstigs, prenién xocolata i cafè el 1830 (Fra Valentí Serra de Manresa, *op. cit.*).

El cafè, que ja comença a ser conegut, no desperta pas la mateixa passió, i l'esmentat baró de Maldà ens en dóna el motiu: es troba massa amarg.

No obstant això, als receptaris del segle XVII –com el de Scala Dei– encara no hi apareix cap producte d'Amèrica (potser els fesols?), i s'hi manté pràcticament sense canvis el model de la cuina medieval, caracteritzat, com hem dit més amunt, pels agredolços, plats dolços-salats (amb sucre i canyella), l'ús generós d'espècies i de moltes farines, midons, farros, etc., amb llet d'ametlla i abundant presència de fruita seca.

LUXE I MISÈRIA

En aquest període, tal com s'escau també amb les arts plàstiques, s'exacerba el contrast: ascetisme enfront de l'exacerbació eròtica de la plàstica barroca, plany i declamació, opulència dels rics i l'Església, escassos recursos dels més pobres i cuina aparatosa, generosa i fins a truculent per part dels benestants.

Fins i tot en els ordes monàstics apareix una cuina prou ben proveïda, i a vegades luxosa, que només les classes benestants es poden permetre, al costat d'una cuina estrictament vegetariana pròpia d'alguns d'ells (com els cartoixans).

Sobre l'alimentació i la cuina de l'època tenim informació, justament i fonamentalment, a través dels receptaris escrits per frares, que ens mostren el costat més popular de l'alimentació, en els llibres escrits per ordes que propugnen el vegeterianisme i l'austeritat palatal (caputxins, cartoixans...) fins a les mostres de la cuina més festiva, luxosa i refinada, amb ús d'ingredients tradicionalment reservats als rics –sucre, espècies, pollastre, gallina, polla, gall, capó, caça, vedella, bou, dolços diversos, refrescos, bons vins...

Aquesta informació és molt més rica que la d'altres fonts, com són cròniques de viatge, cròniques de convits reials, episcopals i abacials, dietaris, testaments, àpats públics (per exemple, dels jurats de la ciutat de Girona), llibres de racions, despeses o compres dels monestirs, que només ens informen dels ingredients –que tanmateix, a vegades permeten confegir un plat.

Al segle XVII, el frare francès del Cister Barthélemy Joly, (conseller i *aumonier* del rei) que viatja a Catalunya i al País Valencià acompanyat per l'abat Geneal del Cister (descriu el cultiu de l'arròs per part dels moriscos), així com a la resta de la península, diu que els catalans mengen molt bé i de manera refinada, i que són llaminers: "Acabat el bullit... porten la fruita de postres que consisteix en confitures i torrons que és una espècies de bescuit molt dur fet amb sucre per humitejar l'hipocràs, compostat amb canyella i a vegades amb ambre gris". Ens descriu, per tant, tal com ha estat dit, el mateix model de la culinària medieval (Barthélemy Joly, *Voyage en Espagne* (1603-1604), a BENNASSAR, *Bartolomé et Lucile, Le voyage en Espagne. Anthologie des voyageurs français et francophones du XVIe au XIXe siècle*, París, 1998).

Això és quasi contemporani de la revolta dels Segadors, que comença per motius de fam. Les grans fams també es donen, al camp, al segle del XVIII, en ocasió de les males collites. Fenòmens conseqüents són, com hem dit, el bandolerisme i la fam, que impregnen fortament l'època, si més no al segle XVII.

VIATGERS I HOSTALS

Al segle XVIII, sobretot a partir de la seva segona meitat, l'augment demogràfic i el creixement econòmic i de l'agricultura, prou evidents, multiplica els recursos i dona lloc també al creixement i augment del confort d'hostals i fondes (tal com ho podem veure en el baró de Maldà). Hi hem d'afegir les notes escrites pels viatgers, des de Joly, al segle XVII, fins a Arthur Young, Francisco Zamora, J. Townsend, i altres –incloent-ne un d'autòcton, el baró de Maldà, un cronista fonamental a través del seu dietari, el *Calaix de sastre*, en què dona una gran importància a les cròniques de viatges, menjars, àpats i collacions i que com a fundador de Col·legi de la Bona Vida, podem considerar el primer gourmet–. Josep d'Amat, que era el seu nom, s'està en alguns hostals, en alguna casa rectoral i ermita (maig de 1780) de Girona, com l'Hostal de la Granota de Sils, la Fontana d'Or de Girona, a Cervià de Ter, Albons, Torroella de Montgrí, l'Escala; llocs on pren un pastís anomenat “gabolet” (que no hem pogut identificar), xocolata, bou estofat, amanida (“enciam”) de cebetes, aigua amb sucre esponjat, melrosat, “escudella ab caldo”, sopa escaldada, “pollastres rostits”, “platillo de carn ab pèsols”, “favetes ab cansalada”, ametlles, “una plateta de maduixes per postres”, amb sucre.

(Josep d'Amat i Cortada, *baró de Maldà, Miscel·lània de viatges i festes majors*, Barcelona, 1994).

Amb tot, coneixem episodis d'autèntica penúria alimentària, aportades per les memòries d'un pagès empordanès o per les poesies satíriques del rector de Garriguella (en un document publicat per Claudi Girbal, del qual no en disposem, per destrucció dels arxius, de l'original). I tot i que el gènere literari– poesia satírica– no sabem si dona fiabilitat a la informació, ens explica el repertori d'aliments vegetals: “de carabassadas cuynadas / y de fassols, / sebas, bledas, naps i cols /...falta llegums y cuynats / com son

ciurons, / pèsols, guixes i favons / favas, llentias”. Tot i que es tracta d'un text anònim de la segona meitat del segle XVIII, notem que encara no hi apareixen les patates.

LA INFLUÈNCIA ESPANYOLA I FRANCESA

Com és general a tot el país, en aquests segles és notòria la influència castellana, que ja podem notar a Girona.

S'introdueixen plats procedents d'Espanya (el nom que ja comença a tenir la Corona de Castella) a través, fonamentalment, de dues vies: els llibres de cuina i la influència monàstica. Segurament menys per la influència directa de la immigració, encara escassa. En el *Censo de frutos y manufacturas* del 1803 de la ciutat de Girona es diu que “*los habitantes de este pueblo en ningún tiempo del año emigran, pero si vienen de otros países*”, tot i que aquesta arribada de forasters no devia ser important. Hi ha encara una escassa industrialització i una estructura de població similar a la medieval, malgrat que aquesta havia augmentat molt. No obstant això, sí que els catalans d'altres zones emigren a Galícia, a Andalusia i, aviat, a Cuba.

Si de cas, hi ha un mimetisme de la classe dominant envers usos espanyols, considerats models de prestigi. En canvi, una possible influència francesa no serà realment detectable fins a finals del segle XVIII (abans, és clar, a la Catalunya francesa), tot i que el baró de Maldà ja se'n fa ressò, i arriben immigrants occitans, sovint fugint de la Revolució, com Joan Baptista Panyó, autor d'unes *Memorias del arte de cosina y pastelería y confituras y geleas*, escrit en espanyol i català.

L'influx castellà és particularment notable en els manuals escrits per frares, com el llibre de Scala Dei, o el de Fra Sever d'Olot i d'altres, en els quals solen aparèixer plats dits, explícitament, “a la castellana” i d'altres que tenen aquest origen– “pepitoria”, “prebe”, “lampreado”, “salmorejo” o “salmoregi” i noms de plats com ara “peix a la castellana” o paraules com ara “xuleta”, “tossino”, “caldo”, “relleno”, etc.

La via de penetració o d'intercanvi castellà es fa, com hem dit, fonamentalment a través del clergat, que sovint té aquell origen i, com hem dit, a través dels receptaris. El llibre de Martínez Montañó *Arte de cocina* (1611) és, segons Pep Vila, al llarg del segle XVII, el receptari més consultat i influent

de la cuina catalana. A més, el llibre de cuina espanyol més important del segle XVIII s'imprimeix precisament a Girona en dues ocasions, el 1745 i el 1770 (Juan Altamiras, *El nuevo arte de cocina*). Aquest llibre, escrit per un frare franciscà aragonès influeix, probablement, en els receptaris catalans fins al segle XIX. És una cosa lògica, tenint en compte que des del segle XVI, i fins al segle XIX, ja no s'imprimeix cap més llibre de cuina en català.

(Pep Vila, *Les litúrgies del menjar a les terres gironines*. Girona, 2000)

Això, sí: hi ha diversos manuscrits en català, escrits al segle XVIII per frares de Barcelona (Josep Orri, *Avisos per lo principiant cuyner*), Manresa (Ignasi Tolosa i Ribes), Barcelona (Francesc del Santíssim Sagrament, *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços*), Olot (Fra Sever, *Llibre de l'art de quynar*), i també a Menorca (Francesc Roger, *Art de la cuina*) i a Mallorca (Jaume Martí i Oliver, *Modo de cuynar a la mallorquina*), a més dels llibres d'aliments i festes de Scala Dei i altres convents, així com alguns manual d'adrogueria i confiteria (Vic, Girona, etc.).

Tornant al llibre del frares aragonès, cal dir que n'hi ha altres edicions –algunes de Barcelona amb el nom, ara i adés, d'Altamiras i Altimiras–. Amb tot, cal relativitzar aquest influx castellà: l'accés a la literatura gastronòmica era força restringit a sectors minoritaris de la classe dominant. Arribaran, sí de cas, plats –alguns ja citats– com el “salmoregi” (salmorejo), la “pepitòria”, l'olla podrida (que era el plat de la noblesa, considerat el més important de la cuina castellana, fins i tot a la cort i ha romàs a les Balears, potser els ous moles (que també trobem a Portugal) i altres dolços.

El baró de Maldà, ens parla, precisament, d'aquests ous i del “sorbete”, que, malgrat que era d'origen francès (si bé original de Turquia via Sicília), esmenta amb el nom en castellà. És més: si tenim en compte que el primer receptari publicat en castellà és una traducció de l'original català de Mestre Robert, i que Enric de Villena –el primer autor que escriu un manual de servir en castellà– també estava amarat de cultura culinària catalana (i, amb tota seguretat, és un tractat traduït per ell mateix del català), són els espanyols, els més influïts, prèviament, per Catalunya. El mateix cuiner de Felip III, Francisco Fernández Montiño (o Motiño, un nom galleg), el 1637, segons García Cárcel, divulga un plat valencià que rebateja amb el nom de “tortilla a la cartuja” i també serveix a palau el menjar blanc català (tot i que el testimoni d'aquest historiador és poc de fiar, ja que s'inventa algun cuiner inexistent).

TRADICIÓ CATALANA

No obstant això, el corpus fonamental del receptari que apareix als llibres esmentats correspon a la cuina catalana de tradició medieval, dins una continuïtat prou sorprenent, només matisada, com hem dit, per l'aparició dels nous productes d'Amèrica. Per tant, hi trobem perfectament aplicada la síntesi entre dos models culinaris: el vell, que ve de l'Edat Mitjana, i el nou, que donarà lloc a la cuina contemporània catalana a partir del segle XIX. Al costat dels sofregits medievals, fets només amb ceba, ja apareixen els que incorporen el tomàquet, i al costat de salses agredolces i molt especiades, comencen a aparèixer plats més lleugers i d'un gust més modern: verdures bullides, "ensalades" o amanides (de ceba, d'enciam...), carns a la brasa, peix en suc, plats de pasta (fideus, macarrons), així com estofats, "plattillos" (ja esmentats amb aquest nom), farcits i salses com ara l'allioli, la vinagreta, etc. També postres com ara la crema, el flam, les peres amb vi, les pomes farcides amb carn, etc.

Obres culinàries escrites o publicades al segle XVII

Fra Miquel Agustí (1560-1630), nascut a Banyoles i resident a Perpinyà, on menarà una brillant carrera judicial, publica el seu gran èxit *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, (Barcelona, amb l'estampació d'Esteve Liberós, 1617) a partir d'un original francès. Ens informa dels principals cultius i ramaderia de l'època (no hi apareixen encara gaire els productes americans; la referència als "fesols o mongetas" es pot referir tant al fesol americà com a l'europeu o fesolet). També ens parla de la vinya i el vi.

Francesc Corominas. *Un receptari gironí del segle XVII (1663)*. Estudi, transcripció i notes a cura de Pep Vila, Enric Plat, Joan Plana i Joan Boadas. Inclou un repertori d'espècies i herbes d'adrogueria i cuina. Com era costum a l'època, s'hi inclou també un apartat de confiteria, encara poc important, ja que el sucre no es difondrà de manera assequible fins al segle XVIII. Hi observem una continuïtat medieval, a partir del primer llibre del gènere conegut a Europa, el receptari català *Llibre de totes maneres de confits* (segle XV). Una continuïtat antiga també expressada sobre el sucre "que es cria en Espanya lo millor és lo de Gandia", cosa que ja deia Alexandre VI Borja en una de les seves missives. Moltes de les receptes de fruites confitades i "cobertes"