

L'APORTACIÓ DELS FRARES CAPUTXINS A LA TRADICIÓ GASTRONÒMICA, AGRÀRIA I MÈDICA DE CATALUNYA

Fra VALENTÍ SERRA DE MANRESA, OFM Cap.

1. MOTS INTRODUCTORIS

Una de les principals línies d'investigació en la historiografia actual és l'anomenada *història de l'alimentació*, la qual, més enllà de tractar d'aspectes anecdòtics o curiosos, aquesta nova línia de recerca ens explica moltes coses de la vida quotidiana dels convents i monestirs en èpoques pretèrites, algunes de les quals encara tenen ressò o pervivència en els nostres dies.

El nodriment, o alimentació, és un element força expressiu de la *forma vitæ* (és a dir, el tarannà o estil de vida propi de cadascuna de les comunitats o monestirs), ja que aquest nodriment afecta la totalitat de l'experiència de la vida religiosa car incideix en allò més estrictament material (que va des del conreu de les hortalisses a les hortes conventuals, a la preparació i guisat a la cuina, fins al moment de ser ingerit en els àpats quotidians) i, alhora, aquest fet del nodriment o alimentació afecta, també, a la dimensió espiritual a través del conjunt de pràctiques de l'abstinència i del dejuni; uns aspectes penitencials propis de la vida ascètica de les comunitats religioses que, durant segles, han ritmat la vida conventual.¹

1. Les sigles més emprades en les notes corresponen a l'Arxiu Provincial dels

La vida religiosa institucional –àdhuc la franciscana– ha legislat al llarg de la seva història a propòsit de l'alimentació. Són, aquestes, unes disposicions legislatives que, força sovint, han configurat algunes de les diferències internes i, alhora, han articulat les tradicions pròpies en els diversos ordes i congregacions originant un tipus de cuina que fos escaient al carisma de cada institució –segons llur *forma vitæ* o tarannà monacal o conventual propis– i alhora que la cuina conventual fos també adequada a les exigències d'austeritat.

Un coneixement precís de la tipologia dels productes alimentaris que s'havien d'ingerir durant els àpats conventuals i, sobretot, la manera de preparar-los o de guisar-los, fa que avui es pugui precisar la forma més correcta de denominar-los. Per exemple, *ensiam* (o enciam), més que no pas una lletuga vol dir –i així ho entenien i ho distingien els caputxins i caputxines d'abans de la restauració–² aquell conjunt de bocins de verdura o d'hortalissa que eren amanits amb oli, sal i vinagre (en castellà: *ensalada*), per tal de ser menjats immediatament abans dels plats principals o, també, a voltes, durant els àpats. És, doncs, en aquest sentit que el *Diccionari català-valencià-balear* d'Alcover-Moll ens parla de «l'ensiam de caputxins o de totes herbes» que preparaven els antics frares barrejant herbes tendres, i que era molt exquisit, remineralitzant i refrescant. A aquestes *herbetes* que formaven part de les amanides refrescants dels frares, s'hi referí el baró de Maldà en el seu cèlebre *Calaix de Sastre*.³ En els nostres dies, el terme *enciam* s'empra, però, per a denominar qualsevol de les diferents espècies de la *lactuga* (lletuga), oblidant que *amanir* volia dir disposar una cosa de manera apta o convenient per a l'ús que se n'ha de fer (en castellà: *preparar* o *aderezar*). Recordem que, fins no fa gaires anys, es deia a pagès: «amaneix-te la roba per a demà, que és diumenge», i també: «amaneix les tovalles, que començarem a parlar taula», per això, el baró de Maldà en les seves descripcions sobre la

Caputxins de Catalunya (: APCC); Arxiu de la Corona d'Aragó (: ACA); Biblioteca Apostòlica Vaticana (: BAVat); Biblioteca del Castell de Peralada (: BCPer); Biblioteca Hispano-Caputxina (: BHC); Biblioteca Provincial dels Caputxins (: BPCSar); Biblioteca Universitària de Barcelona (: BUB).

2. Vegeu a la BUB, Ms. 1938, *Avisos e i[n]struccions per a un cuiner principiant*, f. 6: «Algo de llatugas de enciam».

3. Cf. R. AMAT I DE CORTADA (: Baró de Maldà), *Calaix de Sastre*, Barcelona 2003, vol. X (anys 1813-1814) p. 99.

vida quotidiana parla, explícitament, de la «llatuga de ensiam».⁴ Seguidament oferim algunes notícies històriques sobre l'alimentació dels caputxins, sobre el conreu de la terra i també a propòsit de l'interès per les herbes remeieres i per la medicina popular.

2. VIDA CONVENTUAL I GASTRONOMIA CAPUTXINA

En alguns dels treballs de recerca històrica que hem anat publicant en aquests darrers anys,⁵ en descriure la vida quotidiana dels caputxins d'abans de l'exclaustració hem volgut posar en relleu que els àpats conventuals realitzats en les diverses fraternitats caputxines establertes al Principat de Catalunya eren, habitualment, molt senzills i de gran austeritat⁶ (a excepció de les menges efectuades en ocasió de les grans solemnitats). Aquests àpats es feien al refectori (o refetor); un espai conventual molt auster, però acollidor i entranyable, agombolat «amb unes parets confortables com una llesca de pa torrat fregada d'all», per dir-ho amb uns mots de l'escriptor Josep Maria de Sagarra.⁷

Els àpats fraterns tenien lloc en clima de silenci en el refectori mentre s'escoltava una lectura escaient de la Sagrada Escripura, o bé d'algun tema hagiogràfic sobre la vida dels sants més eminents de l'orde franciscà, o àdhuc llegint fragments seleccionats de les cròniques sobre la vida dels primers caputxins. Les taules del refetor es disposaven, o paraven, totalment despullades de tovalles, només amb atuells i plats de terrissa i amb coberts de fusta. Tanmateix, els coberts (especialment la forquilla) no es van començar d'utilitzar fins l'any 1764, per disposició del ministre general de l'orde, ja que fins llavors els frares caputxins de Catalunya empraven només un

4. Cf. BARÓ DE MALDÀ, *Miscel·lània de viatges i festes majors*, Barcelona 1994, p. 27 i p. 243-273 on descriu una visita al «poble de Albons en lo Ampurdà, comensat lo dia 16 de maig de l'any 1780».

5. Cf. J. FERRER COSTA i N. FERRET CANALE, *Bibliografia de fra Valentí Serra de Manresa, OFMCap. (anys 1982-2007)*, Barcelona 2007, p. 53-107.

6. Sobre la dieta i els principals plats cuinats pels frares caputxins en llur vida quotidiana, vegeu V. SERRA DE MANRESA, *Cuina caputxina. Les pitances dels frares*. Barcelona, Ed. Mediterrània, 2010.

7. Cf. J. M. DE SAGARRA, *L'aperitiu*, vol. II, Barcelona 1937 (4 octubre 1934): «El Pare Miquel [...] veia el convent dels caputxins [de Sarrià] amb unes parets confortables com una llesca de pa torrat fregada d'all. Aquesta cosa rústica i rural és una característica de l'ordre caputxina».

ganivet, menjant habitualment amb les mans acompanyats de trossos de pa, tal com consta en textos antics que ens han arribat:

«És cosa molt indecent fer muralla de llescas de pa a la escudella, y basta fer una cullera del pa y ab ella anar menjant la escudella. Si la escudella se fa molt clara, o fos caldo que no se pot prendre ab la cullera de pa, sinó que se ha de beurer, [h]an de guardar de xuclar ab ruido, que és cosa indecent en acte de comunitat».⁸

En els àpats, a més d'aigua, en el refetor també se solia beure vi que, en les festes, era *vi felló*, és a dir, un vi fort, perquè, segons un vell adagi català, «el peix, arròs i meló, volen el vi felló», és a dir, demanen un vi una mica més fort. Fins a la segona meitat del segle XVIII consta en la documentació que els frares caputxins eren força matussers a l'hora dels àpats. En efecte, ja durant els primers decennis de la vida caputxina a Catalunya es donaren als religiosos un seguit d'instruccions força detallades d'urbanitat, com ara l'obligació de rentar-se les mans abans dels àpats i haver de menjar a poc a poc⁹ o, també, un conjunt d'indicacions sobre la manera correcta i uniforme de capténir-se a taula, tal com es llegeix en alguns dels apunts dels mestres de novicis que exerciren en el convent-noviciat de Santa Eulàlia de Sarrià:

«Antes de entrar en matèria del Refetor, aont és lloch de menjar (actió comuna ab las bèstias) és menester estar molt advertits de no obrar com ellas, ço és moguts del sol apetit natural [...] Procuren de mastegar bé y no estar abocats sobre la taula. Lo menjar se ha de posar ab la mà dreta a la boca, y miren de que no se ensúcien lo hàbit, que és cosa de minyons.»¹⁰

8. BUB, Ms. 47, *Escala mística que guia a la perfecció*, f. 394. En estudiar la forma de vida dels caputxins catalans durant el segle XVIII, ja vam indicar que l'ús de cullera i forquilla no s'introduí fins l'any 1764, ran d'una visita del ministre general; vegeu V. SERRA DE MANRESA, *Els caputxins de Catalunya de l'adveniment borbònic a l'ocupació napoleònica*, Barcelona 1996, p. 127.

9. BUB, Ms. 47, *Escala Mística que guia a la perfecció*, f. 388-393: «Antes de entrar a refitori se [h]an de rentar las mans [...] A son temps comensaran a menjar ab molt sosiego, mansament y no ab fúria y pressas com aquells que los ha de faltar».

10. BUB, Ms. 1117, *Disciplina o ensenyansa regular dels caputxins*, f. 55-56: «De com se han de haver menjant»; BUB, Ms. 47, *Escala mística que guia a la*

Quan els religiosos eren a taula se'ls demanava que, en menjar la carn si la volien aprofitar al màxim quan «en los ossos hi ha moll, no se'n ha de treurer picant sobre la taula, ni rompent-los ab lo ganivet [...] de més mortificació és deixar estar lo moll [...] lo [h]an de treurer xuclant mansament y que no se advertesca». ¹¹ Als germans que tenien encomanada la tasca de cuinar per als frares se'ls exigia de realitzar de manera màximament pulcra i acurada aquest servei comunitari. Per exemple, era considerat una falta contra l'austeritat i pobresa (i, conseqüentment era matèria de confessió!) l'haver gastat «much a leña y carbón sin necesidad, quando puede bastar menos. En dexar corromper y perder la carne y pescado por descuydo». ¹² Semblantment, els canovers o refitolers faltaven contra la pobresa, i havien d'acusar-se'n al confessor, si «por inadvertencia culpable dexan enmohecer el pan, y por su descuydo, pudrir la fruta, si alguna vez la hay guardada para los Religiosos; en dexar desbravar el vino, ó desvaporarse y hacerse vinagre». ¹³

La cuina dels caputxins, tot i la seva austeritat, tenia una tradició i fesomia pròpia que s'anà configurant al llarg dels anys. D'aquella austeríssima dieta dels fundadors de la Província fins als plats extraordinaris i *pitances dobles* –o *pitotes*– ingerides pels frares en els anys previs a l'exclaustració del segle XIX hi ha un llarg recorregut; amb tot, a la taula dels caputxins sempre es mantingué el to d'austeritat que marcaren els fundadors de la Província catalana. Aquesta austeritat en les menges conventuals fou minuciosament descrita pel primer cronista dels caputxins de Catalunya, P. Miquel de Valladolid (†1619). Aquest religiós explicà que:

«[El fundador, P. Arcángel de Alarcón era] austerísimo, y en las cosas pertenecientes a la refección ordinaria de la comida fue tan riguroso que no quería que de ninguna suerte se admitiese provisión alguna aunque fuesen de cosas inevitablemente nece-

perfecció, f. 394: «És cosa molt indecent fer muralla de llescas de pa a la escudella, y basta fer una cullera del pa y ab ella anar menjant la escudella. Si la escudella se fa molt clara, o fos caldo que no se pot pendre ab la cullera de pa, sinó que se ha de beurer, [h]an de guardar de xuclar ab ruido, que és cosa indecent en acte de comunitat».

11. BUB, Ms. 47, *Escala Mística que guia a la perfecció*, f. 393.

12. APCC, *Ordenaciones Generales*, núm. 41: «De la pobreza».

13. APCC, *Ibid.*, núms. 41-42.

sarias sino para poquísimo tiempo, y si enviaban a los Religiosos alguna ave o cosa para comer que fuese preciosa, no quería que se recibiese [...] Yo vi el día de Ntro. P. San Francisco comer la comunidad en Santa Eulalia pan cocido con óleo por no tener carne ni otra cosa mejor [...] Al comenzar los ayunos de la quaresma vi cenar a la comunidad de Monte Calvario de Barcelona no otra cosa sino obra de media docena de [h]ojas de vorrajas [sic] fritas con un poco de [h]arina y media cebolla [...] Puedo dar testimonio de que en el convento de Bañolas se comieron en dos años que estuve allí muy pocas pitanzas de carne ni pescado, y que los días de Carnestollendas no se comió otra cosa sino un poco de pasta de [h]arina de trigo cocida, y que la comida ordinaria fuese siempre una sola escudilla de legumbres o de yervas cosidas y una lechuga cruda con vinagre sin otro principio ni postre.»¹⁴

En efecte, les menges de la primera generació de framenors caputxins eren extremadament pobres i austeres, amb una gran preferència per les verdures i llegums com ara les cols, bledes, armolls, espinacs, pèsols, cigrons i faves. Tanmateix, tot i la senzillesa d'aquestes verdures i llegums, els frares les sabien guisar bé per al gust *de la bucòlica*¹⁵ –o art de la cuina–, tal com escriví l'any 1756 el caputxí Jacint de Sarrià († 1778) qui, a propòsit dels espinacs, manifestà que «los Espinachs són també emulients, casi de la mateixa qualitat de las Bledas, però no serveix al ús de la medicina; solament serveix per lo gust de la bucòlica».¹⁶ A més, els frares caputxins solien acompanyar algunes amanides amb olives salades i tàperes, tot i que, a propòsit de les tàperes, afirmaven que aquestes «perturban lo ventrell y són dañosas y donan set; però si se menjan cuitas són bonas per lo

14. Cf. MIQUEL DE VALLADOLID, *Libro I de la Fundación*, manuscrit editat a cura del caputxí AMBRÓS DE SALDES, «Crónica inédita de los Frailes Menores Capuchinos de la Provincia de la Madre de Dios de Cataluña», *Estudios Franciscanos* VI (1911) p. 185-186.

15. Aquest terme fou també emprat pel BARÓ DE MALDÀ, *Miscel·lània de viatges i festes majors*, vol. I (Festa Major a Esplugues de Llobregat, any 1770) p. 79: «ab altres dos de l'art de la bucòlica, o digam de la cuyna, mestres consumats de ella».

16. BHC, Ms. 7-5-40, *Tractat o llibre en que se contenen diferentes cosas que pertañen a la Medicina, Cirurgia y Chimica [...] de nou recopilat per Fr. Jacinto de Sarrià, Religios Caputxí e infermer del Convent de Vilanova de Cubellas. Any 1756*, f. 139-140.

ventrell,»¹⁷ mentre que les faves «reynflan y engendran ventositats, y són difultosas de digerir y donan somnis terribles»,¹⁸ i que «los ciurons fan bon ventrell.»¹⁹ Els frares caputxins es mostraren experts coneixedors de les principals propietats de les verdures i herbes remeieres²⁰ –com veurem més avall– les quals sabien emprar de manera escaient en llurs arts culinàries i també com a contraverins,²¹ especialment l'all, el julivert i el tomàquet.

Es pot afirmar que els frares caputxins dejunaven més de la meitat dels dies de l'any. En primer lloc practicaven la quaresma que anava de la festa de Tots Sants al temps de Nadal (és a dir, durant l'Advent), que era obligada per a tots els frares i, és clar, dejunaven sobretot durant la Quaresma pròpiament dita (tal com ho feien tots els fidels); a més eren també diades de dejuni tots els dimecres i divendres de l'any. Per devoció, els framenors dejunaven la quaresma anomenada *beneïda* (no obligada per la Regla, però recomanada per sant Francesc d'Assís i observada, tradicionalment, en la reforma caputxina), perquè aquesta quaresma *beneïda* era un temps penitencial que es vivia en honor de la quaresma que practicava cada any sant Francesc durant quaranta dies seguits després de l'Epifania (i arribava, pràcticament, fins als dies de carnestoltes), tot imitant l'experiència penitencial que Crist realitzà al desert després del baptisme del Jordà. A més, l'orde caputxí també dejunava els dissabtes per devoció a la Mare de Déu, i ho feia vuit dies abans de la Pentecosta, tot i que aquestes jornades de dejuni en temps de Pasqua eren només aconsellades, però no obligades. En canvi sí que estava prescrit i establert el dejuni a les vigílies de les

17. BHC, *Tractat o Llibre...* f. 140-150.

18. BHC, *Ibid.*, f. 194.

19. BHC, *Ibid.*, f. 195.

20. Sobre aquesta temàtica, vegeu V. SERRA DE MANRESA, *Els caputxins i les herbes remeieres*. Barcelona, Ed. Mediterrània, 2011; *Pócimas de capuhino. Hierbas y recetas conventuales*. Barcelona, Ed. Mediterrània, 2013.

21. Prioritàriament l'all i també el julivert. Vegeu a l'APCC, *Terapèutica Antiga*, Receptari: «All (*Allium sativum*), una sopa bullida ab un parell de grans facilita la digestió y saneja el cos. A l'exterior l'all és antisèptic [y] cura les llagues de les cames. L'all és un contraverí dels rovellons verinosos. Un gra d'all cru pres en dejú durant una temporada fa baixar la pressió arterial»; BHC, *De algunas [h]erbas, y sas virtuts medicinals y temperaments d'ellas*, f. 159: «Julivert (*Petroselinum hortense*), provoca la orina. És contra las ventositats del ventrell y los dolors del ventre. Begut és contra lo dolor del costat y dels riñons y de la bufeta, y se mescla ab las medicinas contra veneno».

principals solemnitats com ara l'Assumpció, Immaculada, i diada de sant Francesc.

En les solemnitats i festes més destacades, a taula hi solien haver els extraordinaris i les pitances dobles. Després dels àpats es prenia xocolata i cafè²² i es menjava la gustosa crema dels caputxins, la dolçor de la qual era afinada amb «cañella bona sens picar, y un granet de sal»,²³ tal com se'n descriu en el text manuscrits dels *Avisos e i[n]struccions* adreçats als aprenents de coc. En aquests *avisos* propis de la cuina a la caputxina també s'indica que per tal d'afinar la pilota servida al refetor en els dies de festa (quan es menjava la carn d'olla) calia afegir a la massa de la carn picada «alguna gota de llimona y un pols petit de sucre per donar-li finô[r], y no gust de sucre».²⁴

Tant els convents de caputxins, com també en el de les monges caputxines, tenien al costat del refetor un espai anomenat *Cánova*,²⁵ on es guardaven, o netejaven, alguns dels atuells i plates emprades habitualment en el refetor.²⁶ Cada frare o monja guardava els seus coberts i l'escudella de beure dins d'un calaix del refetori, juntament amb el tovalló.²⁷ Durant els àpats, com s'ha dit més amunt, eren efectuats en silenci i es llegia sempre.²⁸ Tant els frares caputxins com les monges, eren convocats al refetor amb un toc de teula metàl·lica que feia la funció de campana.²⁹ En ocasió d'algunes solemnitats les

22. ACA, *Monacals-Hisenda*, vol. 4763, *Llibre de entradas y eixidas de casa lo senyor Miquel Ventats, Síndich dels PP. Caputxins de Barcelona* (octubre de 1830): «[Per] Sucre, canyella, caffè, anís y altres espècies per la festa del Patriarca [Sant Francesc], val tot junt 4 L[liures].»

23. BUB, Ms. 1938, *Avisos e instruccions...* f. 87.

24. BUB, *Ibid.*, f. 15: «Pilota de la olla».

25. Aquest espai conventual (en italià *caneva*, ha perviscut entre els caputxins fins avui. Originàriament, i en època baix medieval, ja es referia a una mena de celler-rebost. Segons l'argot dels caputxins volia dir el «lloc ahont se fa lo xocolate»; vegeu V. SERRA DE MANRESA, «Argot dels caputxins de Sant Madrona», dins *Estudios Franciscanos* 89 (1988) p. 669.

26. BHC, *Manual Seráfico de las Monjas Capuchinas*, Saragossa 1909, núm. 233: «La cánova exige aún mayor cuidado para que siempre se mantenga limpia, aseada é higiénica. En cuanto sea posible, haya un buen depósito de agua, para que pueda la refitolera lavar las cosas con mucha frecuencia y facilidad.»

27. BHC, *Declaración de las ceremonias*, Madrid 1730, p. 127: «Pondrán sus servilletas cogidas en el cajoncillo, junto con el cuchillo, y la escudilla de beber.»

28. BHC, *Ibid.*, p. 118: «Se leerán las Corónicas [sic, Crónicas!] de N.P. San Francisco [...] Cada semana se leerá la Regla, Constituciones y estas Declaraciones.»

29. BHC, *Ibid.*, p. 119: «A la puerta del Refectorio [h]avrà una texa colgada con

taules del refetor (sempre sense tovalles) s'adornaven amb flors i herbes oloroses, seguint una vella tradició franciscana de gran arrelament i encara vigent entre els caputxins i caputxines.³⁰

Un dels aspectes més polèmics de la vida quotidiana dels caputxins de la Catalunya setcentista i vuitcentista, i que més afectà la relaxació de la tradicional austeresa dels frares, fou la introducció del tabac en pols –el *rapè*– i, sobretot, el prendre xocolata en alguns àpats. Aquestes innovacions foren esguardades per alguns frares com a un greu atemptat a l'observança tradicional i, a més, foren unes innovacions qualificades de molt mundanes i pròpies d'una vida assegurada. Aquestes innovacions suscitarren algunes normes per tal de moderar l'ús i l'abús d'aquestes noves incorporacions en l'austera dieta pròpia dels frares caputxins. Per exemple, s'escriví que:

«Considerando que el uso del xocolate [sic] se va introduciendo en nuestra provincia [de capuchinos de Cataluña] de pocos años a esta parte, y tomando más cuerpo cada día, y ser este abuso evidentemente contra la abstinencia religiosa que profesamos y no de personas pobres, se prohíbe el que lo tome algún religioso sin licencia del superior.»³¹

Cal assenyalar que entre les famílies benestants d'Europa, ja des del segle dissetè, la xocolata havia adquirit una gran popularitat. Els

un macito, para tocar a la Comunidad y a Capítulo. A la hora de comer tocará la Refitolera diez y ocho o veinte golpes, los primeros despacio, y los últimos un poco apriessa. A salir de comer tocará cinco o seis golpes».

30. BHC, *Manual Seráfico de las Monjas...* núm. 554: «Se adornan las mesas esparciendo sobre ellas algunas flores y hojas de olor en todas las solemnidades de primera clase que sean de precepto, y en todas aquellas que en el Convento son celebradas como si fueran de precepto».

31. APCC, *Manual de Despachos*, vol. II, «Resoluciones Especiales» núm. 9. Pocs anys abans de l'exclaustració, la xocolata era tan habitual i estimada entre els caputxins catalans, que de la xocolatera en deien eufemísticament *Lo Breviari* i, àdhuc, *La Bíblia Sacra!* A propòsit d'aquest llenguatge dels caputxins, usat *ad intra* dels convents, vegeu A. MADUCELL, «Argot dels caputxins a principis del s. XIX», dins *Miscel·lània d'homenatge a Miquel Coll i Alentorn en el seu vuitantè aniversari*, Barcelona 1984, p. 345-349; V. SERRA DE MANRESA, «Argot dels caputxins de Santa Madrona», dins *Estudios Franciscanos* 89 (1988) p. 665-674. Segons el baró de Maldà també se'n deia *La xaculatòria* (: jaculatòria!); vegeu BARÓ DE MALDÀ, *Miscel·lània de viatges i festes majors*, vol. I (Passeig a Vilafranca del Penedès, any 1771) p. 129.

freres caputxins es mostraren bons coneixedors de les propietats del tabac de la quina, del cafè, del te i del cacau,³² així com també d'altres productes i espècies procedents de l'Orient.³³ Els caputxins eren tan afeccionats al tabac que en la província caputxina de Catalunya s'havia prohibit vendre o regalar tabac als seglars, puix que era un producte colonial estancat.

A propòsit de la xocolata, en el capítol provincial dels caputxins de Catalunya celebrat al convent de Mataró el juny de 1716, una volta acabada la Guerra de Successió, el P. Miquel-Àngel de Ragusa, ministre general, promulgà unes ordinacions a través de les quals mirà de regular i moderar la ingestió de xocolata desfeta entre els frares:

«Prohibimos, así mismo, con pena de disciplina, que ninguno [de los Religiosos de esta Provincia de Cataluña] se atreva á dar chocolate en nuestros conventos á seculares (sino que ellos la traxeren); como y también prohibimos, que ninguno de los Religiosos se atreva á tomarle sin expresa Licencia del P. Guardián; y los que hizieren lo contrario, sean castigados *toties quoties* con pena de disciplina, y la misma pena se impone á los que tomaren dicho chocolate los días de ayuno en presencia de los seculares, y prohibimos con precepto de Santa Obediencia, que ninguno recurra a pecunia para chocolate.»³⁴

S'ha de posar en relleu que durant l'exclaustració molts frares seguiren mantenint a la taula de la llar familiar l'austeritat i les observances pròpies de la vida caputxina, com fou el cas del P. Joan Francesc Guitart de Manresa qui, segons la testimoniança aportada per un nebot seu:

32. Vegeu a la BPCSar, *Tractatus novi de Potu Caphe, de Chinensium The et de Chocolata*. Parisiis, apud Petrum Muget, 1685. Sobre les propietats de la quina, vegeu J. ALSINET DE CORTADA, *Nuevas utilidades de la Quina, demostradas, confirmadas y añadidas. Se manifiesta el modo como cada uno en su casa podrá quitar el amargor a la Quina, sin perjuicio de su virtud febrífuga*. Madrid, Imp. Antonio Muñoz del Valle, 1774.

33. Cf. J. FRAGOSO, *Discursos de las cosas aromáticas, árboles y frutales y de otras muchas medicinas simples que se traen de la India Oriental, y sirven al uso de medicina*. Madrid, En casa de Francisco Sánchez, 1572.

34. APCC, *Capítols Provincials* (Mataró, 19 juny 1716) f. 1 i ss: «Ordenaciones hechas por Ntro. Rmo. P. General Miguel-Ángel de Ragusa».

«La seva alimentació era senzilla y lleugera; al esmorzar, xocolate³⁵ o cafè. Sopa, bullit, un entrant y una fruyta eren son dinar; y'l sopar consistia en sopa y un trocèt de pa torrat sucac ab oli. Durant éixos ápats no bevia més que una copa de ayga y vi. Per solèmne que fos una festa, jamay repetia cap plat ni n'afegia tampòc cap a lo ordinari. Fòra d'hòra may menjava rès ni bevia. Sòls en lo fort de l'istiu, quan se trobava a les propietats amb la família berenant en alguna fònt, cedia alguna vegada a les súpliques que li fèyen, y's permetia l'extraordinari de menjar un bocí de pa mullat en l'ayga de la fònt.»³⁶

Pel que fa als aliments més habituals dels antics frares caputxins de Catalunya, hem pogut espigolar algunes notícies de gran detallisme en els llibres de comptabilitat anomenats del *Síndic* (o d'*Entrades i Eixides*),³⁷ que ens informen molt bé a propòsit de les menges que els frares ingerien –a excepció de les fruites i verdures produïdes a les hortes conventuals, i que habitualment no s'havien de comprar i que no trobem registrades en el llibre del síndic–, ja que les despeses efectuades pel síndic del convent eren escrupulosament anotades dia a dia. Aquesta documentació de caràcter administratiu, o econòmic, avui ens aporta un seguit de notícies molt precises a propòsit del règim alimentari dels caputxins de la Catalunya setcentista i vuitcentista; règim, o dieta, que consistia en el consum sovintejat de productes com ara: el vi, el pa d'ordi o de sègol (i a voltes de farina de blat); peix fresc (sardina, pagell, congre, tonyina) i salat (bacallà, arengades, tonyina i congre sec); menuts i freixures (sobretot peus i tripa, i també, *la perdiu* dels animals escorxats). Els frares, esporàdicament, menjaven

35. Essent encara estudiant corista, va rebre d'un besoncle seu (que li ho deixà en testament) l'almoïna de mitja cuita de xocolata al llarg de la vida; APCC, *Exclaustració-Restauració*, Llig. B-4-5, «Clàusula del Testament del Dr. D. Francisco Vila (Barcelona, febrer de 1835): *Item*, deixo y lleigo a mos dos renebots Religiosos, lo un franciscano y lo altre caputxí, mitja cuyta de xocolate a cada un tots los anys durant la seua vida natural.»

36. J. GUITART, *Lo Senyor Oncle. Biografia del Rnt. P. Fra Joan-Francès[c] Guitart y Riera, Pvre. Caputxí esclaustrat*, Manresa 1911, p. 113-116.

37. Cf. V. SERRA DE MANRESA, «La vida quotidiana de les institucions conventuals i monàstiques, a través dels Llibres de comptabilitat (segles XVI i XVII)», dins *Pedralbes* 13-II (1993) p. 181-184; Id., «Les denominacions d'origen de Catalunya i d'Europa en els llibres de comptabilitat de les institucions conventuals i monàstiques del Principat, segles XVI-XIX», dins *Pedralbes* 18-I (1998) p. 287-292.

carn de bou i de moltó (i en les grans solemnitats, anyell o vedella). Habitualment solien menjar cansalada; arròs i llegums (faves, pèsols, cigrons, fesols o mongetes); pasta eixuta (fideus i macarrons); sèmols; fruita verda (taronges, pomes, prunes i cireres) i fruita seca (ametlles, avellanes, nous, castanyes); ous (car fins el període de la restauració de la vida caputxina no hi solia haver galliners en els convents de caputxins i els ous havien d'acaptar o comprar al mercat), i xerigot (avui en diríem «llet desnatada», que s'adquiria molt ocasionalment i només per als religiosos delicats de salut). Era encara molt més excepcional l'adquisició de llet de somera amb destinació als malalts a qui s'havia de donar una alimentació especial.³⁸

Durant l'ocupació napoleònica de Catalunya s'introduïren les trumfes o patates en la dieta dels caputxins. Els frares les començaren a cuinar l'any 1812 en el convent de caputxins de Martorell, coincidint amb la crisi de subsistències produïda durant la guerra contra els francesos,³⁹ com veurem més avall. El consum habitual de peix salat suscità algunes cançons de caire festiu que eren cantades en els moments de festes i recreacions com, per exemple, els *Goigs del gloriós Sant Patantum*, on en una de les estrofes es cantava: «De la sardina salada / no'n podem sentir parlar, / ni tampoch de las anxovas/ ni las trumfas / ni menos del bacallà»,⁴⁰ car els frares d'abans de l'exclaustració eren molt amics de les pitances extraordinàries que, en llenguatge d'argot en deien «dia de capirot i borla».⁴¹

En els àpats extraordinaris dels dies de festa, especialment a partir de la segona meitat del segle XVIII, se solien guisar algunes menges de més categoria gastronòmica, les despeses de les quals trobem

38. En el Capítol Provincial celebrat l'any 1721 al convent de Tarragona es determinà que: «los pobres religiosos enfermos tengan la asistencia debida, y se les haga puchero a parte»; APCC, *Decisiones de los Capítulos* (Tarragona 1721), f. 74 v.

39. APCC, *Llibre d'Entrades y Eixides de Martorell* (abril de 1812): «per una saca de patates; per oli; per sal; per arengades, taronjas i bacallà; per arròs, farina i sal». A la segona meitat del segle XIX es potencià a casa nostra el conreu de la patata, especialment a la Catalunya Central; vegeu M. CATLLÀ, *La patata en Manresa. Memòria que sobre el seu cultiu presenta el Gremi d'Agricultors d'aquesta ciutat a la exposició monogràfica de Barcelona*. Manresa: Imp. Roca 1901.

40. BCBorja, text escrit a la guarda del Ms. 152, *Philosophia Reverendi Patris Francisci a Villalpando* (Cervera, anys 1793-1794).

41. El baró de Maldà del trinxat –i també de la salsa anomenada *almadroc*– en deia *capirotada*; vegeu *Miscel·lània de viatges i festes majors*, vol. I (Passeig a Vilafranca del Penedès, any 1771) p. 121.

registrades, detalladament, a les pàgines dels ja esmentats llibres d'*Entrades i Eixides*. Per exemple, en ocasió de les grans festes els caputxins catalans adquirien: torrons, xocolata, bescuits, galls d'indi, botifarres, llebres i conills, junt amb les espècies i condiments per guisar-los com ara safrà, pebre, sal, matafaluga, pinyons, mel i sucre.⁴² D'aquests àpats festius i llepolies el baró de Maldà en deia *gaudeamus*, àpats conventuals on els religiosos hi anaven a *graduar-se*,⁴³ és a dir, a satisfer-se, tot donant *gust a la bucòlica*, per dir-ho amb mots de fra Jacint de Sarrià.

Semblantment, la documentació ha registrat també alguns dels aspectes dels àpats extraordinaris en la vida fraterna dels frares i monges de la família franciscana, principalment en les pàgines de textos culinaris d'època on trobem aplegades les principals receptes per a poder reeixir en l'elaboració dels plats de les festes, tal com s'exposa en el ja esmentat *Llibre de l'art de cuinar o guisar*.⁴⁴ Curiosament, en aquest *art de cuinar* de fra Sever hom hi troba inserits, àdhuc, plats quotidians propis d'altres ordes mendicants de casa nostra, com ara dels *josepets* (carmelitans descalços) i dels mínims de sant Francesc de Paula, plats que també foren incorporats a la dieta conventual caputxina (especialment les diverses maneres de preparar el bacallà complementàries a algunes pròpies dels frares caputxins, especialment en els convents de la Catalunya rural com Tremp i Solsona),⁴⁵ junt amb minucioses descripcions de la manera d'elaborar

42. APCC, *Llibre per notar las limosnas que han entrat y eixit, de Missas, Sermons y demás per lo Convent de PP. Caputxins d'Arenys*: «Per torrons fins; per un capó; per un parell de gallinas y un gall; xocolata de la malló; per mitja carga de vi blanch; per un barraló de vi»; APCC, *Llibre de Entradas y Eixidas de PP. Caputxins [de Figueres]*: «Per dos picotins de castañas, per bolets; per ametllas; anís y cireras per la festa de St. Fèlix [de Cantalici]; tres parells de pullastres per la festa de St. Domingo; [per] conills; [per] llebres».

43. Cf. BARÓ DE MALDÀ, *Miscel·lània de viatges i festes majors*, vol. I (Viatge a Tarragona, any 1782) p. 339.

44. BCPer, Ms. Reg. 25729, *Llibre compost per aprendre de dos <h>arts, és a saber, del <h>art de [h]ortolà y l'altre de aprendre de qyunar [: cuinar!] o g[u]isar...* Aquest manuscrit fou editat a cura de Xavier Domingo i Jaume Barrachina; vegeu Fra SEVER D'OLOI, *Llibre de l'art de qyunar. Primera edició d'un manuscrit gironí de l'any 1787*. Edicions de la Biblioteca del Palau de Peralada, 1982.

45. Cf. SEVER D'OLOI, *Llibre de l'art de cuinar...* p. 61: «Més plats de bacallà. Aquest plat lo faràs d'esta manera: perbullit o ben rentat lo bacallà ab aygua calenta, [h]y posaràs sal, oly, julibert y alls trinxats y un poch de such y lo posaràs al foch y

les menges més habituals ingerides pels frares caputxins, com ara aquell deliciós entrant, servit en algunes festes com a pitança, elaborat a base de naps:

«*Pitança de naps a la caputxina*. Aquest plat lo faràs d'esta manera. Los naps qu[an] sian ben nets, los partiràs ab quatre o sinch trossos; se han de perbullir y, mentre se perbullen, hi has de posar sal. Quan seran a prop de cuits, los posaràs ab una post o gibrell foradat, y quan seran prou escorreguts, los posaràs a la cassola [llavors] hi posaràs un pols de pebra y oli. Juntament faràs una sufregida de ceba y, quan la ceba será sufregida, la trauràs del foch [y] trauràs la ceba de la paella y la guardaràs per qualsevol cosa y, ab lo oli que ha quedat a la paella de sufregir la ceba, hi posaràs, quan bullirà, farina y quan serà rossa, ho tiraràs tot plegat sobre els naps, y los faràs sufregir cosa de mitg hora, y los trauràs a taula, que és entrant propi de pares caputxins perquè ompla aviat».⁴⁶

Semblaria que *pitança*, etimològicament, ve de pietat o pietança (: plat de caritat); és a dir, l'alimentació suplementària que es donava a taula. Aquest origen etimològic lliga, d'alguna manera, amb la definició que hi donà l'any 1611 Sebastián de Covarrubias en el *Tesoro de la lengua castellana*: «Llaman pitança la limosna que se da al sacerdote que dice la misa». D'altra banda Julio Casares, l'any 1948, en el *Diccionario ideológico de la lengua española*, a pitança hi donà un sentit molt més aproximat a l'aplicat pels frares i monges d'època moderna i contemporània: «Alimento cotidiano. Ración o comida que se distribuye a los pobres» [: *pietança*]. El diccionari de la Reial Acadèmia perfilà encara molt més la definició: «Ración de comida que se distribuye a los que viven en comunidad»; mentre que el reverend Pere Labèrnia,

faràs una picada de pa sech o altre cosa y, a la picada, [h]y posaràs un poch de seba, safrà, pebre y, tot ben picat y dexatat, ho tiraràs sobre el bacallà, y un brot de sejolida o alfibre[ga]; y ho faràs bollir ben arribat un quart y ho tastaràs si està bé de sal y ja lo pots traure a taula, que és pitansa cotediana dels pobres frares caputxins de Tremp y Solsona».

46. Aquesta popular recepta de fra Server d'Olot fou editada per J. Barrachina dins del *Llibre de l'art de cuinar*, Barcelona 1982, p. 52-53 i, també, per V. SERRA DE MANRESA, *Els caputxins de Catalunya, de l'adveniment borbònic a l'ocupació napoleònica*, Barcelona 1996, p. 117.

per la seva banda, en el *Diccionari de la llengua catalana* indicà que, pitança, és: «Tota vianda que no és pa ni vi [...] La posada de carn, cansalada, ciurons o mongetas y verdura. Olla», i recull, també, l'expressió «*Pitansa doble*: lo extraordinari que se sól donar en algunas comunitats en dias clàssichs» [: alimentació suplementària de pietança, o plat de caritat], com ara el primer plat, o entrant, servit als convents caputxins en algunes festes com a pitança que, en alguns casos, era elaborat, com s'ha dit més amunt, a base de naps.

S'ha d'esmentar que en els convents de caputxins d'arreu d'Europa es preparava, cada dia, la popular «olla dels caputxins»⁴⁷ o, també, «sopa dels pobres»⁴⁸ que, a més del refetor, es repartia també a la porteria a benefici dels necessitats de les poblacions i dels pidolaires que s'hi trobaven de pas. Aquesta sopa menjada en els convents, i oferta també quotidianament als necessitats, era força ben condimentada i semblant a la que es menjava en les cases pairals del nostre país:

«Posa la olla al foch ab lo caldo, y quan bulli tira-hi algun nap, algun ull de col blanch y de tota [mena de] verdura, y tot capulat. [A més, hi tires] castanyas, cascabellitos, prunas, un puny de mongetas y altre de ciurons; y això primer [quan] sia perbullit, posa-hi també bossins de codonys y cabeças de alls senceras, espècias, y safrà al últim. Y en havent bullit tot assò un quart [d'hora], tira-hi lo arròs y adverteix que, cada lliura de arròs té de correspondrer una maitadella y mitja de caldo, y quan hage que lo arròs bulli, tira-hi els fideus; a no ser que fossen dels més grossos, que en est cas tira'ls-hi ab lo arròs junt, que los [fideus] fins [només] ab un bull ja són cuits, y per assò no aprofitan posats ab verdura. Després, al cap de un quart que lo arròs bullirà, treu la olla del foch, y posa-hi lo safrà, y fes que la olla reposi un quart llarch; al cap d'un quart vaja a taula, y mira primer si està entremig de clara y espessa; si és massa espessa tira-hi del caldo que te ha quedat, si és massa clara escorra algo de caldo».⁴⁹

47. Segons la testimoniança aportada pel BARÓ DE MALDÀ, *Miscel·lània de viatges i festes majors*, vol. I, Barcelona 1994, p. 401: «Olla dels capuchins».

48. ACA, *Monacals-Universitat*, Llig. 111, *Tractat de cuina del Hermano Anton Codina*, f. 1: «De com se compon la olla y la escudella y avisos necessaris».

49. BUB, Ms 1938, *Avisos e instruccions...* f. 5-6. Una recepta força semblant es troba a l'ACA, *Monacals-Universitat*, Llig. 111, *Tractat de cuina..* núm. 1: «Com se compon la olla y la escudella».

La cuina caputxina es mantingué tothora molt arrelada a la vida quotidiana i fou expressió de la identitat caputxina i catalana, és a dir, esdevingué un factor de resistència cultural. Per exemple, alguns plats cuinats pels caputxins reflecteixen, a més del pairalisme, la forta incidència de les memòries litúrgiques en la vida de les comunitats caputxines com, per exemple, la cèlebre *escudella dels quaranta màrtirs*⁵⁰ anomenada així per referir-se a la sopa fresca (tal com es recull en l'argot dels caputxins), i àdhuc el nom d'alguns plats reflecteix el ressò dels grans esdeveniments de la vida social –com eren els estralls i les guerres– que donaren nom propi a algunes de les menges dels caputxins com ara el succulent *platillo de la batalla d'Almansa*.⁵¹ El baró de Maldà conegué aquest llenguatge «d'estar per casa» dels caputxins, ja que parla de «tocar la teula»⁵² per referir-se a la puntualitat en l'hora del dinar (segons el costum propi dels convents de caputxins i caputxines), o bé parla de *grapis-terris*, per referir-se a l'aviram, tal «com diuen los caputxins».⁵³ En efecte, a l'estudi de la llengua catalana els caputxins catalans hi tenen una peculiar aportació, car es conserven alguns vocabularis d'ús intern fet de paraules d'argot amb doble significació, especialment les referides als àpats i aspectes culinaris com ara *semini ejus* per indicar l'arròs de carn trinxada; *escudella dels quaranta màrtirs*, suara esmentada per a referir-se a l'escudella fresca o del dia;⁵⁴ *unguentum apostolorum* per indicar l'allioli; *l'octavari del saltim baquis* per a referir-se a «menjar vuit dies de pollastres y gallinas».⁵⁵

Els frares caputxins se solien nodrir amb plats que omplissin ben aviat, com ara el cèlebre «arròs a la caputxina», molt pastós, que descriví el baró de Maldà: «Se'ns dugué a taula, al mig d'èsta posaren

50. Referència als Quaranta màrtirs de Sebaste, occits en temps de l'emperador Licini (c.a. 320), amb commemoració litúrgica el dia 10 de març.

51. ACA, *Monacals-Universitat*, Llig. 111, *Tractat de cuina...* núm. 26: «Platillo de la batalla de Almansa». La batalla d'Almansa tingué loc l'any 1707.

52. Cf. BARÓ DE MALDÀ, *Miscel·lània de viatges i festes majors*, vol. I (Passeig a Vilafranca del Penedès, any 1771) p. 132: «En la hora de tocar-se la teula tinguèrem de combidats al senyor rector».

53. Vegeu la dada aportada pel BARÓ DE MALDÀ, *Calaix de Sastre*, vol. X (anys 1813-1814) p. 94. Els frares de les gallines també en deien *Piquis terris*; vegeu també V. SERRA DE MANRESA, *Argot dels caputxins...* p. 669.

54. Id., *Argot dels caputxins...* p. 670.

55. Id., *Argot dels caputxins...* p. 673.

una gran cassola de terra plena d'arròs groc i espès, *a la caputxina*. I fou tan bo aquell arròs que se n'ompliren alguns bé lo plat i lo pap».⁵⁶

En un volum específic, al presentar una selecció de receptes de cuina caputxina ja vam assenyalar que les principals característiques de les pitances conventuals que, per als dies de festa i que, a semblança de la cuina pairal de casa nostra, podien ser descrites amb aquestes expressives paraules de l'escriptor Josep Pla: «quins estofats de bou i de llebre [...] i quins filets, quines succulentes carn d'olla! [...] Els peus de porc tenien una cosa angèlica. L'oca amb naps ha estat, per al meu gust, un dels plats majors del país».⁵⁷ En el volum titulat *Cuina caputxina*, hi vam editar, mantenint en la transcripció el català arcaic, les principals receptes de la cuina caputxina; per exemple com guisar els peus de porc en temps de carnestoltes; el secret per a preparar el trinxat de llebre; la manera de cuinar una la carn d'olla; com guisar una bona pitança de naps;⁵⁸ naps que, segons el ja esmentat Josep Pla, els produïts a la Cerdanya, «petits i negrosos, són riquíssims» tan saborosos, que per a descriure-ho –afirmà– no tinc comparacions eficients»...

Amb aquest primer apartat hem volgut il·luminar aspectes poc coneguts dels costums alimentaris en la vida quotidiana dels frares caputxins en el marc de la Catalunya setcentista i vuitcentista. S'ha d'assenyalar, però que, de manera excepcional, sobretot en ocasió de les grans festes, els frares també se serviren també de la metodologia i de les receptes aportades pel famós *Arte de cocina*,⁵⁹ i del *Nuevo arte de cocina*⁶⁰ que formaren part de bona part de les biblioteques de les cases de religiosos hispanes; uns llibres que, d'altra banda, oferien indicacions pràctiques i molt precises per tal d'aprofitar al màxim els productes destinats a ser guisats en les cuines conventuals; un aspecte molt valorat pels ordes mendicants, ja que els frares maldaven per

56. Cf. BARÓ DE MALDÀ, *Calaix de Sastre* (8 d'octubre 1806): «arròs a la caputxina».

57. Vegeu JOSEP PLA, *Un senyor de Barcelona*, 1951.

58. Cf. V. SERRA DE MANRESA, *Cuina caputxina*... p. 43-84.

59. De les diverses edicions d'aquest clàssic de la gastronomia hispana, publicat per primera vegada l'any 1611, esmentem, tan sols, una de les més divulgades, la segona; vegeu F. MARTÍNEZ MOTIÑO, *Arte de cocina, pastelería y confitería*. Madrid, Juan de la Cuesta, 1617.

60. Cf. J. ALTIMIRAS, *Nuevo arte de cocina, sacado de la experiencia económica*. Barcelona, Imp. de Don Juan de Bezàres, 1748.

viure austerament i aprofitar al màxim allò acaptat i també allò produït en les hortes conventuals, de les quals tractarem més específicament en l'apartat que segueix.

3. L'HORTICULTURA I JARDINERIA DELS CAPUTXINS

El pare Basili de Rubí († 1986), quan estudià el primer segle de vida caputxina a Catalunya al llarg dels segles XVI i XVII, ja volgué posar en relleu que els frares conreaven «les seves hortes, que encerclaven de flors i plantes remeieres. Amaven la botànica i prengué celebritat, a Barcelona, el jardí anomenat de Jericó del convent de Montcalvari. Amb les flors embellien els altars i amb les plantes remeieres tenien tota classe de formularis i receptes per a guarir qualsevol malaltia»⁶¹ En efecte, el caputxí Salvador de Barcelona († 1773), que excel·lí en els estudis de botànica i herboristeria⁶² fou esmentat per Josep Quer en el pròleg de la seva famosa monografia titulada *Flora Española*⁶³ ja que el P. Salvador de Barcelona sojornà llargament al convent barceloní de Santa Madrona, situat al final de la Rambla, on els caputxins hi conrearen un hort, força extens, que el P. Basili de Rubí el descriu així:

«L'horta dels frares caputxins de la Rambla mereix una menció especial, més que per la seva importància productiva, per l'afecció i la singular admiració que hi tingué la ciutat. Era un espai verd, un oasi en una ciutat asfixiada per tres cinturons de muralles, carrers estrets i atapeïment d'edificis [...] Francesc Curet, a les seves *Visions barcelonines*, en fa, de l'horta, una adequada descripció: *El convent de Santa Madrona tenia l'encís del seu gran hort ben regat, en el qual es conreaven amb abundor tota mena de verdures i arbres fruiters, i el jardí, amb amplex caminals vorejats de xiprers i tarongers on la paciència i l'enginy dels*

61. BASILI DE RUBÍ, *Un segle de vida caputxina a Catalunya*, Barcelona 1978, p. 364.

62. Cf. M. DE LETE [ANDREU DE PALMA DE MALLORCA], *Escriptors de la Província caputxina de la Mare de Déu de Montserrat [de Catalunya]*, dins *Franciscalia* (1928) p. 219, núm. 100.

63. Cf. J. QUER, *Flora española, o Historia de las plantas que se crían en España*, Madrid 1762, vol. I, introd., f. 1 i ss.

frares feien créixer les més belles i rares plantes i flors simètricament distribuïdes en quadros i parterres de dibuix variat. Plaïa als barcelonins treure el nas per aquesta horta i fer-hi una passejada. El baró de Maldà, que fruïa visitant aquesta horta, dirà dels dos compartiments que hi havia del jardí a la sortida del refectori: Ben socorregut és aquest [hort] d'aigua i verdura, a solcs, que fa molt goig a la vista, tenint també separat d'est gran hort, lo més reduït, de las flors; i altre, separat, botànic o de plantes medicinals. L'horta pròpiament dita, des de la muralla fins al carrer del Vidre, i des del tros de jardí fins als Escudellers, era pràcticament quadrada, com diu el baró de Maldà, estava dividida en quatre grans fraccions separades per grans avingudes, amples per passar-hi folgadamente un carro i envoltades d'arbres fruiters»⁶⁴

S'ha d'assenyalar que la més significativa aportació dels framenors caputxins a la divulgació de llurs coneixements i experiència sobre l'horticultura i la floricultura⁶⁵ la trobem exposada en les pàgines del llibret titulat *Lo jardiner hortolá y florista*, escrit «segons la pràctica i costums dels pares caputxins», tal com s'indica en el subtítol. Aquest tractat d'horticultura *a la caputxina* fou estampat l'any 1852 a Barcelon⁶⁶ durant l'exclaustració de la vida religiosa i fou reeditat⁶⁷ novament l'any 1881, pensem que per iniciativa de l'exclaustrat caputxí Tomàs Sala d'Arenys de Mar. En el text de *Lo jardiner hortolá* els frares divulgaren l'art que ensenya el

64. BASILI DE RUBÍ, *Els caputxins a la Barcelona del segle XVIII*, Barcelona 1984, p. 328-329. Les mides d'aquest hort les assenyala el canonge Barraquer; cf. C. BARRAQUER, *Las casas de religiosos en Cataluña durante el primer tercio del siglo XIX*, vol. II, Barcelona 1906, p. 346: «La huerta de E. a O. media en su parte media 390 palmos (75,8 metros) y de N. a S., también en su parte media, 404 (78,52 metros), dándole así de tenida unos 157.560 palmos cuadrados (5951 metros cuadrados). Pasando como pasaba la calle del Vidrio en línea casi recta desde el cacho de ella que queda junto a la de Escudillers, resulta que la huerta del convento [de Santa Madrona] nunca comprendió la galería oriental de la plaza Real».

65. A propòsit d'aquesta temàtica, vegeu V. SERRA DE MANRESA, *Flors i hortalisses remeieres. Les herbes santes dels caputxins*. Barcelona, Ed. Mediterrània, 2014.

66. BHC, *Lo jardiner hortolá y florista, ó modo ordenat de cultivar la terra segons ús y pràctica de bon pagès [...] segons la pràctica y costum dels PP. Caputxins de Catalunya*, Barcelona 1852, p. 7-198.

67. BHC, *Lo jardiner hortolá y florista [...] segons la pràctica y costums dels P. Caputxins de Catalunya*, Barcelona 1881, p. 7-192.

cultiu de la terra⁶⁸ Aquest llibret d'agricultura caputxina (força influït pel famós *Llibre del Prior*)⁶⁹ és una obra força significativa que ens descriu, de manera molt minuciosa i entenedora, la peculiar l'aportació dels hortolans caputxins a propòsit del «temps y modo de sembrar y plantar», tot explicant-nos la manera de salvar les sements massa velles i com s'han de regar els planters per tal d'assegurar la naixença d'un major nombre de plantes: «Si las llavors són vellas, se posan antes en remull: las vuídas [: buides] van sobre la aigua. Los planters que comensan a néixer millor se regan ab cantimplora»⁷⁰ A més, en aquest llibret també hi ha exposada la manera de conservar, a les envistes dels àpats del temps d'hivern, les verdures produïdes en les hortes dels caputxins com ara les carxofes, espàrrecs, coliflor, pèsols i tirabecs (que en l'argot dels caputxins en deien «Catxáxos»⁷¹ i, també, el «modo de conservar las monjetas verdas durant l'hivern»⁷² la manera de confitar «préssegs verds confitats»⁷³ i com guardar els melons⁷⁴ tot en funció de la vida d'austeritat i pobresa i, també, per assolir un màxim aprofitament de les verdures produïdes en les hortes conventuals, tal

68. Cf. P. LABÈRNIA, *Diccionari de la llengua catalana*, Barcelona 1864, p. 50: «Agricultura».

69. Vegeu el *Llibre dels secrets de agricultura rústica y pastoral [...] per Fra Miquel Agustí, Prior del Temple*, Barcelona 1617, p. 20-85. Hi ha una edició facsimil de l'any 1988.

70. BHC, *Lo jardiner hortolà y florista*, Barcelona 1852, p. 9. Vegeu, també, M. AGUSTÍ, *Llibre dels secrets de agricultura*, Barcelona 1617, p. 15: «Modo com se té de fer la cantimplora per a regar los horts».

71. Cf. V. SERRA DE MANRESA, «Argot dels caputxins de Santa Madrona», dins *Estudios Franciscanos* 89 (1988) p. 671.

72. BHC, *Lo jardiner hortolà...* p. 190-191. Vegeu, també, R. DEL CASTILLO, *Recopilación de secretos y procedimientos sumamente provechosos a la agricultura e industria pecuaria*, Madrid 1855, p. 132-133: «Modo de conservar las judías».

73. BHC, *Lo Jardiner hortolà...* p. 198.

74. BHC, *Lo jardiner hortolà...* p. 193-194: «Modo de conservar los melons durant lo hivern. Escullirás los melons de la millor qualitat més tardans, y que tinguian una perfecta madurés[a]: los aixugarás llaugerament ab un drap, y los posarás en paratge sech per espay d'un mes. Fet això, passarás per un garbell una porció de cendra, a fi de quitar-li tot lo que tinguia de carbó y terregada: enseguida la tirarás dins una bota ben seca y aixuta, y allí aniràs enterrant los melons en esta cendra, de modo que estigan ben cuberts, y no's toquin lo un ab lo altre. Deurás cuidar que la bota no quedi en paratge ahont puga tocar lo fret y los glassos; com també que los melons no sian massa madurs, perque com la cendra los maduraria encara més, en lloch de conservar-se se perderian».

com feien també els pagesos dels estaments pobres en previsió del temps hivernal.⁷⁵

La preparació dels confitats té un lloc força destacat en la tradició culinària dels caputxins⁷⁶ tal com es pot comprovar en el text d'un tractat divuitesc que escriví fra Sever d'Olot († 1802) on, expressament, ajuntà l'art de cuinar amb l'horticultura⁷⁷. A més, fra Sever explicà també la manera d'empeltar i d'identificar les sements, oferint alhora diverses tècniques contra les plagues d'insectes que solien afectar els conreus de les hortes⁷⁸. Pel que fa als paràsits dels estables i corrals, els frares solien fer fumigacions amb poliol o poniol (dita també herba de sant Ponç⁷⁹ i, pel que fa a les arnes de

75. Cf. SEVER D'OLOT, *Llibre compost per aprendre de dos <h>arts...* f. 72: «Altre secret per conserbar [les] tomates. Las conserbaràs molt tem[p]s collin[t]-las un poc verdalosas, antes de tocar-las lo sol y has d'anar ab cuidado que no las copegis gens, que no sian macadas y, d'esta manera, las posaràs dins de la gerra o bé la olla a poch a poch y, quant las [h]y tindràs, [h]y posaràs lo oly fins que las còbria; y, al cap de tem[p]s, si notabas que's perdessen, gasta-las luego, o bé treu-las del oly fins una gota y aixís tindràs tomates tot lo [h]ybern»; BHC, *Lo jardiner hortolà...* p. 189-198: «Modo de conservar las monjetas verdas durant l'[h]ivern; modo de conservar los pèsols; modo de conservar las coliflors y espàrrachs; modo de conservar los melons durant l'[h]ivern; taronjas confitadas a trossos; llimonas verdas confitadas; préssegs enters confitats en almíbar; préssegs verds confitats.»

76. Aquesta tradició conventual l'hem estudiada més extensament; vegeu V. SERRA DE MANRESA, *Cuina caputxina*, Barcelona 2010, p. 21-38.

77. BCPer, *Llibre compost per aprendre de dos <h>arts; és a saber, del <h>art de [h]ortolà y l'altre de aprendrer de quynar o g[u]isar [...] en lo mes de fabré del any 1787 per mans pròpias de Fr. Sever de Olot, religiós caputxí, sent cercador en Girona*, f. 1 i ss.

78. Cf. SEVER D'OLOT, *Llibre compost per aprendre de dos <h>arts...* f. 1 i ss: «I. En quins mesos y llunas se sembran las llavors; II. Per conèixer las llavors y de quantas menas n'hi ha; III. De barios secrets per matar las qucas dels horts»; IV. De barios secrets per sembrar, plantar y empaltar abres de tota mena y lley». Vegeu també a la BPCS, Ms. 18, *Traducció del tractat de Flors del sacerdot P. Ignasi Arena da Piazza*, f. 6 r: «Las llavors [...] per lo efecte de fer granar millor las llavors, perquè ellas súrtian més orgullosas y plenas de fullas»; *Ibid.*, f. 15 v: «Del cullir y conservar las llavors, y de la terra per sembrar-las». A propòsit de la conservació de les sements, vegeu B. ARAGÓ, *Tratado de jardineria y floricultura*, Madrid 1877, p. 148-149: «Conservación de las semillas».

79. Sant Ponç (o sant Poní) és l'advocat invocat pel poble català en contra les puces i xinxes i, sobretot, és el patró d'herbolaris i apicultors. La seva festa litúrgica s'escau el dia 11 de maig, fira de la mel i de les herbes remeieres. Del poniol o poliol negre, se'n diu popularment: «herba de sant Ponç», vegeu V. SERRA DE MANRESA, *Els caputxins i les herbes remeieres*, Barcelona 2011, p. 47: «Poliol o herba de Sant

les abelles,⁸⁰ els frares apicultors les desinfectaven amb fum de marduix o moraduix. Per a combatre les puces, a més de les fumigacions amb poniol, els frares també solien fer el foc en els espuçadors amb sarments o, àdhuc seguien encara el costum medieval de cremar malrubí (: *in marrubio ardente*)⁸¹ i d'aspergir després les cendres de malrubí per tal d'eliminar les puces dels espais conventuals. Els hortolans caputxins maldaven impedir la presència de les rates en les hortes tot plantant algunes fileres èvols (segons una tradició conventual que venia d'època medieval⁸² entorn de les hortes. Per a evitar la ploriferació d'erugues en els conreus, els frares plantaven rengleres de cànem en llurs jardins i hortes conventuals⁸³ i també feien fugir els llimacs sembrant rengs de cigrons a l'hort.⁸⁴

Amb les herbes més flairoses els caputxins preparaven bàlsams i perfums, com ara l'aigua dita «de la reina d'Hongria»⁸⁵ i també aigua de colònia⁸⁶ sobretot perfumaven «l'oli de sant Seraphí», que es posava al pit dels malalts afectats per algun refredat fort o cadarn, tot ungint el pit del malalt amb el senyal de la creu, ja que sant Serafi d'Àscoli

Ponç, *Mentha pulegium* [...] és calent y sech, y mata las pussas fent fum de dita planta».

80. A propòsit de la cura de les arnes, vegeu M. GEORGES DE LAYENS i M. GASTÓN BONNIER, *Curso completo de apicultura*, Barcelona 1912, p. 174-183: «Manejo de una colmena». A les pàgines 90-96 hi trobem, també, una excel·lent descripció de les principals plantes mel·líferes. Vegeu, també, *Lexicon Capuccinum*, col. 99 y col. 895-896; JULIEN DE MAMERS, *La méthode féederative et la ruche «La capucine d'Anjou»*, Angers 1896.

81. BAVat, Barb. Lat. 52, *Medicamenta contra muscas, pulices, cinices*, f. 24 r.

82. BAVat., Barb Lat. 52, *Ibid.*, f. 24 v.: «Mures locum fugiunt citum [odori] ebolo fumigatum».

83. APCC, *Terapèutica Antiga*, s. f.: «Si se siembra cáñamo se alejan las orugas de los jardines».

84. BUB, Ms. 1809, *Thesor de secrets*, f. 106: «si sembras siurons en el [h]ort lliurarás las hortalissas de llimachs».

85. Vegeu, l'Abbé ROUSSEAU (: ENRIC DE MONTBAZON), *Secrets et remèdes éprouvez*, Paris 1708, cap. III, p. 100-104: «Maniere de feire la véritable Eau de la Reine d'Hongrie», confeccionada amb vi de romani fermentat, ruda, imperatòria, lavanda, hisop i absenta. D'aquesta aigua per a les úlceres cangrenades, ja en parla una obra per a *quintaessenciar*, atribuïda a Ramon Llull.

86. BUB, Ms. 1152, *Tratados devotos*, f. 260: «Recepta per fer una bona cassola de olors»; *ibid.*, Ms. 1809, *Thesor de secrets*, f. 18: «Mesura de flors y herbas per destil·lar».

o de Montegranaro († 1604): «als malalts tots els guaria, en senyar la Santa Creu», tal com s'esmenta en una de les estrofes dels goigs del sant que es cantaven al convent de caputxins de Sarrià.

L'espai de l'hort del convent de Santa Madrona –pioner dels horts urbans de Barcelona– s'adiu, perfectament, amb la definició que elaborà el reverend Pere Labèrnia: «tros de terra en que's plantan verdures, llegums y arbres fruyters»⁸⁷ Com hem dit, més amunt, durant l'ocupació napoleònica de Catalunya, els frares caputxins iniciaren el conreu de les trumfes, o patates, que per mor de la crisi de subsistències a partir de l'any 1812 van haver d'introduir en els àpats conventuals⁸⁸ Ho feren, de manera pionera, en el convent de caputxins de Martorell (tal com ja ho vam exposar l'any 1995 en la tesi de doctorat⁸⁹ i que vam reblar quan vam tractar directament sobre les pitances dels frares)⁹⁰ Els infermers caputxins se solien servir de les patates per fer cataplasmes per tal d'atemperar les picades d'insectes i les inflamacions als peus.⁹¹

Els exclaustrats caputxins tingueren l'encert de posar per escrit les principals tradicions que havien donat identitat i fesomia a llur *forma vitæ*, especialment aquelles que estaven més lligades a la vida pairal catalana del segle XVIII⁹² essent particularment destacable l'aportació dels frares al conreu de les hortes i jardins: «esta obra és dimanada de un ex-Religiós Caputxí [: exclaustrat!], fanàtic (així pot

87. Cf. P. LABÈRNIA, *Diccionari de la llengua catalana*, Barcelona 1864, p. 849.

88. APCC, *Llibre d'Entrades y Eixides de Martorell* (abril de 1812): «per una saca de patates; per oli; per sal; per arengades, taronges i bacallà; per arròs, farina i sal».

89. Cf. V. SERRA DE MANRESA, *Els caputxins de Catalunya, de l'adveniment borbònic a la invasió napoleònica*, Barcelona 1996, p. 283: «Al llibre on s'anotaven les despeses de la comunitat dels caputxins de Martorell, el mes d'abril de 1812 registra, per primera vegada, la despesa per l'adquisició d'una saca de patates del Cardó».

90. Cf. V. SERRA DE MANRESA, *Cuina caputxina...* p. 34.

91. En el receptari aplegat pel P. Hilari d'Arenys, hi llegim que: «La patata és útil para rebajar las inflamaciones producidas por absesos, forúnculos, diviesos, panadizos, picaduras de insectos. La fécula de patata és muy útil para curar las inflamaciones de los pies»; (T.A., *Solanum tuberosum*, s.f.). Vegeu, també, M. CATLLÀ, *La patata en Manresa. Memòria que sobre el seu cultiu presenta el gremi d'agricultors d'aquesta ciutat a la exposició monogràfica de Barcelona*, Manresa 1901, p. 41-42: «Usos terapèutics o medicinals».

92. De la pagesia catalana del segle XVIII, en parlà J. CAMPS I ARBOIX, *Història de l'agricultura catalana*, Barcelona 1969, p. 103-126.

dir-se) en lo particular, que se dedicà casi exclusivament en lo cultiu de la terra, en matèria de flors singularment»⁹³

En la tradició dels horts urbans, femar la terra convenientment, i preparar-la per al conreu de flors i hortalisses, era una tasca de conreu imprescindible per a poder garantir una bona floració i collita de verdures i llegums. El P. Ignasi Arena de Piazza, en un text manuscrit de l'any 1800 conservat pels caputxins de Sarrià, recomana, àdhuc, de garbellar bé la terra destinada als horts i als jardins, tot extirpant les arrels de l'agram, per tal de reeixir afinar-la al màxim i purificar-la de les herbes més nocives a l'horticultura:

«Si se ha de preparar per primera vegada un terreno nou y selvátich, serà molt bo fer-ho en los mesos de abril o maig, cavant-lo profundament, netejant-lo al mateix temps de las pedras, de todas las arrels y hervas, y en particular del agram que les més petites arrels tornen a criar. Lo començar a treballar la terra inculta en aquell temps, a exemple dels camps que se volen sembrar lo any següent, és molt útil per antigua práctica y experiència per las rahons que en avant se donaran. Se treballará [per] segona vegada la terra después de las primeras pluvas, quan ja seran nadas las hervas dolentas, y a las horas se [h]aurá de afemar lo terreno, esbarriant per sobre los fems ben digerits, y después tornant-lo a cavar, se procurará de mesclar-los bé ab la terra; después per última vegada se tornarà a cavar alguns dias antes de donar principi a la plantada, però ab molta major diligència que las altres vegadas, netejant-la de todas las pedretas y de tot altre cos estrany; però per qualsevol intent serà molt millor garvellar-la com fan los més práctichs jardineros. Si lo terreno no és nou, y ha estat en ús, tant per la [h]ortalissa com per flors, bastará cavar-lo dos vegadas, afemant-lo bé, y ab esto un y altre terreno serà ben preparat [...] No bastará merament cavar la terra si és dissipada serà menester per tenir plantas vigorosas, muchas y grans flors, [caldrá] donar cada any, o de dos a dos anys, nova terra a las plantas, o bé afemar-la y preparar-la, que del contrari no tindran las flors com desitjan.»⁹⁴

93. BHC, *Lo jardiner hortolá...* (1852) f. iv.

94. BPCS, *Traducció del tractat de flors del sac[erdot] P. Ignasi Arena da Piazza*, f. 33-34: «Del cavar, afemar y preparar la terra per nova plantació». La versió al català fou realitzada l'any 1800 pel reverend Josep Fons.

A propòsit de l'adob i de la qualitat òptima dels fems (que calia emprar amb mesura)⁹⁵ el reverend Ignasi Arena de Piazza, dins del mateix tractat que l'any 1800 traduí al català mossèn Josep Fons, i que com hem dit fou usat pels frares caputxins de Sarrià, ja posà en relleu algunes de les preferències dels pagesos i jardiniers en aquest punt:

«Alguns prefereixen una espècie de fems a una altre; uns alaban ab particularitat los fems de excrements de vacas per ser replens de sals volàtils. Los pagesos y floristas estiman molt los de colom, y també los de estable, los de corral de ovelas o cabras, així com la terra treta de dits corrals [anomenada xerri]⁹⁶ Se'n han provat uns de molt bons, fets de fullas y [h]erbas de qualsevol espècie mescladas ab terra.»⁹⁷

A guisa de complement volem afegir també que, en un arxiu privat vam localitzar unes regles generals d'agricultura i floricultura, segurament redactades l'any 1745 per Llorenç Forcada, escrites en els plec finals d'un volum manuscrit on hi ha un comentari escolàstic als llibres de física d'Aristòtil.⁹⁸ En aquestes regles hi llegim com el pagès s'ha de fixar, de manera molt atenta, en les fases de la lluna a l'hora de plantar i d'esporgar:

95. Cf. L'Abat VALLEMONT, *Curiosidades de la naturaleza, y del arte sobre la vegetación, o la agricultura y jardinería en su perfección*, Pamplona 1735, p. 144-145: «Un jardinero debe conocer el temple de la tierra que quiere abonar, para dar la substancia proporcionada a la necesidad de los que se quiee sembrar [...] La cantidad de fiemo no ha de ser grande, ni pequeña. Es peligroso el exceso [...] Han de tener cuydado de no poner el fiemo muy adentro de la tierra, porque las humedades que disuelven las sales las llevan consigo muy abajo, y a partes donde no penetran las raíces. Entonces es absolutamente inútil el fiemo».

96. Xerri, és la femta de les cabres i ovelles reduïda a pols pel trepig del bestiar. El xerri és molt apreciat per adobar les hortes i jardins; etimològicament és un mot que ve de l'antic base parlat a la Catalunya pre-romana: *zirri* o *txirri*.

97. BPCS, *Traducció del tractat de flors...* f. 35-36: «La preferència que tenen uns fems a altres».

98. Cf. L. FORCADA, *Quaestiones supra octo libros Phisicorum Aristotelis, iuxta mentem Angelici Doctoris Thomæ Aquinatis*, s.l., any 1745. Els vuit darrers folis (quatre dels quals són escrits), contenen el breu manuscrit titulat *Notícias per saber cultivar un jardí de flors*, escrit segurament també l'any 1745 per la mà de Llorenç Forcada.

«Que todas las plantas y així mateix los arbres que en tot lo any no perden la fulla, com són los clavells de pom, clavellinas y altres semblants, se han de sembrar, plantar y esporgar en lluna nova, y las que perdan la fulla en lluna vella [...] Per los que no saben de llegir, per a conèixer [si] la lluna és vella o nova, és necessari mirar a dita lluna, y si té las puntas a orient denota que és nova, y si las puntas [són] al contrari denota que és vella. Atendrer bé est vers que diu: *lluna creixent puntas a orient, lluna minvant puntas avant.*»⁹⁹

Els frares caputxins i les monges caputxines solien embellir l'espai interior de llurs austeríssimes esglésies conventuals amb testos de plantes i amb flors, que, en ocasió de les grans festes litúrgiques col·locaven damunt dels altars i, també, en els graons del presbiteri. Aquest costum és seguit, encara, per les caputxines de Girona. En el text manuscrit que seguidament transcrivim, hi trobem descrits els avantatges que ofería el conreu de les flors i plantes dins de testos, especialment les alfàbregues, emprades, tradicionalment, per la festa de la Mare de Déu dels Àngels, dita també de la Porciúncula, el dia 2 d'agost:

«*Las avantatges de las plantas dels testos.* No té altre avantatge la planta dels testos que el de poder-la re[s]guardar de las incomoditats del temps per ser éstos [testos] transportables o movibles. En temps de frets excessius, [en] especial de glassadas fortas, de plujas o neus contínues és molt del cas retirar-los en puesto cómodo, [y] que sian guardats de todas estas inclemèncias del temps, perq[ue] del contrari patirian molt las plantas que, o se pudririan, o moririan [...] *Reglas particulars de las Alfábregas.* Antes de sembrar-se se han de posar en remull ab vinagre flach, y aparellat lo test ab fems molt podrits y prims, que se'n falte dos o tres dits que no sia ple [lo test]. Después sembrar-hi la llavor, y posar-[h]i un dit de fems sobre, y si pot ser de bestiar de mulat, y sechs naix millor. Después se deu posar lo test al sol cubrint-lo

99. Cf. L. FORCADA, *Noticias per a saber cultivar...* núm. 2 i núm. 9. La lluna vella es correspon al quart minvant, i la lluna nova al noviluni, quan la lluna resta invisible des de la terra. Les quatre fases lunars són: lluna nova, lluna creixent, lluna plena i lluna minvant (o lluna vella); vegeu J. CORTÉS i P. ENGUERA, *El non plus ultra del Lunario y pronóstico perpetuo*. Barcelona, Imp. de Tomás Piferrer, s.d., p. 124-125.

ab un drap, [y] si no fa demasiada frescor la descobriran en comensar a náixer, y faran que la terra estiga sempre humida. Y se faran en lo mars per Sta. Àgatha [5 de febrer!] o en lluna vella, [as]só és al últim. Y si naix massa espessa se ha de aclarir que diste un través de dit una planta de la altre, y se transplantará en lluna vella de maig, y en ser lluna vella de juny, de tant en tant, se escapsaran de modo que se crien redonas. Y molt sovint ab un bastó mourer la terra per <de>sobre, perquè posen las rael's fon-das. Quan<t> las [alfábregas] dels testos són grossas, si plou, las posaran sota cubert, perquè lo pes de la aigua las escampa y perd.»¹⁰⁰

Els hortolans caputxins¹⁰¹ abans de sembrar algunes de les llavors o sements, les solien posar en remull per tal d'accelerar la seva germinació, i les regaven amb fems de corral estovats amb aigua (preferentment de pluja, que es creia més rica en nitrats)¹⁰² tot aplicant alguns dels seus *secrets* d'horticultura, com ara plantar els naps ben lluny de les cols, escampar cendra de faveres després de sembrar les sements de les hortalisses, i aconseguir les mates de julivert ben

100. Transcrit de la *Traducció del tractat de flors...* f. 40 v. i dels apunts titulats *Noticias per saber cultivar [un] Jardí de flors* (c.a, 1745), f. 1 v. Aquestes mateixes indicacions les trobem també en el manuscrit conservat a la BJPast, *Art de cultivar los Jardins*, f. 2 v: «Reglas particulares de las Alfábregas». A les prestatgeries de les biblioteques dels convents de caputxins i caputxines de la primera etapa de la restauració, hi solia haver l'obra, de característiques força semblants als apunts de jardineria suara esmentats, titulada *Lo jardiner hortolá y florista*. Aquest fou, com hem dit més amunt, un tractat emprat força sovintment pels religiosos a les envistes d'assolir un conreu eficaç de les hortes i jardins conventuals.

101. Sobre la manera de sembrar els hortolans caputxins, vegeu a la BUB, Ms. 1152, *Tratados devotos*, f. 216-218: «Per saber lo [h]ortolá quan<t> ha sembrar».

102. Cf. L'Abat VALLEMONT, *Curiosidades de la naturaleza, y del arte sobre la vegetación, o la agricultura y jarninería en su perfección*, Pamplona 1735, p. 31: «Si fuera posible tener y conservar agua de lluvia para llenar las redomas, sería más seguro el sucesso, porque el agua llovediza está llena del nitro del ayre. Ésta es una agua pura y fecunda que las plantas beben de buena gana». Vegeu, també R. DEL CASTILLO, *Recopilación de secretos y procedimientos sumamente provechosos a la agricultura e industria pecuaria*, Madrid 1855, p. 9-10: «La fecundidad que esta agua dá a las plantas y semillas, consiste en las sales que contiene, las cuales atraen poderosamente la humedad de la atmósfera».

103. Cf. V. SERRA DE MANRESA, *Els caputxins i les herbes remeieres*, Barcelona 2011, p. 45: «Julivert, *Petroselinum hortense*, se mescla ab las medicinas contra veneno»; vegeu, també, a la BHC, *De algunas [h]erbas y sas virtuts*, f. 23.

ufanoses. El julivert en la tradició remeiera dels frares era emprat com a contraverí¹⁰³ i, segons el P. Ignasi Arena da Piazza, abans de sembrar-lo, recomanava de posar les sements del julivert dins de vi-nagre i cobrir la terra amb cendra de faveres:

«Per certas plantas que se tenen en respecte, se poden usar cuidados majors [...] Hi ha [alguns] que posan en infusió las llavors ab aygua y un poch de nitre, y ab semblant aygua regan las plantas y prenen un notable increment per provar que las sals són lo principi de la feconditat [...] Altres redueixen a pols los fems de ovella y los desfan ab aygua, de qual o ab ella regan las plantas, y n'han surtit de bastant poderosas [...] Per adelantar la florida se podran posar en obra ab las nostra plantas de flors certs secrets de Agricultura [...] Se posa en infusió ab aguardent llavô[r] de enciam, de escarola, de brócoli, y se mescla ab la terra cals fosa y morta, reduhida en pols ab un poch de colomassa. en quaranta vuit horas se tindrà enciam, escarola, brócoli. Voleu promptament julivert? poseu la llavô[r] en infusió ab vinagre, después de haver-la sembrada ab terra bona, tirar-hi sobre molta sendra de faveras, luego regar la terra ab esperit de vi y cobrir-la ab roba de lli, [y] en pocas horas naixerá lo julivert de la terra.»¹⁰⁴

Els frares en posar per escrit llurs tradicions agràries volgueren explicar la manera escaient de plantar o sembrar les llavors de les hortalisses, llegums¹⁰⁵ flors¹⁰⁶ i plantes remeieres¹⁰⁷ en llurs hortes

104. BPCS, *Traducció del tractat de flors...* f. 36 «Certas plantas que necessitan cuidados majors», i f. 56: «Per adelantar la florida. Secrets de Agricultor».

105. Principalment de faves, pèsols, fesols i cigrons. Els antics caputxins afirmaven que «los cigrons, menjats ab vinagre, maten los cuchos»; (T. A., *Cicer arietinum*, s.f.), i que les faves «reynflan y engendran ventositats y són dificultosas de digerir y donen somnis terribles, però mitigan la tos», (BHC, Ms. 7-5-40, f. 194).

106. Sobre la manera de sembrar les flors en les hortes dels caputxins, vegeu a la BUB, Ms. 1152, *Tratados devotos*, f. 219-220: *Tractat breu que, ab facilitat, trobará en qué temps de l'any se han de sembrar las llavors de las flors més ordinárias, que se acostuman en esta Provincia [de framenors caputxins] de Catalunya*.

107. Sobre les propietats terapèutiques de les plantes, els religiosos caputxins d'abans de l'exclaustració conegueren les obres de S. SOLIVA, *Observaciones de las eficaces virtudes nuevamente descubiertas o comprobadas en varias plantas*, Madrid 1787-1790 (3 volums); i J. QUER, *Flora española, o Historia de las plantas que se crían en España*, Madrid 1762-1764 (4 volums). Els frares solien plantar plantes oloroses en totes les èpoques de l'any; vegeu a la BHC, *Lo jardiner hortolà y*

conventuals. Segons la versió catalana del tractat d'horticultura i jardineria dels frares italians que l'any 1800 traduï, com ja hem dit, el reverend Josep Fons, s'aconsella d'esperar les pluges primerenques:

«Per plantar se acostuma [a] esperar las primeras plujas per apaciguar lo foch que ha pres la terra del sol del estiu, qual ab la agua pot excitar alguna fermentació per la que algunas llavors de las millors plantas ne pateixen, encara que ab altres de major resistència las pot molt ajudar y apresurar a náixer. Se procurará per plantar que la terra no sia massa aixuta, però que estiga en la mediania, perquè si és seca después regant-la fermenta y se infla, y sinó té per escampar-se, especialment si és en testos, se restreny en si mateixa y se fa dura a tal grau que quasi se afogan las plantas y las tendres arrels no la poden penetrar y per lo mateix no poden profundisar-se. [Y] si és molt molla no podrá ben manejar-se, perquè se empasta y se fa dura com lo guix.»¹⁰⁸

A més, els religiosos caputxins, amb una visió que avui en diríem *ecològica*, procuraven aprofitar l'aigua de la pluja maldant per retenir-la en unes rases anomenades *mulladura* que, a poc a poc, anaven filtrant en les hortes conventuals les aigües pluvials.¹⁰⁹ Els frares caputxins foren també experts en la recerca d'aigües subterrànies.¹¹⁰

florista, Barcelona 1881, p. 10-11: «Las herbas de olor se plantan en tot temps, prenent algun brot vell y retorsent-lo, en lo que se posa dins de la terra, o trecant lo cap per lo mitg, posant algun gra de ordí en lo trencat».

108. BPCS, *Traducció del tractat de flors...* f. 38-39: «Lo que se acostuma fer per plantar».

109. Sobre la humectació dels camps i les hortes a través de la mulladura, vegeu J. TORRENT BOSCHDEMONT, *Llissóns d'agricultura moderna*, Figueres 1909, p. 31: «La *mulladura* (humectació) que se verifica construhint diferentes rases, unes horitzontals a les altres y la solera de les quals sia horitzontal també, al objecte de retenir l'aigua de les pluges, la qual en lloch d'escórrer cap a n'els rius, se filtra a través de la terra donant vida a les plantes».

110. Vegeu a la monografia de l'Abat PARAMELLE, *Arte de descubrir los manantiales*, Madrid 1863, p. 378-391: «Métodos antiguos y modernos para descubrir los manantiales»; V. SERRA DE MANRESA, *Aportació dels framenors caputxins a la cultura catalana*, Barcelona 2009, p. 409-411: «La tasca dels saurins, cercadors d'aigües subterrànies». A propòsit de la qualitat i mesura de les aigües en la tradició conventual medieval, vegeu a la BAVat., Barb. Lat. 303, *Liber de significationis aquarum et ventorum et tempestatum et serenitatum*: «De aquarum mensuram», f. 75-83.

Després de l'ocupació napoleònica, en els anys previs a l'exclaustració, moltes comunitats religioses de Catalunya, a més del tradicional *Llibre del Prior*¹¹¹ se serviren d'altres tractats d'agricultura, especialment d'obres útils per al conreu adient dels arbres fruiters¹¹² plantats en llurs hortes conventuals (atzerolers, magraners, nesprers, presseguers, guinders, ginjolers, tarongers i les pruneres i les pomeres, prioritàriament). Els frares caputxins¹¹³ tingueren un tarannà o estil propi a l'hora de conrear en llurs hortes urbanes: els raves¹¹⁴ les xirivies¹¹⁵ els naps¹¹⁶ els espàrrecs¹¹⁷ les cols¹¹⁸ els espinacs¹¹⁹ les

111. BPCS, *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoril. Traducido de la lengua catalana al castellano por Fray Miguel Agustín, Prior del Temple*. Barcelona: Imp. J. Piferrer 1722; (l'edició original en llengua catalana és de l'any 1617).

112. Per exemple, el de J. B. GALOBARDAS, *Compendio sobre el modo de sembrar, criar y cortar toda especie de árboles*. Barcelona, Imp. Brusí 1817.

113. Cf. V. SERRA DE MANRESA, *Hortalisses i flors remeieres. Les herbes santes dels caputxins*. Barcelona, Ed. Mediterrània, 2014.

114. Els raves eren emprats pels frares com a remei contra l'escorbut i com a contraverí: «Lo such del rave és molt recomanat contra la tisi, [y] és bo pels ronyons y estómach bullint-los ab mel, [y] el decuit cura lo escorbut [...] L'escorsa de l'arrel provoca el vòmit y socorre als qui els bolets han fet mal»; (T.A., *Raphanus sativus*, s.f.). L'any 1756 fra Jacint de Sarrià escriví que «L'escorsa de l'arrel [de rave] menjada ab ocsimel provova a vòmit, y socorra a los que los bolets han fet mal»; (BHC, *De algunas [h]erbas y sas virtuts*, f. 137).

115. Fra Jacint de Sarrià († 1778) posà en relleu les propietats terapèutiques de les xirivies: «són diorètics y provocativas de orina, y espurgan las sábulas y arenas dels roñons»; (BHC, *De algunas [h]erbas y sas virtuts*, f. 1: *Pastinaca sativa*).

116. Els naps eren molt apreciats en la cuina conventual que, una volta cuinats, eren qualificats «d'entrant propi de pares caputxins perquè ompla aviat»; vegeu V. SERRA DE MANRESA, *Cuina caputxina...* p. 68: «Pitança de naps a la caputxina». L'any 1756 fra Jacint de Sarrià ja escriví que «los naps reynflan molt»; (BHC, *De algunas [h]erbas y sas virtuts*, f. 1 v).

117. Segons els antics caputxins, un decuit de culivarda o espàrrecs, amb vi o vinagre, «mitiga lo dolor dels membres dislocats [...] y los brots remullats ab vi blanch cura[n] de[l] dolor de riñons»; (BHC, *De algunas [h]erbas y sas virtuts*, f. 3 v).

118. Les fulles de col eren emprades pels frares com a antídote de les picades d'escurçó: «Las fullas de la planta grossa [de col], begut ab vi, és contra las mossegadas de víboras»; (BHC, *De algunas [h]erbas y sas virtuts*, f. 3).

119. Fra Jacint de Sarrià no trobà cap ús terapèutic en els espinacs, sinó solament els considerà aptes per a ser menjats al refetor «per lo gust de la bucòlica», tot i que tradicionalment se'n solia fer brou per als asmàtics; (BHC, *De algunas [h]erbas y sas virtuts*, f. 4: *Spinacea oleracea*).

lletugues¹²⁰ els melons¹²¹ el julivert¹²² l'alfàbrega¹²³ i, sobretot, les flors¹²⁴ com ara les tulipes, els nards, els lliris, les clavellines, les hortènsies, les francesilles, els rosers i les violes.¹²⁵ Pel que fa al conreu de les herbes aromàtiques i remeieres, al servei de l'apotecaria i infermeria conventuals, ho tractarem tot seguit en un apartat específic.

4. HERBES REMEIERES I VIDA CAPUTXINA

Fou durant els anys de la represa de la vida religiosa¹²⁶ que alguns dels frares que més destacaren en el moviment restaurador maldaren per tal de revitalitzar i divulgar les antigues tradicions terapèutiques, pròpies dels caputxins.¹²⁷ Aquesta revitalització fou possible gràcies a l'edició de receptaris com, per exemple, aquell que al llarg dels

120. Els antics infermers caputxins empraven, com a narcòtic, «lo decocto de fullas de ansiam»; (BHC, *De algunas [h]erbas y sas virtuts*, f. 14: *Lactuca sativa*).

121. Segons els frares, els melons «corrompen ab facilitat el ventrell»; (BHC, *De algunas [h]erbas y sas virtuts*, f. 9: *Cucumis melo*).

122. Vegeu a la BHC, *De algunas [h]erbas y sas virtuts*, f. 23: *Petroselinum sativum*.

123. Els frares empraven la fulla d'alfàbrega per a netejar del nas de larves de mosca: «Les flors y fulles d'alfàbrega són antiespasmòdiques estimulats, [y] entren en la composició del aigua vulnerària roja. La flaire té la propietat d'expulsar els cuchs del nas posats per les mosques ceballonereres»; (T.A., *Ocimum basilicum*, s.f.). Les alfàbregues eren també conreades, amb especial cura, per les monges caputxines; cf. Valentí SERRA DE MANRESA, *Les clarisses-caputxines a Catalunya i Mallorca*, Barcelona 2002, p. 383, núm. 18: «Reglas particulares de las Alfábregas». Sobre l'aplicació de l'alfàbrega en la gastronomia, vegeu N. DURAN I M. ROIG, *Les plantes aromàtiques*, Valls 2012, p. 35 i p. 133.

124. Sobre la manera de conrear les flors a la caputxina, vegeu a la BUB, Ms. 1152, *Tratados devotos*, f. 219 i ss., *Tractat breu que ab facilitat trobará en qué temps de l'any se han de sembrar las llavors de las flors més ordinàries que se acostuman en ésta Província [de framenors caputxins] de Cathalunya*, amb especial esment al conreu dels clavells, alfàbrega, trinitària o pensaments, etc.

125. Els antics frares caputxins empraven la flor de les violes per atemperar les inflamacions: «La decocció [de violes] és molt bona pels servicials, és bona per qualsevol inflamació i, també, per qualsevol indisposició del pit»; (T. A., *Viola odorata*, s.f.).

126. Cf. V. SERRA DE MANRESA, *Els framenors caputxins a la Catalunya del segle XIX. Represa conventual, exclaustacions i restauració*, Barcelona 1998, p. 185-477.

127. Cf. V. SERRA DE MANRESA, *Aportació dels framenors caputxins a la cultura catalana*, Barcelona 2009, p. 423-434.

anys 1883 i 1884 havia preparat per a la seva estampació l'exclaustrat caputxí Tomàs Sala¹²⁸ o bé aquell altre que Hilari d'Arenys de Mar començà a editar l'any 1950 a Barcelona.¹²⁹ El P. Hilari deixà un recull de nombroses receptes que havia previst de publicar alfabèticament en diversos volums. D'aquestes receptes inèdites, ja en vam publicar algunes¹³⁰ atès l'interès que avui presenten per a l'estudi de les tradicions mèdiques dels caputxins¹³¹ i que vam completar amb d'altres que vam localitzar en manuscrits inèdits conservats a la Biblioteca Universitària de Barcelona, a la Biblioteca Hispano-Caputxina, i a l'Arxiu Provincial dels Caputxins, tot prestant una especial atenció a les herbes remeieres més usades en la praxi quotidiana dels antics infermers caputxins.¹³²

A través dels textos manuscrits que s'han conservat fins els nostres dies, sortosament, podem conèixer actualment l'abast i el grau de coneixement que, en els segles antics, els frares caputxins tingueren de la terapèutica i la ciència mèdica. Del bell antuvi cal assenyalar que, tot i les severes prohibicions canòniques¹³³ que impedièn als frares

128. BHC, Ms 7-5-40, *Tractat o llibre en que se contenen diferentes cosas que pertaïen a la Medecina, Cirurgia y Química compost per autors perits y doctes de la facultat medicinal, y ara de nou recopilat per Fr. Jacinto de Sarrià Religios Caputxi e Infermer del Convent de Vilanova de Cubellas. Any 1756 [...] Dit Religios Fr. Jacinto mori en olor de santedat en lo Convent de Mataró lo dia 7 de Maig de 1778. Copiat y ordenat per lo P. Fr. Tomàs de Areñs de Mar, Caputxi esclaustrat en lo any 1883-1884.*

129. Vegeu J. PUIG I BOSCH [HILARI D'ARENYS DE MAR], *Terapèutica antigua. Propiedades de las plantas y de algunos elementos. Conocimientos útiles*. Barcelona, Imp. Pulcra, 1950. Aquest és el primer (i únic volum, corresponent a la lletra A) d'una «obra de recopilación de usos y costumbres», una «farmacopoea rural y primitiva», que ha restat inèdita. En aquest article editem, a tall de mostra, algunes de les receptes aplegades pel pare Hilari amb aquesta indicació: APCC, *Terapèutica Antiga* (: T. A.).

130. Sobre aquesta temàtica vegeu V. SERRA DE MANRESA, *Els caputxins i les herbes remeieres*. Barcelona, Ed. Mediterrània, 2011; Id., *Pócimas de capuchino. Hierbas y recetas conventuales*. Barcelona, Ed. Mediterrània, 2013.

131. Sobre aquesta tradició medicocaputxina, vegeu l'obra coordinada per C. CARGNONI, *I frati cappuccini. Documenti e testimonianze del primo secolo*, vol. IV, Perugia 1992, p. 1651-1673: «Farmacisti, cerusici, dentisti».

132. Vegeu a la BHC, *Tractat o Llibre en que se contenen diferentes cosas que pertaïen a la Medecina, Cirurgia y Química [...] recopilat per Fr. Jacinto de Sarrià, Religios Caputxi e Infermer de Convent de Vilanova de Cubelles*, any 1756.

133. BHC, *Le Prime Costituzioni dei Frati Minori Cappuccini*, Roma 1913,

d'exercir la medicina i la cirurgia, els caputxins foren molt sol·licitats pels seglars com metges i apotecaris, tal com consta en la documentació conservada: «contristat lo pare, acudí al infermer del convent de Vich, noticiós de la práctica y acert que tenia aquest en la curació de tals mals»¹³⁴ llegim en una carta cursada l'any 1773. Hi hagueren religiosos caputxins experts en la preparació de remeis com ara Gabriel de Vulpellac († 1788), que era farmacèutic, i sobretot Tomàs de Sant Miquel ses Perxes, autèntic professional, que l'any 1765 causà la indignació dels apotecaris de Sant Celoni els quals escriviren una carta de protesta al ministre provincial tot demanant que prohibís la distribució (venda?) de medecines en el convent de Sant Celoni car els perjudicava econòmicament, alhora que mantenien la disponibilitat en oferir medicaments gratuïts als frares sempre que fos necessari:

«Sabran V[ostres] R[everència]s com se troba en lo Convent de dita Vila [de Sant Celoni] lo P. Thomàs de St. Miquel, Infermer ô Apotecari, qual no sols usa de sa facultat despatxant de tota manera ab recepta y sens recepta usan[t] de s'authoritat [...] experimentam un grave perjudici en nostras Botigas [...] No dexarem nosaltres de assistir a dit convent en medicinas y perso-

p. 62: «Si prohibisce a tutti i Frati, che non archidischino fuor dell'Ordine esercitare atto alcuno di medicina, ne come Medici di ordinar siroppi et medicine, cavar sangue, ó far simili atti medicinali». Els els capítols generals insistiren en aquesta prohibició: «nullus frater medicinas det secularibus»; BHC, Ms. 5-6-32, *Collectio Decisionum et Ordinationum*, f. 124. Alguns caputxins com Emeric de Wesel, però, havien exercit la medicina. Aquest frare entre el 1679 i el 1690, any en què morí, fou metge a la cort del Palatinat. Els missioners, que força sovint es trobaven amb necessitats urgents, havien de fer de metges i d'infermers, per la qual cosa gaudiem de facultats especials; vegeu a la *Historia Generalis OFM Cap.*, pars II, vol. II, p. 290. L'any 1735 es permeté als missioners caputxins de Síria i Turquia l'exercici de la medicina i el papa Benet XIV ho féu extensiu a tots els missioners capacitats, amb la condició, però, de fer-ho gratuïtament, segons el breu pontifici *Exponi nobis* (21 de juliol de 1751) dins, *Bullarium OFM Cap.*, vol. VII, Roma 1752, p. 185.

134. Vegeu la carta del rector de Tavertet al provincial dels caputxins (14 juny 1773); APCC, *Civils*, correspondència, doc. 50. Una visió general sobre els frares caputxins i l'exercici de la medicina l'oferí TERENCE DA CENTO, «I francescani e la medicina», dins *L'Italia Francescana* 10 (1935) p. 153-165. A guisa de complement vegeu el treball titulat «De Minoribus Capuccinis medicis et pharmacopaeis», dins *Analecta OFM Cap.* 40 (1924) p. 275-279.

nas sempre y quant convinga, pues no necessita lo dit convent de la facultat de Apotecari per alimentar-se, y que jamay se ha usat y ha viscut (gràcies a Déu).»¹³⁵

Un dels infermers caputxins que gaudí de més popularitat en la Catalunya del Barroc fou fra Jacint de Sarrià († 1778), qui posà per escrit tota la seva experiència i coneixements mèdics¹³⁶ en les pàgines d'un interessantíssim manuscrit miscel·lani de medicina popular. A voltes, però, els escrits de fra Jacint ratllen la superstició, mentre que altres vegades ens aporta remeis força ben elaborats com una curiosa recepta per fer «píndolas per mal de cap». ¹³⁷ Semblantment, el manuscrit titulat *De algunes [h]erbes y sas virtuts medicinals y temperaments de ellas*, redactat l'any 1751, fou usat (i segurament també escrit) pel mateix fra Jacint de Sarrià. Aquest text de fra Jacint gaudeix d'una especial utilitat terapèutica i, per aquest motiu, posteriorment, va ser emprat també per altres infermers caputxins. Aquest manuscrit mèdic fou salvat pels religiosos exclaustats i durant la represa de la vida religiosa que el dipositaren a l'arxiu del convent d'Arenys de Mar a través de l'exclaustat caputxí Tomàs Sala. Al llarg del text, fra Jacint de Sarrià oferí receptes de notable eficàcia, mentre que d'altres, en canvi, tenen un caràcter força

135. APCC, *Convents*, Llig. II-A-23, carta dels apotecaris de la Vila de Sant Celoni al ministre provincial i definidors caputxins (Sant Celoni, 6 de gener de 1765) f. 2. En el verso del document hi ha un regest de l'arxiver provincial que diu: «1765. Carta de los boticarios de S. Celonio que se queixan del Boticario de ntro. convento y se ofrecen a dar medicinas».

136. BHC, *Tractat o llibre en què se contenen diferents coses que pertanyen a la Medecina, Cirurgia y Química [...] de nou recopilat per fr. Jacinto de Sarrià*, Vilanova de Cubelles 1756. Entre els anys 1883-1884, el P. Tomàs Sala d'Arenys de Mar transcriví aquest manuscrit segurament amb la finalitat d'editar-lo, tal com havia fet amb la recopilació de sermons que edità en els volums titulats *Flora Oratoria Seráfica*. Aquesta transcripció de Tomàs d'Arenys, junt amb el text de Jacint de Sarrià, es conserva a la BHC, Ms. 7-5-40, *Tractat o llibre [...] recopilat per Fr. Jacinto de Sarrià [...] Copiat y ordenat per lo P.Fr. Tomás de Areñs de Mar, Caputxí esclaustrat en lo any 1883 y 1884*.

137. Vegeu la recepta aportada per JACINT DE SARRIÀ, *Tractat o Llibre...* f. 10-11: «Pren asíbar rentat, segons lo que pesa un ral de plata; rael de carbassa silvestre; de safrà un escrúpol; de mirra mitg escrúpol, mòlt amb subtil trituració, y mesclat molt bé, fes-ne píndolas ab such de cols, las que en castellà se diuen versas, y ne donaràs, tres o quatre, segons lo subjecte, a la nit quan se'n va a dormir, advertint que han de haver sopat a lo menos tres horas antes, y las donaràs de tres en tres nits, una vegada».

supersticiós i màgic¹³⁸ com aquella recepta aconsellada pels frares per reeixir aturar la incontinença urinària: «per a qui se pixa al llit: [prendràs] cervell de llebra, lo faràs secar â la sombra o al forn, y ne faràs polvos subtils, y li'n donaràs ab la vianda o caldo una cullerada. Cosa certa y probada»¹³⁹ o el vomitori d'enorme eficàcia per mor dels ingredients que contenia: «Pren estièrcol de ratas polverisat, y donat ab un poch de vi blanch és vomitori. Aprovat, però molt sucio».¹⁴⁰

En aquest manuscrit de fra Jacint de Sarrià hi ha col·leccionades diverses receptes per alleujar els mals que més solien afectar els religiosos en llur vida conventual, per exemple hom hi troba la manera de mitigar «lo dolor de còlich y arenas», i un bon «remey per rompre las pedras dels roñons y trauer las arenas», així com mètodes diversos per a guarir les febrades i algunes fórmules per a obtenir bons unguents, com aquell cèlebre i eficaç unguent anomenat de «Sant Joan de Déu per a suporar humors rebeldes».¹⁴¹

Els frares caputxins, especialment al llarg dels segles XVIII i XIX, foren considerats uns excel·lents coneixedors i conreadors de les plantes exòtiques (especialment el tabac¹⁴² i sobretot de les herbes remeieres¹⁴³ ja que els caputxins les plantaven en les seves hortes i

138. En els receptaris conventuals d'abans de l'exclaustració, hom hi troba receptes de caràcter supersticiós i màgic, com ara aquesta que recopilà el P. Hilari d'Arenys de Mar per als afectats de tisi. Vegeu a l'APCC, *Terapèutica Antiga*, «Per guarir la tisis: Fes prendre al malalt durant nou dies un caragol viu».

139. BHC, Ms. 7-5-39, *De algunas herbas...* f. 41.

140. BHC, *Ibid.*, f. 31.

141. BUB, Ms. 1119, *Libreta de algunas recetas*, recopilació efectuada pels caputxins catalans d'abans de l'exclaustració.

142. L'empraven per a fer rapè i àdhuc alguns medicaments; cf. V. SERRA DE MANRESA, *Els caputxins i les herbes remeieres*, Barcelona 2011, p. 48: «Tabac, *Nicotiana tabacum*. Les fulles bullides y posades sobre el ventre fan l'efecte d'una purga y maten los cuchos [...] Per curar el poagra se recomana el tractament als primers vuit dies de cada mes; y es prendrà un bany de peus ab aigua on s'hagi barrejat una unça de tabac trinxat y després es posarà a la part dolorida sobre un braser durant deu minuts per rebre fums de tabac». Els caputxins catalans també coneixien les propietats de la quina, del cafè, del te i del cacau; vegeu a la BPCSar, *Tractatus novi de Potu Caphe, de Chinensium The et de Chocolata*. Parisiis, apud Petrum Muget, 1685; J. ALSINET DE CORTADA, *Nuevas utilidades de la Quina, demostradas, confirmadas y añadidas. Se manifiesta el modo como cada uno en su casa podrá quitar el amargor a la Quina, sin perjuicio de su virtud febrifuga*. Madrid, Imp. Antonio Muñoz del Valle, 1774.

143. Sobre les propietats de les herbes remeieres fou força emprada, fins a

sabien aplicar adientment les propietats terapèutiques d'aquestes, servint-se de llibres de botànica apropiats.¹⁴⁴

Els religiosos que tenien cura de les infermeries conventuals per alleujar les febrades dels religiosos malalts, solien usar herbes oloroses i boles seques de ginebró per a ser emprades en les fumigacions higièniques que es realitzaven dins els convents, especialment durant les epidèmies de pesta: «lo dit ginebre és molt bo per a purificá[r] los aires, y també en temps de pesta los perfums són molt bons; y las fullas y lo fruit és molt bo per a resoldre las ventositats del ventrell y és moltíssim medicinal».¹⁴⁵

En alguns monestirs italians de monges clarisses i de caputxines (i fins també de frares caputxins)¹⁴⁶ a més de l'ofici d'infermera, hi havia també un càrrec conventual específic al servei de les malaltes de la comunitat que era distint del d'infermera i que la documentació anomena *Spezziala*. Aquesta religiosa estava destinada «alla cura della *Spezzieria*» del monestir, i venia a ser com una mena d'apotecària

l'exclaustració l'obra de *Pedanio Dioscórides Anazarbeo, acerca de la materia medicinal [...] con las figuras de numerosas plantas exquisitas y raras por el Doctor Andrés Laguna*. Anvers, En casa de de Juan Latio, 1555. En els anys de la represa i restauració de la vida caputxina foren molt emprades obres de caràcter divulgatiu com la de T. ARANZADI, *Atlas de plantas medicinales*. Barcelona, Ed. Estudio, 1914.

144. Vegeu a la BPCSar, *Theophrasti Eresii historia plantarum libri decem [...] illustravit Ioannes Bodaeus*. Amstelodami, Apud Henricum Laurentium, 1644. Sobre els fons bibliogràfics de les antigues biblioteques dels caputxins, vegeu V. SERRA DE MANRESA, «Aproximació als continguts bibliogràfics de les antigues biblioteques dels caputxins de Catalunya i Mallorca», dins *Analecta Sacra Tarraconensia* 81 (2008) 81-167.

145. BHC, *De algunas herbas...* f. 99 on parla, expressament, de les fumigacions en temps de pesta. Sobre aquesta mateixa qüestió vegeu també MAURICI DE TOLÓ, *Preservatifs et remèdes contre la peste, ou Le Capucin Charitable, enseignant la méthode pour rémedier aux grandes misères que la peste â coûtume de causer parmi les peuples*. Paris, Chez la Vve. de Denis Thierry, 1668. Sobre la utilitat d'aquestes plantes, vegeu també els tres volums de Salvador SOLIVA, *Observaciones de las eficaces virtudes nuevamente descubiertas ó comprobadas en varias plantas*. Madrid, Imp. Real, 1787-1790.

146. Se'n parla dins l'obra que coordinà C. CARGNONI, *I frati cappuccini. Documenti e testimonianze del primo secolo*, vol. IV, Perugia 1992, p. 1652: «Distillare erbe e fare decotti fu l'avvio all'impianto di una *spezzieria* conventuale che, dall'inizio del sec. XVII, andò progressivamente costituendosi nel convento della SS. Concezione, cui era annessa a l'infermeria provinciale dei frati».

amb l'ofici de preparar les herbes medicinals, per tal de macerar-les al seu temps i d'enllestir, també, les infusions, xarops i unguents a ús de les malaltes de la comunitat.¹⁴⁷ Entre els caputxins i les caputxines de Catalunya aquest ofici d'apotecari conventual (a Itàlia: *spezziale* i *spezziala*) era, però, exercit pel mateix infermer o infermera que, moltes vegades, solia fer també les sagnies a les monges, i així evitar que el cirurgià entrés dins la clausura, puix que, a semblança dels frares i monjos, les religioses caputxines, de tant en tant, també es feien sagnies amb les típiques sangoneres o sangonelles (de les quals tractarem una mica més avall), tal com ho explicà Sor Serafina Orri, caputxina de la comunitat de Girona a un germà seu: «Me só[c] un poch acomodada ab las sangrias que lo dia vint y vuyt del passat mes me vaig sangrar dels peus».¹⁴⁸

Els principals manuscrits de matèria mèdica caputxina actualment es conserven a la Biblioteca Universitària de Barcelona¹⁴⁹ i procedeixen de la incautació efectuada en ocasió de l'exclaustració i desamortització produïda a partir del juliol de 1835. En aquests reculls mèdics, hi trobem anotats remeis per a malalties que eren força habituals o quotidianes en la vida conventual com: les cremades,¹⁵⁰ el mal d'orella, hemorroides (o morenes), febres,

147. Cf. *Costituzioni per le Monache di S. Urbano di Roma*, Roma 1857, p. 46-48: «*Della Spezziale*. Nel tempo di fare li succhi, ed olii saranno sollecite di farsi portare a tempo debito tutte le cose necessarie, come erbe e fiori. L'istesso faranno dell'infusioni, le quali devono essere in tanta quantità, che almeno due volte l'anno si possano mutare li sciroppi. Nel tempo di stillare l'erbe, e fiori saranno diligenti per farne provvisione necessaria al Monastero».

148. APCC, *Caputxines*, Llig. B-5-26, carta de Sor Serafina Orri a Pere M. Orri (Girona, 15 juliol 1721), s.f.

149. A guisa d'exemple, vegeu a la BUB, Ms. 1119, *Libreta de algunas recetas «ad usum Francisci Pàmies»*, de Manresa, amb procedència atribuïda als caputxins de Sarrià; cf. F. MIQUEL ROSELL, *Inventario General de Manuscritos de la Biblioteca Universitaria de Barcelona*, vol. III, Madrid 1961, p. 171: «Al parecer, del convento de Santa Eulalia, O.M.C. de Barcelona». També, en aquest mateix sentit, vegeu BASILI DE RUBÍ, «Manuscrits caputxins a la Biblioteca de la Universitat de Barcelona», dins *Estudios Franciscanos* 72 (1971) p. 106: «Llibreta d'algunes receptes, s. XVIII, del convent de Santa Eulàlia». En el f. 91 hi ha, tanmateix, aquesta anotació: «Tarifa de los salarios que corresponden a los cirujanos por sus trabajos y operaciones según tasa del Honorable Colegio de la Ciudad de Manresa, y ésta es según estilo del Real Colegio de Barcelona».

150. APCC, *Terapèutica Antiga*, «Per la cremadura: cendra del foc i oli fes-ne un engüent [: unguent!] i unta la part cremada».

còlics nefrítics¹⁵¹ etc. Amb el pas dels anys alguns d'aquests receptaris foren intercanviats i completats gràcies a les notícies aportades a través de la itinerança dels frares almoners, principalment els intercanvis efectuats amb els infermers d'altres comunitats religioses de Catalunya (especialment els cartoixans d'Scala Dei¹⁵² els carmelites d'Olot¹⁵³ i els framenors de Montblanc).¹⁵⁴ Aquests receptaris també eren completats amb alguns remeis dictats als almoners, essent particularment significatius els reculls de la tradició pairal que prepararen fra Miquel de Tarragona¹⁵⁵ fra Domènec de la Pera¹⁵⁶ i fra Simó de Valls, els quals foren elaborats amb receptes aplegades en ocasió del sojorn a les cases pairals de Catalunya de la zona de Berga,

151. BUB, Ms. 1119, *Libreta de algunas recetas*, f. 3: «Remey per romprer las pedras dels roñons y trauser las arenas: Prengan los grans de las nespras. Fassen-ne polvos subtilíssims [...] y mesclant-los ab bon vi blanch y donent-lo al malalt que dintre de dos horas li farà orinar la pedra entera o rompuda com arenas»; *Ibid.*, f. 6: «Fluxo hemorroidal. Untar las almorranas que se desangran mucho con miel y pulverizar por encima con polvos subtilíssimos de cáscaras de huevos»; *Ibid.*, f. 13: «Dolor de oídos. Los ojos del beleño verdes, maxacados y hervido levemente con leche, y puestos sobre el oído, quita quasi de repente el dolor»; *Ibid.*, f. 73: «Remedios para tercianas y quartanas. Ayguardent y quatre diners de mel, un poch de cagaferro pulverisat, y altres tres polsadas de sutge».

152. APCC, *Terapèutica Antiga*, «Remei per a la irritació dels budells: «Fes bullir un poc de llinosa i quan l'aigua és gomosa treu-ho del foc i disol aleshores una onsa (: unça!) de mannà. Se'n pren [de] fred una copeta cada mitja hora»; (remei copiat a la cartoixa d'Scala Dei).

153. APCC, *Terapèutica Antiga*, «Engüent d'Olot o dels frares del Carme: Pren tres xicres de vi, tres xicres d'oli comú (les xicres han d'ésser de presa de xocolata), mitja lliura de sabó de llosa, tres onses de cera nova, mitja candela de seu, un dracma de pela de canya que es podrà rascar bé ab un vidre (o bé raspant una canya vella) y una presa de xocolata. Tot junt es posa a una olla y es fa bullir al foc. [Es] remenarà sempre per espai d'una hora, y tret del foc ves-ho remenant fins que sigui fred ab una espátula de canya vella».

154. APCC, *Terapèutica Antiga*, «Engüent dels frares de Sant Francesch de Montblanch: S'hi posa sis onses [de] trementina, sis de resina, sis de pega grega, una y mitja de cera nova. Es posa a fondre en un tupí nou, y es posa al foch cosa de mitja hora escassa. Després es tira a un gibrell d'aigua fresca y es pasta. És bo per a tumors, dolors y ferides».

155. Cf. J. PAPERLL I J. ESCODA, «El llibre de la farmacopea del frare caputxí fra Miquel de Tarragona», dins *Historia et Documenta* 5 (Arxiu Comarcal de Valls 1999), p. 89-147.

156. APCC, *Fons personals* (Hilari d'Arenys de Mar), *Terapèutica Antiga: Notas de Fr. Domingo de la Pera*, s.d.; *Receptari dels caputxins d'Arenys*, s.d.; *Receptari dels caputxins de Barcelona*, s.d.

Manlleu, Centelles, Viladrau, Riudarenes, Santa Coloma de Farners i Tremp, essent destacable el popular *Emplastre montanyès o catòlic*, la recepta del qual oferim seguidament:

«*Emplastre montanyès, (o emplastre catòlich)*: prendràs greix de moltó, tres onsas; pega grega, una lliura; trementina de avet, una onsa; resina de pi, sis onsas; cera groga, dos onsas. Tot junt se mesclarà y [se] posarà en un parol, se farà fondrer y després se colarà. Quan serà un poch fret, s'hi posaran los polvos de la resina de pi y se anirà remenant fins que sia tot ben unit, y se'n faran magdaleons, y per fer-los se mullaran las mans ab aygua freda.»¹⁵⁷

Altres receptes i remeis de guisa popular i pairalística, que tenen unes característiques força semblants a les receptes dels caputxins, també foren editades i divulgades pels llibreters de l'època amb destinació als estaments populars. Esmentem, per exemple, el cèlebre llibretó titulat *Lo remediador*, que conté receptes del veí de la Pera¹⁵⁸ o també el *Nuevo Tesoro de Medicina* que redactà fra Gil de Villalón, caputxí de la província de Castella, publicat l'any 1731 on es recull la llarga i fecunda experiència de fra Gil com infermer conventual.¹⁵⁹ També, a França, l'Abbé Rousseau (el caputxí Enric de Montbazou), semblantment, posà per escrit la seva experiència mèdica a través de l'obra *Secrets et remèdes éprouvez*, on explica de manera força detallada la manera de preparar les plantes vulneràries i les aromàtiques.¹⁶⁰

157. BHC, *Tractat o llibre...* f. 34. Magdaleó (o magdalió), és una mena de pasta medicinal d'emplastre presentada en petites porcions en forma de cilindre.

158. Cf. GENOVER DE VILANANT, *Còpia de alguns remeys que usaba lo célebre Sr. Vehí de la Pera, que la facilità al Sr. Genover de Vilanant, la cual se donà á llum en lo present any*. Manresa, Imp. Roca, 1878; *Lo Remediador, ó sia còpia de alguns remeys que usaba lo célebre senyor vehí de la Pera, que faclità al Sr. Genover de Vilanant*. Barcelona, «La Azuzena», 1898.

159. BHC, *Nuevo Tesoro de Medicina sacado de los aforismos de la caridad, según la práctica de muchos Enfermeros Capuchinos, así Españoles, como Italianos. Por Fr. Gil de Villalón, Religioso Capuchino y Enfermero, que ha sido en el Real Convento del Santísimo Christo de la Paciencia, y al presente en el de S. Antonio de Capuchinos del Prado de esta Corte*. Madrid, Oficina de Fermín Estrada, 1731.

160. Cf. Abbé ROUSSEAU, *Secrets et remèdes éprouvez*. Paris, Chez Claude Joubert, 1708. Vegeu especialment el Cap. XII, p. 166-172: «Préparation des Plantes vulnérariés: le grande Consoude, la Brunelle, la Pervenche, la Sanicle, la Pulmonaire et autres de cette nature»; Cap. VII, p. 117-119: «Préparation des bois aromàtiques: Canelle, Melisse, Saffran, Mirre et Aloés».

S'ha d'assenyalar que bona part d'aquests remeis casolans i pairalístics foren divulgats arreu de Catalunya pels religiosos mendicants a través de la itinerança i, avui, hom pot trobar-los exposats en tractats d'època on es conjuga l'experiència mèdica tradicional¹⁶¹ i amb la de caràcter popular.¹⁶²

En la Província caputxina de Catalunya fra Roc de Barcelona († Arenys de Mar, 1819) escriví un tractat sobre les febres que, malaguanyadament romangué inèdit i es va perdre durant la revolta i guerra civil de 1936-1939, titulat *Causas, senyals y tractament de las malalties*¹⁶³ Sí que ha arribat, però, fins als nostres dies un manuscrit de cirurgia¹⁶⁴ atribuït també a fra Roc de Barcelona¹⁶⁵ que procedia de

161. Per exemple les obres atribuïdes al cèlebre Arnau de Vilanova, especialment el *Libro de Medicina llamado Tesoro de Pobres. Con un regimiento de sanidad. A[h]ora nuevamente corregido y enmendado por Arnaldo de Villanova*. Çaragoça [Zaragoza], por Diego Dormer, 1643.

162. Cf. P. JULIANO, *Libro de Medicina llamado Thesoro de los pobres*. Burgos, [Por] Felipe de Junta, 1564; A. BANDINELLI, *Libro de medicina llamado Tesoro de Pobres [...] Por el Maestro Juliano, médico del Papa Juan XIII, con un régimen de sanidad por Arnaldo de Villanueva, y experiencias de remedios de pobres por Antonio Bandineli*. Gracia, Imp. de Cayetano Campins, 1869; F. V. RASPAIL, *Manual de Salud, o medicina y farmacia domésticas [...] con un pequeño diccionario para los catalanes*. Barcelona, Lib. Mayol, 1877; M. ROMEU I GUIMERÀ, *Remeis casolans, tots a base d'herbes*. Barcelona, Imp. Pereda, 1935.

163. Aquest tractat, salvat durant l'exclaustració, consta en el catàleg-registre de la biblioteca dels caputxins d'Arenys que confeccionà el P. Enric de Tolosa; APCC, *Catálogo general de la Biblioteca*, Arenys de Mar 1903, f. 34: «Roch de Barcelona, *Instrucció pràctica sobre las causas de las febres*»; *Ibid.*, f. 53. Cf. *Escriptors de la Província caputxina...* dins *Franciscalia* (1928) p. 219, núm. 98: *Instrucció verídica, especulativa y pràctica en que se enseñan las causas de las febras y enfermetats y singulares curacions ab otras cosas molt curiosas recopiladas de varios autors*, interessant text manuscrit redactat l'any 1773.

164. Els caputxins només podien fer de cirurgians en situacions excepcionals; vegeu a la BHC, Ms. 5-6-22, *La Regla de los Frayles Menores expuesta pràcticamente*, f. 253: «Chirurgia [...] pro sola caritate exercere non posunt», segons disposicions del capítol general de l'any 1651. Els frares caputxins també tenien prohibit donar medicaments als seglars; *Ibid.*, Ms. 7-6-6, *Libro misceláneo que comprehende no todas las decisiones de los Capítulos y Definiciones Generales de la Orden de Menores Capuchinos*, f. 66: «Nullus frater medicinas det sæcularibus; et fratribus nihil detur inconsulto medico», segons les disposicions acordades durant el Capítol General de l'any 1557.

165. A més, el P. Andreu de Palma li atribuï àdhuc la compil·lació endegada l'any 1773 presentada amb el títol d'*Instrucción verídica, especulativa y pràctica*

la biblioteca de la infermeria del convent de Santa Madrona i que es conserva a la secció de manuscrits de la Biblioteca Universitària de Barcelona.¹⁶⁶ De fra Roc de Barcelona, procedent de l'antiga biblioteca dels caputxins d'Arenys de Mar, el Dr. Quintana i Riera posseïa el volum manuscrit titulat *Manual de Cirurgia*, tractat que havia començat a escriure fra Antoni de Guissona († Mataró, 1769) i que fou completat pel més amunt esmentat fra Roc de Barcelona, que àdhuc hi afegí algunes receptes per a fer supositoris.¹⁶⁷ En connexió amb aquesta tradició mèdica dels caputxins, en els primers anys de la restauració de la província caputxina de Catalunya, el P. Fèlix M. de Barcelona († 1917) preparà un herbari, sobretot dedicat a les plantes remeieres dels paratges del voltant del cèlebre santuari de Núria i també de les situades a la zona d'Olot, i que després prosseguí el P. Hilari d'Arenys de Mar a partir del l'any 1950 amb la publicació del primer volum de la *Terapéutica Antigua*; una obra que segueix amb el model fixat per la tradició dels herbaris conventuals i monàstics d'època medieval.¹⁶⁸

Tot i la dispersió de llibres¹⁶⁹ i arxius com a conseqüència de les

que se enseñan las causas de febras, enfermetats y singulares curacions ab altres cosas molt curiosas recopiladas de varios autores; cf. Franciscalia (1928) p. 219: «Fra Roc de Barcelona, llec aficionat a la Medicina, potser encarregat de la infermeria del convent de Santa Madrona, a Barcelona».

166. BUB, Ms. 33, *Chirurgia*, f. 22 i ss: «En nom de la Smma. Trinitat y de la Verge Maria y de Tots los Sants, comença lo tractat de Flobotomia». A la guarda hi ha estampat un segell que diu «Enfermeria de Sta. Madrona» i una anotació de l'any 1724 que diu: «A ús de Fr. Joan Bta. de Tortosa, any 1724. Era de Fr. Pacià de Moyà».

167. Vegeu el volum manuscrit *Manual de cirurgia práctica. Prontuari complet acomodat ab la més efícas curació racional [...] ab inserció de Instruccions medicinals segons lo sistema de fermentació. Conté [...] un tractat de feridas y úlseras, degistius vârios, servisials y supositoris. Per fr. Antoni de Guissona [y Fr. Roch de Barcelona], Religios caputxí. Lo dedica al Milagrós St. Antoni de Pàdua*, s.d.

168. Per exemple, al fons Barberini de la Biblioteca Apostòlica del Vaticà, hi ha un herbari medieval –un bellíssim còdex amb magnífiques il·lustracions–, que conté referències a les principals herbes remeieres de la tradició mediterrània: ruda, fonoll, absenta, alfàbrega, centaure, orenga, saüc, èvol i d'algunes hortalisses remeieres com ara el julivert i l'àpit; BAVat, Barb. Lat. 160, *Herbarium et medicinæ tractatus varii*, f. 38 i ss. «Tabula libri de [h]erbis».

169. Procedents de les antigues biblioteques conventuals en els fons antics de les principals biblioteques municipals i universitàries hi ha obres mèdiques de gran

exclaustracions i revoltes, sorprenentment s'han conservat alguns fulls sense relligar procedents d'antics receptaris (que havien emprat els infermers caputxins), amb notes i fórmules de remeis d'inspiració popular com aquell remei que aconsella servir-se del fel d'un escurçó¹⁷⁰ per tal de dissoldre les cataractes... En efecte, en les pàgines d'aquests receptaris caputxins d'abans de l'exclaustració hom hi troba un seguit de receptes de caràcter magicosupersticiós, essent una de les més significatives aquella curiosa recepta per a guarir l'epilèpsia (popularment anomenada *mal de sant Pau*) i que s'havia de preparar amb la sang d'un gos perdiguer nou nat!¹⁷¹ D'altra banda, els antics predicadors caputxins denunciaven aquesta mena de pràctiques terapèutiques de caràcter supersticiós¹⁷² que encara pervivien en la Catalunya del Barroc, especialment a la ruralia:

«Usar de algunas herbas que tenen virtut per a curar algun mal, no sols és lícit sinó obligació [d'usar-les]; però si los remeis o medis són supersticiosos, ni'ls debem ni podem usar en bona consciència. És, pues, superstició, y per conseqüent pecat mortal, aquell remei dels tres nusos de sarment per curar la fistola, en lo qual molts tenen tanta fe que, posant la mà sota de un banc lo que pateix de fistola, y tallant algun altre los tres nusos junts sobre de ell dihuen, entre tant, *fistola y tol mal, veste'n sinó avall*,

interès. A guisa d'exemple, esmentem textos tan apreciats com ara la *Concordia Pharmacopolarum Barcinonensium [...] Consulibus Collegii Pharmacopolarum Bernardo Domenech et Ioanne Benedicto Pau*. Barcinone, Typis Huberti Gotard, 1587 i l'obra de Pedani DIOSCÒRIDES, *De medicinali materia libri quinque*. Compluti [Alcalá d'Henares], In officina Arnaldi Guillelmi, 1518.

170. BHC, Ms. 7-5-37, *Receptes*: «La Hyel de Vívoras se aplica en los ojos para las Cataratas, pues disuelve los humores crassos».

171. BHC, *Receptes*, f. 19: «Remey per mal de St. Pau. Se ha de tenir cuydado quan <h>ísquian los cadells de una gossa perdiguera prendre'ls luego antes que la mare los llèpia; se'ls lleva lo cap, y la sanch que trahuen se fregeix ab oli en una paella, y en haver lo pacient haver tingut lo mal, se menjarà la sanch fregida de dits cadells y curarà»; *Ibid*, *Tractat o llibre...* f. 116.

172. BHC, *Méthodo per rebre los Sants Sagraments de la Confes[s]ió y Comunió. Y modo práctic de resar lo Rosari, que ensenyen los PP. Caputxins en las Missions de Catalunya*. Manresa, Per Martí Trullàs, s.d., p. 12: «Si has cregut en somnis, o en las rallas de las mans. Si has consultat adevinos, curanderos, gitanos per saber las cosas perdudas o per curar de algun mal, o per tenir fills o per altres fins. Si has practicat remeis vans y supersticiosos».

ja se tenen per curats. També és superstició prendre per curar de l'lomadura dos canyetas, y posant-las sobre del que està l'loamat, ab certas paraulas que no las entench, se venen a encrehuar.¹⁷³

Els estaments populars, però, es delien tanmateix per les pregàries comminatòries pronunciades pels caputxins en contra les plagues d'animals¹⁷⁴ i, sobretot, apreciaven moltíssim els unguents balsàmics que solien preparar els frares amb l'advocació protectora del nom dels sants, com el *bàlsam de sant Francesc* i el de *Sant Diego [d'Alcalà]*, i, principalment, l' unguent *de la Divina Pastora*, així com també aquella mena de pomada que els religiosos elaboraven amb les fulles macerades de la planta del tabac.¹⁷⁵ Pel que fa al rapè (el famós tabac en pols dels caputxins), els religiosos l'adobaven amb mel i murtra¹⁷⁶ i era guardat curosament en llocs recòndits dels espais conventuals com si fos un veritable tresor¹⁷⁷ car era quelcom molt

173. BHC, *Explicació clara y copiosa de la Doctrina Christiana*, f. 14-16.

174. Consta que els caputxins en la Catalunya del Barroc practicaren i divulgaven algunes oracions, a tall de malediccions, per tal d'atenuar les plagues als conreus de Catalunya. A guisa d'exemple, vegeu a la BUB, Ms. 1151, *Formularia deprecatória*, f. 1: «Maledictio contra horugos».

175. BHC, *Receptes*, Ms. 2-4-28, f. 1 v: «Ungüent de tabaco. Pren una lliura de fullas de tabaco tendre, se picará en un morter y se posa lo such en un plat y s'[h]i tiran 3 onzas d'oli comú i tot junt se fa bullir, y quant lo oli se haurà sumit lo such del tabaco, s'[h]i tiraran 3 onzas de cera nova [y] 3 onzas de resina de pi, y en ser la cera fosa s'[h]i tiraran 3 onzas de tremantina de avet, y en ser fos se treu del foch, y de cola ab un drap de cànem fi. Lo tabaco ha de ser de rebrot, que no sia massa abansat, sols las fullas sian com la mà. És per tota llaga y tinya».

176. En una col·lecció de receptes conservada pels caputxins exclaustats, i que amb la restauració s'incorporà a l'arxiu provincial, hi hem trobat la manera com els frares adobaven el tabac en pols: «*Per fer tabaco de Rapè*. Per cada lliura de tabaco 2 unsas de càsia, un cuar[t] de lliri de Florència, 3 xicras de aygua clara, mitja unsa de mel, tres o quatre brots de murtra; lo que es posa en una olla reposan[t] en infusió per espai de 6 o 7 horas; després se li farà arrancar lo bull y després [sens aygua] [ai]xugarà lo tabaco, y és probat»; BHC, Ms 7-5-37.

177. Vegeu C. BARRAQUER, *Las casas de los Religiosos en Cataluña, durante el primer tercio del siglo XIX*, vol. II, Barcelona 1906, p. 367: «El capuchino no fumaba, pero estimaba el tabaco de polvo como un tesoro [...] En la huída de 1835 en varios conventos lo escondió en jarritas bajo tierra cual si fuera onzas de oro. Los codiciosos que después, en busca de tesoros, hurtaron por todos los lados de los conventos, se llevaron con eso buenos chascos»; Id., *Los religiosos en Cataluña durante la primer mitad del siglo XIX*, vol. IV, Barcelona 1917, p. 245: «Este polvo [rapè] constituye el tesoro de la semipuerilidad de los frailes, especialmente de los capuchinos de entonces».

cobejat pels seglars. Era molt apreciada la ratafia conventual¹⁷⁸ així com també eren molt estimats els licors balsàmics dels caputxins i la manera de confitar les verdures. Aquesta tècnica dels confitats *a la caputxina* fou assimilada, molt profitosament, pels estaments populars de Catalunya tal com ja vam assenyalar-ho en el nostre estudi sobre la *Cuina caputxina*¹⁷⁹ Algunes de les plantes remeieres procedents d'Amèrica, especialment el tomàquet, assoliren ben aviat ús culinari: «Tomaquera (*Solanum lycopersicum*), lo fruit és bo pels catarros gàstrichs y és bo a l'estiu el pa ab tomatèch y oli, sabrosíssim, y si s'hi posa un retallet de pernil molt millor».¹⁸⁰

Abans de l'exclaustració dels religiosos la documentació registra que havia estat una pràctica força comuna, en la vida quotidiana de les diverses comunitats, la pràctica de les sagnies als malalts; sagnies que solien practicar els cirurgians i també alguns religiosos experts, com els ja esmentats Gil de Vilallón, Antoni de Guissona, Roc de Barcelona i Jacint de Sarrià. Aquests frares sagnaven els malalts amb l'ajut de ventoses i amb les llancetes (una mena de bisturí que en castellà en deien *lancetas*)¹⁸¹ o àdhuc amb sangonelles¹⁸² tal com ho

178. APCC, *Terapèutica Antiga*, «Recepta per fer ratasia: S'ha de compondre entre Sant Joan y Sant Pere. Pren trenta nous collides en aquest temps, trenta clavells d'espècies, un quart de canyella d'Holanda, dues nous moscades, vuit porrons d'aiguardent, sis lliures de sucre. Es trinxen y aixafen les nous y els ingredients en un morter y es tiren dintre una ampolla ab l'aiguardent y es tapa ben tapat y es posa al sol y serena per un mes just. Ho remenaràs cada dos o tres dies; A propòsit de la noguera, Joan Baptista Galobardes l'any 1817 oferí la recepta tradicional de com fer la ratafia; vegeu J. B. GALOBARDES, *Compendio sobre el modo de sembrar, plantar, criar y cortar toda especie de árboles*, Barcelona 1817, p. 129: «El aguardiente o ratafia de nueces se emplea en las aldeas como remedio estomacal. Se hace del modo siguiente: tómanse doce nueces verdes con sus cáscaras, héchese en medio azumbre de aguardiente bueno, después de haberles quebrado un poco, y guardadas tres semanas se le pone un poco de azúcar y se filtra el licor».

179. Cf. V. SERRA DE MANRESA, *Cuina caputxina. Les pitances dels frares*, Barcelona 2010, p. 79-84. Dins d'aquesta mateixa tradició, vegeu també l'obra pòstuma del caputxí sard E. PISANO, *Santità tra i fornelli. 1000 ricette per la cucina*, Cagliari 2011, p. 26-333.

180. APCC, *Terapèutica Antiga*, Receptari, s.f. Segons el Dr. Romeu el tomàquet també s'empra «a l'exterior com a maduratiu dels grans i també per estobar les durícies dels peus i ulls de poll»; vegeu M. ROMEU I GUIMERA, *Remeis casolans*, Barcelona 1935, p. 103.

181. Cf. FRANCISCO DE LA CRUZ, *Compendio de los tratados de flobotomía [sic]*,

exposen en els respectius tractats que escriviren.¹⁸³ Aquesta pràctica mèdica¹⁸⁴ tan habitual en l'Europa dels segles XVIII i XIX (àdhuc en els monestirs de monges caputxines)¹⁸⁵ fou una teràpia comuna que descriví acuradament fra Roc de Barcelona: «*Flobotomia*. Diffinició. Sagnia és incisió de vena artificialment feta per a avacua la sanch y demés humors feta per convenient fi».¹⁸⁶

Pel que fa a les cures d'aigües, entre els frares no es generalitzà la pràctica de la hidroteràpia fins l'època de la restauració de la vida caputxina a Catalunya, quan els infermers conventuals assajaren algunes de les noves teràpies naturals que havien penetrat a Catalunya en els primers decennis del segle dinovè¹⁸⁷ a través dels escrits del Dr. Kneipp¹⁸⁸ tot i que a Itàlia, especialment el caputxí Bernat M.

Malinas 1674, f. 5-7: «Quántas diferencias hay de puntas de lancetas, y para qué venas conviene más cada una».

182. Cf. J. A. FORS CORNET, *Prontuario Médico*, Barcelona 1823, p. 81-82: «De las sanguijuelas».

183. BUB, Ms. 33, *Comensa lo tractat de Flobotomia*, f. 27: «De las ventosas»; f. 28: «De las sangoneras. Las sangoneras o *sanguine sucans* per ser bonas [h]an de tenir lo color de fetge, chicas redonas, lo cap chic, ab algun vermelló en lo ventre; en la esquena [h]an de tenir líneas de color de or, y que tingan sa [h]abitació en agua clara».

184. FRANCISCO DE LA CRUZ, *Compendio de los tratados de flobotomia [sic]*, Malinas 1674, p. 5-7: «Qué es Flobotomia [: flebotomía] Es palabra Griega, que quiere decir lo mismo que Sangría [...] ¿Quántas diferencias [h]ay de puntas de lancetas, y para que venas conviene más cada una?» Els diccionaris actuals segueixen presentant la flebotomia com un sinònim de les sagnies, i la defineixen com «el arte de sangrar a un enfermo», és a dir, procedir a l'obertura d'una vena per tal de practicar una sagnia per a efectes curatius; vegeu P. LABÈRNA, *Diccionari de la llengua catalana*, Barcelona 1864, p. 759.

185. V. SERRA DE MANRESA, *Les clarisses-caputxines a Catalunya i a Mallorca: de la fundació a la guerra civil (1599-1939)*, Barcelona 2002, p. 184: «les caputxines, de tant en tant, també es feien les sagnies amb les típiques sangoneres o sangonelles», en castellà *sanguijuela* [: *Hirudo medicinalis*] que, segons Covarrubias, el terme procedia de l'italià *sanguisuga* «porque chupa la sangre, y no suelta hasta que llena el pellejo y revienta»; vegeu Sebastián de COVARRUVIAS, *Tesoro de la lengua castellana*, Madrid 1611, p. 882.

186. BUB, Ms. 33, *Tractat de Flobotomia*, f. 22.

187. A guisa d'exemple vegeu la monografia titulada: *La hidropatia, ó sea tratamiento de las enfermedades por medio del agua fría*. Barcelona, Imp. Torras, 1868.

188. Cf. S. KNEIPP, *Método de hidroterapia, o mi cura de agua*. Barcelona, Imp. J. Gili, 1916. A la biblioteca dels caputxins d'Arenys hi havia una edició d'aquest tractat estampada l'any 1894 i, una versió francesa; APCC, *Catálogo general de la Biblioteca*, Arenys de Mar 1903, f. 151 i f. 20: «Kneipp, *Ma cure d'eau*, Strasbourg 1892».

Cannura de Castrogiovanni († 1730), ja havia excel·lit i fou pioner en les cures d'aigua.

Hem esmentat que l'exercici de la medicina a benefici dels seglars estava rigorosament prohibit als eclesiàstics; aquests només podien exercitar-la amb els frares malalts de llurs comunitats. Tanmateix, se solia concedir permís per exercir la medicina a alguns dels religiosos que eren destinats en territoris missionals, com fou el cas de fra Pere de Premià († 1864) que féu de metge a Mesopotàmia¹⁸⁹ a l'actual Iraq. Consta documentalment que fra Gaietà d'Oleseta († 1881), des de la seva condició d'infermer, practicà la medicina a benefici dels ferits durant la revolta reialista dita dels *agraviats* o *malcontents*; i per mor d'aquest exercici a favor dels revoltats, ran de la pacificació, fra Gaietà fou condemnat a servir els malalts ingressats a l'hospital militar de Ceuta.¹⁹⁰

L'Església volia evitar que existís una confusió entre terapèutica mèdica i guarició *miraclera*. Justament la documentació registra alguns casos on, precisament, es produeix aquesta confusió. Es diu del P. Llorenç d'Osca († 1591), un religiós que ajudà molt significativament a la vertebració de la Província caputxina de Catalunya des de la seva condició de mestre de novicis, curava les nafres només amb el senyal de la creu i amb la recitació d'avemaries i amb una estampa de la Mare de Déu. L'escriptor català Pere Serra i Postius en recollí aquest fet:

«Tuvo un novicio que tenía una llaga muy asquerosa y que le dava mucha pena [...] al tiempo que la limpiava le hizo dezir el Ave María y fue tal la curación que aquella vez le curó y jamás tuvo llaga [...] A más de los milagros que obrava con la Imagen de la Virgen que consigo llevava, como ya referimos, los hazía también con la señal de la Santa Cruz y con dar la bendición. Y no sólo tenía el don de hazer milagros, sino también el de profecía.»¹⁹¹

189. AGRoma, H.72 *Mesopotamia*, Sect. II, carta de Nicolau de Barcelona a Fabià d'Escandiano (Mardin, 7 juny 1864): «Fr. Pietro da Premià, alunno de la mia Provincia [...] aggiungeva una vastissima perizia nell'arte sanitaria».

190. Cf. V. SERRA DE MANRESA, *Els framenors caputxins a la Catalunya del segle XIX. Represa conventual, exclaustacions i restauració (1814-1900)*, Barcelona 1998, p. 172.

191. BUB, Ms. 190, *Historia Eclesiástica de Principado de Cataluña*, vol. 5, f. 238 v.

Els reculls d'oracions miracleres¹⁹² que circulaven per Catalunya, junt amb els remeis guaridors que preparaven i divulgaven els religiosos caputxins, gaudiren, uns i altres, d'una gran acceptació popular. Qui sap, si per aquest motiu al llarg del segle XVIII, foren tan sovintejades les tensions dels frares amb els apotecaris, principalment a la ciutat de Barcelona ja que, amb tanta afecció de la població als remeis preparats pels frares, els metges i apotecaris veien minvar llur negoci... Per això, no hauria de causar massa estranyesa que l'any 1770 el bisbe de Barcelona, Josep Climent, ordenés el trasllat de les farmàcies conventuals a l'interior dels edificis per tal d'evitar el comerç amb els medicaments, i que les apotecaries restessin a ús intern de les comunitats religioses:

«Mandamos que vistas y recibidas estas nuestras letras, sin dilación ni excusa alguna [...] de remover y sacar las Boticas de los lugares públicos, y las coloquies en los más secretos de los respective referidos e insinuados conventos, para quitar toda ocasión de venta y evitar la fácil entrada a los compradores [...]. De modo alguno vendais, permutais o deis remedios o medicamentos compuestos o preparados; ni sin composición ni preparación; ni tampoco Triaca, Mitridato, Jacinto, Bálsamo, Quina, Riubarbaro, ni otra Chymica de qualquier género y especie, ni bajo el pretexto de amistad o familiaridad [...] bajo pena de incurrir *ipso facto* irremisiblemente en la suspensión a *Divinis*.¹⁹³

192. Vegeu, principalment, el devocionari titulat: *Tesoro de milagros y oraciones de la SS. Cruz de Caravaca, de gran virtud y eficacia para curar toda clase de dolencias, así del cuerpo como del alma, como también un sinnúmero de prácticas para librarse de hechizos y encantamientos, con bendiciones y exorcismos*. Roma, Imp. S. Salvatore de Horte, s.d; *Breve compendio de misteriosas oraciones de gran virtud contra toda clase de males [...] contra brujerías, encantos y venenos. Hecho en Roma*. Reimpreso en Barcelona, Imp. Miró, 1888.

193. ACA, *Monacals-Hisenda*, Llig. 494, s.f: circular del bisbe Josep Climent als superiors de les cases religioses (Barcelona, 27 de juny de 1770). Durant els segles XVIII i XIX la triaca era emprada com a antídoto per a les picades verinoses. Generalment era fet a base d'opi. El mitridat era també un antídoto o contraverí; el bàlsam s'usava com a medicament extern, i es preparava amb substàncies aromàtiques fetes amb reïnes d'arbres medicinals; la quina s'usava com antisèptica i, sobretot, febrífuga; el riubarber o ruibarbre, de fulles laxants i arrel aperitiva, s'usava en dosis petites com a tònic amarg i per a reduir les fermentacions estomacals i, en dosis més grans, com a purgant; el jacint tenia diverses aplicacions i sobretot solia usar-se com

La popularitat dels frares caputxins d'abans de l'exclaustració era tan forta que aquestes disposicions episcopals no foren observades i els frares seguiren oferint als estaments senzills herbes remeieres per tal d'ajudar-los en llurs necessitats. Els antics caputxins de Catalunya, enmig de les austereses d'una vida de pregària i penitència, força vegades, durant el temps d'esplai comunitari anomenat *recreació*, els frares executaven cants i representacions festives en les quals ironitzaven aspectes de la vida quotidiana, àdhuc sobre els remeis que s'aplicaven als malalts, com aquella jocosa *Recepta per curar de tots mals, y preservativa de totes enfermetats, y método per viurer alegre, y allargar la vida fins à la mort*¹⁹⁴ inspirada en l'*Elixir per allargar la vida y per diferents mals*¹⁹⁵ que també preparaven els frares caputxins en llurs apotecaries.¹⁹⁶

a purgant, a semblança del riubàrber; vegeu S. SOLIVA, *Observaciones de las eficaces virtudes nuevamente descubiertas ó comprobadas en varias plantas*, Madrid 1787-1790 (3 volums); A. NOVELLAS ROIG, *La Triaca de Andrómaco*, Barcelona 1944, p. 7-59.

194. Algunes d'aquestes receptes foren estampades en forma de *Goigs*, principalment a l'estamperia de Joan Jolis, situada al carrer dels Cotoners de Barcelona. A guisa d'exemple, en la *Recepta per curar tots [els] mals* hi llegim: «Prendràs un gros manat de arrels de *Alegria*; dos lliuras de *Poch se me'n dóna*; dos dotzenes de fullas de *Bé-li-vaga* [...] onze escrúpols de *Tarragona manxan*; catorze dragmas de *Si tens pa sech fes-te sopas*. Tot això ho esclafaràs rient, y ho posaràs en una olla à bullir sota lo capsal del llit». Sembla que aquesta forma jocosa d'imitar l'estil de les receptes dels apotecaris començà a Itàlia; cf. les *Regole infallibili per conservarsi sani e vivere lugamente*, text popular d'àmplia difusió.

195. Cf. *Còpia de alguns remeys que usa ba lo célebre Sr. Vehí de la Pera que la facilità al Sr. Genover de Villanant*, Manresa 1878, p. 20-21, núm. 84: «Elixir per allargar la vida y per diferents mals».

196. BUB, *Liber Diagnosticarum*, f. 492: «Per notícia de l'apreciable composició de l'*Elixir salutis* [...] [Prendràs] fullas de Senet, quatre onças; de palo santo, dues onças; de pansas trets los grans, vuit onças; de regalèsia, un onça; de llavor de coriandre, dues onças; de llavor de cumí, dues onças; de Riubàrbaro, dues onças; de cremonis Tartari, una onça i mitja [...] Lo modo de fer-se és matxecar o esclafar lo palo santo y demés arrels y llavors y Riubàrbaro, posant-ho tot junt dins d'una ampolla o vas de vidre y posar-ho ab infusió ab sinch meitadelles de aiguardent refinada una vegada, y deixar-ho ab cendra calenta per espay de set dies, y després colar-ho ab una muñeca ben colat. Després se pren una meitadella de aigua de font y una lliura de sucre blanc, y se fa aixarop ab poch punt; se cola y després de colat se mescla y se guarda ben tapat per lo ús ab ampolletes de vidre, y se manté molts anys».

5. A TALL DE CONCLUSIÓ

Amb aquest article hem volgut oferir als estudiosos de la història franciscana algunes notícies de caràcter inèdit sobre l'aportació dels framenors caputxins de Catalunya a la gastronomia catalana i a la medicina popular i, sobretot, al desenvolupament de l'horticultura i jardineria de casa nostra, tot servint-nos de dades que hem extret de manuscrits inèdits i de fonts impreses d'època molt poc explorades.