

## ALIMENTACIÓ I SOCIETAT A LA CATALUNYA MODERNA

M. Mercè GRAS CASANOVAS; M. Angels PÉREZ SAMPER

La relació entre alimentació i societat no pot ser més estreta i complexa <sup>(1)</sup>. Tots els éssers humans necessiten alimentar-se, no hi ha, doncs, qüestió més bàsica i universal, però, a l'ensem, no tothom s'alimenta igual, els modes i maneres són extremadament diversos, en funció de factors molt variats, començant per les dues coordenades essencials de la història, temps i espai. D'acord amb aquestes premisses de partença, en aquest treball ens proposem d'abordar fonamentalment, tot i que no aïlladament, la relació entre alimentació i societat, en un lloc, Catalunya, i en un temps, l'època moderna. Però el problema és més complicat. Perquè, evidentment, la societat condiciona el fet d'alimentar-se, allò que és una necessitat física esdevé un fenomen cultural, en el sentit antropològic del terme. Els diversos grups socials, segons els seus nivells econòmics i llurs mentalitats adopten costums alimentaris diferents i variats.

Per altra banda, l'alimentació constitueix un dels més patents i significatius signes socials, que identifica al grup, li dona unitat i el diferencia i distancia d'altres. Què es menja, com, quant i amb qui, són qüestions profundament reveladores, tant de les claus materials com de les espirituals, d'un grup concret o del conjunt d'una determinada societat.

Perquè, no ho oblidem pas, l'alimentació, el fet d'alimentar-se, és un importantíssim factor de sociabilitat. Encara que es tracti d'una necessitat individual, és habitual que l'individu no mengi en solitari, sinó en grup, un grup que pot ser la seva parella, la família, els amics, el veïnat, el gremi, la confraria, el convent, el col·legi, i tants d'altres. Generalment, es menja en societat, i això influeix tant en el grup com en l'individu, com, per descomptat, en les característiques de l'alimentació. Alimentar-se és, doncs, un acte comunitari, un acte social perfectament ritualitzat i transcendit <sup>(2)</sup>.

Finalment, cal remarcar que la història de l'alimentació, encara que correspon, en general, a la història de llarga durada, car els hàbits alimentaris acostumen a ser molt arrelats i persistents, es tracta, com sempre en història, no de quelcom estàtic i immutable, sinó d'un procés que evoluciona, canvia, reb i aporta les més variades influències, experimenta, innova, segueix modes i capricis, a voltes molt poc racionals. En definitiva abarca la llarga distància que va des d'allò merament físic fins a al més refinat simbolisme, a través d'una trajectòria secular.

Davant de tan magna empresa, aquest article només pretèn ser la presentació panoràmica d'un treball en equip, més ampli, que es troba actualment en curs de realització. Per tant, moltes qüestions que aquí només s'anticipen seran més endavant tractades de forma més completa i en detall, de la mateixa manera que s'analitzaran altres que ni tan sols podem esmentar per raons d'espai, malgrat el seu interès i importància.

## L'ALIMENTACIÓ COM A FET DIFERENCIADOR.

La posició social dins una societat estamental com és la d'Antic Règim marca un ventall de matisos diferencials molt més ric que el mer contrast que podríem establir entre els diversos estaments, doncs cal considerar tot un esgraonament de situacions particulars, per exemple, dins del grup de privilegiats, la distància que separava un grande de España d'un hidalgo rural, que poc es distingia dels seus veïns de sang menys noble, fins al mosaic de regles d'ordes religiosos que incorporaven una diversitat de disposicions alimentàries. Naturalment, la diferència és encara més gran entre privilegiats i no privilegiats, a més del transcendental contrast entre diferents nivells de riquesa, en definitiva, entre rics i pobres. Per aportar una mostra del que podia significar enfrontar la misèria i la opulència en la societat hispànica moderna compararem els excessos cortesans i les recurrents crisis de subsistència. Dels excessos gastronòmics de la Cort, malgrat les episòdiques mancances de la mateixa taula reial, en tenim una bona mostra deguda a la ploma de J. BARRIONUEVO :

«Murió la condesa de Benavente, domingo en la noche. Fue el caso que esta señora se comía cada día cuatro pollas de leche en diferentes maneras. Cenó una en jigote y una pepitoria, comiendo de ella 16 alones, sin los adherentes acostumbrados de conservas y sustancias. Díjole el médico que la asistía que para su edad era mucha cena. Respondióle que sin esto no dormiría, e hízolo tan bien, que amaneció en el otro mundo, volando en los alones de las aves ...» <sup>(3)</sup>

Els menús suggerits per a distints tipus d'àpats pel cuiner reial MARTINEZ MONTIÑO <sup>(4)</sup>, o les descripcions, a tall d'il·lustració, de les recepcions dispensades amb motiu de la visita d'il·lustres personatges, ens proporcionen una imatge del més alt grau d'abundor i sofisticació culinària d'aquell temps. Les notícies de grans banquets, que es prodiguen en la cort, són escassíssimes i molt parques en canvi per a Catalunya, degut a l'absentisme dels monarques del Principat, i acostumen a correspondre a ocasionals visites de personatges de la reialesa, digne de menció podria ser el banquet que Carles V fa oferir als cavallers de l'orde del Toisó d'Or a Barcelona en 1519, o el convit i presents amb que la vila de Granollers obsequià a l'emperadriu d'Alemanya, germana del rei, i al seguici del virrei, duc de Terranova, que acudí a rebre-la <sup>(5)</sup>. Les pròpies institucions del país, Generalitat i Consell de Cent, no han conservat notícies d'aquesta mena en els seus dietaris, a excepció de les visites que realitzaven els consellers a determinats convents de la ciutat, als que els unia cert patronatge, i on eren obsequiats amb deferència amb llepolies i altres menges comel famós metó de Pedralbes, posem per cas. Excepcionalment, però, Pujades recull la celebració d'un banquet ofert per la Diputació de Catalunya, en el Corpus de 1610, en que es serviren 136 plats de diferents menes de bèsties de ploma, conills i carn de tota classe, cinquanta plats de confitures i altres nombroses llaminadures.

D'altra banda, en l'extrem oposat i en obert contrast, es troba una realitat, la de l'escasetat i la fam que amenaça va a àmplies capes de la societat, el menú de la misèria. Comptem amb interessants estudis sobre el nodriment dels estrats socials més desfavorits a l'època medieval <sup>(6)</sup>, però pot ser reflecteixen més aviat la quotidianitat de la pobresa, el malnodriment crònic que tracten de paliar les institucions assistencials. Possiblement més colpidor encara sigui el relat de les reiterades crisis de subsistència que tan sovint sacsejaven brutalment la fràgil estructura productiva d'una agricultura tradicional, de les que tenim testimoni des dels estudis de BONNASSIE <sup>(7)</sup>, fins als textos referits a casa nostra:

«Dijous a 22. Perseveran las malatias, y per diners no.s troba polalla ni ous, y és força fer caldo de aucells als pobres malats. Hoc y als rics, que a bé que tingan diner no troban qui los venga aviram, que los pagesos se la han menester per a sas casas y propis malalts». <sup>(8)</sup>

La necessitat impelleix la gent a rebaixar el seu nivell d'exigència i a substituir els queviures habituals per succedanis més o menys aproximats: el pa s'adultera va amb ordi, faves i favons; es girava la mirada famolenca envers els productes considerats menys preables com a aliments, les males collites podien arribar a obligar a que «muchos hombres se alimentasen a manera de brutos, de yerbas y raíces silvestres», com tenim constància de dades referides a Andalusia, i que palesen la consideració del que és i el que no és, en termes d'alimentació, propi de la dignitat humana en la mentalitat dels homes i dones del s. XVIII.

També el fet geogràfic condiciona la dieta dels assentaments humans, segons aquests siguin litorals o no, s'ubiquin en zones seques o bé humides, planes o muntanyoses. No podem establir encara una important dicotomia camp-ciutat a tenor del patró alimentari vigent, però sembla evident la varietat del proveïment de les grans urbs modernes (amb la possibilitat d'importar productes ultramarins) i la importància de la política frumentària municipal destinada a assegurar el sustent dels ciutadans (l'anomenat blat de mar), serveis amb els que no podien competir els petits nuclis rurals, majoritaris demogràficament; d'altra banda cal remarcar la gran difusió urbana de la venda de menjar ja cuinat, ja de forma ambulat pel carrer o en fondes i tavernes, fet que ens recorda la importància d'una gran massa de població fluctuant sense llar o sense dependències idònies per cuinar a les seues habitatges.

La deficient xarxa de comunicacions i la precarietat dels mitjans de transport ocasionaven uns desplaçaments incòmodes i atzarosos, i que també sotmetien l'alimentació dels viatgers a nombrosos entrebancs. Les travesies marítimes imposaven una colla de limitacions <sup>(9)</sup>, especialment per al proveïment d'aliments frescos i, per tant, peribles, així com la pràctica imposició d'uns altres (carn assecada, bescuit ...), fet que podia repercutir en la necessitat, per exemple, de que les regles religioses decreteessin una dispensa especial que permetés menjar als seus membres, de viatge, la carn que tenien prohibida normalment; o bé en cas d'anar de camí, que acceptessin allò que bonament els oferien els seus amfitrions, encara que fos condimentat amb productes que els hi eren vedats, com s'esdevé amb els carmelites descalços, per exemple. Les dificultats per trobar el recepte addient són més evidents en el cas dels eclesiàstics, però els relats d'itineraris realitzats al nostre país per estrangers també estan farcits d'exclamacions, de diferent to, sobre la qualitat de la cuina que trobaven en hostals i cases particulars <sup>(10)</sup>. A Catalunya, és l'inevitable baró de Maldà qui exemplifica com es podia desenvolupar l'alimentació durant el viatge, amb la ressenya crítica que fa dels diferents hostals on restaura forces en un dels seus periples <sup>(11)</sup>: hostal dels Tres Reis, a Martorell; hostal de la Beguda Alta, prop d'Olesa; posada dels Caballeros, a Igualada; hostal de Montserrat; hostal de Constantí, hostal de la Figuereta, a Creixell; hostal del Gornal; hostal del Xipreret, camí de Molins, hostal dels Impresaris, a Molins de Rei ...

Altres condicions que pressuposen particularitats socio-alimentàries són les de sexe, edat i salut. En efecte, la constitució femenina o el tipus de feina desenvolupat tradicionalment per la dona impliquen la necessitat d'un aport calòric menor que el del home; el seu rol social o familiar s'expressa també en la jerarquia que s'estableix a taula; encara que possiblement el fet més important que vincula dona i alimentació sigui la nodrir els propis fills.

La joventut o vellesa de la persona incideixen directament en la seva alimentació, així en algunes regles monàstiques, com en la de les caputxines, s'estipula que els dejunis i abstinències siguin menys rigorosos atesa la constitució juvenil de les novícies;

«Tes de advertir diligentment, que en la forma de viurer se conté, que las jovenetas y débils se dispense com apareixerà a la Abadessa. Acerca de la qual dispensa comunment nes pot ben determinar la edat, ni debilitat, succeïnt moltes voltes que algunas són més robustas als tretze anys, que otras als setze, y otras se debilitan més per una breu y lleugera

malatia, que altrás per una llarga, y grave, y per tant las exortam en Iesu Christ que en açò sien prudents, de tal manera que segons Déu, y bona consciència en ellas més resplendesca la caritat de Iesu Christ, que la carnalitat de aquest cos, y que sia més justa dispensa que cruel relaxai...»<sup>(12)</sup>

Inversament, l'envelliment comporta majors dificultats per a ingerir correctament els aliments degut al deteriorament de la dentadura -fet del que es plany amargament el baró de Maldà en més d'una ocasió en el seu Calaix de sastre<sup>(13)</sup>-, per atenuar aquests problemes, el caputxí fra Sever d'Olot proposa, en el seu receptari, una «sopa amb crosta d'or», adient per a vells desdentegats.

La consciència de les innegables relacions entre dieta i salut la veiem plasmada en tot un seguit de receptes de cuina terapèutica que trobem arreu: tractats d'agricultura, de cuina cortesana, receptaris culinàries conventuals o bé familiars, epistolàries privats ... De la mateixa manera, en les constitucions monàstiques s'estableixen atenuacions del dejuni i abstinència en cas de malaltia, que acostumava a combatre's amb un suplement nutritiu d'aliments no quaresmals, en especial d'aviram. Existia, òbviament, una teoria de l'alimentació que comptava amb diversos autors i tractats, encara que majoritàriament no introdueixen noves aportacions, sinó que acostumen a reiterar conceptes i creences d'herència greco-llatina i aràbiga<sup>(14)</sup>, i on la doctrina hipocràtica i galènica marca la pauta: els aliments són escollits d'acord amb llurs qualitats i en consonància amb la complexió del subjecte que els ingereix, preferint-se els aliments senzills als compostos. Però més enllà del seguiment a ultrança d'una teoria alimentària establerta, és possible la pròpia experimentació individual sobre els hàbits consagrats. El desmitificador P. Feijoo relata<sup>(15)</sup>:

«Siendo yo muchacho, todos decían, que era peligrosísimo tomar otro cualquiera alimento poco después del chocolate. Mi entendimiento, por cierta razón, que yo entonces acaso no podría explicar muy bien, me disuadía tan fuertemente de esta vulgar aprensión, que me resolví a hacer la experiencia, en que supongo tuvo la golosina pueril tanta o mayor parte que la curiosidad. Inmediatamente después del chocolate, comí una buena porción de torreznos, y me hallé tan lindamente, así aquel día como mucho tiempo después; con que me reía a mi salvo de los que estaban ocupados de aquel miedo».

A voltes, no és el mer raciocini el que subverteix els usos gastronòmics establerts, sinó la més esfereïdora carència dels aliments bàsics en la dieta normal. D'aquesta manera a Granada es començaria a consumir pa de blat de moro, abans menystingut per creure'l de mal gust o nociu, però,

«... la necesidad, dice un documento, ha cortado tales dudas. Los granadinos comen en abundancia pan de maíz como los alpujarreños y otros españoles, y este ejemplo está demostrando la futilidad de tales preocupaciones.»<sup>(16)</sup> El mateix acabaria succeint amb la introducció de la patata.

L'adveniment de modes forànies, en especial de l'afrancesament en els s.XVIII-XIX, també acabarà capgirant les tradicionals preferències culinàries en favor de la novetat. A tal efecte, recordar la sàtira que fa Cadalso de l'àpat a la violeta<sup>(17)</sup>, on els noms usuals en castellà per a designar els distints plats són rebatejats amb un reboç francès: de truita se'n dirà omeleta, etc.

## LA DONA I L'INFANT EN L'ALIMENTACIÓ

Nicole Castan defineix l'activitat de la dona a l'antic Règim, preferentment domèstica encara que treballi igualment al camp o a l'obrador, en els següents termes, «la dedicació constante a todos los que comparten olla y lumbre bajo su techo la destina a servir, es decir

a cuidar: alimentar, educar, atendre en la enfermedad y asistir en la muerte»<sup>(18)</sup>. D'aquesta dimensió femenina de gestió diària dels recursos alimentaris familiars en tenim, en relació a la seva significació, una absència gairebé total de testimonis de les mateixes protagonistes. En aquest magnífic recull de suggestives fonts il·lustratives de la quotidianitat, que és la Historia de la vida privada, es negligeix una tipologia documental tan rica com poden ser els receptaris familiars, recopilats per mans femenines i provinents de la tradició oral, i que contenen receptes de plats de cuina i confiteria, remeis casolans, preparacions cosmètiques i de perfums, el que pot definir l'ampli ventall de registres que dominava la mestressa de la casa. Nogensmenys, aquesta ocupació fonamental de la dona a la llar no s'exhaureix en l'aspecte material, car existeix una estricta codificació jeràrquica de la participació femenina en els àpats: com a amfitriona, com a servidora, en el lloc concret ocupat a taula ... Les cambres habitualment centre de l'activitat femenina, cuina i sala, són alhora considerats espais de sociabilitat, on regna amb naturalitat, com ara el cas de les pubilles del pla de Barcelona que reben amb tota desimboltura les tafaneres visites del baró de Maldà i el seu seguici.

Del paper femení en la difusió de novetats i modes en el camp de l'alimentació en tenim nombrosos exemples corresponents a les reines estrangeres que, al casar amb monarques hispànics, s'enduen cuiners de llur país d'origen en la comitiva del seu servei privat. A escala del Principat, retreure els moralistes comentaris de Jeroni PUJADES, representen els usos introduïts per les filles del virrei marquès d'Almazán:

«Demaven meriendas y barenaven a las finestras. Si anavan ab cotxe, paravan a la porta de un adroguer, y comprada confitura y a a la porta del pasticer compradas llepolias, anavan menjant en los cotxes, y palam et publice. De la taverna se fayan traure garrafons y bevian des dels cotxes, y com Ad instar principis totus componitus orbis, aquesta pestilència ha cundit, de manera que és encàndol.»<sup>(19)</sup>

Emperò, no és precisament la frivolitat el que caracteritza, en conjunt, l'actitud femenina respecte de l'alimentació, assenyaladament definida per la maternitat i la criança dels fills. Les novetats cortesanes recopilades per J. Barrionuevo<sup>(20)</sup> documenten, per exemple, els intempestius desigs de la reina embarassada (sardines, bunyols ...), que el servei s'apressa a complaure. Els receptaris culinaris recullen també plats indicats per a dones gestants, com el «broete para perfidias» del cuiner Diego Granada, o la recepta d'aus adreçada a parteres i dones melindroses que incorpora fra Sever d'Olot en el seu recull<sup>(21)</sup>. La correspondència femenina dóna cabal mesura de la preocupació per la dieta durant la gestació. Estefania de Requesens informa a sa mare de la seva preferència per les viandes quaresmals, carn opina que vi i carn no li proven; per la seva banda, la comtesa de Palamós li tramet llengua bovina i alcorça per a l'embarç. L'alimentació de les dides també era atentament supervisada, i Estefania alaba la mesura de la dona que cria son fill en dir «Es tan comedida de menjar que no menja res sens demanar si serà bo per la llet», i es felicita perquè és aiguadera i no tasta el vi<sup>(22)</sup>. La dida d'un dels fills de Felip IV expressa, però, el descontentament del tracte rebut en l'entorn cortesà en el que realitza la seva comesa:

«Aquí todo me lo dan sin especias, sazón sin sal; paso las noches desvelada, y así si he de reposar, es fuerza retirarme a un camaranchón; la que se le antoja, me levanta las faldas registrándome si me ha venido el achaque; la baraúnda y el bullicio es grande; la leche, con tantas zozobras, no es posible sea la que es menester.»<sup>(23)</sup>

L'alletament dels nadons acostumava a ser força perllongat, donada la manca de menges substituïdores de la llet materna per als més menuts. Així, totes aquelles receptes destinades a mantenir o fer venir la llet a les dones que en tenien poca apareixen reiteradament en els receptaris familiars<sup>(24)</sup>, encara que per qüestions d'estètica o bé

relacionades amb les teories pediàtriques llavors vigents, algunes dones confiaven a dides el nodriment de llurs infants i deixaven de donar el pit <sup>(25)</sup>, pedra d'escàndol per a certs moralistes, que veuen en aquesta pràctica una abjuració del rol de mare.

Les notícies sobre la criaça de la mainada ens pervenen essencialment -al marge dels tractats mèdics <sup>(26)</sup> i dels quaderns familiars <sup>(27)</sup>- de les informacions referides a l'alletament de prínceps i infants de la monarquia hispànica, necessitat que generarà una ingent documentació <sup>(28)</sup>; i, en el pol social oposat, del nodriment de les criatures expòsites <sup>(29)</sup>. En ambdós casos, però, es tracta de nadons no alletats per la mare biològica, sinó per dides d'argent, ja sigui per les raons suara exposades, com per manifesta incapacitat o bé falta de la mare. De tal manera era així, que existia una gran demanda de dides, com ho palesen, per exemple, els reiterats anuncis, apareguts al Diari de Barcelona des del seu començament, demanat els serveis d'aquestes dones.

El nodriment dels infants de sang reial era un tema vital per a la continuïtat dinàstica, i no és gens d'estranyar que per a recompensar els serveis de les dides -minuciosament escollides i examinades les seves condicions per metges perïts en la matèria- fossin concedides mercès d'hidalguia a llurs esposos i descendència, que rebessin altres prebendes pecuniàries i oficis, i que participessin en les raccions del rebost de la reina (fins i tot molt després de finida la criaça dels seus fills de llet). La lactància d'aquests infants privilegiats acostumava a ser llarga, la de Carles II arribà als 4 anys. L'íntim i estret vincle que s'establí entre dida i nadó menava a creure en una intangible transmissió d'emocions i reaccions, fins a tal punt que s'arribà a atribuir l'epilèpsia de don Felipe Pascual, fill de Carles III, a l'haver-lo alletat la serventa després d'una encesa disputa. La llet de dona, però, també fou considerada, en un temps, remei adequat per a guarir certes malalties, i així fou administrada a Felip V i a la reina Maria Lluïsa Gabriela ja en plena edat adulta. Però no era únicament la reialesa qui es beneficiava dels seus privilegis per al nodriment dels seus fills, durant molt temps la noblesa havia imposat als seus vassalls la càrrega de que llurs esposes alletessin gratuïtament els fills dels senyors, abús abolit en 1.462.

El temps d'alletament dels infants orfes tenia una durada molt menor, la considerada en cada cas el mínim imprescindible per a la seva supervivència, entorn d'uns 16 o 18 mesos, i dispensat per una dona que atenia les necessitats de varis nadons alhora. La selecció del personal femení que havia de criar aquests infants es regia per una normativa, comuna a totes aquestes institucions, i que reflecteix el que podia ser un criteri social generalitzat. Les característiques que havien de reunir les dides eren: no ser mora ni jueva (o de religió protestant en cas d'infants reials); tenir entre 18 i 30 anys; no ser ni primípara ni haver tingut més de sis fills; no haver a vortat mai; haver concebut en matrimoni legítim; tenir un caràcter suau; no patir halitosi; no ser lletja ni de cabell vermell; estar sana, sense mals veneris, epilèpsia, lepra o sarna, tinya o alopecìa. Obviament, la fidelitat a aquestes normes depenia de la disponibilitat econòmica, que restringia o ampliava l'oferta de candidates, fins al cas d'haver de recórrer en ocasions a prostitutes.

En ocasions, i a manca d'altres succedanis, s'optava per administrar als nens llet de cabra o mantega de vaca, i en casos més preemtoris a donar-los vi, aigua d'arròs, rovell d'ou i llet, farinetes de pa i mel o mortíferes sopes de pa, que el seu tendre metabolisme no podia assimilar.

## LA CULTURA MATERIAL

Els estudis sobre cultura material, que ja desvetllara F. Braudel, en tractar d'alimentació, parlen d'allò que és superflu i allò que és necessari, de refinament i d'estricta supervivència, paràmetres que defineixen l'ampli espectre social quina dimensió alimentària volem

copsar. L'anàlisi del parament de la llar contingut en els inventaris i encants post-mortem i, en especial, els estris de cuina, vaixelles, cuberts i roba de taula (al marge dels aliments que puguin ressenyar-se en el rebost), ens ofereixen el marc material imprescindible per a poder contrastar les dades teòriques aportades pels receptaris, i poder verificar així la complexitat que arribaven a assolir les diferents cuines dels segments socials considerats; les tècniques que permetien els atuells disponibles; la riquesa o migradesa del parament de la taula, des dels elements més essencials fins al luxe més accessori; les herbes i espècies emprades; la neteja i endreç de la cuina; el fet de pastar o no a casa ... Aspectes tots ells que ens aproximem a la realitat viscuda per aquells personatges quins actes o pensaments volem arribar a comprendre en el seu context global, com, per exemple, ha provat de fer Jaume Codina en els seus estudis, en els que ha emprat sistemàticament aquesta font documental en la recerca sobre la vida material al Baix Llobregat en l'època moderna.

## ELS PROFESSIONALS DE L'ALIMENTACIÓ

Hom pot distingir una pluralitat de nivells en el que podríem anomenar professionalització de l'alimentació, que comprendria des dels proveïdors de queviures de viles i ciutats fins als afamats cuiners de palau de que tenim memòria, com Rupert de Nola, Martínez Montañó o Diego Granada.

Mercès a l'obra de Pere Molas <sup>(30)</sup> sobre els gremis barcelonesos del s.XVIII, sabem que els gremis de comestibles aplegaven el 8,5% dels agremiats, entre tenders i revenedors, hostalers i taverners, flequers, carnicers, xocolaters, semolers i fideuers, mesuradors de blat i cribadors, encara que hi podríem incloure igualment confiters i sucres <sup>(31)</sup>. Entre aquestes especialitzacions gremials, però, es troben barrejats indistintament distribuïdors i manipuladors d'aliments, ja sigui de productes destinats al consum casolà o al realitzat a l'establinient del productor, negoci aquest darrer de la restauració i hosteleria <sup>(32)</sup> que experimenta al llarg del s.XVIII una notable expansió, assenyaladament en mans d'italians <sup>(33)</sup>, i que omple Barcelona d'hostals i cafès, que tan atendien a la clientela en el propi local com servien els refrescs a domicili en festes i saraus privats <sup>(34)</sup>. D'aquesta proliferació n'és testimoni el baró de Maldà, que menciona els establers a la Rambla: el d'Andrés Caponata, el dels socis Miquel Uselet i Miquel Soldevila ...

Pel que fa als cuiners, sabem que comptaren, al menys a Valladolid i Madrid, tot seguint la cort, amb una germandat. Indubtablement, la concentració de l'aristocràcia cortesana comportava aparellada una demanda de serveis especialitzats com el de cuiners i cuineres d'alt nivell. Alguns d'aquests professionals, com sabem per altres estudis <sup>(35)</sup>, llegaren els seus coneixements i experiència en forma de manuals de cuina, que contenien les receptes de les menges que s'estilaven a l'època. Al Principat, el gourmand del baró de Maldà ens refereix el prestigi d'un cuiner de grans ocasions, el reputat Maurici, i de Nicola Amoretti, el coc que sempre acompanyava el seu oncle, el virrei Manuel Amat.

Finalment, i a banda de les delinqüescències que podien arribar a confegir aquests mestres susdits, hem d'esmentar una activitat més popular, la dels venedors ambulants de menjar, com xocolata, bunyols, mantecades, tortades, castanyes torrades... En alguns casos es tractava de la venda directa afectuada pels propis productors, com en el cas del pagesos del rodal de Barcelona, que acudien a la ciutat a comercialitzar les seves fruites, aigües compostes, embotits, etc. En altres ocasions, sectors socials més marginals, com moriscos o gitanos, monopolitzaven la major part d'aquesta activitat.

## DIETA I TRADICIÓ

El calendari litúrgic i el decurs de les estacions ritmaven la vida de la societat d'Antic Règim d'una forma molt més marcada que avui dia. Resseguirem molt succintament la vivència, a taula, d'aquestes diades que es celebraven, també, a taula. Ho farem, en part, amb la col·laboració del baró de Maldà.

L'any cristià comença per Nadal, que era viscut així

«En les festes de Nadal en les botigues d'adroguers se venen torrons de diversos gèneros, que se mengen en taules dels senyors i també de molts menestrals i d'altres persones per postres; i també provisions de neules sucades amb malvasia o vi blanc, sens passar en olvit los tortells [que] se mengen i abundància de perdius, galls, polles, sent costum de cada any en les festes de Nadal».

Carnestoltes preludiva setmanes de rigor i austeritat a taula, i eren dies d'exaltació i disbauxa gastronòmica,

«Avui, dilluns de Carnestoltes, sol ser dia de descans d'alguns saraus: però en quant a uns bons gaudeamus en taules, de cassoles d'arròs, capons rostits i plates de menjar blanc, penso que en moltes se n'hi mengen, en estos cinc dies de Carnestoltes, des del dijous llarder».

La Quaresma significava una preparació per a una vivència més intensa de la Setmana Santa, però no era observada per tothom de la mateixa manera, el dejuni i l'abstinència també podien variar el seu valor a tenor dels mitjans econòmics, i sempre podia adquirir-se una butlla de la Santa Croada ...

«Molta tarumba, no satisfeta encara, se n'isqué a fora, acabats los saraus, ja bon rato d'eixit lo sol, a enterrar a en Carnestoltes. Escandalós abús i profanació del sant dia primer de Quaresma en molts mals cristians d'ambos sexes, menjant i bevent destempladament, rompent per consegüent lo dejuni».<sup>(36)</sup>

Els dies de mortificació finien amb la Pasqua, quin símbol de resurrecció era l'ou, els ous pintats de les mones, que acompanyaven l'anyell en el menú del dia, al so de caramelles.

Les festes que seguien en el cicle agrari i en el santoral eren les festes majors, celebracions de la collita i del sant patró local. El cicle sembla tancar-se per Tots Sants, amb castanyes i panellets, que preludien els rigors hivernals.

Les fites en la vida de la persona, naixement, maduresa i mort, tenen una sanció alimentària, en tant que ritus familiars (festes de bateig, noces, àpats funeraris), i religiosa, en tant que sagraments (baptisme, matrimoni, extremaunció). En aquestes ocasions, la família es congrega per acompanyar, en comunió, al protagonista de l'acte i aquí no podem oblidar que el principal acte de culte cristià està centrat en la celebració comunitària d'un àpat fraterno, la Missa, commemoració d'un sopar.

## LA CUINA DELS PODEROSOS

A efectes de sistematització, per al nostre estudi utilitzarem l'esquema de l'estructura social piramidal, en quin vèrtex superior trobem la monarquia i l'alta noblesa, laica i eclesiàstica. Possiblement sigui aquest el grup social millor documentat pel que respecta al nostre tema: epistolaris reials, de dames i cavallers nobles; cròniques cortesanes; les descripcions de grans recepcions (com les celebrades en ocasió de la vinguda del príncep de Gal·les, futur Carles I, en 1623, o els festeigs dedicats pel duc de Medina Sidònia a Felip IV); els manuals de cuina cortesana<sup>(37)</sup> i elitista, com la practicada pels grans cuiners reials, o com la recollida per les dames de cort en les seues receptaris privats, pot ser per dirigir la seva preparació en diades assenyalades; la comptabilitat del rebost dels palaus<sup>(38)</sup> i casals



nobiliaris, com els sucosos comptes dels ducs de Gandia, autèntics menús o, els minuciosos llibres del fons del marquès de Sardin, a Catalunya, on es pormenoritza la despesa diària.

Els requisits gastronòmics dels personatges rectors de la societat hispànica també poden operar com a element per a propiciar el poder, ja que són susceptibles d'emprar-se com a mitjà d'influència per captar la voluntat reial, com assaja de fer Alberoni amb Isabel Farnesi, quina voracitat inaudita, que no aconseguien calmar les becades amorosament caçades pel rei, havia de ser sadollada pel solícit i indispensable Alberoni, que li proporcionava els formatges, embotits i altres especialitats de la seva nadiua cuina parmesana. Encara que l'emprar la cuina per com a instrument no era privatiu de reis i cortesans, sinó un recurs ple de matisos al que es recorria sovint per a expressar relacions de poder, influència, interès, amor, amistat, agraïment o dependència. Així els vassalls entregaven capons i altres presents similars (tocino, mel, perdius, gallines, truites salades,...) en senyal de reconeixement del vassallatge degut al senyor. La gent intercanviava regals per amistat o interès. Els ducs de Gandia, amb ocasió de les festes nadalenques obsequiaven amb gallines a algunes de les principals autoritats valencianes, com unes estrenes qualsevol<sup>(39)</sup>. Els galans festejaven llurs dames obsequiant-les amb dolços, confitures i llaminadures, que podien també expressar l'afecte familiar. Altres utilitzaven el sistema per afavorir negoci, com el bul·ler a qui servia el Lazarillo,

«En entrando en los lugares do habían de presentar la bula, primero presentaba a los clérigos o curas algunas cosillas, no tampoco de mucho valor ni substancia: una lechuga murciana, si era por el tiempo, un par de limas o naranjas, un melocotón, un par de duraznos, cada sendas peras verdinales. Así procuraba tenerlos propicios, porque favoreciesen su negocio y llamasen sus feligrases a tomar la Bula»<sup>(40)</sup>.

La distinció entre els privilegiats cortesans i altres grups socials no l'hem d'establir tant en termes de quantitat o qualitat dels productes que assortien una o altra taula, sinó en base a una preocupació constant per menjar allò que és característic de la gent principal<sup>(41)</sup>, així una serie de productes es veueran rellegats per considerar-se que no són prou refinats, sinó productes de vil condició. Trobem marginades de la cuina cortesana moltes hortalisses (all, ceba, porro, col, albergínies, ...); els llegums en general; la fruita tendra (en especial nespres, figues, dàtils, ...), però quina elaboració com a fruita confitada li conferia un refinament que la feia digna dels nobles paladars; els productes làctics (tret de les nates). La ingestió d'aquests aliments rebaixava l'estima social del qui els prenia, com li esdevé a l'escuder del Quitxot, qui adverteix «...no comas ajos ni cebolla, porque no saquen por el olor tu villanería»<sup>(42)</sup>. Productes aquests molt típics de la cuina mediterrània que acostumaven a sorprendre el gust de viatgers d'altres latituds.

La carn incorpora a la seva consideració social una doble jerarquia: la classe d'animal a la que correspon i la part del cos a la que pertany (les freixures i els menuts eren considerats més vulgars). El moltó és -entre les carns corrents (al marge de la caça, privilegi del nobles), la més preuada; segueixen el cabrit; la vedella -pràcticament impossible d'aconseguir, doncs estava prohibit matar-les, estant reservades als ambaixadors i casa reial<sup>(43)</sup>.-; a continuació les carns considerades més bastes: vaca, corder i porc. La volateria -tant de caça com de corral- era objecte de gran apreciació i considerada una exquisidesa, pot ser com a reminiscència de la creença medieval en la superior categoria de tot allò que fos eteri d'alguna manera. Respecte del peix, cal remarcar el seu paper d'element definidor de la posició social i benestar econòmic, doncs únicament les famílies amb recursos el podien prendre fresc, de riu i de mar, amb el progressiu encariment que implica l'allunyament de la costa. A un segon nivell es trobaria el peix en escabeig i finalment la pesca salada, en les seves distintes qualitats. Remarcablement, el peix sempre ha estat molt més apreciat i consumit als territoris hispànics que no pas a altres països europeus, per raons geogràfiques,

econòmiques i religioses, però també per preferències relacionades amb el gust.

El refinament de les maneres a taula és un dels aspectes que fan visible l'estatus social, el contrapunt el trobem en la distinta etiqueta amb que es comporta Sancho Panza segons el seu amo:

«Verdad es que cuando él tiene hambre parece algo tragón, porque come apriesa y masca a dos carrillos; pero la limpieza siempre la tiene en su punto, y en el tiempo que fue gobernador aprendió a comer a lo melindroso, tanto, que comía con tenedor las uvas y aun los granos de la granada»<sup>(44)</sup>

Les gents benestants s'amoïnaven força per la seva salut, i malgrat els abusos que podien fer en el menjar, es declaraven, teòricament al menys, seguidors de les normes mèdico-dietètiques contingudes en els copiosos tractats que proliferaren a l'època moderna, com el degut a Luís Lobera de Avila, metge que acompanyà Carles I arreu d'Europa, i que amb l'expressiu títol de Banquete de Nobles Caballeros ja explicita el seu públic i intencions.

Finalment, no podem deixar de considerar el paper de model cultural que desenvolupa, per a estrats socials més secundaris, el tipus d'alimentació de que pugui fruit la noblesa del país, convertint-se en aspiració gastronòmica allò que està, segurament, fora de l'abast de la butxaca i el paladar habitualment. Això, segurament, fa que els receptaris que hem conceptuat com a cortesans tinguin la difusió que els atribuïm, doncs al marge de les seves nombroses edicions, circulaven també moltes còpies manuscrites <sup>(45)</sup>.

## LA CUINA DELS RELIGIOSOS

Dins el propi estament eclesiàstic podríem establir diferències entre l'alimentació de la jerarquia, que compartiria els trets de la cuina dels poderosos, i el baix clergat, molt més proper a la condició del tercer estat; entre el clergat secular, que disfrutaria d'una cuina més familiar, i el clergat regular, amb una realitat comunitària més marcada; entre els cenobis femenins i els convents masculins, marcats els primers per una més gran austeritat i aïllament que els segons, que solien accedir a invitacions a taules laiques.

La cuina de les comunitats religioses és la que més vestigis ens ha llegat, mercès a la necessitat de la gestió administrativa de l'economia conventual, i en concret als llibres de despesa comunitària, on s'enregistrava l'entrada dels productes procedents del mercat, el que pot permetre reconstruir, a grans línies, la seva dieta <sup>(46)</sup>. Obviament, no consten en aquestes anotacions els obsequis i donacions en espècie d'amics i protectors, ni tampoc els aliments fruit de l'hort i corral conventual, que cal tenir en compte per no arribar a resultats distorsionats. Prenent tres breus exemples, els frares caputxins de Martorell i els d'Arenys, i les monges clarisses de Jerusalem de Barcelona, la comparació d'un quinqueni dels seus comptes de finals del s.XVIII, evidencia la quotidiana presència de pa i carn, generalment de baixa qualitat, tot i que també apareixen les de major categoria i l'ocasional volateria, (sobretot en festes assenyalades), la freqüència de l'arròs, els fideus, els ous i els peix (especialment en salaó: bacallà i arengades), també llegums, verdura i fruita, i en ocasions més extraordinàries, però no rares, la xocolata, els dolços, els turrons, etc.

Altres fonts documentals on podem aplegar dades per arribar a compondre un quadre coherent de l'alimentació religiosa són els textos normatius interns <sup>(47)</sup>: regles, ordinacions i cerimonials, que prescriuen aliments com la carn (de forma perpètua o temporal); regulen la quantitat i la qualitat i la qualitat de les refeccions a tenor del període litúrgic vigent o de la severitat del propi orde; fixen el capteniment a taula i el ritual entorn de tot l'àpat... Naturalment, no tots els frares o les monges observarien amb la mateix fidelitat aquests preceptes, com il·lustra la petició d'unes monges carmelites d'Avila d'eximir-se de certes

obligacions:

«Ana del Valle no quiere ser clavaria ni yr al refetorio, y las que la sirven -así solicitan al general- no baxen al refetorio.- Doña Juana del Aguila, la mayor; Marta de Guzmán, Ana de Torres, doña Ana Sarmiento, doña María y doña Leonor Contreras, María de Vargas y doña Beatriz de Carvajal piden licencia para comer carne y no ayunar»<sup>(48)</sup>,

i, fins i tot discreparien d'algunes prohibicions, com la de la xocolata, que motivà una apassionada polèmica en el si del carmel descalç, doncs es perseguia el seu consum («Cara gicra de chocolate, que cuesta 15 días de pan y agua!), per considerar-lo contrari al vot de pobresa i una prova de la relaxació de costums. Els seus aferrissats defensors advoquen per la seva despenalització, enumerant els seus benèfics efectes, principalment en les monges, practicants d'una dieta molt austera,

«...desde el año 1640, en que violentando su necesidad y ahogando sus suspiros, que clamaban por el corto alivio del chocolate como por un socorro casi preciso a su debilidad, se las prohibió su uso, y no las han dejado de abrumar hasta hoy repitiendo incesantemente los mandatos de prohibición, y añadiendo cada día más penas a las transgresoras»<sup>(49)</sup>

L'experiència alimentària malgrat, o pot ser per les mateixes restriccions que imposaven els diferents instituts, era viscuda amb intensitat en ocasions, com ho demostra un entremaliat argot creat pels frares caputxins, i que oculta amb termes críptics una obsessió cibària:

«...La Bíblia (era la xocolatera); «escudella dels 40 màrtirs» (sopa fresca); platillo d'escarbats (guisat amb prunes); anar a resar (veure si el cuiner s'havia deixat quelcom sense guardar); «ungüentum apostolorum» (all-i-oli); un cardenal sense capelo (pollastre rostit); evacuar el gran sepulcre del profeta Abraham (repicar la teula que convocava al refetori); tripes de rector (truita de farina i ous); guisat de pintura (carn amb salsa i força safra); examinar un corista (menjar un pollastre), ...»<sup>(50)</sup>

Les biografies de frares i monges són una eina útil per a esbrinar les complexes relacions entre la persona religiosa i el menjar, que en ocasions encarna la temptació omnipresent que cal resistir i vèncer; aquesta preocupació és molt més intensa i present en la vida de la monja, molt més centrada en la mortificació corporal i el sacrifici, que a voltes arriben a adoptar un to malatís, com l'experiència d'aquestes carmelites

«... yo no sé mi Padre qué puede ser la causa, que ahora no traygo aquella baraúnda de pensamientos que antes tenía; a vezes pienso si sería esto de falta de alimento, y no sea que yo pierda el entendimiento ... Alguna, o otra vez me atormenta el demonio con esto de la comida ... Sólo una cosa me da cuidado que es tentación manifiesta; y es que a veces me da un apetito de comer carne, gallinas, pollos, perdizes, y otras cosas de regalo que parece me tengo que morir de dezeos; y como veo que no lo puedo comer me da un hambre tan grande que casi me viene a desmayar, y tanto que me parece comería de un perro: alguna vez para templar la hambre pienso en algunas cosas de las que dan a la Comunidad, y me causan tanto hastío, que a vezes con esto vengo también a olvidar las otras ...»<sup>(51)</sup>

Si en ocasions l'aliment es presentava com a temptació, en altres s'utilitzava com a penitència,

«Como a tan amante de la mortificación, no solamente era templada, porque negava lo deleytable del paladar, si porque con dissimulo cerraba las puertas, o ponía sus impedimentos al gusto, para que no tuviesse lugar de persentirlo; esto era, sembrando en el plato o escudilla algún amaricante como ollín, u otra cosa amarga, y muchas vezes con el pretexto que la ración estava caliente, ponía agua en ella».<sup>(52)</sup>

Però malgrat tots aquests valuosos testimonis o rsatres de la cuina conventual, el

document més interessant des de la nostra òptica actual, són els manuals de cuina conventual, adreçats correntment als novicis, aprenents forçats de cuinar que calia ensinistrar amb unes succintes nocions de netedat, endreç, economia i habilitat culinària, per tal de no maltractar excessivament els estòmacs dels seus correligionaris. A través de les distintes receptes recollides per cada orde, hom pot comprovar les subtils diferències existents de senzillesa o complicació dels plats, l'equilibri o desgavell de la seva dieta, la varietat o monotonia de les seves refeccions, el recurs a productes corrents i assequibles o bé l'ús de primeres matèries més escollides, ... Els receptaris conventuals ens acosten, pels seus pressuposts força ajustats, en definitiva, a la tradicional cuina popular, quina fonedissa petja és tan difícil de resseguir documentalment. A Catalunya hem pogut verificar, fins al moment, l'existència de receptaris pertanyents als ordes caputxí, carmelita descalç, franciscà i cartoixà; a les illes Balears hem localitzat llibres de cuina de franciscans i agustins; del País Valencià encara no en tenim constància de cap, encara que, si presumim l'intercanvi d'informacions i la mobilitat conventual dels mateixos religiosos, podríem ampliar el llistat amb receptaris foranis que també pogueren incidir en els usos conventuals de casa nostra: jesuïtes d'Andalusia, agustins de Navarra,...

## UNA TAULA CORRENT

La definició d'una taula corrent, còmoda generalització però pràcticament inevitable, donat l'estat embrionari encara de la recerca sobre el tema, pot perfilar-se en el contrast i comparació amb els anteriors segments socials. Cal recordar que els historiadors de l'economia reconeixen, en termes de nutrició, una evolució envers un increment quantitatiu en la dieta de les classes populars, malgrat les puntuals crisis que posen a les portes de la fam famílies que normalment es troben per sobre del llindar de la subsistència, ja sigui per males collites, manca de treball, pèrdua de braços actius en la llar, etc. A nivell de corpus teòric de l'alimentació popular (urbana o agrària) constatar el pes de la tradició oral, transmissora d'un conjunt de conceptes una mica difusos i eclèctics, conjuntament amb l'acceptació dels postulats presents en els difosos tractats d'agricultura, en el cas català especialment del Prior, de Miquel Agustí <sup>(53)</sup> i que incorpora, al marge d'aspectes més estrictament relacionats amb la producció, la preparació i manipulació dels productes agropequaris per al seu ús alimentari.

Els treballadors assalariats, en el marc d'una economia escassament monetaritzada encara, rebien una part de la seva remuneració en menjar, el companatge, ja fos en el món dels jornalers agrícoles com en l'àmbit gremial <sup>(54)</sup>. Fer-nos ressò aquí d'un opuscle, aparegut a mitjan s.XVII, sobre les virtuts de l'aiguardent, on se'l presentava com un indispensable aport a la dieta -tan insuficient calòricament- dels treballadors abocats a feines extremadament dures <sup>(55)</sup>. Producte, per altra part, que esdevindria punter en l'economia catalana del s.XVIII.

Finalment, destacar la importància, per a una extensa franja social, de la incorporació a la dieta habitual dels nous productes provinents d'Amèrica, la patata i el blat de moro, que redimiren a molta gent d'una fam gairebé crònica, i altres, com el cacau, el tomàquet, etc., que significaren l'aportació de nous sabors i colors també a les taules més populars.

## L'ALIMENTACIO DELS MARGINATS

## Minories ètnico-religioses

Durant un llarg període convisqueren en la Península Ibèrica les tres religions del Llibre i, a desgrat de tots els conflictes recurrents, la interacció d'aquestes cultures sedimentà en un conjunt d'aportacions que constituïren la cultura hispànica. No podem pas oblidar el gran nombre de correspondències entre les tres cuïnes, a pesar dels tabús privatis de cada una d'elles: l'aversion al porc compartida per jueus i moriscos; el cerimonial ritual d'escorxament de l'animal quina carn es preferia (corder o porc; la similitud de productes, tècniques culinàries, plats ... Amb l'expulsió de jueus i moriscos, aquests expandirien arreu on anessin (Nord d'Àfrica, Balcans, Turquia, Orient Mitjà, Sudamèrica, altres països europeus,...) les tradicions hispàniques que, al llarg dels segles, havien incorporat en els seus usos <sup>(56)</sup>.

### Els moriscos

Malgrat els intents d'assimilació de la població morisca, forçant primer la seva total conversió i arribant finalment a l'expulsió d'aquest col·lectiu, hom pot detectar una munió de pervivències en la tradició alimentària popular i regional en les àrees on els moriscos feren estada <sup>(57)</sup>. El seu patró alimentari, que podem basar en cereals, llegums i fruita, amb l'eventual complement càrnic de moltó, corder o cabrit, a banda de la volateria, es diferencia essencialment de la tradició «cristiana», molt més centrada en el gairebé monocultiu de la trilogia mediterrània d'olivera, cep i blat, amb una important presència, quan això és possible, de carn en la dieta, preferiblement de porc i moltó i, més ocasionalment, d'aviram. Aquestes dues divergents orientacions de la producció es tradueixen en resultats ben diferents pel que fa a la rendibilitat, així, una explotació de tipus intensiu com la morisca podia arribar a oferir recapte a major nombre de persones sobre el mateix territori que una ocupació extensiva del mateix amb ramats i gaurets, fet que ocasionarà, rera l'expulsió de 1609, la ruïna de l'abans fèrtil i pròspera campanya morisca.

El fet religiós diferencial que separava cristians i musulmans es manifesta i fa patent en el fet alimentari, com en el menyspreu dels cristians vells per tot allò de què es nodrien els moriscos, que era considerat cosa de poca o nul·la substància; els seus hàbits de conducta a taula són reprovats: la sobrietat, el costum de menjar a terra... L'espai de fricció entre les dues cultures prendrà com a poma de la discòrdia els retrets que es formulen als moriscos batejats pel manteniment de les seves tradicions culinàries (prendre alcuçuz, sèmola de blat, acemita, sopa de blat torrat a mig moldre, o addara alarabia, sopa de mill), que semblen, infructuosament, voler-se erradicar sota la sospita de mantenir les seves creences islàmiques. L'afany dels cristians nous per a demostrar la seva fidelitat a la nova religió passaran, en conseqüència, per una pública i palesa ostentació dels símbols visibles de la seva adscripció dietètica al cristianisme: consum de porc, de carn d'animals no sacrificats ritualment segons l'Alcorà i de vi <sup>(58)</sup>.

Malgrat que en les capitulacions concordades entre les comunitats morisques i els monarques es concertà el manteniment en els seus oficis de carnícers i peixaters, però «matando las carnes según e por lo orden e manera que las matan los cristianos» <sup>(59)</sup>, proseguí, emperò, realitzant-se el degollament del bestiar segons el costum musulmà, el que comportà reiterades ordres reials i locals per a que l'escorxament es realitzés per cristians vells, tot i que aquestes disposicions no tingueren arreu idèntica aplicació, especialment en llocs de senyoriu, on s'acollien nombrosos moriscos rebels.

Per altra banda, la repugnància que imposa el tabú d'animal impur que requeia sobre el porc es mantingué fortament arrelada durant força temps, privant els moriscos conversos

de totes aquelles menges que incorporessin algun producte del tocino en la seva composició (llard, embotits, etc.), tot i que, tradicionalment, elaboraven també derivats d'altres carns d'ús equivalent al del porc, com l'alhale, que es prenia magre, salat, en forma de séu...<sup>(60)</sup>

Encara que les begudes alcohòliques estaven vedades als musulmans per la seva llei, està força documentat el seu extès consum a Al Andalus. Amb la conversió al cristianisme -que, no ho oblidem, incorpora el vi al seu principal acte de culte- molts moriscos accediren als plaers del vi i als problemes que origina els seus excessos (semblantment com s'esdevingué amb les comunitats d'indis americans), dictant-se tot un seguit de prohibicions i limitacions per a fomentar la moderació entre els nou convertits.

Les situacions sorgides entorn del posicionament alimentari dels moriscos, vigilat minuciosament des de l'ortodoxia, seran objecte continuat de sàtira per part dels literats del Segle d'Or<sup>(61)</sup>, com Quevedo, Cervantes, ...

D'arrels profundament morisques és la reposteria i confiteria hispànica, com ho demostra bona part del seu lèxic (acemita, ajonjolí, alajú, alcorza, alfajor, alfeñique, arrope, azúcar...), i en particular totes les preparacions confegides amb fruits secs, mel i, especialment, sucre, del que en foren els introductors i principals cultivadors, tant al regne de Granada com a València<sup>(62)</sup>.

Les possibles comparacions alimentàries entre cristians i moriscos no s'exhaureixen en el que mengen o deixen de menjar, sinó que podem observar altres similituds en els preceptes religiosos que obliguen els fidels a purificar el seu cos i esperit amb el dejuni<sup>(63)</sup>. La quaresma cristiana tenia el seu paral·lel islàmic en el ramadà, novè mes lunar islàmic, durant el qual s'havia de mantenir abstinència de menjar i beure i guardar continència des de l'alba fins a l'ocàs. L'obligació implicava als varons d'ençà els 16 anys i les noies d'ençà 14, o bé des de l'inici de la pubertad. També era vedada, durant aquest període, la celebració de festes que comportessin excessos gastronòmics. A banda del ramadà però, existien, a semblança del cristianisme, certs dejunis periòdics en ocasió de dates assenyalades, relacionades amb el Profeta o Al·là: 3 i 10 de Moharran, 12 de Rebí, 3, 23 i primer dijous de Racheb i 15 de Xaban. Existien, naturalment, excepcions o atenuacions del dejuni a causa de malaltia, embaràs, lactància o llarg viatge. Els treballadors al servei d'un cristià, els esclaus i els presos gaudien igualment d'exempció, encara que en la majoria dels casos es tracta més d'un ajornament del dejuni per tal de practicar-lo en circumstàncies més favorables que no pas d'una dispensa sine die; en altres ocasions es commutava per una almoina penitencial o alcafara, quelcom similar a les butlles cristianes quina adquisició permetia menjar carn en quaresma. Una minuciosa reglamentació codificava totes les possibles infraccions al dejuni ritual i la seva expiació. Sembla ser que l'observància d'aquesta obligació religiosa fou bastant acomplida pels moriscos. Altres tipus de dejunis eren els voluntaris, de devoció personal, com és el cas dels alfaquís, savis de la llei, que dejunaven sempre tres dies setmanals; els de purificació, que duraven una novena de dies i els dejunis per pena, per expiar crims atroços. Tot aquest conjunt de pràctiques sera totalment prohibit.

## La cuina jueva

La diàspora soferta pel poble jueu, la seva dispersió en països de llengua i cultura molt diferents motivà, segons alguns autors, la necessitat de reforçar el fet diferencial de la seva religió amb un conjunt de complicades prescripcions, que s'apartaven de les senzilles prohibicions inicials (molt similars a les musulmanes), per tal de mantenir així la seva peculiaritat de nació sense territori, sobreviure com a grup i evitar l'absorció en el sí de cultures hegemòniques. D'aquesta manera, el fet alimentari es debat en una dicotomia, entre el que és casher (permès) i allò que és nebelah (prohibit). Una simplificada enumeració dels trets alimentaris més marcats comprèn<sup>(64)</sup>: la prohibició de guisar en dissabte (d'aquí

la tradició del plat anomenat a defina, cuinat la nit anterior a les brases); consum de pa sense llevat o cenceño; prohibició del consum de tocino i de peix sense escata; matança, dessagnament i trossejament ritual, sehitah, del bestiar - sa i sense tara - per al consum, sense ossos ni greix, i realitzat per un destacat membre de la comunitat que oficiava de carnicer, sovint hereditàriament. Això es complicava terriblement a l'existir la prohibició de mesclar certs aliments entre si, basar be'jalab, basada en el Pentateuc: «No cuinaràs al cabrit en la llet de sa mare», fet que impossibilita barrejar carn amb qualsevol producte làctic, ni tan sols el seu mer contacte, que impurifica l'aliment irreparablement. Gosant apropiari-nos de les paraules de J. RIERA <sup>(65)</sup>

«Seria un error generalitzar, per als jueus dels segles XII-XV, les codificacions de preceptes dietètics que ens proporcionen les modernes enciclopèdies del judaisme rabínic, o, encara més, les pràctiques judaïtzants que reporten els edictes de la Inquisició. Ni és lícit de pressuposar que cada individu i cada unitat familiar sentia el mateix deure d'observar-lo i ho intentava».

Tot aquest seguit de particularitats permetia distingir, amb relativa facilitat, els jueus observants malgrat una oficial conversió o els simplement fidels a llur secular tradició culinària. En un procés inquisitorial mallorquí de 1674 <sup>(66)</sup>, els denunciants basen les seves acusacions de cryptojudaïsmes en què els sospitosos: no mengen tocino, sinó que llur sobrassada és de moltó i vaca; tampoc consumeixen peix d'escata ni carn d'animals de pèl agut (crestat o cabrit), tampoc conill; són extremadament afeccionats al corder; llur pa és diferent de l'usual; no compren carns ja mortes, sinó bèsties vives per sacrificar-les personalment; no tasten la carn amb greix i prefereixen bou i altres carns als castrats.

La separació alimentària en la seva dimensió legal ja havia començat, però, molt abans. En 1413 Ferran I havia prohibit als jueus de vendre pa, vi, espècies, farina, oli ni altres comestibles als cristians, i se'ls negava la visita als cristians malalts i enviar-los cap mena de menjar. El que no impedia, que familiars de la Inquisició i altres personatges destacats de Mallorca celebressin, en 1675, amb un dinar, el cremar a un jueu a la foguera. Finalment, esmentar que els dicteris amb els que hom s'adreçava als jueus, marraños i xuetes -de xuilla, carn de porc, o de choet, matancer autoritzat, segons els autors-, encamen la principal fòbia alimentària hebrea, el porc.

## Càstig i alimentació

La restricció o parcial privació d'aliments no era considerada, en sí mateixa, com una pena punitiva dins el sistema penal d'Antic Règim, sinó que s'aplicava més aviat per afeblir, juntament amb la fortalesa física, l'orgull i la resistència de la persona condemnada, i així aconseguir la seva docilitat. Magdalena de San Jerónimo, autora d'un tractat de règim penitenciari ho raona d'aquesta manera:

«... pues con la comida moderada, amenazas, castigo y prisión de cadena o cepo, para que la que fuere incorregible, ninguna dejará de ser sujeta y humilde». <sup>(67)</sup>

I en les ordinacions de la galera que organitzà es dictamina:

«Su comida ha de ser pan muy bazo y negro, y si pudiera ser bizcocho, fuera más a propósito, porque tuviera la casa los hechos con el nombre. Este bizcocho, o pan bazo, se les ha de dar por tasa, con una tajada de queso o con un rábano, y una escudilla de nabos o berzas, en que mojen el pan; y algún día de la semana una tajada de vaca, y esa, poca y mal guisada».

La igualtat dels sexes davant la correcció penal que preconitza aquesta autora, la mena

a inspirar-se en la condemna a remar en les galeres de sa magestat, pena per antonomasia del sistema sancionador d'ençà Carles V <sup>(66)</sup> i on, malgrat l'enorme duresa de l'esforç que realitzaven les galiots, absolutament immobilitzats al seu banc, i a les precàries condicions higiènic-sanitàries, rebien una misèrrima alimentació <sup>(67)</sup>. La base de la dieta dels remers, comú arreu d'Europa, era el famós bescuit o galeta, pa mig fermentat, amasat en forma de coca petita, cuit dues voltes per assegar-lo i evitar la fermentació en llargues travesies - tradicional menja en tota la navegació antiga -, i confeccionat amb farina grollera amb segó, i que suposava una racció superior a la del, més estimat, pa blanc, 26 unces respecte a 11. Per les seves característiques es tractava d'un pa molt dur, que calia remullar per poder ingerir, i encara, doncs al marge d'altres dolències, l'escorbut acostumava a delmar la dentadura dels marins. A aquest component bàsic s'afegia, un cop al dia, una calderada de faves, cuites amb poc oli -que sovint es suprimia-, o simplement amb aigua. Altres productes que apareixien en aquestes minestres eren llegums torrats (mongetes, lleties i cigrons) i arròs. Amb les deixalles del bescuit es confeccionava al vespre una escudella anomenada mazamorra o calandraca. La parca racció que nodria els famèlic esclaus del rei podia reduir-se encara més per diversos pretextes i motius: càstigs individuals o col·lectius, mesures d'estalvi per contribuir a les festes reials o subvenir destrets de la hisenda pública, i fins i tot per a obres de caritat, com hospitals. La terrible cobdícia dels administradors, que retallava les racions fins a uns límits inversemblants també arribava a l'adulteració i el frau. Jeroni Pujades anota el 12 d'octubre de 1622:

«A t. Planes, veedor de la galera patrona de Catalunya,..., vingué a la vila de Castelló d'Empúries ahont micer Joan Viver li féu una requesta per presentar al provehidor, perquè los bescuys eran pastats ab cendra y terra, y enmalaltia.s la xurma y los soldados per lo mal recapte».<sup>(68)</sup>

Aquesta racció descrita era la corresponent als temps de descans en els ports o de remar en calma. Quan el treball era excessiu, perquè calia fugir de l'enemic o encaçar-lo, o hi havia via temporal, s'augmentava la porció de menjar i, excepcionalment, s'afegia vinagre -d'atribuïdes propietats excítants- i certa quantitat de vi. Altres inconvenients derivats de la dieta a galeres eren la corrupció dels aliments i de l'aigua, els transtorns digestius i les malalties derivades de l'avitaminosi i la debilitat subsegüent a la desnutrició. Però si s'emmalaltia, es podia aspirar a rebre una millor alimentació per prescripció facultativa del metge d'abord, que podia arribar a receptar, en algun cas de gravetat, dos quarts de gallina amb moltó, o en el cas del doctor Salvador Lloret, carn, bo i essent quaresma, a l'extremadament defallida tripulació de la galera Sta. Teresa, en 1677 <sup>(69)</sup>.

Així com les penes de galera, presidi, treballs forçats a les mines o, a partir del s.XVIII, a les obres públiques, comportaven un esforç físic considerable al servei de l'Estat i, per tant, aquest havia d'assegurar la subsistència dels condemnats, en el cas dels reclusos corrents, l'administració no es feia càrrec del seu sustent. En efecte, abans del s.XIX pràcticament no podem parlar de penes de privació de llibertat, doncs l'estada a la presó té un mer caràcter cautelar i preventiu en espera de judici o de compliment de condemna. D'aquesta manera, l'organització de la intendència alimentària als centre penitenciaris no apareixerà fins a les reformes liberals del sistema penal <sup>(70)</sup>. Atenyent als recursos dels reus, el recapte que rebien podia procedir de la seva pròpia butxaca o la dels seus familiars, comprant el necessari dins la mateixa presó o encarregant-ho al món exterior, com mostra la descripció de la presó de Sevilla:

«Tiene la cárcel quatro tabernas y bodegones a 14 y 15 reales cada día, y suele ser el vino del alcaide, y el agua del bodeguero, porque hay siempre baptismos; sin las tablas de juego que suele haber ... y dos tiendas de verdura, fruta, papel y tinta, aceite y vinagre.»<sup>(71)</sup>

L'habitual, però, era que aconseguissin el seu menjar de la caritat: la Pia Almoïna de



Barcelona tenia cura des de temps antic d'atendre als pobres miserables de les presons reials i, a tal objecte, podia captar per tot el Principat, però això i la fallida de les seves rendes tradicionals en forma de censos motivaren que l'Ajuntament recolzés una petició d'emprar per als pobres empresonats, que corrien el risc de morir de fam a falta del tradicional ajut. El baró de Maldà anota que pel febrer de 1792 es suprimiren les bosses de drap que els presos feien pujar i baixar des de les reixes, per tal de recollir el que hi dipositaven els transeünts, substituïdes per una caixeta i una panera per als diners i el pa. Igualment, en 1804, recull que, mensualment, es realitzava una capta pels carrers de la ciutat per a l'olla dels pobres presos malalts, organitzada primer per jesuïtes i després per trinitaris calçats. Posteriorment, en 1807 es constituïria la Reial Associació del Bon Pastor per tal de socórrer les necessitats dels presos <sup>(74)</sup>.

La noció de la privació d'aliment com a punició va més enllà de l'àmbit del càrrec, i en alguns ordes religiosos durant el divendres sant, i com a penitència, únicament es menjava pa i aigua, i això amb tota la comunitat de genollons al terra del refectori, però no era tan sols una mortificació de caràcter ascètico-religiós, car tenia també, en ocasions, un sentit més pròpiament de càstig, com a correcció d'una infracció greu a la regla i constitucions de l'orde com, per cas, establien els caputxins <sup>(75)</sup>:

«Quando alguno hubiere de comer fuera de la mesa, ya fuere arrodillado en tierra o baxo de la mesa, o en pie, es regla general, que lo primero debe hacerse la disciplina ... y dicho, sea por amor de Dios, besan en tierra, se levantan, dexan la fruta y el vino en la mesa, y tomando con las dos manos la servilleta, y sobre ella la taza se arrodillan vuelta la espalda a la mesa, dexan la servilleta con la taza en tierra, besan en ella, y juntas las manos rezan el Paternoster y Ave María; dicho esto se pone el capucho ...El que come en tierra no come otra cosa, que pan y agua, si el Prelado no da orden particular, para que se le de alguna cosa»

Homes i dones, reis i captaires, nobles i plebeus, rics i pobres, pagesos i burgesos, infants i vells, poetes i soldats, cristians, moros i jueus ... Tots mengen per a poder viure, uns pocs viuen per a menjar. Si en condicions normals el menjar és sempre important i requereix treball, temps, diners, habilitat i dedicació, en alguns casos, bé per excès o bé per defecte, menjar pot arribar a convertir-se gairebé en una obsessió. Una obsessió per aquells que no tenen què menjar i tampoc saben si podran menjar l'endemà. I eren molts els famolencs en l'època moderna, fins el punt que l'amarga realitat s'arribà a convertir en humorística ficció en aquell gran monument literari a la gana que és la novel·la picaresca:

«Como la necesidad sea tan gran maestra, viéndome con tanta siempre, noche y día estaba pensando la manera que tendría en sustentar el vivir. Y pienso, para hallar estos negros remedios, que era luz la hambre, pues dicen que el ingenio con ella se aviva y al contrario con la hartura, y así era cierto en mí.» <sup>(76)</sup>

I en l'extrem oposat, car la modernitat és el regne dels més brutals contrastos, uns pocs, que precisament perquè ho tenien pràcticament tot, cercaven en els plaers del paladar un estímul per a viure, viure per a satisfer el gust més refinat i exigent, com exposa Francisco de Ardit «de la Cocina de S.M.» en 1745 a l'aprovar la publicació d'un llibre de cuina, el de Juan de Altimiras:

«Confieso que eligió el autor el más propio modo de escribir a la moda, pues ya hemos llegado a un tiempo que sólo se vive para comer: así me ha declarado esta verdad los muchos años que hace voi tostándome entre las cocinas más fuertes de esta corte, siempre inquieto y desvelado para inventar nuevos platos en que saborearse el delicado gusto de mis amos, y protesto que por más que contentarles he procurado, nunca del todo pude conseguirlo». I aleshores era el pobre cuiner el que patia l'obsessió del menjar.

## NOTES

- <sup>1</sup> El títol elegit, «Alimentació i societat a l'època moderna», vol ser un testimoni de reconeixement a la gran tasca desenvolupada pels historiadors medievalistes catalans en aquest àmbit i, molt particularment, a una persona, el professor Antoni Riera i Melis, i a un llibre, *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, que ens han servit d'exemple i esperó per a emprendre l'estudi del tema en l'època moderna, fins ara molt poc investigat. Com a bona mostra del desenvolupament assolit per la història de l'alimentació, esmentar la celebració del 1er Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Lleida, nov. de 1990) i del congrès anomenat *I Codici del gustu* (Verona, maig de 1991), veritables punts d'arrencada de la nostra investigació sobre el tema.
- <sup>2</sup> FLANDRIN, Jean Louis, "Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas". «Manuscrits», 6, (Barcelona, 1987), ps. 7-30.
- <sup>3</sup> Avisos de don Jerónimo de Barrionuevo, Madrid, 1968. Vol.I, p. 244.
- <sup>4</sup> MARTINEZ MONTIÑO, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*. Barcelona, 1982, 465 ps.
- <sup>5</sup> DANTI, Jaume, "Blat, farina i pa en l'àmbit urbà. La vila de Granollers al segle XVI". Ier. Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Lleida, 1990), en premsa.
- <sup>6</sup> ECHANIZ, María, "La alimentación de los pobres asistidos por la Pia Almoyna de la Catedral de Barcelona según libro de cuentas de 1283-1284", ps. 173-261.  
CLARAMUNT, Salvador. "Dos aspectos de l'alimentació medieval: dels canonges a les miserabiles personae", ps.167-172, ambdós en *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona, 1988.  
BERTRAN, Prim, "La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338". *Manger et boire au Moyen Age*. Actes du Colloque de Nice. 1982. Vol I, ps. 361-373.
- <sup>7</sup> BONNASSIE, Pierre, "Consummation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'occident du haut moyen age". *Annales ESC*, 44 (Paris 1989), ps. 1035-1056.
- <sup>8</sup> *Dietari de Jeroni Pujades*. Vol. IV, Barcelona, 1976, p. 89 (abril de 1626).
- <sup>9</sup> *Viver a bordo*, «Oceanos», 2, (Lisboa, 1989).
- <sup>10</sup> *Relats com els aplegats* per GARCIA MERCADAL, o els tots publicats sobre viatgers anglesos o francesos, que seria massa prolix enumerar.
- <sup>11</sup> D'AMAT, Rafel, *Viatge a Maldà i anada a Montserrat*. Barcelona, 1986, 169 ps.
- <sup>12</sup> Regla segona del gloriós Pare Sant Francesc, donada a la gloriosa santa Clara ...Per lo molt il.lustre y reverendíssim senyor don Alfonso Coloma, Bisbe de Barcelona, donadas a las Monjas Caputxinas del Monestir de santa Margarida de la mateixa ciutat. Barcelona, 1614. 449 ps.
- <sup>13</sup> D'AMAT I CORTADA, Rafel, *Calaix de sastre*, Vol. I-IV, Barcelona, 1988-1990.
- <sup>14</sup> ESPADAS BURGOS, Manuel, "Un tratado alimentario del fin de la edad media. La sevillana medicina de Juan de Avinon". *Congrès des Historiens éconómistes*. (Paris, octubre, 1973).  
HERRERO MARCOS, Emilio, "Vida y obra de Nicolás Monardes". «Cuadernos de Historia de la Medicina española», vol. I (Madrid, 1962), ps. 61-84.  
JIMENEZ DELGADO, José, "Alfonso López de Corella y el «De vini commoditatibus»". «Cuadernos de Historia de la Medicina española», vol. XI (Madrid, 1972), ps. 325-344.  
LOBERA DE AVILA, Luís, *Banquete de nobles caballeros*. (reimpresió). Madrid, 1952.
- <sup>15</sup> FEIJOO, Benito Jerónimo, *Teatro crítico universal*. Vol. V, n. 5.
- <sup>16</sup> DOMINGUEZ ORTIZ, Antonio, *Sociedad y Estado en el s.XVIII español*. Madrid, 1976, p. 506.
- <sup>17</sup> CADALSO, José, *Los eruditos a la violeta*. Madrid, 1772.

- <sup>18</sup> **Historia de la vida privada**. Vol. IV. Dir. G. Duby - Ph. Ariès. Madrid, 1989. 633 ps.
- <sup>19</sup> *Dietari de Jeroni Pujades*, vol IV, p. 110.
- <sup>20</sup> *Avisos de don Jerónimo de Barrionuevo...*, vol I, p.206; vol. II, p. 112.
- <sup>21</sup> Fray SEVER d'OLOI, *Libro del arte de cocinar*, Perelada, 1982. 91 ps.
- <sup>22</sup> *Cartes íntimes d'una dama catalana del s.XVI*. Barcelona, 11987. 344ps.
- <sup>23</sup> *Avisos*, vol. II, p. 18. (5 de junio de 1658)
- <sup>24</sup> BC, Fons Marquès de Saudín, fol. 105-II, «*Recepta per tres presas de talvina*» (*farinetes per dones que alleten*).
- <sup>25</sup> *Receptes «para quitar la leche»* en els receptoris femenins manuscrits de la BN n. 6058 i 2019.7.
- <sup>26</sup> ESTRADA MEDINA, Antonio, "Tres tratados pediátricos españoles del s.XVII". «Cuadernos de Historia de la Medicina española, vol. II (Madrid, 1963), ps.189-208.
- <sup>27</sup> BN, ms.2019: «*La orden que se ha de tener en criar niños*».
- <sup>28</sup> CORTES ECHANOVE, Luís, *Nacimiento y crianza de personas reales en la corte de España*. Madrid, 1958. 385 ps.
- <sup>29</sup> CARRERAS PACHON, Antonio, *El problema del niño expósito en la España ilustrada*. Madrid, 1977.
- <sup>30</sup> MOLAS, Pere, *Los gremios barceloneses del s.XVIII*. Madrid, 1970
- <sup>31</sup> La tradició confitera es perpetuà en el gremi de sucres i confiters mercès a la tradició oral i a la redacció de manuals manuscrits a fi i efecte d'estudiar i aprovar l'examen d'ingrés al gremi, i que hem descrit i analitzat en GRAS, M.-PEREZ SAMPER, M.A., "Receptoris de cuina d'època moderna", Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó, en premsa.
- <sup>32</sup> ARTIS, Andrés A.-SOLERVICENS, J.B., *Apuntes históricos sobre la confraria de Santa Marta de hostelés y tabernés*. Barcelona, 1945, 127 ps.
- <sup>33</sup> LUJAN, Néstor, *El arte de comer*. Barcelona, 1983, 332 ps.; *Historia de la Gastronomía*. Barcelona, 1988.
- <sup>34</sup> La composició d'aquests refrescs era variada: xocolata, aigües compostes, pastes, sorbets, orxata, neules, sucres esponjats, gelats, bescuits d'ou, melindros ..., com apunten les referències extretes del Calaix de sastre del baró de Maldà i els comptes familiars de la nissaga Sans-Borutell dipositats a la Biblioteca de Catalunya.
- <sup>35</sup> GRAS CASANOVAS, Mercè-PEREZ SAMPER, M. Angels, *Receptoris de cuina ...*; PEREZ SAMPER, M. Angels, "Los recetarios de cocina en la España Moderna", Congrés I Codici del Gusto, Verona, 1991 (en premsa).
- <sup>36</sup> D'AMAT I CORTADA, Rafel, *Calaix de sastre*, vol. I p.74; vol. II p. 11; Vol. II p. 12; vol. p. 101.
- <sup>37</sup> Quan la infanta Maria de Portugal (1538-1577) es traslladà a Itàlia per maridar amb Alexandre Farnesi, 3er. duc de Parma, s'endugué entre els seus béns més preuats un llibre de cuina, manuscrit custodiat a la Biblioteca Nacional de Nàpols i publicat a Coimbra en 1967.
- <sup>38</sup> SIMON PALMER, María del Carmen, *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcazar de Madrid*. Madrid, 1982. *The Tudor's kitchen*. Hampton Court Palace. High Wycombe, 1991, 33 ps.
- <sup>39</sup> A.H.N., Osuna, llig. 1030.
- <sup>40</sup> *Lazarillo de Tormes*. Madrid, 1976, p.119.
- <sup>41</sup> BRAUDEL, Fernand, *Civilización material y capitalismo*. Barcelona, 1974, 464 ps.
- <sup>42</sup> PESET, José Luís-ALMELA, "Manuel, Mesa y clase en el Siglo de Oro español: la alimentación en El Quijote". «Cuadernos de Historia de la Medicina Española», vol XIV, (Salamanca, 1975), ps. 245-259.

- <sup>43</sup> SANTAMARIA, Matilde, "La alimentación , «La vida cotidiana en la España de Velázquez»". Madrid, 1989.391 ps.
- <sup>44</sup> PESET-ALMELA, *Mesa y clase ...*, p. 248.
- <sup>45</sup> Com la localitzada a la Biblioteca de Catalunya, ms. 44, datada vers 1738.
- <sup>46</sup> GRAS CASANOVAS, Mercè, "Gusto y alimentación en la España moderna: fuentes para su estudio". Congrés I Codici del gusto, Verona, 1991, en premsa.
- <sup>47</sup> LINAGE CONDE, Antonio, "La enfermedad, el alimento y el sueño en algunas reglas monásticas", «Cuadernos de Historia de la medicina española», vol. (Salamanca, 1967), ps. 61-86.
- <sup>48</sup> STEGGINK, Otger, *La reforma del Carmelo español*. Roma, 1965, p. 307.
- <sup>49</sup> B.N., ms. 18684 6o., *Pareceres sobre el precepto que prohíbe el uso del chocolate a los Carmelitas Descalzos de España*, 25 h. en fol.
- <sup>50</sup> SERRA, Valentí, "Argot dels caputxins de Santa Madrona", «Estudios Franciscanos», (Barcelona, 1988), ps. 665-674.
- <sup>51</sup> Arxiu Provincial dels Carmelites Descalços de Catalunya. Epistolari de Maria Antònia de l'Esperit Sant (Reus, 1722-1723)
- <sup>52</sup> CARALPS, Manuel, *Vida de la sierva de Dios Sor María Alberta de Santo Domingo*, c.d.,..., de Vich. Vic, 1747, 328 ps.
- <sup>53</sup> AGUSTI, Miquel, *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, 1617.
- <sup>54</sup> CODINA, Jaume, "L'alimentació a l'Hospitalet de Llobregat durant el s.XVIII", «Estudios históricos y documentales de los Archivos de Protocolos», vol. IV (Barcelona, 1974), ps. 271-296.
- <sup>55</sup> LOPEZ BONET, Josep F., "Vindicació de les virtuts de l'aiguardent (1642-1643)", «Estudis Balearics», 20 (Palma de Mallorca, 1986), ps.37-47.
- <sup>56</sup> MOLHO, Isaac R. "El arte culinario de los judíos de los Balkanes", «Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona», vol. XXIV (Barcelona, 1951-52), ps. 187-193.
- SKHIRI, F., "Les traditions culinaires andalouses a Testour", «Cahiers des Arts et Traditions Populaires», 2 (Túnis, 1968), ps. 21-28.
- <sup>57</sup> La presència morisca fou poc important a Catalunya, i es concentrava a Tortosa i a la desembocadura de l'Ebre, on s'especialitzaren en el conreu de l'arròs, i en terres de Lleida. Molt més important fou la seva rellevància a València i Aragó.
- <sup>58</sup> ESPADAS BURGOS, Manuel, "Aspectos sociorreligiosos de la alimentación española", «Hispania», 131 (Madrid, 1875), ps. 537-565.
- <sup>59</sup> GALLEGO, A.-GAMIR, A., *Los moriscos de Granada según el sínodo de Guadix*. Granada, 1989, 308 ps.
- <sup>60</sup> ONGAS, Pedro, *La vida religiosa de los moriscos*. Granada (1a. 1915), 1990, 319 ps.
- <sup>61</sup> PESET-ALMELA, *Mesa y clase ...*
- <sup>62</sup> MARTINEZ RUIZ, Juan, "Notas sobre el refinado del azúcar de caña entre los moriscos granadinos". «Revista de Dialectología y tradiciones populares», vol. XX, (Madrid, 1964), ps. 271-288.
- <sup>63</sup> ONGAS, Pedro, *La vida religiosa ...*
- <sup>64</sup> ESPADAS BURGOS, Manuel, Aspectos sociorreligiosos ...  
DOMÍNGO, Xavier, *La mesa del Buscón*. Barcelona, 1981. 175 ps.
- <sup>65</sup> RIERA, Jaume, "La conflictivitat de l'alimentació dels jueus medievals". *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, (Barcelona, 1988), ps. 295-311.
- <sup>66</sup> PORCEL, Baltasar, *Els xuetes*. Barcelona, 1983, p. 72.
- <sup>67</sup> *Cárceles y mujeres en el siglo XVII. Razón y forma de la galera. Proceso inquisitorial de San Plácido*.. Ed. d'Isabel BARBEITO. Madrid, 1991, 265 ps.
- <sup>68</sup> HERAS SANTOS, José Luís de las, *La justicia penal de los Austrias en la corona de Castilla*. Salamanca, 1991, 376 ps.

- <sup>69</sup> MARAÑÓN, Gregorio, "La vida en las galeras en tiempo de Felipe II", en **Vida e Historia**, Madrid, 1953, ps. 94-124.
- ZYSBERG, André, **Les galériens. Vies et destins de 60.000 forçats sur les galères de France 1680-1748**. Paris, 1987, 474 ps.
- <sup>70</sup> Dietari de Jeroni Pujades, vol. III, p. 121.
- <sup>71</sup> MARAÑÓN, Gregorio, La vida en las galeras ..., p.103-104.
- <sup>72</sup> FRAILE, Pedro, **Un espacio para castigar. La cárcel y la ciencia penitenciaria en España (s.XVIII-XIX)**. Madrid, 1987, 224 ps.
- <sup>73</sup> CHAVES, Cristóbal de, **Relación de la cárcel de Sevilla**. Madrid, 1983, p.14.
- <sup>74</sup> CARRERA PUJAL, Jaime, **La Barcelona del s.XVIII**. Barcelona, 1951, ps. 395-406.
- <sup>75</sup> Cerimonial seráfico que contiene las cerimonias pertenecientes al Oficio Divino, celebración de la Misa, administración de los Santos Sacramentos, y a las fiestas principales del año, según el orden de la Santa Romana Iglesia. Acomodado a la práctica, y loables costumbres de los Frayles Menores Capuchinos de N.S.P.S. Francisco de la Provincia de Aragón. Pamplona, 1793.
- <sup>76</sup> Lazarillo de Tormes. Madrid, 1976. P. 66.