

MUJERES EN AYUNAS EL SISTEMA ALIMENTARIO EN LOS CONVENTOS FEMENINOS DE LA ESPAÑA MODERNA

*María de los Ángeles Pérez Samper
Universidad de Barcelona*

Mujeres en ayunas hubo muchas en la España moderna, unas por necesidad, porque su pobreza y su desvalimiento las obligaban a privarse con frecuencia de la comida y la bebida, otras por elección más o menos libre, sometidas, más o menos voluntariamente, a duras reglas, llevadas por la obligación familiar, por la conveniencia de hallar cobijo en un convento o por el anhelo verdadero de alcanzar un ideal de vida religiosa. Ayunaban por obligación o por convicción, unas, con el deseo de poder salir un día del hambre y vivir en la abundancia, otras, siempre en lucha con la tentación de ceder a los placeres del gusto, para poder alcanzar en la otra vida el banquete celestial. Por razones muy diversas y hasta opuestas, hambre, ayuno, abstinencia eran realidades muy presentes en la España moderna, para hombres y mujeres, para muchos de manera casi diaria, para casi todos como una amenaza siempre pendiente. Es interesante observar la idea y la práctica del ayuno en un grupo concreto de mujeres, las monjas.

La alimentación constituye una parte relevante de un estilo de vida, abarcando la totalidad de la experiencia humana, desde lo estrictamente material, la conservación de la vida, hasta la dimensión espiritual y religiosa, comer o ayunar en función de una finalidad de sometimiento del cuerpo a los valores del espíritu. De ahí que la religión haya marcado siempre unas normas alimentarias, que determinan factores diferenciales. El cristianismo es relativamente más libre que otras religiones en el tema de la alimentación, pero a lo largo de la historia la Iglesia configuró un conjunto de preceptos, básicamente dos, el ayuno y la abstinencia, obligatorios para todos los fieles, que se ampliaron y se radicalizaron en el caso de las órdenes religiosas, con diversas especificaciones particulares según las reglas y según se trate de órdenes masculinas o femeninas. En general las mujeres asumieron de manera más estricta estos preceptos y muchas de ellas llevaron hasta el extremo la negación del cuerpo, en su camino hacia el ideal de santidad.

Hemos elegido como objeto de nuestro trabajo el ejemplo de las órdenes religiosas femeninas derivadas del mensaje de San Francisco de Asís, clarisas,

franciscanas y capuchinas, casos muy significativos en la España moderna, por la gran extensión e influencia que alcanzaron y también por la rigurosidad de sus reglas, caracterizadas por el radical testimonio de pobreza evangélica, que se manifiesta claramente en sus normas alimentarias. En esas órdenes el espíritu de austeridad y mortificación, clásico de la vida religiosa, se planteó con especial exigencia y el ayuno se convirtió en norma común, no siempre igualmente respetada.

La aproximación que presentamos a la alimentación de algunos monasterios y conventos de clarisas, capuchinas y franciscanas hemos tratado de que fuese múltiple y diversificada, tratando de reconstruir el sistema alimentario, que es un conjunto muy complejo de ideales, normas, actitudes, valores, discursos, costumbres, maneras, contenidos, prácticas, determinado por motivos igualmente diversos, económicos, sociales, culturales, religiosos. Las fuentes de carácter normativo, como reglas y constituciones, las hemos complementado y contrastado con otras de diversos tipos, hagiografías, visitas pastorales, cuentas, recetarios, para tratar de conseguir un panorama lo más completo posible, acercándonos tanto al ideal como a la realidad, a la teoría y a la práctica, tanto al contenido concreto como a la mentalidad, la actitud y el discurso, sobre la alimentación de las diversas ramas del franciscanismo femenino en la España moderna.

La Regla de Santa Clara: El ideal y la norma.

En el caso de las "hermanas de San Francisco", en el marco de la gran familia franciscana, para las mujeres regía la regla dada por San Francisco a Santa Clara, y confirmada por el Papa Inocencio IV en 1256. Inspirada para la alimentación, como para todo lo demás, en la extrema sencillez y pobreza, característica del franciscanismo, ordenaba para las monjas el ayuno perpetuo.

"Las Hermanas ayunarán en todo tiempo; pero el día del Nacimiento del Señor podrán tomar dos refecciones, cualquiera que fuere el día en que cayere. A las jovencitas y débiles, y a las que sirven fuera del Monasterio, dispénseles con misericordia, así como pareciere a la Abadesa. Pero, cuando haya una causa manifiesta, no estén obligadas las Hermanas al ayuno corporal".¹

¹ Aguillo López de Turino, Jerónimo: *regla primitiva que la virgen Santa Clara dio a sus Monjas, traducida del original, con una explicación de la misma*. Barcelona, Tipografía Católica, 1902, 152 págs. Págs. 31-32.

El extremo rigor de la Regla Primitiva de Santa Clara llevó al Papa Eugenio IV en 1447 a declarar su mitigación, movido del deseo de "cuidar con especial atención de las familias de la Orden Seráfica, cuya santidad y virtudes produce tantos frutos en el pueblo cristiano", concediendo "todo aquello que sirve de ayuda para la multiplicación y conservación de las dichas familias de ambos sexos".² En materia de alimentación las disposiciones de Eugenio IV suavizaban notablemente las normas establecidas, afirmando

"que pareciéndole demasiado riguroso el ayuno perpetuo de la Regla de Santa Clara, ordena que las Monjas no sean obligadas a otros ayunos que a los de los Frailes Menores; y es su voluntad que en los ayunos de Cuaresma guarden la misma forma, en cuanto a los manjares, que guardan los Frailes Menores; y asimismo exime de ellos a las débiles y enfermas". En cuanto a los demás ayunos, como los de las Témporas, vigiliias de los Apóstoles y otros, "guarden la costumbre de las respectivas regiones, según las cuales les será lícito a las Monjas comer huevos y lactinios".³

Además se autorizaba a los Superiores para dispensar a las religiosas de todas las cargas perpetuas que pudieran resultar excesivamente duras, y entre ellas las referentes al consumo de los alimentos. Y permitía también excepciones extraordinarias, por ejemplo, como las Monjas vivían en la más estricta pobreza y se sustentaban de la limosna, en caso de hallarse sin otros medios, se las dispensaba de la prohibición del uso del tocino y de la manteca en las comidas.⁴ Posteriormente los Pontífices dictaron diversas disposiciones, confirmando las de Eugenio IV, como Julio II en 1504.

En definitiva, en la época moderna, las monjas sujetas a la Regla de Santa Clara, de acuerdo con la regla primitiva debían ayunar perpetuamente desde el día de su profesión, excepto el día de Navidad. Sin embargo, en virtud de la mitigación de la Regla primitiva, este ayuno perpetuo quedó reducido, siguiendo las disposiciones dictadas para los Frailes Menores. Ayunaban, pues, durante los siguientes tiempos y días: Desde la festividad de Todos los Santos hasta la del Nacimiento del Señor, todos los viernes del año, y la Cuaresma Mayor o de la Iglesia. Estaban obligadas también a los ayunos de las témporas y vigiliias y

² Ob. cit., pág. 18.

³ Ob. cit., pág. 19.

⁴ Ob. cit., pág. 20.

por Constitución, las monjas la Vigilia de Santa Clara, como los frailes la de San Francisco.

La obligación se consideraba grave respecto de los ayunos de la Iglesia, para las que tuvieran la edad reglamentaria, y precepto leve los ayunos fijados por la Regla, porque las disposiciones del Papa Eugenio IV no reconocía más que seis preceptos graves, entre los que no se hallaban los ayunos. Sin embargo, existían diversos criterios sobre este punto, ya que algunos opinaban que también debían ser graves, como lo eran para los frailes menores.

Existían diversos motivos de dispensa del ayuno, de acuerdo con la Regla, que aconsejaba tener en cuenta la edad, la debilidad y las causas manifiestas. En función de la edad, por ser todavía muy jóvenes o ya mayores. Las monjas profesas que hubieran cumplido veintiún años estaban obligadas a guardar los ayunos de la Iglesia y de la Regla, pero si eran menores se consideraba que debían respetar los ayunos de la Regla, que habían aceptado en la profesión, pues los de la Iglesia aun no les obligaban, aunque siempre con una cierta precaución. Resulta muy significativa esta sabia preocupación de la Regla primitiva, a pesar de su austeridad, por la alimentación de las monjas jovencitas, pues en tiempo de crecimiento el cuerpo tiene unas necesidades especiales, mayores que en la plena edad adulta. Igualmente sucedía con las monjas mayores. Según los moralistas, las sexagenarias se hallaban generalmente dispensadas del ayuno, aunque no existía propiamente ley que lo estableciera, y se acostumbraba a recordar a todas las monjas que gozaran de razonable salud que continuaran ayunando, puesto que habían profesado la Regla de por vida.

Además de la edad se tenía en cuenta la debilidad, la enfermedad en general y la necesidad en particular, como podía ser, por ejemplo, la debilidad de estómago que no permitiera a una monja guardar el ayuno. Si la necesidad fuera dudosa, se recomendaba reclamar el dictamen del médico y acudir al Provincial, que según las disposiciones del Papa Julio II podía dispensar por cualquier necesidad. Causas manifiestas por las que era posible dispensar del ayuno podían ser varias, como la realización de trabajos extraordinarios y otras causas justas. La dispensa la concedía el Provincial. La Abadesa y el Confesor no podían dispensar, sólo podían declarar que las monjas, en ciertos casos particulares y existiendo justa causa, no estaban obligadas al ayuno.

En España las monjas obedientes a la Regla de Santa Clara podían disfrutar de la Bula de la Santa Cruzada, de acuerdo con las disposiciones del Papa Eugenio IV, que permitían seguir las costumbres del país, y también

Eugenio IV, que permitían seguir las costumbres del país, y también según normativa del Comisario de Cruzada. Por tanto, tomando la Bula y rezando un Padrenuestro, un Avemaría y un Gloria, las monjas, ayunando, podían consumir carne, en los tiempos fijados por la Bula.⁵

Las monjas capuchinas del monasterio de Santa Margarita de Barcelona: Una aproximación a través de las constituciones.

La gran familia franciscana se multiplicó en numerosas y diversas ramas, que siguiendo siempre la inspiración del Padre San Francisco, llevaban a la práctica de diferentes formas y maneras su ideal de vida. Nos fijaremos concretamente en un ejemplo, el del monasterio de monjas capuchinas de Santa Margarita la Real, de la ciudad de Barcelona. Orden religiosa femenina de vida contemplativa, las capuchinas fueron fundadas por la catalana María Lorenza Longo en Nápoles en 1538 y se establecieron por vez primera en España en 1599, en Barcelona. La fundadora fue Sor Angela Margarita Serafí, conocida sobre todo por el apellido Serafina, feminización del apellido de su marido. Nacida en Manresa en 1543, murió en Barcelona en 1608 y en 1665 se inició el proceso canónico de su beatificación. Escribió numerosas cartas y versos.⁶

El primitivo convento se edificó sobre unos terrenos de Sarriá, regalados por la Reina Doña Margarita de Austria, esposa de Felipe III, en el año 1599. Pero como el convento era muy pequeño y muy pronto resultó insuficiente, las monjas capuchinas se instalaron por un tiempo en el convento de monjas canónicas agustinianas de Montalegre -actual Casa de Caridad-, que había quedado prácticamente vacío, a causa de la terrible peste, reducida la comunidad a sólo dos monjas en 1602. Allí permanecieron las capuchinas hasta que se terminaron las obras de ampliación de su convento, al que regresaron en 1604. La nueva capilla fue inaugurada pocos años después, en 1612. La comunidad vivió en ese recinto por varios siglos, hasta la desamortización de 1835.⁷

⁵ Ob. cit., págs. 88-91.

⁶ IRIARTE, Lázaro: *Venerable Angela Margarita Serafina. La fundadora que formó escuela*, Barcelona, 1984. Y *Catalonia Religiosa. Atlas Històric: Dels Orígens als nostres dies*, Barcelona, Editorial Claret, 1991, págs. 350 y 459.

⁷ PAGES, Francisco: *Breve reseña de la fundación del convento de religiosas capuchinas de Santa Margarita la Real, de Barcelona*, Barcelona, Imp. Altés, 1918, 8 págs. Y también TORRADEFLOT, Ignacio: *Cronicas de la Orden de Monjas Capuchinas en España*, Manresa, 1907, vol. I, apéndice segundo: Real Convento de Santa Margarita de Barcelona, págs. 387-424.

Las monjas capuchinas de Santa Margarita la Real se regían por la Regla de Santa Clara, ampliada y especificada por una serie de normas posteriores franciscanas y capuchinas, fijada en unas constituciones que revelan interesantes pormenores de la vida y costumbres de la comunidad a comienzos del siglo XVII.⁸

Por lo que se refiere al tema que nos ocupa, la alimentación, el capítulo III de la Regla y constituciones dadas al Monasterio de Santa Margarita repetía las normas sobre el ayuno perpetuo de la Regla primitiva de Santa Clara:

"Dejeunen las sors perpetuament. En lo dia de la Nativitat del Senyor en qualsevol dia que sia, poran pendre dos refeccions. Pero dispenses misericordiosament ab las jovens, dèbils, y que serveixin fora del Monastir, axi com apareixerà a la Abadessa. En temps de manifesta necessitat no sian obligadas las Sors al dejuni corporal".⁹

Y el capítulo V, bajo el título "De la abstinencia", ordenaba:

"Com segons la forma de vida en tots temps las Sors degan dejunar, diem que sempre, y per lo consegüent en tot lloch se deuen abstenir de menjar carn, exceptuats los dias que la poden menjar los Pares Caputxins, en los quals la poran menjar liberament, particularment en terras no tan fèrtils, a coneguda del Provincial en la Provincia del qual estarà, o del Ministre General del Orde, y encara que en dita forma de viurer se contiga aquesta clàusula. "Que en la Nativitat del Senyor en qualsevol dia que cayga, las Sors porien menjar duas voltas en aquell dia" declaram, que per açò no se'ls concedeix en tal dia menjar carn."

También se especificaban con detalle las circunstancias de dispensa del ayuno por razón de edad y debilidad, manifestándose a favor de un cumplimiento riguroso y estricto:

⁸ Arxiu Provincial dels Caputxins de Catalunya. *Regla segona del glorios Pare Sant Francesch, donada a la gloriosa Santa Clara, y confirmada per lo santíssim Pare Papa Innocencio Quari. Ab las necessaries declaracions, addicions, y correccions, fetas per lo Reverendíssim Pare fra Guillem de Casal, Ministre General del Orde de Sant Francesch, y per lo molt Reverent Pare Procurador General dels Pares Caputxins, y altres Religiosos. Per lo molt il·lustre y reverendíssim Senyor don Alonso Coloma, Bisbe de Barcelona, donadas a las Monjas Caputxinas del Monastir de Santa Margarida de la mateixa Ciutat. Ab llicencia, en Barcelona, per Gabriel Nogués, Any 1614, 449 pàgs.+ índice.*

⁹ Regla cit., Capítol III "Del Ofici divinal, y dejuni, confessió y comunió", pàgs. 15-16.

"Tes de advertir diligentment, que en la forma de viurer se conté, que las jovenetas, y débils se dispense com aparexerà a la Abadesa. Acerca de la qual dispensa comunment nes pot ben determinar la edat, ni debilitat, succeï nt moltes voltas que algunas són més robustas als tretze anys, que altres als setze, y otras se debilitan més per una breu, y lleugera malaltia, que otras per una llarga, y grave, y per tant las exortam en Jesu Christ que en açò sien prudents, de tal manera que segons Deu, y bona consciencia en ellas més resplandesca la caritat de Jesu Christ, que la carnalitat de aquest cos, y que sia més justa dispensa que cruel relaxació: perque moltes voltas se fan grans relaxacions per tals dispensas. Puga emperò la abadessa, o la sua Vicaria ab consell de las Discretas dispensar que las jovenetas, débils o malaltas menjén cada dia duas o més voltas quant ho requerirà causa justa, y verdadera, a las quals fassa proveï r segons la necessitat, o debilitat, que veurà tant en lo manjar, com en las otras cosas".

La pobreza era la norma máxima, que debía marcar continuamente la vida de las monjas capuchinas, cuya confianza en la Providencia se manifestaba en la dependencia de la caridad y la limosna para el sustento diario, pero sin caer en extremos que hicieran peligrar la continuidad de la comunidad religiosa por falta de medios. De ahí que se recomendara diligencia en el cuidado de las limosnas que aseguraran la supervivencia:

"També ordenam, que la Abadesa tinga diligent cuydado de las almoynas ques donen al Convent, que ab ellas en comú se proveesca a las Sors suficientment, segons la quantitat de las almoynas, pera que no tingan ocasió de desistir de la santa empresa per falta de comú, y suficient aliment".¹⁰

Una de las manifestaciones más evidentes de la pobreza y sencillez del estilo de vida de las monjas de Santa Margarita era la simplicidad del refectorio y de los utensilios de la mesa y la cocina que usaba la comunidad, pobreza que no era en modo alguno miseria o dejadez, pues se insistía especialmente en la limpieza y pulcritud. También se especificaba la estricta igualdad que debía regir el reparto de los alimentos, sin admitir preferencias más que para las religiosas enfermas. Según el capítulo XXI de la Regla:

¹⁰ Regla cit., Capítol V "De la abstinencia", págs. 125-129.

"Lo Refector ha de ser pobre, no molt gran, sols aja en ell tantas taulas com seran necessarias al número de las Sors, y sobre tot sia netissim. Hanse de assentar sols a la una part de la taula. No tingan tovalles sino un torcaboca, y ganivet per cada una. En lloch de tassas tingan unas escudellas de melica. Pera las malaltas poran tenir tassas de vidre no curiosas. Del refector tindrà carrech una Sor llega, o Corista, la qual ab molta diligència prepararà las taulas posant dins del torcaboca lo pà que serà poch més, o manco necessari pera cada qual. Y en distribuir lo pà, y les demés coses de la comunitat no fassa paticularitats, sino sols a las malaltas. Posar-se ha sobre la taula pera de dos en dos Religiosas una librelleta pera posar las inmundicias, com espinas, ossos, etc. De la mateixa manera pera dos en dos aja un saler, y un jarro de aygua. Lo vi porà aportar una Novícia, donant-ne per taula dos, o tres voltas."

La idea de comunidad y de igualdad de las monjas era significativamente resaltada en el tema de la alimentación, pues aunque alimentarse responde a una necesidad individual, constituye uno de los signos más señalados de constitución y definición de una comunidad. Por tanto, la regla hacía hincapié en la cuestión, también como medio de evitar posibles abusos particulares:

"No menjen, ni began fora de la comunitat sens expressa llicència de la Prelada, y en concedirla no volem que la Prelada sia fàcil. No tinga ninguna en particular cosa de menjar, o beurer en son poder. Tot fins a confitures volem que estiga en comunitat".

Junto con la oración en la capilla, la comida era uno de los principales actos comunitarios. Todas las religiosas, presididas por la Prelada, comían juntas en el refectorio del convento. Pero aunque fuese un acto en que se reunían todas las monjas, no era ocasión de comunicación y distracción. Aunque la comida debía hacerse en común, se realizaba en silencio y de forma estrictamente ordenada y reglamentada. Mientras las monjas comían, una de ellas leía en voz alta alguna lectura piadosa, relacionada con los Santos fundadores, San Francisco y Santa Clara, y con la orden capuchina, con el fin de subrayar el sentido espiritual que debía impregnar toda la vida de las monjas, incluso los actos más materiales, como era el de alimentarse. Si la comida era el alimento del cuerpo, la lectura devota era el alimento del espíritu:

"Procuren de llegir en lo refector mentre donaren refectió al cos, los llibres espirituals que la Prelada ordenará, y en particular las Chronicas del Pare Sant Francesch, especialment la primera part, en la qual és la vida de la mare

Santa Clara. Al principi de cada mes se llegirà la regla de la mare Santa Clara, y lo primer dia de cada semana que será feria, se llegirán las presents declaraciones, y constituciones".¹¹

El ritual, cuidadosamente detallado en la regla y constituciones del monasterio de Santa Margarita, tendía a poner de relieve ese sentido espiritual siempre constante en el ideal de vida religiosa. El capítulo XXII, dedicado a la hora de comer, resulta bien revelador, aportando además una valiosa información sobre la realidad cotidiana de aquel grupo de mujeres, en la Barcelona del siglo XVII. Ordinariamente el alimento se repartía en dos veces a lo largo del día, la comida y la cena. En épocas de ayuno, la cena se sustituía por una colación. La comida se hacía ordinariamente a las diez y media y en épocas de penitencia se retrasaba, hasta las once o las doce. Al comenzar y al acabar se rezaban una serie de oraciones. Durante la comida se guardaba perfecto silencio, recurriendo a las señales para comunicarse. Todas las monjas debían prestar atención a la lectura. Cada detalle estaba cuidadosamente ritualizado, desde la forma de organizar las lecturas, hasta la manera de recoger la mesa, tarea que estaba encomendada a las monjas más jóvenes y a las novicias, como expresión de que se consideraba un trabajo especialmente humilde. La actitud debía ser de recogimiento y gravedad. Todo debía hacerse en orden y con limpieza. Se trataba, en definitiva, de sublimar el acto de comer y convertirlo en un acto espiritual, alejándolo todo lo posible de la materialidad de la nutrición, transformarlo en un acto más de mortificación y negación, apartándolo de cualquier relación con el placer de la comida:

"Vinguda la hora de dinar que será comunment a las deu y mitja, y los días de dejuni tocadas las onze, y en la Quaresma las dotze, la Sacristana donarà tres batalladas ab la campana del cor, y en oyr aquest senyal, la Refectorera toque la teula, y aquí mateix acudan totas las Sors ab gravetat, y mortificació, y ajuntadas agenollarse han en terra en dos regles, y la Prelada devant de totas, diran un De profundis, ab Requiem aeternam, y oració per las ànimas, respondent totas per sos versos. Acabada la oració, y versos alçarse han, y la Hebdomadaria entonarà cantant lo Benedicite, y faran la benedicció ab les demás còses, com està en lo fi del Breviari. Després se assentarán en taula primer la Prelada, y las demás per son orde. En ser assentadas juntaran las mans sobre del torcaboca escoltant ab atenció la lliçó, la qual llegirà la primera Acòlita, y en

¹¹ Regla cit., Capítol XXI "Del Refector", págs. 292-298.

aver llegit duas, o tres clàusulas, la Prelada farà senyal, pegant ab lo ganivet demunt de la taula. Fet aquest senyal farà cada una la creu sobre del torcaboca, y començarà de menjar ab la benedicció del Senyor. Encontinent la germana cuynera portarà las escudellas, y lo demès ab una post donant a cada una sa part. Procuren menjar ab tota netedat, y no perdan la atenció a la lliçó, porque no prive l'ànima de sa refectió, la refectió del cos. En taula, y menjant en comunitat, no ès llicít demanar ninguna cosa, sino pa, y aygua. Lo modo de demanar serà fer a pegant dos, o tres colpets ab lo ganivet a la vora de la escudella del beurer, y la Refectorera alçant-se proveirà lo necessari. Pera llevar lo inconvenient de fer dos taules, si volran poranse partir la lliçó entre sis, o set en la forma següent. LLegit que aurà la primera Acòlita una estoneta, com una pàgina, o columna, la Prelada farà senyal pegant en taula ab lo ganivet, y aquí mateix pendrà lo llibre la que està mes prop de la quel deixa, y continuarà la lliçó, y desta manera continuant fins ajan acabat de dinar. Si alguna aurà acabat de menjar, més prest que las altras, la Prelada li porà manar donar lo llibre, y llegirà fins a la fi. La que llitg té de estar de peus, y en lo principi de la lliçó inclinant lo cap a la Prelada, ha de dir, Benedicite. Quant totas auran acabat de menjar, la Prelada farà senyal, y alçarse han sis o vuyt de las més jovens, o novícias si ni aurà, y ab presteza llevaran totas las cosas de taula, primerament los plats y escudellas, y librelletas. Després los torcabocas, lo pa, la sal, las escudellas del beurer, y los jarros de aygua, posant concertadament cada cosa en son lloch. Dexaran emperò lo necessari si algunes restaren pera segona taula. Acabadas de llevar estas cosas la Prelada tornarà fer senyal, y la que llitg cessarà y dirà cantant, Tu autem Domine miserere nobis, y las demés ya de peus diràn Deo gratias.¹²

Las otras comidas, cenas y colaciones, según señala el capítulo XXIII de la regla del monasterio, tenían rituales similares, variando las oraciones:

"A Sopar guardaran las mateixas ceremonias... Los dias de dejuni faran totas juntas collació en lo refector, y en lloch de benedicció diran agenolladas en terra totas ab veu baxeta la Ave Maria, y acabada dirà la Prelada, Cibum, et potum charitatis benedicat dextera Dei Patris, Amen. Y assentantze faran collació ab silenci. Y per quant estaran allí poch noy aurà pera que llegir... Quant auran acabat de sopar, o de fer collació aniran totas juntas devant del Santíssim Sagrament..."

¹² Regla cit., Capítol XXII "De la hora de dinar", págs. 298-308.

Después de señalar una serie de rezos que debían hacer las monjas, continúa la Regla indicando la obligación de lavar la vajilla y los demás utensilios: "Aniran a la cuyna a netejar las escudellas, y lo demés..." Tras unas cuantas oraciones más venía la recreación. Por último las constituciones establecían la posibilidad de un segundo turno de cena, si era necesario:

"Si algunes eren restades per justa ocupació de la primera taule vagen a la segona, y assenyal la Abadessa qui las provezca de las cosas necessarias, y las tals tingan summo silenci, y santas meditacions lo millor que poran".¹³

En el siguiente capítulo, el XXIV, se trataba el tema de la cocina y la cocinera, con interesantes precisiones y consideraciones sobre el trabajo y la pobreza. De entrada se alababa la dignidad del oficio, invocando el ejemplo evangélico de Marta, y se exortaba a las monjas a no poner reparos a cumplir con el encargo de cocinera:

"La obediència de la cuynera tindrà una de las Sors llegalas, o sino una Corista, y ninguna repar en aceptarla, ans be qualsevol se te de tenir per dichosa de aparellar lo menjar a las esposas de Jesu Christ, y de tenir en la casa del Senyor lo ofici de Santa Marta."

Entre las obligaciones de la monja cocinera se encarecía la limpieza, la solicitud y la puntualidad, encargándole expresamente que preparara una comida buena y saludable. También se insistía en que se guardara la igualdad, sin preferencias:

"Procur la Cuynera, que ab tota netedat estigan las cosas pobras, y ben aparelladas, y cuytas pera que no fassen mal a las Sors. Procur amb molta sollicitut, que totas las cosas estiguen aparelladas a sa hora, porque la comunitat nos aja de guardar que és gran inconvenient. (...) Tinga cuydado la Cuynera, que en lo repartir las viandas vaje ab igualtat, no fent particularitats, sino a qui la Prelada manarà."

Para ayudar a la cocinera en su trabajo, la superiora podía nombrar a otras religiosas. También podía designar a dos para lavar la vajilla, tarea que debían hacer recitando alguna oración:

¹³ Regla cit., Capítulo XXIII "Del sopar, y collació", págs. 308-311.

"Y per assegurar que noy aja falta porà la Prelada assenyalar cada semana una novicia, o més, segons la necessitat, peraque li ajuden, o altres sors, si la Prelada li apareixerà (...) Porà també la Prelada cada semana senyalar dos Sors que renten las escudellas passant totas per tanda, y mentre rentaran poran dir algun psalm o hymne de nostre Senyora".

Se aprovechaba la oportunidad para insistir en la pobreza. Un plato de legumbres para comer y un plato de ensalada para cenar se ponía como ejemplo del alimento cotidiano. De este modo las religiosas capuchinas no sólo compartían la pobreza obligatoria de muchas gentes, sino que se ganaban el cielo:

"Quan se oferesca que tingan poch que menjar, prengan paciència, y pensen que han votada pobreza, y que si assí tenen falta, que en lo cel tindran abundancia. Alegrarse han en lo Senyor si peral dinar no tindran sino una escudella de llegums, y a sopar un plat de enciam, que a molts servents de Déu los succeix de aquesta manera lo major part del any. Pero no per esta ocasió pateixen muy notable necessitat, y a més de que aquesta dichosa fam se te de convertir en molt gran saturitat, y la santa pobreza en summa riqueza, redundan de aquesta abstinencia y parcimonia grandíssimas utilitats espirituals, y temporals."¹⁴

En ciertas ocasiones el alimento de ser habitualmente signo de penitencia religiosa se convertía en signo de castigo de una falta grave, tanto por su drástica reducción, sólo pan y agua, como por la humillación a la hora de tomarlo, en el suelo, en medio del refectorio, ante la mirada de las demás religiosas. En el capítulo IX de la regla del Monasterio de Santa Margarita, dedicado a la penitencia, se indica:

"Si alguna de las Sors contra la forma de la nostra professió instigada por lo enemich, aura pecat mortalment, y amonestada dos o tres voltas per la Abadessa, o per las altras Sors nos esmenarà, tants dias com sera contumaz, menjarà en terra devant de las altras Sors pa, y aygua en lo refector, y estiga subjecta a altre major castich si li apareixerà a la Abadessa, y juntament mentre que estarà contumaz sia feta oració pera que lo Señor illumine lo cor de aquella

¹⁴ Regla cit., Capítol XXIII "De la cuynera y la bugada", págs. 311-316.

a penitencia. Tingan compte la Abadessa, y las altras Sors, que no prengan yra, nos conturben per lo pecat de alguna..."¹⁵

**La venerable madre Angela Margarita Serafina
y Sor Dionisia de Ginebrosa.
Una aproximación, a través de dos experiencias individuales.**

El rigor de la Regla era en ocasiones todavía más agudizado por algunas monjas especialmente mortificadas y deseosas de realizar un mayor esfuerzo en pos de la santidad. La pobreza y la penitencia eran llevadas a veces hasta extremos verdaderamente exagerados. El alimento era un buen signo a la hora de expresar la renunciación del mundo y de las cosas terrenales, como vía ascética hacia la purificación del espíritu y el acercamiento a Dios. De ahí que algunas monjas vivieran de forma especialmente tensa y conflictiva, casi patológica, su relación con el alimento. Muchas biografías de monjas de la época relatan con múltiples ejemplos el extremado rigor alimentario. Independientemente de que se trate de episodios ciertos, exagerados o inventados, lo interesante es que se presentan como modelos de un estilo de vida ideal.¹⁶

Un significativo ejemplo de las especiales referencias entre alimentación y vida religiosa, que constituyen una realidad y una sensibilidad específicas, tan distintas a las habituales en la mayoría de las gentes, puede ser el de la fundadora del monasterio de Santa Margarita la Real, la madre Angela Margarita Serafina. En la historia de su vida, escrita por el jesuita Juan Pablo Fons y publicada en 1653, se insiste en su templanza y en la "maceración" de su cuerpo con

¹⁵ Regla cit., Capítol IX "De la penitencia que se ha de donar a las Sors", pág. 41.

¹⁶ Sobre la significación del ayuno y la abstinencia en la vida de la mujer resulta interesante el libro de R. M. BELL: *Holly anorexia*, Chicago and London, The University of Chicago Press, 1985, en el que se recoge la biografía de 262 mujeres italianas, entre 1200 y 1900. Debo la referencia al profesor Antoni Riera Melis en su interesante trabajo "El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media" en *Representaciones de la sociedad en la Historia: De la autoconformación a la utopía*, Instituto de Historia, Simancas, Universidad de Valladolid. Un interesante ejemplo español de la época moderna, el de las monjas carmelitas descalzas, ha sido estudiado por M. Mercè Gras i Casanovas: "Cuerpo y alma en el Carmelo descalzo femenino. Una aproximación a la alimentación conventual en la Cataluña moderna" en *Studia Historica. Historia Moderna*, 14, 1996, 1er semestre, Salamanca, Ediciones Universidad, ps. 207-221.

ayunos y penitencias.¹⁷ Comía muy poco, hasta quedar al límite de la supervivencia. Comía alimentos muy pobres y tan bajos que eran casi impropios de la alimentación humana. Mortificaba el sentido del gusto, prohibiéndose hasta el más sencillo de los placeres. Algunos pasajes de la obra pueden resultar ilustrativos de esta mentalidad rigorista:

"Ayunava en estos años que estuvo en Manresa (que eran como su noviciado) cada día, comía sola una vez, y essa a la tarde; su comida, y colación que ivan juntas, era una poca de ensalada sin aceyte, ni sal, con solo vinagre, y una ravanada de pan, y bevia una sola vez de agua. Otras vezes dexando las yervas, comía con el pan alguna naranja; por manera que su comida era un perseverante ayuno, mas para evitar la muerte que para sustentar la vida; juzgavan muchas personas cuerdas ser casi imposible poder passar un cuerpo humano con tan poco, y rústico alimento; no faltando por otra parte a las ocupaciones de oración, labor de manos, y enseñanza de niñas, y lo que excede toda ponderación de asperezas, y penitencias, que eran para un gigante".

"Solo con yervas se mantenía aquel Angel Divino (dize el Padre Maestro Zamora) y tan humilde, que no se hallaba digna de comer otros mantenimientos, sino los que lo son de los brutos animales, y esos sin aceyte que los ablandasse, ni sal que les diera gusto, porque en solo Dios tenía sus gustos librados. Dice San Bernardo, y aun desmiente a los que dizen, que el vivir bien, consiste en comer bien, vulgo dictur, qui se bene pascit, bene vivit, et mentitor est iniquitas sibi, ile bene vivit, qui bene facit: Aquel vive bien, que hace bien, no el que come bien, pues en comer, y beber no difiere el hombre de las bestias, si en comer con templanza, y mortificación, como comía esta abstinente muger. La maceración de su cuerpo era igual, y aun mayor que su abstinencia..."¹⁸

"El rigor de la abstinencia, y tesón de ayunos, que escrivoos... continuó Serafina en el estado Religioso, tomando tan poco alimento, que algunos juzgaron se sustentava de milagro por lo poco que comía; guisava con pías, y santas consideraciones para satisfacer más al gusto del espíritu, que el apetito del cuerpo... En la mesa demás de la bendición común, que ella sola que presidía echava, bendezía en particular quanto le davan para comer, y beber, y sobre el

¹⁷ FONTS, P. Juan Pablo: *Historia y vida de la venerable madre Angela Margarita Serafina, fundadora de religiosas Capuchinas en España y de otras sus primeras hijas, hasta el año de mil seyscientos veinte y dos*, Barcelona, Cathalina Mathevad, 1653, 252 fols.+ indice.

¹⁸ FONTS, P. Juan Pablo: *Historia y vida de la venerable madre Angela Margarita Serafina*, fol. 26.

consuelo de la devoción hallava grande alivio, que corregía algún tanto a aquella excesiva amargura, y hediondez con que la atormentava el Demonio, al tiempo de la comida".

"Menudas parecerán estas cosas a los que hilan grueso, y atienden más en la comida a gruesos, y buenos bocados, que a estas que llaman menudencias, y lo son para ellos, que de menudos los pierden de vista, y comen a veces como brutos sin acuerdo de Dios, que sin merecerlo les provee con largueza de abundante comida: no se tragará la otra monja con la lechuga el Demonio: la santi-guará..."¹⁹

A la rigurosa penitencia de la Madre Serafina se unía la exaltación de su hagiógrafa, pero en ambos casos resulta reveladora la experiencia, ya sea vivida personalmente, ya sea relatada como modelo y ejemplo a seguir.

Otro buen ejemplo pueden ser algunos episodios de la vida de otra monja del mismo monasterio de Santa Margarita la Real, Sor Dionisia de Ginebrosa, natural de Olot. Según explica también el padre Fons, antes de su profesión, su confesor, Antonio Boscán, canónigo de la Colegiata de San Félix de Girona, para probar su espíritu, le ordenó pedir la comida de limosna:

"mandóla una vez que fuesse al Convento de San Francisco, al tiempo que dan a los pobres la limosna, y comiesse de aquella escudilla sentada entre ellos. Fue Dionisia con grande alegría, pidió su limosna, y la comió: dando cuenta después al Confessor de su jornada, fue por él severamente reprendida, porque así avía usurpado y comido lo que era de solo los pobres, y la ordenó, que al otro día llevasse una buena escudilla al Convento para los pobres, y la diesse al Padre Portero, y dixesse: Padre mío, vengo a restituir lo que ayer hurté a los pobres por ser tan golosa y comilona. De la manera que el Confessor lo ordenó, lo puso por obra la bendita hermana, sin réplica chica ni grande, con no pequeña admiración del Portero, y grande edificación del mismo, y de quantos lo vieron y supieron".

En este caso el alimento se convierte en una oportunidad de compartir con los pobres la experiencia de recibir la comida de limosna y, sobre todo, en lección de humildad y obediencia ciega. Rayando el episodio en lo milagroso,

¹⁹ Idem, fols. 129v-130.

según el biógrafo: "una cosa prodigiosa, con que nuestro Señor quiso premiar su obediencia, y mortificación, porque llevando no más que una medida escudilla de guisado, al entregarle al Padre para los pobres, se hallaron tres".

Dionisia de Ginebrosa también practicó intensamente la negación del cuerpo, aun antes de hacerse monja: "En la penitencia y castigación de su carne fue extremada, ayunaba muy de ordinario, y tomava rezias disciplinas, de tal arte, que con ser donzella gallarda, y bella, se paró en breve muy flaca y amarilla". Cuando entró en el convento de las capuchinas su mortificación aumentó, comenzando por tener que ocuparse del oficio de cocina, que le desagradaba mucho:

"Fue tanto mayor el exemplo desta humildíssima Religiosa en aceptar, y hazer la comida con tanta perseverancia, quanto era más aseada, y su natural averso a entrar, y manejar cosas de aquella oficina. Pero nihil arduum mitibus, dixo San León, no ay cosa difícil que no la vença el manso, y humilde coraçon. En guisar, tenía consideración, que guisava para esposas de Jesucristo... con esta consideración andava muy solícita, y con no menor limpieza aparejava la comida. Mirava grandemente la pobreza, sin que por ella se perdiesse, ni gastase cosa alguna, que la necesidad no lo requiriesse. Aunque el oficio que hazía, era de tanta penitencia, y grande mortificación, la hazía muy grande".

Y no era sólo su penitencia el oficio de cocinera, sino que llevaba el ayuno hasta el extremo:

"En la abstinencia era singular, y aventajada; porque era mucho mayor su trabajo, que su tan ligera y basta comida podía llevar. La ordinaria era, comer los mendrugos más duros y mohosos, y lo que las demás Religiosas dexavan en el plato; y algunas vezes lo de algunos días guisado, y a no irle la mano la Abadessa, comiere mucho peor, según castigara su cuerpo, llamávale el Burrico..."

Para Sor Dionisia, monja cocinera, lo único que contaba era Dios. Resulta sugestiva, para comprender el papel de la alimentación en la vida religiosa, la imagen que nos brinda su biógrafo: "Era muy dada a la oración, y parece que vivía de solo ella, y demás de lo común... tenía largos ratos en la cozina, puesta de rodillas a vista del fuego..."²⁰

²⁰ Idem, fols. 219v-221v.

Las monjas del Convento de la Purísima Concepción de Tortosa: Más vivencias personales, a modo de ejemplo.

Experiencias similares a las de las monjas del monasterio de Santa Margarita la Real de Barcelona podrían encontrarse en otros muchos conventos de aquel tiempo. Por ceñirnos a la gran familia franciscana, citaremos otros ejemplos, pertenecientes a la vida de varias monjas franciscanas descalzas del convento de la Purísima Concepción Victoria, de Tortosa, fundado en 1644. Según Cristóbal de Berlanga, que en 1695 publicó un libro sobre la historia de esta comunidad, su regla era muy estricta:

"Ayunan adviento, comenzando este, desde todos Santos, y quaresma, todos los Viernes del Año; las vigílas de Festividades de Christo, y la Virgen, y los Sábados; aunque en ésto es sólo devoción, y no pueden obligarlas a ello. Los Miércoles tienen abstinencia de carne, que suelen hacer las más por su devoción, riguroso ayuno".²¹

El rigor de su régimen de vida era tan grande, que aconsejó a las autoridades eclesiásticas su mitigación:

"Porque advirtiendo el mesmo Señor obispo la insuperable carga de vida tan austera, rigorosa, y penitente, que les quitava las fuerças y quebrantava la salud, mudó muchas cosas... Moderó los ayunos, y demás penitencias; perseverando en comer pescado... hasta que visitando aquel convento el Illustríssimo Señor Obispo Don Gregorio Parceró de Castro, Prelado insigne en todas calidades, las mandó comer carne; embiándoles un día de Navidad la comida, con orden de perseverar de allí adelante en usar semejantes alimentos; guardando la abstinencia de los Miércoles, y Adviento... conforme lo disponen sus reglas".²²

El mismo autor recoge en su libro diversas biografías de monjas del convento de la Concepción, comenzando por narrar la vida de Sor Paula de Jesús María, fundadora y primera vicaria del convento, nacida en Ginestar, obispado de Tortosa, en 1608, y muerta en 1670. A pesar de su condición de fundadora, "era muy frecuente en ayudar a lo de la cocina; limpiando por sus

²¹ BERLANGA, Christoval de: *Fundación, origen, progresos y estado de el religioso convento de la Purísima Concepción Victoria de Monjas descalças de el Orden de Nuestro Padre San Francisco... de Tortosa*, Barcelona, M. Gelabert, 1695, pág. 20.

²² Idem, pág. 104.

manos el pescado; fregando los platos, y barriendo éstas, y otras oficinas..."²³. Y añade más adelante Berlanga:

"Ya era sabido, que no teniendo otra ocupación, la hallarían en la cocina en talle de oficiala de aquel empleo, con la sartén, el estropajo, olla, escova en la mano, y tal vez con el cuchillo escatando el pescado. Allí recibía las religiosas, y dava las órdenes, y licencias, que le pedían, y desde allí gobernava con admirable dirección su Convento".²⁴

La afición de Sor Paula a la cocina, además de poner de relieve su sencillez, manifiesta también la mentalidad del autor del libro, que señala especialmente un hecho acaso notable en una madre fundadora, pero en el que se ocupaban la mayoría de las mujeres de su tiempo, excepto las más privilegiadas. Episodio, pues, doblemente revelador de la mentalidad de la época.

Otro ejemplo lo proporcionan anécdotas de la vida de otra monja del mismo convento, Sor Antonia del Niño Jesús, en el siglo Febronia Marco, natural de la misma Tortosa. De pequeña, según cuenta Berlanga, "era ya entonces muy compasiva con los pobres; dávales el pan, que llevaba en la mano de su almuerzo, o merienda..."²⁵ Pero no sólo reducía su alimento, para compartirlo con los necesitados, sino que ampliaba el sacrificio, castigando el sentido del gusto: "Llevaba en la boca algún grano de acíbar para mortificar el gusto".²⁶ Cuando era maestra de novicias, para enseñar por vía de ejemplo la dignidad de todos los oficios del convento, "las fiestas acudía con ellas a la cocina a fregar platos, y ella echava mano de lo más sucio, y ahumado, como: ollas, caçuelas y otras alajas más costosas de limpiar".²⁷

Otra experiencia interesante es la de Sor Clara de la Madre de Dios, Emerenciana Fuster, de Tortosa, quien como enfermera de la comunidad se preocupaba por la salud y adecuada alimentación de todas las monjas:

"Estendíase su mucha caridad a las sanas: porque; viendo que alguna se allava fatigada; por haverse empleado en alguna ocupación penosa, y de trabajo, le parecía era accidente de su inspección, que devía socorrer, y aliviar la

²³ Idem, pág. 147.

²⁴ Idem, pág. 150.

²⁵ Idem, pág. 155.

²⁶ Idem, pág. 161.

²⁷ Idem, pág. 162.

enfermera: y con esto partía para pedir licencia a la Madre Abadessa para llevarle algún regalito; y conseguida, iba a buscar lo mejor, que allava en la dispensa; y lo admirable es, que teniendo necesidad por sus muchos años, algunas veces, de este alivio... nunca admitió sinó un pedacito de pan".²⁸

Su afán de penitencia era también extremo:

"Los ayunos, frecuentes, los más a pan y agua; y aún, quando su fatigada edad no podía llevar esta rara abstinencia, se conservó en ayunar Viernes, y Sábados, hasta que sus Prelados la mandaron comer carne. Entonces viéndose privada de éstas, y otras mortificaciones, buscó nuevo modo su fervor, llevando a la boca axenjos, u otra cosa, que le llevasse amargo el paladar, y desazonado el gusto".²⁹

El celo en el ayuno y la abstinencia era llevado con frecuencia por algunas monjas, como puede verse por multitud de ejemplos, mucho más allá de la más exigente interpretación de la Regla, apurando, por devoción más que por obligación, el rigor en todo lo relacionado con la alimentación, reduciendo la cantidad y la calidad y recurriendo a los productos más pobres. Así, otra de las monjas del convento de la Purísima, Sor María de la Cruz, en el mundo Leocadia Calduc, natural de Xert (Valencia), perteneciente al obispado de Tortosa, "ayunava lo más del año; los Viernes a pan, y agua, las quaresmas las passava enteras; comiendo un poco de pan, ojas de lechuga, y cortezas de naranjas".³⁰

Muy interesante resulta la experiencia de otra monja cocinera, Sor Jacinta del Padre San Francisco, en el mundo Marcela Ripoll, de Tortosa. Según cuenta Berlanga, era muy humilde, mortificada y parca en sus comidas: "Siempre le pareció ser inútil, y que comía el pan de balde. De aquí nacía guardar los mendrugos, que sobraban en la messa a las otras, y de éstos se alimentava; y haziéndosele con el tiempo duros, los ponía en agua, y assí remojados eran para su humildad, y mortificación gustosísimo alimento".³¹ Alimentarse de las sobras era su costumbre habitual, Berlanga insiste en subrayar el hecho: "Con ocasión de el empleo de la dispensa, era ordinario sentarse a la segunda mesa; donde sólo comía los mendrugos, que el día, o antes avía recogido. De lo que

²⁸ Idem, pág. 167.

²⁹ Idem, pág. 168.

³⁰ Idem, pág. 178.

³¹ Idem, pág. 212.

sobrava, y dexavan las Religiosas de la primera mesa, formava una pobre pítanza: y era lo más común passar sin ella con sólo la escudilla, o potage de legumbres".³² A pesar de la permanente tentación que le suponía su constante contacto con los alimentos, su austeridad personal era absoluta: "Con tener a su cuidado, y manejar por muchos años quanto avía en la casa para alimento de las Religiosas, assí de frutas, como de algunos dulces, de que hazen alguna provisión para las enfermas, nunca provó un grano de uva, ni otro manjar".³³ En cambio, como cocinera se preocupaba mucho de la alimentación de sus hermanas, y así: "Sucedía no pocas vezes, que, concluidas las provissions, no tenía en la dispensa, que dar de postres a las Monjas. Aquí era su aflicción...". Cuenta también Berlanga un detalle muy interesante sobre el ingenio que Sor Jacinta aplicaba a inventar nuevos platos para la comunidad: "Recién fundado el convento les faltavan a las Religiosas, por descuydo de los que administravan, algunas cosas necesarias. Y creyendo ser ocasión, que Dios las traía para exercitar la mortificación, passaban cenando algunas noches algarrovas secas; y otras sólo pan. La caridad de la Hermana Jacinta, que sentía sobre manera ver a sus Hermanas con tan parco alimento, la hizo discurrir un guisado de ojas de parra, que avía en la clausura. Y lo disponía, y sazónava de tal manera, que tenían refección gustosa, sin saber lo que era..."³⁴

Lo común era que las monjas utilizaran la alimentación como uno de los instrumentos de penitencia, de castigo del cuerpo, al que veían como enemigo del alma, enemigo al que había que vencer para poder progresar en el camino de la espiritualidad. Como decía Berlanga a propósito de Sor Jusepa de la Presentación, antes de profesar María Sancho, de Tortosa, "maltratava su cuerpo con asperezas, llamándole: el traidor, infame, enemigo de su alma; y tratándole como a tal, le afligía con terribles penitencias".³⁵

Sin embargo, en ocasiones el alimento también en la vida religiosa se transformaba en signo de fiesta y de alegría. Un caso puede ser el de Sor Cándida de la Assumpción, sobre la que Berlanga escribía:

"Era muy alegre, y apacible, mostrava esta alegría singularmente en los días de pasquas del nacimiento, de que era muy devota, y gustava mucho, que

³² Idem, pág. 217.

³³ Idem, pág. 217.

³⁴ Idem, pág. 215.

³⁵ Idem, pág. 317.

las religiosas la festejassen con regosijos. Quando amassava para estas fiestas, sazonavava alguna porción de massa, y formava varias cosillas, que dava a las novicias, para que éstas las presentassen al niño Jesús".³⁶

Esta pequeña colección de vivencias personales de varias monjas, así como los relatos que de ellas hacen los autores de los libros, escritos con evidente intención ejemplificadora para otras monjas y para los fieles en general, a pesar de lo que puedan tener de piadosa idealización, pueden, sin duda, resultar ilustrativas de la mentalidad religiosa devota respecto a la alimentación.

Las monjas clarisas de Santa María de Jerusalén de Barcelona: Una aproximación a la realidad, a través de unas cuentas.

El monasterio de Santa María de Jerusalén, de la Orden de Santa Clara, fue fundado en Barcelona en 1453. Sobre esta comunidad de vida contemplativa, sujeta a la Regla de Santa Clara, poseemos interesante información sobre la realidad de su alimentación cotidiana a través de una documentación muy diferente a la Regla. Se trata de un libro de cuentas generales, que abarca más de un siglo, desde el año 1725 hasta el 1835, fecha de la desamortización liberal.³⁷

En el libro de cuentas figuran aquellos alimentos que compraban, pero evidentemente existían otros que podían consumir, procedentes, por ejemplo, de limosnas y que como no tenían que pagarse no aparecían reseñados. Además consta por la misma fuente que el monasterio tenía un huerto, cuidado por un hortelano al que se le pagaba un salario, y para el que se compraba plantel. Por otra parte también consta que las monjas criaban tocinos y cada año hacían la matanza, figurando en las cuentas los jornales de los matarifes y las mondongueras.

Por las características de la contabilidad, realizada globalmente por trienios, sólo resulta relevante comentar los productos que aparecen, destinados a la alimentación de la comunidad, aunque no fuesen los únicos, ni tampoco

³⁶ Idem, pág. 237.

³⁷ Monasterio de monjas clarisas de Santa María de Jerusalén. "Llibre de Comptes Generals y Estat en que queda lo Real Monestir de Nostra Senyora de Jerusalem de Barcelona. 1725-1835". Agradezco sinceramente la ayuda que me proporcionó Fra Valentí Serra de Manresa, Archivero Provincial de los Capuchinos de Cataluña, para localizar esta documentación, así como las facilidades que tanto el archivero como las monjas clarisas del monasterio me brindaron para poder consultarla.

pueda saberse con certeza la frecuencia de su consumo. En ocasiones figuran algunos productos para los que se hace constar su destino concreto, gallinas para las enfermas, vino para los capellanes, chocolate para las visitas. Periódicamente figuran los productos vinculados a festividades típicas del calendario litúrgico, como el cordero para Pascua, según se hace constar expresamente, y los turrónes y "neules" para Navidad. En el periodo 1732-1735 consta el refresco que se sirvió con ocasión de la entrada en el convento de la Sra. Dña. Teresa de Borbón, en el que se gastaron 80 libras, buen ejemplo de un gasto extraordinario. También figuran otros productos no alimenticios, pero relacionados con la cocina y la mesa. Los productos que aparecen son los siguientes:

* El pan, de diversas clases y precios, apareciendo con regularidad el pan para sopas.

* Trigo, harina, sémola, fideos y macarrones. Arroz, harina de arroz, almidón. Harina de maíz, en el período 1807-1814, años de guerra en que la escasez y la carestía obligaba a recurrir a productos antes poco utilizados en Cataluña en la alimentación humana.

* La carne, normalmente denominada de forma genérica, precisando algunas, como cordero pascual, carnero, ternera y buey, también despojos, concretamente sesos, pies, tripa y otros menudos.

* El tocino figuraba en general y también se precisaba: tocino salado("cansalada"), manteca("llard"), "butifarra" y lomo.

* Conejos.

* Volatería, denominada en general, y especificando en pollos, pollas, gallos, gallinas, pavos y pichones.

* Huevos.

* Pescado, diferenciando entre pescado fresco en general y pesca salada, con productos concretos variados, como el bacalao, el congrio seco, el atún, los arenques, la "sorra" y la "sorreta".

* Verduras, también en general, a veces señalando su finalidad, verduras para la "escudella" y a veces detallando, ensaladas, escarolas, coles, nabos, chirivías, ajos, cebollas, escaluñas, berenjenas, alcachofas, habas, guisantes. Y legumbres, como garbanzos, judías, habichuelas. También aceitunas y setas. En el periodo 1807-1814, en plena guerra de la Independencia, aparecen por primera vez en la contabilidad las patatas, un producto que comienza a integrarse en la alimentación humana como consecuencia de la escasez y la carestía.

* Fruta fresca, mencionando concretamente manzanas, peras y ciruelas, y frutos secos, almendras, avellanas, nueces, piñones, uvas y ciruelas pasas, higos secos, orejones, castañas, "cascabellitos".

- * Aceite.
- * Sal, distinguiendo entre sal gorda y sal fina.
- * Especias, en general, y en particular, pimienta, canela y azafrán.
- * Azúcar. Miel, señalando en ocasiones, miel para confituras.
- * Postres y dulces de diversos tipos. Postres típicos de Navidad: Turrones y "neules". Diversas pastas: Bizcochos, sequillos, "melindros", "coques" y "mitjas qüernas".
- * Anís, hierba aromática utilizada como condimento, y anises, en forma de confites.
- * Chocolate, señalando para la comunidad y para obsequiar
- * Vino, especificando, vino tinto y vino blanco e indicando su finalidad, vino de Misa, vino para la comunidad, vino para los capellanes. Vinagre.
- * Leche, que aparece muy raramente. Derivados de la leche: Requesón y nata, que aparecen de vez en cuando, seguramente como postres.
- * Nieve o hielo.
- * Leña y carbón.
- * Utensilios de mesa y de cocina. Platos y escudillas de barro cocido aparecen regularmente, otros objetos, como calderos de cobre, sólo ocasionalmente.

En conclusión, se trata de un conjunto de productos básicos, pero bastante variado, y aunque algunos, los más selectos, se hallaban reservados para su consumo en fiestas y solemnidades o destinados a las monjas enfermas, podían constituir un menú sencillo y razonable, alejado de los lujos de la mesa de los poderosos, equiparable a la cotidiana alimentación de la mayoría de las familias, y también distante de la extremada "dieta de maceración", a base de hierbas, practicada por la Madre Serafina.

La alimentación de las monjas clarisas del convento de Santa Clara de Menorca, a través de las visitas pastorales.

Además de las cuentas, existen otras vías para aproximarnos a la alimentación concreta de las monjas. Las visitas pastorales y algunos otros documentos relacionados con la organización del convento de Santa Clara, de monjas clarisas, en Ciutadella, en la isla de Menorca, ofrecen interesante información sobre la alimentación de la comunidad a lo largo de los siglos XVII y XVIII. El convento de Santa Clara de Ciutadella, fundado en 1287, además de hallarse sujeto al estricto mandamiento de la pobreza franciscana, no gozó nunca de grandes rentas, ni siquiera en sus mejores tiempos, lo cual repercutió en la ali-

mentación de las monjas, que fue generalmente pobre. Especialmente en las épocas de crisis se atravesaron graves dificultades para mantener su adecuado sustento. Para remediar las carencias conventuales, a pesar de la existencia del voto de pobreza, se había generalizado la costumbre de que las novicias procedentes de familias nobles y muchas de familias ricas, antes de hacer la profesión religiosa, al disponer de sus bienes presentes y futuros, aparte de la dote, solían reservarse una o varias pensiones vitalicias, en efectivo o en especie. En muchos de estos casos se observa que las novicias que iban a profesar reservaban para su consumo diversos productos alimenticios, como por ejemplo un cerdo criado en el encinar, gallinas o capones, que debían entregarse en determinadas festividades, quarteres de trigo y cebada, arrobas de queso, manteca, chocolate.

Todo ello afectaba a la vida comunitaria, que con frecuencia se deterioraba, dominando la tendencia de las monjas a comer por separado cada una en su celda y no asistir al Refectorio. Las desigualdades entre las religiosas se acentuaban de manera evidente. Además, las familias atendían a las necesidades de sus monjas, pero no a las del conjunto de la comunidad. La tolerancia ante esta situación empeoraba la buena marcha de la vida en común. El resultado era que algunas monjas, especialmente las nobles y las más acomodadas, contaban con cantidades de dinero o con alimentos, fruto de reservas particulares o entregados por sus familias, mientras las monjas más pobres o simplemente las que no tenían familiares en Ciutadella se veían privadas de estos recursos privados y de la asistencia de sus parientes y reducidas al pobre sustento conventual.³⁸

A lo largo de todo el siglo XVIII los superiores de la orden franciscana realizarán un enorme esfuerzo por imponer en el convento menorquín de Santa Clara la pobreza y la vida comunitaria, concretamente en materia de alimentación, con escaso éxito, como se desprende de la reiteración de la normativa de las visitas pastorales.

En todo caso, la pobreza no estaba reñida con la prudencia. Aunque las monjas estaban sujetas a la pobreza y austeridad de la regla, era evidente que el convento de Santa Clara debía disponer para su subsistencia de unas mínimas reservas de alimentos, que se ampliaban o se reducían según las épocas.

³⁸ SASTRE PORTELLA, Florenci: "Aspectes alimentaris del convent de Santa Clara de Ciutadella" en *Actas de las "XIV jornades d'estudis històrics locals": La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, ps. 441-451.

A mediados del siglo XVII, según el contrato establecido en 1653, el procurador en determinadas fechas debía suministrar a las monjas de Santa Clara trigo, cebada, aceite, manteca, queso, tocinos, corderos:

"... Item tindra obligatio de fer venir de Mallorca cada any vuytanta cortans de oli desde las festas de tots sants fins a Nadal.

Item sera obligat en donar a dit convent cada any set quintars de formatge en lo mes de Mars bo y rebedor.

Item tindra obligatio en donar cada any a la mare Abadessa en la festa de Nadal trenta lliures per comprar tossinos (...).

Item sera obligat cada any per las festas de Nadal en avant donar vint y sinch lliures per pagar cera y los bens (...).

Item es pacte que dit procurador sera obligat en donar cada any al dit convent vuytanta quarteras de blat y trenta quarteras de ordi en lo estiu, lo qual blat y ordi se li pendraen compte ab la forma quel pagara (...).

Item haura de donar dit procurador un cadaf de mantega de vintlliures y lo cost de ell se li pendra en llegal pagament (...)"³⁹

El 10 de diciembre de 1716 una reorganización económica de la vida conventual de Santa Clara, fijada en la "Planta y disposicio económica, que per el govern de este nostre convent de Santa Clara de Ciutadella, inviolablement deuen observar las religiosas", precisaba en el mismo sentido anterior la obligación del procurador de suministrar tocinos al convento: "Mes se dega obligar dit Procurador, ultra de la mesade, entregar à la Reverent Mare Abadesa 12 tossinos cade any bons y rebedors..."⁴⁰

La planta de gobierno económico del convento de Santa Clara, establecida en 1716 y que sería ratificada en este punto en 1775, velaba a la vez por el respeto al mandato de pobreza y austeridad de la regla franciscana y por el adecuado aprovisionamiento del convento. Disponía que la abadesa comprara

³⁹ Archivo del convento de Santa Clara (ACSC), Ciutadella, Menorca. Nombramiento de Procurador del magnífic Antoni Tello, 26 de septiembre de 1653. Cláusulas del contrato firmado por el procurador. Dado que las monjas, por su condición de mujeres y por su voto de pobreza, no podían administrar el convento, debían tener un procurador laico para hacerlo.

⁴⁰ ACSC. "Planta y disposició economica, que per el govern de este nostre convent de Santa Clara de Ciutadella, inviolablement deuen observar las religiosas...", dictada por Fra Antoni Reura el 10 de diciembre de 1716.

al mayor y en los momentos adecuados los alimentos fundamentales, para conseguir los víveres al mejor precio posible, y fijaba además un estricto control de todos los productos almacenados en la despensa:

"Item se mane à la Reverenda Mare Abadessa, que en temps proporcionat dega fer provisions en gros, de tot lo que haura menester el convent, axi de oli y carn, si es possible, com de formatge, llagums, mel, mantega, arros, sucre y espicias, en consenso y consell del Reverent Pare Guardia ò President y Mares Discretas, cuyas provisions, estiran cerrades ab dos claus, la una la tindra la reverenda Mare Abadessa, y la altre la Discreta mes antiga, qui daura assistir quant se haura de entrar ò treurer alguna de ditas provisions. Y acabant la Reverenda Mare abadessa son ofici, dega ab las Mares Discretas, pendre inventari de totas las provisions del Convent que haura vist ocularment, y llegirlo en presencia del Reverent Pare Guardia ò President de la eleccio de Abadesa, Reverendes Mares Discretas y un per lo menos dels senyors Protectors, y feta la eleccio de nova Abadesa dega esta, y la passade, y las Mares Discretas, mirar ditas provisions si son reals y verdaderas, y quant se tropia engany, quedara la Reverenda Mare Abadessa passade suspesa de la graduacio de Discreta à nostre arbitre."⁴¹

Al parecer por aquellas fechas la vida comunitaria del convento de Santa Clara se hallaba bastante desorganizada. La alimentación insuficiente, derivada de las dificultades económicas que atravesaba el convento, repercutía negativamente en la observancia de la vida en comunidad. La reforma de 1716 se preocupaba de mejorar la alimentación diaria de las religiosas y de insistir en su asistencia al refectorio:

"Item per a que las Religiosas, complescan en la obligacio de asistir en Comunidad à dinar, y à sopar, y viscan arregladas à las obligaciones Religiosas, manam à la Reverent Mare Abadessa don piantança cumplida à la comunidad, per lo que empleara 8 lliures de carn, ò 8 de pex per la piantança del mix dia, y consultara las Mares Discretas lo que podra donar per la piantança del vespre, sols queden aconsolades las religiosas, qui no podran faltar en comunidad, ni menjar en la selda, sens licencia de la Reverent Mare Abadessa, qui si veu en

⁴¹ ACSC Planta y disposició economica, 1716. La norma se repite casi exactamente en el "Capitol intermedi celebrat per el Molt Reverent Pare Fra Rafel Sintas", 27 de junio de 1775.

algunas desmesiat defecta, nos dega avisar, y no dispensara en lo llegir sino en las solemnidads..."

Por el papel fundamental que tenía en la alimentación de la época, atención especial se ponía en el pan. La reforma de 1716 advertía sobre el control del trigo y la harina y se preocupaba por la cantidad y calidad del pan, que debía ser más abundante y más blanco:

"Item per quant el blat de censal, que te el Convent es suficient per la Comunidad, manam à la Reverent Mare Abadessa vaje augmentant, si es necessari, el pa à las Religiosas, y que sia mes blanch; y quant à la administracio del blat, menam no es puga entrar ni treurer blat, que no sia mesurat devant de las dos Mares Discretas major y menor, qui tindra obligacio de manifestar cade mes al Pare Guardia ò President, las quarteras que se hauran gastat en aquell mes, y se assentara en el llibre; y exhortam à las Reverents Mares Abadessa y Vicaria, tinga gran cuydado en la farina y pasta per a que no es vaje alienant, ni es gast malament, lo que es de la Santa Comunidad."

La pobreza y la austeridad eran dos condiciones fundamentales en la vida de las monjas clarisas y los superiores velaban siempre por su exacto cumplimiento. Pero no era fácil evitar los abusos. A la alimentación ordinaria se sumaban una serie de extraordinarios, poco adecuados a las normas de austeridad impuestas por la regla y, además, muy difíciles de mantener en épocas de crisis económica. La planta de 1716, al prohibir los gastos superfluos, nos informaba indirectamente sobre algunas de las costumbres alimentarias de las monjas y especialmente sobre algunos de los dulces que consumían y los regalos que solían hacer:

"Item per quant en dit nostre Convent es fan alguns gastos superfluos y no permeter el desgraciat temps en que nos trobam estas superfluidats, y anar carissimas las provisions de que necessita el Convent; manam à la Reverent Mare Abadessa (fins estiga desempeñat el convent, y haje mudat el temps) no fasse gasto algu de lo que fins hare se es acostumat com son formatjades per la Pasqua, flahons per los ultims dias, rollos, ni cascas per el dijous Sant, ni altre cosa acostumade, puis essent poca cosa per las Religiosas, es molt de gasto per el Convent. Y axi matex manam que el dia de santa Clare y en altres dias solemnas no es donen mes que dos principis à la Comunidad. Y que en tals dias no se envie cosa de manjar, ni guisat, ni sens guisar à persona alguna; sols podra la Reverent Mare Abadessa antes de dits dias enviar alguna cosa molt reli-

giosa à los benefactors del convent, per correspondre à las obligacions de ell; y axi matex las religiosas particulars à los de la sua obligació".

La tradición establecía determinados alimentos extraordinarios para celebrar las principales fiestas conventuales. En el siglo XVIII era costumbre, por ejemplo, en el Convento de Santa Clara festejar las tomas de hábito de las monjas, los votos y profesiones con chocolate, diferentes pastas y dulces y banquetes a base de carne y volatería. Las monjas que tomaban el hábito o profesaban debían entregar los siguientes productos:

"... El dia que es pasan los votos 6 lliures xocolate, per los congrets 5 dotzenas ous, 5 lliuras sucra blanch, 5 lliuras almido (...). El dia que pren lo habit (...) per el dinar 40 lliures xocolate, 10 gallinas, 6 lliures carn per un principi y postra de lo que voldran (...). Es mateix gasto que es fa en la entrade es fa en la profecia es a dir per pasar los votos..."

En el tema alimentario, a lo largo del siglo existirán continuos tiras y aflojas, entre la tradición de extraordinarios, por una parte, y los condicionamientos religiosos de pobreza y mortificación, así como los condicionamientos económicos, debidos a la falta de medios, especialmente en las épocas de escasez y carestía, por otra parte.

La Abadesa era la máxima autoridad en el monasterio y de ella dependía todo, incluida la alimentación. Pero en el siglo XVIII se consideraba que sus obligaciones eran muchas y resultaba conveniente descargarla de algunas, especialmente de las relacionadas con la alimentación, que se tenían por menos dignas que las ocupaciones decididamente espirituales, como las del coro. Una vez más se planteaba el viejo problema evangélico de Marta y María. En la visita pastoral de 15 de junio de 1737 se señalaba la oportunidad de ayudar a la Abadesa, confiando a otra monja, la Provisora o Procuradora, la administración de todo lo relacionado con la comida y se establecía con gran detalle el modo de organizar y controlar el proceso. El resultado era una distribución no sólo del trabajo, sino también de la autoridad. Se pretendía, en definitiva, un mayor rigor en la administración del convento y en el control del gasto. La visita ordenaba:

"Item per quant es molt gravos, y en alguna manera indecoros à lo officí de Abbadessa cuydarse personalment de los rebots, cuyna, y refetor, y puga millor, com deu, assistir à los actes de comunidad en especialidad del chor,

mana Su Paternitat Molt Reverenda se obserf lo dispost en lo capitol 10 fol 96 de son segrat institut, verbo de la Provisora; Per cuyo puntual execusio rebuda que haura la Reverent Mare Abadessa la mesada en part o en tot del Sr. Procurador per el sustento de las religiosas, la depositará en lo deposit del convent, com es de la sua obligacio, de hont es donara à la Mare provisora, o Procuradora el diner aparexerá ben vist à las mares Depositarias y havent dita Provisora consultat ab la Reverent Mare Abbadessa, que especie de principi o piatansa se ha de donar per sustento de las religiosas, manará la Provisora comprarlo, sia carn, peix, ous etc. y avent rebuda la carn o peix lo ferá pesar à la sua presencia, y se aperterá fins tinga lo just, com se deu, y esta determinat, per el sustento de las religiosas, y juntament fera fer las piatansas à la sua presencia a la cuynera ab tota rectitut y igualdat, com tambe estirà present en el Partidor, quan es repartiran à la comunidad y pagara tot lo necessari per la sua bona asistencia y provissio del Convent advertint que tots los dies tindrà la Mare Secretaria obligasio de asentar en el llibre de gastos tot lo que haurá gastat per piatansa, escudella, llegums, formatges, oli, etc.; y cas asentas alguna cosa distincta de lo que li dira la Mare Provisora en presencia de la Reverent Mare Abbadessa, o, que esta, o aquella volguessen asentar alguna partida, qui no servis per al sustento de las religiosas, o, necesidad del convent, no se ly admetra en compte; y aventse de fer algun refresch, o, regalo per obligasio de la Comunidad la Reverent Mare Abbadessa lo consultara ab la Mare Provisora, qui lo pagara tot per satisfer las obligacions de la comunidad, puis no es pagara cosa que no sia ab intervencio de dita Provisora".

La reorganización administrativa iba más lejos. El trabajo de la Provisora se consideraba tanto que se pensó también en proporcionarle ayuda, mediante el cargo de segunda provisora o despensera. La misma visita pastoral de 1737 establecía las diversas obligaciones y responsabilidades del cargo:

"Item porque no sia excessiu gravamen à la Mare Provisora cuydar de rebost y dispensar las provisions del Convent, mana Su Paternitat Molt Reverenda inseguint la mateixa ordenazio del capitol 10 citat, que en tots los capitols es destin una religiosa de chor, qui se anomenara segona Provisora, o, rebostera a qui se entregaran las claus de los rebots, y inventari de tot lo que ay y se entre en ells per abasto del convent, com son oli, llegums, formatges, sucra, mel, espicies, pa, etc. y havent consultat en la Reverent Mare Abadessa la especie de escudella, o, qualsevol altre cosa se haura de donar, lo donara à la cuynera y tindra especial cuydado junt en la Mare Provisora, que la escudella y aguisats estigan ab aquella salva religiosa, com merexen las esposas de Jesuxrist, fera

compondra el refetor y distribuir el pa, asentant tots los que entreran en son poder y arribant al Disapte donará compte à la Reverent Mare Abbadessa y senyoras discretas del modo y forma se haura tot distribuit, axí per al sustento de la Santa Comunidad com per almoyna,o, altre obligasio del convent y es veura tot lo que se haura consumit en la semmana, y los pans que quedaran en son poder, con tal que antes se acaben las provisions de oli, llegums, especies et alias deura avisar la Reverent Mare Abbadessa y provisorora perque donen providencia à ferna aportar, donantse en tot las mans las duas officialas per la millor y recte economia del convent y perque un y altre offici de Provisorora y rebostera tinga la sua deguda asistencia, axí en repartiments, com en limpijar rebost, refetor, y lo demes de son carrech, mana Su Paternitat Molt Reverenda à todas las religiosas de obediencia las obeiescan en tot lo que las manaran, y en cas de resistencia, o, perdrelas al respecte las dona facultat de penitenciarlas, de cuya penitensia no las podran alliberar, si que deuran avisar al Superior de la penitensia imposada, y el motiu hauran tingut, y ell a solas las alliberara, o asent necessari aumentará la penitensia; y finalment quedara a carrech y direccio de ditas oficiales ab consulta de la Reverent Mare Abbadessa fer dispondre y aguisar per al Reverent Pare Confessor los dias acostuma la Santa Comunidad."

El nuevo oficio de despensera parece que resultó útil a la comunidad clarisa menorquina. En la siguiente visita pastoral de 3 de diciembre de 1739 se estableció definitivamente el cargo, con la única precisión de retirarle la autoridad de imponer penitencias a las religiosas:

"Item per quant ha trobat Su Paternitat Molt Reverenda en la visita proxime passada la institucio de un nou offici, qual es el de la Rebostera per los motius que en dita visita se expressen, aunque dit offici, qui insegueca algun altra: y haver examinat de proposit, si dit offici es, ò, no convenient per la comuna utilitat del convent: y haver trobat que lo es, tant per la comunidad, com tambe per porer la Reverent Mare Abadessa de esta manera assistir mes à los actes de comunidad; Per tant, Su Paternitat Molt Reverenda confirma el tal offici, y es la sua authority, que mediant decret se doná à las officialas del convent de porer penitenciar las Religiosas de obediencia; puys que tal authority unicament especta à la Reverent Mare Abadessa, y à la Reverent Mare Vicaria."

Pero los problemas no se reducían a la despensa, también alcanzaban al comedor. En el convento de Santa Clara de Ciutadella, a mediados del siglo XVIII, parece que la vida conventual se hallaba muy degradada y que reinaba un gran desorden. En consecuencia, la visita de 4 de febrero de 1743 se ocupaba

de organizar la vida comunitaria, especialmente en el refectorio, estableciendo el ritual que se debía seguir a las horas de las comidas:

"Item essent precisa obligació à totas las Comunidades viurer ben reguladas en totas las funciones, axi en el Chor com en el Refetor, com tambe en tot lo demés: haventse reparat que en lo acte de Comunidad, tant del dinar, com del sopar, há ningun orde, ni disposició, antes tot es un desorde, sens observar regla, ni lley alguna, ab escandol de los seculares, qui es troben dins el Convent, fent algun treball, y de los qui están fora, sabent este desorde; per tant mana Su Paternitat Molt Reverenda que dit que se haurá el Psalm De Profundis, unida la Comunidad, vaien entrant de dos en dos dins del Refetor, y dins que serán, la Domera beneirá la taula, ab tot lo que mana el Breviari en orde de las benediccions de la messa segons lo temps: la qui tindra la semmana de llitgir, desde la trona dirá: Iube Domine benedicere, y la Domera responderá del lloch ahont estirá sens mourerse la Comunidad, y essent el dinar en dia de dijuni, dirá: ad caenam etc. y no se mourá el cos de la Comunidad de la taula fins que totas las religiosas hauran acabat de menjar. Acabat que haurá la Comunidad de dinar, ò sopar, la Reverent Mare Abadessa donará un toch a la campana, y dirá: tu autem Domine miserere nobis, y responderá la Santa Comunidad: Deo gratias. Despues se faran las gracias qui estan posadas en el Breviari segons lo orde del temps del any; y contravenint à esta constitució, será la Reverent Mare Abadessa y en se ausencia la Mare Vicaria, ò la que presidirá castigadas à arbitre de Su Paternidad Molt Reverenda."

En la visita de 24 de septiembre de 1745 se volvía a insistir en el tema del orden en el refectorio, especificando algunos detalles del ceremonial que se debía seguir en las comidas comunitarias:

"6º Mane Su Paternitat Molt Reverenda a la Reverenda Mare Abadessa, y en la sua ausencia a la qui presidirá essent en Comunidad dins el refetor, que no fasse señal per alsarse de la taula fins que totas las religiosas agen acabat de menjar, per evitar lo abús y desorde que hay de que quant fan gracias y diuen el Psalm de Miserere moltes seuan, altres y moltes rallen (parlen), altres estan giradas a una o altre part sens de-sencia ni religio."

De nuevo en la visita del 21 de agosto de 1747 se repetía la corrección, pues el desorden continuaba reinando en el convento y las monjas no guardaban la circunspección que las jerarquías de la orden consideraban propias de la vida religiosa:

"Item. Per ser la Comunidad un cos mistich, cuyo cap, aunque invisible es lo Esperit y per consequent digne de tota modestia, compostura, reverencia y temor, y haver notat Su Paternitat Molt Reverenda que las Religiosas entren en el Refetor y en alguns actes de Comunidad arromengades, y sens los dits respectes: per tant mane que entrien de Comunidad todas las Religiosas, despues de haver dit el De profundis, ab lo habit tirat y caygut, y ab tot aquell respecte, modestia, y temor degut à tant sant acte: y que no pujan xerrar, ni cridar ni menos causar rumor algun per ser esto molt pernicioso à las suas animas y conciencias. La observancia de tot esto encarrega Su Paternitat Molt Reverenda à la Reverent Mare Abbadessa y en su ausencia à la Reverent Mare Vicaria, sens reparar (cas que faltien) de que qualidad son, per penitenciarlas, puys que todas igualmente deuen tenir reverencia, y temor de Deu. Y en cas de omició en esta materia experimentaràn la sua ira, è indignació."

En el convento menorquín el desorden de la vida comunitaria fue una constante a lo largo de todo el siglo XVIII. El modelo de vida religiosa conventual se basaba precisamente desde sus orígenes en una vida organizada comunitariamente, reglamentada por unos horarios fijos, y apartarse de ese modelo no era un problema menor o marginal, sino que afectaba directamente a la esencia del estilo de vida religiosa. Los principales actos comunitarios, a los cuales no se podía faltar sin romper la "vita comunis," eran la asistencia al coro para los oficios divinos, la asistencia al refectorio a la hora de comer y cenar y la asistencia al dormitorio. No asistir a estos actos podía ser castigado y debía serlo obligatoriamente si la falta era continuada. En la visita de 20 de octubre de 1759 se hacía toda una declaración de principios sobre la importancia de la vida en común:

"Item. Com sie cosa molt desordenada, y molt aliena de religio el que cada qual ly aparex faltia à los actes de la Comunidad sens licencia alguna: Per tant ordena Su Paternitat Molt Reverenda, que ninguna religiosa puga faltar al Chor, Refetor, Dormidor en la hora del retiro, ni en acte algun de Comunitat, sens que primer hage demanat licencia à la Mare Abadesa; y esto ab motiu suficiente, que deura manifestar à la mateixa Mare Abadesa; ni podra alguna sortir del Chor, Refetor, ni de altre Acte de Comunitat, sens demanar primer licencia à la Mare Abadesa (y à qualsevol altre, qui en falta de ella presidesca en Comunitat) que faltant alguna Religiosa en qualsevol Acte de Comunitat sens la deguda licencia, la dega enviar à demanar y essent defectuosa en la observancia de esta ordenació la deura penitenciar la Mare Abadesa ab las penitencias assaïnaladas en las constitucions per estas negligents..."

De los diversos ámbitos comunes del convento, parece que era en el refectorio donde más se incumplían las normas. A pesar de las continuas advertencias, el problema de imponer orden en el refectorio parecía especialmente insoluble. Visita tras visita se insistía en la cuestión, explicando con todo detalle el ritual que se debía seguir. La misma insistencia refleja el escaso o nulo cumplimiento de las normas por parte de las indisciplinadas monjas de Santa Clara. En la visita de 1759 se volvía a repetir muy pormenorizado el ceremonial del refectorio, especificando tanto las oraciones como los movimientos y gestos:

"Item. Com tnga advertit Su Paternitat Molt Reverenda un gran desorde y modo irreligiós en lo entrar, y estar en el Refetor, y en el surtir dell: Per tant ordena Su Paternitat Molt Reverenda que antes de entrar à dinar, y à sopar, estera congregada la Comunitat en el lloch Deprofundis, y allí estant totas dretas ab molta compostura, no ab lo habit arromengat, sino caygut; comensará la Mare Abadesa el Psalm De profundis, y allí matex se dira tot sens mourerse. Y quant la Mare Abadesa haura concluhit el verset Requiem æternam y ab la oracio Absolve, o, fidelium; se encamineran dins el Refetor ben ordenadas una tras la altra, cada qual per la sua part enves de las taulas; y posantse altra volta dretas per orde devant las taulas, comensara la Domera: Benedicite, cantant. Acabada la oracio: Benedic Domine nos etc. luego dira la lectora: lube Domne benedicere, y donada la benediccio per la Domera: Luego comensara la lectora à llegar y fera el primer punt, y al interim se aniran assentant las Religiosas, cada qual en son lloch, y luego que estigan assentadas, surtirán las novicias à dir la culpa. Quant hagen acabat de manjar, y llevat taula, la Mare Abadesa fara señal ab una palmada sobre la taula, y luego la lectora dira cantant: Tu autem Domine etc. y la domera aximatex cantant proseguira las gracias, com estan en el breviari, advertint: que luego que la lectora dira Tu autem Domine etc. se deu axicar la Comunitat, y se deuen compondrer las Religiosas per orde devant las taulas, com antes, y quant estigan de esta manera compostas, entonces dira la domera: Confiteantur tibi Domine etc. Quant hagen acabat las gracias, que estan en el Breviari, luego que la Domera haura dit: Deus det nobis suam pacem, cada die en el mitx die allí matex estant dretas diran un respons per las animas del Purgatori, el que comensara la lectora, y el proseguira tota la Comunitat, y despues del Kyrie eleyson, dira la Domera Pater noster y los versos acostumats ab la oracio: Absolve, o Fidelium. Acabat el Respons, se ajonellara allí matex tota la comunitat, y la domera se ajonellara en mitx del Refetor, y totas ajonelladas diran la antiphona corrent de Maria Santissima, y la Domera dreta, dira el verset y oració. Acabat esto se alsaran totas las religiosas, y co-

mensara la Domera el Psalm Miserere mei Deus, y proceguintlo alternativa-
ment, se encamineran ben ordenadas al Deprofundis, ahon lo acabaran, y al
ultim la Domera concloura Requiem aeternam etc. Kyrie eleyson etc. Pater nos-
ter etc. Et ne nos etc. ab los altres versos acostumats, y la oracio Absolve, o,
fidelium la qual acabada dira: Requiem aeternam etc. R. Et lux perpetua etc. V.
Requiescant in pace R. Amen. V. Et nos maneamus in bona pace, et Christi cha-
ritate. R. Amen. Y luego donantse el bon profit, se aniran à las suas celdas..."

Una de las transgresiones más corrientes de la regla era faltar al silencio en el Refectorio. Las monjas hablaban y no prestaban atención a la lectura. También debía ser bastante frecuente llegar tarde a la comida comunitaria. En esa misma visita de 1759 se corregían expresamente esas faltas:

"Item. Com no reparian moltas Religiosas posarse à conversar dins el Refetor en Comunitat de manera, que de hordinari no se pot ohir la lectora, qui llitx, lo que es cosa molt indecent à una Comunitat Religiosa: Per tant ordena Su Paternitat Molt Reverenda, que ninguna Religiosa se atrevesca à conversar en Comunitat, puys dehuen atendre à la lliçó espiritual, y no dehuen impedir, que las otras la pujan ohir, y aprofitarse de ella. Y quant la Mare Abadesa veja algunas defectuosas, deura penitenciarlas ab las penitencias que tenen previngudes las Constituciones. Mes: Quant alguna Religiosa entria al Refetor, que ja sie alli la Comunitat, se ajonellara en mitx del Refetor, y ab los brassos estos dira un Pater noster y una Ave Maria."

Como ciertas costumbres resultaban difíciles de desarraigar, las visitas pastorales incidían repetidamente en los mismos temas. Además del desorden en el refectorio el otro gran problema era el control del gasto conventual, especialmente en el capítulo alimentario. Por una parte la alimentación cotidiana era escasa, pero por otra parte se gastaba mucho en complementos y obsequios. Y no era sólo un problema económico, sino también religioso, pues se producían numerosas irregularidades, que afectaban a la buena marcha de la vida conventual y al respeto debido a la regla y las constituciones.

La visita de 3 de agosto de 1756 prohibía dar dinero a las religiosas para la comida y advertía que de acuerdo con las constituciones el alimento se les debía dar sólo en especie:

"Item. Per extinguir abusos y afirmar la observancia de las Constitucions: mana Su Paternitat Molt Reverenda à la Reverent Mare Abadesa que per

ningun motiu, ni pretexto don à las Religiosas doblers per pïatança, per ser contra Constitucio, sino en propia specie dega donar lo que se deu menjar."

Además se prohibían, de nuevo, los regalos, que con frecuencia eran alimentos:

"Item. Per queixarse las Religiosas de la petita o curta refeccio corporal que se los dona, com tambe per lamentarse la Mare Abadessa de que no los bastan las 60 lliures de mesada: y per altre part se tinga ben reparat, y sie notori à totas las Religiosas, que se gasta molt de la Comunidad en superfluidats, y regalos à perçonas de fora casa sens obligacio alguna de la comunidad. Per tant mana Su Paternitat Molt Reverenda à la Reverent Mare Abadessa, que en ningun temps del any per pretexto ni motiu algun, no pugua fer regalo algun à Metge, ni à Cirurgia, ni à Procurador, ni à altre perçona de qualsevol genero, qualitat, y condicio, que sie..."

Pero los problemas económicos del convento de Santa Clara de Ciutadella no sólo continuaron sino que se fueron agravando con el paso de los años. Antes las quejas de la Abadesa, alegando que el dinero que le entregaba el Procurador -entonces 60 lliures al mes- no le bastaba para los gastos del convento, en 1764 se hizo una evaluación de los ingresos y gastos, para tratar de poner orden en la economía conventual. Entre los gastos anuales ordinarios, en concepto de alimentación seguían figurando los 12 tocinos que el procurador debía entregar por las fiestas navideñas, tasados en 100 lliures. Aparecían también los turrónes de Navidad, por un valor de 12 lliures y el sueldo del hornero, que representaba 13 lliures. Pero el Padre Comisario, en vista de la carestía de los víveres, autorizó al Procurador del convento a pagar ciertos gastos que antes satisfacía la abadesa de la mesada de 60 lliures. Entre los nuevos gastos que el procurador debe sufragar se encuentran varios relacionados con la alimentación: 6 quintales (104 lliures) anuales de queso, por valor de 35 lliures, aguardiente por valor de 25 lliures, la fruta de Navidad, 8 lliures, dos corderos para Pascua, otros dos por Santa Clara, 12 lliures de carne de las matanzas de los cerdos y otras 12 el último sábado, 10 lliures 10 sous.

En el capítulo de 27 de junio de 1775 se especificaron algunos aspectos de las obligaciones del Procurador en temas relacionados con la alimentación. La información es interesante, por ejemplo, sobre la ración de turrón asignada a cada monja, una libra, o sobre la cría de los tocinos, a base de cebada y salvado:

"... se ordena que dega la Reverent Mare Abadessa pagar de la Mesada las carabassas, que acostume donar el Procurador (...). Ni deurá el Procurador donar à la mare Abadessa el tocino magre, que ha acostumat donar per el mes de setembre; ni tampoch deurá entregar mes de la quantitat de torró, que correspondrá à una lliura per quiscuna Monja, Confessor, Compañero, y Procurador y si acas es costum donar à los Donats. Item. Que no se degan donar los 12 tocinos, que han acostumat, sino que el procurador duerá fer en casa sua tres tocinos de past comprat, per el past de quiscun vuyt quarteras de ordi, y la Reverent Mare Abadessa deurá donarli de segó del Convent vuyt quarteras per quiscun tocino."⁴²

Otro problema recurrente que se volvió a plantear en 1775 era la desorganización y deterioro de la vida comunitaria y la tendencia a privatizar el acto de comer. Comer solas en las celdas y comer alimentos diferentes, preparados de manera distinta, constituían graves transgresiones de la vida religiosa. Después de la asistencia al coro para orar todas juntas en común las mismas oraciones, comer todas las religiosas juntas en el mismo lugar, el destinado para ello, el refectorio, y comer los mismos alimentos eran las expresiones más significativas del modelo de vida religiosa conventual.

El capítulo ordenaba el estricto cumplimiento de la regla y las constituciones en cuanto a la asistencia de las religiosas al refectorio y a la comida en común, insistía en la absoluta prohibición de entregar dinero en metálico para la alimentación de las monjas, así como alimentos crudos, sin cocinar, para la cena, y advertía también sobre la obligación de cuidar la alimentación de las enfermas:

"Item. Com no puga haver disciplina regular ny menos color de religio, ahont falta la observancia de la vida comuna; puis sens esta faltan las Religiosas à las obligaciones que han professat: Per tant se mana à totas las Religiosas, que observian inviolablement la Constitucio de la vida comuna, en tot lo que ella se expressa, baix las penas, que se asseñalan en la mateixa Constitucio, las que indispensablement se executaran en cas de transgressio. Y maxime que deguen del tot extinguir los graves abusos que se han experimentat de manjar las Religiosas en las celdas; si que deuen totas manjar y sopar en el refector de la olla de la comunidad, salvo las malaltas è impedidas. Y en cas de ser la Reverent

⁴² ACSC. "Capítol intermedi celebrat per el Molt Reverent Pare Fra Rafel Sintas", 27 de junio de 1775.

Mare Abadessa negligent en ferlo axi executar, se ly aplicarán tambe indispensablement las penas asseñaladas en la mateixa Constitucio. Com y tambe se ly aplicarán, tant à ella, com à la Provisora, las que estan imposadas, per lo que rigurosament está prohibit; esto es: que a ninguna Religiosa se ly don menjar en diners, per ser esto contra tota Religio, com y tambe jamay se puga donar la pitansa del vespre crua de qualsevol especie sia. Y se los aplicarán tambe las mateixas penas, si cade die indefectiblement no provehexen à las Religiosas malaltas de tot lo necessari, no en diners sino en propria especie, lo que necessiten."

El incumplimiento del precepto de la vida comunitaria llegaba a tal extremo que para tratar de corregirlo el capítulo de 1775 decidió prohibir el ejercicio de los cargos del convento a las monjas que no hacían vida en común.

Pero no era la falta de vida comunitaria el único problema del convento. Cuando se hacía vida en común tampoco se respetaban las normas, sobre todo las de silencio y recogimiento. El capítulo de 1775 insistía en estos puntos, refiriéndose expresamente al comportamiento de las monjas en el refectorio:

"Será tambe privada de son offici la Reverent Mare Abadessa, si permet, que en el Refetor (ó qualsevol altre lloch del Convent) se divertescan las Religiosas ab entreteniments, y cantichs profans indignes de Esposas de Jesu Christ: y si en el Refetor mentre menja la comunidad, no se llitg la llisó espiritual sempre y axi com expressa la Constitucio; puis tantsolament deuen procurar donar en el seu Esperit excitatius, y fomentos, qui mogan y mantengan el seu cor ab un encés amor enves de son Divino Espos, à qui se han entregat; y evitar com à pestilencia los entreteniments engañosos del Mon, y de la carn, qui extingueixen lo amor mes pur y divino."

Pasaba el tiempo, pero en el Convento de Santa Clara las normas continuaban sin respetarse. En el tema concreto de la alimentación, los problemas surgían una y otra vez, para disgusto de los superiores de la orden. En el fondo estaba con frecuencia el respeto al mandamiento de pobreza y la necesidad ya no sólo religiosa sino también económica de controlar los gastos del convento. En la visita pastoral de 13 de abril de 1784 se volvió a insistir, una vez más, en el deber de asistir al refectorio, prohibiendo las comidas particulares en las celdas:

"Habiendo averiguado Su Paternidad Muy Reverenda los grandes desórdenes que se siguen de que las Religiosas hagan o tengan sus comidas en

celdas de particulares, manda que se abstengan en adelante de semejantes comidas por contravenir a la vida común, que es tan recomendable entre personas regulares de ambos sexos."

Se prohibió además a las monjas vender el pan que les sobrara de la comida diaria o simplemente darlo, porque ambas cosas atentaban contra el voto de pobreza. El pan, como todos los demás alimentos, se consideraba un sustento necesario para la vida y no una propiedad de la que las monjas pudieran disponer libremente:

"Siendo tan grave el pecado de propiedad, como directamente opuesto al voto de pobreza, que ha hecho la religiosa; se prohíbe que ninguna venda el pan, que la sobra o que ella haze que la sobre; ni le dé sin expresa licencia de la Madre Abadeza, bajo la pena que corresponde a la que sea propietaria..."

Se prohibió otra vez en 1784 la costumbre, tan extendida en muchos conventos de toda España, de que las monjas elaboraran platos y dulces, no se sabe si para regalarlos o incluso para venderlos, destinados a las gentes más diversas:

"Como se hayan experimentado en este Monasterio gravissimos inconvenientes (por no dezir escandalos) de que las religiosas se empleen en componer platos, i dulces para todo género de personas assi eclesiasticas, como seculares tanto para Nobles, como plebeyos; ha venido Su Paternidad Muy Reverenda en decretar que las Religiosas por ningun pretexto se atrevan a componer los dichos platos, i dulces; i esto aunque sea poco; i aunque quiera pretestarse para ello algun motivo, o fin piadoso."

También se prohibía en la misma visita de 1784 cualquier obsequio extraordinario para la comunidad, que solía consistir en comidas y postres especiales o refrescos:

"Por quanto directamente se opone a diferentes decretos de la sagrada Congregacion, i a muchas Bullas de los Papas el que las Religiosas en sus empleos, officios, i obediencias hagan gasto alguno, que sirva para regalo de la Comunidad, o para adorno de la Iglesia, o para mayor solemnidad del culto divino, o para qualquiera otra cosa; Manda, i ordena Su Paternitat Molt Reverenda que en adelante ni la sacristana, ni la que canta la Calenda en la vigilia de Navidad, ni la abadesa eligenda en la noche del escrutinio, ni alguna Religiosa

en qualquiera ocasión se atreva a hazer aquellos gastos, que antes de introducirse la vida común se acostumbraban con corruptela, i abuso, en este monasterio".

Los mismos problemas y las mismas advertencias se repetían año tras año. En la visita de 9 de marzo de 1785 se volvía a insistir en el silencio que debía guardarse en el Refectorio:

"Y como por otra parte tiene noticia Su Paternidad Muy Reverenda que estando las Religiosas en Comunidad, tanto en el Coro, como en el Refetorio, no faltan algunas en el conversar: Manda Su Paternidad Muy Reverenda se cuide la Reverenda Madre Abadesa, o su Presidenta de hacerlas callar, y en caso de no hallar enmienda castigarlas, con prudencia y amor."

La prohibición de algunos extraordinarios en materia alimentaria se repetía en la visita de 3 de marzo de 1794, pero se mantenían otros, siempre que los precios los hicieran posibles, pues las tradiciones tenían más fuerza que las normas y las correcciones:

"Assi mesmo renueva Su Paternidad Muy Reverenda la orden tantas veces ya dada, es a saber, que la sacristana, en ninguna manera, se atreva à hazer algun extraordinario como de miel y mantega, tanto para dentro del Convento como por fuera casa; que si tiene devoción se dexa à su libertad, el hazer alguna alaja a la Sacristia ò iglesia (...). Otro sí, confirma Su Paternidad Muy Reverenda la resolucion echa por la Muy Reverenda Madre Abadeza, y por todas las demas Madres Discretas en dia nueve de marso de 1794 sobre quitarse los extraordinarios, como refresco, letche de almendras, salsa, grejone-
ra de la Madre Santa Clara, miel y manteca hasta que los víveres vayan más barato; en cuyo caso, no tendra fuersa esta resolución, antes se los dará lo propio, que se les daba antes."

A finales del siglo, a medida que fueron subiendo los precios de los alimentos, la urgencia de los problemas económicos del convento menorquín de Santa Clara superó incluso el problema religioso del voto de pobreza. Primero se recortaron los extraordinarios, después tendrían que aplicarse a mejorar la alimentación cotidiana, muy menguada por la escasez y la carestía.

En la visita de 17 de julio de 1795 se invocaba la miseria del convento para reducir algunos de los gastos extraordinarios, destinados a gentes de fuera

del convento, desde los criados al padre confesor. El texto es interesante porque informa, además, sobre la costumbre del convento de dar aguardiente a los trabajadores y dar chocolate al padre confesor:

"Atendiendo a las miserias y necesidades en que se halla este convento, las que son tales que apenas se suministra lo necesario para la vida, Su Paternidad Muy Reverenda prohíbe todo género de regalos a fuera de casa, hasta que varíen las circunstancias de los tiempos tan escasos. Se prohíbe todo uso de medicina, llamada aguardiente, de modo, que esa no se dará ni a donado, ni hortelano, ni artífice, ni a criados que traygan trigo al convento, ni a Religioso, u, donado sacristan: ni menos dentro del Convento se dará chocolate al Padre Confesor, ni a otro Religioso, si pero la Reverenda Madre Abadesa quiere emplear su caridad con dicho Padre Confesor, se lo podrá enviar para que lo tome en la celda de su convento."

Unos cuantos años más tarde, en la visita de 4 de enero de 1801, la alimentación diaria se había reducido y había empeorado tanto que, gracias a las limosnas recibidas de diversos benefactores, la preocupación se centró en aumentar las raciones y mejorar la calidad de los platos. Resulta interesante destacar la ración habitual de carne, que se fija en 4 onzas, menos cuando se trata de carne de cerdo, que por considerarla más sustanciosa se reduce. También es curioso anotar la forma de preparar los huevos, fritos o en sopas, y otros platos de verdura y pescado. Es notable el afán de complacer, indicando que los platos se preparen de la forma que más gusten a las monjas:

"Item manda Su Paternidad Muy Reverenda que en atención de las limosnas que recibió el Convento de algunos Bienhechores para subsidio de las Religiosas, y que le ponen en mejor estado de aliviar sus pobresas, se empleen para mejorar su mesa y comida; y por tanto en adelante se regularan los alimentos y providencias del Refectorio en esa forma: se pondra por la comida y cena de las Religiosas 4 onzas de carne o pescado poco mas ò menos; pero en caso de darse tocino en salsichas ò semejante especie las pitansas ò raciones seran disminuidas por la mitad ò tercera parte poco mas ò menos por motivo que es un alimento de mas substancia. Y que estando enfermas las Religiosas cesara por el presente el sueldo diario que se las daba; y en adelante seran proveidas de una racion de carne por la mañana y otra por la tarde en la cantidad de 4 onzas por cada una de dichas raciones ò pitansas en carne. Y que aconteciendose como se acostumbra de dar un huevo à la noche se dé en mejor forma y como guste à las Religiosas ò frito o en sopas alternativamente, añadiendo à dicha cena otro pla-

tillo de hierbas ò plantas que se encuentren en la huerta, crudas o cocidas, y en la forma que más les gusten. Y esto de dichas hierbas se entiende por el caso que se encuentren en la huerta, y no se vendan sino después de satisfecha la Comunidad y cuando ellas se hubieren de perder. Se advierte tambien sobre el particular de suministrarse el pescado se condimente y se prepare con una medida correspondiente del aceite necesario y que ponga dicha comida en mejor estado de lo que se ha puesto hasta el presente."

Mejor o peor alimentación, ni era fácil conseguir que las monjas de Santa Clara asistieran al Refectorio -una vez más insistía la visita de 1799 en recordarles su obligación de asistir a los actos de comunidad-, ni era tampoco fácil hacerlas callar mientras comían. El silencio lo volvían a ordenar tanto la visita de 1801 como la de 1802. La visita de 4 de enero de 1801 decía:

"Item ordena y manda Su Paternidad Muy Reverenda que en los actos de comunidad tanto de Refectorio como en el Coro se observe el silencio y gravedad que piden actos tan serios y graves..."

Y la visita de 2 de enero de 1802 insistía en poner orden entre las revoltosas monjas clarisas:

"Item manda Su Paternidad Muy Reverenda que los actos de comunidad tanto de Coro como Refectorio se cumplan serios, y con gravedad, sin chistes, palabras, risas ni confabulación: consideren que la lectura espiritual del Refectorio es a fin de nudrir el espíritu, no menos necesario que el alimento material para el cuerpo."

En el siglo XIX la desamortización tuvo como consecuencia el fin de la vida comunitaria en el convento de Santa Clara. A partir de mayo de 1837 las monjas dejaron de comer en común. Cada religiosa se hacía su propia comida, mejor o peor, en función de sus posibilidades. Se repartían los productos del huerto y de las rentas, que volvieron a percibir entre 1837 y 1855. Además contaban con los ingresos procedentes de los donativos y de algunos trabajos, sobre todo la confección de bordados y la elaboración de dulces. Eran -y todavía son- famosos los "pastissets" y "cubellets" del convento. Una vez más se acentuó la desigualdad entre las monjas, unas recibían muchos encargos y disponían de bastantes medios, hasta el punto de que incluso ayudaban a sus familias, otras, en cambio, vivían en la mayor pobreza. En 1877 el obispo Mercader impuso de nuevo a las monjas clarisas la vida comunitaria y prohibió absolutamente la

elaboración de dulces a las religiosas particulares y casi totalmente a la comunidad.

Recuerdo de los dulces del convento de Santa Clara es alguna receta que aparece todavía hoy en los libros de cocina. Luis Ripoll incluye una receta de "Redonets de Santa Clara" en su *Libro de cocina menorquina*, basado en dos manuscritos antiguos, uno de finales del siglo XVIII, titulado "Libro de cocina", y otro de principios del siglo XIX, que lleva un título mucho más expresivo: "Manual de la Cuynera Menorquina, de molta utilidad a las Señoras que cuydan del manetx de una casa. Coordinat y dedicat a las matexas per un amich de la bona pantxa", fechado en Mahón en el año 1819, y aumentado "per un aficionat" con algunas otras recetas, en Ciudadela, en 1832. La receta de "Redonets de Santa Clara" es como sigue:

"Para una docena de "redonets", se ponen 14 onzas (465 gr.) de harina; 4 onzas (135 gr.) de azúcar, 2 onzas (65 gr.) de manteca; una jícara y media (9 cl.) de aceite; 2 jícaras (12 cl.) de agua, así como cuatro yemas de huevo.

Encima se les pone lustre o betún, haciéndolo de media libra (200 gr.) de azúcar blanco y dos claras de huevo."⁴³

El panorama que dibujan las visitas del convento de clarisas de Santa Clara de Ciudadella, a lo largo del siglo XVIII, muestra de forma evidente el largo trecho que separaba, en ocasiones, el ideal y la la norma de la realidad. Tanto si nos fijamos en el contenido real de la despensa conventual, con sus deficiencias y dificultades de organización y control, como si ponemos la atención en los aspectos más simbólicos, pero igualmente muy significativos y reveladores, del ceremonial del refectorio, frecuentemente descuidado hasta caer en el desorden, observaremos que la alimentación de los conventos femeninos atravesaba múltiples vicisitudes, que contrastaban con los elevados ideales establecidos en las reglas y constituciones y exalzados en las hagiografías. El ideal se mantenía como obligado punto de referencia, pero la realidad cotidiana, mucho más prosaica e imperfecta, imponía muchas veces el peso de su propia ley.

⁴³ RIPOLL, Luis: *Libro de cocina menorquina*, Palma de Mallorca, 1993, p. 87.

Sor Clara María Suay, franciscana descalza del Monasterio de la Puridad de Valencia. Otra aproximación, a través de un recetario de cocina.

Otra posible vía de aproximación a la alimentación de las monjas de la gran familia franciscana la constituyen los recetarios de cocina. Se conocen varios de diversos conventos masculinos, generalmente destinados a transmitir los conocimientos culinarios a los novicios o frailes recién encargados de las tareas de la cocina.⁴⁴ Son más escasos los femeninos, tal vez por hallarse las mujeres más acostumbradas a encargarse de ese trabajo en el ámbito doméstico, o por recurrir habitualmente a la transmisión oral más que a la escrita para la enseñanza. En todo caso, el interés y habilidad en materia culinaria de los conventos femeninos se halla bien confirmada desde siempre por la justa fama que muchos de ellos han conseguido en la elaboración de dulces, confituras y conservas, creando auténticas especialidades.⁴⁵

⁴⁴ Entre los diversos recetarios manuscritos de conventos franciscanos masculinos podemos citar los siguientes:

"*Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner*" *Manuscrit de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona*, (núm. 204, segle XVIII), Barcelona, Akribos Edicions, 1988. Publicación de un manuscrito de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona. En la página IIv figura el nombre de Fra Joseph Orri, franciscano. Existe otro ejemplar del manuscrito en el Archivo de la Provincia Franciscana de Cataluña, donde aparece el nombre de Joan Comellas, franciscano. Existen también otros ejemplares repartidos por varios archivos y bibliotecas, (Biblioteca de Catalunya, ms. 852, Biblioteca Universitaria de Barcelona, ms. 1938, Instituto Municipal de Historia de Barcelona, ms. A-16 y Archivo de la Corona de Aragón, Monacals, Universitat, leg. 111, (que lleva el nombre del hermano Anton Codina), lo que hace pensar en diversas copias, a partir de un original, distribuidas por los diferentes conventos franciscanos de Cataluña.

FRA FRANCESC ROGER: "Llibre ben dicurragut y aprobat per a defensar-me de los contraris", manuscrito del siglo XVIII, también de origen franciscano, "compost per Fra Francesc Roger, religiós de obediencia de N.S.P.S. Francesch, morador en el Real convent de Citadella", de tradición culinaria balear. Incluye un dibujo a pluma de una cocina conventual. Biblioteca de Catalunya, ms. 1781. Existe una edición actual a cargo de Andreu Vidal Mascaró: *Art de la Cuina. Llibre de cuina menorquina del segle XVIII*, Menorca, IME, 1993.

FRA SEVER D'OLOIT: *Libro de arte de cocinar (Primera edición de un manuscrito gerundense de 1787)*, Ediciones de la Biblioteca del Palacio de Perelada, 1982, 91 págs. Existe también edición en catalán. Es un recetario de cocina manuscrito, del siglo XVIII, obra de un religioso capuchino, que fue recogiendo a lo largo de su vida recetas culinarias procedentes de diversas personas y países.

⁴⁵ El interés que la cocina conventual femenina sigue despertando actualmente, por su reconocida calidad, lo atestiguan libros como el de Luis SAN VALENTIN, *La cocina de las monjas*, Madrid, Alianza Editorial, 1989, 156 págs.; el de María José CARBAJO y Lola GARCIA G. OCHOA, *Los dulces de las monjas. Un viaje a los conventos reposteros de Castilla y León*, Salamanca, Junta de Castilla y León, 1990, 128 págs., donde figuran conventos de clarisas, capuchinas y concepcionistas franciscanas; el de María Luisa FRAGA IRIBARNE: *Guía de dulces de los conventos sevillanos de clausura*, Córdoba, Publicaciones del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, 1988, 68 ps., con recetas de clarisas y franciscanas concepcionistas; *Cocina Monacal de las Hermanas Clarisas*, ARDATZ, S.L. y

En este caso contamos con un breve pero interesante ejemplo de recetario, el "Cuadernillo de recetas de cocina" de Sor Clara María Suay, franciscana descalza del Real Monasterio y Convento de la Puridad, de Valencia, correspondiente a los años 1771-1773.⁴⁶

Se recogen en el cuadernillo algunas notas y recetas de cocina, todas de dulces, que no son propiamente recetas completas, sino que tienen más bien el carácter de simple recordatorio de las proporciones de los diversos ingredientes, pero que resultan ilustrativas del tipo de pastas y dulces que se elaborarían en el siglo XVIII en el convento valenciano:

"Para azer **Rosquilletas de quaresma** se an de poner para tres escudillas de las ordinarias de comunidad, quatro de agua, tres de aseYTE, dos libras y media de azúcar, quatro dineros de levadura y quatro dineros de lavoretas; se amassan de un día para otro, si es tiempo de ynvirno serà menester cosa de unas quince horas para aserse la masa, y no se amassa a puño, como la masa ordinaria, sinó como quien güega."

"Más para azer **conserva de borrajas** se a de poner, para cada libra de azúcar, quatro onzas de borrajas, menos que no haga lengua el azúcar no se an de poner las borrajas."

"Para azer **ciquillos largos**, por cada dozena de güevos se a de poner tres cáscaras de aseYTE, arina comuna a la prudencia de quin los haze, que no esté la masa dura ni blanda, se menea con la espátula."

"Más para azer **sequillos redondos** se a de poner, para cada dozena de güevos, dos cáscaras de güevos de aseYTE, la arina comuna, que esté la masa durita, y se menea con la espátula y en las llandas se envían al horno".

"Más para azer **longetas de quaresma** se a de poner, para escudilla y media de aseYTE de estas ordinarias de comunidad, se a de poner dos de agua,

S.P.A.M., S.A., 1995, 238 ps.; y Sor M^a Isabel LORA: *Los Dulces de las Monjas. Recetario de Sor M^a Isabel*, Barcelona, Martínez Roca, 1998, 251 ps.

⁴⁶ Archivo del Reino de Valencia, Clero, Caja 788, n^o 54. Doc. 4.026. Real Monasterio y Convento de la Puridad. Francis canas Descalzas. "Cuadernillo de recetas de cocina y notas diversas", escrito por Sor Clara María Suay.

quinze onzas de azúcar, dos dineros de lavoretas y tres o quatro dineros de levadura. Se amasa un día para otro, que no esté dura ni blanda la masa."

"Para azer **biscocho del tostado**, se a de poner para cada libra de azúcar, ocho güevos, y ocho onzas de arina de candeal."

"Mas para azer **biscocho de arina de almidón**, se an de poner para nueve güevos, unas onze onzas de azúcar, poco menos, y sinco onzas de arina de almidón".

"Mas el azúcar para poner o mesclar en abuenda para acer **cascas**, ha de tener mucho punto, y se pone para la cantidad de 36 libras de almendra, quinze de azúcar.

"Para hacer **melada**, se a de poner, para cada libra de açúcar, diez onzas de masa de menbrillo."

"Mas, para acer **galea**, se a de poner, para cada libra de açúcar, una libra de masa de menbrillo pasado con el cedazo de cerdas."

"Mas para amasar la almendra para acer **lascas, pescadicos, pastelicos**, se a de poner, para cada dos libras de almendra, una de açúcar clarificado."

"Mas, para azer **punta de diamante**, se a de poner, para cada libra de azúcar, seis güevos."

"Más para azer **sopada, o natilla que dicen**, se a de poner, para ocho onzas de almendra, siete onzas de arina de candial o de arós, siete o ocho güevos, y nueve onzas de biscocho, se parten por medio para azer la sopada de azúcar, se pone el que a menester, y se puede azer en esta cantidad a un buen plato de sopada".

"Para azer **sopada** se a de poner para una libra de almendras, dos de azúcar y diez onzas de arina de candial y ocho o nueve güevos."

"Más para **punta de diamante**, se an de poner, para dos libras de azúcar, seis o siete güevos, el azúcar es clarificado, se le a de dar un punto muy subido, que haga una buena lengua. Se pone una poca de Gloria en el plato, y se

van poniendo los Biscochos, la yema de los güevos se pone en agua al fuego, que estén bien duros, se desasen y se pone canela".

Además de las recetas, Sor Clara María recoge igualmente algunos datos sueltos referidos también a la alimentación, como la elaboración de chocolate, la realización de algunas compras, por ejemplo de aceite, de agua helada de fresas -al precio de 12 sueldos el medio cántaro-, horchata -a 2 pesetas el medio cántaro-, alcachofas, manzanas, algunas especias, como canela y pimienta negra, y el pago cada año al hortelano de una peseta por las limas que le cogía del árbol del limero.

En el cuadernillo de la monja figura también una nota remitida por otro religioso, Fray Pedro de San Gerónimo, que se hallaba al parecer enfermo y que con gran familiaridad de trato, debida tal vez a relaciones de parentesco, enviaba algunas cosillas de comida a la monja:

"Sor Clara María, io no estoi para escribirte, a Vicente Marqués tengo en la celda, el que me dice te a llevado el capón, cómetele que te haga vuen provecho. Remítote el tavaquito con un pedacito de lomo, un pedazo de longaniza, un vollo de chocolate y trece cerillas y un vuen principio de año, y ruega a Dios que no se repita, pues de la Sacristía me an suvido a brazos, del temblor que me a dado. Encomiéndame a Dios y él te guarde, no puedo más".

En definitiva, en las notas de Sor Clara María Suay, que nos aproximan a la cotidiana realidad de la vida de una religiosa, una entre otras muchas del siglo XVIII, tanto las recetas de dulces como las alusiones alimentarias de la breve carta tienen poco que ver con el extremo rigor de las Reglas y constituciones y con las virtudes heroicas ensalzadas en las biografías piadosas. El ideal y la realidad no siempre coinciden.

Mujeres en ayunas. Monjas clarisas, franciscanas, capuchinas, como tantas otras religiosas y tantos otros religiosos, pobres por elección más o menos voluntaria, en conventos y monasterios más o menos ricos, seguidoras más o menos entusiastas del ideal de pobreza evangélica, ascetas que renunciaban a los placeres materiales y que emprendían una vida de austeridad y de mortificación, en aras de un ideal de santidad, pero permanentemente sometidas a la tentación. Mujeres en una dura lucha cotidiana, entre el ideal y la realidad, entre la "santa anorexia" y las concesiones al gusto, entre el alma y el cuerpo. Mujeres, la mayoría mujeres del pueblo, algunas de elevada clase social, que com-

partieron con los pobres por obligación la experiencia de una alimentación escasa, sencilla, rutinaria, impuesta, en un mundo en que sólo una pequeña minoría comía de manera abundante, refinada, caprichosa, mientras la gran mayoría comía simplemente lo suficiente para sobrevivir y eran también muchos los que ni eso alcanzaban, siendo el hambre, por necesidad o por devoción, una presencia cotidiana.