

# ACTITUDES ANTE LA ALIMENTACIÓN EN LA ESPAÑA MODERNA: DEL PLACER A LA MORTIFICACIÓN

MARÍA DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER

## RESUMEN

La alimentación constituye una parte relevante del estilo de vida abarcando la experiencia humana desde lo material hasta lo espiritual y religioso. La alimentación es compleja y variada y puede ir desde el disfrute del placer de la comida hasta el ayuno y la mortificación como sometimiento a los valores del espíritu. Los ejemplos del Barón de Maldá y los frailes capuchinós constituyen una excelente muestra de lo indicado.

## ABSTRACT

Diet constitutes a prominent part of the style of life covering the human experience from the material to the spiritual and religious. Diet is complex and various and can go from the enjoyment of the pleasure of food to fasting and the mortification as submission to the values of the spirit. The examples of the Baron of Maldá and the capucin friars constitute an excellent example of the above-mentioned process.

La alimentación humana es un fenómeno muy complejo, tanto si lo consideramos individualmente como colectivamente. En la España moderna no todos comían lo mismo, ni en cantidad ni en calidad, ni lo comían de la misma forma, ni tenían ante la comida la misma actitud<sup>1</sup>. Mientras los poderosos podían seguir las modas culinarias, las clases populares se veían limitadas a una dieta rutinaria. Un noble comía mucho y comía mejor, podía elegir y podía disfrutar comiendo. Un pobre comía poco, comía peor, tenía que conformarse con lo que había y pocas veces podía disfrutarlo, aunque, como decía Teresa, la mujer de Sancho Panza: “La mejor salsa del mundo es la hambre; y como esta no falta a los pobres, siempre comen con gusto”<sup>2</sup>.

1. PÉREZ SAMPER, M.A. *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, Huesca 1998.
2. CERVANTES, M. *Don Quijote de la Mancha*, Barcelona 1998. Segunda Parte, capítulo V, 665.

La historia de la alimentación no es sólo cuestión de estrictos contenidos alimenticios. No se trata sólo de lo que se come, sino cuándo, cómo, de qué manera, con quién se come y también la actitud que se tiene ante la comida. En los años sesenta la historia de la alimentación, siguiendo el método cuantitativo en auge, se dedicaba a estudiar raciones y calorías, pero el enfoque socio-cultural que actualmente domina nos lleva a prestar especial interés a las actitudes y discursos ante el fenómeno alimenticio. 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<sup>3</sup>. La experiencia humana es muy compleja y variada y puede ir desde comer mucho y comer bien, disfrutar comiendo, obtener placer de la comida, hasta comer poco y comer mal, ayunar y mortificar el gusto, en función de una finalidad de sometimiento del cuerpo a los valores del espíritu. Dos ejemplos opuestos pueden servir para reflexionar sobre la diversa y opuesta experiencia de algunos personajes y grupos sociales. En la actitud más positiva podemos encontrar a la nobleza, la nobleza catalana del siglo XVIII, el siglo del placer de vivir, y en representación de ella, el Barón de Maldá. En la actitud más negativa podemos encontrar a los religiosos, y en representación de ellos a las diversas órdenes franciscanas, significadas precisamente por el ideal de pobreza.

## 1. LA ALIMENTACIÓN COMO PLACER

Para aproximarnos a la alimentación de la nobleza catalana en la segunda mitad del siglo XVIII contamos con un testimonio de gran valor que es el famoso *Calaix de Sastre* del Barón de Maldá. Este curioso dietario proporciona abundante y detallada información sobre la alimentación en sus más variados momentos y aspectos, haciendo posible una interesante aproximación cualitativa. Aunque no permite la cuantificación sistemática, su gran valor expresivo le da un interés especial y muy significativo.

Rafael d' Amat i de Cortada nació en Barcelona en 1746. Era de familia noble. Su abuelo Josep d' Amat de Planella i Despalau, primer Marqués de Castellbell, participó en la defensa de Barcelona en 1697, fue uno de los fundadores de la Academia dels Desconfiats en 1700 y en la Guerra de Sucesión se manifestó partidario de Felipe V, lo que le valió el título de Marqués. Su tío, Manuel d' Amat i de Junyent, fue el famoso Virrey del Perú, ocupó el virreinato de 1761 a 1776 y desde 1777 residió en Barcelona, en el magnífico palacio que se había hecho construir en las Ramblas, hasta su muerte en 1782. Rafael d' Amat

3. FLANDRIN, J.L. Y MONTANARI, M. (Eds.) *Histoire de l'Alimentation*, París 1996.

i de Cortada, que fue quinto Barón de Maldá, no sería ni tan rico ni tan poderoso como su tío, pero se haría célebre como escritor del *Calaix de Sastre*. Había estudiado, como la mayoría de jóvenes aristócratas en el Colegio de Cordelles de los jesuitas. Llevó siempre una vida muy privada. Sus aficiones literarias quedaban reducidas a su círculo de familiares y amigos. Al final de su vida, en 1816, ingresó en la Academia de Buenas Letras. Vivió en Barcelona, en una gran casa de la calle del Pi, conocida entonces como casa Cortada. Pero no se limitaba a hacer vida de señor barcelonés, sino que viajaba con frecuencia por Cataluña. Sus descripciones de los lugares recorridos nos han dejado una imagen pintoresca y expresiva de la vida urbana y rural de la sociedad catalana de la segunda mitad del siglo XVIII. Cuando tenía veinte años, en 1766, se había casado con su prima hermana María de la Esperanza Amat i de Rocabertí, hija de los Marqueses de Castellbell. El matrimonio tuvo varios hijos, Rafael, José María, Cayetano, María Escolástica, María Teresa y María Felipa. La endogamia familiar fue muy acusada. En 1798 se casaron sus dos hijos, Rafael y María Escolástica, con dos de sus primos hermanos. María Escolástica con su primo hermano el Marqués de Castellbell, Don Manuel Amat i de Peguera, y Rafael con su prima hermana "Poneta" Vega i d' Amat. Sus dos hijas menores entraron como religiosas en el convento de Junqueras, donde eran priora y subpriora otras dos Amat. El Barón de Maldá murió en Barcelona en 1818.

Por su biografía y por su obra *El Barón de Maldá* se nos revela como un típico representante de una nobleza mediana. Tenía propiedades y unas buenas rentas y podía llevar una vida acomodada en una gran casa, pero no era un gran terrateniente si le comparamos con otras grandes familias de la nobleza española de fines del Antiguo Régimen y, a pesar de su frecuente trato con la más alta sociedad barcelonesa y sus relaciones con las autoridades del Principado, tampoco era un hombre poderoso y verdaderamente influyente en la esfera política. Representante típico, además, de una nobleza un tanto provinciana, alejada del gran centro de poder que seguía siendo la corte, a pesar de la crisis progresiva de la Monarquía durante el reinado de Carlos IV. Un hombre de mentalidad conservadora, muy apegado a sus privilegios y a las costumbres de su clase y a los principios jerárquicos de la sociedad del Antiguo Régimen, devoto de la tradición, pero que como hijo de su época participaba, aunque muy limitada y parcialmente, de una cierta curiosidad por ciertas novedades. Un personaje, pues, muy representativo de un sector medio de su grupo social, la nobleza, de su país, Cataluña, y de su época, el paso del XVIII al XIX. Lo único que fue verdaderamente extraordinario en él fue su pasión por la escritura y la fidelidad obsesiva en redactar su dietario. El *Calaix de Sastre* constituye un documento de valor inestimable para conocer la vida de la nobleza catalana en la segunda mitad del siglo XVIII. Rafael d' Amat, desde 1769 a 1814, escribió puntualmente casi cada día va-

rias páginas de su diario particular, que el titulaba “Calaix de Sastre” o “Miscelánea”<sup>4</sup>.

Para la historia de la alimentación el *Calaix de Sastre* es una fuente valiosísima, porque el Barón de Maldá, un “bon vivant”, concedía enorme atención a los placeres de la mesa. Como señalaba Alexandre Galí la vida de los sentidos y el gozo de vivir eran fundamentales en el Barón de Maldá y en su obra<sup>5</sup>. El placer de vivir tan característico de los grupos privilegiados del siglo XVIII, se revela en las páginas del *Calaix de Sastre*, especialmente en la sugestiva descripción de desayunos, comidas, meriendas y cenas. Los placeres del gusto alcanzan una autenticidad increíble. El lector tiene a veces la sensación de estar paladeando los sabores de antaño. En su receta para disfrutar de una buena vida ocupaba lugar destacado “lo menjar bé i beure millor”<sup>6</sup>. A la nobleza catalana de la época le gustaba comer mucho y bien y hacía gala de un apetito extraordinario, siempre parecían todos dispuestos a comer algo más. El Barón de Maldá no sólo disfrutaba aisladamente de su afición a comer bien y beber mejor, sino que ampliaba el placer del gusto compartiendo la experiencia. Formaba parte del Col.legi de la Bona Vida, un grupo de selectos amigos, auténticos “gourmets”, que se reunían para disfrutar los placeres de la buena mesa en la torre del Sitjar, de los marqueses de Castellbell –su yerno y su hija–, situada en Horta, cerca de Sant Andreu de Palomar. Repetidamente relata en su diario las comidas, verdaderos banquetes, que el grupo periódicamente celebraba.

La mesa es uno de los más importantes núcleos de sociabilidad, mucho más tratándose de la nobleza, que tiene un alto sentido de grupo, tanto familiar como estamental, y que hace del convite un elemento fundamental de prestigio. Pocas veces comía solo el Barón de Maldá. Normalmente comía toda la familia junta y a medida que los hijos se hicieron mayores y se fueron casando eran muchas las veces que, con sus respectivas familias, acompañaban a su padre, en casa de unos o de otros. También se añadían con bastante frecuencia otros miembros del círculo familiar. Además era también frecuente que el Barón compartiera la mesa con diversos amigos, generalmente eclesiásticos, tanto seculares como regulares. La comida era, pues, habitualmente lugar de encuentro, acontecimiento social, mucho más cuando se trataba de algún acontecimiento festivo, como una boda o la celebración de alguna de las múltiples fiestas mayores a las que acudía el Barón de Maldá año tras año.

4. *Calaix de Sastre*, Barcelona, vol. I, 1769-1791, 1988; vol. II, 1792-1794, 1987; vol. III, 1795-1797, 1988; vol. IV, 1798-1799, 1990; vol. V, 1800-1801, 1994; vol. VI, 1802-1803, 1994; vol. VII, 1804-1807, 1994; vol. VIII, 1808-1810, 1996. Vid también del mismo autor *Exili de Barcelona i viatge a Vic (1808)*, Montserrat 1991.

5. GALÍ, A. *Rafael d'Amat, Baró de Maldà*, Barcelona 1954, 51.

6. *Calaix de Sastre*, Vol. VII, 59 y 114.

Al Barón de Maldá le gustaba comer, disfrutaba comiendo y también disfrutaba escribiendo lo que había comido. Son numerosísimas las referencias a las comidas a lo largo de las páginas de su *Calaix de Sastre*. Comía mucho y comía bien. Sus descripciones sorprenden por la cantidad y calidad de los platos que enumera. Cualquier razón o excusa podía ser válida para disfrutar de una buena comida. Como miembro de una clase acomodada y privilegiada sus menús se caracterizan por la abundancia y por la variedad. Pero sus preferencias eran amplias y abarcaban también los platos populares. A través de su relato vemos dibujarse no sólo una alimentación de clase alta, elegante y sofisticada, sino también la consistencia y solidez de los platos más tradicionales de la cocina catalana.

### 1.1. Los banquetes de bodas

Si la alimentación de la nobleza y en concreto la de la nobleza catalana de la segunda mitad del siglo XVIII era siempre espléndida, había, como decía el Barón de Maldá, dos momentos cumbres: las bodas y las fiestas mayores. Eran días extraordinarios para cualquier persona de cualquier condición, pero sin duda la nobleza disponía de los mejores medios para celebrarlo de manera especial. Lo mismo sucedía con los momentos culminantes de una vida, además de las bodas, bautizos, entierros, primeras misas, onomásticas, eran fechas que quedaban obligatoriamente subrayadas por grandes festejos culinarios, oportunidad de encuentro y de celebración para toda la familia y para el círculo de amigos.

Desde el punto de vista festivo y alimentario de todos los acontecimientos vitales, el más destacado era, con mucho, el de la boda. Era una de las expresiones máximas de la convivialidad. Todas las gentes procuraban celebrarla por todo lo alto, incluso por encima de sus posibilidades, pero en el caso de la nobleza el festejo llegaba a su máxima expresión, pues reunía toda una serie de convites de gran categoría. Generalmente se celebraba durante tres días, con comidas, cenas y refrescos de gran lujo. Llegaba un momento en que a los invitados apenas les era ya posible comer más. Pero el despliegue de medios se mantenía a pesar de todo, pues era una cuestión de prestigio y de tradición, que no podía dejar de respetarse.

El Barón de Maldá en su *Calaix de Sastre* relata con gran detalle y preciosismo varias bodas, que ilustran muy bien sobre el tipo de alimentación, adornos y maneras ligadas al acontecimiento. Por tratarse de celebraciones sociales, la decoración cobraba una importancia grande, destacando la fantasía de los ramilletes que adornaban las mesas y el lujo con que éstas eran puestas, con vajillas –habitualmente de cerámica y tratándose de familias muy ricas de porcelana–, cubiertos –generalmente de plata y a veces de plata sobredorada–,

manteles y servilletas de la mejor calidad. Más que una comida era un escapeate, que buscaba manifestar la riqueza y honor de la familia y asombrar a los convidados. Trataba de complacer tanto el gusto como la vista. La abundancia era tan grande que rozaba la exageración y la excelencia superaba lo habitual. Cada comensal podía elegir entre la multitud de platos presentados, de acuerdo con su apetito y con su gusto. De todos modos llegaba un punto en que los comensales de estos banquetes, desbordados por la cantidad y la calidad de los manjares, tenían que renunciar a consumirlos y debían contentarse con admirarlos.

Las comidas, dispuestas al estilo francés, eran de aparato, con varios servicios, generalmente tres, que cubrían sucesivamente la mesa. Había gran cantidad de platos, a veces centenares, salados y dulces, que eran especialmente abundantes, variados y refinados. El primer servicio o simetría era el más sólido, a base de sopas, olla, macarrones. El segundo compaginaba los platos de volatería —capones, pollos, pavos— y los de carne, con los de pescados y mariscos de calidad. Además se añadían platos considerados delicados y exquisitos, salados y dulces. El tercero era el de los postres dulces, los helados y las confituras. Se bebía agua y vino, a veces solo y a veces mezclado con agua.

Era costumbre novedosa de la época terminar el banquete con el café. Generalmente se servía en una sala aparte, con el fin de permitir un tiempo de descanso y sobremesa. Para servirlo se disponía de una vajilla especial, con platos, tacitas y cucharitas, diseñados para ello. El café se tomaba solo o con leche, a gusto del consumidor, y se endulzaba con azúcar, en mayor o menor cantidad, también según los gustos particulares. Es interesante constatar la moda del café, que empezaba entonces tímidamente a hacerle la competencia al producto rey, que era el chocolate. Resulta especialmente interesante señalar la introducción del café, asociado a la sobremesa de banquetes celebrados en festividades de gran relieve, como eran las bodas y otros acontecimientos similares. Además de considerarlo un placer, al café se le atribuían virtudes especiales para ayudar a hacer la digestión de tan desbordantes festines. En ocasiones se completaba el café con licores, como el marrasquino.

Si cualquier comida que reuniera familiares y amigos era motivo de satisfacción y alegría mucho más una comida de bodas, que celebraba un acontecimiento especialmente feliz. Los banquetes solían ser muy animados, hasta bulliciosos. Como escribía el Barón de Maldá con motivo de las dobles bodas de dos de sus hijos en 1798: “No faltà prou bulla en taula, com que de lo contrari no fóra dinar de bodes”<sup>7</sup>. En ocasiones, cuando la celebración sobrepasaba el círculo privilegiado y adquiría carácter popular, la animación subía de tono y terminaba con agitadas “batallas” de confites y peladillas. La abundancia de

7. *Ibíd.*, Vol. IV, 128.

comida alegraba el ambiente: “I com panxa plena fa bullícia, tothom estava d’allò ben alegre en taula...”<sup>8</sup> Y sobre todo la generosa presencia de bebidas alcohólicas favorecía la animación y el bullicio: “...tothom alegre; i més ab los vins d’aquelles garrafes i ampolles de l’Antonet, que infundien major alegria a tots los convidats, i més en cosa de bodes, que no hi entra tristor alguna”<sup>9</sup>.

Una boda sonada fue la del hermano del Barón de Maldá, don Felip Amat, embajador del Rey de España en Malta, con la señora doña Eulària Desvalls i de Ribes, hija del Marqués de Llupià. El matrimonio se celebró el domingo 16 de julio de 1797, a las nueve y media de la mañana, en el oratorio de la casa del Marqués de Llupià. Al mediodía se dio un banquete:

“Lo dinar ha estat delicat i ab molta propietat, tant en viandes com en simetries ben posades, ab un *ramillete* al mig, ab figures d’estuco o màrmol, flors i altres figurilles, ab un ben figurat sortidor al mig. (...) De substància a fe és bona substància, la sopa ab purea, l’escudella de macarrons, que tot est principi ja començava a hom a omplir-lo per no poder passar avant a més substància. D’esta era la vaca, lo moltó, la vedella, llagostes i llagostins. I, abotxornat hom del calor de la corrent estació i de tot quant entrava a la boca, l’obligava a fer-se omplir tot sovint la tassa d’aigua i vi. Què diré de les postres, sí que delicades totes elles d’amargs, ametlles ab granissada o anisades, pistatxos, compotes, almívars i vàrios altres *dulces*, fruites de peres, formatges, gelats i demés *retahila* de golosines, que ja no servien les més per lo gust de la llengua, sí que per lo de la vista, per haver-se ja acabades les ganes; terminant ab los *codores* en veires de vins de Calella i de Màlaga. I per final del *gaudeamus* en la taula, en l’estrado immediat, en escudelletes expresses, ab sos platets i cullerets, cafè, ab llet i sense, al gust de cada qual, i terrosset de sucre, que qui li agràdia el dolç n’hi sol carregar més.

En fi, ha eixit hom de taula d’allò ben complert, satisfet i ben suat; allò de “*fructus ventris generosi*”. Un cert descuit hi ha hagut en taula, que ha començat ab benedicció i no s’ha acabat lo dinar ab les gràcies; no estilant-se tampoc vui dia en les grans taules lo d’hom rentar-se i eixugar-se les mans, antes i després del dinar, sí que glopejar ab tassa ab aigua tèbia i tovalló, introduint-se de dia en dia més l’ús francès del sans façon”<sup>10</sup>.

La celebración de la boda continuó al día siguiente, el 17 de julio, con una comida para la familia en casa de los novios, en la torre de Gracia, a la que el Barón de Maldá no asistió por miedo a las consecuencias de tantos excesos, y después con una visita de parentesco y amistad en casa de la baronesa de

8. Ibídem, Vol. VI, 213.

9. Ibídem, Vol. IV, 137.

10. Ibídem, Vol. III, 213.

Rocafort: “que en celebració de la boda se serviren vàries espècies d’aigües compostes, sorbetes, pastes i xocolate”<sup>11</sup>. Al tercer dia, 18 de julio, se dio otra comida, esta vez en casa del propio Barón de Maldá, hermano del novio.

El 15 de octubre de 1797, una nueva boda, esta vez la de Gertrudis Parellada con Pere Pujades, a la que asistió entre muchos otros invitados de la nobleza el Capitán General don Agustín de Lancaster. Fue una boda espléndida, aristocrática y a la vez popular, que el Barón de Maldá se atrevió a comparar con las bodas de Camacho. Se celebró en la torre del Marqués de Castellbell en Horta, sede del Col.legi de la Bona Vida, por lo que el convite principal resultó especialmente brillante. La mesa estaba puesta con todo lujo y resulta interesante fijarse en las costumbres establecidas en tales ocasiones, sentarse directamente a la mesa sin lavarse las manos y no bendecir la mesa al principio ni hacer la acción de gracias al final, omisión que desagradaba profundamente al Barón de Maldá:

“I lo més lindo objecte era la taula parada, des d’un a l’altre cap de la galeria nova de vidrieres a la part de llevant; parada ab tots los adornos de garrafes de cristall ab aigua, ampolles de vi ab lo vistós ramillete al mig, cubos de pisa per cada convidat ab lo servei de plata de culleres, forquilles i ganivets, posat cada tovalló de fí domàs o ginesta sobre dels plats de pipa, ab pa de crostó amagat. Taula esta d’uns no sé si passar de trenta-dos coberts. A dos quarts d’una s’hi passà a col·locar la primera simetria, per major adorno de la taula i, llesta esta de posar, a una hora passaren les Exmes. senyories i demás persones caracterizadas a ocupar sa cadira alrededor de la taula, havent-se seguit la moda en taules de compliment de no rentar-se hom les mans antes de menjar, no entrar-hi benedicció ni gràcies a Déu a l’últim...”<sup>12</sup>

La comida, cuyos platos principales el Barón de Maldá detalla con bastante precisión, estaba a la altura de la puesta en escena. Destaca la abundancia, la solidez y la exquisitez de los manjares, especialmente de los platos dulces y de los postres:

“En quant al dinar, fou a *tutti ple*, ben guisat i delicat, i al mateix temps prou substanciós, com era en los plats de sopa, macarrons, carn d’olla, perdius, capons etc. Llèpol, en la segona simetria, de torrades de llet, *huevos moles*, en extrem dolços; gató o espècie de *budín*; cervellets, fetgets i altres coses. Així també llèpols i dolços en les postres; los formatges gelats, les *jaleas*, los *dulces*; amargs; vàries confitures; atmetlles cobertes, mantequilles, confits etc. I vins generosos en veires

11. Ibídem, Vol. III, 213.

12. Ibídem, Vol. III, 258-259.

corresponents de cristall”<sup>13</sup>.

Después del banquete, completamente satisfechos, hasta el punto de no admitir ya el cuerpo más comida, no podía faltar el “digestivo” café de moda:

“I complerts i satisfets tots, no volent-ne ja més de menjar los ventres, deixat tothom lo tovalló sens plegar sobre el plat, no rentant-s’hi ni eixugant-s’hi les mans, per ajudar a la decocció anàrem a altre peça a pendre una xicra de cafè ab sucre terrossat; i los aficionats al dolç n’hi carregaven un xiquet més, perquè no fos tan amarg. Jo un d’estos.”<sup>14</sup>

El 11 de diciembre de 1798 se celebraron una dobles bodas especialmente importantes para el Barón de Maldá, las de su hijo primogénito y heredero Rafael Maria con Poneta Vega y las de su hija Maria Escolástica con el joven Marqués de Castellbell. Desde todos los puntos de vista, pero especialmente desde el alimentario, estas dobles bodas resultaron un acontecimiento excepcional. Los invitados al banquete principal, encabezados siempre por el Capitán General, fueron numerosos, todos nombres muy conocidos de la nobleza catalana. La comida se celebró en la torre Castellebell y el festín no pudo ser más espléndido, tratándose de la boda del propio dueño de la casa, hombre de grandes medios económicos y muy buen “gourmet”. Después de hacerse esperar bastante rato, comenzó el banquete, con sus diferentes servicios:

“I a tres quarts de dos encara no es duia la sopa a taula, escudelles i tota la demás *retahila* de viandes de sa primera simetria, no havent-hi altres plats que els que hi quedaven sobre les servilletes i los pans de crostons (...). A dos hores tocades se començà a arrenclar la primera simetria de major substància, anant los criats i lacaios uns tras d’altres ab ses plates i soperes, salses i salsirons per cobrir la taula, que ab tot lo demás fes goig (...). En quant a postres, casi totes foren llepolleries, i después de les substàncies entraren estes...”<sup>15</sup>

El final fue como de costumbre. Hartos los convidados de comida, pasaron a tomar el oportuno café de sobremesa:

“Isquérem d’allò ben complerts i satisfets, i no aptes los ventres per ficar-s’hi més vianda, i més durant tres dies les festes de *gaudeamus* en la taula. Anàrem tot seguit a la peça antes de la galeria de ponent a pendre una escudelleta de cafè ab

13. Ibídem, Vol. III, 259.

14. Ibídem, Vol. III, 259.

15. Ibídem, Vol. IV, 127.

sucre, que s'acomoda molt al ventrell, i més después d'un bon dinar".<sup>16</sup>

Por la noche no faltó la cena, aunque moderada, para evitar indisposiciones, sobre todo después del gran banquete del mediodía. Al día siguiente, por la mañana, hubo desayuno, basado en el tradicional chocolate con las diversas pastas. Al mediodía se celebró un nuevo banquete, con la mesa dispuesta con todo primor. La comida contó con una sorpresa espectacular, un pastel relleno de pajaritos vivos, reminiscencia lejana de aquellos maravillosos y deslumbrantes aparatos a los que fue tan aficionada la baja edad media y la primera edad moderna:

“Est fou ab tota la possible simetria en les tres escenes, com de teatro: sèria, bufa i entremès, vull dir substància, *orduvres*, i dolçaina en la primera. En la segona, un mixto de substància i de llepoleria. en esta segona lo graciós plat d'un pastel ab presoners dintre -i altre pastel més gros sens estos-, que isqueren a taula; i de tals presoners, fora d'un o dos, ningú sabia res. I aquí era la bulla en lo dinar puix que, havent-se separada un poc la coberta del pastel, esta anà fent moviment obrint los tals presoners una a modo de porteta, traient lo cap fins a eixir-se'n del pastel, volant per la taula i galeria fins a quatre aucelles, que eren verdums (...); que fou pensament aquell dels aucells dintre del pastel d'allò ben cèlebre, i bona humorada del qui li passà tal pensament pel cap (...). En la tercera simetria foren postres, ensucrades les més, bescuits, melindros, ampolles de vins generosos, garrafes d'aigua i vi...”<sup>17</sup>

La comida terminó con la animación acostumbrada en tales ocasiones, aumentada por la sorpresa del pastel, y siguió después la sobremesa, en la que al café se sumaron los licores:

“L'alegria en los convidats era lo principal *sainete*, que saçonava a tots aquells sainetes de bucòlica, en taula. Esta l'hem desocupada a quatre hores (...). La comitiva, después del dinar i begut lo cafè, ab sucre terrossat, i un xiquet de ví marrasquí -allò de tastar i fora- los aficionats a licors...”<sup>18</sup>

A pesar de llevar ya dos grandes banquetes, la noche del segundo día la cena fue bastante completa, mucho más si pensamos que tampoco habían perdonado la tradicional merienda, a base de chocolate y pastas. La capacidad de comer de todos aquellos invitados resulta verdaderamente asombrosa y muy

16. *Ibíd.*, Vol. IV, 128.

17. *Ibíd.*, Vol. IV, 131.

18. *Ibíd.*, Vol. IV, 131.

expresiva del significado social de una boda en el seno de cualquier grupo social y especialmente de la nobleza:

“Lo sopar no era gens escàs en verdura, sopes ab caldo, peixos ab suc i perbullit; rostits i altres vàries frioleres, presidint en la taula les garrafes i ampolles ab aigua i vi. Mes, com jo ja havia pres xocolate -que sempre l’acostumo a pendre matins i tardes, tenint a mon poder en la peça pintada del menjador los sucres esponjats o bolados; les assafates plenes de bescuits; neules torrades; ensiamades, melindros i sabatilles-, com pare de la mestressa vaig pendre de lo que se’m va acomodar, i *métalas callando*, havent molt minorat la dosis en lo sopar...”<sup>19</sup>

El tercer día, 13 de diciembre, se repitió el desayuno y la comida, como broche de la celebración de la boda, pero lamentablemente el Barón de Maldá, no detalla en su dietario la composición, seguramente tan harto de comer como de escribir. Pero los festejos todavía no habían terminado. De regreso a Barcelona siguieron las “visitas” de boda, en las casas de los novios, casa Castellbell, casa Cortada y casa Rocafort, con asistencia más numerosa. El primer convite tuvo lugar en casa Cortada, la casa del Barón de Maldá, la misma tarde y noche del día 13 se dieron un refresco y una cena, igualmente espléndidos. Primero el refresco:

“Sent-hi ja tots los del convit al refresc i al sopar, sent lo primer ja prompte, entraren a l’estrado tots aquells municioners de boca, ab assafates de melindros i vasos de llimó, taronja i orxata, prenent quiscú lo que més se li acomodà, sucant-hi sos bons melindros. Se serví de seguida lo xocolate ab bescuits, ensiamades, torrades, bollos etc., i darrere, l’aigua fresca.”<sup>20</sup>

Después del refresco, siguió una gran cena de unos cuarenta cubiertos, preparada con gran cuidado por un cocinero famoso de la Barcelona de la época, “l’Antonet, lo beco del Racó”, una cena a la que los invitados apenas pudieron hacer honor, pues eran demasiados los banquetes seguidos:

“En sent deu hores i quart, arreglat tot aquell aparato de sopes ab caldo, peixos, verdures, rostits i golosines, se donà avís (...) que se servissen eixir al saló a sopar, quedant la taula ben adornada de plats ab vianda, *ramillete* al mig i llums en candeleros, a fileres, de llarg a llarg, que tot era un molt *lindo* objecte, més per los ulls que per la boca, per estar casi tothom no apte per menjar gaire, per no quedar del tot paït lo dinar...”<sup>21</sup>

19. Ibídem, Vol. IV, 132.

20. Ibídem, Vol. IV, 136.

21. Ibídem, Vol. IV, 136-137.

El 29 de enero de 1800 tuvo lugar la boda de los Marqueses de Alfarrás, en casa Ribes, delante de la iglesia de Sant Francesc. Tratándose de una familia destacada de la nobleza barcelonesa de la época, el banquete fue excepcional y el Barón de Maldá, uno de los numerosos y privilegiados invitados y hombre acostumbrado a comer bien y a asistir a buenos festines barceloneses, le dedica en su *Calaix de Sastre* un gran elogio: “sumptuós, esplèndid i concorregut convit de parentiu i amiatat”<sup>22</sup>. La boda se completó con una recepción en casa de los Marqueses de Alfarrás el siguiente día 3 de febrero. El refresco fue también espléndido y el Barón de Maldá lo describe con todo detalle, recogiendo el acostumbrado ceremonial de semejantes ocasiones:

“Lo refresc se començà a servir a les senyores a nou hores tocades, passant tota la lletania, digam curs de criats, ab los dos de davant ab lo servei de plata i estovalles al coll, pendents, espatlles avall, davant i detràs (...); quals obrien lo curs del profús *agasajo*, seguint als dos corifeus los demás criats, fins a uns trenta, ab sotacopes ab tasses de v̀arios *sorbetes* de llet, taronja, avellana, a més de les begudes líquides, que ja se recreaven la vista, i més al gust de b̀eurer-ne. Seguien altres ab assafates de bescuits d’ou i melindros, per sucар, i ninguns estaven melindrosos, sí que ab ganas d’agafar melindros i bescuits d’ou i dret a la boca, sucant-los ab los *sorbetes* i los líquids. Los primers, ab culleretes, no sent cosa de beure’ls des dels vasos, per no eixir-ne glaçats de nassos, que haurien incomodat prou, i ab tanta fredor a la boca, traure’n hom un fort dolor de queixal que el fes gemegar.

Tanta càfila de criats serví primer lo beure a les senyores, ab totes estes golosines en assafates; servint-les después les xicres de xocolate en marcelines sobre les *bandejas* de xarol, caminant los criats com si fossen geperuts, i més sent llargues les *bandejas*, i ben ocupades de bollos, rosques, ensiamades i demás golosines, suant-hi la cananea d’aquí allí, aguantant tot aquell pes (...) Així después, que entraren a servir a los senyors, no descuidant-se tampoc dels músics (...) I les pastes delicades, d’estes la millor un peix enter, aparentant castanyola farcida tota de delicat marsapà, dels que no cabia més, habilitat d’algun forner, etc.”<sup>23</sup>

El 19 de febrero de 1802 se celebró en casa Planella la boda de los jóvenes condes de Llar. La comida fue de treinta cubiertos. Una vez más la abundancia y la variedad caracterizaron el banquete. En esta ocasión el Barón de Maldá especifica con mucha precisión el menú, compuesto de tres servicios:

“Lo dinar -ab ramillete al mig i simetria- ha començat a molt a prop de dos quarts de tres de la tarda, (...) en prova del prou tarde que vui dia se dina en semblants

22. Ibídem, Vol. V, 14.

23. Ibídem, Vol. V, 18-19

convits de boda (...); començant a desordenar, sentats a la vora de la taula, la primera simetria de plats forts: de sopa; macarrons ab formatge rallat, que en semblants convits sempre hi sol entrar; l'olla ab vaca, tocino, cansalada, pernil, gallina, verdures i salsa, esta de tomàtec, i l'altra, de mostassa, que per tan rabiosa de coenta -per lo que pica fort al nas i als ulls, a pendre-se'n un xiquet massa a la cullera- s'ha deixat a esta per la salsa de tomàtec, que és molt més moderada; cap de vedella; perdius ab suc; cervellets; pastelets etc.; que, a carregar-se ja un xiquet massa lo ventrell de tota aquella substància, comença hom ja a bufar per causa d'estar ja un xiquet tip. Después d'esta simetria ha seguit la segona, també de prou fartalència, en pavos, capons rostits i ab fiambre; pastels; tortrades; budens; cremes; mantequilles de Sòria; llagostes i latres peixos, tot ab abundància. Així també l'aigua i el vi, que era d'Alella, per lo que tot sovint se vaciaven a les tasses i d'estes quiscun coll avall a l'aduana o oficina del ventrell. *Amigos*, los ventres ja estaven com uns timbalets antes de les postres. Estes han consistit en formatges gelats de llet i ou, i de taronja; vàrios almívars en confitures; anissos de papabonet, amargs, melindros, bescuits d'ou per sucari en veires en vins de Màlaga i latres generosos; brindant tots a la salut dels nuvis, pués que per ells se feia la festa".<sup>24</sup>

El 1 de julio de 1802 la boda que se celebró fue la del conde de Cancelada, con Manela Peguera, en la torre del Virrey, cerca de Gracia, entonces propiedad de don Anton Amat i de Rocabertí. La comida, que el Barón de Maldá relata con bastante detalle, fue obra de un cocinero famoso entonces en Barcelona, sucesor de otro que también lo había sido, se trataba del yerno de Maurici. Resulta interesante la preparación de la mesa, con un comentario que atribuye como motivo al "ramillete" el ahorro de algunos platos en cada servicio:

"A una hora s'han guarnides les taules de rengle, mes no encara les estovalles i tovallons, que fins a quarts de dues. Apoc a poc s'han pujats los apetuscos de la cuina de pans, garrafes d'aigua i vi, començant-se a dos hores a arrenclar la simetria, ab lo curiós *ramillete* al mig de la taula, estalvi que és cor de molts plats ab vianda..."<sup>25</sup>

Los platos fueron muchos y variados, comenzando por la sopa, la olla y los macarrones, siguiendo con carne, volatería y pescados y terminando con postres dulces variados:

"Hem començat a obrir fonaments en la boca, i dret al ventre, escalfant-lo bé ab lo plat de sopa de pulea, que era delicada, de la que hem menjada, i lo plat de

24. *Ibíd.*, Vol. VI, 26-27.

25. *Ibíd.*, Vol. VI, 75.

macarrons, que quins n'hauran menjat hauran sabut quin gust tenien, mes no jo, per no haver-ne provat *siquiera* un macarró. Después ha seguit la carn d'olla. de moltó, vaca i verdures molt gustoses, botifarra i cansalada, d'esta que n'eren talls i mig. En seguida, un plat de calamarsos al suc, gran cosa; plat de perdius, que s'estimen molt en una taula en estos temps que no en pot haver qui en vol, per lo ben buscades; altres peixos ben amanits, com palomida, llobarro, i l'escollit plat de llagostins ab herbetes, oli i vinagre. Rostit, crema, budín, un com turbant de bescuit d'ou, postres de vârios amargos, *dulces*, formatges, gelats, etc., etc. Vins licorosos per brindar tots a la salut dels nuvis, *condes* de Cancelada, i cafè a l'últim, ab sucre terrossat, i un poc de marrasquí en altra peça del dinar".<sup>26</sup>

## 1.2 Los banquetes tradicionales: Navidad

Además del ciclo vital, con especial énfasis en las bodas, entre la nobleza catalana tenía también mucha importancia alimentaria la celebración del ciclo festivo anual, con la particularidad de que los banquetes que solemnizaban las diversas fiestas a lo largo del año se caracterizaban por un marcado respeto a la tradición, conservando fielmente las costumbres establecidas a la hora de consumir determinados productos y de elaborarlos de determinadas maneras. Toda la sociedad procuraba mantener en los días señalados las tradiciones establecidas, pues en festividades como la Navidad, la tradición alimenticia formaba parte consustancial de la fiesta. Los diferentes grupos sociales se esforzaban, en la medida de sus posibilidades, por conseguir los productos típicos en los días señalados. Seguramente variaría la cantidad y la calidad y no todos alcanzarían a seguir la costumbre, pero en una gran cantidad de mesas barcelonesas aparecerían el día de Navidad pavos, turrónes y "neules" –una especie de barquillos–. La nobleza no era una excepción, participaba de las tradiciones generales, además su elevada posición y sus grandes medios económicos le permitían llevarlas hasta el grado más alto y depurado. El Barón de Maldá, hombre muy amante de la tradición en todos los aspectos, recogía con fidelidad en su *Calaix de Sastre* las diversas tradiciones alimenticias, tal como se iban sucediendo a lo largo del año. El transcurrir de los días tenía para él como buen aficionado a comer bien un sentido alimentario muy claro, marcado por la sucesión de productos y de platos típicos. El 19 de junio de 1803 escribía en su dietario:

"L'any és un cîrcol, puix que, així com les fruites varien en les estacions de la primavera, d'estiu i tardor, o primavera d'hivern, començant per les maduixes, seguint después les cireres i los albercocs, ab los de domàs blanc, en juny; les prunes i les figues-flors en maig, digo en juliol; com també les peres, des de les

26. *Ibidem*, Vol. VI, 75-76.

santjoanes en juny fins a les grosses del bon cristià, después de les camosines, fins a mig agost; en seguida los préssecs, i, últimament, los raïms, en setembre i part d'octubre, que ja queden veremades les vinyes; així segueix tot a son temps, com les figues en l'agost i los naps en l'Advent; com així també, después de les professons de Corpus, les fires, des de la de Sant Joan a la de Sant Domingo, en 4 d'agost; i endavant de castanyes torrades, panellets dels Morts, galls i polles per Nadal, ab torrons i neules ab vi blanc i malvasia; cassoles d'arròs i de peus, coques ab llard i plates de menjar blanc per Carnestoltes; bacallà, peix i verdures, ab algun mató de tovalló, i escudella blanca, en la Quaresma; anyell per Pascua i vedella per Corpus; fins a no veure ja més res de tot aixó, molts per dormir ja sota la llosa. I així queda definit l'any, fins que la mort los acaba."<sup>27</sup>

Y en 1801, al comenzar el nuevo siglo, se alegraba de estrenar la nueva centuria y de hacerlo en paz, precisamente porque la paz le permitiría disfrutar con mayor gusto de los platos festivos a lo largo del año:

“Ab millor gust menjarem lo gall i polla d'India per festes de Nadal i millors festes, tenint gràcies a Déu a tota esta gran tempestat de la guerra fora, canviada ab l'hermós *arco iris* de la pau, que no es dubta general. Així també ab millor gust menjarem, si plau a Déu, en festes de Nadal a postres, torrons i neules ab vi blanc, garnatxa o malvasia, i, antes d'entrar al bacallà en la Quaresma, los bons plats de cassola d'arròs ab llomillo i cansalada ab algun peu crestat, coques ab llard i laguna plateta de menjar blanc, si el tenim per Carnestoltes.”<sup>28</sup>

De todas las fiestas del año, la Navidad era la que tenía mayor importancia. La tradición alimenticia navideña se centraba en un plato fuerte a base de volatería, especialmente pavos y pavas, también capones, pollas, gallos, gallinas y perdices, que se presentaban asados y rellenos de ciruelas pasas, orejones, manzanas y piñones, y para los postres, turrone y “neules”, sin que faltaran los vinos generosos, malvasía, garnacha, Málaga, para acompañar las “neules”. La vida barcelonesa cambiaba al aproximarse las fiestas navideñas y los pavos y turrone adquirían protagonismo. El Barón de Maldá nos ha dejado en su *Calaix de Sastre* expresivos cuadros de las ferias de pavos y de las tiendas de turrone, que con la exposición de sus mercancías servían de heraldos de la Navidad. En 1778, el 21 de diciembre, fiesta de Santo Tomás Apóstol, el Barón de Maldá escribía:

27. Ibídem, Vol. VI, 225.

28. Ibídem, Vol. V, 273.

“Es la fira de Barcelona, la principal de galls i polles d’Índia, ab molts capons i gallines. (...) Les dites polles i galls vénen a manades de set a vuit hores lluny, conduint l’aviram hòmens i dones ab sa canya llarga, fins al puesto destinat per vendre a tota aquella volateria, la que s’arregla i despatxa, a saber: Indiot, en l’Esplanada, prop del Born; i la gent se’n proveeix per menjar tan bons bocins en les festes de Nadal...”<sup>29</sup>

En 1808 evocaba una vez más el jolgorio de la feria navideña y el bullicio de los cientos de pavos reunidos en el mercado: “Era xirinola, com aquell gluc-gluc de galls i polles d’Índies en manades a la vora de l’Esplanada en lo dia de Sant Tomàs Apòstol, per menjar-se en les festes de Nadal...”<sup>30</sup> Junto a los pavos, los otros dos productos esenciales eran los turrone y las neulas, que también se ofrecían de manera especial en esas fechas:

“En les festes de Nadal, en les botigues d’adroguers se venen torrons de vòrios gèneros, que se mengen en les taules dels senyors i també en les de molts menestrals i d’altres persones per postres; i també provisions de neules sucades ab malvasia o vi blanc, sens passar en olvit los tortells (que) se mengen i abundància de perdius, galls i polles, sent costum de cada any en les festes de Nadal.”<sup>31</sup>

Llegado el día de Navidad, la tradición se seguía fielmente año tras año. Platos típicos, comidas abundantes y largas caracterizaban la fiesta. Después un paseo para digerir, por las Ramblas y las murallas, formaba también parte del ritual. El 25 de diciembre de 1786 escribía el Barón de Maldá:

“Per tal diada de Nadal se mengen en les taules de senyors i de molts menestrals, galls i polles ab farciment, i en taules d’artistes, marxants etc. com també, per postres, torrons i neules ab vi blanc o malvasia i demés festes de Nadal.”<sup>32</sup>

El 25 de diciembre de 1796 se repetía la escena alimentaria:

“No ha impedit a la gent en los dos *sexos*, de tota classe, edat i estament, ab tot de no haver-se vist lo sol, d’anar als acostumats passeigs de muralles i Rambla, majorment en aquest dia, per pair lo gall i polla d’Índia, ab tot son farciment, capons rostits i polles, torrons i neules sucades ab garnatxa, vi blanc o malvasia; solent fer los més alguna extraordinari, principalment los que poden gastar.”<sup>33</sup>

29. *Ibíd.*, Vol. I, 73.

30. *Ibíd.*, Vol. VIII, 13.

31. *Ibíd.*, Vol. I, 74.

32. *Ibíd.*, Vol. I, 166.

33. *Ibíd.*, Vol. III, 168.

El 25 de diciembre de 1801 de nuevo se presentaba el mismo panorama:

“Avui és dia que tothom desitja traure sa panxa al sol, ano quedar amagat, per tenir-la ben plena de perdius, capons, galls i polles d’India (...) no he trobat la confusió de gent que em pensava a tres hores tocades, ni cotxes. I seria alguns senyors i senyores no haver encara acabats de dinar, sucant neules, después de menjar los torrons, ab vi de Màlaga, vi blanc o garnatxa.”<sup>34</sup>

La tradición alimenticia del día de Navidad se extendía al resto de las fiestas navideñas, especialmente el 1 de enero, fiesta de la Circuncisión, y el día de Reyes, pero existían algunas particularidades. El 1 de enero de 1804 el Barón de Maldá informaba sobre los platos típicos del día, concretamente en el barrio de Santa María del Mar:

“Festa, esta, la principal en la parroquial iglésia de Santa Maria del Mar, dia que es sol dir de menjar fideus ab sucre, los parroquians de Santa Maria; que també solen dir, de semblants festes, en la taula, de bou i arròs, sucre y canyella, i en estes festes de Nadal la consuetud antigua de manjar-se galls i polles d’India, ab farciment de prunes, orellanes, pomes i pinyons.”<sup>35</sup>

El día de Reyes seguía la misma costumbre de las fiestas navideñas, a base de pavos y turrones. El 6 de enero de 1802 el Barón de Maldá anotaba:

“En la tarda ha quedat ennuvolat i entrecobert lo cel, i, no havent fet vent ni pluja, ha donat lloc, com al matí, a la gent a passejar i pair les polles d’índies, ab los torrons i neules a postres, sucades ab vi blanc, vi ranci o vi de Màlaga, ja que ha sigut malvasia.”<sup>36</sup>

La fiesta de Reyes tenía, además, para el Barón de Maldá un factor festivo añadido, por ser la fiesta mayor de su parroquia, la parroquia del Pino. El 6 de enero de 1808 narra una gran comida celebrada en su casa con asistencia de la familia y varios clérigos invitados. El menú, muy completo, comenzaba con sopa y el imprescindible cocido, tenía platos centrales variados, pescado, cerdo, volatería, y terminaba con varios postres dulces, entre los que no podían faltar las “neules” y turrones:

“Com a participació de la Festa Major de la nostra parròquia del Pi, (...) un bon dinar de parentiu i amiatat. (...) havent-hi hagut en tots bona gana i bona vianda,

34. *Ibíd.*, Vol. V, 280.

35. *Ibíd.*, Vol. VII, 7.

36. *Ibíd.*, Vol. VI, 10.

començats ab una prou bona sopa ab mandonguilles, escudella d'olla podrida, bones perdius, un bon cap de porc -parlant ab perdó, respectant les cares honrades, peix perbullit (que era un gros déntol), polla rostida, plata de crema en les postres, atmetlles de sucre, confits, pomes; pa ben cuit, de crostons, i bons vins, i a sucuar ab neules; i menjat també torrons.”<sup>37</sup>

### 1.3. La añoranza de los sabores perdidos

Momentos de placer en la mesa tuvieron muchos, pero durante la guerra de la Independencia las cosas cambiaron forzosamente incluso para la nobleza. El 6 de agosto de 1812 el Barón de Maldá comentaba uno de esos buenos momentos, pero no dejaba de clamar por la paz tan deseada:

“... anaren a la Gleva, aont molt s'hi divertiren i recrearen lo gust de la llengua ab prou bon dinar, havent tingut son bon rostit, gabolets i formatge glaçat que el portà lo marqués de Sentmenat, podent-se dir aquell ditxo català que Si aixó és guerra que no hi hàgia pau, però sempre, i principalment esta tan llarga i cruel que passam, millor no seria pau que guerra.”

Amat i Cortada añoraba los felices días del pasado y suspiraba por el fin de la guerra y el regreso a Barcelona, para recuperar su buena vida, que asociaba preferentemente con las comidas tradicionales. Esta añoranza de los sabores de la paz resulta bien significativa del poder evocador del gusto, que aviva los recuerdos y los hace presentes e inmediatos, como decía el 10 de enero de 1809:

“Déu nos fàcia gràcia, puix que més prest se'ns acabaria tota esta gran revolució en Espanya i Catalunya, prometent-nos tornar molt antes del Corpus a menjar la vedella, les maduixes ben ensucrades i les cireres i abrecocs, ab aquells tan dolços i fins de domàs blanc, en Barcelona, en lo seno de nostres amades famílies, en casa Cortada i casa Castelbell.”

O como escribía también el 11 de agosto de 1812 en Berga con igual nostalgia:

“Si podem continuar aquí sens cap alarma, podem estar ben contents, i molt més si des d'aquí acabam l'expatriació, tornant a nostre centro que ens és Barcelona, que apar si no hi manjam les castanyes i los panellets ja hi menjarem lo gall de Nadal, i qui diu gall diu polles d'Índia, perdius, cocs i borregos, ab torrons i

37. *Ibidem*, Vol. VIII, 8.

neules, mes no vull calcular quan serà, si en est any o en lo vinent, havent-nos eixit fins ara los càlculs errats.”

De la misma añoranza gastronómica se deja llevar al escribir el 11 de septiembre de ese mismo año 1812, deseando recuperar las buenas comidas del pasado y, en definitiva, la paz, la libertad y la felicidad del tiempo perdido:

“Lo Silvestre Parés ha caçat a cinc perdius i dut-nos-les en esta nit a casa, i així tot sovint que ens ne vinguen ab alguna llebre, guatlla o conill, per còurer-ho la cuinera i dur-ho a taula, tenint ja a menjar en les postres alguns raïms dolços, pareixent trobar-nos en Esplugues i en la torre, ojalá que, ab aquelles grosses i dolces figues de la Torrassa i de l’Hospitalet, les poguésem menjar en l’any vinent, per est mes de setembre i en la festa major de l’apòstol i evangelista sant Mateu, ab tots mos “amats” fills i “amat” parentiu, fora tots los sustos i congoixes que ens donen tots eixos tirans de nostra llibertat i independència que, antes de l’any 1808, gosàvem.”

En medio de tantas desgracias, era importante no perder las tradiciones, las grandes y también las domésticas, aferrarse a aquellas pequeñas cosas placenteras que devolvían la confianza en la vida.

## **2. AUSTERIDAD Y MORTIFICACIÓN**

Pero no todos podían disfrutar comiendo tanto como el Barón de Maldá. Muchas gentes eran pobres y no tenían los medios suficientes para gozar de una vida placentera. Había pobres por obligación y había pobres por devoción, que de manera más o menos libre o forzosa, adoptaban una vida de austeridad y mortificación en un monasterio o un convento. La religión ha 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.

El franciscanismo, que había sido uno de los grandes movimientos religiosos de la edad media, continuó manteniendo su importancia e influencia en la edad moderna. Una rama de la orden franciscana la constituyen los capuchinos, la “Ordo Fratrum Minorum Capuccinorum”, -la más reciente de las tres ramas que actualmente integran la primera Orden de San Francisco

de Asís<sup>38</sup>. Los capuchinos nacieron en Italia, de la iniciativa de un fraile menor observante, Matteo di Bassi o da Bascio, que llevado por el afán reformista de la época propugnaba el retorno al primitivo espíritu franciscano de pobreza integral y libertad de predicación. La orden capuchina comenzó a existir canónicamente el 3 de julio de 1528, en virtud de la bula *Religionis zelus* de Clemente VII, pero estuvo bajo la jurisdicción de los frailes menores observantes hasta 1619. La orden entró en España por Cataluña, extendiéndose después al resto de España y a América. Los Capuchinos instalados en Cataluña llevaban una vida pobre de austeridad y penitencia, especialmente rigurosa en los siglos XVI y XVII. A lo largo del siglo XVIII se atenuó sensiblemente el rigor de la vida capuchina de los primeros tiempos<sup>39</sup>. Su manera de vestir, sus ayunos y mortificaciones, la rusticidad de sus construcciones, de sus ermitas y cenobios, todo era símbolo de una reforma encarnada en la pobreza del franciscanismo primitivo<sup>40</sup>. Esta voluntad de vivir en la austeridad y la pobreza tuvo clara incidencia en la alimentación.

### 2.1. El ideal a través de la norma: la Regla de San Francisco de Asís y las Constituciones de la Orden capuchina.

El ideal evangélico de pobreza era el principal elemento distintivo de la orden capuchina, como de todos los seguidores del franciscanismo. La pobreza, que era uno de los votos esenciales de la vida religiosa, junto a la castidad y obediencia, en las órdenes derivadas del mensaje franciscano se convertía en elemento fundamental de su estilo de vida. La regla, redactada por San Francisco (1182-1226), comenzaba con una afirmación que resumía cumplidamente el núcleo del mensaje franciscano: “La Regla y Vida de los Frailes Menores es esta (conviene saber) guardar el santo Evangelio de nuestro señor Jesu-Christo, viviendo en obediencia, sin propio, y en castidad.”<sup>41</sup>

38. A propósito de la Historia de los FF.MM. Capuchinos vid POBLADURA, M. de *Historia Generalis Ordinis Fratrum Minorum Capuccinorum*, Roma, 1947, 4 vols. Una recopilación de todas las fuentes se halla en la colección documental preparada por CARGNOLI, C. (Ed.), *I Frati Capuccini. Documenti e testimonianze del primo secolo*, Perugia, 1988-1993, 5 vols. Más concretamente para los capuchinos en Cataluña, vid SERRA DE MANRESA, Fr. V. *Els Caputxins de Catalunya, de l'adveniment borbònic a la invasió napoleònica: vida quotidiana i institucional, actituds, mentalitat, cultura (1700-1814)*, Barcelona 1996. BARRAQUER, C. *Las Casas de los religiosos en Cataluña durante el primer tercio del siglo XIX*, Barcelona 1906. RUBÍ, B. *Els caputxins a la Barcelona del s. XVIII. Aproximació històrico-bibliogràfica*, Barcelona, 1984. Y SERRA, V. “La vida quotidiana de les institucions conventuals i monàstiques, a través dels llibres de comptabilitat (segles XVI i XVII)” *Pedralbes, Revista d'Història Moderna*, 13, 1993.

39. SERRA DE MANRESA, Fr. V. *Els Caputxins...*

40. RUBÍ, B. *Op. cit.*, 75 y ss.

41. Regla, 1773, 63.

Todos los monjes y frailes hacían voto de pobreza, pero su práctica no alcanzaba la misma rigurosidad en todos los casos. La búsqueda de la pobreza llevaba a los frailes capuchinos, a imitación de San Francisco. hasta el extremo de vivir sólo de limosna. Siguiendo el consejo evangélico, debían esperar el sustento exclusivamente de manos de Dios, como los pajarillos que ni siembran, ni siegan, ni tienen graneros, pero el Padre celestial los alimenta. El fraile que pretendía seguir el camino iniciado por San Francisco de Asís debía renunciar al dinero. Podía conseguir el sustento diario gracias a su trabajo o gracias a la limosna. Como todo lo recibía de manos de Dios, el fraile capuchino debía aceptarlo con agradecimiento y sin murmuraciones. Según decía el *Espejo ceremonial seráfico*:

“Y guárdense mucho los Religiosos de murmurar de la vianda, que se les pone delante; porque sobre ser vicio muy ageno de toda religiosidad, es acarrear se (dize S. Basilio) las merecidas penas de aquellos, que en el destierro se mancharon con el feo borrón de la ingratitud, murmurando de lo que la Altissima Providencia de Dios para su sustento les administrava.”<sup>42</sup>

42. *Espejo Ceremonial Seráfico, para instruccion de la juventud de Menores Capuchinos de N.S.P.S. Francisco de la Santa Provincia de Cataluña. Dividido en dos partes. Y son I. Se trata de las Ceremonias Sagradas, y Culto Divino. II. De las ceremonias Políticas Regulares, y Domesticas. Compuesto por el P. Fr. Athanasio de Barcelona, Lector que fue de Theologia en la misma Orden, y Provincia. Año 1716. Con licencia de los superiores. Barcelona: Por Rafael Figuerò, á la Calle de la Boria.*(En el libro, escritas a mano, figuran dos anotaciones: “A uso de los PP Capuchinos de Arenys 1762” y “A uso de los PP Capuchinos de Arenys 1781”, lo que confirma su utilización en el convento de Arenys durante todo el siglo XVIII.) Parte II, 20. Se refiere a los israelitas en el desierto, que se quejaban de las codornices que Dios les enviaba para alimentarse.

Ceremoniales existían en diversas versiones, todas muy similares, para las diversas provincias de la orden en España:

*Ceremonial Romano Seráfico de los Menores Capuchinos de N.S.P.S. Francisco, segun el orden de N.S. Romana Iglesia, y loables costumbres de dicho Orden, y especiales de esta Santa Provincia de Andalucia. Dedicado a la inclyta Patrona de todo el Orden Seráfico, y Titular de esta Provincia la soberana Reyna de Cielo, y suelo Maria Santissima Madre de Dios, y Señora nuestra en el Soberano Mysterio de su Concepcion Immaculada desde el primer instante de su animacion, N.M.R.P. Fr. Antonio del Arahall, Lector habitual de Sagrada Theologia, y actual Ministro Provincial de dicha Provincia, y Comissario general de las Misiones de Indias. Compuesto por el P. Fr. Sebastian de Malaga Predicador, y Director del Divino Oficio, è hijo de la misma Provincia. Impresso en Granada: En la Imprenta de la SS. Trinidad. (sin año, última aprobación de 1721).*

*Ceremonial Seráfico, de los Frayles Menores Capuchinos de nuestro Seráfico Padre S. Francisco. Para la uniforme instruccion de los Religiosos Capuchinos de la Provincia de la Preciosissima Sangre de Christo N. Señor; en los Reynos de Valencia, y Murcia. Dedicado a la venerable, y grata memoria de su fundador; el Exc.mo y R.mo Señor D. Juan de Ribera.*

En ese mismo sentido de total pobreza, las constituciones de la orden capuchina prohibían que se hiciera provisión alguna de alimentos, debiendo vivir prácticamente al día, sin reservas de ningún tipo. La pobreza no se reducía exclusivamente a los productos alimenticios, sino que se extendía también a los condimentos, citándose expresamente en las constituciones la prohibición de usar especias, tan apreciadas en toda la época moderna y que se utilizaban profusamente en la cocina, pero que eran productos extraordinariamente caros, por lo que constituían un lujo incompatible con la pobreza franciscana: "... y no se usen especias en manera alguna, salvo quando fuere necessario para los enfermos."<sup>43</sup> Si en alguna ocasión como limosna les entregaban alguna comida especialmente costosa, debían rehusarla o solicitar permiso para repartirla entre los pobres. En cambio, si se hallaban de viaje y les invitaban a comer podían comer de lo que hubiera en la casa, como una muestra de aceptación de

---

*llamado vulgarmente el Santo Patriarca.* En Valencia: Con licencia de los Superiores: En la Imprenta de Joseph Garcia, Año 1731.

*Ceremonial Serafico para la instruccion de los religiosos capuchinos de esta Santa Provincia de la Encarnacion De las dos Castillas.* En Madrid: En la Oficina de Don Manuel Martin, calle de la Cruz, Año de MDCCLXXIV, 2 tomos.

*Ceremonial Serafico, que contiene las ceremonias pertenecientes al Oficio Divino, celebracion de la Misa, administracion de los Santos Sacramentos, y à las Fiestas principales del año, segun el orden de la Santa Romana Iglesia. Acomodado a la practica, y loables costumbres de los Frayles Menores Capuchinos de N.S.P.S. Francisco de la Provincia de Aragón. Dispuesto con orden de los Superiores. Por el P. Fr. Joseph de Miravete, Sacerdote profeso de la misma Religion, y Provincia. Con las Licencias necesarias.* En Pamplona: En la Imprenta de Joseph de Rada. Año MDCCXCIII.

*Tratado unico en que se contienen las ceremonias pertenecientes a la observancia regular, y al exacto cumplimiento de varios empleos domesticos, conforme a la practica de los Frayles Menores Capuchinos de la Provincia de Aragon. Con las licencias necesarias.* En Pamplona: En la Imprenta de la Viuda de Ezquerro. Año de MDCCLXXXIII.

*Ceremonial Capuchino. Arreglado conforme á los loables estilos de esta santa Provincia de la Inmaculada Concepcion de Navarra y Cantabria. Parte Primera. Contiene las ceremonias pertenecientes al Oficio Divino, Santo Sacrificio de la Misa, administracion de Sacramentos, y otras funciones sagradas que se celebran entre año. Dispuesto con orden de sus superiores por el P. Fr. Josef de Maturana, Sacerdote profeso de la misma Religion y Provincia. Con las licencias necesarias.* En Pamplona: en la Imprenta de Josef de Rada. Año de MDCCXCVII.

*Ceremonial Capuchino. Arreglado conforme á los loables estilos de esta santa Provincia de la Inmaculada Concepcion de Navarra y Cantabria. Parte Segunda. Contiene lo perteneciente a la observancia regular, y á la exacta expedicion de varios oficios domesticos. Dispuesto por orden de sus superiores por el R.P. Fr. Joaquin de Tudela, Ex-lector de Sagrada Teología y Custodio en la misma Provincia. Con las licencias necesarias.* En Pamplona: en la Imprenta de Josef de Rada. Año de MDCCXCVII.

43. Constituciones, 34.

la hospitalidad y de adaptación a la comida disponible. El ideal de pobreza no se limitaba a la comida en su contenido y forma de preparación, sino que alcanzaba también su entorno. El servicio de la mesa debía ser extremadamente pobre. Según ordenaban las constituciones, no se usaban manteles, sólo servilletas: "Y en señal de pobreza, à nuestras mesas no se usen manteles, sino una sola servilleta para cada Frayle."<sup>44</sup> Igualmente sencilla era la vajilla, de barro. Para practicar la humildad y la pobreza -decía Barraquer- comían los capuchinos "sin manteles y con platos y demás cacharros, no de blanca loza, sino de la más basta y ordinaria de color de chocolate"<sup>45</sup>.

A la pobreza se unía, como era habitual en la vida religiosa, el sentido penitencial. El estilo de vida de los capuchinos era sumamente austero y esta austeridad se reflejaba claramente en su alimentación, que trataban de reducir al mínimo imprescindible, como ejemplo a la vez de pobreza y de mortificación. Admitían el consumo de carne, pero establecían una larga serie de ayunos y abstinencias. Según la Regla de San Francisco de Asís, los ayunos eran los siguientes días:

"Y ayunen desde la Fiesta de Todos los Santos hasta la Natividad del Señor. Mas la santa Cuaresma, que empieza desde la Epiphanía hasta los continuos quarenta días, la cual el Señor consagró con su santo Ayuno, los que voluntariamente la ayunen, sean benditos del Señor; y los que no quisieren, no sean constreñidos: mas la otra hasta la Resurrección del Señor ayunen.

Y en otros tiempos no sean obligados a ayunar sino el viernes: mas en tiempo de manifiesta necesidad no sean obligados los frailes al ayuno corporal."<sup>46</sup>

En las constituciones se explicaba la actitud que los frailes debían tener ante la comida y también se regulaban los modos de cumplir los ayunos y abstinencias:

"Y como la abstinencia, austeridad y aspereza sea sumamente alabada en los Santos; por esto pues, que á exemplo de Christo Señor nuestro, y de nuestro Padre San Francisco hemos escogido una vida estrecha, se exorta à los Frayles, que ayunen las santas Quaresmas que acostumbrava nuestro Padre (aunque el penitente Frayle siempre ayuna) y no se hagan excessivas, ò superfluas colaciones. El Miércoles no se coma carne, y por poner término à la insaciabilidad del vientre, à la mesa no se dè mas que una suerte de escudilla; pero en tiempo de ayuno se

44. *Ibíd.*, 22.

45. BARRAQUER Y ROVIRALTA, C. *Las casas de religiosos en Cataluña durante el primer tercio del siglo XIX*, Barcelona 1906, tomo II, 368.

46. Regla, 1773, 70-71.

podrà añadir una ensalada cocida, ò cruda. Y piensen, que poco, basta para satisfacer la necesidad, y que todo es poco para contentar la sensualidad.”<sup>47</sup>

Los capuchinos, en su afán de perfección, fueron todavía más lejos que lo indicado en la Regla franciscana y aumentaron los ayunos. Ayunaban generalmente unos siete meses al año. Un cálculo fijaba el ayuno en 192 días cada año, es decir, más de la mitad de los días<sup>48</sup>. El día de máximo ayuno era el día de Viernes Santo, en que sólo tomaban pan y agua y lo hacían arrodillados en el suelo, como signo complementario de penitencia. El *Ceremonial seráfico* explicaba el ritual: “Y en el viernes Santo todos comen solo pan, y agua (...) y dada la bendición por el Prelado, toman las servilletas con la taza, y arrodillados comen en tierra...”<sup>49</sup> El fraile capuchino debía ser siempre austero en la comida y también en la bebida. El vino estaba admitido, pero las constituciones indicaban que se rebajara con agua:

“Y porque (según doctrina de nuestro Salvador) nuestros coraçones no se agraven con la demasía de la comida, y la bebida, mas siempre sean nuestras almas sinceras, y los sentidos mortificados, se ordena, que à la mesa no se ponga vino recio, que no estè discretamente aguado; y esto nos deve aun parecer sensuales delicias; pues como refiere el Serafico San Buenaventura, nuestro Padre San Francisco no ossava aun con agua apagar la sed, beviendo todo lo que la necesidad pedía; y acostumbrava dezir, que era dificultoso satisfacer à la necesidad, sin obedecer al sentido. Seràles esto dulce, si pensàren que à nuestro Señor Jesu Christo se le negò el agua en la Cruz, y se le diò en su lugar hiel, y vinagre. Y San Geronimo escribe, que en su tiempo los Monges, aunque muy flacos, bevian agua; y que comer cosa cozida, era entre ellos reputado por sensualidad, y regalo.”<sup>50</sup>

Tal como ordenaban las constituciones, la comida y la bebida debían satisfacer la necesidad, pero no la sensualidad. Además del espíritu de mortificación había que tener en cuenta el ideal de pobreza, que estaba igualmente reñido con el concepto de satisfacción, tanto en el sentido de abundancia como en

47. Constituciones, 21.

48. BARRAQUER Y ROVIRALTA, C. *Las casas de religiosos...*, 365.

49. *Ceremonial seráfico que contiene las ceremonias pertenecientes al Oficio Divino, celebración de la Misa, administración de los Santos Sacramentos, y a las Fiestas principales del año, segun el orden de la Santa Romana Iglesia. Acomodado a la práctica, y loables costumbres de los Frayles Menores Capuchinos de N.S.P.S. Francisco de la Provincia de Aragón*. Pamplona: En la imp. de Joseph de Rada, 1793, 47.

50. Constituciones, 22.

el de placer. Era significativa la máxima escrita en algunos refectorios capuchinos de Italia: *Si non satis, memento paupertatis*.<sup>51</sup> Debía evitarse la satisfacción del cuerpo en cualquiera de sus manifestaciones. La satisfacción del gusto y de la sensualidad, a través de la comida, podía ser el plano inclinado para otras tentaciones. Las Constituciones advertían sobre los peligros del fraile: “San Bernardo dize, que dos cosas manchan, y confunden los Religiosos, la familiaridad de las mugeres, y la especialidad de los manjares.”<sup>52</sup> Se consideraba que gula y lujuria eran pecados capitales que estaban estrechamente relacionados. También en el *Espejo Ceremonial Seráfico* se advertía a los religiosos sobre las tentaciones de la carne, uno de los enemigos del alma, junto al mundo y el demonio:

“También han de portarse en el comer, y beber tan sobrios, que no den armas à la carne, para que insolente se rebele al Espíritu: porque es sentencia bien experimentada (dize S. Isidoro) que la Luxuria está muy hermanada con la destemplança; y aun añadió S. Juan Climaco que era esta seminario de los malos pensamientos. De aqui dixo S. Bernardo; que para librarse de tan perniciosos daños, andava con mucho tiento en no exceder los límites de la sobriedad, quando con solo Pan, y Agua conservava su vida.”<sup>53</sup>

El ideal era la penitencia total y el ayuno perpetuo -“el penitente fraile siempre ayuna”-. Ningún fraile, salvo enfermedad, podía excusarse del ayuno. La comida en los conventos capuchinos era sumamente simple. Según establecían las constituciones, la refección consistía en una escudilla, a la que los días de ayuno se añadía una ensalada, cocida o cruda. Los novicios comían algo más, en atención a su juventud y falta de costumbre: “... su mesa consista en sopa muy buena y puchero, a lo que, en día de ayuno se añadía un principio de coles o judías.”<sup>54</sup> La sopa o escudilla debía ser generalmente de pan, fideos o arroz. La alimentación era básicamente vegetariana, con un complemento de carne de baja calidad, generalmente carnero, o pescado -fresco o en salazón-, según los días. Productos como la carne, los huevos y el queso eran considerados por las Constituciones poco apropiados para la alimentación habitual de los frailes: “Carne, huevos y queso no se pida para los Frayles sanos.”<sup>55</sup> El pan era el acompañamiento tradicional de la comida y de la cena y el componente fundamental de la colación de la mañana. Las bebidas habituales eran el agua y el vino aguada. El agua procedía de la cisterna que por regla general tenían

51. RUBÍ, B. *Op. cit.*, 83.

52. Constituciones, 59.

53. Espejo, Parte II, 19-20.

54. BARRAQUER Y ROVIRALTA, C. *Las casas de religiosos...*, 363.

55. Constituciones, 34.

todos los conventos capuchinos, para recoger el agua de lluvia.<sup>56</sup> Para el suministro de las frutas y verduras los capuchinos acostumbraban a disponer de huertas en los propios conventos.

## 2.2. Los capuchinos en el refectorio

Normalmente los frailes capuchinos hacían un desayuno, una comida y una cena. Se levantaban a las cinco menos cuarto y después de las oraciones y la misa conventual hacían una ligera colación por la mañana, hacia las ocho. Luego se ocupaban unas horas de diversos trabajos y de salir a mendigar y, tras rezar sexta y nona, iban a comer a las once. Después de dedicar al trabajo y a la oración la tarde, la hora de cenar era a las seis y media<sup>57</sup>. Los capuchinos comían en el refectorio, en comunidad, presididos por el superior o Prelado. La comida se revestía de todo un simbolismo religioso. El ejemplo a seguir en sus comidas por los capuchinos era, según el *Espejo ceremonial seráfico*, el modelo evangélico del milagro de la multiplicación de los panes y los peces, en que Jesús dio de comer a la hambrienta multitud que le seguía:

“Aquel célebre, y famoso Combite, que hizo la Magestad de Christo nestro Maestro á numerosissimo Pueblo, que le seguia, es Divino Exemplar, que imitan las Comunidades Religiosas en la Mesa comun. Dispuesto ya, pues, aquel concurso segun el Redentor lo ordenò, lo primero, que hizo su Divina Magestad, fue dar la bendicion à la Mesa; y despues de aver comido aquel numeroso Pueblo, mandò el Señor recoger, lo que sobrava; en señal de agradecimiento (dizen Expositores) de averles dado su Divina Magestad el alimento para conservar sus vidas. Siguiendo, pues, Doctrina tan Soberana, Celestial, y Divina, estilan los Religiosos entrando al Refectorio bendecir la Mesa; y dar gracias à Dios, despues de aver tomado la refeccion, que con tanta generosidad les dispensò su Altissima Providencia.”<sup>58</sup>

Las bendiciones del principio de la comida y las acciones de gracias del final, que variaban según los días y las festividades, estaban detalladas, con todas sus oraciones y ceremonias, en el *Espejo ceremonial seráfico*<sup>59</sup>. Comían en silencio, mientras un lector leía en voz alta. Se consideraba que la lectura era el alimento para el alma, igual que la comida era el alimento del cuerpo, por eso se recomendaba máxima atención:

56. RUBÍ, B. *Op. cit.*, 320.

57. *Ibidem*, 84-85.

58. *Espejo ceremonial seráfico para instruccion de la juventud de menores capuchinos de N.S.P.S. Francisco de la Santa Provincia de Cathaluña*. Barcelona, 1716, por Rafael Figueró, 267 págs. Parte II, Capítulo II. “De entrar al Refectorio, bendecir la Mesa, leer, y dar gracias”, 4.

“... se advierte a todos los Religiosos, que comiendo piensen, y atiendan, que asi como se dà el preciso alimento al cuerpo, no falte su refeccion tambien al Alma. Por tanto, como esta se sustente, y cobre vigor con la palabra Divina, cuyden de estar muy atentos à lo que se lee, para que deste modo (assi lo escribe el devoto Bernardo) se apaciente la Alma al mismo tiempo, que se alimenta el cuerpo.”<sup>60</sup>

La alimentación en las órdenes religiosas estaba muy ritualizada. Todas las comidas estaban presididas por un ceremonial religioso, expresado a través de palabras y de gestos, destinado a elevar el espíritu de los frailes por encima de la materialidad de la nutrición. La religiosidad era el principio que debía presidir siempre la actitud de los frailes capuchinos en la mesa:

“No ay duda que ha de aver grande diferencia entre las Mesas de los Seglares, y las de los Religiosos; pues los Siervos de Dios en todas las cosas, y singularmente en el Comer se han de portar siempre muy Religiosamente. De aqui es; que todos los Patriarcas de las Religiones cuydaron dexar à sus Hijos Leyes preteritas del modo, que han de observar en la Mesa Conventual. Y assi siguiendo las comunes Ceremonias de nuestro Instituto, y valiéndonos de la Doctrina del Seráfico Doctor S. Buenaventura, se propondrán aqui las Ceremonias, que se han de observar en el Refectorio en orden al comer y beber”.<sup>61</sup>

La actitud de los religiosos en la mesa debía ser de recogimiento en todo momento:

“Todo el tiempo, que los Religiosos estuvieren en la mesa, han de estar tan modestos, y mortificados, que no han de tener ojos mas, que para ver lo que han de tomar, comer, ò beber; o tambien para reparar si falta algo al Religioso del lado, para avisar al Refitolero de lo que le falta”.<sup>62</sup>

El servicio de la mesa era muy sencillo. Cada comensal disponía de una servilleta, una escudilla y un jarro para la bebida y de un cuchillo para cortar los alimentos. A disposición de varios comensales se hallaba el pan, así como un recipiente para la sal y otros para el aceite y el vinagre. También había un plato o cuenco para depositar los huesos y otros desperdicios.

La pobreza y la penitencia, propias de la alimentación de los religiosos y concretamente de los capuchinos, no estaban reñidas con las buenas maneras. En el *Espejo ceremonial seráfico* se ofrecían una larga y minuciosa serie de

59. *Espejo ceremonial...*, Parte II, 5 y 7-11.

60. *Ibidem*, Parte II, 19.

61. *Ibidem*, Parte II, 11.

62. *Ibidem*, Parte II, 12.

consejos sobre el comportamiento de los frailes capuchinos en la mesa. Las recomendaciones del *Espejo ceremonial seráfico* eran muy similares a las que aparecían en los tradicionales manuales de urbanidad:

“No han de comer puestos los codos sobre la mesa, sino de modo, que las manos toquen solo por las muñecas en el borde de la mesa, teniendo el cuerpo igual, no agoviado. Assi mismo han de comer no apressuradamente, sino con modestia, y gravedad; ni han de comer à dos carrillos, ni à dos manos; ni royendo los huessos; ni sacando con estrepito voràz la caña de ellos, chupandolos, ò golpeando sobre la mesa para esso. Es vicio también morder el pan, y de las demás viandas, sin partirlas en menudos pedaços; sorber el caldo à grandes tragos; llenar de sopas migadas la escudilla hasta reboçar; aplicar la vianda à la boca con la punta del cuchillo; soplar al caldo, escudilla ò vianda; llegar con la boca al plato para tomar el bocado; comer la fruta a bocados y sin mondarla; ajar la comida con las manos; chupar los dedos; barrer con ellos la escudilla, ò plato, dandole vueltas al rededor; dexar muchos fragmentos de pan; mancharlo con la bebida, ò vianda; descortezarle, ò, estando entero, decentarle para tomar del uno o dos bocados para acabar de comer. Todos estos vicios se han de huir, y lo nota San Buenaventura.”<sup>63</sup>

En nombre de la pobreza, el alimento era un bien que no podía desperdiarse. El sentido de aprovechamiento hasta el extremo se manifestaba muy claramente en la costumbre de recoger las migas de pan. Además el pan se consideraba un alimento especialmente importante, casi sagrado, y en todos los grupos sociales existía una gran resistencia a tirarlo:

“Aviendose acabado de comer, se recogerán las migajas de la servilleta en medio, y haziendolas caer (levantando la servilleta con la izquierda) sobre la mano derecha, se tragarán, si son limpias; quando no, se echarán al barrenillo.”<sup>64</sup>

El espíritu de mortificación que debía presidir toda la vida del fraile capuchino se manifestaba en otros múltiples detalles de la alimentación. Por ejemplo, según señalaba el *Espejo ceremonial seráfico*, la primera vez que se servía fruta fresca o fruta seca en el refectorio no se comía y se dejaba, “sacrificando á Dios aquellas Primicias”. Y lo mismo se hacía con otros postres. Pero si el prelado autorizaba a comerlos, en ese caso se ponían en pie, decían: “Sea por amor de Dios” y se lo comían. Si para celebrar alguna festividad se ofrecía

63. *Ibíd.*, Parte II. Capítulo III, “De las ceremonias especiales que se usan en el refectorio”, 12-13.

64. *Ibíd.*, Parte II, 14.

vino en los postres, los religiosos jóvenes no debían tomarlo hasta recibir la autorización del superior.<sup>65</sup>

Como era habitual en la mayoría de las órdenes religiosas, salvo en casos muy particulares como los cartujos, la mesa era signo de comunidad. Transgredir la regla suponía romper con la comunidad y ser excluido de ella, lo que se reflejaba especialmente en la mesa. Algunas faltas comportaban como castigo comer fuera de la mesa y hacerlo en posiciones humillantes, de pie, de rodillas en el suelo, o bajo la mesa. Estas prácticas se realizaban no sólo como castigo, sino también por espíritu de penitencia y de mortificación. Una penitencia bastante frecuente consistía en comer pan y agua en tierra.

### **2.3. Entre el rigor y la relajación**

Las cuentas y los recetarios nos indican que la alimentación de los conventos capuchinos iba más allá de las estrictas normas de la regla y las constituciones. Con el paso de los años los abusos y faltas contra la austeridad aumentaron considerablemente, con excesos verdaderamente escandalosos, protagonizados algunos por los mismos superiores, que en lugar de dar buen ejemplo lo daban malo. La relajación de la vida capuchina era evidente en muchos aspectos de la alimentación. Existían descuidos y resistencias a la hora de respetar los ayunos y abstinencias, especialmente los que sólo eran aconsejados.

A través de las visitas canónicas, conocemos casos muy llamativos de relajación alimentaria, ocurridos en diversos conventos. Así sucedió, por ejemplo, en 1772 con el guardián del convento de Sabadell, que comía exquisitamente, más y mejor que el resto de la comunidad, y, por si fuera poco, no se preocupaba ni siquiera de dar la alimentación adecuada a los frailes enfermos. Se quejaban los frailes diciendo: “que el P. Guardián daba carne de macho a los enfermos P. Damián y P. Ramón, y él comía cada día media gallina y una tercia de carnero (...), que el P. Guardián en el refectorio comía pasas y fruta seca, no teniendo la comunidad de ello.”<sup>66</sup>

Los abusos relacionados con la alimentación conventual eran muy variados. Algunos frailes denunciaban que otros comían de manera más refinada que la mayoría. En el convento de Santa Madrona de Barcelona en la visita de 1771: “Fr. Balthasar de Sant Feliu dixo que Fr. Jayme de Ribas comía y se llevaba pan blanco en el Refitorio.” Y “Fr. Esteban de Olot (...) dixo que el Portero sacerdote se tocaba del vino y que hacía excesso en comer, se probó ser falso, y que solo había comido algunos 20 caracoles, que le ofrecieron los dos cocineros jóvenes que se habían guisado para sí, y no se pudieron acabar des-

65. *Ibidem*, Parte II, 17.

66. APCC. *Visites Canòniques*, Vol. I, visita al Convento de Sabadell, año 1772.

pues de satisfechos.”<sup>67</sup> En la visita del año 1773 al mismo convento de Santa Madrona también se recogen de pasada algunas quejas menores: “... algunos golosos se ponen ensalada distinta de la comunidad en el refectorio”.<sup>68</sup> Pero el problema no se reducía a un solo convento. En la visita del convento de Martorell en 1771 el cocinero se quejaba de las exigencias culinarias de los frailes: “Fr. Bernardo de Barcelona dixo le atribulaban en la cozina, que gritaban y querían algunos les coziessen golosinas.”

Un caso muy significativo del choque entre el espíritu de la regla y de las constituciones y la fuerza de la costumbre social fue la difusión entre los capuchinos, como entre las demás órdenes religiosas de la época, del consumo del chocolate. Incluso las órdenes más austeras cedieron a la tentación, amparándose en que las reglas y constituciones, generalmente anteriores a la moda del chocolate, nada decían ni podían decir explícitamente sobre el producto. Resulta muy reveladora una de las provisiones que tomó el definitorio provincial de 1727, para evitar las frecuentes chocolatadas en los conventos y la práctica de algunos frailes de tomar el chocolate por su cuenta:

“Considerando que el uso del chocolate se va introduciendo en nuestra provincia (de capuchinos de Cataluña) de pocos años a esta parte y tomando más cuerpo cada día y ser este abuso evidentemente contra la abstinencia religiosa que profesamos y no de personas pobres, se prohíbe el que lo tome algún religioso sin licencia del superior, por cada vez que lo pida la necesidad o causa justa, la cual examinará (el superior) con prudencia si es verdadera, descargando nuestras conciencias sobre su obrar.”<sup>69</sup>

## 2.4. Ejemplos heroicos de austeridad y mortificación alimenticia

Fundamental es también analizar el discurso que se desarrolla en torno al hecho alimentario. Tan importante como la realidad es el modelo que se trata de encarnar y transmitir. Junto a la Regla y Constituciones, que formulaban el ideal de vida capuchino, otra buena fuente para comprender este ideal, son las vidas de santos, venerables y frailes destacados de la orden, que fueron escritas para presentarlos como ejemplo y paradigma a los demás capuchinos y a los fieles en general<sup>70</sup>. Independientemente de que las historias sean o no sean verdaderas, pues en unos casos resulta evidente que han sido inventadas y en

67. APCC. *Visites Canòniques*, Vol. I, visita al Convento de Santa Madrona de Barcelona, año 1771.

68. APCC. *Visites Canòniques*, Vol. I, visita al Convento de Santa Madrona de Barcelona, año 1773.

69. RUBÍ, B. *Op. cit.*, 399.

70. En el caso de los capuchinos pueden resultar muy ilustrativos los diversos testimonios que fueron recogidos sobre los frailes que gozaron de gran opinión de santidad y que están contenidos en las declaraciones juradas reunidas en los volúmenes manuscritos que, bajo el

otros es probable que al menos hayan sido muy exageradas, lo interesante es que han sido escritas y propuestas como modelo.

La pobreza y austeridad del ideal de vida capuchino se refleja muy bien en la actitud que presentan los modelos ante la alimentación. Es una actitud muy negativa, que trata de apartarse de la materialidad que supone el sustento del cuerpo y que rechaza cualquier placer, hasta el más pequeño. Varios ejemplos de diferentes frailes capuchinos pueden resultar ilustrativos. Todos ellos, además de ser observantes escrupulosos de la regla y las constituciones de la Orden, llevaban sus penitencias hasta el extremo, más allá de las normas e incluso más lejos que el mismo Santo fundador. El primer modelo propuesto a la consideración de los religiosos capuchinos era, naturalmente, el propio San Francisco de Asís y sus compañeros. En un texto sobre el voto de pobreza, adjunto a una edición de bolsillo de la Regla franciscana de 1773, se recordaba a los frailes capuchinos la austeridad de los primeros franciscanos:

“Y Fr. Hugon dize, que en el principio eran pocos Frayles, y contentos de pocas cosas, y viles; muchas vezes con poco pan, y agua sustentavan sus vidas, algunas vezes con las frutas solas, estimandose mas bienaventurados en desgranar las espigas con los Apostoles que en tener abundancia con los Egyptcios de las ollas de carne. Al presente el desordenado apetito de la sensual abundancia es causa de gran ruína...”<sup>71</sup>

No sólo entre los primeros franciscanos, directamente inspirados por el Santo fundador, podían encontrarse modelos de penitencia, en la propia Orden capuchina y en los mismos conventos capuchinos españoles podían encontrarse

---

nombre genérico de *General Inquisición y Casos notables*, se conservan en el Archivo Provincial de los Capuchinos de Cataluña.

Muy expresiva resulta igualmente la *Biografía Hispano Capuchina*, colección de vidas de religiosos capuchinos redactadas a partir de libros y manuscritos de época. obra confeccionada por un destacado capuchino, fray Calasanç de Llavanes, el futuro cardenal Vives i Tutó. El libro reúne muchos testimonios ejemplares, que alcanzaron gran influencia y difusión entre los capuchinos de la Restauración, deseosos de encontrar puntos de referencia y modelos a imitar entre los religiosos más destacados de antes de la exclaustación. *Biografía hispano-capuchina dedicada à Nuestra Señora de Montserrat. Memorias Históricas recopiladas é ilustradas por F.C. de Ll. Cap.* Barcelona. En la Librería Católica de D. Miguel Casals, 1891. A propósito del afán de veracidad de esta obra, destaca la afirmación que el recopilador hace en la introducción: “Si alguien se extrañase que en este libro se refieran hechos milagrosos (...), hemos seguido las reglas de una sana crítica, y casi todos están apoyados en testimonios jurados” (IV).

71. “Breve discurso acerca de la guarda del voto de la Pobreza de los Frayles Menores. Compuesto por el R. P. Fr. Juan de Fano”. (Incluído en Regla, 1773, ps. 207 y ss.) Vid. 226-227.

múltiples testimonios de pobreza y mortificación, idóneos para ser propuestos como guía al común de los frailes. Los ejemplos de heroicidad en la práctica de las virtudes de la vida religiosa comienzan con la misma llegada de los capuchinos a España. De inmediato destacó uno de los frailes más humildes, Fray Pacífico de Génova. Este hermano lego fue uno de los compañeros que el P. Arcángel de Alarcón llevó consigo desde Italia para la fundación del primer convento capuchino en España. Era tan sacrificado que el rigor de la Regla franciscana le debía parecer insuficiente y añadía ayunos a los señalados en la Regla. Comía muy poco y elegía lo peor, del pan se conformaba con las migajas y mendrugos. Se abstenía de aquellos alimentos, que aunque permitidos, fuesen más agradables al paladar, como la fruta:

“Los primeros cimientos que Fray Pacífico echó en esta espiritual fábrica, fueron la austeridad, penitencia y mortificación. Los ayunos le fueron tan familiares, que podemos decir eran su ordinario sustento en casi todo el año; porque además de observar las cuaresmas santificadas por nuestro Seráfico Padre, y los ayunos de la Orden, añadía otros muchos de devoción, siendo por lo común su alimento en tales ayunos el pan y el agua solamente. Y como si el pan fuese comida demasiado regalada, buscaba no pocas veces los mendrugos y migajas que quedaban en las alforjas, haciendo de ello aquel banquete delicioso que apetecía su mortificado espíritu. Hizo el propósito de no comer jamás fruta; en cuyo cumplimiento cuando, siendo refitorio, distribuía alguna fruta para los Religiosos, se decía a sí mismo: “No comeras de esto, Fray Pacífico, no comeras.” Y así como lo decía, así lo cumplía. Siendo lo más particular, que en medio de tantos ayunos conservaba un rostro tan fresco y colorado, que parecía tener una rosa en cada mejilla.”<sup>72</sup>

Del comienzo de la presencia capuchina en España a fines del siglo XVI podemos elegir, entre otros, el ejemplo del P. Gregorio de Prats-de-Rey, del convento de Santa Eulalia de Barcelona, muerto en 1587. Para encarecer su humildad el biógrafo señalaba su inclinación a los oficios más bajos, como eran los relacionados con la alimentación:

“Su humildad era profundísima, tanto que parecía sólo hallar contento en los ejercicios más bajos y más despreciables. Cuidar de la oficina humilde, fregar las escudillas, ayudar al cocinero: eran para él ocupaciones de particular gusto.”

Para elogiar su espíritu de mortificación, explicaba que el austero fraile, no contento con observar la dura regla, reducía su comida al máximo, aumentando los ayunos a pan y agua y compartiendo su ración con los pobres:

72. *Biografía hispano-capuchina...*, 94.

“Como si su cuerpo fuese un capital enemigo, lo trataba con el mayor rigor, negándole a veces aun las cosas que parecían necesarias ... a su gusto negaba la comida, añadiendo no pocos ayunos á pan y agua á la abstinencia austera de la Orden; y aun cuando era seglar partía ya entonces su comida con los pobres...”<sup>73</sup>

Otro caso notable fue el del P. Vicente de Perameña. Era catalán, vivió en Valencia y fue uno de los primeros capuchinos en aquella ciudad, murió en 1608. También redoblabla los ayunos, se redujo a una dieta vegetariana y huía del más sencillo placer que la austera alimentación del convento pudiera depararle:

“La austeridad de su vida fue más que grande; trataba a su cuerpo como su mayor enemigo, privándole de sus gustos, y cargándole en su lugar de asperezas, con que tenía a raya los apetitos desordenados con un perpetuo freno de mortificación en todos sus sentidos, sin permitirles el menor deleite. No se contentaba su espíritu con los rigores y penitencias comunes de la Orden: sus ayunos eran continuos, añadiendo a ellos una perpetua abstinencia de carne y de pescado, y de todo linaje de comidas regaladas; la ordinaria suya era de yerbas ó legumbres, y de esto comía muy poco. Muchas veces estaba dos días sin comer nada. Siendo Guardián y Maestro de novicios, lo que á ellos les daba de penitencia lo cumplía como ellos. Sabía que por Prelado le ponía el refitolero el mejor pan: y sin que él ni otro lo viese, iba buscando por las servilletas el peor y el más duro, y lo trocaba por el suyo: no permitía que se le diese ni una naranja más que á los demás.”<sup>74</sup>

Ya en el siglo XVII los ejemplos de práctica heroica de la pobreza, la mortificación y la penitencia continuaban proliferando. Un caso que puede resultar interesante es el de un capuchino catalán, el padre Gabriel Macià, que nació en Canet en 1604 y murió en 1680 en el convento de Montecalvario de Barcelona. Sobre su vida, considerada ejemplar, escribió un libro otro capuchino, glosando sus virtudes y dedicando amplios comentarios a su austeridad en la alimentación. El texto resulta muy ilustrativo de la típica actitud de la religiosidad más rigurosa ante el hecho alimentario. La gula se considera ligada a la lujuria, por tanto el rechazo de la comida, y todavía más del vino, se planteaba como esencial para el sometimiento del cuerpo:

“Para sugetar la carne se valiò el santo Varon de las armas de la abstinencia, y del ayuno, con que consiguiò gloriosissimos triunfos. Avia aprendido Gabriel de S. Gregorio el Magno; que el primer enemigo, que se ha de procurar vencer en la milicia espiritual, es la Gula (que es como otro lago Lerna de quien apenas ay

73. *Ibíd.*, 24.

74. *Ibíd.*, 224.

mal, ò vicio, que no se derive) la qual no vencida, haze, que (por mas, en las batallas espirituales se exerciten muchas acciones, que seràn efecto de gran fortaleza) se pierda el fruto de las obras, sin que aproveche, quanto se ha trabajado. Y assi dirigió el siervo de Dios sus baterias contra la Gula con las armas de los ayunos, que eran muy frecuentes, y casi continuos: porque usava de una abstinencia tan rigurosa; que sobre permitir, que en la mesa comun se le ministrasse la vianda, que à todos los demàs Religiosos; dava con singular ingenio à entender, que la comia; però se quedava en ayunas de ella, comiendo solo pan. Con esta cautela conseguia dos utilidades grandes para su espiritu; castigar la Gula (ò por mejor dezir, la misma verdadera necesidad, que le impelia à comer) y ofrecer à la humildad un glorioso sacrificio en el recato de la abstinencia; con que mortificando con un perpetuo ayuno la carne, huía la vanagloria, ocultando à los ojos de los Religiosos su rigida abstinencia.

Tan tenaz fué Gabriel en la prosecucion de su abstinencia, que jamàs desistió de ella. Sabia muy bien (y lo ponderò San Ambrosio) que si la Gula nos arrojò de las sillas del Cielo con la abstinencia somos elevados à los Tronos de la Gloria eterna, para participar los bienes, que alli gozan los Bienaventurados; y para assegurar el Varon santo las delicias de la Gloria, tuvo por mayor ganancia negarse à los regalos del cuerpo por medio de la abstinencia. El amor, que à esta virtud tenia, le empeñava à lograr quantas ocasiones se le ofreciessen. Siendo Maestro de Novicios, quando los exercitava en la abstinencia (segun es estylo en nuestra Congregacion de Capuchinos) se les juntava compañero; con que ellos se alentavan para la mortificacion, y él se enriquezia de nuevos méritos con tan virtuosos exemplos.

Al vino aborrecía, como à mortal veneno de la alma, por saber, que (como nos amonesta el Espíritu Santo) es el vino un incentivo de Luxuria, que con él se bebe. De aquí procedía, no beberle jamàs el venerable Padre. Con sola agua apagava la sed, que le molestava; como lo observaron muchos Religiosos. Como fue el Venerable Padre tan fiel imitador del Patriarca de los Menores San Francisco (que sobre abstenerse de vino aun en la mas ardiente sed nunca se atrevió à beber agua hasta apagarla) quiso aun en esto emular tanto exemplo; para que se conciera ser verdadero hijo de tan Gran Padre.

Quien no admira la fortaleza, y valor inexpugnable de Sansòn, saliendo solo siempre vencedor de sus enemigos los Filisteos? Pues entiéndase (explicar el Grande Basilio) que todo este valor se originò del ayuno; pues sobre averse concebido con ayuno, esse mismo le crió, y le hizo tan gran Heroe. Illacion será legitima del animo invencible de nuestro Sansòn serafico Gabriel contra todos los Filisteos de los vicios; y argumento irrefragable de los triunfos, que de ellos consiguio, considerandole tan amigo del ayuno, que de solo él se alimentava.”<sup>75</sup>

75. *Vida, y virtudes del venerable padre fray Gabriel Macia de Canet. Religioso capuchino de la Provincia de Cathaluña, Escrita por el Padre Fray Athanasio de Barcelona, Lector que*

Para animar a la santidad de los frailes capuchinos se recurría tanto a los ejemplos más próximos como a otros más lejanos. Un religioso que fue muy popular fue el capuchino siciliano Fray Bernardo de Corleón, un simple lego, pero con gran fama de santidad. Nació en Corleón, un pueblo de Sicilia en 1605. Murió en Palermo en 1667. Fue modelo para generaciones de religiosos capuchinos de todo el mundo. Su vida era uno de los libros devotos que se leían en el refectorio.<sup>76</sup> En la biografía se dedicaba todo un Capítulo, el V, a ensalzar la austeridad del fraile en la alimentación: “De la rigurosa abstinencia, y ayunos continuos del Siervo de Dios Fray Bernardo.” Comenzaba el autor por citar las doctrinas sobre el ayuno de algunos santos, San Agustín y San Cipriano, para concluir que Fray Bernardo seguía con tal perfección los consejos de las autoridades en la materia, que su cuerpo, casi etéreo a fuerza de quedarse sin comer, conseguía la levitación:

“Tratando el Gran Padre San Agustin de la fuerza grande que tiene el ayuno, para arraygar en el Alma las virtudes Christianas, dize, que purifica el entendimiento, ensalça los sentidos, y sugeta la carne al espiritu, haze humilde, y contrito el coraçon, aniquila los movimientos de la concupiscencia, extingue los ardores del apetito libidinoso, y enciende en el Alma el fuego suave de la Castidad. (...) Y de la misma suerte el Gran San Cypriano afirma, que con el ayuno se seca la sentina de todos los vicios, los verdores de la naturaleza se marchitan, la concupiscencia se enferma, fugitivos se desvanecen los gustos, y placeres sensuales, y se extingue en el coraçon el ardiente incendio del etna infernal. (...) Y por esto, assi como todos los Santos para avassallar los vicios, y subir a la cumbre de la santidad, se dedicaron a una rigurosa abstinencia; asi Fray Bernardo, que aspirava con todo

---

*fué de Theologia, Guardian, y Custodio, en la misma Orden, y Provincia; y Examinador Synodal de los Obispados de Vique, y Solsona. Sacala a la luz el Ilustre Señor Doctor Juan Macià, Dean de la Santa Iglesia Cathedral de Vique, y Sobrino del Santo Varon.* Gerona: En la Imprenta de Gabriel Brò, Impressor del Rey, Nuestro Señor, (que Dios guarde.) Sin año. (Fecha de la última aprobación, 1721). 82 páginas, 33-35.

76. *Vida del venerable siervo de Dios Fray Bernardo de Corleon, siciliano, religioso lego del Sagrado Orden de Menores Capuchinos, de la Provincia de Palermo. Compuesta por el R.P. Fr. Benito de Milan, Predicador del mismo Orden. Deducida de los procesos iuridicos, que se presentaron en la Corte Romana en la Sacra Congregacion de Ritos, para su Beatificacion. Traducida de lengua italiana en española, por el Padre Fr. Ioseph de Sevilla, Religioso de dicho Orden, y hijo de la Provincia de la Encarnacion de los Reynos de las dos Castillas. Consagrada a la Excelentissima Señora Doña Catalina Gomez de Sandoval Roxas Mendoza de la Vega y Luna, Duquesa del Infantado, Duquesa de Lerma, Marquesa del Cenete, de Cea, de Santillana, de Arguesso, del Campoo, Condesa de Saldaña, del Real de Mançanares, y Castillo del Cid, etc. Con privilegio.* En Madrid por Lorenço Garcia de la Iglesia. Año de 1683. Capítulo V: “De la rigurosa abstinencia, y ayunos continuos del Siervo de Dios Fray Bernardo”, 27-32.

afecto llegar al colmo de la perfeccion, observò todo el tiempo que vivió en la Religion, un ayuno tan riguroso, que parece increíble à la fragilidad humana, con que no es maravilla, que su cuerpo ligero, y desembaraçado de los manjares, siguiese al Alma, y contra su natural pesadez se levantasse muchas vezes en el ayre, acostumbRANDOSE ya con esto en esta vida à gozar del Parayso.”<sup>77</sup>

Después hacía el biógrafo una relación de los continuos ayunos que observaba Fray Bernardo, muchos más, desde luego, que los habituales, advirtiendo que no cenaba nunca, se privaba totalmente de carne y de vino y que de lo poquísimos que comía elegía siempre lo peor, del pan los mendrugos más duros:

“Luego que salió del Noviciado empeçò à exercitarse en una abstinencia tan extraordinaria, practicada de pocos, y admirada de muchos, porque ayunava à pan, y agua todo el Adviento, desde la Fiesta de Todos Santos, hasta la Natividad del Señor, la Quaresma, que llaman Bendita, por la bendicion que ofreció nuestro Padre à los que la ayunaren, que comienza el día de los Reyes, y se continua por quarenta días continuos. A esta seguia la Quaresma de la Iglesia, luego la del Espiritu Santo, que empieza desde la Octava de Pasqua, hasta el día de Pentecostes, la de los Santos Apostoles San Pedro, y San Pablo, la de la Assumpcion; la de San Miguel Arcangel, que empieza à veinte de Agosto, hasta la fiesta del mismo Arcangel; además, que los días que avia de intermedio en unas, y otras Quaresmas, jamás comia carne, y assimismo las Vigilias de nuestra Señora, como la de San Miguel, la de Nuestro Padre San Francisco, y la de San Ioseph; todos los Viernes de Quaresma, y los tres días de la semana Santa, desde el Iuves, hasta el día de Resurreccion, se passava sin manjar alguno; y quando ayunava à pan, y agua, no dexava que se le pusiessen en el Refectorio, rezelandose que el Refitolero no se le pudiesse mejor, y mas reciente, sino que buscava en la cesta de los pedaços que sobra van los mas pequeños, y duros; y alguna vez que queria dar algun alivio à la naturaleza, comia con el pan duro algun poquito de pan reciente; jamás cenava, ni hazia colacion. Aborrecia de tal suerte el vino, que quando los Religiosos compadecidos de la grande flaqueza que padecia de estomago, le exortavan à que bebiesse algun poco, respondia: Ay Iesus, què es lo que me aconsejais? mas presto eligiera el tragar un carbón encendido, que la mas minima gota de vino”.<sup>78</sup>

Su afán de mortificación le llevaba hasta extremos exagerados y un tanto perversos, procurando siempre no sólo negarse el más mínimo placer, sino castigar el sentido del gusto tanto en la comida como en la bebida. Mezclaba el potaje con ceniza, bebía agua sucia, agua caliente en pleno verano o añadía algo amargo. No se permitía ni siquiera la simple satisfacción de un vaso de agua clara:

77. *Vida del venerable siervo...*, 27-28.

78. *Ibíd.*, 28-29.

“Adelantandose mas el fervor de su espiritu, frequentava aun mas los ayunos de pan, y agua, y despues que le pusieron los Prelados de familia en Palermo por espacio de quinze años continuos, que fueron los ultimos de su vida, no comiò nunca mas que muy corta cantidad de pan, y agua. Y si alguna vez le constreñia la obediencia á comer alguna escudilla de legumbres, ò potage, la mezclava tanta ceniza, y agua, para que perdiesse todo el sabor, y gusto, que de qualquiera suerte pudiesse causar al apetito; pero aun en esto no nos debe causar grande admiracion, que se abstuviesse del vino, y bebiesse agua pura, y turbia, y aun de la que avia servido ya de lavar los platos, porque otros muchos practicaron esta misma abstinencia. Pero lo que debe causar espanto, y singular admiracion, y acaso no se avrà leido de ninguno otro, es, que aun en lo mas ardiente, y fogoso de los Caniculares, quando el ayre en aquel clima de Sicilia parece un vivo fuego, no tienen otro alivio los cuerpos enfermos, ò adustos, que el de beber frio, ò a lo menos fresco, llevaba el Siervo de Dios para beber à la mesa el agua hirviendo, que un Religioso, queriendo probarla, le abrasò la boca de manera, que fue constreñido a arrojarla sin dilacion fuera, y aun para mayor mortificacion echava dentro de el vaso agenjos, ò romero, para atormentar el sentido del gusto duplicadamente, ya con la amargura destes, ò con el calor de aquella”.<sup>79</sup>

Otra mortificación, especialmente refinada, consistía en contemplar un alimento y no llegar a probarlo. Acercárselo a la boca y no comerlo, tenerlo ante la vista, no un momento, sino varios días, y no disfrutarlo. A la crueldad de la experiencia se sumaba el destino final del alimento, unas veces era una finalidad positiva, darlo a los frailes ancianos o enfermos, pero otras veces el fin era muy negativo, dejarlo pudrir, hasta que el mal olor se convertía en un elemento más de penitencia:

“Dize el gran Padre San Gregorio, que aquellos que se dexan vencer, y dominar de el apetito de la gula, pierden, y malogran quantos bienes, y virtudes antes avian obrado, con que si el vientre no se estrecha mediante la abstinencia, queda toda virtud enterrada (...). Por esso el Siervo de Christo nuestro bien para conservar vivas en su Alma las flores de aquellas virtudes, que el Celestial Iardinero avia plantado, y regado con el agua suave de su gracia, desde que entrò en la Religion hizo tan fuerte resistencia à todo apetito de gula, que si creemos a los testimonios de personas dignas de fè, no consintió jamàs à la mas minima satisfacion del gusto. Y si tal vez por obedecer al Superior se sentava a la mesa con los demas Religiosos, mirava con toda atencion a toda la vianda que le avian traído, y la que le parecia mas suave, y sabrosa, y que el apetito de la gula mas deseava, la llegava a los labios sin probarla, para con esto mortificar mas, y mejor el apetito (como ingeniosamente dize el Autor del Compendio) quanto mas vivamente le excitava.

79. *Ibídem*, 29.

Y para burlarse aun mas del apetito, y del Demonio, que le tentava en el vicio de la gula, hazia que en tiempo de recreacion le aderezasse el Cocinero, ò que el Limosnero le traxesse algun manjar muy sabroso; pero despues se abstenia, y entregandole al Cocinero, le dezia le repartiessse entre los enfermos, y viejos; y una vez que le pusieron en la Celda en una tabla una torta hecha de pan, natillas, y azucar, y otros ingredientes muy delicados, y suaves al gusto, la tuvo alli sin gustar un bocado hasta tanto que se pudriò, y vino a oler tan mal, que los Religiosos, que entravan en su Celda, ò passavan por delante de ella, no pudiendo tolerar el mal olor, la hizo quitar, y arrojar con las inmundicias: lo mismo le aconteciò otras muchas vezes con otros manjares”.<sup>80</sup>

Pero semejantes penitencias no quedaban, al parecer, sin compensación del Cielo. El devoto y sacrificado fraile fue premiado con unos curiosos milagros alimentarios, de los que no sólo conservamos el relato, sino que también contamos con una interesante ilustración del primero de ellos.<sup>81</sup> Fray Bernardo recibió de las manos del mismo Cristo una muy especial comunión, un trozo de pan mojado en la sangre del costado, y de la Virgen un alimento igualmente extraordinario, “una garrafilla de leche traída del Cielo”.

En las hagiografías de los siglos XVI y XVII se refleja con exactitud la rigurosidad extrema de la regla y de las constituciones que inspiraban el ideal de vida de la orden capuchina. Pero la mayor tolerancia del siglo XVIII no se manifiesta demasiado en las biografías de la época. Es evidente que los modelos se mantienen, especialmente en aquellos tiempos en que una cierta relajación de costumbres lleva a replantear un máximo de exigencia. Como ejemplo puede citarse el caso de un capuchino catalán, el P. Hermenegild (o Armengol) de Barcelona, modelo de santidad a mediados del siglo XVIII:

“Religiosos y seglares, pequeños y grandes, ricos y pobres, nobles y plebeyos, todos comunmente le aclamaban como santo, de suerte que al verle pasar por la calle se arrodillaban, infundiendo en los ánimos tan grande devoción, que tenían a particular favor poderle besar la mano, lo que él rehusaba, teniéndose por indigno. En la comida fue tan abstigente que, muchas veces, su confesor le mandava que comiese para refocilar sus propias y pocas fuerzas, y le obedecía, pero siempre dexava aquella parte de la comida que más le agradava para mortificar el apetito insaciable de la gula. Su pobreza era altísima, contento con un solo hábito, y este todo cubierto de remiendos; su celda era un retrato perfecto de la pobreza...”<sup>82</sup>

80. *Ibíd.*, 29-30.

81. En el Archivo de los Capuchinos de la Provincia de Cataluña existen dos grabados del milagro de la comunión espiritual de Fray Bernardo, en que se ve a Cristo, dando al fraile el pan mojado en la sangre de la herida de su costado.

82. *Inquisición y averiguación general de las virtudes, y milagros de los Religiosos y demás cosas memorables dende el año 21 hasta 64 de la centuria de 1700, sucedidas en la Provin-*

Todavía más ilustrativo resulta el ejemplo del famoso capuchino Fray Diego José de Cádiz. En una biografía escrita en 1811 por otro fraile capuchino, en el Capítulo XV, "De su áspera Penitencia, y Mortificación", se elogia su espíritu de austeridad. Como era típico de los santos varones, casi no comía, su dieta era básicamente vegetariana, se abstenía de los alimentos más apreciados, como la carne, el vino y, por supuesto, el polémico chocolate:

"Qualquiera que solamente atienda á la natural debilidad del cuerpo humano, y á la enferma complexion de una carne corruptible, juzgará casi increíbles las penitencias, las austeridades, y durísimas mortificaciones, con que se afligió el Venerable Padre Fr. Diego Josef de Cádiz; si no reflexiona que en esto resplandece la mano omnipotente de Dios, que lo sostenia en medio de su fragilidad. De tal manera este Siervo del Señor declaró dura guerra á sus miembros, que jamas desde que se resolvió á seguir las huellas del Divino Crucificado, se advirtió diese á su cuerpo algun alivio. En la mortificación de sus sentidos fue admirable (...) la boca con la abstinencia (...) se imponia una particular mortificación, trayendo en la boca la amarga pepita de Cobadonga.

En su comida era muy raro, y le parecia poca penitencia para su gigante espíritu, la abstinencia que por su regla, y constituciones profesan los Capuchinos. No se contentaba con ayunar las Quaresmas, y muchos días en el año á que por precepto están obligados, sino que á estas agregaba otras varias hasta completar las nueve Quaresmas llamadas de nuestro Padre San Francisco, porque el Santo las inventó, y observó, con la qual práctica son muy pocos los días que al año quedan libres de ayuno, y solicitó varias veces de sus Prelados, y Directores hacerlos con solo pan, legumbres, ó frutas: comia muy pocas veces carne, y vino nunca lo bebia, y para tomar una parvedad por las mañanas, que consistia en una Xícara de Chocolate, intervino un mandato expreso del Superior. Ni bebia el agua que necesitaba para apagar la sed, y notaron sus compañeros, que quando caminaba nunca dixo: sed tengo, aunque fuese en el rigor del Estío, y si estos cuidaban de dársela, la admitia con humildad, y daba las gracias. Podemos decir con verdad, segun su grande abstinencia, que siempre estaba con hambre, y sed. Parece era de dictamen, como lo fue el Santo Abad Juan el Pequeño, que sin hambre, y sed continua no se domian las pasiones. Quando ya de mas edad, y muy extenuado por sus continuos viages y trabaxo de las misiones, tubo á bien su Director mitigarle algo los ayunos, dixo sonriéndose al recibir la carta: Jumento, ya tienes licencia para ser gloton, veremos si se cumple en tí el refran: El vientre lleno alaba á Dios."<sup>83</sup>

---

*cia de Capuchinos de la Madre de Dios de Cathaluña, hecha por el P. F. Mariano de San Quirze, Vol. I, fols. 135-149. (APCC, Sig. A-1-4a).*

83. *El misionero capuchino. Compendio histórico de la vida del venerable siervo de Dios el M.R.P. Fr. Diego Josef de Cádiz, misionero apostólico de Propagandafide, ex-lector de*

Aunque la alimentación es un hecho biológico, absolutamente esencial para la vida, básicamente igual para todos los seres humanos, las actitudes ante él pueden ser muchas y muy variadas. A lo largo de los siglos, en los diferentes lugares, según los niveles económicos, los grupos sociales, las creencias religiosas, las opciones culturales y muchas otras variables, las ideas, prácticas, costumbres, reacciones, discursos, símbolos, en torno a la alimentación han sido enormemente distintos, incluso opuestos, como indican los dos ejemplos aquí analizados. Es precisamente esa diversidad la que convierte a la alimentación en un objeto histórico, un elemento significativo más del complejo devenir social y cultural de la historia de la humanidad.

---

*Teología, y Padre de Provincia del orden de Menores Capuchinos de N.S.P. San Francisco, é hijo de la Santa Provincia de Andalucía. Escrito en Cádiz el año de 1811 por el P. Fr. Serafín de Hardales, ex-lector de Teología, Provincial actual de la misma Provincia, Exâminador Sinodal del Arzobispado de Sevilla, y de la Abadía de Alcalá la Real. Real Isla de Leon. Por Don Miguel Segovia, Impresor Real de Marina. Año MDCCCXI, 173-175.*