

## **La vida i els menjars dels dominics de Manacor de 1667 a 1835**

*Antoni Tugores, Antoni Gomila i Albert Carvajal*

### **Introducció**

La vida quotidiana de l'orde dominicana a Manacor abans de l'exclaustració és poc coneguda. En aquest treball es pretén fer una aproximació al dia a dia dels frares del convent de Sant Vicenç Ferrer a partir de la seva manutenció i en especial de les adquisicions de béns consumibles. No vol ser, en qualsevol cas, una anàlisi exhaustiva ni de l'alimentació en general ni del tarannà de la seva existència dins les parets del monestir, tot i que permet fer-ne algunes deduccions. Els documents que ens han servit de font es conserven a l'Arxiu del Regne de Mallorca i són una relació de lliuraments que tenen a veure amb l'administració econòmica de la casa manacorina entre la segona meitat del segle XVII i els primers anys del XIX. És part de l'inventari de les adquisicions realitzades per a l'alimentació de la comunitat i dels seus hostes i convidats i d'alguns estris de cuina imprescindibles per al servei del refectori i per a l'exercici de la caritat envers els més pobres.

Malgrat que moltes de les actes dels capítols provincials se centraren a corregir les normes fundacionals que regien l'orde des de l'època medieval, sobretot les referents a la vida comunitària (com ara la inobservança del dejuni i l'abstinència, el teixit dels hàbits, les sortides de les dependències conventuals, la meditació personal...), la realitat era que la rutina dels germans manacorins no era ni més observant ni més relaxada que la de la resta dels seus confreres mallorquins o peninsulars, sinó bastant consemblant. La comunitat administrava

les seves vinyes, horts i terres de secà, els productes dels quals es destinaven a consum propi i a la venda dels excedents. Celebraven les festes que marcava la regla dominicana, especialment la de Sant Domingo, que era la diada més important del seu calendari degut a la seva vessant popular, o potser es va fer molt popular gràcies a la seva fastuositat. El menjar i el beure que els frares tenien a l'abast era selecte en uns anys en què l'alimentació del poble era més aviat deficient i escassa: llegums, farines, peixos (generalment en salaó o en escabetx), crustacis, carn de pèl i de ploma, fruites del temps i una gran varietat de dolços, amarats de vi i licors. A tot això, cal afegir-hi l'aigua amb neu. I no es pot deixar de banda que el convent fou durant molts d'anys un lloc d'hostalatge per als visitants importants, a qui s'obsequiava amb plats succulents.

## L'alimentació conventual i les seves normes

Sant Benet va escriure una regla per als seus monjos coneguda com la Santa Regla, que va ser inspiració per a moltes de les altres congregacions religioses, entre les quals hi ha l'orde de predicadors. La regla de sant Benet esbossa una sèrie de normes relatives a l'alimentació. Tots els religiosos havien de menjar en comunitat al refectori, o bé a la infermeria en cas de malaltia. Els frares restaven obligats a observar indefectiblement l'abstinència des de la festa de l'Exaltació de la Santa Creu, el 14 de setembre, fins a Pasqua de Resurrecció. S'establí igualment que al llarg de la resta de l'any es complís la norma dietètica de la vigília dos dies a la setmana, sense que mai no es donàs carn en el sopar. Un cas especial va ser el de la xocolata: inicialment s'havia d'administrar amb sucre i en petites racions als graduats i lectors. Als altres pares, a la casa de novicis i als llecs, se'ls serviria tota sola. Però aquesta «discriminació» es va corregir i amb el temps la xocolata amb sucre es donà al refectori comú i en pogueren gaudir des del Molt Reverend Pare Provincial fins al darrer llec. Tots els convents de l'orde tenien la seva pròpia xocolatera, alhora que l'adquisició i consum de xocolata anava creixent gradualment any rere any. El cacau havia arribat d'Amèrica després de la conquesta i, convertit en xocolata, es va popularitzar molt aviat.

Les constitucions prohibien taxativament que a cap religiós —encara que fos el prior— se li permetés un plat extraordinari que no es donàs a la resta de frares, sempre que no estiguessin malalts. I també prohibien que ningú admetés ni sol·licitàs de persones seglars cap mena d'aliment per menjar en el refectori o a la cel·la, perquè aquestes donacions rebudes, a més de ser alienes a la norma establerta de l'orde dominicana, fomentaven la familiaritat, lligaven les mans i afèblen les voluntats dels que les rebien o sol·licitaven. Els priors dels convents, doncs, havien de tractar els seus religiosos com a germans, amb caritat i huma-

nitat (especialment als malalts) i no havien de plànyer cap despesa quant al seu menjar i vestimenta.

Així mateix, s'ordenava la lectura (piadosa) obligatòria a càrrec d'un lector mentre els frares menjaven, de manera que al refectori hi hagués un estricte silenci i només es paràs esment a la lectura. El pare prior, amb una breu repicada de campana de mà, podia escurçar la lectura i permetre uns breus minuts de conversa, especialment en dates assenyalades. Seguidament, s'establí dues ingestes diàries realitzades a diferents hores depenent del calendari litúrgic: durant la Pasqua menjaven a l'hora sisena (mig matí) i sopaven al vespre; de Pentecosta fins al final de l'estiu, practicaven l'abstinència de carn els dimecres i els divendres fins a l'hora nona (tres del capvespre), i menjaven la resta dels dies a l'hora sisena; des del 14 de setembre fins al principi de la Quaresma menjaven sempre a l'hora nona, i durant la Quaresma dejunaven fins a l'hora del sopar, que era a l'hora de resar vespres (sis del capvespre).

Tant en el dinar com en el sopar es prenen dos plats cuits a base d'hortalisses o llegums i fruita, juntament amb una lliura de pa al dia. Era competència del prior afegir-ne més si ho considerava oportú però, en qualsevol cas, s'havia d'evitar l'excés, «perquè no hi ha cosa més contrària a un cristià que l'excés en el menjar». Quedava totalment prohibida la carn, excepte per als febles i els malalts. Pel que fa a la beguda, es permetia beure un tassó de vi al dia, «però els que han rebut de Déu el do de poder estar sense beure'n, estiguin segurs que rebran per això un particular guardó». Sant Benet, per la seva banda, reconeixia que calia beure alguna cosa, «però en curta quantitat i guardant tota la templança deguda». Al llarg d'alguns passatges d'aquest treball, la templança queda en dubte.

## La temptació de la carn

Com hem vist, en principi la carn era un aliment exclòs de la dieta dels religiosos dominicans. Es deia que la carn de quadrúpede impedia afrontar eficaçment les passions (s'entén que de la carn); no obstant això, sí que es podien ingerir animals de ploma fora dels temps de dejuni o abstinència. Però entre els segles XVII i XIX els llibres de comptes parlen de tota mena de carns i, des de finals de segle XVIII, serà freqüent la compra de moltó pel fet de ser la carn més barata. Cal tenir en compte que la regla del dejuni no era aplicable als hostes (que habitualment pertanyien als estaments distingits de la societat) i per això els frares —quin remei!— trencaven el dejuni per honorar els visitants. Un trencament molt recurrent, perquè eren freqüents les grans celebracions gastronòmiques amb motiu de visites d'alta volada. La carn també es permetia en mo-

ments concrets, com eren la celebració de la diada del fundador de l'orde, Sant Domingo, i alguna altra festa major, on es feien una sèrie d'àpats extraordinaris que, si bé inicialment eren més mesurats, amb el pas dels anys derivaren cap a alguns tiberis pantagruèlics, si ens hem d'atendre a les despeses que corresponien a un gran dinar o refresc on hi eren convidades, habitualment, les principals personalitats de la vila. Aquestes despeses, les cobrien les rendes del mateix convent, que gaudia d'una economia sanejada. Ens consta també que els frares compraven quasi anualment les butlles papals, per tal de poder ingerir carn al llarg de la Quaresma.

### La logística que envoltava la cuina

La cuina era un obrador de grans dimensions on hi havia la llar de foc. Comptava amb espais destinats a l'emmagatzematge prolongat d'aliments, com els graners de blat, les gerres d'oli i les saques de neu per a la conservació de peixos i l'elaboració de refrescos; també cal remarcar la presència d'un celler per al vi i d'altres cambres on s'ubicava el forn destinat a l'elaboració del pa i dels rostits, així com la carbonera per al foc de carbó, element fonamental a la cuina de l'època. Els estris eren de coure, ferro i llautó (possiblement també de fusta, però en tot cas no els compraven perquè tenien fusteria pròpia). Destacaven perols, calderes i olles per al foc; escumadores de diversa grandària per remoure aliments; xocolateres per a la confecció de la xocolata; morters per triturar espècies, i alfàbies per conservar el peix en salaó i els escabetxos.

La cura dels aliments, la seva distribució i la comptabilitat estava inicialment a càrrec d'un frare conegut com a provisor. Tots els religiosos estaven obligats a ocupar-se de la cuina d'acord amb els torns rotatoris establerts cada setmana; el setmaner atenia la preparació del menjar, la neteja del refectori i la dels estris. «Cap persona s'excusi de l'ofici de la cuina si no està malalt o ocupat en algun negoci important per a la utilitat del convent». El fet és, emperò, que la majoria dels convents s'acomodaren als costums socials de l'època i acabaren imposant els germans llecs per als anomenats oficis més baixos (cuina, horta, neteja) ajudats per un cuiner i un mosso de cuina, o seglars en general.

### Horts i explotacions agrícoles i ramaderes

Estretament lligats a les cuines i menjars dels convents de l'època hi havia els horts, que en zones rurals podien disposar de grans extensions de terreny destinades a l'explotació agrícola i ramadera. Durant els segles XVI i XVII, els mo-

nestirs urbans solien comptar amb terrenys situats a la part posterior dels edificis —com és el cas de Manacor— envoltats de tanques altes que impedissin l'accés i la visió des de l'exterior. S'hi conreaven productes de reguiu i fruiters per tal que la comunitat pogués ser autònoma; així mateix, es construïen aljubs que recollien l'aigua de la pluja, amb un sistema de canonades que permetia l'arribada de l'aigua a la cuina. En el moment de l'exclaustració (1835), el convent posseïa encara tres tancats aferrats a l'església i al claustre dins l'àrea compresa entre els carrers actuals del Retir, de la Sínia dels Frares, de les Moreres i de Sant Vicenç; el terreny que travessa el carrer d'en Muntaner fins al carrer de l'Asalt (avui de la Sínia dels frares) i l'Hort de la Mare de Déu (que rodejava per tres costats la capella del Roser). Tot plegat suposava sis quarterades i tres quartons i mig. La documentació consultada confirma que els diferents horts estaven tancats per parets altes que, curiosament, Jeroni Berard no grafia de manera precisa al seu plànol de 1789.

### Dominics, S. A.

Es pot afirmar amb rotunditat que els dominics manacorins funcionaven com una gran empresa, una de les majors del Manacor d'aleshores, sens dubte. Els frares no necessitaven fer gaire feina per tenir l'aliment assegurat. Treballaven en l'apotecaria, preparaven fórmules magistrals, medecines, licors, confitures i alguns dolços. Disposaven d'una aula de gramàtica per a l'ensenyament d'infants del poble, subvencionada per l'Ajuntament. A tot això, s'hi havien d'afegir les collites de cereals, fruites i hortalisses que devien ser abundants si ens atenim a les finques escripturades a nom seu: 5 quarterades dites de s'Era (avui estarien dins el nucli urbà), 3 quartons a Son Grimalt, 5 quartons dins la Borgunya (camí de Son Moix), 2 quarterades i mitja de vinya dins la Perota i 2 quartons de vinya en es Collet. Aquesta relació de béns és la que va utilitzar la Comissió Principal de Rendes i Arbitris de la Desamortització de 1837.

De l'explotació agrícola i ramadera, una part anava al consum propi i l'altra directament al comerç. Dels documents, es pot deduir que no es limitava al comerç local i que en ocasions —així ho confirma alguna compra— es recorria fins i tot al mercat exterior: el 1750 s'adquirien 22 quarteres de blat a l'illa de Sardenya, per valor de 71 lliures i 10 sous. És molt possible que, en uns anys de fam, aquesta descomunal quantitat de blat fos destinada a la revenda. D'altra banda, una adquisició enorme de neu realitzada l'any 1743 —11 quintars i 60 lliures— a raó de 15 lliures el quintar (per un total de 174 lliures), també indueix a pensar que hi havia quelcom més que el consum propi. Per avaluar el que significava aquella (astronòmica) quantitat de 174 lliures cal comparar-la, per exemple, amb



Vista exterior de l'antiga presó de Manacor, espai conegut pels frares com els Cornets i on es localitzaven la cuina i el refectori de la comunitat.

les 4 que costava un bou. Vol dir això que les despeses d'aquella partida de neu equivalien, en aquells moments, al valor de la compra de 43 bous.

### Una important producció de vi i de gèneres agrícoles

Una bona part de les terres abans esmentades estaven destinades al conreu de la vinya i a la producció de vi, com les dues quarterades del camí de Felanitx conegudes com sa Vinya des Frares, una part des Collet, les terres de Son Grimalt i els cinc quartons del camí de Son Moix. Algunes terres es llogaven, però les vinyes eren explotades directament per la comunitat i treballades pels seus jornalers. La notòria producció de vi —el convent tenia premsa pròpia— estava destinada al consum dels religiosos, però la part excedent —que devia ser gran— es desviava al comerç, fet que suposava ingressos notables per a la comunitat. El vi, malgrat tot, no devia ser de gran qualitat, quan adesiara se'n comprava de categoria superior per subministrar als hostes i per a les celebracions més solemnes amb assistència d'autoritats. El fet que al llarg dels segles estudi-

ats no hi hagi una sola despesa de vinagre, en èpoques en què l'escabetx era un dels mètodes més usuals de conservació, fa pensar que els frares n'elaboraven i possiblement en venien, donada l'alta producció de vi.

Els dominics disposaven d'un bon hort i terres de conreu per a cereals (principalment blat i faves) dins allò que és en l'actualitat el nucli urbà de Manacor; de fet, no es troben durant aquest període, entre els segles XVII i XIX, despeses d'hortalisses i només en comptades excepcions, de cereals i llegums. Per batre els cereals disposaven d'una era, que se situava en una àrea compresa entre la plaça de sa Mora, el cantó de can Banyoto, la Delegació d'Hisenda i el camí de Palma (via de Roma). La feina de batre, com altres de feixugues, no anava a càrrec dels frares, els quals tenien també un molí propi. Disposaven, d'altra banda, de porcs i ovelles, tot i que sovintejaven les compres de moltons, anyells, toïsses i porcelles en ocasió de grans celebracions, per a les quals no era infreqüent l'adquisició d'un bou; o bou i mig, especialment per Sant Domingo.

Una altra font d'ingressos —i sovint de despeses— era l'hostal per quan arribava a Manacor gent de prestigi i benestant, entorn de la qual girava també la cuina, ja que per als visitants de classe més humil hi havia al poble una fonda de categoria consonant. Per servir a les persones allotjades i per a altres quefers domèstics, els frares recorrien a treballadors del poble, que cobraven entorn d'1 lliura mensual, l'equivalent aproximat de 327 g d'argent. És necessari aclarir que l'estimació dels diners i dels béns de consum no es poden equiparar als actuals, perquè les valoracions s'han capgirat amb el temps. A més de treballadors per a les terres i l'hostal, tenien criats, cuiner, mosso de cuina i bugadera, contractada juntament amb el seu espòs.



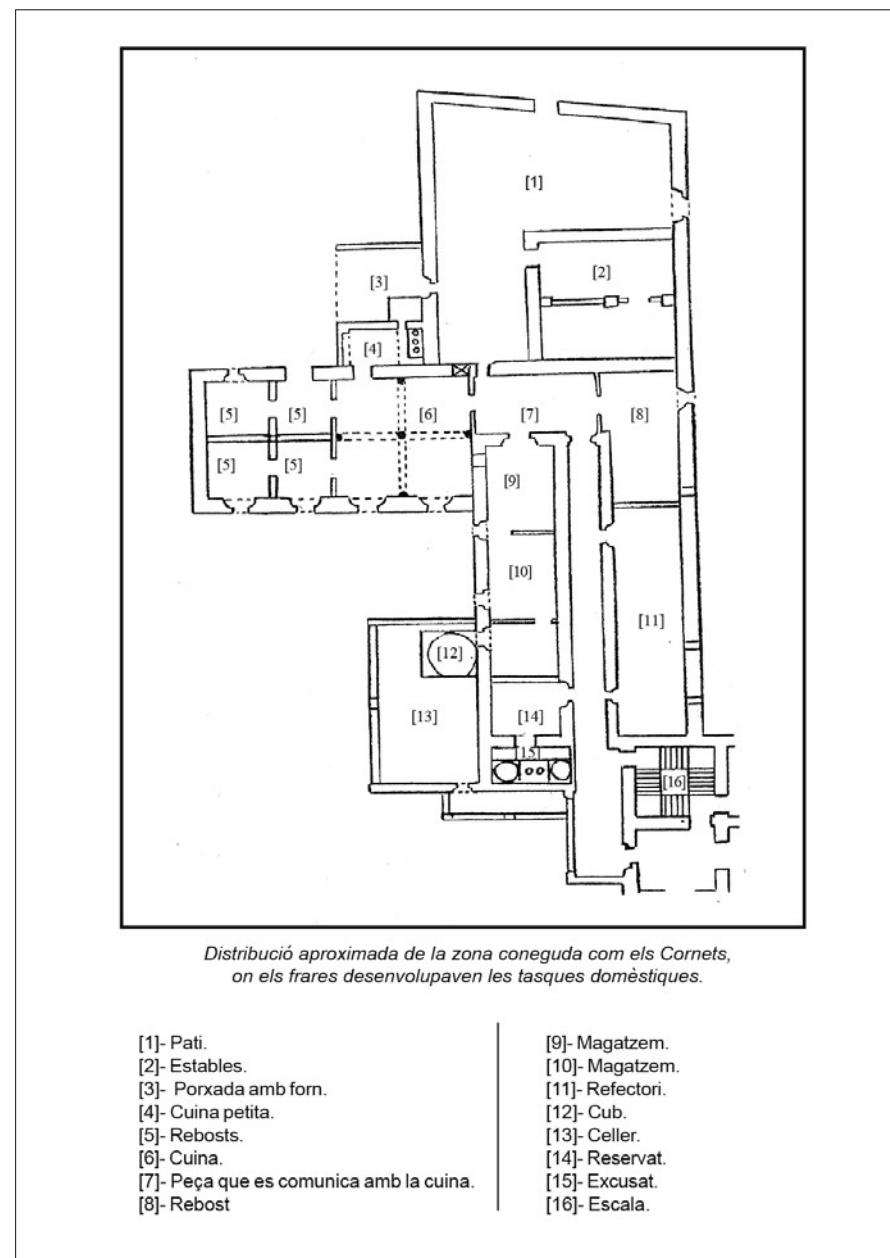
L'antiga cuina conventual, actualment lloc de pas dels jutjats.

Eren, d'altra banda, productors de seda sense elaborar, ja que es limitaven a tenir cura de tot el cicle de reproducció dels cucs —ous, erugues, crisàlides—, a alimentar amb fulles de morera les erugues i a comercialitzar els capolls produïts. El carrer de les Moreres, posterior al convent, fa referència al lloc on els frares tenien l'explotació i alimentació dels cucs de seda. Aquesta activitat sembla que es va perdre dins el segle XVIII.

Tot i les nombroses fonts d'ingressos esmentades, la més important no era la de les terres, el vi, els hostes ocasionals, el comerç o la venda de capolls de seda, sinó els drets censals que percebien regularment sobre els solars, trasts i cases venuts dins una àrea molt gran del centre actual de Manacor, que en un principi podia haver estat d'unes 11 quarterades, segons Sebastià Sansó (2018). El perímetre d'aquesta zona inicial recorreria el carrer del Convent fins al carrer de Ciutat (Joan Lliteras), aniria cap a la plaça de Sant Jaume i continuaria fins a l'actual via de Roma, enllaçant amb l'avinguda del Tren; es prolongaria pel carrer dels Gerrers (l'entrada a Manacor del camí Reial) fins al carrer dels Montcades, passaria pel carrer de la Salut i pujaria pel carrer des Fum fins a la plaça de s'Antigor; d'aquí, pujant pel carrer de n'Amador, arribaria fins a la plaça del Convent, on es tancaria. Dins aquest ample contorn, hi romanen carrers tan populosos i importants per a la comunicació del poble com els d'en Muntaner, de Lleó XIII i el carrer de la Pau. Un perímetre exorbitant. Encara que segles més tard la zona urbanitzada era força inferior a la de l'adquisició inicial, els dominics havien establert entorn d'unes cinc quarterades que varen vendre en forma de trasts i solars edificables amb un cens anual del 5 per cent, que els va assegurar una renda anual que els permetia una vida confortable. I no gaire menys que els drets censals —potser fins i tot més importants— eren els ingressos del convent per actes culturals: misses, funerals, salves, bacines, deixes, etc. Esment a part mereixen els ingressos que produïen els enterraments, fins al punt d'establir una competència ferotge entre la parròquia i el convent, quan es tractava de captar el sepeli de persones hisendades. Els enterraments en fosses subterrànies —descobertes en successives reformes del temple— constituïen una font importantíssima d'entrades dineràries.

## El refectori i la porteria

El refectori era el lloc en el qual la comunitat es reunia per menjar. Normalment presentava una planta rectangular i era presidit per un crucifix. Els seients eren bancs correguts que s'adossaven als murs amb les taules exemptes i fixes disposades en la part davantera. Els comensals ocupaven l'espai comprès entre el mur i els assentaments per facilitar el servei de les taules. La taula del prior se situava a la capçalera i, com hem dit abans, disposava d'una campana de mà



per indicar el començament i la finalització de les menjades. En un dels costats de la sala hi havia un púlpit al qual s'accedia per una escala lateral, on es col·locava el frare que llegia durant el dinar. La comunitat manacorina disposava de plats o escudelles, ganivets, culleres (la forqueta, importada d'Itàlia i França, és d'aparició tardana), tassons i torcaboques. Així mateix, hi havia una sèrie d'esstris complementaris de fang, estany i coure, com eren gerres, fonts, bols, salers i xicres per a la xocolata. El refectori i les cuines s'ubicaven on està emplaçat actualment el palau de justícia, juntament amb el corral de les aus i les pallisses que ocupaven el que ara es diu —erròniament— el jardí dels frares.

La porteria, a la qual s'accedia per l'entrada de les cases consistorials i no per la del claustre, s'havia de tancar quan es donava el senyal, a través de la campana, que se servia la primera taula del menjador (al voltant de les dotze del migdia) i no es tornava a obrir fins al primer senyal de vespres (cap a les dues del capvespre). Així mateix, s'establia que romandria tancada amb clau, igual que qualsevol altra porta d'accés a l'interior del convent que comunicàs amb el carrer, abans de fosquejar, a l'hora de les oracions, poc abans de completes. Les claus es portarien després a la cel·la del prior, qui inexcusablement manaria que els hi retornessin si a la nit algun frare la necessitava per sortir amb motiu d'auxiliar algun malalt

### Algunes curiositats a partir dels llibres de compres

Els comentaris que venen a continuació deriven, en bona part, de les anotacions als llibres de compres de la cuina dels frares dominics de Manacor des de 1667 fins al 1835 (amb intervals d'alguns anys sense observacions) i a partir d'estudis anteriors o paral·lels dels autors.

Hi ha compres importants, quan arriben les festes Sant Domingo (anys 1667, 1754 i 1792, a tall d'exemple) de tasses, llibrells grans i petits, plats de qualitat i de pitança (paraula que deriva de pietat). Aquestes adquisicions s'expliquen pel costum de realitzar grans celebracions gastronòmiques a la cel·la prioral, a les quals assistien les autoritats i visitants il·lustres. Curiosament, aquests àpats singulars no se celebraven al refectori, sinó a la cel·la del prior. A la clenda de les festes, els senyors —sí, aquells notables que havien acudit al gran tiberi— se'n duïen a casa els plats de qualitat plens de menjars exquisits, i allò que sobrava ho donaven als pobres, els quals també se'n duïen els plats plens de menjar, però en plats d'inferior qualitat, els de pitança. Els pobres tenien dues dates especialment assenyalades per acudir al convent a captar de les sobralles de la festa: Nadal i la festa de Sant Domingo, sense oblidar totes les ocasions en què se celebrava un gran dinar. Era per aquesta raó que els frares havien d'ad-

quirir plats de manera recurrent —de qualitat i de pitança—, fet que els suposava una notable despesa. Que els visitants il·lustres se'n poguessin dur a casa un plat de qualitat, ben carregat de menjar i ben cara alta, era un signe de prestigi per al convent. Potser aquest fet expliqui les quantitats desmesurades d'aliments que s'oferien en ocasions especials.

Sant Domingo era la festa per excel·lència, quan de veritat es feia un dispendi que anava en consonància amb el poder econòmic i social del convent. El 1667, a més de quantitats ingents d'ingredients per preparar dolços, es registra la compra de 91 caps d'aviram, 1 moltó, 1 toïssa, 1 anyell i 2 porcelles, a més d'una somada i mitja (1 somada = 122 kg) de neu. Dos anys després, el 1669, s'adquireixen 1 vedella i 3 porcelles, mig cove de pomes, 1 rova (10,18 kg) d'ar-ròs valencià, 2 lliures i mitja de confitura, i 3 lliures de bescuit menut. El 1721 es repeteix la compra d'una vedella i 3 porcelles. El 1739 es compren 1 vedella i 6 ovelles. El 1748 es passa a 1 vedella i porció d'una altra, 1 gallina, 1 porcella i 5 ovelles. El 1763 es compren 1 vedella (gairebé anualment se n'adquireix una), 6 gallines, 18 pollastres, 50 *tortadilles*, 4 dotzenes i mitja de corbates (coquetes de pasta bamba, segons el DCVB), 1 lliura de bescuit, 4 lliures de sucre, oli i ous «per los pastelons». A finals del segle XVIII i tot el XIX fins a l'exclaustració, ja no es troben partides tan cridaneres per a la festa del fundador; no es troben adquisicions de vedelles i la festa se sol resoldre amb menys solemnitat, amb una xocolatada i dolços a voler. Hi ha una explicació: el 1798 els dominics de Manacor es veuen obligats a entregar al govern de Madrid 3.700 reals —una fortuna—, en el context d'un nou enfrontament bèl·lic d'Espanya amb Anglaterra. A més, aquell any també es va prohibir als ordes religiosos captar pel poble i per fora vila, uns acaptes que significaven una font d'ingressos importants. Els dominics, aleshores, aprofitaren l'avinentesa per eliminar el costum dels dinars fastuosos on participava el més granat del senyoriu manacorí i que significava una despesa important per al convent. Si ja ho anaven desitjant, trobaren l'ocasió perfecta.

La xocolata, sempre ben acompanyada de dolços exquisits (com congrets, 6 lliures de sucre esponjat, corbates i 50 ensaïmades el 1759) es compra per primera vegada el 1716 (1 lliura), igual que el 1725, però el seu consum va creixent any rere any; el 1759 ja se'n consumeixen 9 lliures i la quantitat continua en augment fins a les 12 lliures de 1772 (són quasi 5 kg!) i es manté regularment a la majoria de festes i visites de predicadors, com la del P. Llompart de Porreres (1759). Referint-nos a predicadors i quaresmers, hom pot arribar a la conclusió que el pagament pel seu servei es feia en espècies: «Y sis pollastres pel predicador de St. Domingo» (1772); «Y sis pollastres per el predicador el dia de NP» (1783); «Per 20 pollastres per el dia y Predicador de St. Domingo» (1782); o més aviat amb lliures de bescuit i confits, i en una ocasió amb borratxels d'aiguar-

dent (almenys en 7 ocasions, entre 1759 i 1801), encara que podria no tractar-se d'una paga, sinó d'ingredients que permetessin oferir un bon àpat al predicador.

La comunitat consumia peix amb regularitat; sovintegen les anotacions de compres de peix salat en quantitats importants i és molt interessant fer un seguiment de les compres per fer-se una idea de com era —en ocasions— d'exquísida la cuina dels dominics manacorins. El 1667 compren una olla gran de peix escabetxat; el 1668 hi ha una partida de peix salat (no precisa el preu ni el pes), a més d'un barril quintanerenc (quintarenc: d'un quintar de capacitat, segons el DCVB) d'alatxes i el seu port; el 1715 hi ha una partida d'un cove i 30 lliures de tonyina i 10 lliures de bacallà; el 1716, 2 coves i dos barrils d'alatxes, més 3 arroves (més de 30 kg) de bacallà; el 1760 es compra una alfàbia d'arengades. Mentre, de cada dia els gusts es van refinant i el 1764 —potser per preparar una caldera de peix i marisc— es compren 21 lliures d'anguiles, 17 de llagostes, 7 de cap-roig i 7 de mussola. Uns anys després, són 20 les lliures de llagosta, 13 terces d'anguiles de Son Artigues (amb 6 jornals per pescar-les) i 9 lliures de pagells de Ciutat; aquest banquet espectacular es va fer per Sant Domingo de 1780. A l'exquisidesa dels frares i hostes il·lustres s'ha d'afegir una partida de 24 lliures de «llampuga per salar» (1775) i d'un déntol escabetxat el 1798.

Quant a la compra d'anguiles de Son Artigues, possessió existent entre Porreres i Felanitx, s'ha de dir que aquesta finca confronta amb el torrent de Son Valls i aquest, a la vegada, es comunica amb el torrent de na Borges, on es pescaven anguiles, en ple segle xx, fins a l'altura de sa Vall. El canvi climàtic va esborrant petites històries com aquesta, fins a fer-les inversemblants. I, malgrat tot, no és ficció: a Son Artigues hi havia una ampla zona humida —que es deia sa Vela— visitada habitualment per aus aquàtiques, on s'arribà a conrear arròs.

La llista de dolços que es consumien al convent resulta inacabable; en honor dels hostes i sense, a partir dels motius més diversos, amb la festa de Sant Domingo i les festes de Nadal com a fites més importants; però hi havia moltes altres celebracions que resultaven adients per poder fer un bon dinar o un refresc especial: Reis, la Circumcisió, Sant Antoni, Sant Sebastià, la Purificació, Sant Blai, Sant Dominguet (dilluns de Sant Domingo), Divendres Sant, Pasqua, el Corpus, la Mare de Déu dels Àngels, la Verge del Roser... La majoria eren celebracions del calendari catòlic, barrejades amb altres com una festa «per celebrar la llibertat del rei» el 1823 (s'ha d'aclarir que el rei no havia estat mai privat de llibertat, sinó que durant el Trienni Liberal iniciat per Riego el 1820 s'havia restaurat la Constitució de Cadis, fet que retallava les prerrogatives reials; per aquest motiu, la festa dels dominics era en realitat una celebració per haver retornat a l'absolutisme); la festa del pontífex Benedicto (1724), amb vedella inclosa;

una novena de les ànimes (1801), i les visites de gent important, com la venguda del senyor regent i fiscal el 1774 —aquell dia no hi hagué vedella sinó que es va optar més aviat per subtileses a base de senyals i cervells, sense que hi mancassin 6 pollastres, 2 gallines, moltó, sucre i confits a rompre. La visita del Sr. Daviu el 1786 fou objecte d'una solemne celebració gastronòmica, com ho varen ser, en tot moment, les visites de quaresmers, predicadors i totes les personalitats de l'orde dels predicadors, o la del bisbe Pérez de Hirias, que mereix un capítol a part.

## El banquet del bisbe

Antonio Pérez de Hirias (Conca, 1761 – Palma, 1842) va ser nomenat bisbe de Mallorca l'octubre de 1825; era un home d'idees absolutistes, zelós i impulsiu. Entre el 18 i el 22 de maig de 1826 va realitzar una visita pastoral a la parròquia de Manacor. Durant la visita el bisbe, com un hoste de luxe que era, s'allotjà al convent de Sant Vicenç Ferrer, que —com ja hem dit— disposava d'una hostatgeria per a ocasions especials i visitants singulars. El bisbe no només ocupà la cel·la prioral, sinó que fou objecte d'un banquet especial. Les despeses que ocasionà aquest banquet foren d'un valor aproximat de 90 lliures, sense incloure les verdures i hortalisses cultivades als horts dels frares. No sabem el nombre d'assistents a aquell dinar, si bé per la quantitat d'aliments que es compraren es pot deduir que serien poc més de quaranta persones, entre les quals es trobaven el bisbe i la seva comitiva, el prior fra Domingo Perelló, la comunitat de frares, el rector Mn. Miquel Bordoy (que moriria a la Península, durant la I Guerra Carlina, després de sa Llorençada de 1835, lluitant a les files dels sollevats), el batle i regidors, així com algunes de les persones més influents de la vila i —és de suposar— que no eren liberals.

El menú, elaborat pel cuiner seglar de la casa, constà de tres parts, totes elles amarades del millor vi que provenia del celler del mateix convent. De primera es presentaren: sopa d'arròs especiat amb canyella d'Holanda i espessit amb farina d'arròs, a més de brou de gallina amb burballes. El plat principal consistí en porcella rostida, 4 «pastelons» de carn, 6 panades de gallina (de mida molt més gran que les actuals) i 4 dotzenes de «bocadillos» (potser ens acostem al veritable número de comensals: unes 4 dotzenes).

Quan hi hagué un esclafit de plats va ser a l'hora de les postres, la llista de les quals conforma una magnífica aportació a la rebosteria mallorquina de la primera meitat del segle XIX: 3 lliures de bescurt de la reina, 12 dotzenes de deveses (dolços desconeguts) i ensaïmades (144 ensaïmades!), 14 doblegats, grans d'or-

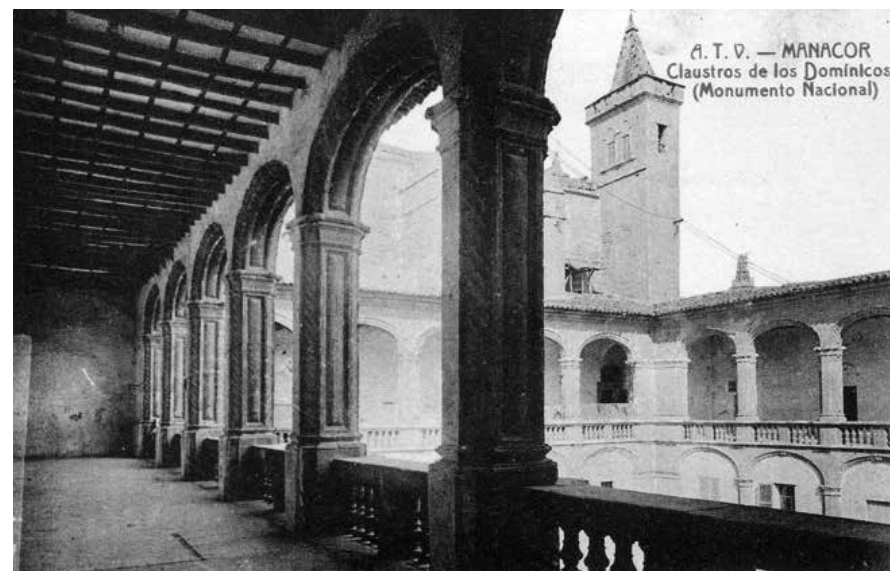
di, 2 tortades, 5 lliures de sucre esponjat, 6 lliures de confitura seca (carabassat, segurament), 4 lliures de raga (confits o fruita confitada), 12 coques rosades, 10 dotzenes de taronges (per desembafar, potser), 8 lliures de sucre *florete* o de flor (el més refinat), 4 lliures de macarrons napolitans (un dolç que està entre els sospirs i les merengues), 2 almuds d'avellanes i 2 de nous, 15 lliures (6 quilos!) de xocolata, 4 tortades de pasta de congrets amb camisa de pasta reial, una peça especial episcopal de pasta reial, 3 lliures de madritxos, cinc lliures de sucre i tres de bescurit, 14 dotzenes de quartos i coques farcides. Tot plegat fa que el dinar es pugui catalogar de pantagruèlic i cal suposar que el bisbe va eximir els comensals del pecat de gola. A títol de curiositat —una més—, tan sols per al primer plat es va emprar una arrova (10,18 kg) d'arròs, 4 lliures de burballes i 23 gallines. Un dubte històric: algun dels comensals va patir un atac de gota?

### Més curiositats

Aquest treball, apassionant, aporta moltes anècdotes i revela petits secrets que pel fet de ser petits no deixen de ser interessants o, si més no, curiosos. Pel que fa a les despeses de neu, anuals i abundoses, són interessants els noms que s'hi vinculen: Miquel Sales, nevater (1731), taverna de Miquel Alemany (1743), Francesc Galmés, *Llorençó* (1759) o Joan Amer, *Pellerenca* (1760).

Una de les incògnites de la nostra cuina és la de saber en quin moment s'introduïren els productes originaris d'Amèrica després de la conquesta. Aquesta investigació només ho respon a mitges a causa d'una raó: els frares no compraven hortalisses —més aviat en venien— i per aquest motiu no podem saber quin va ser el primer any que consumiren patates, pebres, carabassons, tomàtiques, carabasses, fesols, mongetes... Sí que es pot afirmar que el 1667 ja utilitzaven el pebre bord —caríssim, per cert— juntament amb un ample ventall d'espècies ja conegudes a Europa des de segles enrere. Dels animals importats, tan sols apareix l'indiote —una sola vegada— el 1786. El costum de consumir gall d'indi per Nadal degué ser molt posterior. El tabac —un dels productes americans més arrelats al món sencer per ser addictiu—, apareix en dues ocasions ben diferents: «tabac per a los carreters» (1727), on sembla destinat a gent de classe més aviat baixa, i «tabac pel refresc del dia del Corpus» (1831). Potser la demostració més palesa de la integració «americana» és la de 1816 quan es fa l'anotació de la compra de 3 tombets, inviablés sense productes importats d'Amèrica com pebres, tomàtiques, patates, carabassó...

Hi ha diverses adquisicions de guixes al segle XVIII, però no es pot deduir si és per a consum humà o per al bestiar. La guixa, un llegum de la família de



Vista del campanar del convent des de la planta superior de l'ala dels Morers, ocupada durant segles per la cel·la prioral. Era el lloc d'allotjament dels visitants il·lustres i sala dels grans àpats durant les festes de Sant Domingo i altres esdeveniments destacats.

les faves, prohibit en l'actualitat, va ser un bon recurs per als temps de fam. De fet, el seu conreu va ser fomentat pel franquisme fins que es va fer evident que el seu consum freqüent provocava latirisme, una malaltia que es manifesta per paraplegies, tremolors, deformacions òssies, paràlisis musculars i altres, fins i tot la mort.

Crida l'atenció la despesa que es feia el dia del Divendres Sant, dia de dejuni i abstinència: 30 coques i 60 parells de pans i 3 lliures de bescurit. La despesa de coques per al Divendres Sant es repeteix al llarg de molts d'anys. Com serien d'especials aquelles coques, que no les preparaven al forn del convent sinó que les comanaven a un forner, Sebastià Llompart, i que costaven més que una vedella: 5 L, 9 sous (1756). El fet que no hi hagi despeses d'ous en tot aquest període de temps és perquè el convent disposava d'un galliner ben reblert, amb una bona producció d'ous; però la producció de pollastres i gallines no era suficient, ja que se n'havien d'adquirir molt sovint per a les celebracions gastronòmiques. Que hi havia un galliner ho prova un apunt de 1821: «per reparar el pany i clau del galliner».

Una altra curiositat i novetat: els frares —almenys en una ocasió, el 1792—



elaboraren sobrassada amb carn de vedella; el fet que el preu de l'adquisició de l'animal fos inferior a l'habitual (3 lliures i 15 sous) indueix a pensar que podia tractar-se d'un exemplar vell.

La cel·la del prior ocupava tota una ala del claustre i era un lloc de relacions externes; és molt possible, a la vista de les partides consignades per a tal habitatge, que adesiara s'hi produïssin alguns excessos. El 1795 hi ha la despesa «d'1 borratxel·lo d'aiguarent» (3,33 litres d'aiguarent), «3 lliures de sucre per los resolis que s'han gastat a la cel·la prioral». Es podria tractar d'adquisicions que no eren per al consum d'una sola ocasió.

A partir del 1792, el bestiar adquirit per a la cuina es compra per pes i no per unitats, com sembla que es feia fins aleshores: «per un moltó de 11 lliures una terça en pes a 7 s, 3 L 19 s [...] per un crestat de 18 lliures i una terça en pes, a rahó de 5 sous» (1800). D'altra banda, la sal es comprava a quarteres i cal pensar que servia per a preparar els seus propis salaons: «Per 34 lliures de llampugues per salar» (1775).

El 1835, any de l'aixecament carlí a Manacor i de la sortida precipitada i sospitosa dels dominics (les tropes cristines —governamentals— que recuperaren Manacor després de sufocar la revolta dels partidaris de l'absolutisme tan sols trobaren un germà llec al convent), la comunitat dominica devia ser aliena a la preparació del sollevament o no preveia tal desenllaç perquè el mes de juny, molt poques setmanes abans de la revolta del 10 d'agost, es troba una despesa de 18 sous per a l'adquisició de planter «de 400 pebres y 150 domatigueres». El mateix 1835 (sembla ben clar que no esperaven abandonar el convent) hi ha un apunt: «per quatre tarongers i 4 llimoneres de Sóller, 4 L». No especifica si els sembraren al claustre. Anys enrere ja havien adquirit tarongers de Sóller: «per tres tarongers i port de la Vila de Sóller, 2 L, 8 s.» (1755).

De tot el que hem assenyalat és fàcil deduir que l'alimentació era un aspecte essencial en el discórrer de la vida religiosa. Per això, el menjar constituïa una clara manifestació de la comprensió de la vida consagrada, en clara contraposició a la vida mundana, tot i que al llarg d'aquest període hi ha claroscurs que donen peu a interpretacions malicioses o si més no a obrir interrogants sobre el grau d'observança de les normes dominicanes. És evident que les exigències de les dietes monacals coexistiren amb les pautes alimentàries de l'època i la seva evolució i que estaven condicionades pels costums de cada moment, per les conjuntures econòmiques concretes i per la introducció gradual dels aliments arribats d'Amèrica, que s'anaven incorporant i consolidant igual que dins la cuina mallorquina en general. A través dels menjars i celebracions es pot intuir, igualment, com era la vida dels dominics de Manacor i el seu posicionament polític,

amb pàgines blanques i altres de negres, del mateix color que els seus hàbits i emblemes.

## Mesures, valoracions i alguna definició

**Quartí:** Mesura de capacitat per a vi i licors pròpia de Mallorca igual a 26,676 litres.

**Borratxel·lo:** Mesura mallorquina que equival a 1/8 d'un quartí; o sigui, 3,33 litres.

**Unça:** Una dotzena part d'una lliura; equival a 33,33 grams.

**Lliura i terça (pes):** La lliura catalana equival a 407 grams; la terça equival a una lliura i s'utilitzava tan sols per pesar carn.

**Almud:** Mesura volumètrica amb una equivalència variable segons el territori; per exemple, a Mallorca són 1,954 litres.

**Arrova o rova:** Antiga unitat de mesura de massa equivalent a ¼ part d'un quintar: 10,18 kg.

**Barcella:** Antiga mesura volumètrica equivalent a 11,723 kg de pes.

**Quintar:** Antiga unitat catalana de pes equivalent a 40,70 kg.

**Quartera:** Mesura antiga, de diferent capacitat segons què s'havia de mesurar i també segons el territori on s'aplicava. Habitualment tenia una cabuda aproximada de 70 litres.

**Portadora:** Recipient de fusta, de forma ovalada i amb capacitat variable. Generalment, de 80 a 120 litres.

**Somada:** Màxima càrrega d'un animal de bast, que equivalia a tres quintars.

**Lliura (moneda):** Equivalia a 327 grams de plata, 240 diners i 20 sous. Avui serien 247 € si ens atenim al preu totalment especulatiu i canviant de la plata.

**Un sou:** Una vintena part d'una lliura, aproximadament 12,35 €.

**Diner:** Una 240a part d'una lliura, aproximadament 1,02 €.

**Ametló:** Bessó d'ametla.

**Casca:** Coca circular foradada al centre, feta de pasta ensucrada.

**Pitança:** Ració que es donava als pobres als establiments de caritat.

**Resoli:** Licor elaborat amb aiguarent, sucre i algun ingredient aromàtic.

**Toïssa:** Cap de bestiar de llana que té un any d'edat i fins a dos.

**REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES**

FUSTER, Gabriel; HUGUET, FRANCISCO; FERRER, Rafael (1958). *Cincuentenario de la restauración de la Orden de Predicadores en Manacor (1908-1958)*. Palma: Imp. Mossèn Alcover.

RIERA, Benito (1913). *La Orden de Predicadores en Manacor*. Palma: Establecimiento Tipográfico S. Pizá.

TUGORES, Antoni (2016). *La cuina mallorquina. Segles xv-xx. De l'austeritat a la decadència*. Palma: Leonard Muntaner.

**ALTRES FONTS CONSULTADES**

Arxiu del Regne de Mallorca, AH 1904 '1715-1756'

Arxiu del Regne de Mallorca, C 2547 '1756-1800'

Arxiu del Regne de Mallorca, C 318 '1801-1835'

## **Pregant al cel. Les antigues rogacions manacorines pro pluvia**

*Albert Carvajal Mesquida i Antoni Gomila Grimalt*

Per a la societat mallorquina dels segles xvii i xviii, amb una economia basada en l'agricultura i la ramaderia, la meteorologia era considerada un factor essencial per a la productivitat i el manteniment de la comunitat. El pagès coneixia a la perfecció els cicles naturals dels conreus i, si aquests necessitaven aigua però no arribava, es veia obligat a recórrer a la intervenció divina a través de l'Església. En èpoques de sequeres, inundacions, fortes calors o freds intensos i, en general, de variacions climàtiques extremes, les persones es trobaven en una situació de desemparança i angoixa a causa de les dificultats que patien per abastir-se dels recursos vitals bàsics. Sense solucions tècniques alternatives, l'única sortida era pregar al cel per intentar recuperar un favor que creien haver perdut i que havia provocat els mals que els afligien. D'aquí varen néixer diferents procediments i rituals de contrició, entre els quals s'inclouen les rogacions.

Les rogacions trobaren la seva raó de ser en un context socioeconòmic marcat per la subsistència, on una mala collita o una plaga feien trontollar la supervivència de la comunitat. Podríem definir-les com aquelles súpliques públiques, amb caràcter penitencial, en què es demanava alhora la benedicció de Déu sobre els camps i el treball de l'home. Les més freqüents eren les que impetraven l'arribada de pluges —*pro pluvia*— i les que sol·licitaven la calma després d'un període de tempestes —*pro serenitate*.

Tot i que les rogacions són sinònim de devoció popular, el terme s'ha d'emmarcar en un concepte més ampli en el qual formava part la religiositat oficial.