

Els àpats, les llaminadures i la seva litúrgia en el monestir de la Murtra

Joan Rosàs i Reverter



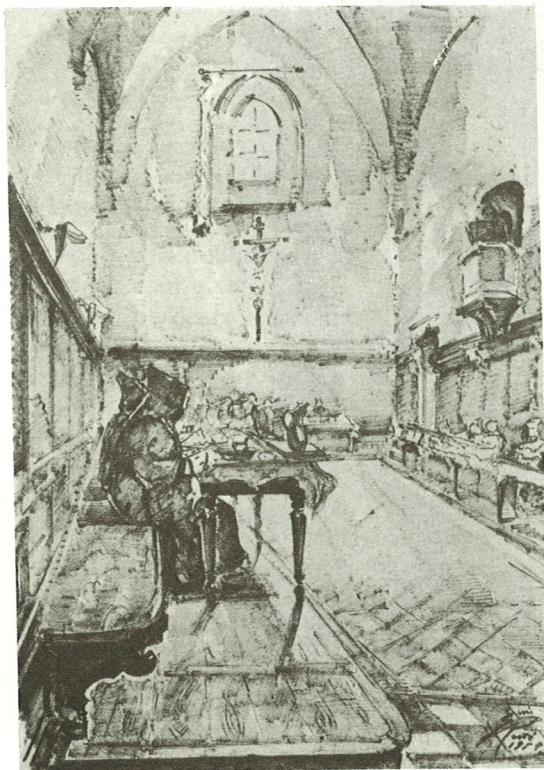
El refectori el feu construir el rei Joan II d'Aragó.
Actualment ha desaparegut el mobiliari, però es con-
serven restes de la pintura i el forat de la trona del lector.

Deien no fa gaire, en unes jornades d'estudi de la història, que la història no és per a revolcar-s'hi de goig, sinó per a treure'n unes conclusions útils. És colpidor veure fins a quin punt estem tots tocats per l'utilitarisme actual; només és bo allò que és útil. La Història només és vàlida en quant és útil.

Què és la utilitat? És útil la bellesa? No voldria aquí ficar-me en el camp de la filosofia de la utilitat, perquè això, més que portar-vos al camp de la filosofia seria portar-vos a l'hort.

Està per fer l'estudi psicopedagògic de l'historiador. Potser ara és el moment de aventurar-ne la hipòtesi. L'historiador és un nen que ha crescut sense superar un trauma infantil impressionant. L'historiador havia estat un nen amb un esgarriós complex de superioritat; d'una superioritat intel·lectual que mai li van saber reconèixer els seus companys ni potser els seus mestres. Ell hagués volgut parlar a la multitud, i

Dinar de frares en un refectori igual que el de la Murtra; el de la Cartoixa de Montalegre.



veure com la multitud l'escoltava bocabadada igual com en el món infantil s'escolta una gran rondalla. De fet l'historiador és un nen-rondallaire frustrat. I sublimarà la seva frustració en la història. L'historiador revestirà la seva rondalla de serietat, de tècnica i de mètode i la presentarà com una cosa ben útil i ben allunyada del món lúcid infantil: la història.

És clar que l'historiador mai se'n adona d'aquest parany que li esten sota els peus el seu subconscient i actua de bona fe. Per això no heu de recriminar-li res, i encara que només sigui per caritat cristiana, heu de deixar-lo seguir amb el seu joc-teràpia.

Malfieu-vos tanmateix de l'historiador quan pretén fer-vos creure que el seu treball és útil, perquè intenta amagar-vos l'ou; l'ou que prèviament li ha amagat a ell el seu «alter ego».

Per això avui vull escriure-us una història d'historiador auto-psicoanalitzat, una història en principi ben inútil, una història per a revolcar-s'hi de goig i prou. La història dels menjars a Sant Jeroni de la Murtra.

Menjar no és simplement alimentar-se. A través dels segles l'acció de menjar s'ha vist complicada i enriquida per una sèrie de connotacions que fan de l'acte de menjar una faceta important de la vida humana.

En parlar de menjar cal tenir en compte els aliments de que es disposa, els instruments per a condimentar-los, i els costums de les persones que menjen.

Difícilment un frare de Sant Jeroni podia comentar a taula les excel·lències de l'arròs a la cubana perquè ni en el país coneixien els plàtans ni els estava permès de parlar als frares mentre menjaven. Intentem doncs aproximar-nos als menjars del nostre monestir.

Els primers cent anys de Sant Jeroni de la Murtra van haver-se de passar sense patates, tomàquets, mongetes, ni pebrots, perquè tots aquests productes no van arribar fins el descobriment d'Amèrica. Això havia de condicionar la cuina conventual com tota la d'Europa, als productes

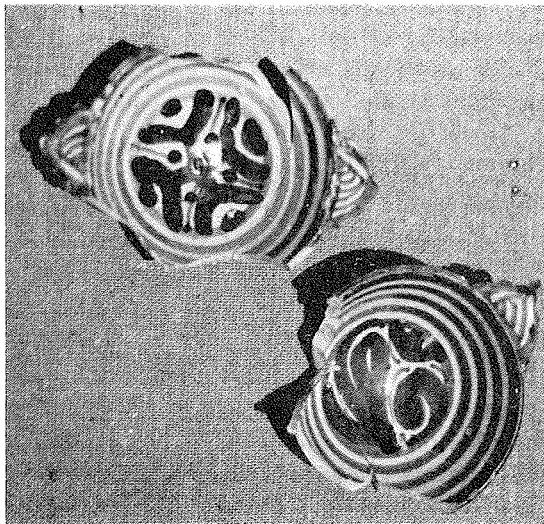
clàssics mediterranis enriquits amb aportacions dels àrabs (arròs, albergínies, taronges...).

Sobre la limitació imposada pels productes de que es disposava hi havia la limitació litúrgica: dejunis i abstinències eren el nostre pa de cada dia en el monestir. A més dels cent dies llargs que cada any

Dues escudelles procedents de St. Jeroni.

Un plat del monestir amb la llegenda MURTRA.

Tasses amb el lleó símbol de Sant Jeroni. Procedeixen també del monestir de la Murtra.



n'imposava l'església tots els jerònims en complien aproximadament uns vuitanta dies més; de tal forma que entre naps i cols a Sant Jeroni de la Murtra es feien penitències gastronòmiques la meitat dels dies de l'any. Per si això fos poc a través dels segles la comunitat i havia anat afegint altres dies de dejuni que només es guardaven a la Murtra en agraïment especial a aquest o aquell sant, que havia deslliurat el monestir del llamp, de la pesta, o d'altres desgràcies.

La qualitat d'aquestes penitències variava des del «pa i aigua» del Divendres Sant, fins als «ous, llet i manteca» d'algunes festes, passant pel «plati'llo d'herbes» o «vianda quaresmal». Sortosament el prior podia dispensar d'alguns d'aquests dejunis als «que son flacos y enfermos» i als que anaven de viatge.

Antigament a Catalunya no hi havia menjadors. Normalment es menjava a la cuina, i per les grans festes a la sala o tinell. Els monestirs utilitzaven però, per a aquest fi, una sala especial denominada «refectori». El refectori de Sant Jeroni de la Murtra és una gran sala rectangular coberta amb voltes gòtiques i decorada amb pintures. Les parets eren recobertes amb fusta fins a l'alçada d'uns tres metres i el demés era enguixat. La sala havia estat il·luminada per finestres amb vidres de colors, emplomats.

Les taules es disposaven paral·leles a tres costats de la sala, i els comensals s'asseien en bancs entre la taula i la paret, arrepnjats contra l'empostissat de fusta dels murs. Així tots els monjos es donaven la cara, i quedava al mig de la sala un gran espai buit per a poder servir la taula i per a tota mena de cerimònies.

Ja des dels inicis del monestir trobem que es comprava terrissa a València. Aquesta terrissa consistia principalment en gerros, plats i escudelles. Una part de la ceràmica anava destinada a la cuina, l'altra al refectori, l'altra a les demés dependències; però mai no es podia passar un plat d'un lloc a l'altre. Per això encara trobem plats de Sant Jeroni amb les lletres «CVINA», o «MVRTRA».

Amb les escudelles i els plats es parava la taula. L'escudella era un recipient per a líquids semblant a un bol però sense peu i amb unes nanses planes als costats. D'aquí ve el nom d'**escudelles** que en català donem a les sopes i altres aliments líquids. L'ús de l'escudella feia innecessari el de les culleres, perquè els líquids es bevien directament. Per a menjar sòlids s'utilitzava un troç de pa i un ganivet. Cada monjo de la Murtra tenia un estoig amb el seu ganivet; ho sabem perquè en una ocasió el diable va llençar a l'excusat els ganivets de dos novicis, que els van haver de treure d'aquell lloc en l'estat lamentable que podeu imaginar-vos.

Fins el 24 de juliol del 1760 no es va decidir que els frares de Sant Jeroni menjessin amb cullera de fusta, en el cas de que no haguessin de complir cap penitència. Les forquilles no van arribar al monestir fins als temps actuals.

Després de fortes discussions, i d'una democràtica votació, es va decidir l'any 1819 beure en vasos i deixar de banda les escudelles que fins aleshores servien tant per a beure-hi sopa de farigola com vi o llet.

Ara que hem vist com menjaven, passem a estudiar què menjaven els nostres monjos. Sabem que el dinar era el plat fort del dia. Es dinava bastant més d'hora que en l'actualitat, a vegades a les onze del matí, i això feia desaparèixer pràcticament l'esmorzar. El dinar constava de tres plats: escudella, principi i pitança. L'escudella i el principi correspondrien als nostres «escudella i carn d'olla». La pitança era el plat de carn; entre el principi i la pitança a l'hora de dinar els religiosos menjaven uns quatrecent grams de carn. Les postres venien a part.

Tot això es complementava amb un sopar a base de peix o ous. L'esmorzar consistiria en una xicra de xocolata, que fou la llaminadura predilecta dels frares durant el segle XVIII. El baró de Maldà, que fou un altre gran llaminer que es delia per la xocolata desfeta, recomanava de beure un got d'aigua fresca després de prendre'n amb melindros.

El prendre xocolata va esdevenir una obsessió pels frares d'aquell temps, i així quan un jerònim celebrava un enterrament la meitat de la paga era per la Comunitat i l'altra meitat per comprar xocolata pel celebrant.

L'any 1802 es decidí suprimir les pagues dels arrendaments que es cobraven en fruita i cobrar-les en diners. Aquests diners s'invertien en comprar dotze rajoles de xocolata a cada religiós, que preferien això a la fruita.

Inclús al barber de Badalona li donaven, quan anava al monestir «dinar, sopar, y xocolate al matí». La xocolata va esdevenir un veritable vici monàstic, i en prenia tothom, inclús els novicis, encara que aquests s'havien de conformar amb mitja ració.

Els menjars variaven segons els temps i els dies de l'any litúrgic, no tan sols en quantitat, sinó també en qualitat. Potser el millor de l'any era el del dia de Nadal, encara que hi havia el perill de que caigués en divendres, i aleshores quedava suprimida la carn com qualsevol altre divendres.

Per un arrendament de la «Torre de Montcada» de l'any 1761 sabem que el masover donava a la Comunitat el dia de Sant Antoni Abat «un tossino de greix de pes setanta lliures», amb el que probablement els monjos feien aviat la pau i se'l crospien per celebrar la festa del Sant Patró dels animalets.

Pel Carnestoltes es menjaven moltons i galls d'indi. Els monjos anaven al refectori i beneïen la taula, però s'ho menjaven en una sala de l'hostatgeria i així s'estalviaven la disciplina del silenci que els obligava quan

La cuina amb les grans piques. Actualment museu monogràfic del monestir.



menjaven al refectori. Després de l'àpat tornaven al refectori i allà feien l'acció de gràcies. Després de tres dies de menjar extraordinaris arribava el dimecres de Cendra, i amb ell els dejunis quaresmals.

En tota la Quaresma no es tastava la carn al monestir. En últim extrem es donaven ous quan no hi havia altra cosa. Es feia una sola menjada al dia consistent en un plat de verdura, al que algunes quaresmes se n'hi afegia un altre de bacallà, tonyina o arengades.

Quan hi havia mala mar i el peix pujava de preu es menjava carn per tal d'estalviar. Una cosa semblant passava quan per causa de la pesta es posava en quarantena als vaixells que portaven bacallà.

Però a tots aquests impediments gastronòmics la vida monàstica posava les seves compensacions. A més de la xacolata, de la que ja hem parlat, els monjos de la Murtra tenien altres lllaminadures, i tant al refectori després de dinar, com quan s'escalfaven al costat del foc, s'els donaven torrons, neules, castanyes, pomes o avellanes segons el temps.

Entre els mesos d'agost i setembre es cobraven diversos censos que donaven al monestir peres, pomes, préssecs i melons. Per Nadal i Pasqua es donaven tortells, torrons, massapà i confitura. Molts frares donaven aquests dolços a les seves amistats que els anaven a visitar.

El monestir també tenia un pou de glaç que permetia el poder beure aigua fresca a l'estiu. Tot plegat contribuïa a amorosir les penitències de la casa i a fer més agradable la vida dels religiosos. Direm finalment que el menú dels malalts consistia en brou, aigua, medecina i vi ranci.

A les cinc del matí es cantava Prima i a continuació es deien les misses, de tal forma que a les 8 tothom havia esmorzat. A les 11 dinaven i el sopar era a les 7 de la tarda a l'estiu i a les 6 a l'hivern amb lleugeres variants.

Per un acta del capítol celebrat el 21 de setembre de 1760 sabem que «hi havia

religiosos de obediència en la comunitat molt àgils i hàbils pera poder exercir dit empleo (de cuiner)», sense necessitat de dones.

Els cuiners del Monestir varen ser sempre frares més o menys hàbilidosos o laics contractats en el cas de que l'habilitat dels frares fos ínfima. Hi ha els casos curiosos d'Anton Font i de Josep Sarradell que van prendre l'hàbit després d'haver estat contractats com a cuiners durant un temps. Els cuiners no van ser mai sacerdots, sinó que eren germans o llegs.

La cuina és una de les sales més antigues del monestir. Fou construïda en el tercer quart del segle XV i té l'estructura de les sales gòtiques catalanes embigades, amb una sèrie d'arcs de mig punt perpendiculars a l'eix de la sala. Només que per evitar incendis i per donar més solidesa a les plantes superiors no fou coberta amb bigues sinó amb voltes tirades d'arc a arc entre el 1486 i el 1489. Hi ha una pica monumental de pedra de Girona que ja en el segle XV estava servida d'aigua corrent. La fogaina fou reformada l'any 1805 per tal de poder-hi utilitzar carbó i llenya rodona. En un petit soterrani adjacent a la cuina hi ha la fresquera, on s'hi conservaven els aliments.

Al costat de la cuina hi ha el forn. La funció essencial d'un forn medieval era la de coure el pa, però també s'utilitzava per preparar altres aliments. Els fornars eren seglars que normalment passaven un temps de prova abans d'ésser admesos com a frares llegs.

Abans de dinar la comunitat s'arreglerava al claustre i desfilant per davant de la sala del lavabo es rentava les mans. Ja en el refectori es beneïa la taula, i després d'una cerimònica desfilada semblant a les de les «majorettes» dels nostres temps s'asseien i començaven a menjar. La taula la servien els mateixos monjos ajudats pels germans llegs. Després de 15 anys d'haver ingressat al monestir tenein el privilegi de servir-se ells mateixos. Això implicava que la ració deixava de dependre de la simpatia del servidor i quedava supeditada a la gana del frare. En acabat sortien de la mateixa

manera, però substituïnt la benedicció per l'acció de gràcies. El Cantoral de Sant Jeroni ens conserva encara alguna benedicció de la taula del segle XV amb la seva música.

Mentre es menjava el silenci imperava en el refectori. Només un lector, des de dalt la trona anava llegint llibres piadosos per tal que els frares ingerissin aliments espirituals juntament amb l'escudella.

Però a vegades els dinars es veien amenitzats amb espectacles més o menys edificants. Fins l'any 1774 anualment es llegien els comptes del monestir als monjos mentre dinaven.

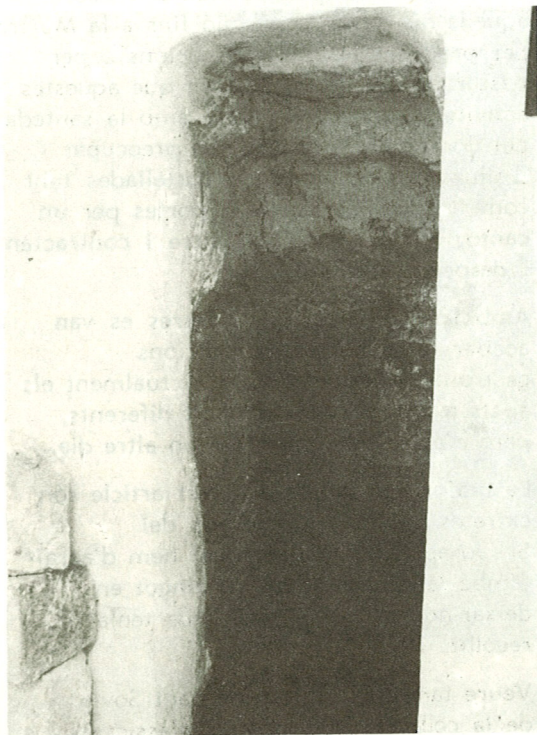
També era costum del monestir, fer complir les penitències imposades als frares en el refectori. Hi havia convents que castigaven algun frare sense menjar, i aquest havia d'anar amb l'escudella demanant de l'un a l'altre una mica de sopa. A Sant Jeroni de la Murtra hi havia hagut durant el segle XVIII un monjo ben singular i amic de fer embolics: era el Pare Fèlix Brichfeus. Una vegada, però, el seu tripijoc li va sortir

malament i el condemnaren a besar els peus a tota la Comunitat mentre dinava, al refectori. Encara més impressionant degué ser l'espectacle la vegada que al mig de la mateixa sala es feu assotar un monjo per una malifeta que havia comès. Cal sospitar que aquell dia s'els devia airavessar un xic la carn d'olla als monjos imaginant un càstig semblant damunt les seves esquenes, perquè la crònica ens diu que l'escarment fou exemplar. De totes formes devia ser un bon tema pels comentaris d'una temporada.

Hi hagué però una vegada un espectacle encara més divertit que aquest. Fou quan prengué l'hàbit fra Ramon Fuster. La seva família, que era riquíssima, feu venir músics de fora la casa per tocar a l'església i al refectori a l'hora de dinar.

El dia de Nadal, abans dè començar a dinar, el P. Prior feia un petit sermó i concedia alguna gràcia (que podia consistir en el permís per parlar al refectori) fins al dia de Reis.

Entrada a la fresquera.



La porteria de Sant Jeroni, on durant quatre segles els pobres de Badalona hi van trobar menjar i tabola.



Tots els dissabtes de l'any quan al migdia eren asseguts a taula els frares es treien la caputxa i inclinats deien l'Ave Maria, mentre els que servien les taules restaven de genolls. Després s'adreçaven tots, es cobrien, i el lector llegia un miracle de la Mare de Déu de Montserrat.

El gran espai que quedava al centre del refectori permetia tota aquesta escenografia i més si es volia.

Però no menjaven només els monjos a Sant Jeroni. Cada dia el monestir repartia la sopa dels pobres. Els pobres de Sant Jeroni es dividien en dues classes els «passetjants» i els habituals.

Els pobres «passetjants» no eren pas dels encontorns; anaven de pas i aprofitaven la caritat del monestir de la Murtra per seguir el seu camí.

Cada dia es donava a tots els pobres que trucaven a la porta la sopa, el que sobrava de la taula i un troç de pa. A les vídues se'ls donava cada setmana un pa de sis lliures.

Aquí ve a tomb de contar la història de fra Pere Arnau «el forner» que en època de fam, i trobant-se el monestir amb poquíssima farina, va pastar i repartir cada dia el pa dels pobres i el sac de la farina no es va buidar fins la collita del blat.

Erasme de las Navas ens explica que el dia de l'incendi del monestir es van cremar 140 quarteres de blat pel pa dels pobres.

Els àpats dels pobres no eren, ben segur, tan solemnes com els que els frares feien al refectori, però això ho suplia una bona gana que obria l'excursió fins el convent. Per altra banda, si bé les distraccions no eren tan refinades com les lectures, músiques i garrotades dels bons frares, tampoc el gust dels pobres era tan escrupulós. Penso a vegades si més d'un no preferiria formar en el rengle dels pobres que no pas en el dels monjos, doncs les distraccions del dinar dels pobres també gaudien del seu atractiu.

Com que els pobres no estaven obligats als costums monacals menjaven junts homes i dones. Evidentment a la porteria

mai hi hagueren músics que toquessin cançons per alegrar el menjar dels pobres, però ells mateixos s'alegraven tocant el que podien, de tal forma «que era precis moltes vegades d'haver los religiosos de tancar les finestres per no veurer tanta indecència». Però malgrat tot els frares decidiren «que no se falte a la caritat» i, solventaren el problema traslladant el repartiment de sopa a un altre lloc. També menjaven a Sant Jeroni els convidats dels frares. Foren sempre una font de problemes per les despeses i molèsties que ocasionaven. Si dinaven al refectori feien tal xivarri que es sentia des del claustre, mentre que al seu costat els monjos menjaven en silenci i des de la trona el lector s'escarrassava per fer-se entendre. Finalment es decidí construir el «refetoret» entre la cuina i el lavabo. La construcció actualment es conserva molt malmesa. Potser el dia que Sant Jeroni tenia més convidats era la festa del Sant Patró de la casa, de tal forma que s'havien de posar monjos a la porta per tal de vigilar que no s'introduís algú massa aixerit.

Direm per acabar que com la majoria de monestirs Sant Jeroni també tenia hostalatgeria on podien menjar i beure aquells que feien l'excursió fins a la Murtra per practicar les seves devocions o per passar un dia de festa. Com que aquestes activitats no s'adien massa amb la santedat del lloc els jerònims es van preocupar d'allunyar els berenars i costellades tant com fos possible, tapiant portes per un cantó, obrint-ne per un altre i contractant i despedint hostalers.

Amb la desaparició dels frares es van acabar totes aquestes tradicions gastronòmico-monàstiques. Actualment els àpats a Sant Jeroni són molt diferents, però d'això ja en parlarem un altre dia.

La majoria de notes d'aquest article són extretes de les publicacions del Sr. Josep M.^a Cuyàs, al qual hem d'agrair també la gentilesa que ha tingut en deixar-nos material inèdit que tenia recollit.

Veure també el «Llibre de Sant Soví» de la col·lecció «Els nostres clàssics».