

7  
R

SET PORTES  
RECEPTARIS  
HISTÒRICS  
DE CUINA  
CATALANA

5

# LA CUINA DELS CARTOIXANS. COSTUMARIS D'ESCALADEI I DE MONTALEGRE

EDICIÓ  
MARC SOGUES

ESTUDIS  
MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER  
MARC SOGUES  
JAUME DANTÍ I RIU  
JORDI BAGES-QUEROL BLANCO  
FUNDACIÓ ALÍCIA



**7**  
**R** **SET PORTES**  
RECEPTARIS  
HISTÒRICS  
DE CUINA  
CATALANA

**5**

*Direcció i idea original de la col·lecció*

**FRANCESC SOLÉ PARELLADA**

*Comitè Científic*

**ANTONI RIERA, FRANCESC SOLÉ PARELLADA**  
(directors)

**JOSÉ MARÍA CELA, ISABEL JUNCOSA, TONI MASSANÉS,**  
**MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER**

**MÍRIAM ALGUERÓ**  
(secretària)

*Comitè Assessor*

**GERMÀ COENDERS GALLART, JAUME DANTÍ I RIU,**  
**PAUL FREEDMAN, JOSEP LLADONOSA GIRÓ,**  
**PEP VILA MEDINYÀ**



**Editorial  
Barcino**



**Fundació "la Caixa"**

**alícia**

# LA CUINA DELS CARTOIXANS. COSTUMARIS D'ESCALADEI I DE MONTALEGRE

EDICIÓ  
MARC SOGUES

ESTUDIS INTRODUCTORIS  
MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER  
MARC SOGUES  
JAUME DANTÍ I RIU  
JORDI BAGES-QUEROL BLANCO  
FUNDACIÓ ALÍCIA

**RESTAURANT DE LES 7 PORTES**  
EDITORIAL BARCINO  
2022

Amb la col·laboració de:



Primera edició: maig 2022

© de l'edició, Marc Sogues, 2022

© dels estudis introductoris, Maria Àngels Pérez Samper, Marc Sogues, Jaume Dantí i Riu, Jordi Bages-Querol Blanco i Fundació Alícia, 2022

Reservats tots els drets d'aquesta edició:

RESTAURANT DE LES 7 PORTES  
Passeig Isabel II, 14. 08003 Barcelona  
[www.7portes.com](http://www.7portes.com)

Edició a cura de:

EDITORIAL BARCINO, S.A.  
Via Augusta, 252-260, 5è. 08017 Barcelona  
[www.editorialbarcino.cat](http://www.editorialbarcino.cat)

DL B 3399-2022  
ISBN: 978-84-7226-902-6  
Edició núm. 880  
Disseny: Jordi Casas  
Correcció de proves: Eulàlia Salvat i Natàlia Cerezo  
Fotocomposició i impressió: Fotoletra, S.A.

*Detall de la coberta:*

Representació de sant Bru. Detall del ms. 8938, *Llibre molt apte per al govern de la cartuixa de Montalegre*, de la Biblioteca de Catalunya.

# Continguts

## ESTUDIS

Els nous aliments americans a la cuina catalana MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER	17
Sobre la història dels textos i la seva edició MARC SOGUES	51
El mercat i el territori a la Catalunya moderna JAUME DANTÍ I RIU	71
Aliments tradicionals MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER	93
Els llibres de cuina de les cartoixes d'Escaladei i de Montalegre JORDI BAGES-QUEROL BLANCO	141
La cuina cartoixana: austera i medievalitzant FUNDACIÓ ALÍCIA	175

## LLIBRE DE CUINA D'ESCALADEI

Sumari del que lo cuiner té de donar i aparellar entre l'any, com se sol fer en Escaladei	217
Gener	217
Lo mes de febrer	218
Lo mes de març	220

Lo mes d'abril	222
Lo mes de maig	223
Lo mes de juny	224
Lo mes de juliol	225
Lo mes d'agost	226
Lo mes de setembre	227
Lo mes d'octubre	228
Lo mes de novembre	229
Lo mes de desembre	230
Lo que ha de rebre lo cuiner de totes salses cada mes	233
Memòria de les quantitats de les cuines blanques, llegums, arròs, faves, sèmola, farro i amidó	234
Arròs	234
Ginestada	234
Fideus	235
Amidó	235
Sèmola	235
Farro	235
Carabasses llargues	236
Argamassa	236
Fava seca	237
Arròs amb llet	237
Ginestada	238
Fideus amb caldo de tortuga	238
Amidó	239
Sèmola	239
Farro	240

Avellanat	240
Ametllat	241
Carabasses morisques	241
Salsiró per a peix	241
Pebrada	242
Julivertada	242
Altra pebrada	242
Salsiró groc	243
Mostalla a la francesa	243
Julivertada a la castellana	243
Mostalla per tot l'any	244
Nogada	244
Alberjús	245
Escabetx	245
Escabetx de graeles	245
Escabetx per a peix fregit	245
Menjar blanc de peix	246
Índex	247

**LLIBRE MOLT APTE PER AL GOVERN DE LA CARTUIXA  
DE MONTALEGRE**

Index rerum	251
Itinerari del viatge que feu a la Gran Cartuixa lo venerable pare don Agustí Massot, prior i convisitador de la província de Catalunya, en companyia dels venerables pares priors del Paular i de Mallorca	259
Tornada de la Gran Cartuixa fins a Montalegre	262

Estudis



# Els nous aliments americans a la cuina catalana

MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER

(Universitat de Barcelona)

## 1. Introducció. La descoberta d'Amèrica i la descoberta de nous aliments

El descobriment d'Amèrica el 1492 representa una de les ocasions de trobada més transcendents entre diferents civilitzacions i entre diferents sistemes alimentaris. Va ser el descobriment d'un nou món i va suposar, entre moltes altres coses, la descoberta de nous aliments.

Els nous productes van cridar enormement l'atenció dels espanyols que van arribar a Amèrica, que en tornar els van portar a Espanya com un dels millors testimonis de la riquesa i particularitat de les noves terres de més enllà de l'oceà. I va ser precisament a Barcelona, on llavors eren els reis Ferran i Isabel, el lloc on primer es van presentar i tastar aquests nous aliments.

Francisco López de Gómara, en la seva *Historia general de las Indias*, ens va deixar un relat interessant i revelador de la importància dels aliments com a prova del descobriment. Cristòfor Colom, en tornar d'Amèrica, va dir:

Tomó diez indios, cuarenta papagayos, muchos gallipavos, conejos (que llaman *butias*), batatas, ajíes, maíz, de que hacen pan, y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras, para testimonio de todo lo que había descubier-

to. Metió asimismo todo el oro que rescatado habían en las carabelas.<sup>1</sup>

Els reis Isabel i Ferran i els seus cortesans van quedar sorpresos davant dels nous productes vinguts d'Amèrica que se'ls van oferir: «Presentó a los Reyes el oro y cosas que traía del otro mundo; y ellos y cuantos estaban delante se maravillaron mucho en ver que todo aquello, excepto el oro, era nuevo como la tierra donde nascía».

L'aspecte dels nous aliments causava sorpresa i també la novetat de les seves olors i gustos. L'absència d'algun dels productes considerats fonamentals en l'alimentació espanyola d'aquella època causava perplexitat. Com podia ser que a les terres descobertes no hi hagués blat? Era inconcebible que aquella gent poguessin viure sense menjar pa: «Probaron el ají, especia de los indios, que les quemó la lengua, y las batatas, que son raíces dulces, y los gallipavos, que son mejores que pavos y gallinas. Maravilláronse que no hubiese trigo allá, sino que todos comiesen pan de aquel maíz».

Els costums alimentaris solen ser molt tradicionals i es resisteixen al canvi. Són freqüents els problemes dels nous ingredients i de les noves menses davant la novetat, que sempre provoca sorpresa i fins i tot rebuig. La paradoxa de l'omnívor, plantejada per Claude Fischler, revela molt bé els avantatges i desavantatges que ofereix una trobada entre dos sistemes alimentaris. D'una banda, els nous productes constitueixen un factor positiu, perquè augmenten la possibilitat de supervivència i ofereixen més recursos i més varietat. Però al mateix temps els nous productes podrien



1. LÓPEZ DE GÓMARA 1985: 49-50.

ser, i són en ocasions, un factor negatiu, de risc, ja que poden resultar perillosos, fins i tot mortals, per si mateixos i per desconeixement de la manera de preparar i combinar-los. La conclusió és que davant la novetat alimentària l'individu i la comunitat oscil·len entre l'atracció i el rebuig.<sup>2</sup>

Els nous aliments es van anar descobrint progressivament, primer per Colom i després pels descobridors successius. Passar de les illes del Carib a les costes de l'Amèrica Central, a la gran Amèrica de l'imperi asteca cap al nord i de l'imperi inca cap al sud, va ser una progressió de diverses dècades. Paral·lelament a aquest gran procés de conquesta i colonització, es va produir el gran viatge dels aliments d'Espanya a Amèrica i d'Amèrica a Espanya, que va constituir la gran revolució alimentària de l'edat moderna. Val a dir que el descobriment dels nous aliments i la seva acceptació són dos fenòmens que van tenir un ritme prou diferent i el darrer, és a dir l'acceptació, es va allargar fins a les darreries del segle XVIII i fins entrat el segle XIX.

El descobriment va ser recíproc i els aliments van viatjar en ambdues direccions a través de l'Atlàntic. L'intercanvi d'aliments entre el vell i el nou món va ser un intercanvi molt complex, com mostren ara els anomenats *aliments d'anada i tornada*, per exemple, el sucre, els plàtans i el cafè, que van acabar per ser identificats amb el nou món i a la vegada demandats pel vell, del qual procedien.

I no només va ser un intercanvi alimentari entre Espanya i Amèrica, sinó que va aconseguir un intercanvi i una difusió planetària que va implicar tots els continents coneguts. D'Europa els aliments van viatjar a Amèrica



2. FISCHLER 1995.

i d'Amèrica a Europa; d'Europa es van estendre a la resta del món. Les rutes d'espanyols i portuguesos es van complementar i els aliments des d'Europa van circular per Àfrica i Àsia, però també van passar directament d'Amèrica a Àsia. Es va produir un veritable fenomen de globalització alimentària. En aquest panorama planetari, la península Ibèrica, situada entre dos mons, ocupava una posició de privilegi, perquè actuava de pont entre el vell i el nou món i entre el Mediterrani i l'Atlàntic.

## **2. La incorporació dels aliments americans a la cuina catalana**

El procés d'incorporació dels aliments americans a la cuina catalana és un fenomen apassionant, amb múltiples claus econòmiques, socials, culturals i religioses. Va ser un procés complex, que va integrar moltes històries i ritmes diferents. No va existir un procés únic que agrupés tots els aliments portats d'Amèrica. La incorporació de cada producte va ser molt diversa, la cronologia canvia molt, varien també molt els motius de la selecció dels aliments i els significats que s'assignen als productes són diferents. Cada aliment té la seva història.<sup>3</sup> Entre les plantes destaquen les monges, els pebrots i el pebre vermell, els tomàquets, el cacau, els moniatos, la pinya, les patates i el blat de moro; entre els animals, només va tenir una importància significativa el gall dindi.<sup>4</sup>



3. PÉREZ SAMPER 2016: 89-111.

4. BAGES-QUEROL BLANCO 2017.

# Sobre la història dels textos i la seva edició

MARC SOGUES

## 1. Història de dos manuscrits cartoixans

La present edició inclou dos textos que tenen un origen, una història i unes característiques pròpies i ben diferenciades que de ben segur el lector agrairà de poder conèixer abans d'endinsar-se en la lectura.

A.- El *Llibre de cuina d'Escaladei* s'ha conservat gràcies a la transcripció que en va fer Josep Iglésies i que va ser publicada primer en una edició de l'any 1963 i, posteriorment, en una reedició en facsímil el 1993. Iglésies va fer constar que el text procedia d'un manuscrit que havia estat relligat a un volum més extens, un imprès publicat a Barcelona l'any 1600 amb el títol de *Libro de los statutos y costumbres tocantes a los frayles legos y donados de la Sagrada orden de la Cartuxa* i que recollia les ordinacions i costums litúrgics dels frares i donats de l'orde de la cartoixa. L'editor va indicar que al final de capítol XXIII d'aquest volum hi havia tres folis en blanc seguits d'un manuscrit relligat que contenia la normativa dels frares llecs de la cartoixa d'Escaladei, una part de la qual són les receptes de cuina que ell va donar a impremta. Malauradament, no va especificar on es trobava el volum, per la qual cosa avui l'hem de considerar perdut. És per això que no podem fer la descripció del manuscrit i que el text que presentem no ha pogut ser comparat amb l'original, sinó que és la transcripció

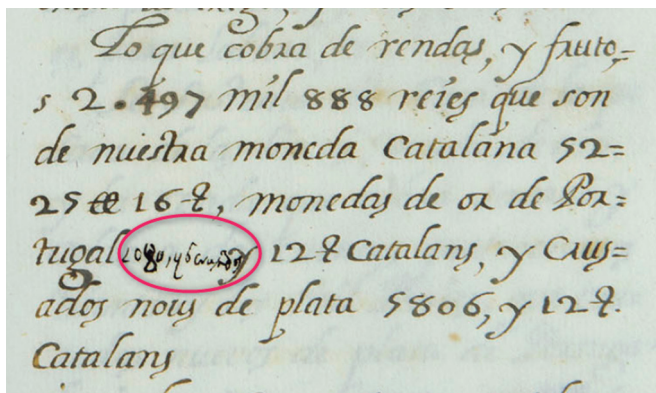
d'Iglésies però amb l'ortografia regularitzada segons els criteris que es perfilen en l'apartat següent.

B.- Del *Llibre molt apte per al govern de la cartuxa de Montalegre* se n'havien transcrit alguns passatges en estudis precedents, però fins a la present edició el text havia restat inèdit en la seva major part. Ha arribat fins als nostres dies a través d'un únic testimoni, el manuscrit 8938 de la Biblioteca de Catalunya, que, tal com podem llegir a la portada, data dels anys 1718 i 1719. Està enquadernat en pergamí amb tanques de botó i talls jaspats de color blau i té unes dimensions de 20 x 15 cm. Consta de 188 folis, originalment paginats a tinta en l'angle superior dret per una mà de l'època, i posteriorment foliats a llapis en el mateix espai.

Aquest manuscrit és obra de dues mans diferents. La primera és responsable de la major part del text i, probablement, també, de la paginació de tot el volum i dels gràfics dels folis 181-182. Té una cal·ligrafia molt entenedora i, en general, no presenta dificultats de lectura. Tot i això, algunes de les seves lliçons són avui il·legibles o indesxifrables a causa de la degradació material del manuscrit, que afecta principalment els folis centrals, unes vegades perquè l'acumulació de tinta ha difuminat el contorn de les lletres i no és possible descompartir-les, i d'altres perquè ha ressecat tant el paper que aquest s'ha acabat escatant. Afortunadament, però, les lliçons perdudes representen una fracció molt reduïda del total i, malgrat que puguin entrebancar la lectura d'alguna frase o privar-nos de conèixer alguna dada, en cap moment no impedeixen copsar el sentit global del text.

La primera mà escriu aproximadament el 95 % del text; la resta és obra d'una segona mà que resulta una mica més

difícil de llegir, en part perquè té una cal·ligrafia més descurada i, també, perquè sol escriure als marges de la pàgina, sovint reduint l'espai d'entre línies i la mida de la lletra. Aquesta segona mà elabora tot l'índex i redacta dos passatges que ocupen tres folis (12r-v, 179r-180r). També intervé al llarg de tot el manuscrit, de manera puntual i localitzada, per afegir dades en taules i llistes de comptes, així com per redactar petites postil·les i anotacions als marges de les pàgines, destinades a aclarir o ampliar aspectes molt concrets dels passatges escrits per la primera mà. Tot i que no podem assegurar com van procedir exactament, fa la impressió que els dos autors van treballar de manera coordinada, sobretot perquè en no poques ocasions, la primera mà sembla deixar espais en blanc deliberadament, com si esperés que fos la segona mà qui els emplenés. Fos com fos, és evident que aquesta segona mà és posterior a la primera, tant per això com perquè alguns dels seus afegits inclouen dates posteriors a les de la portada i arriben fins a 1729.



La segona mà intervé per emplenar amb dades un espai deixat per la primera (f. 56).

# El mercat i el territori a la Catalunya moderna

JAUME DANTÍ I RIU

(Universitat de Barcelona)

## 1. Introducció. Món rural i món urbà, dos mons connectats

La consideració que a l'època moderna el rural i l'urbà eren dos mons que s'explicaven per si mateixos, com si fossin separats, resta ja superada. La interrelació entre l'un i l'altre podia arribar a ser fins i tot estreta per les diverses dependències que els entrelligaven. L'anàlisi conjunta de la producció, la comercialització i el consum en les zones rurals mostra la necessària circulació de productes i de persones entre aquells espais, que s'intensificava encara més quan es desenvolupava una certa especialització i en conjuncions de dificultats majors. L'activitat comercial, que era la que entrellaçava més intensament aquelles dues realitats, es localitzava en major proporció en l'àmbit urbà i, en aquest sentit, és oportú de precisar que el concepte urbà a la Catalunya moderna no es pot definir exclusivament pel volum demogràfic. Nuclis entre mil i tres mil habitants, amb una diversitat de sectors econòmics, en algun cas amb una certa especialització, amb un hàbitat concentrat, amb la capacitat d'incidir en un àmbit territorial més o menys ampli en el qual podia oferir serveis.<sup>1</sup> Es tractava,



1. En el cas de viles emmurallades també oferien defensa.



doncs, de ciutats petites que contribuïen a la dinamització econòmica i social, alhora que exercien atracció sobre la població del seu entorn, per exemple, de les viles-mercat.

En el marc europeu, deutors de l'obra de De Vries han analitzat la creació d'uns sistemes urbans dins dels quals es configurava una jerarquia de ciutats i pobles que expliquen els nivells de dependència i d'interrelació, alhora que els canvis en funció de les distintes conjuntures.<sup>2</sup> El creixement de la renda agrària al segle XVI augmentava la demanda i la producció manufacturera mentre que el descens d'aquella les feia davallar. La crisi de la primera meitat del segle XVII generava un procés de desurbanització, desplaçament de sectors manufacturers cap el camp així com de població, i no seria fins al segle XVIII que es recuperava de nou el protagonisme de les ciutats. Aquella deslocalització tenia a veure amb l'excés de control per part de les organitzacions gremials de les ciutats, amb el cost de producció més elevat en l'àmbit urbà i també amb la possibilitat de segmentació de certs processos d'elaboració d'un mateix producte entre la ciutat i el camp.<sup>3</sup>

A Catalunya el «sistema urbà» estava encapçalat per la ciutat de Barcelona, l'única que superava els deu mil habitants fins al segle XVIII, i dins de la seva xarxa principal establia diferents vincles de dependència, però alhora altres ciutats i viles creaven les seves pròpies xarxes, a voltes complementàries de la primera, i d'altres, d'autònomes.<sup>4</sup> La desurbanització de la manufactura barcelonina era també un fet a les primeres dècades del segle XVII, i fins i



2. DE VRIES 1987; HOHENBERG & LEES 1985; BAIROCH 1988.

3. TORRAS ELIAS 1997.

4. DANTÍ I RIU 2005.

tot potser abans, segons García Espuche, encara que sense perdre's la vinculació amb la ciutat de Barcelona on, a part de mantenir una certa producció, es podien realitzar certs processos d'acabat o directament la comercialització.<sup>5</sup> D'altra banda, el mateix procés de desurbanització de la manufactura també es constatava en altres ciutats i viles com Vic, Girona o Perpinyà. Aquell canvi es reflectia en el descens de la recaptació del dret de la bolla sobre la producció i consum de teixits en aquelles ciutats mentre augmentava el d'altres com ara Figueres, Olot, Vilafranca o Tarragona.<sup>6</sup>

Tal com Vilar ja va apuntar, el resultat d'aquell procés explica que el redreç encetat entre 1660 i 1680 es localitzés fora de les ciutats, a partir del canvi en una producció agrària més dirigida a la comercialització, la del vi, l'aiguardent i la fruita seca, alhora que la manufactura descentralitzada es mantenia, tot i que alguns dels seus membres se situessin a la ciutat. Fou en aquell període que es consolidaren les diferents xarxes urbanes encapçalades per la barcelonina. La interrelació intensa entre el món rural i el món urbà, reflectida igualment en la recuperació del comerç exterior, mediterrani i atlàntic, era el fonament del creixement del segle XVIII poc després de la guerra de Successió.

## 2. Els mercats i les fires en l'organització del territori

Malgrat la importància dels mercats i les fires a l'època moderna, és escassa la seva presència en la historiografia,



5. GARCÍA ESPUCHE 1998.

6. DURAN I PUJOL 2003; TORRES I SANS 1997.

# Aliments tradicionals

MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER

(Universitat de Barcelona)

La preocupació existent en l'edat moderna per l'agricultura, activitat que assegurava el sosteniment de la població i que constituïa la base de l'economia de l'època, es va manifestar en una sèrie d'escrits, els anomenats *tractats d'agricultura*. Al començament del segle XVII, el 1617, es va publicar el tractat més famós en català, que reflectia molt bé la tradició agrària i les expectatives existents de millora. El seu autor va ser Miquel Agustí i es va titular: *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*.<sup>1</sup>

Fra Miquel Agustí era un eclesiàstic nascut a Banyoles l'any 1560. Va professar en l'orde de Sant Joan de Jerusalem i va arribar a ser prior a Perpinyà. Va morir el 1630. La seva fama li ve de ser un agrònom destacat. La seva obra constitueix una de les contribucions a l'agronomia més significatives escrites en català. El llibre va ser conegut popularment com *El Prior*.

El *Llibre dels secrets d'agricultura* va ser imprès per primera vegada a Barcelona i constava de 194 folis. En les successives edicions el text va ser ampliat i va passar a tenir més de cinc-cents folis. L'obra va tenir una difusió molt ràpida i després de la seva primera edició en català a Barcelona el 1617, el 1625 se'n va publicar la versió castellana a Saragossa. L'edició següent es va fer a Perpinyà el 1626 i després en van seguir altres a Barcelona, Saragossa i Madrid. L'èxit del llibre va



1. AGUSTÍ 1988.

continuar al segle XVIII. Una de les edicions en castellà, ampliada, va ser feta a Barcelona, a la impremta de Joan Piferrer, el 1722. Les últimes versions són de Madrid el 1781 i Barcelona el 1785. En total es compten més de vint edicions.

És una obra ben documentada. Les seves fonts són molt variades; incorpora des dels tractats clàssics de Varró i Columel·la, passant per autors medievals catalans, com Arnau de Vilanova, fins a les aportacions més recents d'autors estrangers com Pietro Crescenzi i Charles Estienne. La referència més directa va ser l'obra *L'agriculture et la maison rustique* dels metges Charles Estienne i Jean Liébault, llibre publicat en llatí el 1554 i traduït al francès el 1564.

Com deia fra Miquel Agustí en el pròleg del seu *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*:<sup>2</sup> «Encara que la Agricultura no sia art, es empero vn modo, y traça molt necessaria, pera passàr la vida humana, y perço se ha de preferir à totes les demes».<sup>3</sup> Donava una visió de l'agricultura molt lligada a la vida quotidiana. Recollia i simbolitzava «l'ús i costum de bon pagès» de Catalunya. L'obra proporcionava una sèrie de principis generals sobre la gestió d'una explotació camperola, començant per definir la pròpia casa rústica i la distribució ideal de les seves dependències, entre les quals destacava la cuina: «Qui voldrà edificar y fabricar casa de grangeria, o masia, o torre a la campanya, per habitar ell y sa familia, y per nodrir bestiar, y aucells domesticchs [...] fent en ella vna bona entrada, y vna molt bona cuyna, per que en vna casa de grangeria, la millor istancia ha de ser la cuyna».<sup>4</sup>



2. LUNA-BATLLE 2017: 111-124; LUNA-BATLLE 2013: 65-87.

3. AGUSTÍ 1988: Prolech.

4. *Ibidem*: fol. 143.

Es tractava d'una agricultura de subsistència, en què els cicles agraris determinaven una disponibilitat variable d'aliments que calia administrar acuradament fins a la collita següent. Es donaven normes diferents de consum per a les èpoques de carestia i per a les èpoques d'abundància, cosa que implicava un reconeixement implícit de les limitacions d'un sistema productiu arcaic, del qual s'intentava extreure la màxima rendibilitat. Assegurar l'alimentació de la família, criats i treballadors era una qüestió fonamental.

Agustí, seguint la pauta de l'època, responsabilitzava la dona de la preparació i distribució dels aliments. La divisió del treball entre homes i dones deixava en mans de la mare de família importants tasques:

La condicio y ofici dela mare de Familias y Agricultora no se aparta del cuydado y diligencia del carrech, y ofici del de son marit: y axi la dona ha de tenir cuydado y entendre en lo govern de las Vacas, y ders Porchs, per lo nodriment de aquestes dos especies, com tambe per la llet, mantega, y formatges, y per conferuarse per lo viure de la casa, y tambe te de tenir la dona cuidado del forn, y del Saller, y lo fer del Lli, y Canem, y teles, y fer tosquirar las Ouelles y Moltons, y fer cardar y filar la llana per fer drap per vestir la familia. Y la cultura del hort en lo que toca a las herbas de menjar, y de gouernar lo pollam, y lo Colomer, y la conservacio de les fruytes, y sements, y en las Abellas.<sup>5</sup>

Si important era l'assignació del treball, també ho era organitzar una alimentació en funció de les necessitats dels diversos membres de la família i dels criats. En parlar



5. *Ibidem*: fol. 8.

dels diferents productes i plats s'indicava el més apropiat per a cadascú, cosa que reflectia clarament les jerarquies socials. Agustí considerava el pa d'ordi com el «millor per los pobres que no per los rics». <sup>6</sup> I apuntava que el segó era bo per fer pa per als criats, barrejat amb farina de blat, o que el formatge era bo a l'estiu per als berenars dels treballadors. No era una alimentació en funció de les necessitats nutritives, sinó d'acord amb la condició social.

Els cicles naturals i els cicles religiosos marcaven l'alimentació. El cicle agrari era fonamental i definia una alimentació basada en els productes de temporada. A aquesta realitat se sumava el cicle litúrgic. Per complir amb els preceptes de dejuni i abstinència calia procurar cereals, llegums i verdures que suplissin la carn en temps de Quaresma. Encara que el producte més habitual de substitució era el peix, en els tractats d'agricultura la pesca amb prou feines tenia presència. Miquel Agustí hi dedicava un capítol al final del seu llibre: «Dels secrets del pescar peix». <sup>7</sup> També era important assegurar el subministrament de productes extraordinaris, per celebrar les grans festes familiars i cristianes, com l'aviram per Nadal o el xai per Pasqua.

La preocupació quotidiana pel menjar podia convertir-se en ocasions en qüestió de vida o mort, ja que les crisis de subsistència amenaçaven periòdicament l'economia de l'antic règim. Conèixer els recursos per superar les situacions de fam era important i Miquel Agustí, en el seu llibre, feia nombroses advertències sobre la manera d'administrar els aliments reduint les racions i aprofitant tot el que estava



6. *Ibidem*: fol. 82.

7. *Ibidem*: fol. 194.

# Els llibres de cuina de les cartoixes d'Escaladei i de Montalegre

JORDI BAGES-QUEROL BLANCO

(Universitat Oberta de Catalunya)

## 1. Introducció als entorns i condicionants del manuscrits

Els texts que es presenten en aquest pròleg són part de dos llibres manuscrits separats temporalment, però que tenen en comú formar part d'un mateix col·lectiu, l'orde de la cartoixa, i que estan escrits en una mateixa època. La primera d'aquestes obres és el que s'anomena *Llibre de cuina d'Escaladei*, dels primers anys del segle XVII, mentre que el segon, el llibre de Montalegre, fou escrit cent anys després, el 1719 a la cartoixa de Montalegre. Tal com veurem més endavant, els dos llibres de cuina o més pròpiament costumaris,<sup>1</sup> formen part d'obres més extenses i de caràcter administratiu.



1. Atès que amb el terme de *llibres de cuina* es denominen normalment el receptaris més o menys il·lustrats i comentats, els dos manuscrits cartoixans no són pròpiament llibres de cuina, sinó dos costumaris on es recullen ordenats cronològicament, entre d'altres normes, els àpats extraordinaris (festius o penitencials) de la comunitat, i que contenen algunes receptes de cuina. Tanmateix, el conjunt de receptes dels dos texts és suficient, i suficientment important, com per a la seva inclusió conjunta en la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, ja que és l'únic recull significatiu de receptes cartoixanes disponible d'aquella època.

La creació d'ambdós llibres l'hem de situar en plena edat moderna. L'un, el manuscrit d'Escaladei, pel seu contingut culinari i per les seves característiques, l'hem de considerar representatiu de la cuina elaborada en el monestir durant la segona meitat del segle XVI, representativitat que romandrà fins els primers anys del següent. En canvi, el contingut del manuscrit de Montalegre reflecteix la pràctica culinària de les darreres dècades del segle XVII i que encara es practicava en la segona dècada del segle XVIII. Aquesta seqüència ens permet observar una lenta dinàmica de canvi dels sistemes alimentaris<sup>2</sup> amb novetats significatives respecte dels productes i les elaboracions. Aquest és el context temporal i culinari en el qual hem d'interpretar ambdues obres.

Finalment, per la comprensió del text, no s'ha de menystenir una de les mes notables peculiaritats del sistema alimentari cartoixà: els monjos, els dies normals, que com es veurà eren la majoria, menjaven sols en la seva cel·la respectiva i el plats els havien de preparar directament amb els ingredients que se'ls havia donat. Aquesta peculiaritat condiona la comprensió de l'estructura culinària dels dos manuscrits i n'explica les eventuals absències.<sup>3</sup>



2. Per ampliar el coneixement sobre l'alimentació cartoixana a Catalunya, així com l'evolució dels sistemes alimentaris d'Escaladei i de Montalegre, vegeu BAGES-QUEROL 2017.

3. BAGES-QUEROL 2017. Els dies que els monjos menjaven en el refeitor eren els diumenges i les festes solemnes, com es dedueix de la informació extreta dels costumaris d'Escaladei i de Montalegre. A finals del segle XIX, els cartoixans mantenien el costum de menjar junts els diumenges i les festes solemnes, tal com Gaietà Barraquer va comprobar (BARRAQUER 1906: 199). Mercè Gras i Agustí Borrèll en l'estudi històric que precedeix la reproducció comentada del llibre *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços*, p. 56, peu de pàgina 111.



Cada cartoixa guardava la seva idiosincràsia pròpia, dins un marc general de vida espiritual que responia al carisma de l'orde i a les particularitats de l'entorn dels diferents cenobis escampats per Europa. Els costumaris d'Escaladei i de Montalegre no se n'escapen i en són un bon exemple. Així, mentre que Escaladei reflecteix un model alimentari més propi de l'interior i de secà, el de Montalegre reflecteix el del litoral i de l'horta. D'altra banda, a part de la influència de l'entorn geogràfic específic en la seva proposta culinària, és lògic pensar que els cenobis tampoc es podien sotraure de la influència del canvi del sistema alimentari general encara que fos lentament. Tanmateix, per identificar les transformacions en la proposta culinària dels cenobis atribuïbles al pas de temps ens manquen més documents culinaris específics del segle XVII català. Tot i això, tenim coneixement d'alguns que poden aportar informació alimentària, però no són ni llibres de cuina ni de pràctiques culinàries. Els més coneguts són el *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, de Miquel Agustí,<sup>4</sup> i la *Cataluña ilustrada* d'Esteve de Corbera, ambdós abordats per la Dra. Maria Àngels Pérez Samper en el capítol precedent.

Si d'alguna manera es pot definir l'alimentació cartoixana de l'edat moderna és d'austera i senzilla i sense grans elaboracions culinàries que reflectissin ostentació. Per predicar la pobresa de Crist, a taula, els cartoixans varen prescindir del consum de carn des del naixement de l'orde, així com varen incloure el dejuni com a part de la vida normal dels monjos cartoixans, i l'abstinència com una necessitat no només litúrgica i espiritual, sinó també com una necessitat



4. AGUSTÍ 1617. Existeix una versió facsímil sobre la qual hem treballat, AGUSTÍ 1988.

# Libre de cuina d'Escaladei



# Sumari del que lo cuiner té de donar i aparellar entre l'any, com se sol fer en Escaladei

## Gener

*Primo.* Lo dia de la circumcisió del Senyor se dona cuina blanca, i totes les demás festes solemnes. Aquesta festa és comuna i dos cuines: l'una blanca i l'altra salsa amb dos ous esclafats o passats per aigua o herbes. Aprés d'aquesta festa, dona lo cuiner una pitança de formatge de muntanya, que són dos lliures, als pares i germans de frares, i als hermanos i bremendaris, una lliura. És de notar que a totes les festes solemnes, i comunes, i de capítol, hi ha escudella blanca, platillo, salsiró i vi blanc.

*De la festa dels Reis.* Esta festa és comuna i solemne, i ha hi dos cuines; i done's conforme lo dia de la circumcisió; i la dita festa dels Reis té octaves, i al cap de les octaves, dotze lliçons. Done's color a l'escudella i és pitança; i advertesca lo cuiner que de les dos cuines assajava, que es donen lo dia dels Reis. S'entén que, en lloc de l'una escudella, se dona platillo, i la cuina que es dona és cuina blanca. I també ha d'advertir que entre tot l'any no es dona la cuina blanca; i també ha d'advertir que entre l'any no es donen dos escudelles si no és lo dia de Nadal, Pasqua i cinquagesma; i en estes tres diades se sol donar dos escudelles, l'una blanca i l'altra salsa, com damunt està dit, amb los ous passats per aigua.

*Sant Antoni.* Esta festa és de capítol per a tots. Done's argamassa per escudella; i a tots los abats i evangelistes, los quatre doctors de la Iglésia, si no és Sant Joan Evangelista, són menester set salsirons d'arròs, segons quant espessa és la salsa, i va a discreció del cuiner.

Ítem: los dies de dotze lliçons que cauen en dia de gràcia, çò és, dilluns, dimecres i divendres, se dona pitança, salsiró i vi blanc, i color a l'escudella a voluntat del que lo cuiner voldrà fer.

Los dies que es dona vi blanc són dimarts, dijous i dies de dotze lliçons, i si lo dia d'abstinència s'encertàs en dimarts o dijous, que s'acostuma dar vi blanc, en tal cas no se'n dona perquè l'abstinència lo lleva.

## Lo mes de febrer

*La festa de la purificació de Nostra Senyora.* És festa comuna i solemne, i dona's farina d'arròs molt per escudella, i esta festa porta abstinència, i és de notar que tots los divendres de l'any són d'abstinència, si a cas no venia festa solemne o de dotze lliçons; i si dit dia està empedit, lo prior muda l'abstinència lo dia que és més convenient.

Quan és festa solemne o comuna lo cuiner de la mongia sol dar cuina als que romanen a la conreria, que no poden ser a refetor, i si a cas los donats menges de la cuina, aleshores fan cuina a la conreria.

*Sagnies.* Són la setmana abans de Carnestoltes, i quan algú se sagna en dites sagnies, se dona salsa, salsiró i vi blanc, i les demás vegades color a l'escudella, i tots los tres dies, pitança; i dona's a dinar a deu hores i ha hi sopar.

*Sant Blai.* És dia i costum beneir pa i fruita, i raïms i sal, i lo dispesar, quan és beneït, ho parteix per los armariets; i lo cuiner de baix fa lo mateix, i donen a tots los que són en la conreria.

*Mantegades.* Lo dimecres abans de Carnestoltes, de la setmana tant d'Advent com de Quaresma, se fan les mantegades, en les quals se posa quatre unces de mantega i vuit unces de pasta. A cada una lo cuiner de la conreria pesa la mantegada, i lo forner la pasta, fins que són acabades.

*Lo dijous de Carnestoltes.* Se dona argamassa per escudella i quatre ous menats o bescuitats per pitança, amb mel o salsiró, que li apareix al cuiner.

*Rostes.* En lo diumenge de Carnestoltes se fan les rostes, i donen-se lo mateix dia amb quatre ous ferrats per pitança, i mel i mantega, i lo salsiró que al cuiner li apareixerà; i done's d'esta manera: que posen les rostes damunt lo plat, l'una al costat de l'altra, i mel en lo mig de les dos, i a cada cap de rosta un ou ferrat, i lo salsiró en lo mig; i dites rostes se fan d'esta manera: que tallen lo pa de gruixa d'un polze, poc més o menys, i tenen caldo de ciurons al foc en un perol, i les dos cassoles llargues de terra estan a son lloc, i dins del perol llencen a estovar les rostes. Aprés les trauen i les posen en altre cassola, i allí s'acaben d'estovar, i des d'allí les posen a escórrer en una post que està reservada per aquell ministeri; i de la post les posen a altra cassola llarga que hi ha ous debatuts; i d'allí a la paella i que es coguen fins que estiguen acolorades; i ha d'advertir lo cuiner que ha de tenir una cassola rodona gran aparellada per a posar-les quan sien cuites, que hi haja mel i aiguarròs i mantega; i les rostes, quan sien cuites, entrar i eixir en dita mel, i d'allí a un ribell. A sopar dona lo cuiner a cada u lo que coneix que ha de menjar, i no va per les celdes a dir què volen perquè s'és llevat en la vesita.

Lo dilluns i dimarts de Carnestoltes se dona a dinar a les onze hores, i ara lo cuiner dona lo que té, a la voluntat del pare prior. També dona lo primer dia de Quaresma tres dotzenes de bescuits, i donen-ne dos vegades en la Quaresma i una vegada en l'Advent. A la mongia los dona lo dispenser, i els posa per tots los armaris, i a la conreria los dona lo forner a cada religiós.

*Sant Macià.* És festa de capítol per a tots, i les demás vegades ve en la Quaresma; i quan cau la dita festa en carnaval, té vigília i dejuni d'Iglésia. Done's com en semblants festes. És de notar que totes les festes de capítol i solemnes i comunes, dona lo cuiner de la conreria als hermanos una pitança de vi blanc en tots aquells que en casa seran.

## Lo mes de març

*La festa de Sant Tomàs d'Aquino i de Sant Gregori, doctor de la Iglésia.* És festa de capítol per als monjos i per als frares: dotze lliçons; i done's argamassa per escudella. Són menester salsirons d'arròs, lo que lo cuiner veurà en la salsa si és clara o espessa.

*Sant Benet.* És festa solemne, cuina blanca, sèmola i platillo.

*Sant Josep.* És festa solemne per a tots, i en dita festa se dona cuina blanca. Són menester, d'ametlles, dotze salsirons, i d'arròs, deu salsirons; lo platillo, lo que lo cuiner tindrà.

Tots los diumenges de l'any se dona almoina en lo refetor, exceptat los diumenges de Carnestoltes. És de notar que

tots los diumenges d'Advent i Quaresma se dona cuina blanca, i es dona amb les escudelles grans.

També és de notar que totes les festes, o dia de festa que cau en dia de dejuni de l'Advent i Quaresma, lo dispenser posa fruita a refetor, çò és, raïms, nous i figues.

*L'Anunciació de Nostra Senyora.* Esta festa és solemne i comuna. Done's cuina blanca per escudella o ginestada, si bé ara no s'usa dar-se aquella cuina, i esta festa aporta abstinència.

*La Compassió de Nostra Senyora.* És lo Dissabte de Rams i és solemne per als pares a soles. Dona's cuina blanca i té abstinència.

*Lo Diumenge de Rams.* És festa comuna, i done's cuina blanca i platillo, i la cuina se dona amb les escudelles grans.

*Lo Dijous Sant.* Esta festa és solemne, i cuina blanca i platillo; i est dia se sol donar pitança de sabogues en refetor, si a cas n'hi ha, o si no lo cuiner dona lo que té. En aquest dia lo cuiner té d'aparellar les bacines de l'especieria per al mandato per a rentar los peus, i ha d'aparellar setres i conques per a dit ministeri de rentar los peus, que és après de dinar a les tres hores. Après del mandato se dona vi per lo claustro. També s'ha d'advertir que lo cuiner ha de tenir aigua aparellada i calenta per a dit lavatori; i fa's dita aigua amb un perol gran, i posa-s'hi pans de roses, llor i espígol; i los dos frares més jóvens prenen dos càntirs d'aram plens d'aigua, de la que lo cuiner té aparellada per a dit ministeri, i porten-la per les celdes. Mes, ha d'advertir lo cuiner que, després que és fet lo mandato, ha d'adreçar la cuina i fer-la neta.

També lo dispenser fa net lo refetor i neteja les setres, que tot estiga net molt bé, i lo cuiner fa net tot l'aram i totes les posts o taules del peix, que sia net per a la Pasqua.



Nota: que si ninguna festa cau en la Setmana Santa, solemne de capítol o dotze lliçons, no se'n fa res fins passades les octaves de Pasqua.

## Lo mes d'abril

La vigília de Pasqua se dona pitaça, salsiró i vi blanc a tots los de l'hàbit, i és gràcia general.

*Lo dia de Pasqua.* Esta festa és comuna i solemne. Ha hi dos cuines: l'una blanca i l'altra és salsa amb dos ous passats per aigua dins de l'escudella. De la salsa amb les escudelles grans, poc més de mitges. Done's pitaça quatre ous ferrats i salsiró. Lo cuiner fa lo que vol amb los plats grans. Los hermanos mengén al dormidor i lo dispenser posa al refetor, lo vespre de Pasqua, solament, les estovalles a la taula, i, al matí, a hora de prima, abans o après, posa lo pa i los rolls.

Lo dilluns i dimarts següents són festes solemnes. Dona's com lo dia de Pasqua, i, si hi haurà peix, donarà peix amb salsiró de pebrada, o lo salsiró que millor convindrà.

Lo dijous, divendres i dissabte també són solemnes, i los pares mengén també en refetor. Done's com lo dia de Pasqua i per los frares són dotze lliçons, i lo demás, de pitaça i vi blanc; i done's cuina blanca, un dia part altre, i algun dia ous menats per pitaça.

*Formatge.* La setmana següent dona lo cuiner a tots los religiosos dos lliures de formatge de Mallorca als pares monjos i frares, i als hermanos i brendaris ne donen una lliura, si a cas l'haurà rebut lo cuiner del pare conrer.

Nota: que quan se mor algun monjo o frare mengén en refetor; dona lo cuiner congre sec amb salsa, salsiró i vi blanc.

*Argamassa.* La festa de Sant Ambròs és festa de capítol per als pares a soles. Té argamassa perquè és doctor de la Iglésia, i per als frares són dotze lliçons. Ha hi salsiró i vi blanc. Nota: que les festes que cauen en diumenge d'Advent o Quaresma se transfereix al dia après.

*Sagnies.* La primera setmana après de les octaves són sagnies. Ja està dit lo que es dona, i ha hi sopar.

*Obres comunes.* La segona setmana après de les octaves són les obres comunes. Lo dilluns se dona pitaça, salsiró, vi blanc i color a l'escudella; i en los demés dies se dona com és costum. Emperò, si en dimecres comencen per causa de festa o altre impediment, lo dit dimecres se dona com lo dilluns, i lo dijous com lo dimarts, i en lo divendres d'aquesta setmana és de pràctica donar-se gràcia general.

*Argamassa.* Se dona lo dia de Sant Marc, i és festa de capítol per a tots, i done's com en semblants festes.

*Omnino.* Lo primer dimecres après de les obres se fa l'*omnino*, ço és, dejuni de l'orde. Done's a dinar a les onze hores i no hi ha sopar.

*Lo Capítol General.* La segona setmana és lo Capítol General. Lo dilluns se dona pitaça, salsiró i vi blanc, i color a l'escudella. Lo dimarts se dona salsa i lo mateix del dilluns, i lo dimecres lo que s'acostuma donar a les sagnies. I sopar lo convent de Pasqua de Resurrecció fins a Santa Creu de setembre.

## Lo mes de maig

La setmana après de la del Capítol són les lledànies. Lo dilluns i dimarts mengen ous a dinar i no hi ha sopar, i lo

dimecres és l'abstinència de l'Ascensió; done's a dinar a les deu hores i mitja, perquè és vigília de dita festa.

Lo dia de l'Ascensió del Senyor és festa solemne i comuna. Done's cuina blanca, pitaça, salsiró i vi blanc, i platillo lo que lo cuiner tindrà; i esta festa té octaves, i al cap de les octaves, dotze lliçons. Emperò, si les octaves cauen en dia de gràcia, no es posa sinó color a l'escudella lo dilluns i dimecres d'aquesta setmana. Són los dejunis de l'*omnimo*. Done's l'acostumat i no sopa lo convent.

És d'advertir que si l'abstinència cau en dia de pitaça, lo dia antes se dona la pitaça; i també, si dita abstinència cau en dia de vi blanc, l'abstinència lo lleva i no se'n dona. I nota que, de les octaves de Pasqua de Resurrecció fins que los llegums tendres acaben, se dona els diumenges salsa verda amb faves o pèsols, i també se'n dona per platillo amb unes poques de salses.

*La Pasqua de l'Esperit Sant.* Esta festa és solemne. Done's com en la Pasqua de Resurrecció ja dita; i lo diumenge de les octaves és la festa de la Santíssima Trinitat. Esta festa és solemne, i dona cuina blanca i platillo, salsiró i vi blanc; i, si hi hauria fruita, se'n dona a refetor.

Los primers de maig són los apòstols Sant Felip i Sant Jaume; és festa per a tots. Done's com en semblants festes.

Lo dijous après del diumenge de la Trinitat és la festa del Corpus Christi. És solemne i comuna. Done's com en semblants festes. Té vigília i abstinència.

## Lo mes de juny

Sant Bernabé és festa de dotze lliçons. Done's com en semblants festes, i és capítol per a tots.

Sant Joan Baptista és festa solemne i comuna. Done's cuina blanca i pitaça o demés, com en semblants festes, i té vigília i abstinència; i lo cuiner enrama lo capítol i lo claustronet la vigília, après dinar, perquè estiga enramat per a vespres.

*Malvasia.* L'endemà de Sant Joan, donen als frares i germans de frares donats i brementaris una pitaça de malvasia per ésser així de pràctica, i té octaves i dotze lliçons.

Sant Pere i Sant Pau és festa solemne, i ha hi cuina blanca, i lo demés com semblants festes.

L'endemà de Sant Joan se fa commemoració de Sant Pau amb dotze lliçons. Done's com en semblants festes.

I nota: que totes les vigílies són dejunis manats de la Iglésia; encara que l'abstinència caiga en moltes d'elles, no es pot dinar fins a onze i mitja.

## Lo mes de juliol

La Visitació de Nostra Senyora és festa comuna i solemne. Ha hi cuina blanca, que és farina d'arròs, i platillo, lo que lo cuiner tindrà, i lo demés com en festes semblants; i esta festa aporta abstinència.

*Sagnies.* La setmana abans de Sant Pere i Sant Pau són sagnies. Done's com en les demés sagnies ja dites.

*Obres.* La setmana après són les obres. Done's com en les de Pasqua, amb tot lo compliment.

Santa Magdalena és festa solemne. Done's per escudella carabasses tendres amb llet d'ametlles, i ha d'advertir lo cuiner que s'hi posen tretze salsirons d'ametlles; picar-les

# Index rerum

- Itinerari del viatge per a la Gran Cartuixa  
Tornada de la Gran Cartuixa a Montalegre  
Lo que deu fer en la Gran Cartuixa qui puge al Capítol General  
Difinidores del Capítulo General  
Viatge de Montalegre, a Barcelona, a la Cartuixa de Lisboa, en Portugal  
Moneda de Portugal: su valor  
Tornada de la Cartuixa de Lisboa fins a Montalegre  
Valor de moneda castellana  
Valor de moneda del Reino de Aragón  
Valor de moneda del Reino de Valencia  
Valor de moneda del Principado de Cataluña  
Valor de moneda del Reino de Francia  
*Provincia Cathaloniae: domus Scala Dei*  
*Domus Porta Coeli*  
*Domus Montis Hilaris*  
*Domus Vallis Christi*  
*Domus Jesu Nazareni in insula Majoricarum*  
*Domus de Fontibus*

*Domus Aula Dei*

*Domus Ara Christi*

*Domus Conceptionis*

*Domus in Lusitania Domus Scala Coeli prope Evoram*

*Domus Olysiptonensis, seu Vallis Misericordia in Lusitania,*  
cerca de Lisboa

Propietats que posseeix la Cartuixa de Montalegre  
en l'any 1718

2. Alous
  3. Conreria
  4. Lo Mas Ram
  5. Mogoda
  6. Delme de Santa Perpètua de Mogoda
  7. Delme de Martorelles
  8. Delme de Sant Fost
  9. Delme de Cabanyes
  10. Mig terço de Granollers
  11. Delme de Sant Esteve de Parets
  12. Delmes i primícia de Tiana
  13. Terço de Cabrera
  14. Terço de Sant Celoni
  15. Terço de Bertí
  16. Molí fariner de Sant Andreu
  17. Molí de Llobarons
  18. Molí de Mogoda
  19. Censos té i rep Montalegre
- Censals rep la Cartuixa de Montalegre  
Collites dende l'any 1708 (inclusive) fins a l'any 1717  
(inclusive)



*Vera effigies nostri pater santi Brunonis Fundatoris Cartusianoru  
ex Colonia.*

# Llibre molt apte per al govern de la cartuixa de Montalegre

Escrit en los anys 1718 i 1719

**Itinerari del viatge que feu a la Gran Cartuixa lo  
venerable pare don Agustí Massot, prior i convisitador  
de la província de Catalunya, en companyia dels  
venerables pares priors del Paular i de Mallorca**

[Jornades]

[1] Diumenge de Pasqua de Resurrecció, 28 de març:  
de Montalegre a dinar a la Roca. [3 llegües]

De la Roca a dormir a Sant Celoni. [4 llegües]

[2] Dia 29: a dinar a les Mallorquines. [4 llegües]

Dit dia: a dormir a Girona. [3 llegües]

[3] Dia 30: a dinar a Figueres, i dinàrem en una taverna  
per error, que l'hostal està fora del lloc. [6 llegües]

Dit dia, a dormir a la Jonquera. [3 llegües]

[4] Dia 31: a dinar al Voló. Paràrem en l'hostal que està  
antes d'arribar a la vila. Est dia se passa lo Pertús i és  
menester prendre amb temps la jornada. Demanen los  
passaports antes i después del Pertús. Aquí registren si van  
ben despatxats. [3 llegües]

[Total 26 llegües]

Dit dia, del Voló a dormir a Perpinyà (4 llegües). Aquí  
se presenten los passaports del Governador de Catalunya i  
donen altres de nou, i paràrem en el logis del duc de  
Noailles. [4 llegües]



[5] Dia 1 d'abril: a dinar a les barraques de Fitor (4 llegües). Aquí hi ha registre molt rigorós. [4 llegües]

Dit dia: a dormir a Vilafalsa. [3 llegües]

[6] Dia 2: a dinar a la ciutat de Narbona (3 llegües). Paràrem en el logis de Luxemburg i se va perdre mitja jornada per adobar la calesa del pare prior del Paular. Se va a l'hostal per detrás de la muralla. [3 llegües]

[7] Dia 3: a dinar a la ciutat de Besiers (4 llegües). Paràrem en el logis de la Creu Blanca. [4 llegües]

Dit dia: a dormir a Pesenàs (3 llegües). Paràrem en el logis del Pont Real, que està fora la ciutat. [3 llegües]

[8] Dia 4: a dinar a Gijan (5 llegües). Paràrem en el logis de Notre-Dame. [5 llegües]

[Total 26 llegües]

Dit dia: a dormir a Montpeller (3 llegües). Paràrem en el logis del Louvre, en la Gran Carrera. [3 llegües]

[9] Dia 5: a dinar a Pontlunel. [4 llegües]

Dit dia: a dormir a la ciutat de Nimes. Paràrem en el logis de Luxemburg. [3 llegües]

[10] Dia 6: a dinar a Remolins i paràrem en logis que està en la vila después de passat lo riu. [3 llegües]

Dit dia: a dormir a la Santa Cartuixa de Vilanova (4 llegües) i, si no es vol anar a la cartuixa, se pot anar a dormir a Banyol, que hi ha 4 llegües de camí. [4 llegües]

[11] Dia 8: per haver-nos detinguts en la dita cartuixa el dimecres a dinar, anàrem a Banyol, que hi ha 4 llegües de camí. [4 llegües]

Paràrem en el logis de l'Àngel.

Dit dia, a dormir a Pieralata (4 llegües). Paràrem en el logis de la posta i se passà lo pont de Sant Esperit. És jornada llarga, d'est dia. Hi ha registre en lo pont. [4 llegües]

[Total 25 llegües]

[12] Dia 9: a dinar a la ciutat de Montelaimar (3 llegües de mal camí perquè se troba una costa gran). Paràrem en el logis de la posta. [3 llegües]

Dit dia: a dormir a Sausa. [3 llegües]

[13] Dia 10: a dinar a la ciutat de Valança (4 llegües). Paràrem en el logis de Lubro. És millor no dormir en Sausa, sinó en alguna de les viles que estan passat lo riu anomenat lo Drom (encara hi ha dos llegües de distància), perquè és llarga jornada. [4 llegües]

Detenen molt lo pas del riu, que és perillós si va molt crescut, i també se prevé que, no necessitant anar a Lyon, se pren lo camí ral per a la Gran Cartuixa en Valança i s'avancen 18 llegües.

Dit dia: des de Valança a dormir a Xaviller [Saint-Vallier] (6 llegües). Paràrem en el logis del Gran Salvatge. [6 llegües]

[14] Dia 11: a dinar a Rosselló (4 llegües). Paràrem en el logis de l'Àngel. [4 llegües]

Dit dia: a dormir a Sanfarín [Saint Symphorien] (5 llegües). Se passa per la ciutat de Viena [del Delfinat] i és jornada llarga la d'est dia. [5 llegües]

[Total 25 llegües]

[15] Dia 12: a dinar a la Santa Cartuixa de Lyon i nos detinguérem fins lo dimecres següent a mig dia. [3 llegües]

Dit dia dimecres 14: a dormir a Verpillère (5 llegües). Paràrem en el logis de Chapeo Rojo. [5 llegües]

[16] Dia 15 a dinar a Torradepèn [La Tour du Pin] (4 llegües). Paràrem en el logis del Palacio Real. [4 llegües]

Dit dia: a dormir al Pont de Bonvazen [Pont de Beauvoisin] (3 llegües). Paràrem en el logis de la Posta. [3 llegües]

[17] Dia 16: a dinar a la granja de Forveria. [4 llegües]

Dit dia: a dormir a la Gran Cartuixa. [2 llegües]

[Total 21 llegües]

Deixant d'anar a Lyon, de Valança se va a Sant Roman, que hi ha 3 llegües. [3 llegües]

De Sant Roman a Sant Marcellin. [4 llegües]

De Sant Marcellin a Tolin [Tullins]. [3 llegües]

De Tolin [Tullins] a la Forveria de la Gran Cartuixa. [5 llegües]

[Total 15 llegües]

### **Tornada de la Gran Cartuixa fins a Montalegre**

[Jornades]

[1] Primo. De Forveria a Tolin [Tullins], lo dia 30 abril (5 llegües). Paràrem en el logis del Ciervo, que hi acostumen passar los cartoixos, i dit logis està antes d'entrar en la vila. [5 llegües]

[2] Ítem. Lo dia primer de maig: de Tolin [Tullins] a Sant Marcellín (4 llegües). Paràrem en el logis de l'Ermità. [4 llegües]

Ítem. Lo mateix dia primer: de Sant Marcellín a Sant Roman (4 llegües). Paràrem en el logis del Cavall Blanc, en l'arreal passat lo pont. [4 llegües]

[3] Ítem. Lo dia 2: de Sant Roman a Valança (3 llegües). Paràrem en el logis de Lubro. [3 llegües]

[4] Ítem. De Valança a Sausa. [5 llegües]

Ítem. De Sausa a Montelaimar. [3 llegües]

De Montelaimar a Pieralata. [3 llegües]

Ítem. De Pieralata a Sant Esperit (2 llegües). De Sant Esperit a Banyol (3 llegües). [5 llegües]

[5] De Banyol a la cartuixa de Vilanova. Si no se vol passar a la cartuixa de Vilanova, de Banyol a Remolins (4 llegües), i immediat a Remolins hi ha un riu que, si no

se pot vadejar, és millor passar-lo sens parar, que a la vora del riu hi ha un hostel. [5 llegües]

[6] De la cartuxa de Vilanova a Remolins. [4 llegües]

[7] De Remolins a Nimes. [3 llegües]

De Nimes a Pontlunel (és hostel, sols). [3 llegües]

De Pontlunel a Montpeller, ciutat gran. [4 llegües]

[8] De Montpeller a Sitjà. [3 llegües]

De Sitjà a Pesenàs. [5 llegües]

[9] De Pesenàs a la ciutat de Besiers. [3 llegües]

De Besiers a la ciutat de Narbona. [4 llegües]

[10] De Narbona a Vilafalsa. [3 llegües]

De Vilafalsa a Salses. [4 llegües]

[11] De Salses a Perpinyà. [3 llegües]

De Perpinyà al Voló. [4 llegües]

Del Voló a la Jonquera (se passa lo port del Portús).  
[3 llegües]

[12] De la Jonquera a Figueres. [3 llegües]

De Figueres a la ciutat de Girona. [6 llegües]

[13] De Girona a les Mallorquines. [3 llegües]

De les Mallorquines a Sant Celoni. [4 llegües]

[14] De Sant Celoni a la Roca. [4 llegües]

[15] De la Roca a Montalegre.

Note's que, en ser al Voló o Jonquera, se paga en los hostals a l'estil de França, çò és, al dinar vint sous francesos per cada un i al sopar altres vint sous, i per lo llit, cinc sous. Los criats, la meitat: 10 sous al dinar i 12 sous al sopar. Los calessers s'ho ajusten amb les mules i per çò no venen a pagar tant, i además que, perquè los pòrtien hostes, sempre los fan alguna cortesia.

Note's més que qui no vulle dinar o sopar és menester que ho avise per a que no l'hi preparen, perquè altra-