

QUÈ MENJAVEN A SANT MAGÍ DE LA BRUFAGANYA? PATRIMONI GASTRONÒMIC DELS SEGLES XVII i XVIII

Rita Armejach Carreras

La curiositat innata, els desitjos de veure la realitat polièdrica de Sant Magí de la Brufaganya i la preparació de les Jornades Europees del Patrimoni de l'any 2021, ens ha portat a remenar/consultar l'abundosa documentació que l'AHAT¹ guarda de Sant Magí, especialment de l'època dels dominics.

La Brufaganya ha estat des de temps antics lloc de devoció a Sant Magí i lloc de pelegrinatge per beure i banyar-se en l'aigua de les seves fonts. La llavors anomenada ermita forana assistida per un ermità i algun ajudant, era coneguda pels pobles de la rodalia però la seva fama arribava fins i tot a Tarragona. Les terres que pertanyien als barons de la Llacuna estaven gestionades per un beneficiat que en recollia la part corresponent, però els beneficis en realitat eren minsos.

A mitjan segle XVI, veient la decadència de l'indret, Estefania de Castro i de Cervelló baronessa de la

Llacuna, demana als dominics (frares predicadors) de Santa Caterina de Barcelona que s'instal·lin a la Brufaganya oferint-los la cessió del benefici i la donació de terres en arrendament².

Acte de fundació de un benefici que ynstruiren y fundaren en la hermita de Sant Magí los il·lustres senyors barons de la Llacuna ab dotació de 12 lliures anuals sobre la quistia de Miralles. L'orde dels dominics reben d'Estefania de Castro, baronessa de la Llacuna, l'encàrrec de redreçar el lloc i la seva ermita. En arribar a Sant Magí de la Brufaganya es troben el lloc molt deteriorat per anys d'indolència i mala gestió amb el patrimoni desaparegut o deteriorat. Veure el contrast entre l'inventari autoritzat el 2 de maig de 1578, pel notari barceloní Miquel Campllonc, i el que es va redactar l'any 1603 pel pare Domingo Lledó a l'arribada dels pares

¹ AHAT Arxiu Històric Arxidiocesà de Tarragona.

² Arrendament AHAT <https://arxiuenlinia.ahat.cat/Document/0000019326>

dominics³. En aquell moment hi havia un hospital al lloc de l'actual Capella de les Fonts i l'ermita forana estava situada on ara hi ha el santuari.

Ja hem dit que els dominics eren una orde de predicadors i estem en temps de la contrareforma, per tant no els importa tant la gestió del lloc com la predicació de l'Evangelí. A Sant Magí de la Brufaganya de l'època hi ha devots i visitants que arriben per rentar-se a les miraculoses aigües o per fer-hi estades curtes.

Per intentar gestionar el santuari els frares arrenden les tasques més prioritàries, quedant-se ells amb les que els són pròpies com les misses, novenes, predicacions i atenció als visitants.

Tenim doncs que a meitat del segle XVII la comunitat gestiona de forma indirecta la botiga de les candeles, la carnisseria, el guarda-robes amb els mossos i treballadors necessaris pel seu funcionament.

Les coses no funcionaven bé a Sant Magí de la Brufaganya. En veure la comunitat que els estafaven amb les pesades i els deixaven desproveïts, el prior nomenà un supervisor religiós per a cada botiga i un frare per portar les despeses de menjar. Aquest és el punt que acosta al tema de la gastronomia. Això ho veiem en els documents de l'AHAT

recollits en diferents llibres⁴.

Al voltant de 1740 el prior dóna pautes al frare encarregat de portar el "gasto" del menjar i aquest fa una relació diària de les menges: dinar i sopar amb el seu import i ens deixa uns documents que en podríem dir "menús mensuals del segle XVII i XVIII". L'estudi d'aquestes relacions de despeses ens obre a fer les següents preguntes:

Qui i què es menjava a Sant Magí de la Brufaganya?

Què menjaven de producció pròpia i què de fora?

On s'abastia a la menuda? I a l'engròs?

Com es gestionaven les botigues?

Què incorporaven a la dieta provinent de les finques i dels arrendaments?

Quines receptes de cuina es feien?

Qui menjava a Sant Magí? Hi havia el frare, també els mossos de pas que proveïen el convent i els de casa que el feien funcionar, els devots que llogaven les cel·les, normalment persones de categoria, els malalts de l'hospital moltes vegades toltis i finalment els pobres i rodamóns.

Veient el perfil dels comensals ja es veu que calien menges de qualitat diversa: moltó, gallines, coloms, caça, i també llaminadures com sucre, citronat, avellanes, pinyons i olives. Pels mossos

³ Inventari 159262099.pdf (core.ac.uk) <https://www.raco.cat/index.php/ButlletiArq/article/download/326063/416608>

⁴ *Llistat mensual del llibre de gastos* <https://arxiuenlinia.ahat.cat/Document/0000018735>



i treballadors calia tenir a mà plats que donessin força i “omplissin”, com les pitances de moltó, d’abadejo (bacallà) o de freixures. Es feien sopes de qualsevol dels elements que es tenien a mà, posades a les olles i fetes bullir hores i hores penjades al foc amb uns cremalls; podien ser de verdures com cols, escarxofes o xicoia amb tupina o cansalada.

Què menjaven de casa i què compraven fora? D’aquí surt l’altra pregunta i una nova descoberta: l’hort del convent⁵. On hi trobem carxofes, faves, xirivies, cols. Hem intentat ubicar l’hort i seguint a mossèn Joan Segura creiem que estava al costat de l’actual capella de les Fonts en direcció a Santa Coloma.

En una llista de menús del gener de 1777 hi descobrim la pitança que era un plat molt contundent, amb verdures, llegums, a vegades cansalada, abadejo. També veiem a la llista carn, patates o trumfos, pit de bacallà, sopa de “xicoia” i la curiositat, per part nostra, de veure olives com a postres.

De la casa es mengen olives, verdures, gallines, ous, caça, es fan conserves i tupina (bocins de carn de porc confitats en oli o llard), a més dels cereals i llegums que rep del Mas de l’Hortolà, dels Mas dels Frares, terres donades per Estefania de Castro, i els delmes. Però la producció és insuficient i el convent compra a l’engròs i a la menuda.

Tornem a Mossèn Joan Segura

⁵ SEGURA Joan, *Història del Santuari de Sant Magí*, pag. 100. Porta per títol *L’hort*.

Último ordenari de Janer de 1777

- Die 1 Pimecres 5 de comt 1 de famil.
- 211 P Lín, y pit, y sop^a pit molto 211^a equod verda, post oluay A sop xicoyxa, canx, oluay
Die 2 Pijous 6 de comt 2 de famil
- 1112^a m Lín, y pit molto 1112^a equod fideuy, post oluay A sop xicoyxa, canx, oluay.
Matanya Die 3 Quendex 7 de comt 2 de famil 3 fox
- Lín, ouy, equod fepoli, pit bacalla, post oluay A col xicoyxa, coly, oluay
Die 4 Disrupte 6 de comt 2 de famil 2 fox
- Lín, i sopax ouy, equod fuba pira Bacalla, sopax canxaku post oluay.
Die 5 Diuenge 5 de comt 2 de famil
- 1112^a Lín, pira, i sopax molto 1112^a equod sopax. Sanck ferge torino. sopax apit. oluay.
Die 6 Illuys 5 de comt 2 de famil
- 1112^a m Lín, i sopax pira, i sopax molto 1112^a m Illuys equod axox, sopax pira post oluay.
Die 7 Pimexes 5 de comt 2 de famil 1 fox
- 1112^a Lín, pira, i sopax molto 1112^a equod fideuy Sanck ferge de torino. Sopax sopax post oluay.
Die 8 Pimecres 5 de comt 2 de famil 1 fox
- 1112^a Lín, pira, i sopax molto 1112^a equod axox fideuy Sanck ferge torino. Sopax sopax post oluay.
Die 9 Pijous 5 de comt 2 de famil 1 fox
- 1112^a Lín, pira, i sopax molto 1112^a equod Senola Romillo. Sopax sopax post oluay.
Die 10 Quendex 5 de comt 2 de famil 1 fox
- Lín, ouy, equod fuba pira Bacalla. Coly sopax. Coly post oluay.
Die 11 Disrupte 5 de comt 2 de famil 1 fox
- Lín, ouy, equod verda, pira Bacalla post oluay. Coly sopax ab col post Matina.
Die 12 Diuenge 5 de comt 2 de famil 1 fox
- 1112^a Lín, pira, i sopax molto 1112^a equod sopax. Borfexa sopax pira post oluay.
Die 13 Illuys 5 de comt 2 de famil 1 fox
- 1112^a Lín, pira, i sopax molto 1112^a equod verda Romillo post oluay A sop xicoyxa, oluay
Die 14 Pimexes 6 de comt 2 de famil 1 fox
- 211 P Lín, pit, y sop^a molto 211^a equod fideuy catella post oluay A sop xicoyxa, oluay
Die 15 Pimecres 6 de comt 2 de famil 1 fox
- 211 P Lín, pit, y sop^a molto 211^a equod axox botyaxxa post oluay A sop xicoyxa, oluay.
Die 16 Pijous 4 de comt 2 de famil 1 fox
- 1112^a m Lín, y pit, y sop^a molto 1112^a equod verda Romillo post oluay A sop xicoyxa, oluay
Die 17 Quendex 5 de comt 1 de famil 1 fox
- Lín, ouy, equod axox, pit bacalla, post oluay A col xicoyxa, sopax, oluay
Die 18 Disrupte 5 de comt 1 de famil 1 fox
- Lín, ouy, equod fepoli, pit bacalla, post oluay A col xicoyxa, coly, oluay
Die 19 Diuenge 4 de comt 2 de famil 1 fox
- 1112^a m Lín, y pit, y sop^a molto 1112^a equod sopax post oluay A sop xicoyxa, oluay
Die 20 Illuys 5 de comt 2 de famil 3 fox
- 211 P Lín, y pit, y sop^a molto 211^a equod verda post oluay A sop xicoyxa, canx, oluay
Die 21 Pimexes 5 de comt 1 de famil 1 fox
- 1112^a m Lín, y pit, y sop^a molto 1112^a equod fideuy post oluay A sop xicoyxa, canx, oluay
Die 22 Pimecres 5 de comt 2 de famil 1 fox
- 1112^a Lín, y pit, y sop^a molto 1112^a equod verda post oluay A sop xicoyxa, canx, oluay

1411 2 f.

i Avel·lí André⁶ per saber com es fan les compres. El mercat més proper és a Santa Coloma de Queralt i allà es proveeix de bacallà, congre, arengades, cansalada, aviram, cistells, plats, olles i arreu de cavalleria. També altres productes com cintes de tafetà per fer les “mides” del Sant, cal dir que la mida era una cinta de tafetà d’aproximadament la talla romànica de la primera imatge de sant Magí. Les demandes dels devots rics que fan novenes al convent amplien les compres que es fan al mercat de Santa Coloma de Queralt. Les senyores i el seu seguici tenen necessitat d’agulles i cintes de tota mena que també es compren al mercat.

El convent compra a l’engròs, després de gastar el que té de les seves propietats i les primícies. Veiem que el vi blanc es compra a Constantí, el vi claret a Valls, l’oli a Tarragona, la tonyina “si es possible sia sempre de ponent”, “Ítem nota que la tonyina se acostuma comprar en Barcelona y a les vegades en troba de més barata en Tarragona, però més tard”, els formatges de muntanya a la fira de Santa Coloma i el moltó –tema molt delicat– sempre on diu el pastor i no es fien mai dels marxants.

No es menciona específicament la compra de blat perquè Sant Magí de la Brufaganya té les seves terres al Mas Hortolà i al Mas Faixet⁷ d’on provenen

els delmes i les primícies que abasteixen les necessitats del convent. El que falta de cereals i llegums es compra a l’engròs a terres veïnes.

Una vegada fetes les compres anem a veure com el convent atén als diferents comensals devots, visitants, treballadors, mossos i frares.

Les botigues s’arrendaven per tres anys. Trobem documentades la botigues⁸. A la botiga de les candeles, hi ha candeles i ciris de totes mides, presentalles de cera amb diferents parts del cos, devocionaris, medalles de totes menes, sants i creuetes i cintes amb la mida del Sant. Al rebost s’hi podia comprar coses fines com sucre, midó, formatge, carabassat, dragea⁹, però el prior recomana tenir-ne poca quantitat. Tenir molta quantitat de pa, vi, oli, carn, tonyina, arròs, pebre, sal, aviram i llegums així com cistells, escudelles, olles, escalfetes, cintes, agulles i fils. Al guarda-roba que malgrat el seu nom, era la botiga on es podia comprar civada, farratge i palla pels animals, cordatges i dogals pels matxos.

Queda per mencionar –doncs requeriria un altre article– les primícies¹⁰, els censals¹¹ i els

⁶ ANDRÉ GAVIÁN, Avel·lí, *Llibre de la Fundació del convent de Sant Magí de la Brufaganya*. ACBS. 2021.

⁷ AHAT <https://arxiuenlinia.ahat.cat/Document/0000019276>

⁸ SEGURA Joan. *Història del Santuari de Sant Magí*, pàg. 106.

⁹ Preparat farmacèutic de forma rodona que consta d’un nucli, que és el medicament, i d’un embolcall de gust agradable, i que s’empressa sense desfer.

¹⁰ AHAT *Llibre de les primícies*.

¹¹ AHAT. *Censals de Sant Magí de la Brufaganya*; <https://arxiuenlinia.ahat.cat/Document/0000019037#imatge-2>

... de Sant Joan ... per Sant Joan ...
... de Sant Joan ... per Sant Joan ...
... de Sant Joan ... per Sant Joan ...
... de Sant Joan ... per Sant Joan ...
... de Sant Joan ... per Sant Joan ...
... de Sant Joan ... per Sant Joan ...
... de Sant Joan ... per Sant Joan ...
... de Sant Joan ... per Sant Joan ...
... de Sant Joan ... per Sant Joan ...

SOPES AMB VERDURES DE L'HORT

fever

<i>fe: ...</i>	<i>... 64 gits ...</i>	<i>... 64 g</i>
<i>ite: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>fe: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>ite: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>fe: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>ite: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>fe: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>ite: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>fe: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>ite: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>fe: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>ite: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>fe: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>ite: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>fe: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>ite: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>fe: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>ite: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>fe: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>
<i>ite: ...</i>	<i>... 64 g</i>	<i>... 64 g</i>

Llistat per fer la sopa.

arrendaments de la carnisseria, bodega... que també es feien per tres anys i se'n podem veure exemples a AHAT.

Seria interessant parlar de les primícies recollides en el *Llibre de les cullites y comptes de blat y vi, ordis y civades y altres llegums de les primícies y blat de aplegues començat per lo pare fra Juan Baptista de Aguilar predicador general y prior de aquest convent de sant Magí gloriós lo qual comença son priorat als 4 de agost 1653*¹², però s'apartaria una mica del tema que ens ocupa.

No voldríem deixar aquest text sense aportar algunes de les receptes culinàries que es mencionen als menús i que hem contrastat amb receptaris clàssics¹³.

Escudella verda:

1 o 2 ossos de vedella
1 carcassa de pollastre
1 grapat de pèsols tendres desgranats
1 grapat de faves desgranades
1/2 col fulles d'escarola
1 api
1 grapat de fideus
1 grapat d'arròs
1 branca de menta fresca

Posem una olla grossa al foc amb 5-6 litres d'aigua i els ossos prèviament nets. Deixem que vagin bullint i retirem, si és el cas, la bromera que puguin treure. Quan hagi passat una hora aproximadament, hi afegim els pèsols i les faves, l'api i passats cinc minuts, la

col i l'escarola netes i trinxades. Deixem que bulli. Hi afegim passats uns minuts la menta. Quan hagin passat 15 minuts hi afegim l'arròs i els fideus i deixem que es facin. Rectifiquem la sal. Traiem la menta i servim.

El menjar blanc

Ingredients:

500 g. de brou de pollastre
50 g. d'ametlla en pols
20 g. de farina d'arròs
50 g. de pit de pollastre cuit
Sal
15 g. de sucre blanc

Barrejar el brou de pollastre i l'ametlla en pols, avui ho faríem amb una batedora elèctrica, triturar durant mig minut. Colar el líquid per una gasa o colador de tela i posar la llet resultant en un cassó.

En un morter, picar el pit de pollastre cuit i dissoldre'l amb una mica més de la llet. Per altra banda, posar la farina d'arròs en un bol i dissoldre-la amb una mica de la llet d'ametlles. Barrejar l'última mescla amb la llet del cassó i portar a ebullició.

En les dues receptes hem actualitzat els temps de cocció a les cuines i estris actuals.

Hem parlat dels comuns i això ens apropa als diferents visitants i habitants de Sant Magí mostrant una radiografia de l'època amb les seves creences i costums, comunes a la societat del segle XVII. Les activitats comercials, com feien les compres al mercat i a l'engròs, ens fan entreveure l'esplendor de Sant Magí en aquesta època. Malgrat era un monestir

¹² AHAT *Llibre de les collites*.

¹³ https://ca.wikipedia.org/wiki/Llibre_de_Sent_Sov%C3%AD

To vltim dia del mes de febre de 1623 honra Comptes i operem
 Joan de la Pola procurador del gabo ordinari. Quant se fare
 pures y pures de potatars. font del debut com del gabo per font
 cobarem amagabut vltas luras de fons, dia de l'ix de 209
 y merne gastades altre lentes en fe del qual out fonsom Parte
 Prior y pures de potatars de a 7 ony et supina
 H. Tomas Blanch Prior J. J. de Bogik
 de potatars.

ft. 4. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 23
ft. 5. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 6. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 7. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 8. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 9. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 10. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 11. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 12. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 13. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 14. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 15. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 16. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 17. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 18. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 19. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 20. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 21. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 22. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 23. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 24. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 25. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 26. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 27. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 28. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27
ft. 29. principi lols pita 209 kojna 209 luras 209	17 27
ft. 30. principi soper pita kojna 209 luras 209	17 27

fora de les rutes principals, mantenia un renom i, per tant, els productes accedien des dels diferents llocs de Catalunya més enllà de les rutes comercials. Potser hauriem pogut ampliar més la forma de contractació triennial dels negocis al santuari, però ens interessava fer tant sols una pinzellada sobre el que és menjava a Sant Magí segons les classes socials dels diferents habitants. El fet de posar dues receptes no vol dir que la documentació trobada no en presenti d'altres, el nostre interès és que després de llegir l'article cadascú esculli els temes que li semblin més suggerents i aprofundeixi pel seu compte. Les botigues, les formes de contractació, i com gestionaven els arrendaments i les primícies són un camp obert a moltes interpretacions, que deixem a la imaginació del lector.

Voldríem acabar recollint aquesta visió amplia en una sola imatge, la del Prior que dóna ordre al frare que escrigui el “gasto de menjar” del convent i la mà que escriu en una línia el que es menja a Sant Magí de la Brufaganya per dinar i sopar cada dia. I són aquests assentaments els que ens permeten tenir avui una joia: La col·lecció de “menús” del segle XVII i XVIII de Sant Magí de la Brufaganya, recollits en: *Libre del gasto ordinari del convent de sant Magí comensant lo primer de gener MDCXVIII essent prior lo reverent pare fra Joan Tripols* i següents¹⁴.

¹⁴ Arxiu en Línia de Arxiu Històric Arxidiocesà de Tarragona (ahat.cat)