

## **La alimentación en el Colegio jesuita de Montesión de Palma de Mallorca: cultura, productos y prácticas (1561–1715)**

Miguel Gabriel Garí Pallicer\*

*Universidad de las Islas Baleares* (Palma de Mallorca)

El objetivo del artículo es estudiar las prácticas alimentarias a través de las disposiciones de las reglas, la creación de modelos, los mandatos de los superiores provinciales y las prácticas cotidianas de una comunidad jesuita. De esta manera, se espera dar algunas respuestas a una serie de preguntas de carácter general a partir de un caso particular. ¿Cómo de impermeables eran las reglas, creencias y disposiciones en relación a la alimentación?, ¿cómo se transmitían las creencias, tabús y obligaciones relacionadas con la producción, transformación y consumo de alimentos?, ¿cómo se evaluaba su impacto? y ¿cuál era la realidad más allá de imágenes preconcebidas sobre el tema que se mueven entre unas reglas, supuestamente, draconianas y unas comunidades en las que, se cree, corrían el vino, el pan y el chocolate?<sup>1</sup> En definitiva, se trata de fijar elementos clave de la cultura alimentaria jesuita y de qué forma esta cultura se generalizó y fijó en marcos locales desde el pensamiento ignaciano. En este caso, el espacio elegido es el colegio

\* Miguel G. Garí Pallicer, doctor en Historia por la Universidad de las Islas Baleares, es miembro del Instituto de Estudios Hispánicos en la Modernidad de la misma universidad. Su tesis doctoral trató el abastecimiento de pan en la ciudad mediterránea. Sus últimos trabajos se han centrado en la vida cotidiana en el reino de Mallorca. El presente trabajo forma parte del proyecto de investigación PRD201817 titulado *Conflicto e identidad en el Reino de Mallorca (Siglos XIV-XVIII)* y financiado por la Dirección General de Política Universitaria e Investigación de la Consejería de Educación, Universidad e Investigación del Gobierno de las Islas Baleares.

1 La relación entre alimentación y religión aparece abordada en prácticamente la totalidad de trabajos sobre antropología, sociología o historia de la alimentación. Por ejemplo, Harris, *Good to eat*; Cruz, *Alimentación y cultura*; Poulain, *Sociologies de alimentation*; Beardsworth y Keil, *Sociology on the Menu*. Desde la historia de la alimentación, Albala, *Food in Early Modern Europe*; Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*; Quellier, *La table des français*; Montanari, *La chère et l'esprit* o Barnett, "Reforming Food and Eating in Protestant England".

jesuita de Montesión de Palma de Mallorca, entre su fundación en 1561 y el inicio del siglo XVIII.<sup>2</sup>

Para responder a estas cuestiones, es necesario tener en cuenta un enunciado fundamental: “La alimentación es un hecho social total”.<sup>3</sup> Por ello, al abordar este tema se debe tomar una perspectiva múltiple a través de fuentes de tipología diversa. El presente trabajo se articula a través de cuatro puntos: establecer qué era la cultura alimentaria de la Compañía y sus problemas, reproducir un modelo ideal local de comportamiento a través de la biografía y obras de san Alonso Rodríguez, figura central del colegio palmesano, aproximarnos a la dieta y productos consumidos mediante documentación económica y, finalmente, analizar las tensiones entre norma y práctica a través de las evaluaciones hechas por padres visitantes desde finales del siglo XVI hasta inicios del siglo XVIII. Esta diversidad de fuentes y temáticas responden, analizadas en conjunto, a un intento por unificar dos de las principales tendencias de la historia de la alimentación; por un lado, la integrada dentro de la historia cultural y, por otro, aquella tendencia vinculada a la historiometría y la historia económica.<sup>4</sup>

### **La Compañía y la alimentación**

Como ha demostrado Claudio Ferlan en trabajos recientes, la Compañía de Jesús contó con una guía para establecer una cultura alimentaria común a todos los jesuitas desde los propios escritos de san Ignacio recogidos, principalmente, en la tercera semana de los “Ejercicios espirituales”.<sup>5</sup> Las prescripciones ignacianas sobre alimentación variaron a lo largo de su vida. Así, basculó desde una postura influida por la importancia del ayuno y la abstinencia hacia otra más moderada en que la privación de alimentos se debía supeditar, coincidiendo con las sugerencias médicas, al bienestar corporal, permitiendo a la persona ejercer sus labores.<sup>6</sup> La visión

2 Sobre la historia de la compañía de Jesús en Mallorca ver: Munar, *Les ordes religioses*, 5-16 y Obrador, *450 años del Colegio de Montesión*.

3 Maus, *Essai sur le don*, 179. La idea aparece en Ferlan, “Food and Jesuits in the Early Modern Western World”, 233.

4 Sobre las tendencias en la historia de la alimentación véase Claflin, “Food among the Historians: Early Modern Europe”.

5 Ferlan, “La pericolosità degli eccessi”, 3-16; “Cibo sacro”, 183-214 y “Food and Jesuits in the Early Modern Western World”. Sobre la alimentación jesuita véase, también: Gentilcore, “The *Levitico*”; D’Ambrosio, “Il Cibo fra Regole e Bilanci”.

6 Ferlan, “La pericolosità degli eccessi”.

ignaciana se fue mezclando, a posteriori, con la cultura alimentaria postridentina hegemónica basada en la lucha contra el pecado de la gula a través de las prácticas de privación de alimentos.<sup>7</sup> La aparente contraposición de ambas culturas alimenticias sirvió a los críticos con la Compañía como argumento para censurar a la orden como harían, entre otros, Melchor Cano,<sup>8</sup> o el padre Mariana SJ.<sup>9</sup> Otras cuestiones que problematizaban la apuesta alimentaria ignaciana eran las peculiaridades de cada espacio geográfico que pondrían en relación a cada colegio con cocinas regionales específicas, las desviaciones personales y el gusto por la novedad en un periodo en el que se podía acceder a nuevos alimentos. Todo ello, en un momento de expansión en el que los jesuitas pudieron ir concentrando tierras y garantizando el acceso a alimentos en mayor cantidad.

Para evitar críticas y vicios, la Compañía dispuso de toda una serie de medidas para unificar criterios entre casas y evitar comportamientos heterodoxos. Los medios puestos en marcha fueron en un primer nivel, una mayor concreción sobre la cultura alimentaria jesuita a través de normativas generadas desde Roma por los generales y los comentarios sobre los comportamientos alimenticios en obras de alcance, como las de González Dávila SJ,<sup>10</sup> o interpretaciones sobre el dolor y el sufrimiento en la obra de san Ignacio.<sup>11</sup> Así, a lo largo de documentos normativos como las Constituciones o en reglas de algunos oficios específicos como el de cocinero, el refitolero o el despensero pero, también, en las de los superiores y los ministros, aparecen menciones pormenorizadas sobre la alimentación. En un segundo nivel, se pusieron en marcha

7 Quellier, *Gourmandise*; Nadeau, *Food Matters*, 138-61. Un ejemplo sobre las problemáticas de la idea de ayuno en la comunidad jesuita aparecen en los planes de conversión de la población China durante el siglo XVII. Meynard, "Could Chinese Vegetarians be Baptized?", 75-81.

8 Moreno Martínez, "Las sombras de la Compañía de Jesús en la España Moderna. Siglos XVI-XVII", 84-111.

9 Juan de Mariana SJ, \*1536 (Talavera de la Reina, España), SJ I.I.1554 (Alcalá de Henares, España), †16.XI.1624 (Toledo, España) (DHCJ III, 2506). Mariana, *Discurso de las cosas de la Compañía*, 600-03.

10 Gil González Dávila SJ, \*1532, (Segovia, España), SJ II.1551 (Alcalá de Henares, España), †15.I.1596 (Madrid, España) (DHCJ II, 1783).

11 González Dávila, *Pláticas del padre Gil González Dávila sobre las reglas de la Compañía de Jesús*; Laburu, *La salud corporal y San Ignacio de Loyola*; Coupeau, "Sufrimiento y espiritualidad ignaciana", 161-82.

toda una serie de mecanismos en los marcos regionales y locales. Los mecanismos generales que parecen haber funcionado para la fijación y control de una cultura alimentaria compartida serían los mismos que en la construcción del resto de aspectos definitorios de la orden: la movilidad de los padres y hermanos, el envío de visitadores provinciales, el intercambio de correspondencia entre colegios y la adopción de las normativas y decretos emanados desde el generalato o por las provincias. Todo este aparato normativo se ponía en conocimiento de cada colegio a través de lecturas comunales, de su utilización en sermones, de la lectura de las obras de san Ignacio y otros padres jesuitas o por la fijación de modelos a través de las vidas de santos o de personajes ilustres de la orden.<sup>12</sup> En definitiva, la cultura alimentaria propia de la orden se beneficiaría de los mismos canales de creación que el resto de elementos constitutivos de la cultura jesuita.

### **Fijación de una cultura alimentaria: san Alonso Rodríguez SJ (1531-1617)**

Una de las formas clásicas para la fijación y extensión de modelos de comportamiento entre los fieles eran las vidas de santos y de varones ilustres.<sup>13</sup> Son numerosos los casos de santos, medievales y modernos de quienes se destacan episodios relacionados con la alimentación que les hicieron merecedores de la santidad.<sup>14</sup> Así, en muchas hagiografías se explicitan las luchas de los santos contra el pecado de la gula a través de la realización de ayunos y abstinencias prolongadas, el seguimiento de dietas pobres con alimentos de poca consideración o en mal estado, el reparto de comida entre los necesitados o la multiplicación de alimentos para nutrir a los hambrientos. Estos *exempla* no faltan tampoco dentro de la comunidad jesuita. Ya en su propia autobiografía san Ignacio de Loyola comenta sus ayunos y abstinencias, algo que seguirá siendo destacado en el resto de biografías del santo azpeitiarra.<sup>15</sup> Por ejemplo, en la vida ignaciana escrita por el padre Ribadeneira SJ,<sup>16</sup> en 1583, aparecen diversos episodios de

12 Gómez Díez, "Espiritualidad ignaciana y primera historiografía jesuita", 572.

13 Aragüés, *Deus concionator: mundo predicado y retórica del exemplum en los Siglos de Oro*.

14 Desplat, *La cuisine du Diable*, 264-72; Quellier, *Gourmandise*.

15 Ferlan, "La pericolosità degli eccessi", 10.

16 Pedro de Ribadeneira SJ, \*1.XI.1527 (Toledo, España), SJ, 8.XII.1553 (Roma, Italia), †22.IX.1611 (Madrid, España) (DHCJ IV, 3345).

ayunos prolongados y los efectos provocados en su salud y virtud mostrando su humildad respecto al mundo y al Señor.<sup>17</sup> Más allá de la propia figura del fundador de la orden, la Compañía siguió fijando modelos de comportamiento a través de las vidas de otros miembros ilustres y que se ajustan a la necesidad de la orden de mantener su identidad a pesar de su dispersión por todo el globo.<sup>18</sup> El ejemplo paradigmático de este tipo de obras son los escritos del padre Juan Eusebio Nieremberg SJ,<sup>19</sup> como las *Ideas de virtud en algunos claros varones de la Compañía de Jesús para los religiosos della* o las *Vidas exemplares y venerables memorias de algunos claros varones de la Compañía de Jesús* de 1643.<sup>20</sup> En diferentes grados, todos los biografiados tienen algún episodio relacionado con la alimentación. Por ejemplo, algunos de los primeros compañeros de san Ignacio, como Pedro Fabro SJ,<sup>21</sup> o el P. Láinez SJ,<sup>22</sup> empezaron a ayunar o extremaron sus abstinencias tras ver el ejemplo ignaciano. De casi todos los padres biografiados el autor destaca que siempre cumplían los ayunos ordinarios o que, incluso, los prolongaban. Otros casos destacados se caracterizaron por hacer largos ayunos para dar ejemplo en comunidades en que había una fuerte presencia luterana como en el caso del P. Silvestre Landino SJ en Campo Reggio,<sup>23</sup> que comía el peor pan y hacía ayunos de larga duración,<sup>24</sup> o en provincias asiáticas y americanas como el caso del provincial de la India, Gonçalo de Silveira SJ,<sup>25</sup> o Diego de Torres SJ,<sup>26</sup> en

17 Ribadeneira, *Vida de Ignacio de Loyola*, 32, 240.

18 Gómez, "Espiritualidad ignaciana y primera historiografía jesuita", 572.

19 Juan Eusebio Nieremberg SJ, \*9.IX.1595 (Madrid, España), SJ 31.III.1614 (Salamanca, España), † 2.A.1658 (Madrid, España). (DHCJ III, 2819).

20 Nieremberg, *Ideas de virtud*.

21 Nieremberg, *Ideas de virtud*, 2-3. Pierre Fabro SJ, \*13.VIII.1506 (Villaret, Francia), SJ 30.III.1534 (París, Francia), †1.A.1546 (Roma, Italia) (DHCJ II, 1369).

22 Nieremberg, *Ideas de virtud*, 198. Diego Láinez SJ, \*1512 (Almazán, España), SJ 1537 (Roma, Italia), † 19.I.1565 (Roma, Italia). (DHCJ II, 1601-605).

23 Silvestro Landino SJ, \*c.1503 (Malgrate, Italia), SJ 1544 (Roma, Italia), † 3.V.1554 (Bastia, Francia). (DHCJ III, 2277).

24 Nieremberg, *Ideas de virtud*, 86.

25 Gonçalo de Silveira SJ, \*23. II.1526 (Portugal), SJ 1545 Coimbra (Portugal), † 15.III.1561 (Mozambique) (DHCJ IV, 3576).

26 Diego de Torres SJ, \*1551 (Villalpando, España). SJ 1580 (Sevilla, España), †8.VIII.1638 (Sucre, Bolivia) (DHCJ IV, 3824).

Lima.<sup>27</sup> El P. Nieremberg SJ destaca también en las vidas de esos padres ilustres algunos casos en que se dedicaron a hacer servicios a la comunidad trabajando las cocinas, yendo a buscar agua o sirviendo las mesas como el mártir de Sinaloa, P. Manuel Martines SJ,<sup>28</sup> el P. Juan Sebastián Parricio SJ,<sup>29</sup> provincial del Perú,<sup>30</sup> o el hermano Íñigo de Mendoza, hijo del marqués de Mondéjar.<sup>31</sup> Tampoco faltan casos de padres consagrados que realizan penitencias en los refectorios como, por ejemplo, el hermano Francesco Gaetano y Moncada SJ,<sup>32</sup> siciliano, que cada viernes vestía con ropas viejas, acusándose de sus culpas, besando los pies a todos, comiendo en el suelo y pidiendo la comida como si se tratara de limosna.<sup>33</sup> El P. Nieremberg SJ destaca entre los trabajos deseables dentro de la comunidad toda una serie de ellos relacionados con la alimentación, tanto en lo relativo a las dietas como con su cocinado y servicio o el ejercicio de penitencias en el refectorio y que, por lo tanto, debían ser imitados por todos los miembros de la orden. Todos estos modelos, se han de integrar dentro de la importancia otorgada a la alimentación como prueba del seguimiento y aceptación de las prescripciones generales del catolicismo.<sup>34</sup> Así, estas imágenes y las prescripciones normativas tenían, también, el propósito de demostrar a los críticos, externos e internos, la integridad de la Compañía y justificar su posición en el mundo católico.<sup>35</sup> Por lo menos desde 1675, había copias de varios volúmenes de la obra “Varones ilustres” del padre Nieremberg en la biblioteca de Montesión.<sup>36</sup>

Además, para la época estudiada, el colegio palmesano contó,

27 Nieremberg, *Vidas exemplares*, 686.

28 Nieremberg, *Vidas exemplares*, 87. Manuel Martines/Martins SJ, \*1600 (Tavira, Portugal), SJ 1620 (Tepotzotlán, México), † 1.F. 1632 (Santa María de Varohios, México) (DHCJ III, 2524).

29 Juan Sebastián Parricio o de la Parra SJ, \*VI.1536 (Daroca, España), SJ VIII.1566 (Alcalá de Henares, España), † 21.V.1622 (Lima, Perú).

30 Nieremberg, *Vidas exemplares*, 118-22.

31 Nieremberg, *Vidas exemplares*, 680.

32 Francesco Gaetano Moncada, SJ \*11.XI.1569 (Sortino, Italia), SJ 1590 (Mesina, Italia), † 20.VIII.1601 (Mesina, Italia).

33 Nieremberg, *Vidas exemplares*, 53.

34 Kissane, *Food, Religion and Communities in Early Modern Europe*.

35 Vid. notas 7 y 8.

36 Palma de Mallorca, Archivo del Reino de Mallorca (ARM), *Clero* 432, sf.

también, con un caso de varón ilustre con la vida ejemplar del hermano Alonso Rodríguez SJ,<sup>37</sup> declarado santo en 1885.<sup>38</sup> San Alonso Rodríguez nació en Segovia y vivió buena parte de su vida como fabricante y mercader de paños. Tras enviudar ingresó en la Orden jesuita como hermano coadjutor, y, tras pasar por Valencia, llegó a Mallorca en 1570 donde ejerció como portero de Montesión hasta su fallecimiento. En vida ya fue considerado como modelo del comportamiento ideal del jesuita y persona santa. Por ejemplo, tras su muerte, el virrey, los miembros de la Real Audiencia, los canónigos y algunos caballeros acudieron a besarle los pies.<sup>39</sup> Esta imagen se trató de mantener y fomentar tras el deceso. La orden divulgó sus escritos y preservó su celda y bienes, iniciando el proceso de beatificación y su nombramiento como patrono de Palma.<sup>40</sup> A través de su biografía, iniciada por el propio Rodríguez pero continuada por el padre rector de Montesión, y, también, a través de su obra “Caminos espirituales” (1617) se pueden apreciar algunas prácticas alimenticias y toda una serie de consejos de dietética y de comportamiento en el refectorio.<sup>41</sup> De san Alonso Rodríguez se ha destacado siempre su humildad y su capacidad de, a través de esa misma característica, la fe y la mortificación, de poder contactar con la divinidad. Junto a los casos de revelaciones y contacto especial con Dios y la Virgen se le va a presentar como ejemplo concreto del comportamiento que se debe mantener en el colegio. Para ello, entre los pasajes de su biografía se van a destacar hechos concretos que demuestran su modestia y rectitud en el cumplimiento de los votos, muchos de estos capítulos están relacionados con la alimentación. La forma en que san Alonso sigue las indicaciones de los ejercicios ignacianos se muestra en sus ayunos, sus prescripciones alimentarias, su trabajo en la cocina y en el refectorio o en una serie de anécdotas relacionadas con la comida que elevan al portero a la condición de santo. Analizando los escritos de san Alonso encontramos muchos pasajes que tratan sobre la necesidad de la mortificación corporal que, en el caso de

37 Alonso Rodríguez SJ, \*25.VI.1533 (Segovia, España), SJ 5.VIII.1571 (Valencia, España), †31.X.1617 (Palma de Mallorca, España) (DHCJ IV, 3393).

38 Roig, *Alonso Rodríguez. El santo de Montesión*.

39 Domínguez Ortiz, *Las clases privilegiadas en la España del Antiguo Régimen*, 401.

40 Su beatificación se produjo en 1825. Fue nombrado patrón de Palma en 1632.

41 Rodríguez, *Obras espirituales del beato Alonso Rodríguez, coadjutor temporal de la Compañía de Jesús*.

la alimentación, resume con esta frase: “Y de lo necesario el cuerpo siempre escoja lo más vil y bajo, huyendo de lo más precioso y gustoso y sabroso, venciénzose con pelea hasta que lo que le sabía mal, le sepa bien y lo que le sabía bien le sepa mal, como los regalos y honras”.

La cultura alimentaria del santo, que es una idealización de la cultura alimentaria jesuítica y católica, se desarrolla en el Capítulo IV, titulado “De la discreción que el hombre ha de tener en las acciones corporales” del Tratado XIII llamado “De los varones perfectos” en su obra “Camino espiritual”. En este capítulo aparece el apartado “De la guarda que ha de tener consigo en el comer”, donde el santo recoge prescripciones dietéticas, actividades relacionadas con la cocina y el servicio de comensales y normas de comportamiento en el refectorio.<sup>42</sup> En todo momento, san Alonso vincula el acto de comer con la religiosidad, para él toda la comida se ha de hacer bajo el cuidado divino. El ideal de san Alonso de cómo debe ser el consumo de alimentos coincide con el ignaciano en el mantenimiento de la prudencia, la modestia y la moderación. Aunque, al contrario que el san Ignacio de los “Ejercicios Espirituales” y otros textos sí hace especial referencia a la penitencia.<sup>43</sup> La mortificación que predica San Alonso a lo largo de todo el texto se vincula con la humildad, el voto de pobreza y la oración permanente como elementos que permiten la superación de la naturaleza vil del hombre. Por ello, san Alonso considera el hecho de comer, como necesario y que puede resultar del agrado del hombre y una oportunidad para la oración y la mortificación. Se trata de una acción cotidiana que permite alejarse del pecado, alcanzando así, con un trabajo diario, la virtud y, por ende, el agrado de Dios.<sup>44</sup> En este punto da toda una serie de pautas prácticas para mantener la compostura y la modestia que han de presidir los actos de todos los miembros de la orden. Sobre el modo de comportarse en la mesa el santo portero recuerda cuestiones de decoro acerca de cómo comer y de cómo comportarse con los demás comensales presentes en el refectorio. Para san Alonso, el jesuita en el refectorio no debe comenzar a comer el primero ni acabar el último, tampoco debe disfrutar de las comidas, por lo que no puede comer del mejor pan y debe dejar en el plato los

42 Rodríguez, *Obras espirituales del beato Alonso Rodríguez*, 696-98.

43 Ferlan, “La periculosità degli eccessi”.

44 Rodríguez, *Obras espirituales del beato Alonso Rodríguez*, 538.



bocados más apetitosos y, al acabar, se ha de recoger, pareciendo que, en lugar de en el refectorio había estado orando. Junto a estas actitudes debe mantener las buenas maneras para lo que da consejos prácticos. Entre otras recomendaciones menciona comer en silencio, sin romperlo siquiera para pedir algo, sin reírse en ningún momento, se ha de sentar recto sin cruzar las piernas y con los codos fuera de la mesa, no hacer sopas en las escudillas o no lamerse los dedos. En definitiva, asume la moderación, la modestia, la mortificación y la búsqueda de la virtud típicas del cristianismo de su época.

Un último aspecto destacable de la relación entre la alimentación y san Alonso es el de toda una serie de episodios vitales que aparecen en su "Biografía" (1617) y que confirmarían en la práctica todo lo que había expuesto en los escritos de su pensamiento. En el texto, aparecen continuas menciones a sus quehaceres y hábitos diarios como sus trabajos en las cocinas, el refectorio o el pozo o las oraciones en el refectorio que, en ocasiones, acababa con lágrimas.<sup>45</sup> Junto a estos episodios cotidianos, hay toda una serie de historias, en apariencia anecdóticas, que debieron tener en su momento mucho predicamento, ya que eran conocidas tanto por la comunidad jesuita como por la población de la ciudad y tuvieron un puesto destacado en su biografía y en trabajos posteriores sobre su vida.<sup>46</sup> Entre estas, hay algunas en las que san Alonso se niega a ingerir alimentos, impide que se le cuide y alimente en la enfermedad o en los que, voluntariamente y sin hacer demostración de ello, consumía alimentos desagradables para su gusto o en mal estado.

Se trata, sin embargo, de una relación con la alimentación que habría sobrepasado los límites de las disposiciones ignacianas y se relacionaría en mayor medida con una parte de la cultura alimentaria tridentina representada por otras órdenes y reformas como las de los recoletos o descalzos, que tenía un mayor componente ascético y penitencial.<sup>47</sup> La alimentación cotidiana de la mayor parte de la comunidad se derivaba de una mezcla de los ejemplos de las hagiografías, de relatos de vidas de varones ilustres, de las palabras de san Ignacio en la tercera semana de los ejercicios espirituales y de las normativas y reglas específicas. Además de

45 Száraz, "Tears and Weeping on Jesuit Missions on Seventeenth-Century Italy".

46 Se recogen en: Roig, *Alonso Rodríguez. El santo de Montesión*, 1981.

47 Pujana, *La reforma de los trinitarios durante el reinado de Felipe II*, 352-58.

este componente intelectual, para conocer la práctica alimentaria del colegio y contestar a una de las cuestiones iniciales: ¿qué se comía en el colegio? se debe descender al nivel de la práctica cotidiana.

### **La alimentación cotidiana: la documentación económica**

Para tener una visión más completa que permita reconstruir la alimentación cotidiana en un colegio, es decir, pasar del qué se debía comer al qué se comía, se han de tener en cuenta cuestiones como la economía, las tradiciones gastronómicas locales o la disponibilidad de productos alimenticios en el territorio en el que se asentaba la comunidad.<sup>48</sup> Los alimentos consumidos eran fruto de unas ideas pero también de una cultura material donde se entremezclan política económica, prácticas agrícolas, relaciones sociales o la gestión y evolución del patrimonio inmueble. Estas cuestiones se reflejan en la documentación en las contabilidades que registran ingresos de alimentos y la gestión de las explotaciones rurales.<sup>49</sup> Se trata de una documentación compleja porque no siempre se consignaban todos los ingresos y gastos, porque los conceptos no aparecen unificados o porque esos criterios no son uniformes para todo el periodo, lo que dificulta la lectura diacrónica.<sup>50</sup> A pesar de ello, pueden aportar algunas conclusiones útiles sobre el acceso a los alimentos de la casa, pudiendo trazar, entre otras cuestiones, los tipos de productos, su origen, su importancia en el presupuesto o el aliciente para plantar determinados cultivos en las tierras propiedad del colegio. En primer lugar, conviene tener una visión panorámica sobre los gastos destinados a alimentos (Cuadro 1). Para ello, hemos tomado algunos ejemplos de los libros de contabilidades conservados que, desgraciadamente, no están completos, ya que faltan todos los libros de gastos entre 1615 y 1690. A pesar de ello, tomar algunos casos de los libros conservados puede ayudar a sacar conclusiones de interés que cuantifiquen y sitúen la dieta de estos jesuitas.

48 Gentilcore, "The Levítico", 98.

49 Catalán Izquierdo, *Las cosas del comer*, 2019.

50 Drumond Braga, *Sabores & Segredos*, 25-9.

<b>Grupo</b>	<b>1588-1596</b>	<b>1603-1611</b>	<b>1693-1715</b>
Carne	69	24	55
Cereales	161	61	18
Pescado	8	1	2
Aceite	38	38	9
Legumbres	5	3	4
Alcohol	4	9	9
Verduras y hortalizas	6	1	0
Lácteos	13	19	4
Frutas	21	20	6
Frutos secos	26	10	20
Personal	65	73	91
Saborizantes	37	16	6
Dulces	11	18	18
Alimentos para animales	5	15	3
Bebida	0	0	9
Total	469	308	254

**Cuadro 1**

Número de gastos relacionados con la alimentación en el Colegio de Montesión (1588-1715)

(Elaboración propia a partir de ARM, Clero 1525, 1651 y 401)

El cuadro anterior contabiliza el número de pagos destinados a diferentes grupos de gastos dedicados a la alimentación y no a la cantidad de dinero destinado a cada grupo. En primer lugar, se especifican cuáles fueron los principales gastos. Entre 1588 y 1596 los jesuitas del colegio, que hacía ya veinte años que estaba en funcionamiento, destinaron la mayor parte de compras a cereales de distintos tipos que, además, se complementaban en ese mismo momento, con grandes cantidades de trigo recibidas como limosnas. Por ejemplo, entre 1596 y 1599 recibieron noventa y seis donativos de trigo, equivalentes a más de doscientas treinta y dos cuarteras (cerca de 16.614 litros), y treinta y seis donativos de candeal, trigo de mayor calidad, que supusieron el ingreso de sesenta y seis cuarteras (4.646 litros).<sup>51</sup> En los periodos 1603-11 y 1693-1715 la mayor parte de pagos se hicieron para pagar a distintas personas que proveían de alimentos a la casa o trabajaban en su adquisición y transformación como compradores, horneros, molineros, cribadores, pastores y otros asalariados. En esta visión diacrónica también destaca el descenso en compras de productos típicos de cualquier dieta mediterránea y que era, como en el caso de conventos y monasterios de otras órdenes, la practicada por los jesuitas. Se comprueba cómo descendieron las compras de fruta, verdura, frutos secos, lácteos y legumbres. La explicación a estos descensos, como, también, el de los cereales, se encuentra en la adquisición y cultivo de tierras propias.<sup>52</sup> Al cambiar el siglo, la posición de la orden en la isla había mejorado al conseguir más devociones entre las élites y el pueblo palmesano a través de la labor educativa, la fundación de congregaciones y cofradías, predicaciones, misiones o las confesiones. También, a principios del siglo XVII coincidieron en el mismo momento una serie de padres que tuvieron gran fama en la ciudad como el ya mencionado san Alonso Rodríguez, los rectores Bartomeu

51 ARM, *Clero* 409, ff. 1r-27r. La equivalencia entre cuarteras y litros es de 70,4 litros igual a 1 cuartera. Tomamos la referencia de Sevillano, "Pesas y medidas en Mallorca desde el siglo XIII al XIX", 75.

52 El cultivo de tierras, huertos y jardines, además de fuente de alimentos, funcionaba en los colegios jesuitas como una notable fuente de recursos y, también, como un elemento que participaba en la educación de la comunidad. Davidson, "The Jesuit Garden", 86.

Coch SJ<sup>53</sup> y Mateu Borrassà SJ,<sup>54</sup> o los misioneros y mártires Jeroni Moranta SJ,<sup>55</sup> Bernat Reus SJ<sup>56</sup> y Diego Saura SJ,<sup>57</sup> además del paso por la ciudad de jesuitas fundamentales en la construcción de la orden: el mallorquín P. Nadal SJ<sup>58</sup> y san Pedro Claver SJ.<sup>59</sup>

La buena consideración de los jesuitas conllevó el aumento de devociones, rentas y donativos, facilitando el acceso a bienes inmuebles, urbanos y rústicos. Como resultado, desde finales del siglo XVI el colegio fue creando un importante patrimonio inmueble de rafaes y huertos situados, en su mayoría, en el entorno rural de la ciudad.<sup>60</sup> Entre 1583 y 1620 el colegio adquirió cuatro rafaes, huertos y casas en alodio propio (cuadro 2), a las que hay que sumar otras compras del dominio útil de otras tierras como La Estornina en 1586 o el rafal de Son Ferrá, comprado por fragmentos entre 1598 y 1610,<sup>61</sup> el Huerto de Moranta intramuros en 1626, Son Bosquet o La Torre en Palma, una pieza olivarera en la sierra, cerca de Biniaraix, y otras piezas de tierra de menor tamaño. La orden conservó casi todas estas tierras e, incluso, las amplió hasta la expulsión de 1767.<sup>62</sup>

53 Bartomeu Coch, SJ, \* 1526 (Inca, España), † 22.VII.1587 (Palma de Mallorca, España).

54 Mateu Borrassà SJ, \*17.VIII.1531 (Palma de Mallorca, España), SJ 1562 (Gandía, España), †2.VIII.1607 (Palma de Mallorca, España).

55 Jeroni Moranta SJ, \*1574 (Palma de Mallorca, España), SJ 2.VII.1595 (Zaragoza, España), † 17.XI.1616 (San Ignacio de Zape, México) (*DHCJ* III, 2739).

56 Bernat Reus SJ, \*1601 (Palma de Mallorca, España), SJ 25.VIII.1625 (Lima, Perú), † 17.VIII.1629 (La Paz, Bolivia) (*DHCJ* IV, 3338).

57 Diego Saura SJ, \* 1598 (Alaior, España), SJ 6.VI.1615 (Tarragona, España), † 10.VII.1631 (Manila, Filipinas).

58 Jerónimo Nadal SJ, \*1.VIII.1507 (Palma de Mallorca, España), SJ 29.N.1545 (Roma, Italia), †3.A.1580 (Roma, Italia) (*DHCJ* III, 2793).

59 Munar, *Les ordes religioses*, 13-16. San Pedro Claver SJ, \*26. I. 1580 (Verdú, España), SJ 7.VIII.1602 (Tarragona, España), † 8.S.1654 (Cartagena, Colombia) (*DHCJ* I, 823).

60 Se trata de una estrategia compartida por el clero en muchos lugares. Por ejemplo: Carpio Elías, "Gestión del patrimonio agrícola eclesiástico", 493-502; López Martínez, "El patrimonio rústico de los jesuitas en España", 929-30.

61 El 21 de agosto de 1598 el colegio compró una primera parte de la finca a Damià Ferrà. ARM, *Clero* 428, f. 207r.

62 Galmés, "Extrañamiento y ocupación de bienes de los jesuitas", 23.

Año*	Propiedad	Tipo de propiedad	Adquisición
1583	Son Puigdorfila o N <sup>a</sup> Señora	Rafal	Compra
1601	Hort de Sant Joan, antes Son Mulet	Rafal	Compra
1618	Son Bosch	Rafal	Donación
1619	Propiedad en el término de la ciudad	Casa y molino	Sentencia
1653	Capocorb	Posesión	Compra
1708	Son Llull	Rafal	Compra
1726	Son Jordi Mas en Montuiri	Rafal	Compra

### Cuadro 2

Propiedades en dominio directo del Colegio de Montesión (1726)  
a partir de ARM, ECR 1152, ff. 186 y ss

\* adquisición

Las nuevas propiedades adquiridas por la orden, explican, también, el incremento de los gastos en comida para animales con el fin de engordar cerdos y carneros y alimentar bestias de tiro. A través de las contabilidades de las explotaciones agrarias y de otros documentos como los ingresos, se observa que, efectivamente, el principal interés del cultivo de esas tierras fue plantar cereales, vid, árboles frutales, leguminosas y hortalizas. Así, por ejemplo, entre 1637 y 1650 los principales frutos cosechados fueron trigo, candeal, cebada y avena pero también, aparecen menciones a extracción de aceite, algarrobas, almendras, habas y uvas.<sup>63</sup> Además, el colegio vendió otros productos que no aparecen en los listados de cosechas como alcaparras, espinacas, brevas, rábanos, guisantes o granadas, lo que es un indicativo de otros productos cosechados en las fincas de los jesuitas. El autoabastecimiento, sin olvidar la aportación de la recepción de limosnas y de rentas en

63 ARM, Clero 1742. Las tierras mencionadas son El Rafal, La Tanca del pou, La Estornina, el Huerto de Sant Joan, y los predios de Son Bosch y Son Bosquet.

especie,<sup>64</sup> acabó desplazando a las compras de toda esta serie de productos básicos de la dieta cotidiana. Tal era la importancia de la cosechas para la alimentación interna y la economía doméstica que los jesuitas mantuvieron un pleito contra la autoridad real entre 1603 y 1627 para tratar de exentarse del pago de los diezmos sobre el trigo, la vid y la hortaliza que cultivaban.<sup>65</sup> El pleito acabaría siendo juzgado y sentenciado por el Consejo Supremo de la Corona de Aragón en la corte.<sup>66</sup> Mucho después, en 1647, el cabildo catedralicio se quejaba a la corte de que las compras de tierras de los jesuitas eran un perjuicio para las otras órdenes y, también, para el presupuesto de la catedral, del obispado y del real patrimonio por, la pretensión que tenían de no pagar diezmos de los frutos.<sup>67</sup> También, en determinadas épocas la Compañía continuó solicitando al obispo poder pedir limosnas en los pueblos para complementar las cosechas obtenidas. Por ejemplo, a principios de 1613 varios padres fueron a los pueblos que producían aceite y consiguieron el suficiente para garantizar su abasto durante un año.<sup>68</sup> En definitiva, la captación de alimentos de las propias tierras y otras aportaciones, así como su venta, permitían cumplir con las órdenes de ahorro económico emitidas por los padres generales.<sup>69</sup> Este ahorro parece claro al revisar el número de compras hechas y el gran descenso de operaciones que hubo entre finales del siglo XVI y el inicio del siglo XVIII.<sup>70</sup> Así, en algunas visitas provinciales entre 1695 y 1715 los padres atestiguaron este éxito cifrando las reservas y excedentes alimentarios del colegio (Cuadro 3). Incluso

64 Entre los ingresos de la orden entre 1617 y 1649 aparecen varios pagos de rentas censales y alquileres de inmuebles urbanos y rústicos en especies, incluyendo frutas, gallinas y trigo. ARM, *Clero* 1767.

65 Los problemas derivados del pago de diezmos era una problemática general durante toda la Época Moderna afectando a todas las órdenes religiosas. Jouanen, *Historia de la Compañía de Jesús en la Antigua Provincia de Quito*, 214.

66 Madrid, Archivo Histórico Nacional (AHN), *Consejos* 37052. Entre los principales argumentos de los jesuitas para defender su posición estaban la tradición, el acuerdo con algunos procuradores reales y fiscales del real patrimonio, un breve de Gregorio XIII del 1 de enero de 1578 y los testimonios de braceros y arrendadores de sus tierras.

67 Barcelona, Archivo de la Corona de Aragón (ACA), *Consejo de Aragón, Legajos* 1008, sf.

68 Obrador, *450 años de historia del Colegio de Montesión*, 310.

69 Ferlan, "Food and Jesuits in the Early Modern Western World", 237-38.

70 A partir de datos del cuadro 1.

en un momento de escasez como la Guerra de Sucesión los jesuitas pudieron asegurarse un sustento básico de, por lo menos, trigo, vino y frutos secos, por periodos largos, llegando a vender grandes cantidades de trigo común, candeal, hortalizas, almendras, aceite, vino, aguardiente, habas y lana. Así, entre 1693 y 1715 las ventas de esos productos y de otros como carneros, gallinas, sebo y cebada supusieron para los jesuitas ingresos superiores a 22.600 libras, una cantidad nada desdeñable.<sup>71</sup>

Año	Trigo	Aceite	Queso	Vino	Almendras
1695	Hasta la cosecha	Un año	Un año	6 meses	Sin datos
1699	Para vender	Hasta la cosecha	Un año	6 meses	Sin datos
1703	1 año	Hasta la cosecha	Falta	6 meses	Para vender
1715	Hasta la cosecha	Sin datos	Sin datos	Un año	Para vender

### Cuadro 3.

Estado de las reservas del Colegio de Montesión (1695-1715)  
A partir de ARM, *Clero* 401

Otra de las cuestiones que muestran las contabilidades es un cierto cambio en el gusto, común al de la cultura gastronómica del sur de Europa, entre una alimentación marcada por las especias y saborizantes de tradición medieval, y otra más interesada por el dulce, influenciado por la facilitación del acceso al azúcar.<sup>72</sup> De una lista de la compra que había incluido a finales del siglo XVI sal, azafrán, pimienta, canela, clavo o jengibre se pasó a otra, entre 1693 y 1715 donde únicamente se contabilizan compras de azafrán. En el caso de los dulces, a la miel, azúcar, calabazate y confitura consumidos a finales del siglo XVI se fueron añadiendo con el tiempo compras de productos elaborados como turrones, confites, barquillos, membrillo dulce o antojos, que se adquirirían en festividades y actos especiales.

El caso de cuatro productos básicos como el aceite, el vino, la

71 ARM, *Clero* 425.

72 Pérez Samper, *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*.



carne y el pescado requiere algunos comentarios adicionales. En primer lugar trataremos sobre el aceite. Las compras de este producto básico, tanto para la alimentación como para otros usos como iluminación o para exportación, descendieron de forma notable a lo largo del siglo XVII, lo que se explica, también, por el cultivo en tierras del colegio, como las que poseían en Biniaraix en la sierra de Tramuntana al norte de la isla y zona olivarera, y por donativos de particulares. El vino, producto del que se ocuparon muchas reglas monásticas y conventuales y que solía provocar problemas en las comunidades,<sup>73</sup> no aparece como un producto del que se hicieran muchas compras. En este caso se comprueba a través de la documentación como el convento también trató de ser autosuficiente en este producto de consumo diario. Por ejemplo, desde mediados del siglo XVII aparecen diversos pagos para la plantación de viñas.<sup>74</sup> Esto mismo se detecta entre los documentos que han servido para elaborar el cuadro 1. Así, entre las compras dedicadas a alcohol entre 1603 y 1611 aparecen compras de vino, vino nuevo y de vino importado de Peñíscola, mientras que, entre 1693 y 1715, se hizo únicamente una compra de vino y el resto de gastos se derivaron de trabajos para la vendimia. En el consumo de alcohol aparece, también, entre 1588 y 1611 la zarzaparrilla para, a finales del siglo XVII, ser el vino la única bebida alcohólica comprada, aunque, en otros documentos se menciona el aguardiente. El consumo de carne, también, era un aspecto conflictivo en las prescripciones regulares de las órdenes conventuales, especialmente, en lo referente a su consumo en ayunos y abstinencias.<sup>75</sup> En general, el acceso a la carne en la isla de Mallorca fue un problema debido a su escasez. Los jesuitas, como ya habían hecho con el resto de productos intentaron criar ganado en sus tierras, aceptaron gallinas como pago de rentas y compraban algunos cerdos cada año con los que asegurarse carne y embutidos. La cría del ganado era siempre un problema, ya que se tenían que calcular los costes, tener las suficientes tierras sin cultivar o contratar pastores y a otros trabajadores, a esto se unió que, desde finales del siglo XVI se fueron reproduciendo epidemias

73 Por ejemplo, en este contexto fue problemático el alto consumo de vino en el convento trinitario de Palma. Garí, "Normas y usos cotidianos en el convento trinitario de Sant Esperit", 412-15. Sobre el vino y la orden jesuita véase Benocci, "I Gesuiti nella vigna".

74 ARM, *Clero* 432, sf.

75 Grumett y Muers, *Theology on the Menu*.

que diezmaban los ganados. A pesar de todo ello, el colegio sí mantuvo cabezas de ganado, principalmente, caprino y, en menor medida, ovino, aunque no es posible saber en qué porcentaje estos animales se compraron para proveer de carne al colegio o para obtener lanas, cueros y otros materiales de origen animal. También, destaca a finales del siglo XVII la capacidad que tenía el convento de vender caballos, asnos y mulos.<sup>76</sup> Por último, sobre el consumo de pescado, basándonos en los datos recopilados por el momento, cabría añadir que hay un descenso de su consumo.<sup>77</sup> Así, se pasarían de las compras de sardinas, alachas y pescado salado, que fueron pagadas en diversos momentos del año, a compras marginales de abadejo y jarrillo. Estas adquisiciones se efectuaban en febrero y marzo, coincidiendo con la cuaresma.

Un último aspecto que aparece en las contabilidades son los casos de importación de algunos alimentos. Así, ante la falta de productos básicos en la isla, el convento compraba trigo o cera.<sup>78</sup> El convento participaba, también, de un comercio interno entre colegios jesuitas del entorno. En este intercambio el colegio palmesano enviaba productos producidos en Mallorca, como mantas, estameñas, queso o aceite y recibía consumibles de otros territorios. Por ejemplo, entre 1646 y 1647 el reverendo Bartomeu Sitjar, de paso por Génova, envió a Palma almendras, telas y papel.<sup>79</sup> Este comercio podía adquirir la forma de intercambio. Entre 1616 y 1617 Montesión envió al colegio jesuita de Perpiñán aceite por el valor del hierro que les había remitido.<sup>80</sup>

Por el momento, no se ha podido acceder a datos seriados de gasto por persona, salvo para un año, 1622. El gasto en alimentación por cada uno de los cuarenta sujetos que habitaban el convento era de 54 libras, 19 sueldos anuales.<sup>81</sup>

En conclusión, a través de estos datos cuantitativos, podemos

76 ARM, *Clero* 425.

77 En otros territorios de la Monarquía, también, hubo ese descenso achacado al incremento de los impuestos sobre su compra-venta. Mateos Royo, "Municipio y mercado en el Aragón Moderno", 13-26.

78 ARM, *Clero* 4521, sf. Por ejemplo, en 1643 pagaron los gastos de derechos de saca, pesaje, descarga y transporte de trigo desde Sicilia. Ese año, también, compraron cera de Argel para la sacristía.

79 ARM, *Clero* 4521, sf.

80 ARM, *Clero* 4521, sf.

81 Obrador, *450 años de historia del Colegio de Montesión*, 332.

observar que tras los primeros veinte años de existencia del colegio la adquisición de tierras por vía de legados piadosos y de compras permitió a la comunidad jesuita ser casi autosuficiente en la obtención de alimentos básicos de una dieta mediterránea.

### **La evaluación de la alimentación en el Colegio de Montesión: las visitas provinciales**

Una vez presentados los ideales y normativas de cómo debía comerse y la práctica de qué alimentos se comían, se aborda, a través de las visitas provinciales, cómo se comía. Al contrario que otros instrumentos de evaluación y control de la actividad política y religiosa, como las visitas reales<sup>82</sup>, las visitas universitarias<sup>83</sup> o las visitas pastorales episcopales,<sup>84</sup> las visitas provinciales de los órdenes masculinos son una tipología documental que sólo ha sido utilizada excepcionalmente por los historiadores.<sup>85</sup> Se trata de una documentación especialmente útil para tratar las contradicciones entre la normativa, los ideales y las prácticas. Se conservan dos copias de las visitas provinciales a los colegios de Mallorca del siglo XVII y parte del XVIII, una en el archivo jesuita en Roma y otra en el Archivo Histórico Nacional en Madrid, donde, también, se conserva una copia de las visitas del siglo XVI. Entre 1566 y 1715 se realizaron cuarenta y seis visitas al colegio. En estos documentos se recogen los informes de los visitadores, que durante buena parte de los siglos XVI y XVII fueron realizados por los propios provinciales, como parte de las acciones para el control y cuidado de las comunidades y de los jesuitas de la provincia. Entre las informaciones aparecen continuas menciones a la cultura alimentaria del convento. Los visitadores evaluaban el cumplimiento de las disposiciones ignacianas y generales sobre dietas o comportamientos en la cocina y el refectorio, entre otras cuestiones, a través de su estancia en el colegio y de la realización de pesquisas entre la comunidad y los habitantes de la ciudad. Por lo tanto, una vez conocidas la ideología alimentaria y los productos concretos a los que tenían acceso, es posible, también, analizar

82 Actualmente, las visitas encargadas por el rey están siendo objeto de análisis por los historiadores. Andújar, Feros y Ponce, *Corrupción y mecanismos de control*.

83 Gómez García, "La facultad de teología de la Universidad de Alcalá", 439-54.

84 Zaballa y Ugalde, "La primera parte de la Visita general de Francisco Aguiar".

85 Por ejemplo, en Carnicero, *Un viaje a los refectorios jesuíticos*, 219-23, o Barrabino, *Memoriales de los provinciales a los domicilios de Córdoba*.

a través de una fuente cualitativa la realidad de la obtención, producción y consumo de alimentos, consiguiendo de esta manera una visión más global de la cultura de la alimentación jesuita.<sup>86</sup>

### **Control del acceso, transformación y tipología de los productos**

Un primer conjunto de cuestiones de las que se preocuparon los visitadores se relacionan con los productos. En este bloque entrarían aquellos aspectos que tratan de las formas de adquisición, transformación, así como de la calidad y tipología de los alimentos. Cronológicamente, la primera gran preocupación entre los visitadores relacionada con la alimentación fue que el convento pudiera conseguir alimentar con suficiencia a sus residentes a través del control de las compras. Paralelamente, los visitadores guiaron a la comunidad hacia la adquisición de tierras para conseguir, en un primer momento, autoabastecerse y, después, obtener ingresos de la venta de productos agrícolas. En la primera visita, efectuada por el P. Gil González Dávila SJ<sup>87</sup> en 1568, se animaba al colegio a tener heredades, viñas y olivares para labrar y que, asegurada la provisión, procedieran a vender por menudo en las plazas, recordando que lo que estaba prohibido era hacer demasiada ocupación de los mercados.<sup>88</sup> Como se ha visto anteriormente, este proceso se culminó con éxito durante las primeras décadas del siglo XVII, momento en el que la orden era propietaria de tierras que, efectivamente, posibilitaban cumplir con este ideal promovido por la Compañía.

Una vez adquiridas las tierras, los visitadores se preocuparon en fomentar su productividad y que su explotación garantizara el autoabastecimiento de alimentos básicos. Siguiendo esta dirección, son constantes las menciones a la necesidad de diversificar la producción añadiendo al trigo otros cultivos como verduras, hortalizas, árboles frutales, vid y olivos, además, de iniciar una pequeña explotación ganadera y apícola. En algunos casos, los visitadores se interesaron por esta diversificación, principalmente, para asegurar el acceso a la vid y a la carne, dos productos que, en determinados momentos eran de difícil acceso, buscando fórmulas para adquirir ganado o defendiendo la sustitución de las plantaciones cerealícolas por las vitícolas en algunas de las tierras

86 Gentilcore, "The Levítico".

87 Gil González Dávila SJ, \*1532 (Segovia, España), SJ II.1551 (Alcalá de Henares, España), †15.I.1596 (Madrid, España) (DHCJ II, 1783).

88 AHN, *Clero jesuitas* 747, f. 16r.

del convento.<sup>89</sup> Como se ha visto anteriormente en los tres cuadros presentados, parece que estas consideraciones fueron llevadas a la práctica con cierto éxito. En otros casos las recomendaciones se vinculaban con su mejor distribución en el mercado. El visitador Pedro Domènech SJ<sup>90</sup> en 1590, recomendaba fomentar la producción de almendras, algarrobas, alcaparras y olivas porque eran frutos que adquirirían muy buen precio, ya que eran algunas de las principales exportaciones que los mercaderes embarcaban en la isla.<sup>91</sup> La venta de productos cosechados en las plazas de la ciudad era un objetivo deseado porque podía proporcionar ingresos pero, también, algo que debía controlarse. Por ejemplo, en 1626 el visitador decía que se vendían demasiados huevos de los rafaes de la orden y que eso provocaba su falta en el convento y, lo que era peor, daba ocasión de hablar a la gente de la ciudad acerca de la sobreabundancia del colegio.<sup>92</sup>

A pesar de los avances, no todos los alimentos podían extraerse de haciendas propias, fuera por malas cosechas, fuera por mala administración. Por ello, relacionado, además, con la administración económica, entre las recomendaciones de los visitadores hay comentarios sobre la gestión de las compras para vigilar que los compradores y procuradores actuaran de forma eficiente con los fondos disponibles. Además de pedir a los rectores que fiscalizaran su labor, se les aconsejaba que trataran de aprovechar las posibilidades que pudiera ofrecer el mercado. Entre esas estrategias sugerían negociar compras por adelantado, por ejemplo, lo hizo el P. Antonio Ibáñez SJ<sup>93</sup> en 1583 advirtiendo que Palma no era una ciudad cara si se hacían las provisiones con tiempo.<sup>94</sup> Los visitadores prestaron especial atención al acceso a la carne, quizás, el producto más mencionado en toda la documentación. Para garantizar su presencia en el menú los visitadores optaron por dos tipos de consejos. En un primer momento, se insistió en la negociación ventajosa adelantándose en el tiempo a otros posibles

89 Por ejemplo en AHN, *Clero jesuitas* 747, ff. 52r y 125r.

90 Pedro Domènech SJ, \*c.1525 (Barcelona, España), SJ 1553 (Valladolid, España), † 14.II.1606 (Barcelona, España) (DHCJ II, 1136).

91 AHN, *Clero jesuitas* 747, f. 53r.

92 Obrador, *450 años de historia del Colegio de Montesión*, 345.

93 Antonio Ibáñez SJ, \*1526 (Zaragoza, España), SJ 23.X.1523 (Valencia, España), † 17.VIII.1594 (Zaragoza, España) (DHCJ II, 1988).

94 AHN, *Clero jesuitas* 747, f. 42v.

compradores. Una vez los jesuitas tuvieron sus propias tierras, se les recomendó comprar un rebaño, consejo repetido durante años:

“Todos los provinciales que han visitado este colegio han sabido el mal recaudo que en esta ciudad hay de carne, tanto que en el colegio algunas veces, especialmente, en el invierno, no la pueden haber sino con mucho trabajo y mala. Y otras veces, han de tomar cabrón, por lo cual, ordenaron en sus visitas que comprasen carneros y los tuviesen en el rafal”.<sup>95</sup>

También, dentro de la idea de autoabastecimiento, hay noticias de la provisión de agua, tanto por la construcción de una cisterna para el pozo en 1590-1591, como por el acceso a un canal de agua de la fuente de la ciudad del tramo que iba hacia la Crianza por concesión municipal en 1644.<sup>96</sup>

Una última forma de acceso a los alimentos eran los donativos. Junto a las limosnas recibidas por personas devotas en forma de productos de primera necesidad, también había donativos personales. Las menciones a este tipo de casos son abundantes. Los visitantes recordaban la regla 60 de los rectores que aclaraba este punto aconsejando evitar las donaciones privadas o extraordinarias y, en caso de recibirse, se obligaba al receptor a comunicarlo al rector que los debía hacer compartir entre toda la comunidad en el refectorio a partes iguales. La consigna era evitar particularidades y desigualdades en la mesa. Tanto en 1620, como en 1631 y 1671 se decía que sobre este punto había grandes faltas.<sup>97</sup>

Sobre la transformación y cocinado de alimentos, las únicas menciones que aparecen tratan sobre las relaciones con el personal externo contratado para hacer algunas operaciones como panaderos, horneros y molineros, o sobre el ejercicio de oficios internos. Las principales menciones se relacionan con los horneros y la fabricación de pan. Algunos visitantes trataron de garantizar la calidad intentando que se amasara en el propio convento e, incluso, construyendo un horno en las propias dependencias.<sup>98</sup> En el caso de la relación con los molineros, también, se intentó colocar al colegio en una posición de mayor poder con la construcción en 1632 de un molino de viento propio.<sup>99</sup> Los visitantes trataban de fiscalizar

95 AHN, *Clero jesuitas* 747, f. 53v.

96 Obrador, *450 años de historia del Colegio de Montesión*, 382.

97 AHN, *Clero jesuitas* 747, f. 228r.

98 AHN, *Clero jesuitas* 747, ff. 51r y 176v.

99 Obrador, *450 años de historia del Colegio de Montesión*, 358.

la labor de cargos internos como los compradores, despenseros, cocineros, roperos, refitoleros o porteros. En este caso último caso, por ejemplo, se les conminaba a controlar el paso de comida, evitando que los vecinos pudieran ver la entrada de alimentos.<sup>100</sup>

Junto a la captación y los procesos de transformación de alimentos, otros dos aspectos que los visitadores fiscalizaban eran la calidad, variedad y el consumo de determinados productos. Los visitadores eran transmisores de las ideas ignacianas y las normas de la Compañía respecto a la alimentación. Como se ha apuntado anteriormente, el ideal era eliminar, en la medida de lo posible, cualquier tipo de exceso, incluyendo los excesos en las abstinencias y mortificaciones, garantizando la salud y bienestar básico de los miembros de la comunidad. Así, contraponiéndose a algunas de las imágenes de las biografías de varones ilustres de la orden, incluyendo a san Alonso Rodríguez, los visitadores velaron por el mantenimiento de unos mínimos en la calidad de los alimentos básicos y que los menús ofrecidos tuvieran cierta variedad.<sup>101</sup> En las visitas de 1583 y de 1590 los visitadores pidieron que el pan que se repartiera en el refectorio no fuese negro y que, para ello, se mezclara el trigo con el candeal (“xeixa”) de mejor calidad.<sup>102</sup> Durante esa misma época, también, pidieron la mejora del vino que se servía, al que comparaban con vinagre. La mala calidad del vino podía provocar “malos trabajos” e, incluso, “bajas en la comunidad”.<sup>103</sup> En determinadas ocasiones los visitadores denunciaron la monotonía de los menús, recomendando que no siempre se dieran las mismas comidas.<sup>104</sup> Por ejemplo, pedían que los principios y postres no fueran siempre de aceitunas y queso, y que en verano se promoviera el consumo de frutas de cosecha propia en los almuerzos.<sup>105</sup> Sobre la calidad y cantidad, en 1722 el P. Francisco Sierra SJ lo resumía de la siguiente forma:

La mayor fianza que los superiores tienen para mantener la observancia es el cuidado que los súbditos ven en su asistencia, así en la comida

100 AHN, *Clero jesuitas* 747, f. 208v.

101 Gentilcore, “Food and Health in Early Modern Europe”, 103.

102 AHN, *Clero jesuitas* 747, ff. 43v y 53v.

103 AHN, *Clero jesuitas* 747, f. 53v.

104 Algunas muestras de la diversidad que alcanzó la dieta jesuita se pueden ver en: Anónimo, *La cocina de los jesuitas*.

105 AHN, *Clero jesuitas* 747, ff. 84r, 124r o 134v.

como en el vestido. En lo primero veo algún defecto porque está mal sazonada y, frecuentemente, se sirve tan dura que no se puede mascar. En la cantidad también hay mucho fraude, pues algunas porciones son tan cortas o tan llenas de hueso que no tienen qué comer.<sup>106</sup>

El colegio de Montesión no fue ajeno a los debates comunes sobre algunos alimentos cuyo consumo se consideraba conflictivo porque podía atentar contra la frugalidad, el voto de pobreza y la mortificación como eran la nieve, el chocolate y el alcohol.<sup>107</sup> El caso de la nieve fue polémico desde el siglo XVI. Los visitadores se hacían eco de las prohibiciones de su consumo que habían decretado los generales Acquaviva y Vitalleschi en 1619 y en 1631 la congregación de la provincia de Aragón. Las razones expresadas eran que su consumo iba en contra de la frugalidad y la mortificación, el gasto que suponía su compra trayendo recursos de la adquisición de productos básicos y porque en otras provincias más calurosas se había prescindido de su consumo.<sup>108</sup> Finalmente, tras debates internos en la orden, el visitador P. Francisco Franco JS<sup>109</sup> comunicó en 1651 al colegio que, siempre que se contara con el permiso del rector, se permitiría beber nieve durante los meses de verano.<sup>110</sup> El chocolate fue otro producto cuyo consumo estuvo siempre en entredicho.<sup>111</sup> Sobre él, se indicaba en varias ocasiones que las licencias para tomarlo eran prerrogativa, desde, por lo menos, 1693, de los padres generales y que su consumo podía conducir a problemas, entre otros, perturbar el orden de las misas.<sup>112</sup> Sobre el consumo de alcoholes en 1644 se indicaba que algunos padres y hermanos tomaban aguardiente, normalmente, mezclado con miel rosada, lo que atentaba contra la templanza y la moderación que la gente esperaba de ellos. Se recomendaba que, en casos como ese, se castigara a los infractores con severidad.<sup>113</sup>

106 AHN, *Clero jesuitas* 747, f. 348v.

107 Egido, *Los jesuitas en España y en el mundo hispano*, 37-40.

108 AHN, *Clero jesuitas* 747, ff. 149r, 152r.

109 Francisco Franco SJ, \*1591 (Sediles, España), SJ (Girona, España), † 1679 (Zaragoza, España).

110 AHN, *Clero jesuitas* 747, f. 199v.

111 Forrest y Najjaj, "Is Sipping Sin Breaking Fast?"; Balzaretti, *La cioccolata cattolica*.

112 AHN, *Clero jesuitas* 747, ff. 192, 277r, 317r.

113 AHN, *Clero jesuitas* 747, f. 190v.



En este punto, las conclusiones de las visitas parecen demostrar que las condiciones de alimentación del convento eran buenas. Junto a las pesquisas de los visitadores, hay, también, otras menciones a las buenas condiciones del convento. Por ejemplo, en 1616 un padre valenciano escribía en una carta personal al rector de Montesión que estaba en un convento en isla “dorada y regalada”.<sup>114</sup> Años más tarde, en 1647, en plena polémica por la apertura del colegio jesuita de san Martín en Palma, el dominico fray Bartomeu Seguí escribió en un informe con destino a la corte que “Montesión en esta ciudad (es) muy luzido, rico y numeroso”.<sup>115</sup>

### **La evaluación de comportamientos**

El otro conjunto de aspectos que los padres visitadores evaluaban eran los comportamientos. Entre los informes encontramos palabras dedicadas a reconducir actitudes incorrectas en el refectorio, garantizando que se cumplieran las normas de cortesía, que se respetaran ayunos y abstinencias, se practicaran penitencias o que no se registraran rupturas de los principios de igualdad y moderación, bases de la alimentación de cualquier casa jesuita.<sup>116</sup> Muchos de los apercibimientos de los visitadores provinciales pueden ser vistos, además de como una forma de control y evaluación del comportamiento de los padres, hermanos y estudiantes en la mesa, como una forma de educación en urbanidad y decoro, algo que se tenía muy en cuenta en otros colegios jesuitas.<sup>117</sup>

Uno de los temas más repetidos por los visitadores eran los referidos a ayunos y abstinencias.<sup>118</sup> A lo largo de todo el periodo se suceden los avisos de los visitadores en contra de la laxitud con la que la comunidad realizaba los ayunos y abstinencias y sobre la necesidad de respetarlos y promocionarlos. Para ello, se instaba al rector a tratar de convencer a la comunidad a través de reuniones personales, contabilizar las veces que cada miembro las realizaba y publicitarlas en las lecturas en el refectorio con recordatorios de las disposiciones al respecto. A su vez, se recordaba que, para facilitar los ayunos, se necesitaba mejorar las comidas de la colación de las

114 ARM, *Clero* 4521, sf.

115 ACA, *Consejo de Aragón*, legajos 1008, sf.

116 Ferlan, “Food and Jesuits”.

117 Pérez Samper, *La alimentación como indicativo de un estilo de vida*, 55-59.

118 Albala, “The ideology of Fasting in the Reformation Era”, 41-58.

vigilias de los días de ayuno, incluyendo carne, huevos o pescado.<sup>119</sup> También, solicitaban que quienes hicieran ayunos voluntariamente fueran mejor tratados, dándoles como antipasto pescado y huevos en lugar de hierbas.<sup>120</sup>

El consumo de carne en momentos de abstinencia colectiva como los viernes, la cuaresma o en otras festividades siempre constituyó un problema, a pesar de tratarse de una prescripción clásica para los católicos. En el caso de la documentación jesuita mallorquina estos problemas se mantienen. Las prescripciones de los visitantes se incrementaban, además, por la costumbre mallorquina de comer carne los sábados, cosa que las demás religiones no hacían, dejando en mal lugar a los jesuitas.<sup>121</sup> Otro problema para conseguir que los miembros del colegio realizaran abstinencias de carne era la concesión de exenciones debido a la permisividad de los rectores.<sup>122</sup> Algunos visitantes lo achacaban a la laxitud de los médicos que facilitaban su consumo.<sup>123</sup> En un caso extremo un visitador describió la situación de la siguiente forma:

que se tenga en cuenta en no facilitar el dar carne los viernes y días de ayuno porque los médicos, por una parte, son fáciles y, por otra, suelen conceder sobrado con la flaqueza y a veces la imaginación del enfermo que piensa estarlo. Ha acontecido, sin estar ninguno en la cama, ir en cuaresma a la carnicería por carne para 8 o 10, lo cual, no es de edificación.<sup>124</sup>

Las festividades constituían, también, momentos para la exención de ayunos y abstinencias. Esos días se permitía comer productos diferentes. Como ante cualquier transgresión que pudiera acontecer, los visitantes recomendaban que se hiciera sin demasiada notoriedad. Por ejemplo, se recomendaba que los productos que se compraran para los días de fiesta o en ocasiones especiales como los días de profesiones, se entraran por la puerta reglar para que

119 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 235r.

120 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 242r.

121 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 2r.

122 Watts, "Enlightened Fasting", 111.

123 El consumo de carne era uno de los puntos de fricción entre la cultura de la alimentación religiosa y las doctrinas médicas. Gentilcore, *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society*, 95-115.

124 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 88r.

no fueran notados por los seglares o que se evitara dar alimentos exquisitos, como aves o confituras.<sup>125</sup> Un momento especialmente conflictivo era la alteración de las dietas durante las misiones y recreaciones fuera de Palma. Las salidas del convento daban lugar a que algunos hermanos y padres accedieran a una mayor diversidad y cantidad de alimentos, modificaran sus horarios y rutinas o incomodaran a los vecinos por excesos cometidos. Sobre las misiones se avisaba que una de las principales reticencias de los pueblos para recibir a los padres era que debían mantenerlos con bienes municipales. En algunos casos, incluso se llegó a prohibir la entrada de los jesuitas para no asumir esa carga. Para evitar ese tipo de sucesos, los visitadores indicaron que durante las misiones los padres debían proveerse en los hospitales y solamente con donativos, evitando ser tan pesados a las villas que no les dejaran hacer sus predicaciones.<sup>126</sup> En relación con las recreaciones, se prevenía en contra del abuso de las propias cosechas y ganado prohibiendo que los hermanos y padres tomaran con sus propias manos frutas y verduras de los huertos y reduciendo el consumo de carne.<sup>127</sup> Para evitarlo, se trató de modificar la organización. Se ordenó que en cada recreación se señalara un hermano que se encargara de proveer los alimentos necesarios y que no se dieran licencias para coger frutas de los árboles ni hortalizas de los huertos.

Otro grupo de prescripciones hacían referencia a la ocupación y uso del espacio. El más citado era el refectorio, espacio capital en cualquier monasterio o convento. En el caso de la Compañía de Jesús las comidas y colaciones en el refectorio eran, junto a las letanías, uno de los pocos momentos de reunión comunitaria.<sup>128</sup> Por ello, las recomendaciones sobre el ordenamiento del comportamiento se fueron sucediendo. La más frecuente era la recomendación a los rectores para que consiguieran que se hicieran mortificaciones públicas en el refectorio. El objetivo de hacerlo en el refectorio era para aprovechar el espacio público, lo que ayudaba a conservar la disciplina interna y servía de ejemplo a hermanos estudiantes y

125 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 208v y 239v.

126 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 44r.

127 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 161v: "Algunos excesos ha habido en los convites que se han hecho en la Torre y aún en casa en las fiestas de nuestros santos y actos de los nuestros, que ha resultado no poco que decir en la ciudad, donde todo se sabe. Este género de convites tan ostentosos es ageno de nuestra profesión y contra la pobreza. Por tanto, se debe moderar".

128 Martínez Ruiz, *El peso de la iglesia*, 263.

coadjutores.<sup>129</sup> Por ello, muchos visitantes insistían en que fueran los padres y, de entre ellos los más respetados, como los maestros de facultades superiores, quienes dieran mayor ejemplo para conseguir la imitación del resto de la comunidad.<sup>130</sup> Las penitencias propuestas eran múltiples como comer de rodillas, de pie, portando capirotos que informaran del pecado o la falta, o que se besaran los pies o manos de los comensales. Otra penitencia consistía en servir los oficios relacionados con la alimentación, ayudando en la cocina y alacenas, sirviendo en el refectorio, fregando o yendo a sacar agua del pozo. Aparecen algunas menciones a la falta de voluntad de muchos hermanos de servirlos.<sup>131</sup> Como espacio comunal, el refectorio era un lugar, también, de aprendizaje. Los domingos, fiestas o vísperas de alguna actividad importante se solían leer en la hora de la comida ordenaciones, normas, el contenido de las visitas o sermones. La lectura solía corresponder bien a algún predicador consagrado, bien a algún novicio o estudiante que necesitara practicar o preparar algún examen.<sup>132</sup> El rector debía estar presente para, en los tonos y en privado, hacer las enmiendas pertinentes.<sup>133</sup>

Los visitantes se preocuparon, también, por la ordenación del espacio y del mantenimiento de las reglas de cortesía. Entre las anomalías detectadas se menciona que no se respetaban los horarios. En principio, debían comer todos en dos tandas pero, en la práctica, siempre había algún miembro rezagado que se incorporaba una vez reunida la comunidad o se hacía una tercera mesa, además, no se debía empezar hasta que el cocinero hubiera repartido todas las raciones.<sup>134</sup> Tampoco podían quedarse a la siguiente mesa. La cantidad de las raciones debía ser aceptable y equitativa para todos pero nunca se podía repetir, especialmente, los postres. Todo ello, debía ser controlado por el rector, quien debía estar presente en la segunda mesa observando.<sup>135</sup> Junto a la puntualidad otros valores que debían mantenerse en la mesa eran el silencio y la limpieza. Por ello, se debían evitar conductas como

129 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 134r.

130 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, ff. 178v y 214r.

131 Obrador, *450 años de historia del Colegio de Montesión*, 345.

132 Egado, *Los jesuitas en España y en el mundo hispano*, 37-40.

133 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 16r.

134 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 17r.

135 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 348r.

golpear los vasos y mesas para solicitar más comida o bebida, reír o gritar. En 1587 el visitador comparaba el refectorio con un bodegón por lo que se hablaba y el ruido que había, recomendando al rector vigilarlo.<sup>136</sup> Sobre la limpieza se mencionan cuestiones como el uso de las servilletas para sonarse o limpiar restos de tabaco en la mesa.<sup>137</sup> Otro aspecto normativo era el respeto por la jerarquía. Los padres tenían sus asientos reservados y siempre debían estar presentes, bien, el rector, bien, el ministro.<sup>138</sup> Dentro de la organización de la jerarquía y relacionado con la formación, los visitadores pedían que el rector y el ministro pusieran especial atención al comportamiento de coadjutores y estudiantes. Así, se les conminaba a practicar la predicación y la lectura. Se encomendaba a los padres recomendarles la bibliografía adecuada al tema, que les recordaran que debían ceñirse al tiempo y que debían hacerlas en catalán.<sup>139</sup> Los estudiantes que preparaban los exordios latinos de los actos de artes podían ensayarlos antes en la comida o la cena.<sup>140</sup>

Además, de controlar el uso del refectorio, también se controlaba la ocupación de la cocina. Por ejemplo, se trató el tema de reuniones de la mayor parte del claustro alrededor de las brasas de la cocina. Tras la pesquisa del visitador se concluyó que esas reuniones no se debían prohibir porque tenían una larga tradición y servían para quitar el frío y mantener la buena relación dentro de la comunidad.<sup>141</sup>

En relación con el espacio, el visitador podía alentar el mantenimiento y la construcción de espacios para asegurar la disponibilidad de alimentos y facilitar o abaratar su procesamiento. Así, en algunos momentos se menciona la construcción de estructuras como un granero, un pozo, un horno o molinos, tanto de sangre dentro del recinto del colegio, como de viento en los terrenos propios. El control de estos espacios se reservaba al padre ministro.<sup>142</sup>

Un último bloque de pesquisas se agrupa en torno a las relaciones con seglares. A lo largo del tiempo se van repitiendo cuestiones

136 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 51r.

137 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 308r.

138 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 23r.

139 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 133r, 134r o 188r.

140 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 260v.

141 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 340.

142 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 339v.

como las invitaciones a comer a seglares dentro del convento o la salida de jesuitas para comer en casas ajenas. La presencia de seglares en el convento no parece extraña. Por ejemplo, en ocasiones después de las misas, ceremonias, colaciones o de las reuniones de las cofradías algunos particulares se quedaban allí. También, se invitaba a seglares para quedarse a comer en el colegio o en las tierras del convento.<sup>143</sup> Además de estas invitaciones, normalmente, a personas de la élite de la ciudad, se mencionan casos de la presencia de vecinos y trabajadores en espacios como el pozo, los almacenes o el granero. En un caso, se pedía que se vigilara que los mozos que prestaban algunos servicios al colegio no pudieran llegar a ver qué se comía ni las penitencias que se hacían en el refectorio.<sup>144</sup> En ocasiones se percibió por los visitadores algún exceso en los padres que iban a comer fuera del convento invitados por particulares, donde iban a merendar o incluso a pescar y divertirse.<sup>145</sup> Estas relaciones se debían controlar mucho, pues, como recalcan los visitadores se trataban de vías en que se podía modificar la forma en que la ciudad percibía a la orden. En relación con este punto y con la alimentación, en último lugar, se pueden mencionar los repartos de limosnas en forma de alimentos. Algunos visitadores se quejaban de algunos aspectos. Por ejemplo, consideraban que no se hacían los suficientes servicios a los pobres, especialmente, los de la cárcel y hospital, obligación que debía ser inexcusable. Además, como se detecta en los gastos, se hacían pocas compras específicas por este motivo. Entre 1588 y 1611 sólo se hizo una compra de carne y arroz para los pobres. La limosna consistía en repartos de ocho o doce panes, dependiendo de si se compartía algo más, comida hecha en la olla, con ingredientes que no superaran los 3 dineros, y las sobras de frutas de la comida ordinaria. Aunque, todo ello fue variando a lo largo del tiempo. Los visitadores recordaban que, los panes de la limosna, sólo se debían, repartir después de doctrina. El pan espiritual debía ir delante del pan corporal.<sup>146</sup>

En todo momento, los visitadores parecen tener tres cuestiones en mente: que en la casa hubiera alimento suficiente y adecuado, tanto a las prescripciones como a las posibilidades económicas,

143 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 52r.

144 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 322r.

145 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 121v.

146 AHN, *Clero jesuitas*, libro 747, f. 68r.

que se cumplieran las costumbres de urbanidad para mantener la ejemplaridad dentro del refectorio y transmitir al conjunto de la ciudad una imagen adecuada a su condición. Imagen que, según algunos testimonios, era positiva. Por ejemplo en 1616 el virrey de Mallorca, Carlos Coloma, quien tenía al rector de Montesión como confesor, describía así las actuaciones de los padres y hermanos: “Digo que entre todas las religiones que santamente resplandecen en esta ciudad es la de la Compañía de Jesús la que más se ha esmerado y se esmera en favorecer a la justicia”.<sup>147</sup>

### **Conclusiones**

A partir de las consideraciones básicas de la cultura alimentaria jesuítica se ha analizado el caso concreto del colegio de Montesión de Palma de Mallorca desde prácticamente su fundación a finales del siglo XVI hasta el inicio del siglo XVIII. Partiendo desde la interpretación de los escritos ignacianos y las disposiciones normativas relativas a los alimentos, el estudio se ha ocupado de tres aspectos. El primero de ellos, el establecimiento de un modelo de comportamiento ideal a partir de la biografía y escritos del hermano san Alonso Rodríguez, personaje fundamental del colegio palmesano. Los aspectos alimenticios presentes en estas obras bebían más de las ideas sobre la alimentación tridentinas que de las ideas alimentarias ignacianas, menos enfocadas en el ayuno, la mortificación y la abstinencia. En segundo lugar, se han podido comparar la cultura de la alimentación ignaciana y un modelo ideal local con los alimentos consumidos por el convento. A partir de documentación económica se han presentado las vías de acceso a los alimentos, la relación entre economía conventual y alimentación, la selección de productos y la evolución de estos factores. El tipo de consumo se ajusta a las disposiciones de San Ignacio en la Tercera Semana de los “Ejercicios espirituales”. El último aspecto tratado ha sido el de la transmisión de la cultura alimentaria y la evaluación de su cumplimiento en el convento a través de las visitas provinciales. Esta documentación ha permitido observar una serie de prácticas que contravenían las normas e ideales de la cultura alimentaria jesuita en aspectos como, por una parte, la obtención, tratamiento, calidad y tipología de los productos y, por otra, cuestiones relacionadas con la sociabilidad de la alimentación, como el cumplimiento de normas y reglas relacionadas con el ayuno y la abstinencia o el comportamiento

147 ACA, *Consejo de Aragón*, legajos 955, sf.

y organización de los espacios de la alimentación. Un control que, como no ocultan las fuentes, tenía como objetivos, tanto la estimulación del cumplimiento de las disposiciones de san Ignacio y otros generales sobre el tema, como la estabilidad económica conventual e impulsar su buena fama entre la población local. Todo ello, permite conocer un poco mejor la divulgación y fijación de una cultura de la alimentación, la tridentina, y, en concreto, su evolución ligada a San Ignacio en espacios periféricos. La organización jesuita, a través del envío de normativas, la fijación de modelos ideales o las visitas, fue consiguiendo controlar y homogeneizar comportamientos y relaciones en los espacios de la alimentación. Aunque, en realidad, la cultura de la alimentación jesuita tuvo un fuerte vínculo con la evolución general y regional de gustos, prácticas y a la accesibilidad a determinados alimentos. En definitiva, se precisan de estudios que amplíen los marcos temporal y geográfico, confronten modelos ideales, señalen las tipologías y el contenido de reglas y normativas internas de distintos niveles dedicadas a los alimentos, que atiendan a los aspectos económicos y dietéticos locales y que definan modelos de transmisión y contravención de la cultura de la alimentación jesuita.

### **Resumen**

El objetivo del presente texto es evaluar el modelo de cultura de la alimentación en el colegio de Montesión de Palma de Mallorca desde su fundación en 1561 hasta el final de la Guerra de Sucesión en 1715. Para ello, se presenta una definición de la cultura de la alimentación jesuítica y su relación con la cultura de la alimentación tridentina, y se contraponen con los datos de un caso local. Para realizarlo se estudian tres elementos. En primer lugar, los modelos ideales representados y difundidos a través de biografías y escritos de varones ilustres, especialmente, los del santo local Alonso Rodríguez. En segundo lugar, se analiza el acceso y la tipología de los alimentos consumidos por la comunidad a través de la contabilidad y de la explotación agrícola de las propiedades del convento. Por último, se evalúa el cumplimiento de la cultura de la alimentación jesuítica a través de los informes elaborados por los visitadores provinciales. El resultado de la investigación apunta a continuar analizando la definición de cultura de la alimentación y su relación con la religión a través del cruce de distintos tipos de fuentes, culturales, económicas e institucionales, que complementen la visión tradicional del tema.



**Abstract**

The present text evaluates food culture at the Jesuit College of Montesión in Palma de Mallorca, from its foundation in 1561 to the end of the Spanish War of Succession in 1715. It will do this by comparing this local case to the theories and ideals of Jesuit and Tridentine food culture. The article is structured in three parts. First, it deals with the representation and dissemination of food culture models through accounts of exemplary Jesuit lives, especially the local saint Alonso Rodríguez. Second, it analyses the availability and type of food consumed by the Jesuit community through financial means and the agricultural use of their rural properties. Finally, the Society's food culture will be evaluated through reports produced by provincial visitors. The outcomes of the research point to the need to redefine traditional views on the subject by exploring the relationship between religion and food culture through a large variety of literary and archival sources in the cultural, economic and institutional spheres.

## Obras citadas

### Fuentes manuscritas

Palma. Arxiu del Regne de Mallorca (ARM)

*Clero* 401, Llibre de sortides. 1693-1735

*Clero* 409, Llibre d'albarans. 1585-1649

*Clero* 425, Llibre de rebudes. 1693-1715

*Clero* 428, Llibre d'actes núm. 7. 1425-1687

*Clero* 432, Llibre de sortides de la llibreria. 1675-1767

*Clero* 1525, Llibre de l'arca del dipòsit. 1595-1764

*Clero* 1651, Llibre d'entrades i sortides. 1603-1618

*Clero* 1742, Llibre d'entrades i sortides. 1636-1670

*Clero* 1767, Llibre d'entrades. 1617-1649

*Clero* 4521, Llibre d'albarans. S.XVII.

ECR 1152, Capbreus de magnats. 1718-1750

Madrid. Archivo Histórico Nacional (AHN)

*Clero, Jesuitas* 747, Libro de las visitas que hicieron los padres provinciales y visitadores a este colegio. 1566-1726

*Consejos* 37052, Pleito.

Barcelona. Archivo de la Corona de Aragón (ACA)

*Consejo de Aragón*, legajos 955, Legajos Mallorca. Varios años

*Consejo de Aragón*, legajos 1008, Legajos Mallorca. Varios años

### Fuentes primarias publicadas

Anónimo. *La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar que observan en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús*, Sevilla: 1818.

González Dávila, Gil. *Pláticas del padre Gil González Dávila sobre las reglas de la Compañía de Jesús*, 1614.

Mariana, Juan de. *Discurso de las cosas de la Compañía*. Madrid: Ediciones Atlas, 1950 (1605).

Nieremberg, Juan Eusebio. *Ideas de virtud en algunos claros varones de la Compañía de Jesús para los religiosos della*. Madrid: María de Quiñones, 1643.

\_\_\_\_\_. *Vidas exemplares y venerables memorias de algunos claros varones de la Compañía de Jesús de los es este tomo quarto*. Madrid: Alonso Paredes, 1647.

Ribadeneyra, Pedro. *Vida de Ignacio de Loyola*. Madrid: Austral, 1967 (1583).

Rodríguez, Alonso. *Obras espirituales del beato Alonso Rodríguez, coadjutor temporal de la Compañía de Jesús*. 3 vols. Barcelona:

Imprenta Francisco Rosal. Editor P. Jaime Nonell, 1885-1887 (1617).

### Fuentes secundarias

- Albala, Ken. *Food in Early Modern Europe*. Westport, CT: Greenwood Press, 2003.
- \_\_\_\_\_. "The Ideology of Fasting in the Reformation Era". En Ken Albala y Trudy Eden, eds. *Food and Faith in Christian Culture*. Nueva York: Columbia University Press, 2011, 41-58.
- Andújar Castillo, Francisco - Antonio Feros Carrasco - Pilar Ponce Leiva. "Corrupción y mecanismos de control en la Monarquía Hispánica: una revisión crítica". *Tiempos Modernos. Revista Electrónica de Historia Moderna* 35 (2017): 284-311.
- \_\_\_\_\_. y Heredia López, Alfonso J. "Controlar y reformar la Monarquía Hispánica (siglos XVI-XVIII)". *Memoria y Civilización* 22 (2019): 183-189.
- Aragüés Aldaz, José. *Deus concionator: mundo predicado y retórica del exemplum en los Siglos de Oro*. Ámsterdam: Rodopi, 1999.
- Balzaretti, Claudio. *La cioccolata cattolica. Storia di una disputa tra teologia e medicina*. Bolonia: Edb, 2014.
- Barnett, Eleanor. "Reforming Food and Eating in Protestant England c. 1560–c. 1640". *The Historical Journal* 63.3 (2020): 507-27.
- Barrabino, Martín. "Memoriales de los provinciales a los domicilios de Córdoba (1era parte)". *IHS. Antiguos jesuitas de Iberoamérica* 2 (2014): 195-225.
- Beardsworth, Alan y Teresa Keil. *Sociology on the Menú. An Invitation to the Study of Food and Society*. Londres-Nueva York: Routledge, 2002.
- Benocci, Carla. "I Gesuiti nella vigna. L'incisione di Matthäus Greuter (1616) e l'Instruzione di Sante Lancerio, bottigliere di Paolo III Farnese", *Archivum Historicum Societatis Iesu* LXXXVIII/175 (2019): 183-212.
- Carnicero Méndez-Aguirre, Justo M. "Un viaje a los refectorios jesuíticos en los ss. XVII y XVIII: los «Libros Diarios» de los colegios de Santiago de Compostela y Salamanca". En Isidro García Tato y Ana María Suárez Piñeiro, eds. *Actas de la cultura del vino. Primer congreso peninsular : O Barco de Valdeorras, 10 al 12 de mayo de 2002*. Madrid: CSIC, 2005, 211-28.
- Carpio Elías, Juan. "Gestión del patrimonio agrícola eclesiástico a través de los arrendamientos en la Sevilla de los siglos XVI y XVII (1570-1620). El convento de Santa Clara de Carmona". *Hispania Sacra* 144 (2019): 493-502.

- Catalán Izquierdo, Elena. "Las cosas del comer. Evolución del gasto alimenticio en un convento rural de Bizkaia". *Studia Historica. Historia Moderna* 41.2 (2019): 303-38.
- Claflin, Kyri W. "Food among the Historians: Early Modern Europe". En Peter Schollier y Kyri Claflin, eds. *Writing Food History: a Global Perspective*, Londres-Nueva York: Bloomsbury, 2012, 38-58.
- Coupeau, J. Carlos. "Sufrimiento y espiritualidad ignaciana: orígenes, tradición, desafío". En Javier de la Torre Díaz, ed. *Enfermedad, dolor y muerte desde las tradiciones judeocristiana y musulmana*. Madrid: Universidad Pontificia de Comillas, 2011, 161-82.
- Cruz Cruz, Juan. *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona: Eunsa, 1991.
- D'Ambrosi, Angelo. "Il cibo fra regole e bilanci. L'alimentazione dei Gesuiti a Roma secoli XVI-XIX". *Studi Romani* LXII (2014), 209-31.
- Davidson, Peter. "The Jesuit Garden". En John W. O'Malley, Gauvin Alexander Bailey, Steven J. Harris y T. Frank Kennedy, eds. *The Jesuits. Cultures, Sciences and the Arts. 1540-1773. II*. Toronto: University of Toronto Press, 2006, 86-108.
- Desplat, Christian. *La cuisine du Diable. Essai sur les fantasmes alimentaires de la sorcellerie luciférienne (XIVe-XVIIIe siècle)*. Orthez: Éditions Gascogne, 2017.
- Domínguez Ortiz, Antonio. *Las clases privilegiadas en la España del Antiguo Régimen*. Madrid: Istmo, 2015.
- Drumond Braga, Isabel. *Sabores & Segredos. Receituários conventuais portugueses da Época Moderna*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.
- Egido, Teófanos. *Los jesuitas en España y en el mundo hispano*. Madrid: Marcial Pons, 2004.
- Ferlan, Claudio. "La pericolosità degli eccessi. Ignazio di Loyola e le regole della tavola". *Ignaziana. Rivista di ricerca teologica* 23 (2017): 3-16.
- \_\_\_\_\_. "Cibo sacro. Questioni alimentari nella storia delle religioni", *Annali dell'Istituto storico italo-germanico in Trento* 44 (2018): 183-204.
- \_\_\_\_\_. "Food and Jesuits in the Early Modern Western World". *Il capitale culturale. Studies on the Value of Cultural Heritage* 20 (2019): 219-44.
- Ferrer Benimeli, José. "La alimentación de los jesuitas expulsos durante su viaje marítimo". En *Homenaje a Antonio de Béthencourt*

- Massieu. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995: 581-96.
- Forrest, Beth y April Najjaj. "Is Sipping Sin Breaking Fast? The Catholic Chocolate Controversy and the Changing World of Early Modern Spain". *Food and Foodways* 15.1 (2007): 31-52.
- Galmés, Salvador. "Extrañamiento y ocupación de bienes de los jesuitas bajo el reinado de Carlos III en 1767". *Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana* 28 (1939): 1-25.
- Garí Pallicer, Miguel G. "Normas y usos cotidianos en el convento trinitario de Sant Esperit". *Hipogrifo* 7.2 (2019): 409-20.
- Gentilcore, David. "The Levitico, or How to Feed a Hundred Jesuits". *Food & History* 8 (2010): 87-120.
- \_\_\_\_\_. *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society, 1450-1800*. Londres: Bloomsbury, 2016.
- Gómez Díez, Francisco Javier. "Espiritualidad ignaciana y primera historiografía jesuita: Pedro de Ribadeneira". *Cauriensia* XI (2016): 567-90.
- Gómez García, Gonzalo. "La facultad de teología de la Universidad de Alcalá: visitas y estado de cátedras entre 1524 y 1545". *Hispania Sacra* 144 (2019): 439-54.
- Grumett, David y Rachel Muers. *Theology on the Menu: Asceticism, Meat and Christian Diet*. Londres: Routledge, 2010.
- Harris, Marvin. *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*. Nueva York: Waveland Press, 1985.
- Jouanen, José. *Historia de la Compañía de Jesús en la Antigua Provincia de Quito: 1570-1774*. T. I. Quito: Editorial Ecuatoriana, 1941.
- Kissane, Christopher. *Food, Religion and Communities in Early Modern Europe*. Londres: Bloomsbury Academic, 2018.
- Laburu, José Antonio. *La salud corporal y San Ignacio de Loyola*. Montevideo: Mosca, 1938.
- López Martínez, Antonio L. "El patrimonio rústico de los jesuitas en España. Una aproximación". *Hispania* 59 (1999): 925-54.
- Martínez Ruiz, Enrique. *El peso de la iglesia. Cuatro siglos de órdenes religiosos en España*. Madrid: Editorial Actas, 2004.
- Mateos Royo, Juan Antonio. "Municipio y mercado en el Aragón Moderno: el abasto de pescado en Zaragoza (siglos XVI-XVII)". *Espacio, Tiempo y Forma. Historia Moderna* 17 (2004): 13-26.
- Mauss, Marcel. "Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques". *L'Année Sociologique* 1 (1923-1924): 30-186.
- Meynard, Thierry SJ. "Could Chinese Vegetarians be Baptized? The Canton Conference and Adrien Grelon SJ's Report of 1668". *Archivum Historicum Societatis Iesu* LXXXVII/173 (2018): 75-145.

- Meyzie, Philippe. *L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire XVIe-s. XIXe s.* París: Armand Colin, 2010.
- Montanari, Massimo. *La chère et l'esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne.* París: Alma editeur, 2017.
- Moreno Martínez, Doris. "Las sombras de la Compañía de Jesús en la España Moderna, siglos XVI-XVII". En José Luis Beltrán, ed. *La Compañía de Jesús y su proyección mediática en el mundo hispánico durante la Edad Moderna.* Madrid: Sílex, 2010: 77-114.
- Munar, Gaspar. *Les ordes religioses a Mallorca. Compendiosa història de la seva obra dins aquesta diòcesi fins a l'any de la seva exclaustració.* Palma: Imprenta Lux, 1935.
- Nadeau, Carolyn. *Food Matters. Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain.* Toronto: University of Toronto Press, 2016.
- Obrador Vidal, Bernardo. *450 años de historia del Colegio Montesión en Palma de Mallorca. Apuntes cronológicos y documentación histórica.* T. I. Palma: Asociación de Antiguos Alumnos de Montesión, 2011.
- Pérez Samper, María Ángeles. "La alimentación como indicativo de un estilo de vida: el colegio de Cordelles de los jesuitas". En *Profesor Nazario González: una historia abierta.* Barcelona: UAB, 1998, 55-65.
- \_\_\_\_\_. *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España.* Madrid: Cátedra, 2019.
- Poulain, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation.* París: PUF, 2002.
- Pujana, Juan. *La reforma de los trinitarios durante el reinado de Felipe II.* Salamanca: Secretariado Trinitario, 2006.
- Quellier, Florent. *Gourmandise. Histoire d'un péché capital.* París: Armand Colin, 2013.
- \_\_\_\_\_. *La table des français. Une histoire culturelle (XVe-XIXe siècle).* Rennes-Tours: Presses universitaires de Rennes-Presses Universitaires François Rabelais, 2013.
- Roig, Rosendo. *Alonso Rodríguez. El santo de Montesión.* Bilbao: Mensajero, 1981.
- Sevillano Colom, Francisco. "Pesas y medidas en Mallorca desde el siglo XIII al XIX". *Mayurqa* 12 (1974): 67-86.
- Száráz, Orsolya. "Tears and Weeping on Jesuit Missions in Seventeenth-Century Italy", *Archivum Historicum Societatis Iesu* LXXXVI/173 (2017): 49-98.
- Watts, Sydney. "Enlightened Fasting. Religious Conviction, Scientific Inquiry and Medical Knowledge in Early Modern France". En Ken Albala y Trudy Eden, eds. *Food and Faith in*

*Christian Culture*, Nueva York: Columbia University Press, 2011, 83-104.

Zaballa Beascochea, Ana y Ana Ugalde Zaratiegui. "La primera parte de la Visita general de Francisco Aguiar y Seijas (1682-1698): gobierno y reforma en el arzobispado de México". *Anuario de Historia de la Iglesia* 28 (2019): 71-99.

