

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN LOS SIGLOS XVII Y XVIII EN EL CLERO REGULAR DE ARAGÓN. LOS MANJARES DE LA COMUNIDAD DE MONJES DE SAN JUAN DE LA PEÑA

Feeding Practices in the 17th and 18th Centuries in the Regular Clergy of Aragon. Delicacies from the Community of Monks of San Juan de la Peña

Natalia JUAN GARCÍA*
Universidad de Zaragoza

Resumen

Este artículo profundiza sobre las costumbres alimentarias desarrolladas durante la Edad Moderna en Aragón en una comunidad de monjes benedictinos. Se analiza cómo estos religiosos se alejaron de las recomendaciones alimenticias establecidas por el fundador de la orden, San Benito de Nursia (529), para adaptarse a las nuevas costumbres de la época. Gracias al hallazgo de unos interesantes manuscritos se puede determinar las partidas de gastos, el consumo de los alimentos, la procedencia de los productos, la manera de adquirirlos y las diferentes personas que los consumían puesto que la cocina monacal no sólo preparaba alimentos para los monjes de aquella comunidad religiosa sino que la documentación revela la presencia de otros miembros que también comían en el refectorio pinatense.

Palabras clave: alimentación, alimentos, monasterio, reglas monásticas, comunidad religiosa, cocina.

Abstract

This paper deepens into the eating habits during the Modern Age inside a community of Benedictine monks. It is analyzed how these religious monasteries gradually

* Departamento de Historia del Arte, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas. natajuan@unizar.es. Fecha de recepción del artículo: 4 de mayo de 2009. Fecha de aceptación: 1 de julio de 2009.

moved away from the feeding recommendations established originally by the founder of the order, Saint Benedict of Nursia (529), to adapt themselves to the new influences of their time, even incorporating a new taste for delicacies that the medieval monks were unaware of. Thanks to the research that has given light to a series of interesting manuscripts we can determine how they used their income, where did products come from, how did the monks acquire them and the different people who ate in the monastery, because the kitchen not only did serve the monks but the documents also show the presence of other members related to the community who did the same inside the pinatense *refectorium*.

Key words: feeding, products, monastery, standards, religious community, kitchen.

1. INTRODUCCIÓN

El tema de la historia gastronómica, la cocina o la alimentación en tiempos pasados es una cuestión que ha preocupado a muchos investigadores. Sorprende comprobar cómo gran parte de los trabajos publicados sobre este asunto se han centrado de manera mayoritaria en la Edad Media¹. En efecto, son pocos los estudios que se refieren a la alimentación en siglos posteriores²; y todavía más escasas resultan las publicaciones que atienden al

-
1. Existen numerosos estudios en los que se investiga sobre la alimentación en la Edad Media: M^a Carmen Carlé, «Alimentación y abastecimiento», en *Cuadernos de Historia de España*, Madrid, LXI-LXII, 1977, pp. 246-341, o los abundantes trabajos publicados por Antoni Riera Melis o Teresa de Castro, por citar algunos de los autores más prolíficos. Para el caso de Aragón ofrecen algunas visiones generales los siguientes trabajos: Manuel Gómez de Valenzuela «Alimentación, cocina y gastronomía en Aragón en los siglos XI y XII», *Cuadernos de Zaragoza*, 43, 1979, Zaragoza, Ayuntamiento, pp. 3-23.; J. Ángel Sesma Muñoz, «Aproximación al estudio del régimen alimentario del Reino de Aragón en los siglos XI al XII», *Homenaje al profesor don J. M^a Lacarra*, tomo II, pp. 55-78; Ángel Conte, «Alimentación y nivel social en el Aragón rural medieval (siglos XII-XIII)», *Temas de Antropología Aragonesa*, 3, 1987, pp. 196-210; Esteban Sarasa Sánchez, «Los sistemas alimentarios en el reino de Aragón (siglo XII-XV)», en *Actes I Col·loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lérida, IEI, 1995, pp. 185-204.
 2. Este el caso de los trabajos de José Luis Lacave Riaño, «La carnicería de la aljama zaragozana a fines del siglo XV», *Sefarad*, 35, 1975, pp. 3-35; Esteban Sarasa Sánchez, «La alimentación de un rey aragonés y su séquito a comienzos del siglo XV», en *Manger et Boire au Moyen Age*, Nice, PFLSHN, 1984, tomo II, pp. 223-231; *idem*, «Comer y beber en la Edad Media: la mesa viajera del rey de Aragón Fernando I», *Historia* 16, 223, 1994, pp. 86-90; Isabel Falcón Pérez, «La alimentación en Aragón en la segunda mitad del siglo XV: El caso de Zaragoza», en *Manger et Boire au Moyen Age*, Nice, PFLSHN, 1984, tomo II, pp. 209-222; *idem*, «El gremio de panaderos de Zaragoza en el siglo XV», en *Aragón en la Edad Media*, 7, 1987, pp. 199-213; *idem* «Banquetes en Aragón en la Baja Edad Media»,

consumo de alimentos en el ámbito eclesiástico y, las que existen, se centran fundamentalmente, como decimos, en la Edad Media³. En cualquier caso, poco a poco se intenta profundizar sobre qué alimentos se ingerían en determinados estamentos como la nobleza, la aristocracia, el clero y las clases populares porque su estudio forma parte de nuestra identidad y de nuestra riqueza cultural.

Durante mucho tiempo se creyó que cada cual debía comer según su calidad. Lo que significaba no sólo comer según la constitución, la salud o la edad sino sobre todo según la posición social de cada individuo. Las convicciones acerca de la comida apropiada para cada grupo social estuvieron claramente establecidas durante la Edad Moderna. Las aves, por ejemplo, se consideraban alimentos de príncipes y reyes que consumían cisnes, grullas, garzas y pavos reales. En cambio, la carne de cerdo era más propia del campesino. En relación a esta consideración hacemos referencia a un texto muy interesante publicado ya por Raffaella Sarti que señala: «los nobles comemos más perdices y otras carnes delicadas, y esto nos da una

en *XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. Palma de Mallorca, IEB, 1996, pp. 509-521. Máximo Diago Hernando, «El comercio de productos alimentarios entre las coronas de Castilla y Aragón en los siglos XIV y XV», *Anuario de estudios medievales*, 31/2, 2001, pp. 603-648. Carmen García Herrero, «Pan, vino y companage: apuntes sobre la alimentación en la Baja Edad Media Aragonesa», *Actes I Col.loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, Lérida, IEL, 1995, II, pp. 549-563; M^a Luz Rodrigo Estevan, «Cazar y comer caza en el Aragón medieval, fueros, normativas, prácticas y creencias», *El Ruejo. Revista de estudios históricos y sociales*, 5, 2004, pp. 59-124 *idem*, «La cultura del obsequio comestible en el Aragón medieval», en *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal*, Huesca, La Val de Onsera, 2004, pp. 601-620; *idem*, «Del Pirineo a la Cordillera Ibérica: sistemas alimentarios en las montañas de Aragón (siglos XI-XV)», en *Food, Collective Imaginations and Cultural Borders*, Guadalajara, Méx, Universidad, 2008 (*Estudios del hombre*, 24); *idem*, «Fresco, frescal, salado, seco, remojado: abasto y mercado de pescado en Aragón (siglos XII-XV)», en *Alimentar la ciudad en la Edad Media*, Logroño, IER, 2009, pp. 527-557.

3. Sobre la alimentación del clero, siempre en la Edad Media —puesto que apenas hay investigaciones de la alimentación de las órdenes monásticas en la Edad Moderna— consúltese: Raquel Díaz de Espada, «La vida conventual en el Cabildo de la Seo de Zaragoza en 1292 según el reglamento capitular de su mensa», *Cuadernos de Historia Jerónimo Zurita*, 23-24 (1970-1971), pp. 123-189; María Rosa Gutiérrez Iglesias, «La mensa capitular de la iglesia de San Salvador de Zaragoza en el pontificado de Hugo Mataplana», *Cuadernos de Historia Jerónimo Zurita*, 35-36, 1979, pp. 7-116; Ana Isabel Lapeña Paúl, «Notas en torno al sistema alimentario en un monasterio altoaragonés en la Edad Media (el caso de San Juan de la Peña)», en *Jornades d'Estudis Històrics Locals 14^a*, Palma de Mallorca, 1996, pp. 379-39; Antoni Riera Melis, «Las restricciones alimenticias como recurso expiatorio en algunas reglas monásticas de los siglos VI y VII», *Aragón en la Edad Media*, 14-15, 1999, pp. 1303-1317; y Elena Piedrafita, «La alimentación en Aragón en el siglo XII: el modelo clerical y el nobiliario», *Revista de Historia Zurita*, 80-81 (2005-2006), pp. 99-132.

inteligencia y una sensibilidad más elástica que las que de quienes comen vaca y cerdo»⁴. Pero si bien cada cual debía comer el alimento adecuado a su naturaleza, también se creía que los productos ingeridos ayudaban a forjar las características propias de cada grupo social y un importante estamento de la sociedad fue el clero regular. En este trabajo queremos centrarnos en profundizar sobre la alimentación que tuvieron los monjes benedictinos del monasterio nuevo de San Juan de la Peña durante la Edad Moderna cuyas particulares costumbres se alejaron bastante de la norma establecida, lo cual merece una profunda reflexión⁵.

2. LAS RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS ESTABLECIDAS POR SAN BENITO DE NURSIA

En San Juan de la Peña, durante los siglos que estuvo habitado —es decir, desde el año 1675 hasta la desamortización del monasterio en 1835—, la ingesta de alimentos se realizaba atendiendo a dos cuestiones. Por un lado, dependía de la religiosidad de los monjes que, a su vez, provenía de las normas establecidas por la orden benedictina. Por otro, la alimentación pinatense estuvo claramente marcada por la propia ubicación del monasterio, tan alejada, por ejemplo, de la vía marítima, pero que por la riqueza que tenía la comunidad, sus monjes se podían permitir adquirir todo tipo de pescados o incluso productos exquisitos como mazapán, bizcochos, azúcar o canela. No obstante, lo que realmente determinó la alimentación de los religiosos pinatenses durante los siglos XVII-XVIII fueron la moda, el gusto y los hábitos de la época (la barroca), cuestiones que ciertamente se alejaban de los preceptos benedictinos que debían seguir pero que les convertían en hombres de su tiempo.

Los monjes que vivieron en San Juan de la Peña en época moderna, en teoría, debían seguir una dieta basada en la práctica mediterránea formada preferentemente por frutas, verduras y hortalizas. Así lo habían practicado los antiguos eremitas cuya intención de apartarse del mundo terrenal la conseguían, al parecer, con la frugalidad en las comidas. Por ello, los pri-

4. Raffaella Sarti, *Vida en familia. Casa, comida y vestido en la Europa Moderna*, Barcelona, Crítica, 2002, p. 221.

5. La elección de este tema se debe a que este monasterio ha sido el objeto de estudio de nuestra tesis doctoral defendida el 8 de enero de 2009 en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Zaragoza con el título «El monasterio de San Juan de la Peña: historia, arte y arquitectura», bajo la dirección de la Dra. Elena Barlés Báguena, profesora titular del Departamento de Historia del Arte de la Universidad de Zaragoza.

meros monjes anacoretas eran prácticamente vegetarianos, ya que tener una alimentación ligera se consideraba una renuncia más del mundo y un rasgo característico de personas que rechazaban lo material para centrarse en lo espiritual⁶. Las reglas alimentarias de los religiosos que vivían en comunidad fueron establecidas por el propio San Benito de Nursia quien, en el capítulo 39 de su Regla, señaló:

[...] parece suficiente que en la comida diaria se sirva ésta a la hora *sexta* o a la hora *nona*, se sirvan en todas las mesas dos platos cocidos a causa de las flaquezas de algunos para que el que no pueda comer de uno coma del otro. Sean, pues, suficientes dos platos cocidos para todos los hermanos, y si se pueden conseguir frutas o legumbres añádase un tercero⁷.

Pero además, San Benito de Nursia aconsejó que el monje no debía comer carne, según consta en el mismo § 39 con esta contundente expresión «todos absténganse absolutamente de comer carne de cuadrúpedos, excepto los enfermos muy débiles» (1954: 527-529). La negativa de la carne tenía una excepción para aquellos religiosos frágiles de salud, pues a ellos —decía San Benito en el § 36— «les es permitido comer carne para reponerse, pero cuando mejoren, dejen de hacerlo, como se acostumbra» (1954: 515-517). De esta última referencia, cuando dice «como se acostumbra», deducimos que la norma general, es decir, la costumbre era que el monje no comiese carne nunca. Sin embargo, en la comunidad de San Juan de la Peña durante los siglos XVII y XVIII esto no fue así, tal y como veremos más adelante.

El fundador de la orden consideró que una alimentación demasiado sobria sólo era factible cuando no se producía mucho desgaste físico y, además, reconoció que era más llevadera en latitudes cálidas que en las frías debido a las calorías que necesita el cuerpo para mantener su temperatura. En el § 37 de la regla benedictina se indicaba que había que tener una consideración especial con los monjes más ancianos de la comunidad: «téngase siempre presente su debilidad y en modo alguno se aplique a ellos el rigor de la Regla en lo que a alimentos se refiere, sino que se les tendrá una amable consideración y anticiparán las horas de comida regu-

6. P. Maur Standaert, «La vida y la Regla de San Benito», en *San Benito. Padre de Occidente*, Barcelona, Blume, 1980, pp.13-52.

7. Utilizamos para ésta y las siguientes citas la edición de la regla dirigida e introducida por García M. Colombás y con versiones de León M. Sansegundo y comentarios y notas de Odilón M. Cunill, *San Benito. Su vida y su regla*, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1954, pp. 527-529, cap. 39.



Figura 1. Plato decorado en azul con las letras «S.J.» haciendo alusión al lugar al que iba destinado: el monasterio barroco de San Juan de la Peña. En la actualidad esta pieza se conserva en el Museo Provincial de Huesca. Foto Natalia Juan.

lares.» (1954: 519). Pero en general, el resto de la comunidad no podía ingerir ni más ni menos de lo establecido ni nada fuera de horas «nadie se atreva a tomar algo de comida o bebida ni antes ni después de la hora establecida», según determinó San Benito en su capítulo 43 (1954: 549).

Estas recomendaciones con el paso del tiempo se fueron progresivamente olvidando ya que podía más el estatus social y las relajadas costumbres de la época que los preceptos marcados por el fundador de la orden. De esta manera, poco a poco, los monjes se fueron adaptando a la moda del momento. Algunos autores como Manuel Martínez Llopis señalan que «era proverbial la riqueza de las órdenes religiosas, especialmente de algunos monasterios, cuyas monumentales despensas y almacenes de provisiones

causaban el pasmo de los visitantes»⁸. Aunque, si bien es cierto, estas abundantes despensas que tenían los monasterios eran no sólo para abastecimiento de la comunidad sino también para alimentar a la gente que acudía hasta sus puertas. Así se recoge en una obra publicada en 1543 y titulada *Libro de las grandezas y cosas memorables de España*: «...a la gente que aquí come da el monasterio cada día mil quinientas raciones, sin otras muchas extraordinarias. Gastóse cada año ordinariamente diez o doce mil fanegas de trigo; de vino casi veinte mil arrobas; de carne por lo menos seis o siete mil cabezas de todo ganado, es a saber vacas, carneros y puercos y sin esto lo que se gasta de terneras, cabritos, gallinas y otras aves»⁹. Por ello, no hay que olvidar la importante labor que realizaban las comunidades religiosas al dar alimento a todo aquel que acudía a sus puertas.

Para el estudio de la alimentación de una comunidad religiosa hay que tener en cuenta que en el calendario cristiano existen determinados tiempos litúrgicos en los que no se permite comer carne, como la Cuaresma, la Pascua y la Semana Santa o las vigiliás que existen en determinadas fechas puntuales. De tal manera que, teniendo en cuenta esta distribución, el año queda dividido en tres grandes bloques. Por un lado, el largo invierno hasta comienzos de la primavera, en un periodo que transcurre desde Navidad a Cuaresma. Por otro, la primavera propiamente dicha, que se desarrolla desde Pascua de Resurrección hasta Pentecostés. Por último, el verano que finaliza a comienzos del otoño y se prolonga desde San Juan Bautista hasta el Adviento.

Estas cuestiones ya las tuvo en cuenta el propio San Benito en su Regla, concretamente en el § 41 en el que se indicaba lo siguiente:

Desde la santa Pascua hasta Pentecostés coman los monjes a la hora sexta y cenan al anochecer. Desde Pentecostés, durante el verano, si los monjes no trabajan en el campo o no les molesta un calor excesivo, ayunen los miércoles y viernes hasta nona y los demás días coman a sexta. Pero si trabajan en el campo o el calor del verano es excesivo, la comida manténgase a la hora sexta. Quede esto a juicio del abad [...] Desde el catorce de septiembre hasta el principio de Cuaresma, coman siempre los hermanos a la hora nona [...] En Cuaresma, hasta Pascua, coman a la hora de Vísperas. Las mismas víspera celébrense de tal modo que los que comen, no necesiten luz de lámparas, sino que todo se inclu-

8. Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Alianza, 1989, p. 252.

9. Pedro de Medina, *Libro de las grandezas y cosas memorables de España*, Sevilla, 1543.

ya con la luz del día. Y siempre calcúlense también la hora de la cena o la de la única comida de tal modo que todo se haga con luz natural (1954: 535-537).

Por todo ello, para conocer la dieta de un monasterio hay que determinar primero en qué época del año nos encontramos, luego el día de la semana (puesto que hay algunos viernes en los que la Iglesia tampoco permite comer carne) y también si ese día hay alguna festividad o patrón que celebrar. Los días de ayuno, los monjes sólo podían comer una vez al día. En Cuaresma se supone que, incluso las legumbres, únicamente podían cocinarse con aceite y no con tocino, que tenía más sustancia.

3. LOS ALIMENTOS DE LA COMUNIDAD DE SAN JUAN DE LA PEÑA DURANTE LOS SIGLOS XVII-XVIII

Saber qué comían un grupo de monjes retirados para vivir aislados del mundo en un paraje tan singular como San Juan de la Peña resulta un tema que suscita un alto interés. De hecho, la Dra. Ana Isabel Lapeña Paúl, estudiosa de este conjunto en su etapa medieval, ya se encargó de investigar en el año 1996 las costumbres alimentarias en el primitivo cenobio. Tras el análisis del trabajo de Lapeña resulta interesante comprobar cuán diferente es la alimentación de esta comunidad de monjes en la Edad Media frente a lo que tenemos documentado en la Edad Moderna, cuestión sobre la que nos vamos a centrar en este trabajo.

Para reconstruir la vida cotidiana de la comunidad pinatense en la Edad Moderna contamos con dos vías fundamentales. En primer lugar, la cultura material, es decir, los objetos relacionados con la alimentación que se ha conservado de este monasterio. Afortunadamente, ha llegado hasta nuestros días una gran cantidad de piezas que se encuentran en la actualidad en el Museo Provincial de Huesca¹⁰; a partir de ellas podemos deducir los hábitos alimentarios de la comunidad pinatense pues conociendo qué piezas utilizaban para comer (véanse las figuras 1, 2, 3, 6, 7 y 8) es posible conocer qué productos consumían. Por otro lado, hay que tener en cuenta las fuentes documentales escritas que recogen datos relativos a los alimentos que llegaban hasta San Juan de la Peña. Las referencias que aluden a la cocina de este monasterio se encuentran en las partidas econó-

10. Queremos agradecer al Museo Provincial de Huesca las facilidades otorgadas para poder acceder a estas piezas y especialmente la ayuda recibida de Julio Ramón —conservador del citado museo— para poder fotografiarlas.



Figura 2. Fragmentos de diferentes piezas cerámicas con decoración geométrica en marrón pertenecientes al monasterio barroco de San Juan de la Peña. En la actualidad se conservan en el Museo Provincial de Huesca. Foto Natalia Juan.

micas que se recogen en los *Libros de Mensa* localizados en el fondo antiguo de la Biblioteca Pública de Huesca¹¹. Estos manuscritos permiten determinar cuáles eran las preferencias alimentarias de los monjes pinatenses. Tras el estudio y la interpretación de estos datos podemos ofrecer una aproximada reconstrucción hipotética de lo que se comió en este monasterio durante el tiempo que estuvo habitado. Lamentablemente, no se ha conservado ningún recetario de los religiosos pinatenses en el que se explique cómo preparaban sus productos. La descripción más completa que tenemos a este respecto (y advertimos que es realmente escueta) seña-

11. Biblioteca Pública de Huesca (B.P.H.), Manuscrito 122 y Manuscrito 123. Agradecemos al personal de la Biblioteca Pública de Huesca las facilidades otorgadas para poder estudiar estos manuscritos.

la que el cargo de limosnero debía «recibir y hospedar los pobres peregrinos bien y honradamente con toda pulicia y limpieza, llevarles del monasterio limosna y la provisión necesaria de pan, vino, carne, caldo u otra provisión según el tiempo y ahora que lleguen»¹². En este texto se habla de *caldo* pero no se especifica cómo y de qué manera elaboraban este caldo. Por lo que a partir de esta lacónica referencia resulta complicado determinar qué recetas elaboraban.

Durante la Edad Moderna, el monacato benedictino de nuestro país disfrutó de una exquisita mesa a la que muy pronto se acomodaron sus monjes, quienes fácilmente podían degustar manjares como «el vino, la cerveza, el buey, el cerdo, el carnero, los cisnes, los gamos, las gallinas, los conejos [...], el pescado, los huevos, la miel, la crema y la variedad de dulces abastecía las mesas»¹³. El investigador García Colombás hace notar la falta de obediencia de los religiosos que pasaban mucho tiempo «en sus propios cuartos comiendo, bebiendo y jugando a los naipes o dados», mostrando un comportamiento que se alejaba bastante de los preceptos marcados por San Benito (1995: 471).

Las comunidades benedictinas estaban regidas no sólo por lo que había señalado el fundador de la orden en el siglo VI sino que también estaban tuteladas por la Santa Sede y por la congregación a la que pertenecían (en el caso concreto del monasterio de San Juan de la Peña hay que advertir que su comunidad pertenecía a la Congregación Claustral Tarraconense CaesarAugustana). Estos dos organismos —el Papado y la Congregación correspondiente— influían en la alimentación de los monjes. Así, por un lado la Santa Sede en 1592 permitió que en los monasterios benedictinos se comiera carne, aunque con moderación. Esta premisa fue ratificada en 1662 en las *Constituciones* de la Congregación Claustral al advertir que «todo el tiempo que el superior consintiera expresamente, se le permita la comida de carnes»¹⁴ a aquellos monjes que afirmasen estar enfermos.

Sobre la prohibición de comer carne en las comunidades benedictinas hay una carta (localizada en el Archivo Histórico Nacional de Madrid y fechada en 1693) que denunciaba «la gran relajación que hay en comer carne los días en que la tiene prohibida la Iglesia, y la gran facilidad con

12. A.H.P.H. Hacienda, H-15982/4.

13. García M. Colombás, *La tradición benedictina. Ensayo histórico. Los siglos XIII y XIV*, Tomo sexto, Zamora, Montecasino, 1995, p. 471.

14. *Constituciones op. cit.*, 1662, pp. 85-86.



Figura 3. Fragmentos de diferentes piezas cerámicas con decoración vegetal en azul del monasterio barroco de San Juan de la Peña. En la actualidad se conservan en el Museo Provincial de Huesca. Foto Natalia Juan.

que se pide a los médicos y se obtiene de ellos la licencia»¹⁵ para que permitieran su ingesta a los monjes. Otro documento de la misma fecha (localizado en el Archivo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Madrid) atestigua que «comían carne todo el año, sin guardar los ayunos y abstinencias que [las] constituciones mandan»¹⁶. Existía una gran dificultad por parte de la orden e incluso de la Congregación Claustral para poder controlar las costumbres alimentarias que se practicaban en cada uno de los monasterios, aunque se intentaba vigilar por medio de la figura de los monjes visitantes. Estos religiosos pertenecientes a la Congregación Claustral se dedicaban a visitar todos los monasterios benedictinos para comprobar

15. Archivo Histórico Nacional de Madrid (A.H.N.M.), Sección Clero, Libro 5871. Carta circular del General Fray Iñigo Royo. Madrid, 17 de junio de 1693.

16. Archivo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Madrid (A.M.A.E.M.), Sección de la Santa Sede, Legajo 31 ff. 187r-189r y Legajo 48 ff. 89r-100r.

que ciertamente se seguían en todas las casas la regla de San Benito y los preceptos que en ella se fijaban.

Hay que tener en cuenta las circunstancias concretas y la ubicación geográfica de cada uno de los monasterios que conformaban la Congregación Claustral, algunos de los cuales se encontraban en lugares realmente difíciles. Este fue el caso de San Juan de la Peña por lo que los monjes visitantes permitieron una cierta flexibilidad en la observancia «por la aspereza del lugar»¹⁷. Quizá por ello en el monasterio pinatense se constata —en las partidas de gastos— un gran número de cabezas de corderos y demás animales para el consumo de sus monjes que necesitaban un gran aporte energético para combatir aquellos fríos. Existe un interesante protocolo notarial conservado en el Archivo Histórico Provincial de Huesca que certifica que la comunidad de monjes de San Juan de la Peña tenía «ganado menudo para su abasto y no para otro fin alguno [...] tiene en dicha su administración casa o palacio [*en Santa Cilia de Jaca*] yeguas, vacas y lechones y que las yeguas le sirven para trillar las mieses y sus crías para mulos de carga y de labor y las de las bacas para bueyes de yugo y para parte de carne y mantenimiento de criados y jornaleros y el de la cría de los lechones para abasto de dicho monasterio»¹⁸. Con este documento queda sobradamente demostrado que en el monasterio pinatense era común la ingesta de carne por parte de los monjes, quienes desobedecían así a los preceptos indicados por el fundador de la orden.

Así, aunque San Benito de Nursia prohibió el consumo de carne, en San Juan de la Peña tenemos registrado (a partir de 1675) la práctica de todo lo contrario. Dentro del grupo cárnico los *Libros de Mensa* recogen numerosas partidas en las que es posible diferenciar diversos tipos e incluso jerarquías. El cordero (que tantas veces aparece citado en la documentación) se tenía como carne de gran categoría. Dado las condiciones de conservación de la época, se aconsejaba —al menos así lo indican algunos autores— que durante el verano se sazonase la carne con condimentos ácidos, como el vinagre, añadiendo un poco de pan tostado para dar cuerpo a la salsa que acompañase el guiso. Sin embargo, durante el invierno debían usarse con más mesura los condimentos ácidos poniendo, en cambio, una mayor cantidad de especias, ajo, mostaza y vino de la mejor calidad. Estas recomendaciones debían aplicarse especialmente en las carnes de

17. Archivo General de Silos (A.G.S.), Legajo 23, doc. 3. 1547. Statutos y ordenaciones del monasterio de San Juan de la Peña hecho por el Nuncio.

18. Archivo Histórico Provincial de Huesca (A.H.P.H.), Protocolos Notariales, 3103-4.

cordero, cabrito y ternera, pues la de ganado bovino se guisaba en sus propios jugos, aunque para facilitar su digestión se podían añadir algunas salsas ácidas. Además de ganado ovino también se adquirían perdices y, por supuesto, conejos, pollos y gallinas que por su carne blanca y tierna se consideraban de gran exquisitez y porque además, las últimas, proporcionaban huevos, todo lo cual se consigna en la documentación pinatense¹⁹.

El consumo de ganado porcino permitía, sin apenas gasto, un gran aprovechamiento, por lo que los cerdos se adquirían preferentemente cuando ya estaban crecidos pero también había de cría según consta en la documentación estudiada, pues en 1712 se reservó una cantidad económica «para comprar dos lechoncitos»²⁰. La carne de cerdo era el alimento que se daba a los trabajadores que participaban en las obras de construcción del monasterio y así consta en la documentación donde se advierte que «a los albañiles se les dio en tocino y queso para animarles»²¹ y «por ocho pernils para presentar al señor Montera y Osacris (...) por veinticuatro pillas de manteca para lo mismo»²². Los monjes pinatenses consideraban el jamón y la manteca como un verdadero manjar. En ocasiones, los ofrecían a sus allegados como regalo. Valga como ejemplo los obsequios entregados al profesional que les hizo el diseño de su monasterio, el arquitecto Miguel Ximenez, quien además de recibir un sueldo por hacer la traza, fue pagado en especie y agasajado con viandas cada vez que acudía al monasterio («por un par de pernils y dos pares de quesos para Ximenez»²³, «por seis quesos para Ximenez»²⁴ y «mas por dos pernils para Ximenez»²⁵).

Además de jamón, pernils y queso, en nuestro monasterio se consumía carne de vaca y de ternera. El consumo de leche no se cita en la docu-

19. Una aproximación al tema ya fue presentada en Natalia Juan García, *San Juan de la Peña y sus monjes. La vida en un monasterio altoaragonés en los siglos XVII y XVIII*, Zaragoza, Delegación del Gobierno en Aragón, Caja de Ahorros de la Inmaculada, 2007, concretamente pp. 275-277.

20. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 208, [1712].

21. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 43r [1680].

22. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 89r [1694].

23. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 86v [1693].

24. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 88v [1694].

25. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 91v [1695].

Gasto de Dinero en Dispensa y Bodega 39

Por Hachos, Gallinas, Pollos, Carpas, puebarit
 Por Carabos, Turcas, pica, haxer lina, peca,
 Quillas &c. 13080

..... 13080

Gasto de Dinero en Pescado Salado

Con 10 @ de Abadejo blanco a 21R⁷ 210 3

Con 7 @ de Abadejo blanco a 21R⁷ 147 23

Con 16 @ de Abadejo moreno a 25R⁷ 401 3

Con 1000 Sardinas a 24R⁷ 981 23

..... 8859 63

Gasto de Dinero en Pescado de Rio

Con 4 @ de Truchas a 198 792 6

Con 13 @ de Barbos y truchas 2574 8

Con 10 @ de Truchas a 198 1980 9

Con 4 @ de Truchas a 198 792 6

Con 15 @ de Barbos a 12 din⁷ 180 3

Con 15 @ de Truchas a 198 2970 3

..... 3177 5

Gasto de Dinero en Pescado fresco de Mar

Con 6 @ de Salmon a 29 174 6

Con 5 @ de Salmon a 59 295 3

Con 5 @ 27 @ de Enquilla a el Abadejo a 51 2277 8

Con 10 @ de Berugo a la Quaxoma a 38 380 0

Con 2 @ 29 @ de Enquilla a 59 1711 0

..... 5099 10

Figura 4. Fragmento del manuscrito 122 conservado en el Fondo Antiguo de la Biblioteca de Huesca en el que se recogen los gastos de los productos que se consumían en la comunidad de monjes del monasterio nuevo de San Juan de la Peña.

mentación como ingesta; no obstante, sí que tomaban queso. El queso que se consumía en San Juan de la Peña era de elaboración pastoril y venía de Hecho, Cenarbe e incluso de Francia, tal y como se consigna repetidamente en los *Libros de Mensa* estudiados. Según se desprende de la lectura de otros textos de la época existía una cierta aversión al consumo de la leche. De hecho, Luis Lobera de Ávila, un médico de la Corte preocupado por la nutrición, la higiene y salubridad de los alimentos, afirmaba que «la leche, luego que se ordeña, es de buen nutrimento, si no se aceda en el estómago ni causa ventosidad en él o en los riñones y es bien mezclar con ella la miel o la sal porque no se cuaje en el estómago» pero, en general, existía una cierta animadversión a tomar leche como bebida. A este respecto seguía aconsejando este mismo médico que «de las leches, la mejor es de cabra y de vaca». Pero que en definitiva «todo lo que es de leche o [*que*] con leche se hace no es bueno y así mismo lo que se come con leche es dañoso; todo queso es dañoso y grueso de digestión; pero si es de un día y blanco y dulce, es bueno y sano»²⁶.

En San Juan de la Peña se consigna la compra de pescado del que, al igual que la carne, también encontramos distintas categorías. La documentación estudiada diferencia entre el pescado salado, de río y de mar. Los religiosos consideraban que su ingesta no era carne, por lo que al comer pescado no incumplían lo que recomendaba San Benito. Los monjes pinatenses consumían sardinas y truchas que venían de Jánovas, de Embún y de Ascara. También llegaban pescados más exclusivos cuyas compras tenemos documentadas. Este es el caso del salmón, el besugo, el barbo, la anguila, la merluza y el abadejo blanco y moreno. Hoy por hoy, ignoramos la ruta que seguirían estos productos del mar para llegar a los montes del Pirineo. Para mantener el pescado en buen estado lo guardaban en salazón (recubiertos de sal) y también en los neveros que poseían, uno de los cuales todavía se conserva en las cercanías de la pradera. Por lo general, el pescado se consideraba como un alimento que proporcionaba poca energía y que incluso debilitaba más que otra cosa. En los textos de época se creía que «todo género de pescados es dañoso y de mal nutrimento, mayormente para flemáticos y viejos, y si es salado mucho peor, y de grueso cuerpo o de malas aguas y si son muy gruesos son mas dañosos porque tiene más humedad, pero serán sanos si son de pequeños cuerpos como [...] las truchas pequeñas, y si las carnes tienen blandas que se puedan partir y si

26. Luis Lobera de Ávila, cit. Llopis (1989: 252 y 266)

tienen el sabor dulce criados en la mar»²⁷, aunque los monjes hacían poco caso a estas recomendaciones y consumían pescado en abundancia.

No sólo tenemos documentado el consumo de carnes y variados pescados sino que en los textos pinatenses se consignan numerosas cantidades de fruta como manzanas, naranjas y uva. Lo cierto es que su consumo en San Juan de la Peña puede considerarse como una excepción para la época ya que los expertos no aconsejaban las frutas pues decían que «comúnmente no son buenas pero hay diferencia entre ellas; unas son siempre malas, como son los nísperos; otras hay que no son tan malas, como lo higos, los dátiles [...] y las uvas [...] que son príncipes entre las frutas de menor mal, todo lo que se saca de árboles es dañoso» (Llopis 1989: 267). De hecho el ya citado médico insistía diciendo «mi intención en este tratado no es mostrar todas las causas, sino solamente decir que, generalmente, los frutos son dañosos, que los huya todo hombre, que no se mezcle con otro manjar, si algunos quisiere comer, sean los más blandos como son ciruelas, pasas, higos» (*idem*: 267). Precisamente estas últimas frutas eran las más consumidas en San Juan de la Peña. Las ciruelas pasas que comían los monjes pinatenses venían de Naval. A este respecto las crónicas recomendaban que las pasas eran «harto provechosas y sanas [...] por la mañana echadas en vino que engruesa el hígado» (*idem*: 267). Entre la fruta menos mala todos los tratadistas de la época citan los melones que sabemos que los monjes pinatenses traían de Zaragoza. Los textos advertían que se comiesen los melones verdes porque supuestamente «hacen menos mal; son sanos si se comen de mañana [...] no se ha de beber encima, y si hubiere de beber, sea dos tragos de vino puro» (*idem*: 266).

En el monasterio nuevo de San Juan de la Peña también hay constancia de otro tipo de productos alimentarios como la canela que la traían de Pamplona al igual que el azúcar blanco. El chocolate era un producto muy consumido en San Juan de la Peña; provenía de Santa Cilia y lo reservaban «para los recreos»²⁸ y los momentos de descanso, como cuando estaban leyendo en el jardín con las «mesas portátiles de los recreos en despoblado»²⁹ —es decir, en las mesas que sacaban a los jardines de las celdas—, donde podrían degustar un pequeño placer para el paladar que, por otro lado, les proporcionaría energía para seguir estudiando y trabajando. Al

27. Luis Lobera de Ávila, cit. Llopis (1989: 266).

28. B.P.H., Manuscrito 123, fol. 34.

29. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 280, 1726-1728.

refrigerio del chocolate se le denominaba *agasajo* y así consta tanto en los textos de la época como en la documentación específica del monasterio pinatense. El chocolate solía acompañarse de frutas confitadas, suplicaciones, bizcochuelos, mazapanes, turrone y pastillas de flores. En el año 1520 se trajo chocolate a la península donde comenzó a tomarse en demasía. El panorama que se vivía a finales del siglo XVII en nuestro país aparece sintetizado en un manuscrito del Archivo Histórico Nacional de Madrid, que lo ilustra muy bien: «Hase introducido de manera el chocolate y su golosina, que apenas se hallará calle donde no haya uno, dos y tres puestos donde se labre y se vende; y a mas de esto no hay confitería ni tienda [...] donde no se venda.» (Llopis 1989: 296).

El chocolate gustaba mucho más que el café o el té, cuyo consumo, en esos momentos, aún no se había generalizado en España pues no resultaba demasiado apetecible, a tenor de los consejos que se daban sobre cómo preparar el café: «su uso para bebida es hacer hervir media azumbre de agua en una cafetera de plata, cobre o barro; después de que haya dado un par de hervores, se aumentará de tres cucharadas de café en polvo que compondrá hasta en cantidad de dos onzas y mezclado bien con el agua se hará una docena de hervores muy suaves, a fin de que no rebose con lo que se apartará del fuego y se dexara reposar. Si hubiere mucha priesa se echará una pequeña cucharada de agua fría para que más prontamente reposen [...] y después de haber reposado, se echará en las tazas, echando cada uno a medida de su gusto del azúcar quebrantado. Usase también la leche echando de ésta como de la de agua de café al tiempo de tomar.» (Llopis 1989: 321).

La bebida que más se consumía en San Juan de la Peña era el vino, considerado entonces como un elemento de incalculable valor en la alimentación del hombre. Tanto es así que San Benito dedicó el § 40 de su regla a explicar «La medida de la bebida» donde se concretaba lo siguiente:

Creemos que es suficiente para cada uno una hémina de vino al día. Pero para aquellos que Dios les da la virtud de abstenerse, sepan que han de tener un premio particular. Juzque el superior si la necesidad del lugar, el trabajo o el calor del verano exigen más cuidando en todo caso de que no se llegue a la saciedad o la embriaguez. Aunque leemos que el vino en modo alguno es propio de los monjes, como en nuestros tiempos no se los puede persuadir de ello convengamos al menos en no beber hasta la saciedad sino moderadamente porque «el vino hace apostatar hasta a los sabios» (1954: 530-533).

El vino que se consumía en San Juan de la Peña era adquirido en Santa Cilia de Jaca y en Ayerbe. Todos los textos de la época se ponen de acuer-

do al indicar las excelentes propiedades del vino: «sobre todos los manjares de buen nutrimento es el vino [...] presto se digiere y ayuda a digerir otros manjares y hace expeler las humidades y todas las superfluidades del cuerpo y de los poros [...] tiene otros loores y virtudes señaladas por los médicos»³⁰. Por raro que parezca, en esta época —según apunta Llopis— el vino se adicionaba con agua, alumbre, yeso, cal, clara de huevo, almendras y otros ingredientes que tendían a darle más vigor o hacer que su color fuera más pronunciado. Algunos de estos productos eran peligrosos para la salud de los bebedores y, de hecho, la justicia perseguía a los adulteradores. El doctor Francisco Días, autor de un tratado sobre enfermedades renales dice refiriéndose a los vinos «unos se adovan con tierra, otros con yeso, otros con cal, otros con mançanas, otros con claras de huevos, con almendras machadas y con otras muchas cosas que tienen mucha malicia» (Llopis 1989: 285).

Sin embargo, no todos los adobos y mezclas que se hacían con el vino resultaban nocivos para la salud. De hecho, los españoles de esta época eran muy aficionados a determinados brebajes compuestos del tipo «buen vino añejo, azúcar, canela, ámbar y almizcle sin echarle mixtura alguna» (Llopis 1989: 286) que hoy están en desuso completamente. A esta mezcla se le denominaba *hipocras* y su uso acabó por desestimarse porque cayó en manos de los confiteros con carácter de monopolio. Otra bebida compuesta a partir de vino que comenzó a introducirse en España en el siglo XVII fue la denominada *carraspada* que, a pesar de su nombre, era bastante suave pues estaba compuesta de «vino tinto aguado, cocido y adobado con miel y especias» cuyo consumo se aconsejaba encarecidamente: «su parecer es que se puede bien usar de carraspada, por ser bebida medicinal [...] porque con las heladas que han precedido, están más hechas, y es bebida, con lo aromático que lleva, muy provechosa para el estómago» (Llopis 1989: 286). En los textos de la época también se cita la *garnacha*, otra bebida alcohólica que estaba compuesta por tres clases diferentes de uva, azúcar, canela y pimienta. No había en este tiempo gran afición a la *cerveza*, introducida en Madrid por Carlos I: este monarca hizo venir a la corte a un cervecero de Flandes que comenzó a producirla a partir de 1573, aunque se tardó mucho en acostumbrarse al sabor amargo de esta bebida fermentada de la que alguien llegó a decir que hacían falta diez años para hacerse a ella. Así es, al principio esta bebida no tuvo gran aceptación en nuestro país y mucho menos en nuestra comunidad de monjes, donde no hay consignada ni una sola referencia al consumo de cerveza.

Gasto de Dinero en Pescado fresco de Mar

En 6 lb. de Salmon a 291.	18 59
En 5 lb. de Salmon a 59.	18 59
En 50 @ 27 lb. de Conguila p. el Adviento a 51.	17 59
En 10 @ 55 lb. de Beruys p. la Quaresma a 312	22 17 98
En 2 @ 29 lb. de Conguila a 59.	8 63 1/2
	<u>50 59 1/2</u>

Figura 5. Detalle de un fragmento del manuscrito 122 conservado en el Fondo Antiguo de la Biblioteca de Huesca en el que se recogen los gastos del pescado de mar que se consumía en la comunidad de monjes del monasterio nuevo de San Juan de la Peña.

Sobre San Juan de la Peña hemos recogido referencias a otros productos como ajos y cebollas, a pesar de que los textos médicos consignan que «los manjares que comúnmente son daños a todos hombres son ajos, cebollas, puerros, coles o berzas» (Llopis 1989: 266). Los monjes pinatenses también consumían aceitunas negrillas y sal de Plasencia aunque, considerando que uno de los monjes priorales era de Naval, es bastante probable que también llegase sal de esta población donde había unas famosas salinas. En la documentación pinatense aparecen consignadas numerosas cargas de aceite y de aceite de enebro traídas de Huesca. Los extranjeros que visitaron España en esta época no mostraban gran complacencia por nuestra cocina pues sus paladares no estaban habituados, entre otras cosas, al fuerte gusto del aceite que ha constituido el excipiente graso más utilizado en nuestro país a lo largo de siglos, como tampoco estaban acostumbrados al excesivo picante que solía caracterizar a nuestros guisos. A estos productos hay que sumar toda una suerte de frutos secos como almendras, piñones y avellanas que al parecer, tal y como especifica la documentación, los monjes de San Juan de la Peña tomaban de postre. En los *Libros de Mensa* del monasterio pinatense también aparecen documentados algunos dulces como mazapán, turrón en los meses de invierno y bizcocho para el verano. De hecho, algunos textos de época advertían que era «provecho-

30. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 280, 1726-1728.

so comer algo dulce entre la comida, como confites, carne de membrillo o algún bizcocho o confites de anís [...] porque hace detener el manjar» y digerir mucho mejor el resto de alimentos (Llopis 1989: 267).

En las partidas de gastos de San Juan de la Peña tenemos consignada la llegada de una gran variedad de legumbres como garbanzos, arroz, judías, bisaltos y habas, productos todos ellos que caracterizaron la dieta cluniacense durante la Edad Media³¹. Las habas, los guisantes, las lentejas y los garbanzos —según recomiendan algunos autores— se debían comer en medio de las comidas porque si se toman al principio podían predisponer al vómito y, por el contrario, tomadas al final, debido a su pesadez digestiva, producían pesadillas. Sólo podrían ofrecerse como primer plato si estaban en puré que, generalmente, se sazónaba con canela, azafrán, ajo y un poco de vino. Las legumbres frescas se guisaban con caldo de carne en forma de variados potajes a los que solía añadirse azúcar y azafrán. En este sentido debemos apuntar que la despensa pinatense disponía de algunas especias como el azafrán y la pimienta que adquirirían en Pamplona. Es conocida la gran riqueza de salsas que existía (aunque realmente se trataba de una repetición interminable de dos o tres fórmulas modificadas con ligeras variantes). Gustaban mucho determinadas salsas ácidas que se empleaban seguramente para enmascarar el sabor y el olor de las carnes que estuviesen un poco pasadas. En verano las salsas se preparaban con zumos de limón, añadiendo un poco de azúcar y vinagre. Esta misma vinagreta se utilizaba en invierno pero entonces su composición era diferente pues se hacía con vino, vinagre flojo, jugo de carne y una verdadera profusión de especias como canela, ajo, pimienta...

Y, por supuesto, en nuestro monasterio se comía pan que era el alimento diario y generalizado. Así lo había señalado el propio San Benito en su regla, concretamente en el § 39 en el que determinaba lo siguiente: «Baste una libra bien pesada de pan al día, ya sea que haya una sola comida o bien almuerzo y cena. Si han de cenar reserva el mayordomo una tercer aparte de esa misma libra para darle en la cena. Pero si el trabajo ha sido mayor del habitual, el abad tiene plena autoridad para agregar algo, si cree que conviene, evitando empero ante todo, los excesos para que nunca el monje sufra una indigestión ya que nada esta tan contrario a todo cristiano como la glotonería» (1954: 525-529). De hecho, se tienen consignadas cargas de trigo,

31. Antoni Riera Melis, «Sistemas alimentaris i estructura social a la Catalunya dl'Alta Edat Mitjana», en *Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, Institució Milà i Fontanals, 1988, p. 95.

cebada, ordio y centeno que una vez molidas en harina llegaban hasta el monasterio para hacer la masa —«por ocho tablas para vacías de amasar pan»³²— que cocían en el horno ubicado dentro del recinto monástico. El propio San Benito estableció como ración diaria de pan por monje una libra. En San Juan de la Peña, el pan se destinaba para el consumo de los religiosos y de los trabajadores que participaban en las obras del monasterio³³.



Figura 6. Fragmentos de platos del monasterio barroco de San Juan de la Peña decorados en azul con las letras «S.J.» En la actualidad se conservan en el Museo Provincial de Huesca. Foto Natalia Juan.

-
32. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 8r, 1676.
33. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733: fol. 25r, 1678 «a los oficiales y jornaleros de pan y vino y carne»; fol. 33r, 1679 «el pan que han tomado los jornaleros y oficiales»; fol. 53r, 1683 «se ha de pagar a la mensa el pan de los moços que suma de trigo»; y «el pan de texeros y aserradores», fol. 81v, 1692.

4. LA ADQUISICIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LA COMUNIDAD PINATENSE

Los alimentos que se consumían en San Juan de la Peña, tal y como hemos visto, provenían de diferentes lugares. Su traslado hasta el monasterio se realizaba por medio de dos vías. La primera y la más importante era a través de la casa que la comunidad pinatense tenía en la localidad cercana de Santa Cilia de Jaca, mientras que la segunda era mediante el conocido Voto de San Indalecio. Desde la casa que la comunidad tenía en Santa Cilia se administraban los alimentos para consumo de la comunidad, tal y como se recoge en este documento: «el Real Monasterio de San Juan de la Peña de benedictinos de dicha Congregación [*Claustal Tarraconense Caesaragustana*] comprendido en dicho obispado, y partido con motivo de tener en el lugar de Santa Cilia (distante de él como hora y media) su casa de granja para el cuidado de suministrar a ella al monasterio todo género de comestibles, verduras y demás frutos»³⁴ para consumo de sus monjes³⁵. Además contaba con un administrador de los productos, es decir, para llevar las «cuentas y razón de sus labores y ganados de campos tiene nombrado un procurador que en el día lo es un monje llamado Don Jerónimo López de Barangua, y este en los casos de recolección de frutas reside también en dicha granja; pero tiene en ella

34. A.H.P.Z., Caja 1 /5. Orden del Consejo para que la Audiencia informe de todos los religiosos que estén fuera de clausura, con expresión de sus nombres, conventos a que pertenecen y obispados. Documento fechado el 8 de noviembre de 1767.

35. En 1821 se hicieron diferentes inventarios de las pertenencias que tenía el monasterio y también lo que había en la casa de Santa Cilia donde se encontraron muebles y enseres relacionados con la cocina («dos cadieras o bancos de madera, dos mesas sueltas de pino, dos mesas arrimadas para comer los criados, dos alacenas pequeñas de pino, una alacena muy grande de pino, otra más mediana también de pino, dieciocho sillas de anea, tres sillas de madera, diez sillas de mozcobia y seis mesas sueltas de pino grandes y pequeñas de cuarto»), diversas telas («ocho servilletas de lino ordinarias, treinta y cuatro servilletas delgadas, dieciséis manteles vastos, cuarenta y cinco manteles delgados, cuatro toallas de refectorio»), cubiertos («seis cubiertos de plata pequeños de tenedor y cuchara con la marca de S. J. seis, dos perolas de alambre pequeñas, dos herradas para el agua, una chocolatera de alambre con su morenillo, un caldero de alambre grande, otro muy pequeño, una olla de hierro, tres sartenes de varios calibres, tres coberteras de fierro, cinco coberteras de alambre, una parrilla de fierro, unas trébedes, un asador y dos espumaderas»), diferentes utensilios («cubas de unos doscientos cántaros cada una, dos cubas de unos cincuenta y ocho a 60 cántaros cada una, otra de unos 180 cántaros poco más o menos, dos vacías saladeras de cerdo, trece falejas, un velón de azojar, dos de oja de lata, almirez de metal»). A.H.N.M., Sección Clero, Legajo 2425, Real Monasterio de San Juan de la Peña, 30 de marzo de 1821. Estos datos aparecen ya citado en Natalia Juan García, «El patrimonio artístico disperso y desaparecido del monasterio de San Juan de la Peña durante la primera mitad del siglo XIX: aproximación a su estudio a partir de los inventarios realizados durante su desamortización», en *Artigramas*, 20, 2005, pp. 347-367.

continuamente un lego para el cuidado de la casa, campos y huerta, y sé el que oy existe Fray Demetrio Latas»³⁶. Es decir, que en la casa de Santa Cilia había siempre dos monjes que se ocupaban de gestionar los productos para después subirlos al monasterio.

La casa de Santa Cilia tenía un molino de harina, al menos, así consta en la documentación consultada: «Inmediato a la referida casa palacio se halla el molino arinero que refiere el artículo y sabe que es propio y del dominio de dicho monasterio con derecho privativo y prohibitivo»³⁷, de tal manera que una vez molido el trigo se subía la harina hasta el monasterio. En la casa de Santa Cilia no sólo había dos monjes sino que también habitaban «diferentes criados de labor, pastores y otros dependientes necesarios para el cultivo y administración de sus tierras, recolección de treudos, frutos, décimas y primicias y cuidado de ganados mayores y menores por estar dicho palacio, administración y todos sus productos destinados para el mantenimiento de todos los monges»³⁸ que vivían en San Juan de la Peña. Además, los encargados de cuidar y mantener la casa se ocupaban igualmente del ganado que tenía el monasterio, según consta en un interesante documento que dice: «tiene ganado menudo para su abasto y no para otro fin alguno en un número que siempre ha visto es preciso comprar carneros o primales para dicho abasto y especialmente advirtió dichas compras con el motivo de haber servido en dicha casa y palacio»³⁹.

La comunidad también recibía productos mediante el conocido Voto de San Indalecio. Efectivamente, no hay que olvidar que el monasterio disfrutó también de los diezmos y primicias de los habitantes de los pueblos de la zona en la romería que anualmente se celebraba para conmemorar la llegada de las reliquias de San Indalecio⁴⁰. En su honor se levantó una ermita a la que acudían durante los primeros quince días del mes de junio los feligreses. La celebración consistía en la peregrinación hasta la pradera de San Indalecio en la que se encontraba la ermita del santo venerado. A ella, acudía una persona de cada casa desde todas las villas que formaban parte del Voto de San Indalecio por la octava de Pentecostés en

36. A.H.P.Z., Caja 1 /5. Orden del Consejo para que la Audiencia informe de todos los religiosos que estén fuera de clausura, con expresión de sus nombres, conventos a que pertenecen y obispados. Documento fechado el 8 de noviembre de 1767.

37. A.H.P.H., Protocolos Notariales, 3103-4.

38. A.H.P.H., Protocolos Notariales, 3103-4.

39. A.H.P.H., Protocolos Notariales, 3103-4.

40. Las reliquias de San Indalecio llegaron a San Juan de la Peña el día de Jueves Santo de 1084 y fueron traídas por dos monjes por orden del abad Sancho.



Figura 7. Fragmentos de platos del monasterio barroco de San Juan de la Peña decorados en azul. En la actualidad se conservan en el Museo Provincial de Huesca. Foto Natalia Juan.

procesión con cruces parroquiales para hacer entrega de sus frutos y productos del campo, según las posibilidades económicas de cada familia. Los productos que el monasterio recibía ese día ayudaban a que el gasto en alimentación de los monjes fuera menor.

5. CÓMO COMÍAN LOS MONJES PINATENSES

Los monjes de San Juan de la Peña comían cada uno en su celda, desobediendo la recomendación que decía que debían hacerlo en común en el refectorio como uno de los preceptos a seguir de la vida cenobítica. La recomendación que dispuso San Benito en su Regla (§ 38) señalaba que los monjes tenían que escuchar las Sagradas Escrituras mientras comían en el refectorio, de tal manera que alimentaran al mismo tiempo el cuerpo y el espíritu: «En la mesa de los hermanos no debe faltar la lectura [...] Guárdese sumo silencio, de modo que no se oiga en la mesa ni el susurro ni la voz nadie, sino sólo la del lector [...] El hermano lector de la semana tomará un poco de vino con agua antes de comenzar a leer [...] para que no le resulte penoso soportar el ayuno. Luego tomará su alimento con los semaneros de la cocina y los servidores». Mientras el lector de la semana leía en el refectorio, el resto de monjes debían comer en silencio «sírvanse los hermanos unos a otros, de modo que los que comen y beben tengan lo

necesario y no les haga falta pedir nada pero si necesitan algo, pídanlo llamando con un sonido más bien que con la voz» (1954: 521-525).

Sin embargo, tal y como recoge una carta localizada en el Archivo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Madrid existen denuncias sobre este respecto. Los monjes benedictinos «no comían en el refectorio, sino cada uno por sí, como quería y lo que quería. Dávanse las porciones de comer [...] en dinero [...] y procuraban otras cosas ilícitas»⁴¹. Los claustrales en general y los monjes pinatenses en particular, siempre alegaban problemas o, como decían ellos, *imposibilidades* para comer todos juntos en refectorio. Se justificaban de muchas maneras y no sólo se amparaban diciendo que en sus Constituciones se permitía que únicamente «se coma de común en Adviento y Quaresma» sino que, incluso, se defendían diciendo que estaba comprobado que comiendo juntos en comunidad derrochaban: «se halla por experiencia que se gasta mucho más»⁴².

En cualquier caso, sabemos que en el refectorio había una larga mesa dispuesta en forma de U⁴³. De hecho, en los restos arqueológicos del pavimento del suelo aún puede apreciarse las huellas donde se fijaban las patas de las mesas. Según los datos que nos proporciona la documentación, había diferentes categorías en cuanto a las mesas y se distinguía entre primera y segunda mesa⁴⁴. Además de mesas, había bancos corridos que tenían respaldo de madera⁴⁵.

6. EL ENCARGADO DE COCINAR LOS ALIMENTOS PARA LA COMUNIDAD PINATENSE

Durante los siglos XVII y XVIII, la cocina de las altas esferas de la sociedad era un espacio reservado exclusivamente para hombres pues, según aconsejaba un texto fechado en 1655, «para la buena economía, es más prove-

41. A.M.A.E.M., Santa Sede, Legajo 31, ff. 187r-189r y Legajo 48, ff. 89r-100r

42. Ramir Augé, «La Butlla de Clemente VIII per la reforma de la Congregació Claustral Tarraconense», en *Catalonia Monástica*, Montserrat, Abadía de Montserrat, 1929, I, pp. 259-383, concretamente p. 305.

43. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 73 r, 1689. «Por las mesas del refectorio, 30 libras».

44. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 206, 1773-1774 «por nueve comidas de primera mesa a 1 sueldo 8 [...] por veintitrés de segunda mesa a 13 dineros» y fol. 217, 1778-1779 «por las comidas de los albañiles en segunda mesa».

45. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 73 r, 1689. «Por los bancos y respaldos del refectorio se dio 123 libras 4 sueldos».

choso tener un hombre cocinero que una mujer» (Sarti, 2002: 203). Los hombres eran preferidos en la cocina porque la preparación de la comida requería una persona de absoluta confianza ya que los cocineros transmitían sus experiencias a sus ayudantes y discípulos de viva voz y guardaba los consejos como el mejor de los secretos, algo que al parecer las mujeres no sabían mantener pues no eran tan «fieles y competentes» (Sarti, 2002: 203) como los hombres. En este momento se defendía la primacía del hombre sobre la mujer en la cocina para lo cual se esgrimían todo tipo de argumentos. Uno de los más repetidos era el mantenimiento de la limpieza en la cocina «¿quién no sabe que de ordinario es más limpio el más sucio de los hombres que la más limpia de las mujeres?» (*ibid.*)



Figura 8. Fragmentos de platos del monasterio barroco de San Juan de la Peña decorados en azul. En la actualidad se conservan en el Museo Provincial de Huesca. Foto Natalia Juan.

En el monasterio de San Juan de la Peña, según especifica la documentación, el primer cocinero que tuvo la comunidad se llamaba Valentín. El cocinero de la comunidad preparaba la comida para los religiosos pinatenses pero también para los trabajadores de las obras a quienes, de vez en

cuando, se les ofrecía un refresco para darles un receso y que pudieran descansar en el trabajo («para un refresco a la gente de la fabrica, de pan y vino»⁴⁶; «para refrescar los que lo trugeron»⁴⁷ y «se dio a refrescar a los que lo hicieron»⁴⁸). La costumbre de tomar bebidas refrigeradas artificialmente era apenas conocida a principios del siglo XVI, pero en el XVII se convirtió en una auténtica moda a la que también se sumaron los monjes pinatenses. En ese momento había auténtica fiebre por beber frío y todos querían consumir bebidas refrigeradas, ya bien fuera vino, refrescos del tipo *agua a la canela* —que llegaron a gozar de gran predicamento— y, en general, infusiones aromáticas. En los últimos años del siglo XVII se puso de moda beber agua enfriada con nieve pues el agua de la nieve derretida estaba vetada por la medicina de la época, que la consideraba dañina para la salud, tal y como aconsejaba un tratado titulado *Breves advertencias para beber frío con nieve* en 1621. La nieve se empleaba para hacer helados. La técnica se reducía a agitar las vasijas que contenían el líquido que se quería enfriar dentro de un recipiente con nieve a la que se añadía sal. Los helados eran de dos clases. El llamado *sorbete*, que no se dejaba cuajar sino que se mantenía casi líquido. Y la *garrapiña*, que era un helado solidificado parcialmente pero que tampoco llegaba a cuajarse del todo. Había recomendaciones de cómo se debía ingerir estas bebidas frías: «el vaso con que se hubiere de beber frío y con nieve, debe ser de orificio y boca muy angosta y estrecha, cuales son algunas garrafillas, limetas, jarros de pico y otros semejantes instrumentos que hay para beber, de modo que la bebida vaya saliendo y bebiéndose poco a poco, y no caiga de golpe, ni se beba a boca llena» (Llopis 1989: 293). El auge que tomo en poco tiempo el «beber frío» desató también apasionadas polémicas entre los médicos, unos partidarios del uso de la nieve y otros que se mostraban contrarios a ella, lo que llevó consigo una prolífica literatura a este respecto⁴⁹.

46. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 60r [1685].

47. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 121 [1700].

48. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 131 [1701].

49. Prueba de ello es la gran cantidad de libros que se publicaron sobre esta cuestión: Nicolás Monardes, *Libro que trata de la nieve y sus propiedades y del modo que se ha de tener en el beber enfriado con ella y de los otros modos de enfriar*, Sevilla, 1571; *Libro de los provechos y daños que provienen con la sola bebida del agua: cómo se ha de escoger la mejor, y rectificar las que no es tal, y cómo se ha de beber frío en tiempo de calor sin que hada daño*, Sevilla, 1575; *Alivio de los sedientos en el cual se trata de la necesidad que tenemos de beber frío y refrescado con nieve y las condiciones que para eso son menester*

Los trabajadores que participaron en las obras de San Juan de la Peña pudieron disfrutar de bebidas refrescantes en las calurosas horas de trabajos en el andamio. Quizá debido al elevado número de personas a las que había que atender en distintas ocasiones a lo largo del día («gasto en despensa y bodega en diez días y medio en comidas, almuerzos y meriendas»⁵⁰, «por comidas del maestro en refectorio por el gasto de vino del mismo y de los peones de la bodega»⁵¹ y «por comidas y cenas en el refectorio que hizo Ibarvia y su hijo»⁵²) se vio necesario contar con los servicios de otro cocinero, además de Valentín⁵³, pues la documentación da cuenta de, al menos, dos personas encargadas de esta labor⁵⁴.

Hay que tener en cuenta que, debido a la alejada ubicación, casi recóndita en la que se encuentra San Juan de la Peña, los jornaleros prácticamente convivían con los monjes, pues no podían permitirse desplazamientos. La imposibilidad de recorrer diariamente el trayecto desde sus pueblos de origen hasta el monasterio se entiende si tenemos en cuenta los medios de transporte de la época. En efecto, la mayoría no podía trabajar en San Juan de la Peña y regresar por la noche a sus casas en los pueblos de Ena, Botaya, Arbués, Jaca, Santa Cruz de la Serós, Santa Cilia, Lumbier, Bernués, Luna, Osia, Atarés, Pintano, Urdués, Luesia, Oliván, Huertolo, Loarre, Bailo, Binacua, Anzánigo, Mianos o Buesa. Por ello, los que trabajaban en las obras del nuevo monasterio comían en el refectorio («se

y cuales cuerpos lo pueden libremente soportar, Barcelona, 1576; Muñoz de Castro, *Propiedades de la nieve y de lo conveniente de su bebida para la salud*; Alonso de Burgos, *Método curativo y uso de la nieve, en que se declara y prueba la obligación que tienen los médicos de dar a los purgados agua de nieve con las condiciones y requisitos que se dirá*, Córdoba, 1640; Miguel Fernández de la Peña, *Breve antipología y nuevo discurso del método que se debe observar, reprobando el agua de nieve en día de purga*, Granada, 1641; Isidro Pérez Merino, *Breve antipología al discurso nuevo del doctor Miguel Fernández de la Peña: método verdadero del uso del agua de nieve en día de purga*, Jaén, 1641; *Apología en respuesta a Don Cristóbal Mirez Carvajal, médico que pretendía que la nieve tenía sequedad a predominio*, Córdoba, 1650 y *Resolución filosófica y médica muy útil para médicos y filósofos del verdadero temperamento frío y húmedo de la nieve, en que se trata de sus utilidades y daños y se responde a un tratado que la nieve tiene sequedad a predominio*, Madrid, 1667.

50. A.H.P.H., H-15983/3, fol. 137 [1749].

51. A.H.P.H., H-15983/3, fol. 144 [1751].

52. A.H.P.H., H-15983/3, fol. 136 [1749].

53. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 168 [1705]. El cocinero de la comunidad Valentín tenía cuarto propio «mas por una zerraja para el cuarto del cocinero».

54. A.H.P.H., H-15983/3, fol. 170 [1762] «por una ventana para el cuarto de los cocineros» a los que la documentación se refiere en plural, de lo que deducimos que Valentín estaba acompañado en sus quehaceres.

compró vajilla para los oficiales»⁵⁵) y todos los días hacían gasto en la bodega y en la despensa⁵⁶.

De hecho, tenemos constancia de que a muchos hijos de oficiales de San Juan de la Peña se les daba de comer en el monasterio («mas Miguel Lorient y su hijo, desde junio asta noviembre»⁵⁷, «a Valentín por guisarles la comida»⁵⁸ y «por la comida de los tres moços»⁵⁹) como una manera de cumplir con el precepto de caridad que se debía observar en el seno de esta comunidad. Así lo señalaba uno de los monjes de la comunidad en el mismo año de 1675: «la hospitalidad nunca ha padecido menguas en esta Real Casa. Las puertas ha tenido siempre abiertas para los pobres, peregrinos, y huéspedes; en el punto de la hospitalidad ha sido esta comunidad muy singular, y constante, dando de comer tres días a todos lo que han venido a visitar este Santuario: y por los muchos gastos, que en esto ha tenido, ha contraído el monasterio algunas deudas»⁶⁰.

7. LOS COMENSALES DEL MONASTERIO

En San Juan de la Peña se daba de comer a los trabajadores del monasterio y a los llamados comensales del monasterio. Estos comensales solían ser familiares de los monjes a los que el monasterio alimentaba a cambio de algún trabajo puntual o incluso de un precio establecido. Sirva como ejemplo el caso de «Francisco Martínez, sobrino de Fray Juan Martínez, prior de Acumuer» a quien el capítulo pinatense admitió como comensal si éste pagaba «lo que se estila»⁶¹.

Para ser comensal del monasterio de San Juan de la Peña, la comunidad previamente tenía que haber aceptado la admisión del solicitante mediante

55. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 9 r.

56. «Mas por pan y vino 4 libras 13 sueldos 2»; «por comidas de segunda mesa todo el año de 86 [1786] 3 libras 13 sueldos 2»; «por comidas en la dispensa; pan y vino en la bodega por los diez meses, 51 libras 12 sueldos 1»; «por gasto de bodega a pan y vino que los oficiales y peones tomaron en todo el año de 1793, 81 libras 10 sueldos 8». A.H.P.H., H-15983/3, fol. 291, fol. 310 y fol. 327.

57. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733. fol. 116.

58. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733. fol. 36 r.

59. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 35 v.

60. Fray Domingo de La Ripa, *Defensa Histórica por la Antigüedad del Reyno de Sobrarbe*, Zaragoza, Herederos de Pedro Lanaja y Lamarca, Impresores del Reyno de Aragon y de la Universidad, 1675, fol. 581.

61. B.P.H., Libro Actas de Gestis 1681-1721, fol. 27.

votación «con uvas blancas y negras, en secreto» en el capítulo. Esto es lo que le ocurrió a Juan Martínez, natural de Bagüés, acogido por la comunidad como comensal del monasterio pero que «por no ser primo carnal, esto es hijo de ermano u ermana»⁶² de algún religioso pinatense, tuvo que pagar un poco más que si hubiera sido familiar de algún monje (tres cahices de trigo y dieciocho libras anualmente). Sin embargo, a Agustín Lacassa «sobrino carnal de dicho Señor Doctor Don Fray Antonio Olivan y prior mayor»⁶³ se le aceptó como comensal en San Juan de la Peña previo pago de 50 libras anuales, a pesar de ser sobrino del prior mayor. La comunidad recibió entre sus muros a muchos comensales en el refectorio. Uno de ellos fue Esteban Acín, natural de «la villa de Biel, primo hermano del señor Doctor Fray Joseph Azin» a quien, mediante votación en el capítulo, los monjes recibieron con agrado aunque dudaron si «debía contribuir a la mensa con doze libras en dinero y con tres cahices de trigo o con diezyocho libras y dichos tres cahices de trigo por ser pariente de monge en el mismo grado que en sobrino carnal»⁶⁴.

Otra situación diferente era la que tenían los que ya habían sido comensales del monasterio y repetían la solicitud. Este fue el caso, por ejemplo, de Baltasar Félix Oliván, natural de Asso de Sobremonte, que llegó a ser comensal del monasterio porque era «sobrino carnal de Fray Antonio Olivan» y su ingreso se hizo directamente, «sin votarse por votos secretos atendiendo que aviendo estado ya antes era ahora mas continuación que admisión nueba»⁶⁵. No todos los comensales eran familiares de los monjes, como demuestra el caso del escultor Pedro Onofre que durante el tiempo que estuvo en San Juan de la Peña también permaneció su hijo, al que se nombró «comensal de la mesa de la familia, deviendo pagar su padre Pedro Onofre por ello dieciocho libras jaquesas y tres cahices de trigo en cada un año al monasterio»⁶⁶.

8. LOS ENSERES DE LA COCINA, DE LA DESPENSA Y DEL REFECTORIO PINATENSE

Las cocinas de los siglos XVII y XVIII se enriquecieron con objetos refinados y bienes relacionados con los nuevos consumos como lujosos juegos de té o café, chocolateras y azucareras. Estos cambios se insertan en una

62. B.P.H., Libro Actas de Gestis 1681-1721, fol. 63.

63. B.P.H., Libro Actas de Gestis 1681-1721, fol. 290.

64. B.P.H., Libro Actas de Gestis 1681-1721, fol. 249.

65. B.P.H., Libro Actas de Gestis 1681-1721, fol. 174.

66. B.P.H., Libro Actas de Gestis 1681-1721, fol. 304.

tendencia dirigida a la multiplicación de objetos que refleja nuevos usos, costumbres y consumos (tomar café, té o chocolate), una afición por el lujo y la ostentación, según las clases sociales, y cierto sentido de la comodidad que incluye también objetos ornamentales que decoran el ambiente y permitían organizar de un modo más racional la creciente profusión de objetos domésticos.

En efecto, las vajillas, los platos, los manteles y cubiertos fueron algunos de los enseres que más se transformaron durante la Edad Moderna. Lo explica muy bien un documento fechado en 1694 que recoge Raffaella Sarti (2002: 192) donde se señala lo siguiente: «Los villanos no usan mantel sino un *mantile* que no es más que un trozo de lienzo [...] que no cubre nunca toda la mesa. No tienen servilletas y se limpian la boca con las mangas [...] de la camisa. Comen sin tenedor, ni cuchara, en vez de ella usan una rebanada de pan sobre la misma mesa, donde comen ponen los pucheros todavía llenos de tizne, y también la olla. Ponen la hogaza de pan entera en medio de la mesa. En el plato del potaje ponen la carne y la despedazan con las manos. También ponen el vino en medio de la mesa y beben todos sin distinción de la misma jarra».

Uno de los elementos que más utilizaba el cocinero de la comunidad pinatense eran los *trendes* o *estrendes* que se colocaban sobre las brasas y los troncos ardientes. Éstos a su vez se manejaban con palas y tenazas como las que aún se conservan en el almacén del Museo de Huesca. El diseño de los *estrendes* era sencillo pero eficaz, de hecho, no ha experimentado variación alguna con el tiempo. Consiste en un aro metálico sustentado por tres pies que sirve de soporte y fijación para los recipientes de cocina, sartenes, torteras, calentadores y perolos. Contamos con numerosas referencias de enseres para asar entre los que la documentación pinatense cita asadores y parrillas cuyo aspecto y función se ha mantenido inalterable hasta la actualidad. En cuanto a la ollería encontramos grandes calderos con pies o sin ellos y entonces se colocaban sobre trébedes o *estrendes*. En menor medida se utilizan enseres de *azofar*, *alatón*, es decir, latón de dudosa salubridad que entonces se empleaba para calentadores y objetos a medio camino entre el fogaril y la mesa. Los enseres de barro, principalmente las ollas, eran muy apreciadas en la cocina pinatense.

De cerámica eran los platos cuidadosamente decorados, muchos de los cuales se conservan en el almacén del Museo de Huesca. También han llegado hasta nuestros días las jícaras donde se servía el chocolate (por el que los monjes de San Juan de la Peña mostraban verdadera pasión) que tenían forma de vaso o taza pero sin asa. Por ello, un componente fundamen-



Figura 9. Cuchillo, pala y tenazas de la cocina del monasterio de San Juan de la Peña conservadas en el Museo Provincial de Huesca. Nótese el estado de conservación en el que se encuentran tras haber sufrido un grave incendio en 1809. Foto Natalia Juan.

tal a la hora de tomar chocolate era la *mancerina*, un plato dotado de una abrazadera circular que sostenía la jícara asegurando que no se cayese ni quemase el líquido caliente.

Para cortar encontramos en la documentación cuchillos. Uno de ellos aún se conserva en el almacén del Museo de Huesca y posiblemente, por sus grandes dimensiones, fue utilizado para despiezar la carne sobre el cortador. Para remover los guisos utilizaban espumaderas —como la que se conserva también en el almacén del Museo de Huesca— raseras, cazos, rallador, mortero y almirez. Las vacías de gran cabida servían para lavar los alimentos con el agua que cogían del aljibe situado en el claustro. Con la misma función de limpieza aparecen en los inventarios piezas textiles como paños de cocina.

En la cocina se guardaban los diversos modelos de recipientes de uso cotidiano del tipo cántaros y tinajas de barro para almacenar líquidos como agua, aceite o vino. Para este mismo fin encontramos barrales, una especie de botellones que se solían cubrir con esparto y mimbre (para proteger el vidrio) a los que incluso se ponían asas. Para almacenar alimentos, se documentan arcas de pino y una alacena en la despensa, citada en la do-

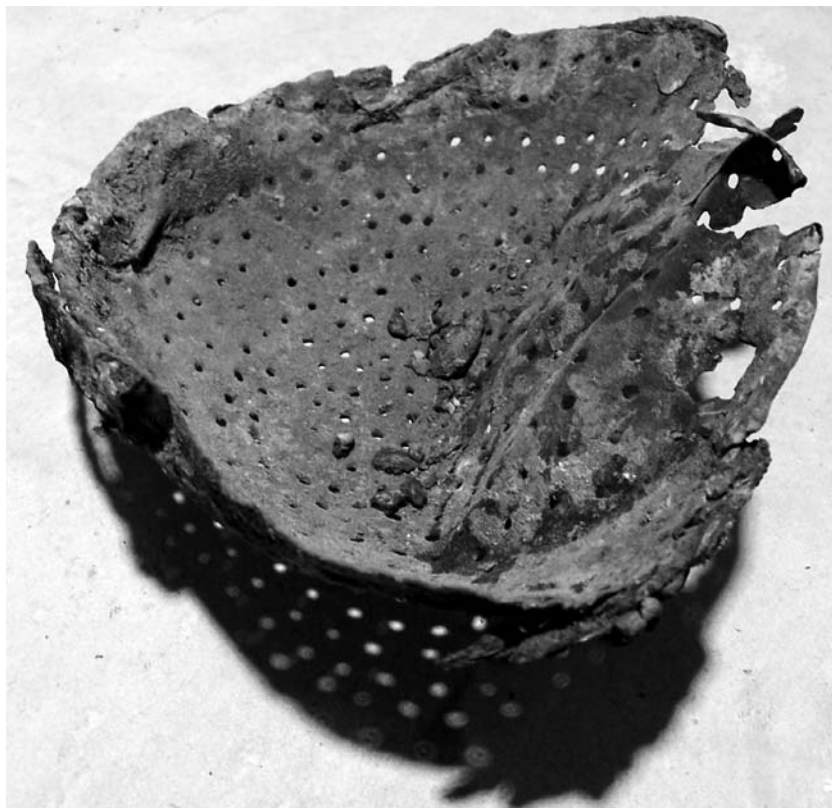


Figura 10. Resto de la espumadera de la cocina del monasterio de San Juan de la Peña, conservada en el Museo Provincial de Huesca, que presenta los desperfectos lógicos tras haber sufrido un grave incendio en 1809. Foto Natalia Juan.

cumentación en ocasiones como «el almarío de la cocina» donde se guardaba la vajilla, tal y como citan los manuscritos estudiados⁶⁷.

Afortunadamente, para saber con exactitud qué enseres se utilizaban en la cocina, en la despensa, en la bodega y en el refectorio de San Juan de la Peña contamos con diferentes inventarios que se redactaron en 1820, 1821, 1844 y 1866. Los dos primeros se realizaron con motivo de la desamorti-

67. A.M.M.B.J., Libro de Fábrica del Real Monasterio de San Juan de la Peña 1675-1733, fol. 9r «se compró vajilla para los oficiales».

zación que se llevó a cabo en todos los monasterios españoles durante la exclaustración desarrollada en el Trienio Liberal, con el fin de conocer las pertenencias que había que incautar. Los otros dos inventarios se hicieron, una vez que el monasterio de San Juan de la Peña ya estaba desamortizado, para determinar qué objetos quedaban todavía en su interior. Estos documentos conservados en diferentes archivos —concretamente en el Archivo Histórico Nacional de Madrid⁶⁸ y en el Archivo Histórico Provincial de Huesca⁶⁹—, son de extraordinario valor y por ello creemos que su estudio merece ser tratado con profundidad en otro trabajo.

68. A.H.N.M., Sección Clero, Legajo 2425, Real Monasterio de San Juan de la Peña: Reconocimiento del monasterio por Fray Joseph Mateo, el Alcalde de Jaca y Fray Raymundo Sanz, fechado el 9 de noviembre de 1820 y Sección Clero, Legajo 2425, Real Monasterio de San Juan de la Peña, 30 de marzo de 1821.

69. A.H.P.H., Hacienda, Desamortización, sign. 16253. Documento con fecha 22 de marzo de 1844.