

Fra Sever d'Olot, hortolà i remeier caputxí

Text > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura

Fotos > ARXIU PEP VILA

L'any 1982, les edicions de la Biblioteca del Palau de Perallada publicaven el *Llibre de l'art de quynar* (1787), del caputxí fra Sever d'Olot. El manuscrit té, però, una altra secció que encara resta inèdita, que mai no s'ha editat: un tractat de com conrear l'hort, amb secrets (mètodes, coneixements, tècniques) per millorar diverses produccions, a més d'alguns remeis casolans curiosos contra les plagues. Avui en publiquem un resum. Abans deien que hortolans i moliners mai esguerren la collita: volia dir que sempre tenien manera d'alimentar-se i de sortir-se'n.

Rafael Esteve Gaspar Salgueda Pujolar

Rafael Esteve Gaspar Salgueda (Olot, 17-06-1736) era fill d'Esteve Salgueda, també hortolà, i d'Estefania Pujolar (Arxiu Diocesà de Girona, B12, 1730-1736, f. 273). Esteve Salgueda (fra Sever d'Olot) va ingressar als caputxins de Sarrià el dia 11 d'octubre de 1759 i morí al convent d'Olot el 18 de maig de 1802 amb seixanta-un anys i quaranta-tres de vida religiosa. Segons consta al frontispici de l'obra, aquests dos tractats foren «escrits per mans pròpies de F. Sever d'Olot, religiós caputxí, sent cercador en Girona, renovat de nou 1787». Un frare cercador captava, recollia almoines i queviures per a la comunitat. A la pàgina 97 afirma: «Encare que só fill de ortolà y en la religió ne he fet per espai de divuit anys [a Olot, Vic, Girona, etc], los autors los quals jo ho extret y me han donat llum, lo primer és lo Prior del Temple». En cita més, entre els quals destaco Plini. El prior que esmenta fou Miquel Agustí (Banyoles, 1560?-1630), de l'orde de sant Joan de Jerusalem a Perpinyà i agrònom. Fou autor d'un llibre molt llegit i explotat, el *Llibre*

dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril (1617): *Contribució important a l'agronomia catalana*.

Aquest segon tractat de fra Sever en seria una segona versió millorada i ampliada. L'obra conté diverses làmines, inicials escrites en vermell i l'enquadrernació de pell de l'original.

Tot el manuscrit és escrit en català. El tractat de cuina fou editat per Jaume Barrachina i Lluís Bagunyà, amb pròleg de Xavier Domingo, més una addenda amb receptes originals de Lluís Duran, Domingo García i Jaume Subirós. Derivats d'aquests coneixements hortofructícoles d'època va ser



>> Carabassa de pelegri, encara per encetar.

publicat *Lo jardiner hortolà y florista, o modo ordenat de cultivar la terra segons ús y pràctica de bon pagès*, de Louis Liger (Barcelona, Impremta de Manuel Saurí, 1832), amb una segona edició de 1852 i una darrera d'anotada, que recomana vivament, de l'any 2016. El pare Valentí Serra de Manresa és qui més ha treballat aquest tema caputxí.

L'art de l'hortolà

L'art de l'hortolà s'estructura en quatre capítols: «Ens quins mesos y llunas se sembran las llavors», «Per conèixer las llavors y de quantas menes n-i ha», «De bàrios secrets per matar las qucas [cuques] dels horts» i «De bàrios secrets per sembrar, plantar y empeltar abres de tota mena y lley». La majoria dels convents caputxins treballaven les hortes conventuals. Potser la més coneguda era l'horta de la Rambla de Barcelona glossada pel baró de Maldà. La del convent de Santa Madrona era com un oasi de verdor, amb arbres, recs i fruiters enmig de les muralles i els carrers estrets de la Barcelona medieval.

La lectura del manuscrit ens fa adonar, entre molts altres detalls, de la pèrdua de diversitat i d'espècies per conrear. En parlar, per exemple, de les llavors de carabassa, n'enumera totes aquestes varietats: «crotalludes, romanes, cartoixanes, llargues de carn, vinateres, de fer embuts». D'enciams n'hi havia «de carxofera verd, de carxofera blanc, enciam escaroler, gavatz negre, gavatz blanc, maimó d'estiu». Ja en veïeu la riquesa.

Aquesta minva d'espècies vegetals també s'observa en la lectura del *Diario de los viajes hechos en Cataluña* (1973) de Francisco de Zamora Peinado (1757-1812). Quan va visitar el mas del Soler de Mansolí, situat a la carretera de Sant Hilari a Osor, s'adonà de les extensions de plantacions de pomeres. I va anotar: «Camuesas de

cinco especies, pomas [sic], marne-llet, renetas, gabachas, cunías, de niu de garza, ripollas, gayetanas, puniques, paredisas, besarullas, muscatel fort, muscatel tendre, de San Jaume, de Sant Llebres, glasadas, del siri gabach, de la serra, bermellas, prosas, camues, bermell pirolas, bordempell Deu n'hi dona». Com diu l'editor, R. Boixareu, algunes d'aquestes denominacions són d'ús local o bé han desaparegut; d'altres deuen ser simples deformacions gràfiques del copista... Tot i això, qui coneix i conrea avui tanta riquesa de varietats? La majoria de la gent només en coneixem dues o tres.

Fra Sever sempre destacava la influència que exerceix la lluna en el camp, sobre els conreus.

Fra Sever sempre destacava la influència que exerceix la lluna en el camp, sobre els conreus. L'hortolà caputxí recomanava fixar-se en les seves fases a l'hora de plantar les sementis i d'esporgar els arbres.

lluna creixent per sembrar, perquè reforça la poca energia que li queda a la llavor, i l'ajuda a créixer, sense excessos. Fins i tot els constructors de cases havien de tallar les bigues de fusta en lluna plena, no fos cas que es podrisin. L'obra, a més de recollir una taula per conèixer i saber quantes menes de llavors calia plantar, recull un bon nombre d'instruccions sobre com empeltar arbres (fruiters i no fruiters) i arbusts, com conservar el vi, com fer conserva de tomàquets, com augmentar la graduació del vinagre, quines són les propietats del romaní, els secrets contra les plagues del camp, etc.



>> Estris d'una cuina conventual del segle XVIII.



>> Coberta de l'edició del llibre de cuina setcentista Avisos i instruccions, en què apareix el dibuix d'un frare cuinant.