

ANNA SEGRETI

## L'ALIMENTAZIONE MONASTICA NEL TERRITORIO ALGERESE TRA SETTE E OTTOCENTO\*

La documentazione esaminata attiene a dieci conventi dislocati ad Alghero, Ozieri, Padria, Pozzomaggiore ed appartenenti ai seguenti ordini religiosi: Agostiniani, Carmelitani, Mercedari, Francescani Conventuali (Osservanti e Cappuccini) Clarisse o Isabelline (unico convento femminile presente, ancora noto nel territorio con tale denominazione).

Tale ordine, nato solamente per una nuova formulazione della regola di Santa Chiara, dovuta alla beata Isabella di Francia, inizialmente contrastato dalle stesse monache clarisse, fu poi sostanzialmente approvato e confermato dai papi Alessandro IV e Urbano IV.

Dalla bibliografia esistente emergeva un netto distacco tra le due regole (essendo comunque almeno nota l'obbligatorietà della povertà per le Clarisse); il che importava un'indagine sul tema dell'alimentazione dell'unico convento femminile, i cui atti, presso di noi conservati, sembravano offrire grande interesse per la loro qualità e quantità.

Nel libro dei censì figura infatti già alla carta<sup>1</sup>, la *Memoria de la fundaciò del Monastir*, pubblicata in appendice, ove vengono spiegati i motivi che hanno portato alla creazione del convento.

Nato sotto il titolo della "gloriosa Santa Elisabetta regina del Portogallo" per osservare la regola del III° ordine del glorioso S. Francesco, inizialmente appoggiato su un certo numero di case in attesa del completamento della costruzione, autorizzata su dispensa del papa Urbano IV nel 1641, il convento<sup>1</sup> conobbe un nucleo iniziale di tre sole monache provenienti dal convento di S. Chiara di Sassari; Abbadessa fu nominata Angela Sussarello y Boyl, mentre le altre due suore, Marquesa Manca de Prado e Hipolita Tavera, furono rispettivamente destinate a "vicaria di casa" e a "vicaria di cor i mestra de novissis"<sup>2</sup>:

\* Il presente saggio è una rielaborazione della relazione a suo tempo presentata al Convegno "Gli archivi per la storia dell'alimentazione" i cui atti sono in corso di stampa nella collana *Saggi* delle pubblicazioni degli Archivi di Stato italiani ed è stato autorizzato dal Ministero Beni Culturali e Ambientali, Ufficio Centrale Beni Archivistici, Divisione Studi e Pubblicazioni, con nota n° 5/674.8948.E/27 del 25 maggio 1992.

giurarono perpetua obbedienza al vescovo della città, dopo aver dichiarato che il trasferimento da Sassari ad Alghero avveniva "de bona gana", in parole povere non forzatamente.

La cerimonia dovette essere straordinariamente suggestiva: effettuata, a Sassari, l'apertura ufficiale delle porte, venne eseguito il canto del Te Deum mentre il canonico incaricato del trasporto prendeva in consegna le tre monache, che vennero fatte salire su un cocchio.

Solo ad una certa distanza dalla città, coperte di un velo nero fino a metà volto, esse salirono a cavallo, discendendone per riposarsi presso la chiesa di Nostra Signora della Pietà dove i frati riservarono loro un'accoglienza ricca di premure accompagnandole fino al "portale reale" dove la cerimonia acquistò carattere e toni di solennità ancora più elevati alla presenza di autorità civili ed ecclesiastiche, che conferivano alla fondazione del convento il significato che essa doveva rivestire anche per l'intera popolazione.

L'esaltazione della folla rapidamente si trasformò in tripudio, dilagando per le vie della città addobbate a festa, con scoppi di mortaretti e grande allegria che brutalmente dovette aver termine allorchè si procedette alla chiusura ufficiale delle monache entro il convento, secondo i riti e le formule stabilite.

Così inizia la storia del convento in Alghero: storia che, tra quelle di conventi ricostruibili sulla base di nostro materiale è comunque quella più documentata e meno lacunosa<sup>3</sup>.

Se non sempre, come dicevamo, quantità e qualità sono elementi che procedono di pari passo, per altri conventi la nostra ricerca ha registrato cocenti delusioni, dovute alla scarsità del materiale rintracciato.

Non è stato dunque facile organizzare i risultati, confrontarli con i dati via via emergenti da indagini in corso sugli altri conventi o, addirittura, con dati di pari valore riscontrabili sugli atti dello stesso convento, il cui esame si imponeva, per evitare il rischio, sempre in agguato, di essere tacciati di superficialità, o quantomeno, di incapacità di analisi.

Per fare un esempio, generalizzabile a tutti i conventi, che senso avrebbe parlare della qualità dell'alimentazione monastica, una volta scelta una tipologia di convento, se di quest'ultimo, al di là dei cibi effettivamente consumati, non si indagassero anche l'entità numerica, le spese non alimentari, il rapporto tra entrate ed uscite, i dati sulle elemosine e sulla loro rispettiva natura, quelli sull'attività e regola del convento la cui conoscenza permette di impostare in modo corretto il rapporto tra la povertà di un ordine rispetto all'altro, o di valutare i dati sulla ricchezza, talvolta solo apparente, della classe ecclesiastica, ri-

spetto a quella della popolazione media?

Si comprenderà, perciò, come la scelta del metodo, peraltro non determinabile a priori, si sia venuta formulando lentamente, sulla base dei dati progressivamente acquisiti, che talora ribaltavano clamorosamente alcune delle tesi in gestazione.

Alcuni esempi si impongono:

1) in mancanza di dati numerici sull'entità dei religiosi o delle religiose occorre servirsene di fonti supplementari, talora reciprocamente collegate, per esempio la quantità di paia di scarpe (o di calze) e la periodicità degli acquisti; l'uovo di Colombo? Naturalmente no quando si scopre, come è accaduto, che l'acquisto o la riparazione periodica di un certo numero di paia di scarpe erano in fondo destinati ai soli frati questuanti che, andando in giro più degli altri, determinavano un maggior consumo di tale genere;

2) per rilevare invece il numero delle presenze nel convento femminile, si è ricorsi all'attento esame delle uscite, rivelatore dell'uso di regalare ad ogni monaca 9 cagliarsi il venerdì santo ed il giorno dei morti;

3) in mancanza di dati simili, si è fatto ricorso, per i conventi maschili, all'indicazione dei nomi dei frati, elemento ovvio e banalissimo, nel rapporto tra attività svolta e spesa relativa;

4) altri criterio utilissimo è parso, in casi estremi, il quantitativo dei pani consumati giornalmente o mensilmente, per quanto influenzato da ricorrenze religiose e civili e, in qualche misura, inficiato dalla presenza nel convento di elementi estranei, quali uomini di fatica, lavandaia, panettiera. Va inoltre rilevato, che, pur essendo numerosi i registri ed i conventi ove tali dati vengono esposti, l'indicazione del rapporto tra quantità di grano introitato (comprato -raccolto nelle questue, dato in conto debiti, o di proprietà) e pani che se ne sono ricavati, rinvenuta in un registro<sup>4</sup>, ha fortunatamente fornito la chiave per ricavare notizie analoghe dai registri di tutti quei conventi dove tale rapporto, o comunque quello tra entrate ed uscite, era invece assente<sup>5</sup>.

Ciò non esclude naturalmente, a voler essere obiettivi, che un altro tipo di uscita vi fosse almeno nel caso in cui i religiosi, non eseguendo personalmente certi lavori preminentemente agricoli, quali ad esempio quelli di coltivazione di grano, olive, di semina, raccolto, mietitura, potatura viti, vendemmia etc., dovessero invece pagare operai e serve che a tali lavori provvedevano.

Quanto affermato in merito all'uso del pane, va applicato, per analogia, agli altri settori dell'alimentazione ove l'eventuale assenza di

indicazioni, lungi dal testimoniare mancanza di varietà o talora addirittura clamorose assenze nell'alimentazione ordinaria, va interpretata cum grano salis, senza distorcere il significato dei dati, ricordando solamente che il silenzio delle fonti è talvolta più significativo della loro massiccia presenza e varietà.

Circa i consumi alimentari e le loro variazioni nel tempo, in stretta relazione con le calamità naturali, cicliche dell'isola, le relative diversità tra un convento e l'altro, ove riscontrabili, particolarmente quelle tra conventi maschili e femminili, ho dovuto sgombrare il campo da alcuni equivoci che potevano indirettamente rappresentare la causa di potenziali errori interpretativi.

Qualche esempio anche in questo caso si impone.

La mancata menzione di alcuni generi poteva trovare la sua spiegazione logica non tanto nel mancato consumo degli stessi, quanto:

a) nella superficialità delle annotazioni di cui danno esempio taluni conventi o taluni frati;

b) nella circostanza che i prodotti consumati, allorché provengono da produzione propria o da attività comunque svolta nel convento<sup>6</sup>, (come il ricavato della macinazione di cereali effettuata nel convento delle Isabelline al quale era annesso un mulino, o come la carne utilizzata in seguito all'uccisione di animali di proprietà<sup>7</sup>, come le uova e i latticini, ma anche il grasso di porco), potrebbero non figurare nel registro di spesa giacché, tutto sommato, spese non sono.

Esaurite le puntualizzazioni fondamentali, occorre infine precisare che i dati ricavati sono da rapportarsi ad un'area territorialmente ristretta, nella quale non è oltretutto compresa la città di Sassari. Debbo dire di aver provato un certo senso di soddisfazione nel momento in cui, accintami a comparare i dati via emergenti da una ricerca approfondita, andavo constatando che gli stessi non contrastavano in misura rilevante con le anticipazioni e gli spunti che già in diverse occasioni avevo io stessa fornito<sup>8</sup>; già l'indagine condotta qualche anno fa aveva infatti consentito di rilevare differenze, tra convento e convento, nei consumi di generi oggi ritenuti entrambi fondamentali nella nostra dieta, come la carne e le uova, differenza peraltro non dovuta, almeno non unicamente, all'insistere di un convento su una zona piuttosto che su un'altra, né determinata esclusivamente dalla regola dell'ordine; ancora, la documentazione ci offriva la possibilità di individuare nette differenze tra i consumi alimentari fissi e quelli straordinari consentiti in particolare ricorrenze (non solo festività religiose!): di qui l'esigenza di individuare le festività annue da rispettare comparando

fra di loro le annotazioni figuranti nei registri dei diversi conventi; e quella di valutare con rigorosa attenzione le diversità nelle abitudini alimentari, rispettivamente degli infermi o degli addetti a particolari lavori.

Nel corso di tale indagine sono stata confortata dai risultati degli studi sull'alimentazione del prof. Massimo Montanari<sup>9</sup>, che hanno in parte ribaltato, ma più spesso confermato, alcune delle ipotesi da me formulate.

## Pane

Esaminerò in via preliminare il consumo del pane, del quale ogni convento presenta analogo tipo di registrazione, più o meno analitica (quotidiana - settimanale - mensile) relativamente alla quale, tuttavia, il convento dei Mercedari<sup>10</sup>, ci pare già più ricco di dettagli: i registri infatti riportano da un lato le quantità di grano introitato, non solo dai salti<sup>11</sup> in affitto, ma anche attraverso le questue nei villaggi vicini, e, dall'altro, il consumo<sup>12</sup>, attraverso le consegne alla panettiera incaricata di ricavarne il pane e la pasta.

Le questue del grano o il raccolto annuo del prodotto ed accantonato nei depositi per la provvista, garantivano un afflusso costante e sicuro a dispetto delle temute calamità: estremamente precisi i dati che ne riportano l'entità<sup>13</sup>.

Ma la presenza di appositi libri per la registrazione delle entrate ed uscite dell'olio e del vino non è anch'essa sintomatica<sup>14</sup>.

I pani consumati ogni giorno erano due<sup>15</sup>: la regolarità nella razione giornaliera ci ha aiutati a determinare approssimativamente, ed in mancanza di altri dati, le presenze di frati nel convento dei Carmelitani, ma anche gli incrementi o decrementi numerici nell'ordine, in rapporto al consumo medio giornaliero, allorché, ovviamente, lo stesso non potesse addebitarsi ad altri fattori già noti, quali ad esempio le ricorrenti carestie o siccità, o meno noti, ma talora figuranti nella documentazione, quali la cattiva annata o il pessimo raccolto.

La presenza dei due pani pare pienamente rispondente alla regola benedettina che, consentendo due pasti al giorno, prevedeva tuttavia alcune giornate di digiuno, generalmente stabilito nel mercoledì, venerdì e nelle viglie delle feste principali.

Quanto alla qualità del pane, è logico pensare che, nei Conventi della Sardegna, almeno nell'epoca che ci interessa, esso venisse ricavato esclusivamente dal grano: è possibile ricavare questo dato non solo dalla specifica destinazione dei registri a tale uso, come la termi-

nologia palesemente rileva (Esito del grano, Introito-descargo del trigo, Libbre del forment), ma anche attingendo alla vasta bibliografia esistente o assumendo come quadro di riferimento la legislazione sabauda molto attenta a valorizzare ed incrementare l'agricoltura, come peraltro testimoniano le leggi istitutive dei monti frumentari-nummari.

Tuttavia, come ebbe a valutare durante un suo viaggio in Sardegna nel 1759, un piemontese rimasto anonimo<sup>16</sup>, il "pane" pur essendo bello, era di pasta dura e non "piaceva alla gente civile" cui andava più a genio, forse, il pane di grano tenero, sempre di pane ricavato dal grano doveva trattarsi, e non unito ad alcuna delle micidiali misture descritte nell'apocalittico quadro disegnato da Piero Camporesi<sup>17</sup> per la prima età moderna.

Oltretutto la materia prima, il grano, almeno nelle città maggiori, tra cui Alghero, cui appartiene il maggior numero dei conventi esaminati, e Sassari<sup>18</sup>, non doveva mai mancare<sup>19</sup>, compatibilmente, è ovvio, con le calamità che ad andamento ciclico, hanno afflitto ed affliggono l'isola, andando a colpire, di volta in volta, il terreno, seminato e non, e/o il bestiame che vi doveva lavorare<sup>20</sup>.

Il pane era l'elemento fondamentale<sup>21</sup> della dieta del contadino sardo, mentre i pastori, ma anche la popolazione di montagna in genere potevano ovviamente contare anche su carne e latticini e frutti di bosco<sup>22</sup>; in Sardegna, come nel resto dell'Italia, il pane usato nell'alimentazione monastica era certamente, lo ribadiamo, quello bianco, in contrapposizione al pane d'orzo, al pane d'albero (di castagne) o al pane ogliastrino di ghiande e argilla.

## Carne

Veniamo ora al consumo di altri generi ritenuti anch'essi fondamentali nella così detta dieta "mediterranea": la carne (e/o il pesce).

La privazione della carne costituiva un principio il cui rispetto era obbligatorio per tutti gli ordini monastici; tale genere in particolare veniva escluso con inflessibilità e rigore punitivi rispetto ad altri succedanei e non.

Senza voler scendere alla elencazione analitica delle motivazioni che, entro i vari ordini, possono aver ispirato tale rifiuto<sup>23</sup>, possiamo senz'altro additare tra le più importanti, quella relativa alla "mortificazione del corpo" onde favorire "l'elevazione dello spirito verso Dio"; in ogni caso l'esclusione della carne in quanto "ritenuta il cibo più confacente a stimolare la fisicità e la sessualità dell'individuo"<sup>24</sup> rientrava nel più ampio concetto del "digiuno" che, con maggiore o minore

elasticità a seconda degli ordini religiosi (ma anche delle varie epoche e delle riforme via via intercorse), resta pur sempre uno dei cardini fondamentali su cui poggia la vita dei monasteri.

Se è vero che le eccezioni confermano la regola, vi è quantomeno da rilevare che, a parte quelle determinate da motivazioni accettabili (gli stati di infermità, per la regola di San Benedetto, lo furono certamente e ne troviamo continua conferma, in tutti i registri ed atti esaminati) è, però, anche vero che le eccezioni, collegate alla necessità (o opportunità o desiderio) di celebrare le feste del calendario liturgico<sup>25</sup>, ci sono parse leggermente superiori alla norma, scappatoia sin troppo evidente per evadere dalle strette maglie di un'alimentazione non solo monotematica, ma, talora, veramente povera.

L'esempio si impone.

Alcune feste sono ancora oggi diffuse e universalmente celebrate nel mondo cattolico, (come la Pasqua, il Natale, l'Ascensione, la Pentecoste, il Corpus Domini) ma, l'attento esame delle solennità religiose e civili nei vari conventi fa ascendere la media mensile<sup>26</sup> delle stesse ad un numero oscillante fra le tre o le quattro, a non voler contare le vigilie<sup>27</sup>.

Gli episodi di sovralimentazione non vanno confusi, come sopra dicevamo, con una sovralimentazione per così dire quotidiana, (quella collegata con le varie ipotesi di infermità) essi debbono invece talora collegarsi con il tipo di attività svolta: laddove pertanto i monaci svolgono lavori particolarmente faticosi, quali l'andar in giro per questue, o lo zappare in vigna, appare, allora sì, perfettamente giustificabile il ricorso ad un'alimentazione più energetica secondo i canoni, già all'epoca ben noti, della necessità di recuperare le calorie consumate.

Ecco allora riemergere con frequenza, accanto all'uso di doppie razioni, il consumo di carne, talora preferito ad altri generi (per quanto, a voler essere obiettivi, ci abbia non poco sorpreso il recupero di calorie, particolarmente presso conventi la cui attività lavorativa sembrava, alla luce della documentazione esistente, quasi nulla, considerato il massiccio ricorso a lavoratori estranei al convento).

Un'altra considerazione ci appare doverosa: molta della carne consumata proviene dalle questue, o dall'uccisione di animali di proprietà, entro i quali vanno annoverati agnelli, montoni, capretti<sup>28</sup>, maiali (da cui ricavare il preziosissimo lardo di provvista), rarissimamente il cinghiale, senza disdegnare il vitello e, per quanto più raramente, il pollame.

Senza dimenticare la possibilità che la provenienza di animali destinati al macello, fosse talora strettamente connessa al pagamento "in natura" di debiti verso il convento<sup>29</sup>, va annotato che questa ed altre

entrate erano sovente costituite da doni spontanei effettuati in occasione di festività o a puro titolo di devozione personale (elemosine).

A questo punto gioverà rilevare che se il rapporto tra entrate ed uscite, non sempre analitico ed esatto, ha consentito, in linea di massima, di formulare attendibili ipotesi sui consumi del genere di cui ci stiamo occupando, è però vero che la mancanza di annotazioni di spesa per la carne<sup>30</sup> può talora discendere dalla circostanza che, giacché non si verificava uscita di denaro (da parificare con le entrate, che, come ben sappiamo, erano controllate con pignolesca severità durante le prescritte periodiche visite) poteva non ricorrere in assoluto la necessità delle relative annotazioni e quindi tale voce potrebbe venire a mancare completamente nei registri unicamente per tale motivo.

Ogni ipotesi andava quindi formulata (e assunta) con estrema cautela; se il bestiame grosso veniva ovviamente utilizzato per i lavori agricoli come l'aratura, la mietitura, il trasporto, le operazioni di trasformazione del latte per il consumo interno del convento o anche per la vendita, detti animali però, una volta morti, venivano utilizzati e sfruttati al massimo ricavandone non solo carne per il consumo immediato ma anche carne di provvista, magari salata, o prosciutto, lardo, salsiccia, mentre la pelle veniva spesso destinata alla vendita.

## **Pesce**

In alternativa, o accanto, alla carne, viene sovente menzionato il pesce che, almeno nei conventi della città di Alghero, non doveva certamente mancare<sup>31</sup>.

Nè può credersi che si facesse uso solamente di pesci modestissimi quali il baccalà o le anguille, o i muggini o le trote o il solo pesce di stagno, ché, al contrario<sup>32</sup>, i pagelli, pesce prelibato tutt'oggi, ma anche le aragoste, ricorrono con frequenza nel menù in fondo non tanto insolito; nè, ancora una volta, ci pare determinante la circostanza che lo stesso non venga annoverato entro l'alimentazione ordinaria laddove, per esempio, il convento dei Carmelitani registra l'uscita di denaro per l'acquisto di una "peschiera".

La più straordinaria varietà di pesci l'abbiamo riscontrata nel convento dei Mercedari<sup>33</sup> ove il consumo di pesce è parso addirittura superiore a quello della carne, ma non è da meno il convento dei Minori Conventuali<sup>34</sup> le cui annotazioni hanno consentito di ricavare anche il consumo medio giornaliero di carne per frate, ammontante a libbre 1,5.

Tra i generi ricorrenti nell'alimentazione ordinaria, almeno altri

due necessitano di particolare considerazione: intendiamo riferirci all'olio e al vino.

## Olio e vino

Che essi facessero parte delle abitudini alimentari di certi conventi, è indiscutibile, tanto è vero che libri appositi ne registravano rispettivamente entrate ed uscite<sup>35</sup>.

Trattandosi poi di prodotti tipici della terra, è anche possibile che, in mancanza dei detti registri, il consumo non fosse necessariamente limitato, nel momento in cui non riscontriamo alcuna scritturazione specifica.

Se i frati infatti non spendevano, e dunque non registravano uscite, avevano probabilmente i magazzini già pieni del prodotto, proveniente dalle proprie terre (o dalle questue, o dalle elemosine o da pagamenti in natura): utili ed interessanti al riguardo, le informazioni che emergono dall'analisi delle voci compilate in occasione delle operazioni di vendemmia o di raccolta delle olive; da esse si apprendono infatti l'estensione delle proprietà amministrate e le entità dei relativi raccolti<sup>36</sup>.

Una volta accantonati nei depositi o magazzini, l'olio ed il vino venivano utilizzati con estrema regolarità: il primo, sia per la cucina che per l'illuminazione, senza distinzione di qualità (almeno non abbiamo rilevato differenze), il secondo per le messe ma anche, tranquillamente, per i pasti.

Quando l'olio di provvista veniva a mancare, si provvedeva al suo acquisto, anche questa volta, a mio avviso, senza risparmio<sup>37</sup>.

Se il convento dei Conventuali ne segnala un uso massiccio per il ricorso frequente alle frittture, altri conventi usano il lardo al posto dell'olio almeno per certi cibi, mentre il convento degli Osservanti utilizza talora l'olio di lentisco<sup>38</sup>.

Quanto al vino, mentre i Mercedari ne fanno un uso regolare<sup>39</sup> scaricandone circa 340/350 pinte al mese<sup>40</sup> è anche vero che esso non manca presso gli altri conventi, con provenienza non solo dalle questue<sup>41</sup> come dicevamo in altra parte, ma anche dalle proprie vigne.

Sempre i Mercedari rendono conto di vari accidenti che possono capitare quando il vino di provvista è troppo<sup>42</sup>.

La razione quotidiana verrà poi raddoppiata (e chiamata talora straordinaria), non solo in occasione di vendemmie ed operazioni agricole particolarmente faticose, a beneficio dei lavoratori interni ed

esterni al convento, ma anche ovviamente, nelle festività.

Per le bevande di gradazione più elevata del vino, in particolare per l'acquavite, gioverà ricordare che il suo consumo viene giustificato dalla necessità di frizioni agli ammalati.

### **Caffè e latte**

Per restare nel campo delle bevande, qualche considerazione su caffè e latte. Il primo, ovviamente unito allo zucchero, viene consumato esclusivamente nelle feste, durante le visite di alte personalità o al-lorché, in occasione di mietiture e vendemmie, i frati ne fanno largo uso anche nei confronti della folla massicciamente affluita.

Circa il consumo del latte si può osservare che esso è raramente menzionato (tranne che nel caso di malattie)<sup>13</sup>.

Non ci sentiamo di azzardare alcuna ipotesi al riguardo se non forse quella, più credibile, che, essendo quasi tutti i conventi proprietari di bestiame, da cui ricavare il latte (il cui uso è abbondantemente testimoniato nei prodotti per così dire di trasformazione, formaggio e ricotta, tale alimento potrebbe non essere menzionato nelle uscite in quanto non comportava una uscita in denaro<sup>14</sup>.

### **Altri cibi**

Nell'alimentazione ordinaria non potevano mancare uova, pasta, (minestra, maccheroni e riso), spesso solo vagamente indicata, pietanze o contorni, spezie, antipasto, dolci, frutta (fresca e secca)<sup>15</sup>.

Di quest'ultimo alimento dobbiamo rilevare che, ad onor del vero, si effettuava scarso consumo; ricorrenti tuttavia le arance, i meloni, le angurie, le ciliegie, anche fuori stagione.

Giacchè nella descrizione di pietanze o contorni i frati generalmente abbondano, è stato abbastanza facile riscontrare un largo attingere ai legumi ed ai prodotti dell'orto, anche in questo caso freschi o secchi, con l'abbastanza ovvia e quasi totale esclusione delle patate (menzionate con regolarità solo tra i conventuali), il cui uso in Sardegna si affermò molto più tardi che nel resto d'Italia.

Troviamo così usati, in rigido collegamento con gli andamenti stagionali<sup>16</sup> carciofi, spinaci, pomodori, piselli, cavoli, fave, fagioli<sup>17</sup>, ceci, lenticchie, zucchine, melanzane e finocchi.

I legumi secchi vengono abbondantemente utilizzati, come denota la presenza, nei depositi, di scorte difficilmente esauribili, anche per

l'ampio contributo dei villaggi in occasione delle questue.

I prodotti dell'orto sembrerebbero in fondo i soli (o quasi) a testimoniare una qualche attività<sup>48</sup> manuale dei frati in genere, giacché difficilmente vengono annotate uscite (riscontrate di frequente presso i conventuali che si facevano aiutare da ragazzi) per pagare gli eventuali estranei al convento.

Se attraverso l'attento esame della documentazione di tutti i conventi, abbiamo potuto osservare come la trasgressività alle regole del digiuno fosse in qualche modo connessa alla solennizzazione di ricorrenze e festività religiose, i risultati emersi dalla lettura del "libro di spese giornalieri" compilato dai frati Minori Conventuali di Alghero negli anni 1853/1855<sup>49</sup> non hanno invece consentito di effettuare alcun analogo collegamento almeno in due giornate a nostro avviso del tutto "ordinarie" che, pur capitando di domenica, non ci pare ugualmente possano giustificare gli eccessi riscontrati. Né potevamo oltretutto ritenere di provvista l'acquisto di taluni generi che, come si vedrà, erano invece da ritenersi destinati al consumo immediato.

Nella giornata del 25 luglio 1854, per la quale sono riuscita a trovare come unico possibile pretesto (oltretutto non documentato con chiarezza) la visita di "Monsignore" (nelle giornate immediatamente precedenti e successive non si sono riscontrati riferimenti ad attività agricole da festeggiare), gli undici frati del convento si cibarono, fra l'altro, di carne<sup>50</sup>, lessa e col sugo, maccheroni con salsa, un fritto di fegato e cervella, un timballo di riso, e uno di polenta, quattro galline ripiene (!), zucche ripiene, una frittata d'erbe, due porcetti (alcune di queste pietanze potrebbero essere state conservate anche per qualche giorno!), un piatto di frittelle, una crema, una torta, un "gattò" (gâteau), ciambelle, pesce col sugo, arrosto, ciliegie, caffè, confetti.

Va inoltre precisato che tutti questi cibi non erano da condividere con invitati in quanto, in tal caso, il riferimento non sarebbe certamente mancato.

Non dissimile la varietà e quantità "introitata" la domenica del 9 ottobre 1853, il cui menù annovera fra l'altro melanzane ripiene (al posto delle zucchine), triglie, una torta di conserva e una di patate ed un solo porchetto.

In casi simili ci si sarebbe potuti aspettare almeno "il salto" della cena, cosa che ai nostri frati non passò invece neanche per la testa, se la sera delle stesse giornate mangiarono tranquillamente della carne.

Non irrilevante il ricorso alle spezie (o droghe) quali lo zafferano, la cannella ed odori vari, tra cui la menta ci pare, per i Conventuali, più necessaria del pane.

Se poi gli antipasti vengono solitamente riservati a giornate spe-

ciali, è anche vero che non ne conosciamo la qualità; né potremmo non apprezzare, a riscontro della monotonia o vaghezza della generalità delle indicazioni di alcuni conventi, la fantasia culinaria dei frati dell'ordine degli Osservanti<sup>51</sup> che può stare alla pari solo con quella dei frati Minori Conventuali, gli unici che parlino di fritto di fegato e "cervella" o di frittate e torte di "patate" o conserva o spinaci o di melanzane e zucchine ripiene.

Se per le frittate e le torte sembra pacifico l'uso delle uova, tale importante risorsa non appare tuttavia regolarmente utilizzata; qualche convento (ad esempio le Isabelline ed i Mercedari), pur facendone un ampio uso, la destinavano con preferenza alle inferme; talvolta però esse mancano del tutto, oppure ne viene contenuto l'uso, ancora una volta, alle sole festività; solo nel convento di Padria<sup>52</sup> se ne nota un larghissimo uso.

## Dolci

Circa i dolci, tra le trasgressioni alimentari più gioiosamente diffuse ed unanimemente accettate, in ogni ordine, la preparazione delle frittelle lungo il periodo non proprio ristretto del Carnevale, sembra essere la preferita.

Di altri dolci, (creme o torte o zucchero) si è detto altrove; se non ci pare straordinario l'uso unanime dei torroni a Natale, siamo stati invece colpiti dall'uso, non così raro da potersi ritenere uno sfizio casuale, della cioccolata e dei confetti.

E' ben vero che tali prodotti hanno una collocazione che li circonda alle consuete occasioni festose, ma abbiamo già precisato in che modo tali occasioni si moltiplichino.

Così ancora, per quanto non possa annoverarsi del tutto tra gli extra, stante la frequenza con cui ne viene annotata la spesa, il tabacco appare un genere di necessità primaria, almeno per i frati che svolgevano attività pesanti o particolarmente stancanti.

Esso infatti viene regolarmente fornito a chi, dovendo partire per le questue, si preparava ad affrontare lunghi faticosi viaggi, la cui stanchezza, forse, il tabacco era destinato a lenire.

**Anna Segreti**

## NOTE

<sup>1</sup> Nacque per la munificenza dell'illustre "Reverent Doctor Dionis Soreclas" canonico della Cattedrale Algherese che, per la sua fondazione, lasciò un complesso di beni valutati a L. 4.700 dell'epoca. Sulla cerimonia della fondazione vedasi l'atto in appendice.

<sup>2</sup> Qualche anno dopo le monache dovevano essere già molto più numerose se un atto del 1650 fa ascendere a dieci di esse la "major y senior part". (ARCHIVIO DI STATO DI SASSARI, d'ora in poi ASS, *Fondo Corporazioni Religiose*, d'ora in poi *Corporazioni Religiose*, Alghero, *Convento delle Isabelline*, Censi, tomo 1°, c. 202) Dall'esame dei cognomi anche per il nostro monastero è emersa la validità dell'osservazione di Gabriella Zarri (Cfr. G. ZARRI, *Monasteri femminili e città, secoli XV-XVIII*, in *La Chiesa e il potere politico dal medioevo all'età contemporanea. Storia d'Italia*, Annali Einaudi, Torino 1986, p. 368) sulla forte presenza aristocratica nei monasteri delle Clarisse Osservanti.

<sup>3</sup> Se tuttavia l'esame del materiale non ha mantenuto le promesse nella misura in cui speravamo, almeno quanto all'alimentazione, notizie interessanti e suggestive sono comunque emerse in merito alla vita che si svolgeva tra le mura del convento. Troviamo parecchie osservazioni sulla necessità di rispettare rigidamente le regole della clausura in occasione di visite di estranei al convento, quand'anche fossero medici (ASS, *Corporazioni Religiose*, Alghero, *Isabelline*, b. 4, *Registro entrate e uscite*, 1680-1696, cc.192-193, 258 e seguenti) per la sfiducia con cui venivano considerati i regolari, anche osservanti; e forse tale sentimento di allontanarle "il più possibile da ogni rapporto diretto" con la cittadinanza, fu comunque fra le cause fondamentali del movimento riformatore. Ma le relazioni delle visite effettuate dai vescovi presso il convento femminile sembrerebbero dire qualcosa di più e di diverso. Richiamandosi a capitoli e disposizioni precedenti, il vescovo Don Francesco Thomas Carnicer ordinava, il giorno 9. 6. 1696 (ASS, Fondo e Registro cit., cc. 258-260) di non manifestare all'esterno del convento, colpe o difetti in esso riscontrati, non parlandone assolutamente né ad ecclesiastici, anche se parenti, né al proprio confessore, se non nell'ambito del sacramento; ordinava altresì di osservare ovunque e sempre la regola del silenzio, particolarmente nei momenti più solenni quali la partecipazione al coro, perchè se era già osservarsi il silenzio nel refettorio e nel dormitorio, a maggior ragione la regola andava rispettata nel coro.

Guai comunque a trattare di "cose di matrimonio o di altre cose mondane disdicevoli alla purezza delle spose di Cristo"! Nel richiamare poi alcune eccezioni sul trattamento concesso alle religiose inferme, per la cui assistenza si doveva ovviamente tollerare l'ingresso di un medico, (scortato tuttavia da due religiose scelte tra le più anziane) il vescovo insisteva, a più riprese, sull'obbligo dell'obbedienza e della carità, ordinando infine all'Abbadessa di tenere, sei volte all'anno, un capitolo solenne in cui le religiose dovevano pubblicamente "scoprire le loro colpe" attendendone i relativi meriti castighi, senza che di ciò dovesse mai nulla trapelare.

Tanta severità doveva certamente essere sollecitata dalla consapevolezza che la vita all'interno del convento non rispettava i principi fondamentali della clausura: tanto che, quando viene concesso di ricevere un confessore, il 20 luglio 1736 (ASS, Fondo e Convento cit., b. 1, tomo 3, documento 104), in via straordinaria rispetto ai divieti

sanciti nelle istruzioni del 1583, si adduce a motivo validissimo che "è imminente la morte".

<sup>4</sup> Cfr. ASS, Fondo cit., *Carmelitani*, b. 5, *Registro di consumo del pane*, aa. 1845/1855).

<sup>5</sup> Si veda al riguardo quanto lamentato durante una visita ispettiva al convento degli Agostiniani (ASS, Fondo cit., *Convento di Sant'Agostino*, b.2, *Libro di introito del grano*, 1829-1855 cc. 5, 12-13) nella quale si sottolinea l'impossibilità di operare alcun tipo di controllo per la mancata o superficiale annotazione e distinzione, tra le quantità di grano introitato per motivi diversi ed il relativo uso. Cosa che assai palesemente provoca l'indignazione del Padre Provinciale, il quale mostra tuttavia, oltre che buon senso, anche la tolleranza dovuta alla circostanza che il colpevole di tanta ignominia non solo è già defunto, ma era addirittura creditore verso il convento, motivo per il quale si reputa doveroso soprassedere e "lasciare in riposo le ceneri del defunto". Altrove, quando le discordanze tra le scritture non quadrano, sempre nello stesso convento, "perchè il consumo del pane è troppo vistoso" si trovano delle scusanti, quali il possibile sbaglio di calcolo di chi effettuò le registrazioni, il quale viene bonariamente redarguito "perchè in seguito invigili come un padre di famiglia". Il padre visitatore fa infatti notare tantissimi sbagli di aritmetica particolarmente nella gestione del grano. (ASS, Fondo, Convento e Libro cit., cc. 12 e seguenti).

<sup>6</sup> ASS, Fondo cit., b. 4., *Isabelline, Libro di amministrazione*, 1702-1708; b. 11, *Libro di amministrazione*, 1831-1843, .

<sup>7</sup> ASS, Fondo cit., *Convento dei Padri Osservanti, Libro di amministrazione* 1837-1847, b. 2, cc.8 verso, 9v., 12v. e segg.

<sup>8</sup> Cfr. A. TILOCCA SEGRETÌ, *Brevi note di vita quotidiana dei Conventi della provincia di Sassari*, in "Rassegna Storica del Risorgimento", 1 (1988), nonché il mio intervento *Fonti per la Storia di Alghero negli archivi della Sardegna Settentrionale*, presentato nel 1985 al Convegno sulla Storia di Alghero, i cui atti sono in corso di pubblicazione.

<sup>9</sup> Particolarmente illuminanti le pagine del capitolo V dell'opera di Massimo Montanari (M. MONTANARI, *Alimentazione e Cultura nel Medioevo*, Bari 1988), cui rimando interamente.

<sup>10</sup> L'Ordine dei Mercedari che aveva, tra i compiti istituzionali, il riscatto dei cristiani catturati dagli infedeli (così come quello dei Trinitari), risale in Sardegna al primo periodo della conquista aragonese e venne confermato da Pietro IV d'Aragona nel 1336. Tale ordine restò dipendente dalla provincia d'Aragona fino al 1750, anno in cui era presente in Sardegna con sette conventi tra cui quelli di Sassari ed Alghero. In particolare il convento di Alghero denominato "De nostra Senora de la Merced y Redenciò de Catjus" fu fondato nel 1654, come risulta dall'atto rintracciato in ASS, Fondo cit., *Convento dei Mercedari*, b. 7, fasc. 5, cc. 99, e segg., su parere unanime dei rappresentanti dei conventi già esistenti nella città, appositamente convocati e consistette inizialmente di 12 unità, con sede nella ex abitazione del fu Francesco Russo, appartenente alla Confraternita dell'Orazione e Morte, di fronte alla Chiesa di Santa Croce; per l'adattamento di tale edificio agli scopi istituzionali del convento venne contestualmente redatto apposito atto ove in dettaglio si indicano i lavori architettonici e pittorici da eseguire.

<sup>11</sup> Territorio fuori popolato pertinente a ciascun Comune. (G. PILLITO, *Dizionario del linguaggio archivistico in Sardegna*, Cagliari 1886, pag. 63).

<sup>12</sup> Nei libri di "Esito o Descargo del grano".

<sup>13</sup> ASS, Fondo cit., *Convento di San Francesco, Minori Conventuali*, b. 3, *Libro dell'introito del grano in magazzino*, 1841-1855 e Libro di esito del grano dal magazzino, 1841-1855; e ancora Fondo cit., *Convento di Sant'Agostino*, b. 2, *Libro di introito del grano*, 1829-1855.

<sup>14</sup> Non vi è invece un "Libro della carne" anche se tale genere figura quasi quotidianamente in buona parte dei conventi almeno come uscita di denaro per il relativo acquisto, talora contestuale a quello di pesce, ed oltretutto in giornate in cui la logica e l'etica religiosa vorrebbero che non se ne usasse! Ma di ciò parleremo in seguito.

<sup>15</sup> Libro di spesa dell'anno 1825: per sette presenze figurano 14 pani al giorno e sette porzioni di vino. Se si considera che, come risulta dalle annotazioni presenti nei registri esaminati, da un rasiere, corrispondente a circa 170 litri di grano, si ricavano 364 pani, se ne dedurrà facilmente che ogni pane pesava sui 450 grammi: il rasiere si suddivideva in imbuti e misure, o starelli di Sassari. Il rapporto tra grano e pane non viene però analogamente calcolato in tutti i conventi indagati: infatti presso il convento dei Carmelitani (ASS, Fondo cit., *Carmelitani*, b. 5, *Registro del consumo del pane*, 1845-1855) nel mese di aprile del 1850 si dichiara di aver consumato 426 pani che "fa in grano rasieri 2 e misure 3" il che farebbe supporre che questo tipo di pane fosse semplicemente di grandezza maggiore del precedente; presso il convento degli Agostiniani, del quale ci è tuttavia stato impossibile determinare l'entità numerica, essendo stati introitati 12 rasieri di grano in otto mesi, se ne dovette consumare evidentemente troppo, al punto da indurre al rimprovero il solito fiscalissimo Padre Provinciale che (ASS, Fondo cit., *Convento di Sant'Agostino*, b. 2, *Libro di esito del grano*, 1829-1855) infatti rilevò che se ne era consumata una misura ogni due giorni, cioè circa 25 litri, il che significherebbe un rasiere ogni 14 giorni, ergo un consumo ipotetico due volte superiore alla disponibilità.

Quanto all'uso di una terminologia particolare in Sardegna (che corrispondeva evidentemente ad un modo particolare di misurare i generi) tuttora in uso in alcuni paesi, ricordiamo che l'Editto del 1° luglio 1844 aveva disposto e concluso l'unificazione del sistema metrico decimale, la cui applicazione concreta non dovette però essere così immediata come si sperava. La lira sarda, suddivisa in 20 soldi e 12 denari, continuò infatti ad essere usata a lungo pur dopo l'emanazione dell'Editto del 26.11.1842, anche se i nostri registri testimoniano una certa volontà di adattamento nei momenti in cui ne rapportano il valore a quello delle altre monete circolanti, soprattutto al reale e ai centesimi. (ASS, Fondo cit., Ozieri, *Convento dei Cappuccini, Libro di entrata e di uscita*, 1840-1855) Possiamo ricordare che entro i motivi ispiratori dei Moti del 1848 viene dagli storici annoverata anche la richiesta, specialmente da parte dei villaggi, del ritorno all'antico sistema, posto che l'adozione del nuovo fu talmente affrettata da causare errori, gravi perdite ed iniquità.

<sup>16</sup> ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione dell'isola di Sardegna*, a cura di F. Manconi, Cagliari 1985, p. 94.

<sup>17</sup> P. CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna 1983 (2a ed.).

<sup>18</sup> In quanto città regie, esse godevano del privilegio dell'"Ensiero" che garantiva in permanenza l'approvvigionamento sia pur coercitivo, di tale genere senza alcun rispetto, evidentemente, delle necessità dei villaggi, fattore non unico ma certo determinante nella lunga durata, del grave divario tra campagna e città e dello spopolamento della prima, particolarmente ove si consideri l'effetto inclotto, di attrazione fatale, se volgiamo, sugli altri prodotti.

<sup>19</sup> Non solo le autorità civili dovevano obbligatoriamente preoccuparsi della conservazione e dell'immagazzinamento delle derrate, ma gli stessi religiosi, ad esempio la Compagnia di Gesù, erano incaricati di procurarsi le scorte alimentari: va comunque riconosciuto che in tempi di grave carestia furono proprio le scorte dei magazzini ecclesiastici a consentire la salvezza di tante anime; come ancora, nei terribili anni del colera (1850-1854) saranno sempre le scorte di grano esistenti nei conventi (ASS, Fondo e Serie cit., Ozieri, *Convento dei Cappuccini, Libro di entrata e uscita, 1840-1855*) che, assicurando un organismo più resistente al morbo, permetteranno ai frati di operare con zelo e fervore a vantaggio della comunità, al punto di sacrificare essi stessi la vita.

<sup>20</sup> Basterà ricordare, tra le più gravi di tali calamità, almeno per il periodo che ci interessa, la grave siccità del 1721, che causò la moria di 200.000 capi di bestiame, la pessima annata del 1728, la carestia del 1775, la tempesta di neve che imperversò nel 1789, anch'essa causa di un'eccezionale moria di animali, specialmente da tiro; anche il vaiolo colpì, con pari gravità, il bestiame nel 1860; ancor più gravi danni causarono, e ne è purtroppo vivo il ricordo nella memoria popolare, la pestilenza del 1816, le carestie del 1780, del 1812, del 1821, causa di sommesse popolari; altrettanto gravi la fame del 1847 e quella del 1867; mentre fra gli altri flagelli temutissimi dagli agricoltori sardi ricordiamo le cavallette, causa frequente dell'irrimediabile distruzione del raccolto.

Per alleggerire il senso di oppressione che serpeggia tra le righe, una curiosità: vi è chi, tra i mali inesorabili dell'isola individua non sempre e non solo i fattori estranei all'uomo (P. BENVEDUTI, *Rélation historique et géographique du Royaume de Sardaigne et des principales îles y adjacentes, faite à la fin de l'année mille-sept-cent-quarante-six*; in "Nuovo Bollettino Bibliografico Sardo e Archivio Tradizioni Popolari", 1982/13, p. 6) annoverando invece tra essi "l'opprimente presenza di religiosi" nel 1746; opinione abbondantemente condivisa dal viaggiatore anonimo sopraccitato (ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione*, cit., p. 29) che pochi anni più tardi, scriverà di aver notato "un numero grandissimo, ed ardisco dire intollerabile, di frati e di preti".

<sup>21</sup> Non per niente letteratura e fonti documentarie seicentesche definivano "los panes" il risultato finale dell'annuo estenuante lavoro contadino; e più tardi scrittori dell'800 e del '900 insisteranno su tale esclusiva abitudine, fatta sì di "conservatorismo" ma anche frutto di tragica ancestrale diffidenza verso le novità tra cui la patata, la cui adozione soltanto consentirà finalmente di combattere le tradizionali carenze vitaminiche, sconfiggendo la fame.

<sup>22</sup> Almeno fino al momento in cui venendo a mancare anche in Sardegna (v. bibliografia già citata) i prodotti della caccia e del bosco, per la progressiva perdita degli spazi boschivi (consuetudinariamente dati in uso gratuito o dietro versamento di canoni in denaro o natura) dovuta non solo e non tanto alla legislazione modificatrice, quanto all'estensione della cerealicoltura, la popolazione dovette forzatamente adattarsi all'uso del pane come alimento principale eliminando in linea di massima, il "companionico" (F. CARDINI, *Il terzo cavaliere*, in "Storia illustrata", 364 (1988), pp. 76-82).

<sup>23</sup> M. MONTANARI, *Alimentazione*, cit., pp. 64 e ss.

<sup>24</sup> *Ibidem*, p. 67.

<sup>25</sup> Ma anche altre non necessariamente santificabili e purtuttavia celebrate e rispettate nella tradizione popolare quali la vendemmia, la mietitura, il carnevale; per non parlare poi delle grandi abbuffate, o quantomeno delle razioni doppie, in occa-

sione di visite di alte personalità ecclesiastiche.

<sup>26</sup> Valga per tutti il registro del convento della Misericordia (ASS, Fondo cit., *Alghero. Convento dei Mercedari*, b.3, *Libro di spese diarie*, 1839-1841, cc.43, 49 e ss.).

<sup>27</sup> Tale osservazione concorda dunque perfettamente con quanto osservato da Franco Cardini (F. CARDINI, *Il cavaliere*, cit.) e Piero Camporesi, che già notavano come la trasgressiva possibilità di riempirsi la pancia, collegata ai giorni di festa, inducesse logicamente a moltiplicare le feste.

<sup>28</sup> Nel convento dei Minori conventuali si fa particolare ricorso a tale tipo di animale, raro invece in altri conventi.

<sup>29</sup> Le entrate in natura costituivano un'ampia risorsa alimentare per tutti i conventi: da ricordare infatti che, se gli enti religiosi sono da sempre noti come prestatori di denaro, l'estinzione del debito avveniva secondo le disponibilità di chi aveva chiesto il prestito, il quale si trovava talora nella possibilità di estinguerlo solamente attraverso la restituzione di olio, grano, vino o carne in mancanza di denaro liquido.

<sup>30</sup> La stessa deduzione varrà per pane, vino, olio, latte, come inizialmente annunciato.

<sup>31</sup> ASS, Fondo cit., *Alghero, Convento dei Padri Osservanti*, b.2, *Registro spese*, 1837-1847, 1838 luglio 27.

<sup>32</sup> Per quanto se ne riscontri un uso sorprendentemente frequente anche nel convento dei Cappuccini di Ozieri (ASS, Fondo cit., *Ozieri, Convento dei Cappuccini, Libro di amministrazione*, 1840-1855).

<sup>33</sup> Cfr. il mio intervento in "Atti del Convegno sulla città di Alghero" sopraccitato.

<sup>34</sup> Anche il convento della Misericordia (altrove definito degli Osservanti, l'ala rigida dei francescani) ne segnala una gran varietà.

<sup>35</sup> ASS, Fondo e Serie cit., *Convento dei Mercedari e Convento dei Minori Conventuali*.

<sup>36</sup> Sarebbe pure interessante l'indagine sui salari variabili non solo in proporzione alla faticosità dei lavori (la cui terminologia sarebbe pure, a mio avviso, da conoscere) ma anche, ahimè, al sesso ed età di chi li eseguiva con paghe notoriamente più basse per donne e bambini di quelle spettanti alla classe maschile adulta.

<sup>37</sup> Tanto ciò è vero che il convento degli Agostiniani (ASS, Fondo cit., *Convento di Sant'Agostino*, registro 4 H) nel mese di maggio dell'anno 1854, lo acquista per ben otto volte spendendo due lire globali, cioè mezza lira in più dello stipendio mensile della lavandaia e del barbiere.

<sup>38</sup> ASS, Fondo cit., *Libro degli inventari*, 1814-1854, Inventario 1831. La pianta del lentisco è molto comune in Sardegna: il relativo olio, estratto dalle bacche, veniva comunemente usato non solo per l'illuminazione, ma anche in cucina, per friggere il pesce e le frittelle, dopo essere stato opportunamente trattato per eliminare una certa acredine. (F. CHERCHI PABA, *Evoluzione storica dell'attività industriale agricola, caccia e pesca in Sardegna*, Cagliari 1977, III, p. 353).

<sup>39</sup> Una porzione al giorno (come è stato possibile rilevare data l'estrema precisione delle scritturazioni).

<sup>40</sup> ASS, Fondo cit., *Convento dei Mercedari*, b. 2, *Libro del vino*, 1837 aprile 30. La pinta (o mezzetta), corrispondeva generalmente a litri 1.5 (in Gallura invece a litri 2); nei nostri registri vi è un'ulteriore suddivisione in cavalli di cui, non ho trovato ri-

scontro nella bibliografia consultata. Esempio: nel libro del vino (Fondo e Serie citati) il 31 marzo 1826, si annota fra l'altro che "calcolati questi cavalli a pinte 115 per cavallo...", (talvolta il rapporto scende a 110) il totale ammonta a pinte ecc.

<sup>41</sup> ASS, Fondo cit., Ozieri, *Convento dei Cappuccini, Libro di amministrazione, 1840-1855*: a fra' Paolo si offre un menù diverso e più sostanzioso per la "questua del mosto".

<sup>42</sup> In tal caso occorrerà gettarlo per "essere diventato aceto" mentre se ancora buono si venderà; se invece finisce "se ne farà a meno" per quanto lasci perplessi la circostanza che, se non può essere servito a tavola se ne conteggi il corrispettivo in soldi (ASS, Fondo cit., *Alghero, Mercedari*, b. 2, *Libro del vino*, agosto 1829).

<sup>43</sup> Infatti se nel convento delle Isabelline tale alimento energetico e disintossicante viene regolarmente fornito alle religiose inferme, alle quali soltanto si danno contemporaneamente le uova, tutti gli altri conventi esaminati lo nominano raramente e comunque in abbinamento al caffè, durante le predette occasioni.

<sup>44</sup> Sarebbe tuttavia facile smontare tale ipotesi dal momento che non viene invece eseguita la stessa deduzione per grano, olio, vino di pari provenienza.

<sup>45</sup> Vi è un larghissimo uso di uve passe, anche di questua e di provvista, essendo le stesse tuttora molto usate in Sardegna, per l'alto potere energetico, nell'alimentazione contadina.

<sup>46</sup> Quante interessanti considerazioni sull'inclemenza del tempo, su siccità, alluvioni, scarsità di granaglie e di altri viveri, potrebbero trarsi da un'oculata attenta indagine su tali uscite!

<sup>47</sup> "Cara e monza" (ASS, Fondo cit., *Convento di San Francesco, Minori Conventuali*: la traduzione letterale è "viso di suora").

<sup>48</sup> Si aggiungano tuttavia le faticose attività connesse alla tenuta di una vigna, ampiamente documentata nelle annotazioni di spesa degli Agostiniani (ASS, Fondo cit., *Convento di Sant'Agostino*, b.2, *Libro di spesa 1853-1856*).

<sup>49</sup> ASS, Fondo cit., *Convento di San Francesco*, cit., b.3, *Libro di spese giornalieri*, 1853-1855.

<sup>50</sup> Pur sorvolando sulle notevoli rispettive quantità, non si può non paragonare il globale importo di denaro ivi riportato, ai salari medi mensili giornalieri spettanti non tanto alle classi più povere ma anche, ad esempio ad un medico, il cui salario era di lire 25 (ASS, Fondo cit., *Alghero, Convento delle Isabelline, Ozieri, Convento dei Cappuccini*).

<sup>51</sup> ASS, Fondo cit., b. 3, *Libro di spesa*, 1804-1808. Di essi possediamo documentazione anche per il paese di Padria; la fonte è invece costituita da un solo registro, per di più privo di denominazione, ma l'unico convento di cui si è rinvenuta traccia con sede a Padria, è risultato essere quello degli Osservanti.

<sup>52</sup> ASS, Fondo cit., Padria, *Libro di amministrazione*, 1851-1855, cc. 32, 32v. e 33.

<sup>53</sup> Tra le altre forme di trasgressività che invece con lo stomaco poco avevano da spartire, ricordiamo i festeggiamenti per Sant'Antonio e per San Giovanni, oltre che per il santo patrono, culminanti in esplosioni di fuochi artificiali preparati in convento.

## APPENDICE

## MEMORIA DE LA FUNDACIÓ DEL MONASTIR

Memoria sia pera sempre a mayor gloria de nostre senyor Deu com lo Molt Reverent Doctor Dionis Soredas Canonge de la Cathedral algeruen ha fundat un monestir de mongias ab titol de la gloriosa Santa Elisabet Reyna de Portugal per observar las Reglas del terser orde del Glorios Pare Sant Francesch per qual efecte y tindre terretori compra moltas casas segons apar ab acte rebut per Antonius Jaume notari en lo any 1645 y desde los fonaments fins tot lo compliment dela fabrica lo ha gastat de sos dines propis y per ferlo abitar de mongias ha fet despedir y obtingut de sa Santidad lisenia y un breu Apostolich ab lo qual se li ha consedit y dispensat lo Papa Urbano Otavo en lo febrer de 1641 pogues extraure tres monges del monestir de Santa Clara de Sasser remes dit breu al Illustrissim y Reverendissim Senyor Don Diego Passamar Archabisbe Turritano y com no puga acudir personalment per sos negosis sub delega a son vicari General don Gavy Manca y se transferí en la iglesia de dita Santa Clara juntamente y en companya del molt Reverent Padre Fray Gregory Pinna Provincial de la orde de observants de Sant Francesch per esser ditas mongias subiectes a dit orde y esser superior dellas y dit vicari General las interroga a dit Pare Provincial y a dites tres mongias volia extraure lo dit fundador que eran per Abadesa la mara sor Angela Susarello y Boill y la mara sor Marquesa Manca de Prado per vicaria de casa totas dos naturals desta ciutat y la mara sor Hipolita Tavera natural de Sasser per vicaria de cor y mestra de novisis y sabut son gust y consentiment lo dit Pare Provincial en consedirlas y ellas en voler venir de bona gana per fundar dita tersera regla a est nou monestir lis dona jurament, y juraren observar ellas y per sas suscesoras en que observarian la Regla y constitutions de dita tersera orde y juntament juraren de que estarian subiectas al bisbe y ordinari desta ciutat, y lo regonexerian inperpetum per son superior, fets dits juraments lo dit molt Pare Provincial ab son secretari y diffinidors de la Religió de observants feren obrir les portes de dit monestir de Santa Clara de Sasser y las tragueren totes dites tres mongies cantant lo Te Deum laudamus y las entregaren al dit molt reverent doctor y canonge Dionis Soredas per part del senyor Bisbe y vicari desta ciutat y subit ditas senyoras Mongias las feu posar en coche y essent foras un bon tret de la ciutat de Sasser las feu posar a cavall ab son vel al cap y miga cara cobertas per portarlas a esta ciutat y moderno monestir tot cami dret y las feu abaxiar dels cavalls a la Iglesia de Nostra Senyora de la Pietat y los molt reverents frares de dita Iglesia las reberen ab la creu cantant lo Te Deum laudamus a hont reposaren mig quart de hora y luego tots dits frares ab sa creu las portaren en processo fins al portal Real en hont las stevan esperant los magnifichs senyors consellers y Veguer Real y lo molt Illustre Capitoll ab

tres Ministres vestits de capas so es un canonge y dos beneficiats, entre los quals senyors consellers y ministres eo Capitol anaran las tres senyoras Mongias ab dit son vel negra cobert fins miga cara mans plegadas com a Religiosas acompanyant las juntament totes les altres Religions y confrarias desta dita ciutat portant las cami dit del portal Real fins a la Cathedral a hont entraren per adorar lo santisim y acabat de dir los cantors un motet sen anaren dret al monestir y en la primera porta reglar a hont se para un altar molt adornat entre dit illustre Capitol ab ditas senyoras Mongias fent gracias a nostre senyor Deu, hi avia molt gran concurso de gent grans regosigos y alegrias y se desperaren moltes pesas de artelaria y murtarets y los carres ab grans ramaduras y dit doctor Soredes per la auctoritat tenia de son ordenari comesa com a fundador de dit monestir y esser sa voluntat feu tornar a confirmar a ditas senyoras Mongias altra volta lo jurament en son poder en que observarian ditas reglas y constitusions y de star per sempre subjectas al Bisbe y ordenari com axi prometeren y huy entragi a la mara Abadesa la clau de la porta reglar per tancar la depart de dins y dit fundador ab l'altra clau depart de foras las tanca y enserra qual actio y entrada fonch en dimars dia de la visitasio de nostra Senyora y de Santa Elisabeth als dos de juliol 1641; y al diumenge primer vinent als 7 de dit mes en la Iglesia dels confreres de Santa Creu se celebra la primera fundasió ab missa cantada solemne y asisti lo molt Illustre Capitol y predica lo molt Reverent Pare Ambrosi Fanxello de la Companya de Jesus tot en alabansa de Santa Isabel pera que sia interesora que lo monestir sia fundat y ditas senyoras Mongias lo fundan ab gran santidad y que vagian de virtut en virtut a mayor gloria de nostre Senyor Deu. Suplicant lo dit fundador a ditas Senyoras Maras y mongias y a sas sussesoras pregunen a nostre Senyor Deu per la sua salvasió de la anima y que apres son obit tots los dias acabat lo ofisi divino de completas li agian de dir un deprofundis per que Sa Divina Magestad li perdone sos pecats y lo vulla dexar gosar de la gloria eterna amen.