

# Una peligrosa tentación. La controversia religiosa sobre el chocolate en la España de los siglos XVI al XIX\*

M. Mercè Gras Casanovas

Archivo de los Carmelitas Descalzos en Cataluña y Baleares (Barcelona)

## Resumen:

La introducción en el sistema alimentario europeo de nuevos productos procedentes del continente americano trajo consigo un indudable enriquecimiento en la dieta y la gastronomía, pero también una cierta resistencia a la aceptación de los nuevos sabores. Aunque el chocolate gozó de una rápida e inmejorable acogida, su consumo suscitó un intenso debate en el seno de la Iglesia Católica, en especial en el ámbito de algunas órdenes regulares. Esto fue particularmente cierto entre carmelitas y capuchinos, quienes por su voto de pobreza vieron prohibido, o al menos bastante limitado, su uso prácticamente hasta la era contemporánea. En este artículo la autora mediante la consulta de distintas fuentes, ofrece un panorama de la tensión que existió en los albores de la época moderna entre el gusto y la devoción, entre el placer y la ascesis.

**Palabras clave:** gastronomía, historia de la alimentación, consumo de chocolate, dieta americana y europea carmelitas y capuchinos, órdenes regulares.

---

\* En el año 1996 se publicó una primera versión de este artículo, en catalán, "Una polèmica disn l'alimentació mediterrània dels segles XVI-XVIII. La xocala, una addició perillosa a un plaer autoritzat?", *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma, 1996, pp.741-752. En el curso de su traducción al castellano he querido actualizar y completar la bibliografía con las distintas aportaciones al tema que han surgido durante estos últimos años. Se trata pues de una nueva y más completa aportación.

*Oh divino chocolate,  
que arrodillado te muelen,  
manos plegadas te baten,  
y ojos al cielo te beben.*

Marcos Antonio de Orellana

La introducción en la alimentación mediterránea de los productos americanos desconocidos hasta entonces por los europeos, motivó un sinnúmero de polémicas, más allá de su uso alimentario.

Aunque algunos de estos alimentos tardaron bastante en popularizarse y ser incorporados a la cocina autóctona, éste no fue el caso del cacao y el chocolate, que disfrutaron de un éxito fulgurante en los reinos peninsulares de la monarquía hispánica desde el primer momento de lo que se ha dado en llamar el Descubrimiento, aunque más bien deberíamos hablar del encuentro de la cultura europea con la americana.

La tradición cuenta que el chocolate llegó desde México a los reinos peninsulares de la mano de religiosos. Una versión apunta que un monje cisterciense, llamado fray Aguilar, envió el primer cacao y la receta de su preparación al abad del monasterio de Piedra, en Aragón. Otra hipótesis sostiene en cambio que se trataba de un religioso franciscano, el Padre Olmedo, acompañante de Hernán Cortés. De cualquier modo, éste fue el co-

mienzo de una apasionada y turbulenta relación entre el chocolate y la religión, pues, a la vez que se produjo una acogida tan entusiasta al chocolate, surgió una intensa controversia sobre las propiedades y la legitimidad de su consumo, especialmente a causa de la estrecha dependencia que por lo visto creaba en aquellos que lo consumían. Sus detractores y sus defensores a ultranza se embarcaron en una intensa polémica, donde se discutió hasta la saciedad sobre la bondad de sus efectos y la conveniencia de su uso en determinados momentos y circunstancias.

Entre las diferentes tesis utilizadas para permitir abiertamente o para restringir su inclusión en la dieta habitual, se mezclaron puntos de vista médico-dietéticos, religiosos, sociales y gastronómicos, pues la ausencia de una "jurisprudencia alimentaria" sobre las novedades americanas dejó el campo abierto a todo tipo de especulaciones. Los argumentos de los fervientes defensores del chocolate se basaban en lo que ellos consideraban sus inestimables virtudes:<sup>1</sup> sus propiedades

1. Barrios, Juan de, *Libro en el cual se trata del chocolate, qué provechos haga, y si sea bebida saludable o no, y en particular de todas las cosas que lleva, y qué receta conviene para cada persona, y cómo se conocerá cada uno de qué complexión sea,*

confortativas y reconstituyentes eran valoradas muy favorablemente, de ahí que se recomendara su uso a a personas enfermas, convalecientes o débiles de salud. Por otra parte, se ponderaba el estímulo que suponía para la actividad intelectual de estudiantes y gentes de letras. También se tenían muy en cuenta sus efectos sensuales o afrodisíacos que sus partidarios consideraban de

---

*para que pueda beber el chocolate de suerte que no le haga mal, Méjico, 1609.*

Marradón, Bartolomé, *Diálogo del uso del tabaco, los daños que causa, etc. Y del chocolate y de otras bebidas*, Sevilla, 1618.

Castro de Torres, Manuel, *Panegírico del chocolate, por el capitán...*, Segovia, 1640.

Colmenero de Ledesma, Antonio, *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate, dividido en quatro puntos. En el primero se trata qué sea chocolate y qué calidad tenga el cacao, y los demás ingredientes. En el segundo se trata de la calidad que resulta de todos ellos. En el tercero se trata el modo de hazerlo, y de cuántas maneras se toma en las Indias, y cuál dellas es más saludable. En el último punto se trata de la cantidad y cómo se ha de tomar, y en qué tiempo y qué personas. Por el licenciado...*, Médico y cirujano de la ciudad de Écija, Madrid, 1613. Esta obra fue posteriormente traducida al italiano y publicada en Bolonia en 1694.

Lavedán, Antonio, *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate; extractado de los mejores autores que han tratado esta materia, a fin que su uso no perjudique la salud, antes bien pueda servir de alivio y curación de muchos males, por el licenciado ... cirujano de Ejército y de la Real Familia de S. M. C.*, Madrid, 1796.

utilidad para procurar descendencia en parejas sin hijos, o sencillamente para mejorar su grado de intimidad. Por último, se apreciaba su aporte alimenticio complementario en dietas de por sí bastante estrictas como, por ejemplo, las observadas por algunas órdenes religiosas femeninas, que prácticamente rozaban la desnutrición.<sup>2</sup>

La mala prensa que en algunos círculos llegó a tener la bebida indiana provenía de atribuirle una calidad y una exquisitez extraordinaria, al punto de llegar a conjeturar que un manjar tan regalado, forzosamente debía ser pecado, y que se encontraba en las antípodas del rigor y el ascetismo que debía perseguir todo buen cristiano.

De todas maneras, el núcleo de la discusión siempre se centró en el mundo eclesiástico, y las principales cuestiones de este debate podrían resumirse de la siguiente manera:

---

2. Hay que tener presente que congregaciones como las carmelitas descalzas tuvieron muchas deserciones de jóvenes con vocación, cuya delicada naturaleza no podía soportar el grado de privaciones a que se sometían voluntariamente las monjas. La misma sor Juana Inés de la Cruz, que había ingresado en el Carmelo, abandonó el convento seis meses después por quebrantos de salud; luego ingresó a una orden mucho menos rigurosa, las Jerónimas, y acompañada de una esclava, esta última por imposición de su madre.

—El quebrantamiento del ayuno que suponía la ingestión de chocolate, tema sobre el cual la Iglesia no se interrogó seriamente hasta el siglo XVII, cuando los mismos eclesiásticos ya se habían pronunciado de una manera práctica al respecto, y muchos tuvieron que modificar sus hábitos de consumo a regañadientes.

—La contradicción entre el uso del chocolate y el voto de pobreza profesado por algunas órdenes religiosas.

—La oposición entre la necesidad de mortificar el cuerpo a fin de alcanzar la perfección espiritual, y el placer sensorial que suponía este manjar, tan delicado y único, según los paladares de la época.

El considerar el chocolate como un alimento energético fue la causa de que clérigos de todas partes acudiesen a él en días señalados como de ayuno y abstinencia. A fin de justificar su consumo ante sus detractores, el jesuita y moralista Antonio Escobar y Mendoza (1589-1669), acusado de acomodaticio, había recurrido al principio *Liquidum non frangit jejunium*, para aplicarlo al chocolate en tanto que bebida, teoría que gozó de mucha difusión y aceptación, como lo demuestra el mismo interés por esta consideración del cardenal Alonso Brancaccio, auténtico apologista del

producto. La obra de Antonio León Pinelo relata que en los primeros momentos del descubrimiento, los españoles usaron el chocolate sin distinción respecto de los días de ayuno y abstinencia, aunque luego se tendió a una revisión de aquella aceptación inicial, entusiasta y acrítica. De hecho, los debates se centraron casi exclusivamente en considerar este producto americano bien fuera como bebida o como alimento, y en tal calidad, autorizar o vedar su uso en los días de ayuno, cuando únicamente se realizaba una sola comida al día. Diversos autores polemizaron y ofrecieron por toda Europa<sup>3</sup> diferentes argumentos prohibiendo o legitimando el uso del chocolate tanto por parte de los fieles como de los eclesiásticos.<sup>4</sup>

3. Brancaccio, Francesco Maria, *De chocolatis potu diatriba. Praelo subiecta, instante Dominico Magro Melitensi canonico theologo Ecclesiae Cathedralis Viterbiensis, Romae*, 1694.

Concina, Daniele, *Memorie storiche sopra l'uso della cioccolata in tempo de digiuno... In Cui s'aggiungono le Riflesioni sopra la lettera responsiva ad un amico intorno alla quaresima appellante*, Lucca, 1794.

Godenfridi, Giovanni Battista, *Differenza tra 'il cibo e' l'cioccolato esposta... da Gio. Battista Gudenfridi. Replica alla risposta dimostrativa del Sig. Francesco Felini ristreta in una lettera all'illustris. et excell. Sig. Niccolo d'Oria principi d'Angri...*, Firenze, 1680.

4. Caro Dávila, Manuel, *Discurso fisico y moral sobre la cuestión theológica que*

Posiblemente fue entre el clero regular, más constreñido por el voto de pobreza y por las estrictas pautas alimentarias, donde se vivió con más intensidad el debate sobre la prohibición, la limitación a tenor de ciertas circunstancias o el libre consumo de esta bebida.

La Orden del Carmelo Descalzo—instituto religioso surgido de la reforma teresiana a fines del siglo XVI, portadora de un nuevo espíritu ascético y místico, y de un auténtico afán de vivir la pobreza y la observancia primitivas que se habían perdido progresivamente en el curso del tiempo—, nos proporciona una interesante y rica documentación para analizar la polémica sobre el consumo del chocolate entre las comunidades religiosas.

La reforma carmelitana renunció a las mitigaciones introducidas en el Carmelo desde el siglo XIII. A fin de evitar cambios acomodaticios, una vez se había profesado en el Carmelo Descalzo, sólo se podía cambiar de orden si se pasaba a una observancia aún más estricta, como era la de la Cartuja; aunque no en

el caso de la rama femenina de la orden, donde siempre se matizaron más los problemas de salud y de constitución.<sup>5</sup> El rigor dentro de la orden era tal, que el noviciado constituía una dura prueba, hasta tal punto que hizo zozobrar la salud de la misma Teresa de Jesús, la cual siempre se mostró contraria a cargar a sus religiosas con más rigores de los contemplados en la regla primitiva.<sup>6</sup> La adopción de medidas restrictivas se inició en el Capítulo General celebrado en Pastrana en 1640, donde se adoptó un acuerdo sobre la prohibición del uso del chocolate en el Carmelo Descalzo, pero sin acompañarlo de ningún tipo de sanción.

Llama la atención que en el XXII Capítulo Provincial de los Carmelitas Descalzos catalanes, celebrado en Valencia el 22 de febrero de 1643—debido a la situación bélica del Principado de Cataluña, en plena guerra de los Segadores o de Secesión de la corona de España—

---

pregunta: *si el chocolate quebranta el ayuno*, Granada, c 1680.

León Pinelo, Antonio de, *Questión moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico. Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias provincias*, Madrid, 1693.

---

5. Gras Casanovas, M. Mercè, "Cuerpo y alma en el Carmelo descalzo femenino. Una aproximación a la alimentación conventual en la Cataluña moderna", *Studia Historica. Historia Moderna* 14, 1996, Salamanca, pp. 207-221.

6. Joaquín del Santísimo Sacramento, "Ascética de la vida en común en los monasterios teresianos. Estudio positivo a través del epistolario de Santa Teresa", *Monte Carmelo* 68, 1960, pp. 297-322.

los religiosos se negaran a ratificar las disposiciones adoptadas contra el uso del chocolate: "Propusieron las actas que el Capítulo general próximo pasado hizo, y de las cinco que eran, las dos quedaron reprobadas, que fueron la del chocolate y la del tabaco. A la primera reparó el Capítulo en que no sabía que hubiese falta en tomar chocolate y salió con todos los votos".<sup>7</sup> Esta determinación sería refrendada en el Capítulo Provincial XXIV, reunido en Huesca el 10 de mayo de 1648.

Mas, en otras provincias españolas de la orden, habían ido ganando terreno las posturas más rigurosas, como se verificó en el Capítulo Provincial de Castilla, reunido en Ávila el 10 de mayo de 1642, donde se prohibió, en una de sus ordenaciones, el consumo del chocolate, "por ser tan declaradamente contra el instituto de pobreza y penitencia que profesamos".<sup>8</sup>

Posteriormente, en el Capítulo Provincial de Castilla de 1645 se confirmó la prohibición de tomar

chocolate ni dentro ni fuera de la casa conventual. En adelante, las restantes provincias de la orden observaron análoga conducta, y en los siguientes capítulos generales de la época se ratificó la prohibición.

En la década de 1640-1660 estuvo vigente una prohibición que no iba acompañada de castigo, pero a partir de 1661 se ratificó el acta de 1640, que consideraba el chocolate incompatible con el espíritu que presidía la orden, y se fijaron las sanciones a ser aplicadas a los contraventores: para los prelados que infringían la norma, la pena era de seis meses de privación de su oficio; para los súbditos que fueran sacerdotes, comportaba la privación de voz activa y pasiva por seis meses; y, finalmente, para aquellos religiosos no sacerdotes sino simplemente frailes, se aplicaba la pena de culpa grave por quince días, es decir, el castigo de estar a pan y agua durante este tiempo.

A pesar de todo, las Constituciones sometidas a la aprobación de la Santa Sede en 1658 no habían incorporado la prohibición de 1640. Un polemista anónimo, redactor de un texto apologético que defendía el libre consumo del chocolate por parte de los religiosos Carmelitas Descalzos, razonaba que, en el período durante el cual no existió ninguna limitación al chocolate dentro

7. Arxiu dels Carmelites Descalços de Catalunya i Balears (Barcelona), Cúria Provincial, Capítols Provincials de Catalunya (1590-1699), A-III-2.

8. Silverio de Santa Teresa (1932-1952), *Historia del Carmen Descalzo en España, Portugal y América*, vol. XI, Burgos, p. 82.

de la orden, aproximadamente entre 1556-1640; su uso se había difundido sobremanera, y se había establecido consuetudinariamente su consumo y consolidado una cierta adicción.<sup>9</sup> Por todo ello, criticaba la prohibición como totalmente extemporánea, y declaraba que no había servido absolutamente para nada, y que el consumo del chocolate fue todavía más relevante después de todas estas providencias restrictivas, a pesar incluso de la severidad de las penas.

El Capítulo General de 1658, como último recurso, que se aplicaba únicamente en caso de extrema necesidad, determinó imponer “En virtud del Espíritu Santo, santa obediencia y debajo de precepto formal (es decir, so pena de pecado mortal) a todos los religiosos, súbditos y prelado, no tomen ni beban chocolate en manera alguna [...] dentro o fuera de la casa”.<sup>10</sup>

Esta última precisión se refería a la frecuente y picaresca infracción de degustar “materialmente fuera” y a menudo en casas de familias de devotos y amigos de la comunidad, aquellos alimentos que estaban

prohibidos a los religiosos, por cuanto en la Regla se señalaba que el ayuno y abstinencia que practicaban los Carmelitas sólo podían dispensarse temporalmente en caso de enfermedad, de viaje por mar, o cuando se dependía de la hospitalidad ajena, atendiendo a la recuperación de la salud o a la disponibilidad de unos u otros alimentos: “No comeréys carne sino fuere por remedio de enfermedad o flaqueza. Y porque os convendrá muchas veces mendigar caminando, porque no seáys molestos a los huéspedes, fuera de vuestras casas podréys comer caldo y legumbres, o otras cosas cozidas con carne, y sobre la mar os será lícito comer carne”.<sup>11</sup>

Estas radicales medidas suscitaron una firme oposición por parte de muchos de los mismos prelados de la orden, hecho que redundaría, consecuentemente, en una merma de la obediencia, a causa del cuestionable ejemplo que podían ofrecer:

Todos, o por lo menos muchos, desataron sus lenguas y sus plumas en escritos contra el precepto, y contra los autores de él. Algunos le obedecían por temor, y muy pocos por volun-

9. Biblioteca Nacional (Madrid), Manuscrito 18684/6, *Pareceres sobre el precepto que prohíbe el uso del chocolate a los carmelitas descalzos de España*.

10. Silverio de Santa Teresa, *op. cit.*, p. 83.

11. Santa Teresa de Jesús: *Constituciones. Salamanca 1581*. 2ª ed. en facsímil por Tomás Álvarez, Burgos, ed. Monte Carmelo, 1985, pp. 9-10.

tad; otros, que no eran en inferior número, le tenían por injusto y de ninguna fuerza ni obligación, y qué sabemos si en esta inteligencia se arrojarían a obrar contra él en desprecio de sus autores y con turbación y escándalo de los pequeños.<sup>12</sup>

El planteamiento era el siguiente: ¿Es justa y de obligado cumplimiento la ley que pide algo imposible de cumplir? Era intentar poner puertas al campo. Naturalmente, aquellos que impusieron la prohibición muy pronto pudieron comprobar el rechazo y la resistencia que causó, oposición que intentó vencerse en 1696 imponiendo un nuevo precepto formal añadido, con pena de excomunión mayor a todos aquellos “que afirmen, enseñen o aconsejen de palabra, por escrito o de otro modo contra la obligación de dicho precepto que prohíbe el chocolate”. Este precepto estuvo vigente, al menos formalmente, cerca de un siglo, hasta 1785.

Como anécdota basta comentar que, quizá fuera debido a esta prohibición, que las familias modestas prefirieran que sus enfermos fueran visitados por religiosos carmelitas, pues de esta manera se ahorrraban un convite que, de otra manera, hubiera parecido poco menos que indispensable.

Por lo que respecta a la rama femenina de la orden, las condenas formales a la deliciosa poción tardaron un poco más en afectarlas, aunque su situación era contemplada con preocupación e interés por parte de sus mismos correligionarios.

Qué importa que no se las haya privado del chocolate con pena de pecado mortal, si desde el año 1640, en qué, violentando su necesidad y ahogando sus suspiros, que clamaban por el corto alivio del chocolate, como por un socorro casi preciso a su debilidad, se las prohibió su uso, y no las han dejado de abrumar hasta hoy, repitiendo incessantemente los mandatos, y añadiendo cada día más y más penas a las transgresoras.<sup>13</sup>

En el Capítulo General de 1679, se aprobó y renovó la sobredicha acta de 1640 para las religiosas, y se añadía la pena de suspensión de oficio durante dos meses a la prelada que tomase chocolate o que permitiese que sus monjas lo hicieran; a las súbditas de coro se les impuso el castigo de la privación de voz activa durante dos meses, y dos días de culpa grave; a las religiosas que no fueran de coro se les aplicaría la sanción de culpa grave durante quince días. El acta añadía

12. BN, *Pareceres... Op. cit.*

13. BN, *Pareceres... Op. cit.*

que, si no podía probarse plenamente la infracción, pero a pesar de ello existían indicios de culpabilidad, debía aplicarse, en proporción, parte de la pena. Nuestro anónimo paladín del chocolate apostillaba: “Cara jícara de chocolate, que cuesta 15 días de pan y agua”.<sup>14</sup> Y para respaldar sus críticas ante tamaña severidad, no duda incluso en convocar a la misma Teresa de Jesús:

Qué diría Nuestra Santa Fundadora si viera a sus hixos e hijas subiugadas con un precepto que les prohíbe con penas gravísimas el uso de una vianda, que ni la ley de Dios, ni de la Yglesia han prohibido a los fieles, ni las demás órdenes religiosas a sus súbditos, ni nuestra Regla, ni nuestras Constituciones prohíbe a los Carmelitas. De una vianda que la santa usó, y aconsejó su uso a una Priora de Valladolid en una leve indisposición... ¿No abominaría la Santa de este rigor? ¿No se estremecería su caridad? ¿No desterraría su humildad una singularidad farisayca de la Orden, que ella había fundado sobre los cimientos sólidos del Evangelio, y no sobre apariencias de rigor, que sirven más de fomento a la soberbia que de materia de verdadera virtud?<sup>15</sup>

14. *Ibid.*

15. *Ibid.* Un repaso a las *Concordancias de los escritos de Santa Teresa de Jesús*,

En los siguientes Capítulos Generales continuó renovándose periódicamente la prohibición, y se añadían cada vez más y más penas, que se encuentran recopiladas en las actas impresas en Pamplona en año 1771:

Noticioso (el Capítulo) del abuso introducido en algunas partes contra lo dispuesto en el uso del chocolate, determinó sean inhábiles para los oficios de priora, superiora, maestra de novicias, tornera y sacristana las religiosas que lo tomasen de aquí adelante sin las licencias debidas —esto es, sin dispensa del definitoria general que tiene reservada esta altísima facultad.<sup>16</sup>

Estas disposiciones enojaron a muchas religiosas que a menudo

---

ed. preparada por Juan Luis Astigarraga, con la colaboración de Agustí Borrell, eds. O.C.D., Roma, 2000, 2 vols., evidencia que en la obra conocida de Teresa de Jesús no aparece mencionado el chocolate o el cacao por ninguna parte, otra cosa es la tradición oral apócrifa o la licencia poética que pudo concederse para reforzar su discurso nuestro anónimo carmelita. En todo caso me inclino a pensar que Teresa de Jesús no habría puesto el grito en el cielo por la introducción de esta novedad alimentaria, y creemos que en todo caso proferiría un elogio del chocolate similar al que efectuó al recibir el obsequio de un coco: “Las hermanas se holgaron mucho de ver el coco, y yo también. Bendito sea el que le crió, que cierto es de ver” (Ct 202, 6).

16. *Ibid.*

tomaban chocolate como cena o colación, y que se quejaban de que se les exigiese la abstinencia de esta inofensiva bebida incluso en el caso extremo de peligro de muerte y bajo prescripción facultativa del médico de la comunidad, mientras, por otra parte, con mucha más ligereza se autorizaba en ocasiones menos indispensables el consumo e ingestión de carne, en una orden en que, según su regla, se practicaba la abstinencia perpetua.

Las Carmelitas Descalzas de Madrid se lamentaron de esta situación ante la reina madre, Mariana de Austria, y ésta escribió al propio Papa —en carta que se conserva en el Archivo de la Embajada de España en Roma, fechada el 21 de enero de 1692—, así como también al embajador español ante la Santa Sede, intercediendo especialmente por las religiosas del convento de Santa Ana y Santa Teresa de la capital española, donde precisamente habían profesado algunas de sus antiguas damas. Por su parte, las monjas madrileñas hicieron llegar un memorial a las manos del Pontífice, donde, quejumbrosas, se expresaban de la siguiente manera:

Conocen las religiosas que no votaron en su profesión esta perpetua abstinencia del chocolate, que nunca se ha tenido

por materia capaz de pecado tomara en caso de necesidad y con licencia de la Prelada inmediata y consejo del médico; y así, esta nueva obligación y carga les hace pesado el yugo de la Religión [...] Como las mujeres delicadas están criadas con esta bebida de chocolate y las es ordinario remedio para la debilidad del estómago que padecen, con la noticia de este nuevo precepto y su rigor, las que tienen vocación de carmelitas descalzas se apartan de los conventos sujetos a los frailes.<sup>17</sup>

Finalmente, aquellos conventos de monjas por los cuales intercedió Mariana de Austria vieron atendida su petición, pero en la práctica totalidad del resto de las comunidades femeninas se mantuvo vigente la prohibición.

Pero no todas las religiosas se habían visto seducidas por la dulce bebida. La madre María Alberta de Santo Domingo, durante su priorato en el convento de Vic, fue una acérrima enemiga del chocolate hasta el punto de que, si una de las monjas a su cuidado estaba enferma, consultaba al médico qué precisaba para curarse, y si podía recuperarse tomando chocolate o

17. Silverio de Santa Teresa, *Op. cit.*, pp. 84-87.

bien medicación, era partidaria de administrar el medicamento aunque costase diez doblones. Ante las quejas que suscitó su rígida actitud, la priora respondió: “¿Cómo comerán mis monjas? Qué caso harán en el refectorio de un plato de asselgas, si por la mañana avrán gustado cosa tan delicada, y de tan buen gusto, como dizen, que es el chocolate?”<sup>18</sup>

No deja de resultar chocante que, a la persecución de que fue objeto el chocolate, le siguiese la restricción del uso de otro producto alimentario, el café, al que se comparaba con el chocolate en cuanto al grado de refinamiento que suponía su consumo, al coste, el color y los efectos euforizantes, por lo cual, y siempre según Alonso de la Madre de Dios, los religiosos y religiosas se habían entregado al café<sup>19</sup> como sucedáneo de la bebida de cacao:

Prohibo yo apretadamente el uso de una bebida, lammada Cafee, nuevamente introducida en España, de que usan las

personas de primera magnitud en la Asia. Bebida de suyo tan regalada, y costosa, como de semejante en el color, y en los efectos al chocolate, que algunos Religiosos, y Religiosas, teniendo, como tienen todos, las manos atadas con el precepto, para no usar chocolate, le suplen con esta bebida de Cafee, aunque no dissimulan, antes bien explican su antigua inclinación al chocolate; y que si no usan deste, es solo porque les es prohibido...<sup>20</sup>

Por cierto, que en la expansión de las variedades de café para su cultivo en el que sería su mayor productor mundial, Brasil, también tuvieron mucho que ver las órdenes religiosas. En 1760 llegó a Río de Janeiro Joao Alberto Castelo Branco, llevando consigo cuatro plantas de café: una para él, otra para un holandés, la tercera, para las carmelitas del convento de Santa Teresa y la cuarta, para el convento de los capuchinos, esta última fue la única que prosperó y se convirtió en la madre de los cafetales del Brasil central y meridional.<sup>21</sup>

18. Caralps, Manuel, *Vida de la sierva de Dios sor María Alberta de Santo Domingo, c.d... de Vich*, 1747, p. 199.

19. Una reciente síntesis sobre las bebidas estimulantes es la de Pérez Samper, M. Ángeles, “Chocolate, té y café. Sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII”, en: J. A. Ferrer (dir.) *El conde de Aranda y su tiempo*, Barcelona, 2000, pp. 157-221.

20. Alonso de la Madre De Dios, *Carta pastoral a los religiosos y religiosas descalzas de Nuestra Señora del Carmen, de la Primitiva Observancia*. Madrid, 1698, pp. 42-43.

21. Secreto, María Verónica, “Dominando las floresta tropical: desbravamentos para el café paulista (Brasil siglo XIX)”, *Theomai*, 1, 2000. Artículo extraído de Internet.

Finalmente, el pontífice Pío VI (1717-1799) condonó a los Carmelitas Descalzos la prohibición del chocolate, pero autorizó el uso de este alimento únicamente fuera del convento, y dentro del marco físico de éste, como excepción, sólo en caso de enfermedad. Este criterio prevaleció en la congregación de España hasta su disolución en el año 1835 a causa de la exclaustación de los religiosos y la desamortización de los bienes de la Iglesia por el Estado; y la condena del consumo de chocolate estuvo presente todavía en cartas pastorales de los prelados de la orden del primer cuarto del siglo XIX.

Es preciso contrastar este alud de legislación interna con otras fuentes, a fin de verificar el grado de cumplimiento que le negaban los detractores de la prohibición. En algunos de los libros de cuentas conventuales<sup>22</sup> que hemos examinado, como el del comprador del convento de Sant Josep de Barcelona,<sup>23</sup> correspondiente a la déca-

da de 1790-1799, no aparecen registradas compras de chocolate; pero unos años más tarde, concretamente en el volumen correspondiente a los años 1829-1835 del mismo convento, consta la adquisición de chocolate durante varias semanas.<sup>24</sup> En el libro de gasto y recibo del convento de Sant Llorenç de Tarragona<sup>25</sup> referido al período 1822-1835, a menudo se especifica incluso el destinatario singular de este producto, bien fuera una compra ex profeso para los enfermos, para el padre prior, para los capitulares, para los huéspedes, chocolate fino para los "exercitandos", o para "mosén Roc o el P. Mariano"... En otras ocasiones simplemente se registra esta partida, aunque normalmente también acompañada de sequillos, pero también de otros dulces requerimientos para acompañar o mojar en la bebida, como "bolados", melindros, bizcochos o costras de navidad. La comunidad también compra utensilios para preparar y tomar el chocolate: chocolateras, platos y jícaras para la comunidad en

22. Gras Casanovas, M. Mercè, "Gusto y alimentación en la época moderna. Fuentes para su estudio", en: María Grazia Profetti (coord.): *Codici del gusto*, Milano, Francoangeli, 1992, pp. 185-206.

23. Arxiu de la Corona d'Aragó (Barcelona), Monacals Universitat, vol. 250, "*Llibre del hermano comprador per cada dia de la semana, 1790-1799*".

24. Arxiu de la Corona d'Aragó, Monacals Universitat, vol. 256, Libro de cuentas del convento de Sant Josep de Barcelona, 1829-1835.

25. Arxiu dels Carmelites Descalços de Catalunya i Balears, Cúria Provincial, "*Libro Manual donde se notan las entradas y salidas para la celda prioral, 1822-1835*".

general, y jícara para la enfermería. Otras informaciones que recogen estos libros están referidas al día en que se consumía, por ejemplo el día de la fundadora de la orden, Teresa de Jesús, o bien por la festividad de Corpus.

En los inventarios materiales, tanto los efectuados por el P. Provincial durante las visitas apostólicas a los conventos, como los correspondientes a la liquidación de los bienes conventuales en el momento de la desamortización, aparecen documentadas chocolateras, tanto de latón como de cobre.

De todo ello se desprende que, si bien de manera general, la prohibición fue relativamente efectiva en el Carmelo Descalzo, al menos intramuros, hasta finales del siglo XVIII, otra cosa fue el seguimiento personal y fuera de los muros conventuales, en especial durante el primer tercio del siglo XIX, en el que diversos autores detectan un proceso de "aseglaramiento" general, de adopción de costumbres más mundanas en los órdenes religiosos.

La situación en las Indias, territorio de origen del cacao, era completamente distinta, y muchos conventos femeninos, que tradicionalmente acostumbraban a elaborar dulces y golosinas como obsequio a sus benefactores, gozaron de gran

prestigio en la preparación y aderezo del chocolate. De esta manera a las capuchinas de Nuestra Señora de Guadalupe se les reconocía el más rico chocolate de la ciudad, y el religioso dominico Tomás Gage afirmaba que en la ciudad de Oaxaca los cargos comunitarios en los conventos de monjas eran "nombrados por la habilidad de las religiosas para hacer dos clases de bebidas: el chocolate y el atole".<sup>26</sup>

En el viaje de inspección a los conventos americanos de la orden que el carmelita descalzo catalán P. Isidoro de la Asunción realizó entre 1673-1679 a las Indias,<sup>27</sup> en plena vigencia de las interdicciones al chocolate, podemos ver como los Carmelitas Descalzos aceptan sin ningún problema de conciencia cualquier invitación a esta infusión de cacao, como ocurrió en la ocasión en que accedieron a la invitación del castellano de Veracruz y de su cuñado, Teobaldo Goarraiz; aunque no es menos cierto que, como hemos apuntado antes, la Regla disponía una dispensa alimentaria especial en la alimentación durante los viajes.

---

26. Mota, Ignacio H. de la, *El libro del chocolate*, Madrid, 1922, p. 138.

27. Arnall, M<sup>a</sup> Josefa - Beltrán, Gabriel: "Itinerario a Indias por Isidoro de la Asunción, 1673-1679", *Monte Carmelo* 94, 1986, p. 214.

Los Carmelitas no fueron la única orden religiosa que experimentó en su seno esta tensión entre rigorismo y permisión. En efecto, otra congregación religiosa, nacida también del espíritu reformista del XVI, los capuchinos, vivió un fenómeno de parecidas características al que polarizó la Orden del Carmelo Descalzo, aunque, por los datos que conocemos, es un poco posterior.

El historiador capuchino catalán Basili de Rubí señalaba en primer lugar, entre los factores que propiciaron que los capuchinos se acostumbraran al chocolate, la intensa actividad misional en tierras americanas, hecho que propiciaba por una parte, la adquisición del hábito, y por otra facilitaba el aprovisionamiento de la materia prima; esta bebida estaba también muy presente en los convites con que los fieles o los párrocos obsequiaban a los religiosos por sus actividades pastorales; en los mismos conventos de la orden, la comunidad celebraba las solemnidades con este alimento, que a la par era considerado como muy apropiado para enfermos y convalecientes. Con toda esta retahíla de ocasiones en que era socialmente aceptado que un religioso disfrutase del chocolate, algunos frailes capuchinos percibieron un serio peligro de mitigación de la observancia religiosa, considerando también que se trataba de

una innovación mundana y propia de seglares. En el Capítulo Provincial celebrado en Mataró el 19 de junio de 1716, se promulgó la siguiente ordenación:

Prohibimos, así mismo, con pena de disciplina, que ninguno se atreva a dar chocolate a nuestros conventos a seculares, (sino que ellos la traxeren); como y también prohibimos, que ninguno de los Religiosos se atreva a tomarle sin expresa licencia del P. Guardián; y los que hizieron lo contrario, sena castigados toties quodies con pena de disciplina, y la misma pena se impone a los que tomaren dicho chocolate los días de ayuno en presencia de seculares, y prohibimos con precepto de Santa Obediencia, que ninguno recurra a pecunia para chocolate.<sup>28</sup>

En 1727 el defensorio provincial insistía nuevamente en el tema de la observancia religiosa:

Considerando que el uso del xocolate se va introduciendo en nuestra provincia de pocos años a esta parte y tomando más cuerpo cada día y ser este abuso evidentemente contra la abstinencia religiosa que profe-

28. Serra, Valentí, *Els caputxins de Catalunya, de l'adveniment borbònic a la invasió napoleònica: vida quotidiana i institucional, actituds, mentalitat, cultura (1700-1814)*, Barcelona, 1995, p. 114.

samos y no de personas pobres, se prohíbe el que lo tome algún religioso sin licencia del superior, por cada vez que lo pide la necesidad o causa justa, la cual examinará [el superior] con prudencia si es verdadera, descargando nuestras conciencias con su obrar.

Asimismo cuidará que ninguno de los oficiales administre instrumentos para hacerlo sin a licencia dicha [...]

Para mejor conseguir la extinción deseada de tal abuso los pp. guardianes, llagados a los conventos, recogerán todas las jícaras y chocolateras si las hay, que para tomarlo bastan las escudillas y para hacerlo una olla de barro.<sup>29</sup>

Poco después, el día 1º de julio de 1727, en el convento de Barcelona vemos como aún se restringieron más las oportunidades de tomar chocolate y se ordenó que este alimento sólo se consumiera en el recinto de la cocina de la enfermería.

Paulatinamente y a tenor de la extensión del uso del chocolate a cada vez más capas sociales y a la mundanización de la vida conventual, se aflojaría la restricción, y

después de los enfermos, se autorizó su uso a los padres graduados, y muy pronto sólo quedaron excluidos los novicios y los religiosos que no habían cumplido doce años de permanencia en la orden. Para todos aquellos que voluntariamente renunciaban a tomar la permitida refección de chocolate se llegó a estipular un complemento alimentario: “Si los religiosos pasan de doce años de hábito y no toman chocolate, se les dé en el refectorio un poco de pan y media escudilla de vino, en el refectorio, y no en la cánova, toties quoties”.<sup>30</sup>

En la visita efectuada a la provincia capuchina de Cataluña en el año 1764 el P. General denunció:

Aún es más común la quexa de los Guardianes son despóticos en recibir y expender limosnas al convento, y que no pocas veces va en ellas para la privada comunidad de xocolate [...] Comúnmente se diez [dize] que estas transgresiones dependen del uso que se ha hecho frequent del chocolate, lo que llega a causar escándalo entre seglares, y aunque se han hecho varias ordenaciones contra este abuso, no solamente no se ha remediado, sino que ha crecido [...]; ordenamos y mandamos, que ningún sacerdote, corista o lego que no haya cum-

29. Basili De Rubí, *Els caputxins a la Barcelona del segle XVIII*, Barcelona, 1978, p. 399.

30. *Ibid.*, p. 400.

plido doze anyos de Religión, puedan tomar chocolate, dentro o fuera del Convento, aunque les sea voluntariamente ofrecido, ni tener chocolate en pasta en la celda.<sup>31</sup>

Según el historiador capuchino Valentí Serra, con el paso de los años los abusos y faltas contra la austeridad aumentaron considerablemente, y en Capítulo Provincial de 1780 se dispuso que “no permitan los Guardianes que joven alguno tenga en su celda, o en su poder, xocolate, longanizas, ni otras cosas de comer o beber”.<sup>32</sup>

En el texto de las Ordenaciones o Apuntamientos para los conventos de retiro, redactados hacia 1763-1767, se prohibía todo uso particular de chocolate, y aun el tomarlo en el convento sin manifiesta necesidad.<sup>33</sup>

A pesar de todo, y como hemos visto en el caso de los Carmelitas, las cuentas conventuales dan la medida real del seguimiento de estas normas, y el chocolate aparece a menuda en la partida, eso sí, de gastos extraordinarios.

Esta golosa obsesión llegó a trascender incluso al ámbito del lengua-

je: en un manuscrito del P. Arcángel de Barcelona,<sup>34</sup> que recogía el argot capuchino, divertida jerga interna que permitía hablar prácticamente en clave ante desconocidos, y que se refiere básicamente a términos relacionados con la comida, el chocolate recibía el apelativo de “Betum”, mientras que la chocolatera era denominada “lo Breviari” o “la Biblia”.<sup>35</sup>

En el caso de otros institutos religiosos no disponemos de una pannotia de informaciones referidas al chocolate tan suculentas como las expuestas, pero podemos inferir que ciertamente existieron. La mesa franciscana también participó de la adhesión de los regulares al cacao, y desde el último tercio del siglo XVII se registran compras de chocolate en los libros de contabilidad de los conventos franciscanos de Barcelona, primero tímidamente y después con toda regularidad, de tal forma que se llegó a consumir de tres a nueve moliendas al año.<sup>36</sup>

34. Serra, Valentí, “Argot dels caputxins de Santa Madrona”, *Estudios franciscanos*, Barcelona, 1988, pp. 665-674.

35. Ver también la aportación de Pérez Samper, María de los Ángeles, “La alimentación en los conventos capuchinos catalanes de la época moderna”, *Estudios franciscanos* 99, enero-agosto, ns.421-422, 1998, pp. 63-139.

36. Martí García, María José, “Productos americanos en la mesa conventual”, *La*

31. Serra, Valentí, *Op. cit.*, pp. 125-126.

32. *Ibid.*, p. 121.

33. *Ibid.*, p. 129.

Esta amistosa relación entre los franciscanos y el chocolate se tradujo también en una receta de crema de chocolate que se recoge en un libro de cocina del convento de Ciutadella, en las Baleares del siglo XVIII.<sup>37</sup>

Sabemos, por ejemplo, que en 1799 el Capítulo de las Escuelas Pías de Cataluña aprobó una propuesta para dar diariamente chocolate a los sacerdotes mayores de sesenta años,<sup>38</sup> acuerdo que pone en evidencia la opinión generalizada de que se trataba de un alimento excepcional para personas de salud y fuerzas delicadas. De la misma manera el *Diario de Barcelona*, en fecha de 22 de octubre de 1792, elogia la utilidad del chocolate en las enfermedades crónicas, entre ellas el escorbuto, las acrimonias, catarros, tisis, fiebres, gota, reuma etc.<sup>39</sup>

Como muestra de la sorprendente e incondicional adhesión de que

gozaba el chocolate en la sociedad hispana, podemos citar las amenazas de excomunión que profirió el obispo de Chiapas, Bernardo de Salazar,<sup>40</sup> contra todos aquellos, y especialmente aquellas, que se atreviesen a tomar chocolate en el mismo recinto de las iglesias durante las funciones religiosas, especialmente durante los, seguramente largos, sermones. Las damnificadas adictas al cacao intentaron escapar subrepticamente a la condena episcopal trasladando sus prácticas piedosas [piadosas] a otros ámbitos más tolerantes, como algunas capillas conventuales. A pesar de todo, cuando las damas se aperci bieron de que el decreto incluía también este postrer subterfugio iniciaron una huelga de entrada a los templos, que sólo el impensado fallecimiento del obispo logró paralizar, y cuya muerte se llegó a atribuir, incluso, a una taza de chocolate envenenada.

Juan de Palafox y Mendoza, obispo de Puebla de los Ángeles, se vio envuelto en la maledicencia pública por no compartir la común afición al chocolate que impregnaba toda una diócesis en cuyo territorio se producía el mejor cacao de la época, hecho que motivó esta

---

*Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII). XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals*, Palma, 1996, pp. 429-440.

37. Fra Francesc Roger, *Llibre de la cuina. Llibre de cuina menorquina del segle XVIII*, edición y estudio introductorio de Andreu Vidal Mascaró, 1993, p. 162.

38. Mota, Ignacio H. de la, *op. cit.*, p. 138.

39. Curet, Francesc, *Visions barcelonines, vol. II. Botigues, obradors i ca ses de menjar i beure*, Barcelona, 1982, p. 284.

---

40. Mota, Ignacio H. de la, *Op. cit.*, pp. 132-134.

declaración por su parte, en la que señalaba el poder adictivo e la popular bebida: “No lo hago por mortificarme, sino porque no haya en casa quien mande más que yo, y tengo observado que el chocolate es alimento dominante, que en habituándome a él no se toma cuando uno quiere, sino cuando quiere él”.<sup>41</sup>

Pero la entrada del chocolate en los recintos sagrados no se trata de un fenómeno exclusivamente americano, sino que este delirio por consumir la infusión indiana a todas horas y en cualquier circunstancia, incluso en las más inopinadas, también aparece documentado en Cataluña. En edicto de Alonso de Sotomayor, obispo de Barcelona entre 1657-1663, fechado el 28 de mayo de 1681, se titula “Edicte en què se prohibeix lo amorsar, menjar, barenar, bèurer, pèndrer xocolate y altres qualsevols refreschs o colacions en las Iglésias, capellas [...] del present Bisbat”.<sup>42</sup>

Algunos laicos en extremo puritanos llegaron a sostener que el “xocolate” era propio de infieles y durante la Cuaresma sustituían este dulce por gachas de harina de maíz —paradójicamente otro producto

de origen americano— que aderezaban con avellanas y nueces picadas con azúcar, con el argumento que aportaba más alimento al cuerpo y no abría el apetito, al contrario de las propiedades presuntamente aperitivas que se atribuían al chocolate. El debate que hemos visto en la Iglesia también se suscitó a nivel popular, y fue el origen de numerosos romances y gozos de la literatura popular o de cordel dedicados al chocolate.<sup>43</sup>

Los propios miembros del estamento eclesiástico recibían esta dulce recompensa después de sus devociones, como anota el barón de Maldà en su *Dietario*, en fecha 3 de febrero de 1797:

Altra coses ignorava també, i és lo número de pares franciscans que ja molt de temps van als matins a la catedral són sis; i volent después lo xocolate en espècies —que antes se’ls feia en casa del quòndam Sr. canonge Gualdo —se’ls dóna aixís per disposició del molt II— ltre Capítol, y un bescuit a cada religiós franciscano, cuidant de donar-los-ho l’escolà de la capella dels Innocents; anant-se’n contents ab la preseta de xocolate i el bescuitet al convent, a casa de algun conegut

41. *Ibid.*, p. 127.

42. Simón Palmer, María del Carmen, *Bibliografía de Catalunya, I (1481-1765)*, 1980, Madrid.

43. Amades, Joan, *Costumari català. El curs de l’any*, vol. II, Barcelona, 1988, pp. 529-530.

o coneguda, a menjar-se'l o regalar-lo.<sup>44</sup>

El chocolate pues, en la esfera eclesial, llegó a tener un cierto valor de moneda de cambio. El tracista, zahorí y cartógrafo capuchino Climent de Sant Martí Sescorts llegó a percibir, como remuneración por sus trabajos de levantar dos mapas de la traída de las aguas a la villa de Igualada una "cuita" de chocolate, cuatro libras de tabaco en polvo o rapé, pañuelos y calzoncillos, todo ello productos de lujo en la austera vida de su orden, como hemos visto.<sup>45</sup>

A pesar de todo, a mediados del siglo XIX todavía es detectable cierta suspicacia en medios devotos contra las placenteras sensaciones que proporcionaba este dulce regalo. El P. Francisco Palau Quer, beato carmelita exclaustrado que fundó diversas congregaciones de inspiración carmelitana dedicadas especialmente a la enseñanza, trató en una carta de disipar en sus seguidores el recelo y el escrúpulo que

una beatería mal entendida les hacía sentir contra este alimento, que él utilizaba como un reconstituyente para su mermada salud:

...en mi juventud he entregado mi cuerpo a horribles privaciones y mis carnes, molidas con las penalidades de la misión, ya no tiene el vigor de un joven [...]. ¿Os da tentación ver a vuestro padre que para utilizarse en la predicación y sostener el órgano de la voz y sus fuerzas toma un poquito de vino, chocolate, etc? ¿Esto os pone en tentación? Cuánto me pesa no poderos seguir! Volviendo de la misión, probé 15 días de sujetarme o de abandonar mi vida a un alimento insuficiente, y hallé que mi cuerpo caía...<sup>46</sup>

A lo que dispuso, para el cuidado de los hermanos ermitaños enfermos que la enfermería estuviese provista también de chocolate con que mitigar los achaques de salud: "En las ermitas será bueno que la comunidad tenga chocolate, té, café, manzanilla y otras cosillas más para alivio de la comunidad".<sup>47</sup>

44. Amat I de Cortada, Rafel. *Calaix de sas tre, III, 1795-1797*, Barcelona, 1988, pp. 174-175.

45. Gras Casanovas, M. Mercè: "Cartografía local en fons notariais i processals a l'època moderna. La imatge del conflicte", *Estudis Històrics i Documents dels Arxius de Protocols*, XVII, Barcelona, 1999, 213-242, p. 219.

46. Francisco Palau, *Escritos*, edición preparada por Eulogio Pacho, Burgos, Editorial Monte Carmelo, 1997, carta de 15 de mayo de 1867, pp. 1.234-1.235.

47. Reglas dadas por el P. Palau para los hermanos ermitaños carmelitanos, Alejo de la Virgen del Carmen, "La ermita de San Honorato de Randa, Palma de Mallorca

Podríamos, casi en términos humorísticos, cerrar el círculo de este estrecho vínculo entre el mundo carmelitano y el cacao en el primer cuarto del siglo XX, citando el caso de una empresa de Zaragoza, Chocolates Orús, con fábricas en Zaragoza, Valencia y Sigüenza, que tenía en el mercado un chocolate marca "Escudo Virgen del Carmen", y que se anuncia en la prensa de la orden,<sup>48</sup> proclama proveedora del mismísimo Papa Pío X. Y aunque aparentemente resulte chocante no es de extrañar el maridaje de productos para el culto y el estómago, como en el caso de los chocolates y de velas de cera para el culto que anunciaba en 1923 su fabricante, Quintín Ruiz de Gauna, de Vitoria,<sup>49</sup> y que parecen reconciliar piedad y paladar.

Hasta aquí hemos referido un auténtico rosario de medidas que limitaron el libre disfrute del chocolate a los hombres y mujeres de Iglesia, así como también a los fieles en ciertas circunstancias. Desde la amonestación verbal a la inhabilitación para los cargos comunitarios

o la privación de voz activa, del castigo a pan y agua a la condena a pecado mortal o a la amenaza de excomunión, incluyendo la pena corporal de disciplina, toda este conjunto de sanciones fue insuficiente para frenar el delirio que experimentaron nuestros antepasados por el dulce brebaje indiano. Con el tiempo fueron desapareciendo trabas y obstáculos y se impuso la tolerancia, o mejor dicho, el realismo, y enfermos y ancianos, primero, y más tarde, el resto de las comunidades, en días de solemnidades litúrgicas y luego ya de forma más cotidiana, se rendirían a las bondades del chocolate, paralelamente a la gran democratización social de su uso.

En todo este proceso hemos podido detectar un proceso de transferencia de valores y propiedades a un alimento que, procedente de otro continente, se hace un lugar de honor en la alimentación mediterránea, trasciende su mera significación gastronómica y adquiere una carga cultural indisociable de la mentalidad coetánea de sociedad donde se introdujo.

---

(1860-1880)", *Bolletí de la Societat Arqueològica Luliana*, tomo XXVII (1937), n.662-667, p. 55.

48. *Almanaque carmelitano teresiano*, Barcelona, años 1928, 1934.

49. *Almanaque carmelitano teresiano*, 1923.