

Hostier**Text: GLÒRIA TOUS SILVESTRE I DAVID PURULL SORO**

s. XVIII-XIX

Ferro forjat

82,5 x 20,5 x 2,5 cm

Museu d'Art de Girona. Núm. reg. 131.316

Fons d'Art Diputació de Girona

**«Els hostiers i el seu valuós llegat»
PRESENTACIÓ**

Curiositat, admiració i reconeixement és el que ens provoca sempre desvetllar l'origen de les coses, dels objectes i dels fets que se'n deriven. En aquesta ocasió el nostre objectiu és fer una síntesi històrica, concretament sobre els orígens dels hostiers i el seu món.

Aquesta informació que presentem és fruit de la recerca, la investigació i l'estudi que duem a terme des de fa uns quants anys; en cada nova troballa se'ns van desvetllant curiosos i interessants aspectes de la seva utilitat i evolució al llarg dels temps. Ens acostem a una realitat històrica artística d'uns «motlles/tenalles de fer hòsties», poc coneguts i sovint oblidats. Són autèntiques obres d'art, tot i que de vegades no han rebut l'atenció que mereixen.

Us convido ara a activar la imaginació per endinsar-vos a l'interior de monestirs, abadies, esglésies i convents de l'edat mitjana i també a les ferreries entre ferrers i artesans per veure com treballaven amb forja i per desvetllar el món que envoltava els hostiers i l'elaboració de les sagrades formes. Aquests motlles ancestrals són patrimoni de la cultura medieval i sempre han estat presents en l'àmbit litúrgic.

Aquests hostiers que, en un principi, eren de formes circulars i posteriorment rectangulars, ovalades i, a vegades, poligonals ens han llegat un sediment digne de ser investigat i valorat, a més de generar un munt de curiositats i preguntes a les quals podem respondre estudiant-los.

És hora de conèixer com es van crear, per a què servien i qui els utilitzava.



CREACIÓ DELS MOTLLES DE FERRO (HOSTIERS)

Els hostiers són grans i pesades tenalles de ferro forjat, formades per dues planxes unides a dos llargs braços d'entre 50 i 60 cm. Estan articulats al punt d'encreuament per un eix fixat mitjançant un rebló, fet que permet obrir-les i tancar-les. Normalment en un dels extrems dels braços hi ha una anella per poder immobilitzar-los i provocar una forta pressió perquè les hòsties quedin ben fines.

Aquests hostiers eren elaborats pels ferrers a les seves forges, a cops de martell ensordidors, ferro roent, guspies daurades i una gran destresa. Els artesans del ferro aconseguien convertir aquest material en un element moldejable amb més flexibilitat i resistència gràcies a la seva gran habilitat i al domini de la tècnica per moure el martell sobre l'enclusa. Si bé tots els ferrers eren capaços d'elaborar aquests motlles, només una minoria tenia l'habilitat suficient per gravar-hi a l'interior els complexos i artístics treballs d'ideogrames, llegendes, oracions, motius florals i ornaments diversos segons la destinació.

De vegades ens podem trobar motlles amb gravats una mica rústics, realitzats probablement per ferrers d'entorns rurals més acostumats a fer estris i eines per al camp. En canvi, en altres hostiers hi observem una execució més precisa i acurada, digna dels orfebres que eren professionals del gravat (mestres d'entall), que de tant en tant diversificaven la seva feina amb la gravació d'hostiers i neulers en negatiu. Hi trobem des de senzills treballs relacionats amb Jesús com els monogrames (HPS, XPS, IHS, etc.) fins a ideogrames que simbolitzen fets litúrgics, motius florals i escenes de la crucifixió, amb un ús molt precís de cisellats, burinats i altres eines adients.

Troblem constància d'aquesta pràctica en tots els hostiers de gran valor artístic, que podem admirar en diferents museus, com ara aquest exemplar exposat ara al Museu d'Art de Girona. També hi ha col·leccions importants d'hostiers i neulers als Museus Episcopals de Vic, Solsona, Lleida i Tarragona, al Museu Marès de Barcelona, al Cau Ferrat i Maricel de Sitges, i al Museu de Ripoll, entre d'altres.

DESCRIPCIÓ DE L'HOSTIER DEL MUSEU D'ART DE GIRONA

..La peça exposada és un hostier de ferro forjat constituït per un sol braç en forma de tenalla d'uns 50 cm de llargada amb una anella a l'extrem per fer-la i exercir una forta pressió que permeti crear unes hòsties més fines. Aquest hostier presenta un sol braç: l'absència de l'altre es deu possiblement a l'ús i al pas del temps.

A l'extrem oposat del braç hi trobem soldades i articulades per un eix amb rebló de cabota esfèrica dues planxes de forma poligonal. En una de les cares internes hi ha gravades en negatiu quatre sagrades formes per a la comunió, dues de grans de 7,4 cm i dues de petites de 3 cm de diàmetre.

A les formes grans, s'hi pot intuir la figura del Crist crucificat amb un clau a cada mà i un als peus, el cap lleugerament inclinat i les cames flexionades, amb les creus del calvari representades a la seva esquerra. Les quatre sagrades formes són envoltades per dos cercles concèntrics de perfil serrat o de corda. A les hòsties petites per als feligresos hi intuíem unes sigles (monogrames) referents a Jesucrist.

INICIS DE LES HÒSTIES

Segons la tradició litúrgica occidental, la paraula «hòstia» significava ofrena o sacrifici, en aquest cas aplicat a Jesucrist.

Abans d'entrar a explicar com es feien les hòsties, on s'elaboraven i per a què servien, creiem que és necessari fer un viatge al passat que ens durà fins al neolític. En aquell moment, l'ésser humà recollia cereals salvatges i, després de moltar-los, els barrejava amb aigua i elaborava unes farinetes que dipositava sobre pedres per coure-les al sol i, posteriorment, al voltant del foc. Adquirien així una consistència similar a una coca circular, que servia per a la seva alimentació. Amb el temps van anar evolucionant en civilitzacions més avançades com l'egípcia, la grega o la romana, entre d'altres, que van utilitzar-les com a ofrenes a la divinitat del Sol, creador de vida i als seus déus mitològics. Veiem, per tant, que el pa ens ha acompanyat des dels inicis de la humanitat tant com a aliment corporal com espiritual.

Deixant enrere les civilitzacions antigues fem un salt als inicis del cristianisme, moment en què continuen prevalent aquells pans circulars destinats a l'alimentació i també tallats i marcats en forma de creu per a l'eucaristia.

Els primers motlles per fer aquests pans es documenten cap al segle VI i eren elaborats amb diferents materials com ara fusta, pedra o terracota. Servien per obtenir pans gravats en la seva forma circular habitual.

A partir del Concili XVI de Toledo, que se celebrà l'any 693 (segle VII), es decideix que les «oblates» (hòsties) es fessin amb pa àzim (sense llevat) i que fossin ben polides i senceres. Es va atorgar una gran importància a la seva elaboració.

MODALITATS D'HOSTIERS

Antigament, abans d'elaborar les hòsties per al sacrifici de la Santa Missa amb farina i aigua com es fa actualment, s'utilitzaven altres substàncies i variants com, per exemple, una barreja de pa amb formatge o pans fets amb oli i sal i cuits en recipients de coure. Al segle VI, en canvi, utilitzaven únicament una mica de farina dipositada entre els llavis durant la consagració.

Segons la documentació, entre els convulsos segles IX i XI, les hòsties s'elaboraven sobre unes planxes de ferro, res semblant als primers hostiers de ferro forjat gravats que aparegueren a partir del segle XII i que varen ser utilitzats pels monjos de Cluny (França) per fer oblees, hòsties i neules. Al principi, eren d'uns 20 cm de diàmetre aproximadament i conservaven la forma circular, però es trossegaven a l'hora de repartir-les als fidels.

En arribar al començament del segle XIII, la mida de les hòsties es redueix i els hostiers passen a ser de forma rectangular. Aleshores hi trobem en una de les cares interiors dues o tres formes gravades d'entre 3 i 5 cm de diàmetre per evitar la pèrdua de partícules en partir-les.

En paral·lel al naixement a Cluny dels hostiers esmentats, sorgeixen els neulers. En aquest cas, la forma continuava essent circular, però els gravats interiors es troben sempre a les dues cares, a diferència del que passa als hostiers, que només tenen el gravat en una.

D'aquests neulers en neixen les neules, germanes inseparables de les hòsties. Tot i que podien semblar molt humils en un principi, varen arribar a ser considerades les postres més exquisides i van formar part de les taules de reis, prínceps i nobles de l'època medieval. Les neules mereixerien un capítol a part, però no podem deixar de mencionar-les, ja que neules i hòsties sempre van de bracet.

A partir del Renaixement es produeixen grans canvis religiosos i culturals. Concilis i ordenances eclesiàstiques emeten dictàmens, que des del segle XVI afecten les mides i els gravats de les hòsties, que passen a ser de mida més gran per al sacerdot i més petita per als feligresos. Aquestes reformes es mantindran fins a finals del segle XIX, moment en què la industrialització provocarà grans canvis en el procés d'elaboració, ja que comencen a produir-se mitjançant aparells elèctrics de nova creació.

ELABORACIÓ DE LES HÒSTIES «PA D'ÀNGEL»

Ja sabem com van ser els inicis dels hostiers i, en conseqüència, de les hòsties, del procés d'elaboració, per a què servien i els canvis que varen experimentar. Ara toca desvetllar-ne els ingredients. El blat era l'element clau per a l'elaboració de les hòsties i aquest blat es cultivava als camps que envoltaven els monestirs, anomenats «Corpus Domini». Era un reflex de la seva autosuficiència: aquest blat els servia també per fer-se el pa, a més de les sagrades formes per a la celebració de l'eucaristia.

Imaginem ara que ens trobem dins un monestir, a les estances destinades a l'elaboració de les hòsties. La documentació escrita ens diu que es dedicava un dia sencer a la creació de les sagrades formes. Aquesta tasca es duïa a terme en una cambra molt propera a l'església i sempre era encomanada a monjos i sacerdots, que havien de fer una preparació prèvia específica: havien d'estar en dejú i haver resat laudes i set salms penitencials. També era molt important la indumentària, que consistia en una alba, (hàbit/túnica) i uns guants totalment blancs.

S'utilitzava aigua ben pura i freda de la màxima qualitat i farina de forment, que havia de ser nova, ben blanca i polida (flor de farina). Un cop la farina estava preparada, s'hi anava afegint poc a poc l'aigua i, amb una cullera de fusta, es batia enèrgicament per aconseguir una pasta homogènia, fina i d'una textura ben adequada.

Seguidament s'engreixaven les planxes i, quan eren ben calentes, s'hi dipositava una petita quantitat de la barreja elaborada. Es tancaven les tenalles i es posaven sobre les brases, tant de fogons com de foc a terra, i en pocs minuts quedaven cuites i ben fines. En treure les tenalles del foc i amb l'ajuda d'un ganivet ben esmolat, es retirava la pasta que sobresortia del voltant del motlle. Finalment, es retallaven amb unes tisores adequades o encunys per deixar els cercles perfectes.

Tot plegat ens podria dur a afirmar que el fet d'elaborar les hòsties sempre era un acte sagrat i reservat als monestirs. Això va canviar al segle XIV, moment en què es va permetre fer les sagrades formes a seglars, tot i que al llarg dels temps s'han continuat fent en comunitats religioses.

CLOENDA

Gràcies per acompanyar-nos en aquest breu recorregut per la història dels hostiers. Com hem pogut veure, eren unes peces molt importants d'ús freqüent, indispensables als àmbits religiosos de monestirs, abadies, convents i esglésies.

Esperem haver despertat un xic la curiositat i haver aportat nous coneixements sobre els hostiers i els neulers i que això contribueixi a valorar-los com es mereixen. Res no ens complauria més.

FEM QUE L'AVUI SIGUI UN RECONeixEMENT DEL PASSAT

Per part nostra, continuarem la recerca, l'estudi i la divulgació, sempre oberts a nous descobriments sobre uns fets i uns objectes que per sort encara són presents a les nostres vides i podem gaudir.