

paladars elèctrics

Dinar pantagruèlic en la inauguració de l'altar dedicat a la Confraria del Roser a l'església de Rigardà

Som al poble de Rigardà, al Conflent. L'any 1647, en plena crisi amb motiu de la Guerra de Separació o Secessió (1640-1652), Francesc Llot i Ribera hi va costejar l'edificació d'una nova església, en què es va erigir un altar a la Confraria del Roser. L'opulència del dinar commemoratiu contrastava amb les penalitats que patia el poble menut.

Text i fotos > PEP VILA



Francesc Llot i Ribera, burgès honorable de Perpinyà, i la seva esposa Guiomar Cornella es van proposar, no sense entrebancs i dificultats de tota mena, la construcció d'una nova església en uns terrenys seus, al poble de Rigardà. Aquestes dades procedeixen de la crònica que Francesc Llot va escriure: *Llibre de la primera missa i de la Confraria del Roser* (agost de 1649). Acabada l'església i un cop oberta al culte, va aconseguir fundar-hi, amb l'ajut i la complicitat del convent de Sant Domènec de Perpinyà, un altar dedicat a la Confraria del Roser. A les comarques gironines se'n contenen unes dues-centes, entre el 1550 i el 1770. La cerimònia d'inauguració a Rigardà es va fer l'11 de juny de 1647, en ple estiu. Després de l'ofici religiós, entre músiques de guitarra, es va servir un gran dinar, al qual van assistir només les classes benestants: seixanta persones en total. I més de vuitanta persones van assistir al sopar. Aquest va ser el menú, dividit en tres serveis que constaven, cada un, de quarantadós plats.

>> Dibuix del poeta i estudiós rossellonès J. S. Pons amb què va il·lustrar un article seu sobre l'església erigida a Rigardà (1957).



>> L'església de Rigardà, dibuixada per Pons.

El menú del dinar (que us aprofiti!)

L'àpat comprenia tres serveis: uns entrants, uns plats calents i les postres. Tot seguint el costum català del moment, els plats de cada servei sortien a taula plegats. El menú va ser traduït del català al francès per Torrelles, i aquí el torno a traduir al català. Soc conscient que pel camí n'hem perdut algunes aromes. Coneixem el nom dels plats, però no sabem com es cuinaven. Un altre tema a debatre: Qui els va cuinar; qui s'estava a la cuina? No m'imagino la senyora Guiomar Cornella remenant cassoles. Potser les serventes, algunes dones del poble, alguns cocs professionals llogats per a aquella ocasió?

Aquesta disbaixa en el menjar fa pensar, tal com ho recordava el poeta i estudiós rossellonès J. S. Pons, en les bodes de Camacho, descrites als capítols 19, 20 i 21 de la segona part d'*El Quixot*. Ambdós banquetes representaven el símbol de la cuina de l'opulència, mentre que la majoria del poble vivia en l'angoixa de la misèria.

1) Entrants: Nou plats diversos, amb entrants freds o calents. Era com una proposta d'entremès. Ara en diríem un *pica-pica*.

Quatre plats de guindes grosses fresques amb neu. [Cirera molt vermella, fosca i més petita que l'ordinària; fruit de la rosàcia *Cerasus communis* (DCVB). Els pous de neu del Canigó possibilitaven poder degustar coses fredes.]

Quatre plats d'ametlles pelades amb sucre i a l'aigua de roses. [L'aigua-ros és un subproducte de la destil·lació dels pètals de rosa durant la fabricació de

l'essència de roses. S'usava com a condiment de dolços.]

Quatre plats de carn salada amb sucre.

Quatre plats de botifarra al sucre [dolça?] i al vi blanc.

Quatre plats de gallines a la sal i al pebre, quatre dins de cada plat.

Quatre plats de *foie d'ànec*, sis a cada plat. [El *foie-gras* era ja un preparat, adquirit per veïnatge, de la cuina francesa, vingut de l'est i del sud-oest de França. De fet, però, és un producte que ja té més de 4.500 anys d'història.]

Quatre plats de cuixots i espatlles de xai enllardades a la francesa. [Es feien talls i forats a la carn que s'havia de rostir, que s'omplia de tallets de cansalada i de mantega per fer-la més saborosa. A la cuina catalana, s'introduïa, amb un ganivet, all a la cuixa o a l'espatlla.]

Quatre plats de menús de peus i ales de gallina i de pollastre. [Colls i punys; menús de pollastre?]

Quatre plats de trossos de pollastre guisats.

2) Plats calents: Deu plats diversos, entre els quals destaco la presència de volateria i caça, un signe de riquesa: colomins, pollastres, perdius, capons, ànecs i xais. El pollastre i el capó es cuinaven farcits, guisats o amb suc.

Quatre plats de colomins, ofegats i cuits amb vi blanc, sis a cada plat.

Quatre plats de pollastre, cuinats de la mateixa manera que els colomins, sis a cada plat.

Quatre plats de lletons, cada un al seu plat i ben gros.

Quatre plats de perdius, quatre a cada plat.

Quatre plats de pollastres rostits, quatre a cada plat. [Era el típic rostid de festa major? A la Catalunya del Nord, es coneix el pollastre amb samfaina com a *pollastre a la catalana*.]

Quatre plats de capons rostits, quatre a cada plat.

Quatre plats de carn rostida tallada o cuixa de xai.

Quatre plats d'ànec a la cassola.

Quatre plats de fideus. [A la cuina catalana, des de l'edat mitjana, els fideus es mengen a la cassola, amb carn. No es couen a part, com es fa amb la majoria de les altres pastes. N'hi ha referències al *Llibre de Sent Soví*, al capítol CLXXI, i també al llibre de Mestre Robert, *Llibre del coc* (recepta 77).]

Quatre plats de bullit amb un bon tros de llard al mig. [Possiblement, el bullit de l'ollada.]

3) Postres «aixint de taula»: Destaco deu plats de postres distints, a base de fruita, olives, pomes, formatges, pebrots, confits i confitures sense especificar. Avui dia ens pot sobtar menjar a la fi de l'àpat una hortalissa molt apreciada: el pebrot. No sabem si eren escalivats amb sucre o bé crus.

Quatre plats de cireres del país.

Quatre plats d'olives salades.

Quatre plats de pomes.

Quatre plats de formatges frescos sense sal.

Quatre plats de brossat. [Substància espessa que es forma bullint el sobrant de la llet de la qual s'ha extret el formatge i que se separa amb una llossa de la part que resta líquida, anomenada *serigot*.]

Quatre plats del mateix formatge, però sec, la meitat dins de cada plat.

Quatre plats de pebrots. [Fruit de la planta *Capsicum annuum* (Arles, Cotlliure). A Eivissa, fa uns anys, encara elaboraven com a pastes i dolços unes coques amb tires de pebreres vermelles torrades.]

Dues conques amb anís envoltat de sucre. [Bolleta composta d'un gra d'anís cobert de sucre, que s'empra en gran quantitat en els refrescs de festa' (DCVB)].

Dues conques de dragea per endolcir les dents (dragees fundents). [Confits menuts, fets generalment d'anís o d'ametlles amb un embolcall de sucre. Servien també per combatre el mal alè després d'un àpat.]

Dues conques amb diverses confitures amb sucre.