

paladars elèctrics

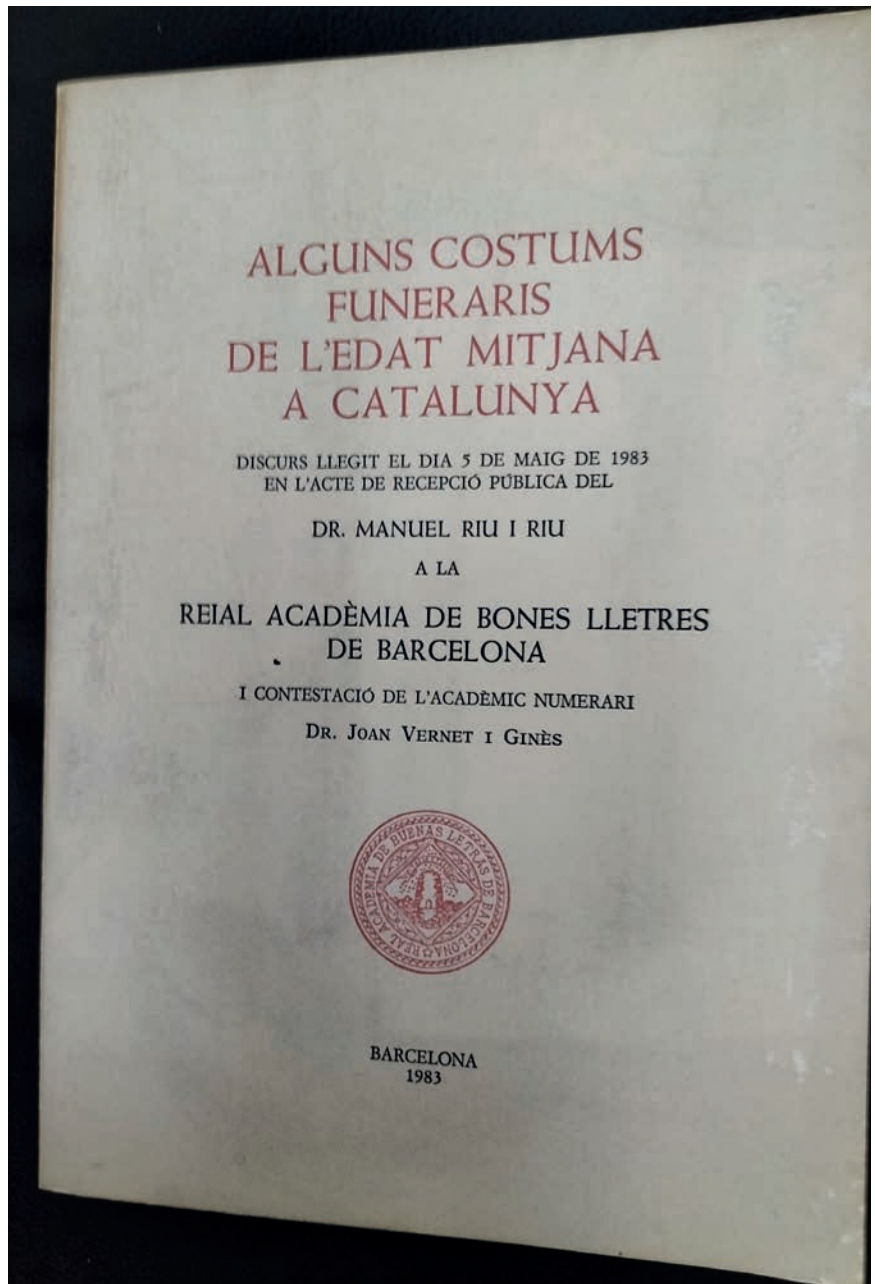
# Els dinars o convits de morts. Les honres grasses

Totes les cultures han celebrat la mort, un fenomen universal, amb diversos costums funeraris, i Catalunya no n'és una excepció. Durant els segles XVII-XIX, a moltes cases es feien els dinars rituals de morts (dinars de mortuòrum). A més de fer-s'hi abusos diversos, algunes famílies s'endeutaven de valent per complir aquests ritus socials, fins que foren limitats per l'Església.

Text i fotos > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura

**J**a a l'antiguitat existien les libacions a les tombes, no sempre lligades a l'acte de l'enterrament. S'hi podia beure vi calent, menjar i portar ofrenes per corroborar un tracte o un aniversari. Pels canalets o forats de la tomba també s'hi escolava aigua o vi per apaivagar la set del difunt. L'historiador Michel Vovelle ja ens va advertir que calia estudiar la mort com un tot. Avui i aquí parlarem, amb l'espai que tenim concedit, del que es menjava en algunes cases mortuòries, sobretot d'alguns pobles, a les comarques gironines del segle XVII al XIX. Des del segle XIV, se n'han conservat testimonis documentals abundosos i d'arreu: èpoques notariales, contractes amb els proveïdors, notes de despeses, etc. El prevere Baldiri Reixach (1703-1781), rector d'Ollers, autor de les *Instruccions per a l'ensenyança de minyons*, va deixar escrit en el seu testament (1778) com s'havia d'organitzar el seu funeral i a qui calia convidar. Encara el Dia de Difunts (2 de novembre), el costum de menjar panallets i castanyes (viàtics per a l'altra vida) en serien reminiscències. En alguns enterraments també es distribuïen pans i coques beneïdes entre els assistents

>> *Opuscle de Manuel Riu i Riu, Alguns costums funeraris de l'edat mitjana a Catalunya (Barcelona, 1983).*





>> *Convit de morts. Les dones porten caputxa negra (la Garrotxa). A J. Gelabert, Guia il·lustrada d'Olot (1908).*



>> *Uns capellans s'adrecen al domicili del difunt. A J. Gelabert, Guia il·lustrada d'Olot (1908).*

i entre els pobres de solemnitat que es convidaven sols al seguici. En aquests àpats funeraris, o a les esglésies, se servien uns pans de memòria amb l'obligació de resar una oració en memòria del difunt: el pa del dolor i el calze de la consolació. Els tecs a les cases acabaven amb aquest ritual: «Déu conservi els que han quedat per recordar-se de la seva ànima. Són els difunts qui capten a la vida», que diria Josep Carner.

### Els dinars rituals

Llavors les comunicacions eren difícils, costava desplaçar-se d'un lloc a l'altre. Calia obsequiar d'alguna manera els familiars que havien vingut de lluny, que no podien tornar-se'n amb l'estómac buit. En sortir de l'enterrament, el cap del dol es col·locava a la porta de la casa amb una gibrella i una tovallola. Feien l'aiguamans. Després passaven en silenci al menjador. S'havia de parlar en veu baixa. L'oferiment i l'allotjament depenia del poder econòmic dels propietaris.

Hi havia dos tipus de celebracions: el

dia de l'enterrament i durant els funerals. En les primeres, el menjar era més senzill: escudella i carn d'olla, escudella d'arròs i fideus espessa, bullit i rostit d'entrants. A l'amanida hi posaven olives negres, els típics fesols de l'ull negre. Se servia aigua o vi a voluntat. També n'hi havia amb postres: fruita seca (ametlles torrades) amb vi ranci. Els plats anaven girats sobre el tovalló; cullera, forquilla (sovint de boix) i ganivet sobre el mateix plat. Els porrons eren de vidre fosc. Algun plat estava decorat amb una sanefa ratllada negra en senyal de dol. Hi ha alguns estudiosos que dubten, però, de l'existència de les anomenades «vaixelles de dol».

El dia de l'enterrament hi assistien la família, el campaner, el fosser, etc. En el funeral d'honres grasses, hi havia més lluïment. Hom menjava peix o carn de moltó i altres plats cuinats que no fossin de ploma, perquè es considerava sumptuària. El menjar es portava a taula tallat, perquè no fos signe de festa. Altres vegades, els àpats es feien a la rectoria del poble. Hom menjava ciurons o mongetes amb all i oli. Calia pagar també les dones o els homes per aparellar el menjar, recollir la llenya, pastar el pa, comprar l'oli, etc. Si es moria un albat, l'assistència als actes era més reduïda. El rector i els capellans tenien dret a l'àpat i a una moneda pels seus serveis. Després, de postres, es feia un panegíric hiperbòlic al difunt, discursos ditiràmics en favor seu i de la família. Alguns cantadors amb instruments cantaven les absoltes. També

s'hi convidaven ploradores. El fet que moltes persones es trobessin entaulades, satisfetes d'un bon àpat i begudes en excés provocava escenes contràries a la virtut de l'acte. Alguns convidats esperaven aquell dia per menjar calent i treure el ventre de pena. Algunes famílies pecaven de vanitat. Convidaven als actes com més capellans millor, al costat d'escolans i frares d'un convent proper, que feien la prèdica final. Un refrany de l'època deia: «Més cara és una mortalla», per fer notar que un enterrament resultava car. Ofereixo una breu mostra d'una despesa d'aquestes celebracions. Llàstima que no s'indiqui com es cuinaven els plats. Tinc altres documents semblants procedents de Ribes de Fresser, Olot, Girona, Celrà, comarques de la Selva, Baix Empordà, Osona, etc.

### Despeses d'enterrament de Pere Roure, prevere i rector de Sant Martí de Maçanet de Cabrenys (14 de març de 1640)

«Per verats salats (quatre sous); per la ravalla (peix, dotze sous); per panes (quatre sous); per altre peix de mar (cinc lliures i vuit sous); per ciurons (cinc sous); per truites (dotze sous). A n'en Malagrana per sos treballs com a coc (cuiner, dues lliures, deu sous); per mig cortó d'oli, etc.»

El peix de mar, entre muntanyes i en aquell món rural, era de mal comprar si no era salat o confitat. Agraïxo a l'amic, un altre Pere Roure, la coneixença d'aquest document.



>> *Plata bisbalenca d'un àpat funerari de final del segle XIX. Gentilesa del Terracotta Museu de Ceràmica de la Bisbal (núm. d'inventari 13.333).*