Les pedres expliquen les històries
que els teus ulls dibuixen

Capitell de la galeria sud-occidental que mostra un vaixell, segle XIV, del taller de Jordi de Déu, construït sota l'abadiat de Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408)

Les històries del claustre

Les pedres expliquen les històries que els teus ulls dibuixen

Associació Palimpsest
Projectes culturals i tecnologia

Les publicacions, que a continuació presentem, formen part del seguit d'articles publicats sota el nom de "El claustre de Santa Maria de Ripoll. Les pedres expliquen les històries que els teus ulls dibuixen" a la web de l'Associació Palimpsest entre el mes d'abril de 2018 i el gener de 2019. Aquesta sèrie d'articles fa un recorregut cronològic per diferents històries inspirades en els capitells i les impostes del claustre de Santa Maria, que a la vegada es converteix en un recorregut per la història del monestir de Ripoll des del segle XII fins a la seva destrucció a partir de 1835.

El claustre de Santa Maria I

Sopar de Sant Benet i Santa Escolàstica, capitell situat a la galeria nord-oriental obrada pel taller del mestre Colí de Marville, segle XIV, sota l'abadiat de Ramon Descatllar i de Palasol. (gener 1387 – setembre 1408).

Els monestirs, sense excepció, consumien importants quantitats de peixos de riu. Tots ells, i des d'èpoques primerenques, havien anat instal·lant pesqueres en els llits dels rius que travessaven les seves terres. La difusió del molí d'aigua, la resclosa del qual s'emprava com a viver , va contribuir a estimular el consum de peix, abundaven l'anguila, la truita i el barb que apareixen a taula fresques, salades o fumades.

Altres formes de consum eren les panades (peixos fets "en pa") i els escabetxos, importats de la cuina musulmana. La primera recepte d'escabetx ens la serveix el metge sevillà del segle XII Zuhr-Avenzoar, que recomana preparar així l'escabetx: s'escalda el peix en aigua calenta, tot seguit es posa en una cassola de terrissa o de pisa vidriada amb una mica d'oli. Quan ja estigui cuit es deixa a foc lent i se li afegeix un brou preparat amb vinagre i gingebre.

La truita de riu era uns dels peixos que més es consumia.

TRUITA ESCABETXADA

Ingredients (per a 4 persones):

4 truites del país de bona mida
1 got d'oli
1 got de vinagre
4 grans d'all
Clavell, sàlvia, timó, orenga, pebre en gra o altres herbes aromàtiques
Farina
Sal
Oli per fregir

El claustre de Santa Maria II

Imposta d'un capitell de la galeria sud-oriental que mostra un pastor amb un ramat, segle XIV. Galeria del taller de Jordi de Dèu bastida durant l'abadiat de l'abat Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408).

Els monestirs de muntanya tenien dificultats per fer pasturar el bestiar a l'hivern degut a la neu permanent, i els monestirs de la plana no podien fer pasturar el bestiar a l'estiu degut a l'alta fertilitat de les terres i el seu conseqüent conreu. Degut amb això, la preocupació principal dels territoris del Prepirineu català, a través dels monestirs de Ripoll i de Sant Joan de les Abadesses, va recaure en la creació d'una xarxa de camins, estable i segura, que permetés el trànsit del ramat entre la plana i la muntanya. D'aquesta manera, es consolida la xarxa de camins ramaders catalana i s'estabilitza una activitat econòmica que es mantindria molt potent fins a les darreries de l'edat mitjana.
(Camins ramaders i transhumància a Catalunya. Eduard Trepat i Anna Vilaseca, Fundació del Món Rural)

ESPATLLA DE MOLTÓ FARCIDA

Recepte extreta del llibre de Sent Soví (1324), receptari medieval d'autor anònim redactat en català, és el primer receptari conegut de cuina catalana i un dels receptaris europeus més antics escrits en una llengua diferent del llatí.

Text original:

ESPATLA DE MOLTO FARCIDA:

Si vols farcir espatla de molto en ast, leva n molta carn exceptat lo blascho e el cap de la espatla que romangue un poch per l ast que puscha passar ; la carn sia perbullida ab carnsalada e ab juyvert e d altres bones erbes, e, com sera perbullit, capola ho tot ensemps e metets hi ous e de bones especies e alls e panses e fets que sia saben, e apres agats una tela de molto e sia remullada ab * [c] aygua tebea e posa la sobre lo tallador e posa li l ast desus, e apres ages lo farciment e posa l sobre l espatla e cobri la ab tela e liga ho be ab fill netament.

Traducció i ajustament de la recepta (http://www.sentsovi.cat):

Aquesta espatlla de moltó farcida, és una recepta amb un farcit interessant de carn amb alls cuits, panses i espècies. A més, el procés d'elaboració que s'explica en el Sent Soví és un "farcit" que embolica l'os de l'espatlla i que es lliga amb tela de moltó i posteriorment es travessa amb un ast i es cou al foc.

Ingredients:
1 espatlla de xai d'1 kg
100 g de cansalada fresca
25 g de julivert
Farigola
1 ou
6 grans d'alls
40 g de panses
Sal
2 claus d'olor
6 grans de pebre negre
Canyella en pols

El primer pas és desossar l'espatlla de xai. Ho podem fer nosaltres o demanar-ho al carnisser. Una vegada tenim la carn sense os, agafem parts de les puntes o parts que no ens ajudin a embolicar després el farcit i els posem a coure amb aigua freda juntament amb la cansalada i les herbes. Ho coem a foc suau durant 1h i, quan faltin 20 minuts, afegim els alls pelats. Traiem la carn de l'olla i els alls i ho deixem temperar.
Piquem les carns amb un ganivet i ho posem en un bol amb els alls tallats, les panses, el julivert que hem cuit picat, l'ou batut i les espècies. Barregem i corregim de sal.
Estirem sobre el marbre l'espatlla i la salem. Posem a sobre el farcit i ho lliguem bé amb fil de cuina.
Coem l'espatlla a 200 ºC al forn durant una hora o, si tenim termòmetre de sonda, fins que aquest arribi als 65 ºC.

El claustre de Santa Maria III

Capitell de la galeria Nord-occidental del segle XII, romànica, bastida sota els abadiats dels abats: Pere Ramon, Gausfred i Ramón de Berga.

"….las sirenas, criaturas traidoras y feroces, cantan alegremente en la tempestad porque prevén que con el mal tiempo las naves se hundirán y los marineros morirán de forma que ellas tienen así comida abundante, mientras que con el buen tiempo lloran porque no obtendrán el botín deseado"

La tradición de los bestiarios franceses y su influencia en la península ibérica. Llúcia martín pascual (Universidad de Alicante).

PANADA D'ANGUILES

per la massa:

500 grs de farina de força
25 grs de llevat
tassa d'aigua
oli
sal

pel farcit:

1 kg i ½ d'anguiles de riu
6 dents d'all
julivert
oli d'oliva
safrà
sal

Mentre deixem créixer la massa, prepararem les anguiles: Començarem per treure'ls tota la viscositat que les recobreix, després les obrirem i netejarem el seu interior, també tallarem el cap. Les amanirem amb l'all, el julivert, la sal i el safrà i les regarem generosament amb oli. Amb una mica més de la meitat de la massa fem la base de l'empanada, posem les anguiles senceres formant un cercle. Cobrim amb l'altra part de la massa ben estirada i tanquem tot al voltant fent una vora. Li farem un forat al centre perquè surti el vapor i l'adornarem al nostre gust.

Es menja aixecant la tapa.

El llibre de Sent Soví ens ofereix una recepte de panada de Lampresa.

PANADES DE LAMPRESA:

Si vols fer panada dè lampresa o metra en ast o en caçola, trau li lo fel que te en lo cap e puys liga la en .iij. o en .iiij°. lochs, pus tota redona mit la en pa ab especies e ab cebes prim tallades e mit hi un poch de [a]gras e un poch de sucre blanch. Item, si la vols en ast, liga la axi matex e mit la en una gola de ferre o de fust; si no as, ages l ast e de loch en loch liga la e unta la de vin blanch en guisa que no puscha coura e ab vinagre, e age y * un poch [d] d especies e oli. Item, si la vols metra en caçola, liga la axi matex, mit hi vin blanc e greix e ages les especies les millors que tropies e un poch d oli e erbes bones, axi com es juyvert e menta, moraduix, orengua, cebes prim tallades, e mit la al forn a coura que mills s adoba que no fa en casa.

Sent Soví (1324). Receptari medieval d'autor anònim redactat en català, el primer receptari conegut de cuina catalana i un dels receptaris europeus més antics escrits en una llengua diferent del llatí.

El llibre de Sent Soví

El claustre de Santa Maria IV

Capitell de la galeria sud-occidental que mostra una ovella, segle XIV, del taller de Jordi de Déu, construït sota l'abadiat de Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408) i fotografia d'ovella Latxa.

Ovella raça ripollesa
La raça Ripollesa és una raça ovina autòctona del nord-est de Catalunya, que es considera que prové de l'encreuament dels ovins que poblaven antigament els Pirineus centrals amb individus de tipologia Merina arribats com a conseqüència de la transhumància.
(Dossier tècnic, Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural)
L'ovella merina es creu fou introduïda a la Península pels musulmans provinent del nord d'Àfrica.
L'ovella latxa forma part de les races d'ovelles del País Basc i Navarra de pèl llarg que no s'han creuat amb sang de bestiar merino a causa de la prohibició de les importacions d'animals exògens

Còrdova era segurament la ciutat més culta i avançada d'occident a l'època, i entre els segles VIII i XII és crea un ampli flux d'intercanvi entre la societat andalusí i la cristiana, Això fa que els productes introduïts pels musulmans es vaguin fent habituals en tota la península. Havien introduït l'albergínia, la carxofa, els espàrrecs, els espinacs, l'arròs, el meló, la síndria, les carabasses, l'albercoc, la magrana, la canya de sucre, el safrà, la canyella, el gingebre i la majoria de cítrics. També noves formes de cuinar com les mandonguilles, l'escabetx, les panades, els milfulls, els fideus, els macarrons, els torrons, l'arròs amb llet, els bunyols, i la major part dels dolços existents a la península ibèrica.

XAI AMB POMES

INGREDIENTS:
1 quilo i mig de xai,
3 pomes àcides,
1 cullerada de mantega,
pebre en pols,
oli,
sal.

PREPARACIÓ
Es pelen les pomes, es tallen en quatre trossos i després en rodanxes gruixudes. Es cobreix amb elles el fons d'una cassola apta per al forn, es posen damunt la mantega i el xai tallat en trossos petits. S'assaona amb una mica de pebre i sal, i es ruixa finalment amb un raig d'oli.
Es tapa la cassola i es deixa coure a foc moderat uns minuts abans de introduir-la al forn a temperatura baixa, fins que el xai estigui tendre. Durant la cocció s'ha de regar el xai de tant en tant amb una mica d'aigua.
Se serveix molt calent passant el xai a una font, regant-lo amb el seu suc i envoltant amb les pomes.

La cuina dels convents

El claustre de Santa Maria V

Tritó i tritonissa, capitell de la galeria nord-oriental obrada pel taller del mestre Colí de Marville al segle XIV, sota l'abadiat de Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408)

Les sirenes i el pecat.

Tres de les quatre galeries del claustre mostren sirenes, dues a la galeria Romànica del segle XII, una a la galeria del taller del mestre Colí i una a la galeria del mestre Jordi de Déu.
En la galeria romànica es mostren els dos tipus arcaics, la dona -ocell i la dona-peix. En el romànic un grup de sirenes-peix es representen amb cua bífida que subjecten amb les dues mans. Poden portar instruments musicals que al·ludeixen al seu cant mortal entonat amb la seva veu captivadora, també poden subjectar algun peix o gran cargol de mar fent al·lusió al medi aquàtic en què viuen. I a partir del gòtic el seu atribut més comú va ser el mirall i la pinta donant lloc al tipus iconogràfic de les sirenes coquetes, perquè la pinta actuava com a símbol de la seducció femenina i el cabell era un mitjà de seducció.
La sirena-peix, amb la part inferior pisciforme i cua única va tenir com a model les tritonisses, companyes dels tritons. El seu aspecte és més seductor que el de les sirenes-ocell i és per això pel que aquestes estan associades als símbols demoníacs, mentre les pisciformes es vinculen a la luxúria.

Las sirenas Laura RODRÍGUEZ PEINADO Universidad Complutense de Madrid Dpto. Historia del Arte Medieval

PANADA DE TRUITA DE RIU

massa:
Farina
un pessic de llevat
oli
sal

Per la farsa:
1 o 2 truites segons mida
4 ous
oli
1 ceba
mantega per untar
1 rovell d'ou
llet
sal pebre vermell
safrà
coriandre

Es neteja el peix, fent-lo bullir al vapor o en aigua i sal (i espècies, si es vol) i esmicolem la seva carn reservant. S'ofega una ceba molt picada amb una mica d'oli fins que quedi transparent i es retira.
En una cassola (millor de fang) es baten els ous, s'afegeix la ceba ofegada i les espècies. Es bat tot bé tapant la cassola. Per fer la massa barregem en un bol un pessic de sal i llevat, 3 tasses de farina de blat i un raig d'oli.

Després, anem tirant aigua a poc a poc, remenant fins a obtenir una bola que no s'enganxi als dits. Aquesta massa la deixem reposar una hora i mitja en un bol amb un drap humit per sobre. Es parteix en dos aquesta massa i es pasta i estiren les dues peces amb un corró fent dues làmines una més gran que l'altra. En una font per coure greixada amb mantega posem la massa estirada de major grandària adaptant-la a la forma de la font.
Omplim aquesta massa amb el preparat de peix que teníem reservat de manera uniforme. Cobrim aquest farcit amb l'altra massa cuidant d'enganxar bé les vores i fent-li uns orificis amb una forquilla. Finalment, fiquem la nostra panada preparada dins d'un forn preescalfat a 200 º graus de temperatura durant 45 minuts.

La cuina andalusí

El claustre de Santa Maria VI

Escarola, capitell de la galeria sud-oriental, segle XIV. Obrada pel taller de Jordi de Déu sota l'abadiat de l'abat Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408)

L'escarola es creu que té el seu origen a la mediterrània, expandint-se el segle XIII per la resta d'Europa, per aquestes dates es comença a conrear la varietat arrissada a casa nostre (la que mostra el capitell).

AMANIDA D'ESCAROLA, MAGRANA I TRUITA FUMADA

Una amanida lleugera, ràpida de preparar i de bona presentació pel contrast de la magrana amb l'escarola. La dolçor de la magrana contrasta perfectament amb la lleugera amargor de l'escarola.
Es pot amanir amb una lleugera vinagreta, on la llimona substitueix el vinagre.

200 grams d'escarola.
2 filets de truita fumada
1 magrana
El suc de mitja llimona
4 cullerades soperes d'oli d'oliva verge extra.
Sal.

Si substituïm la magrana per taronja, tenim una festa de cítrics.

La cuina andalusí

El claustre de Santa Maria VII. Jordi de Déu, l'esclau del mestre Cascalls.

Capitell d'escultura complerta, quasi exempta, de la cruïlla entre les galeries sud-occidental i sud-oriental, segle XIV. Obrada pel taller de Jordi de Déu sota l'abadiat de l'abat Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408)

"A 9 de febrer de 1390, per contracta amb mestre Pere Gregori, picapedrer de Perpinyà, aquest s'obligava portar 56 columnes de la millor pedra de Vilafranca del Conflent, treballar-les i polir-les pel preu de 330 florins d'or d'Aragó. A 11 de maig següent, mestre Jordi de Déu, escultor de Barcelona, es comprometia treballar per 150 florins, 50 capitells amb figures, 28 bases i 28 cornises, peces totes ben acabades com les que ja havia executat mestre Colí en la galeria de ponent."
(...)

La curta noticia conservada pel monjo Olzinelles del contracte amb Jordi de Déu ens fa saber que els capitells havien d'ésser amb figures, tals com els obrats pel mestre Colí en la galeria de ponent. En això s'endevina la idea dels monjos en la continuació del claustre, que el volien que resultés harmònic del tot amb la galeria primitiva, i a ella en definitiva s'adaptaren els escultors, sortint-se airosos dels àbacs perquè en la galeria superior de l'abat Besora se'ls resolia ja el conflicte, i acomodant-se com pogueren en els capitells, sense prou espai per a figurar-hi cicles histories en serie tal com amava l'època, i recorrent a resoldre'ls figuradament a la manera que podrien haver enllestit una afrontació de dues cartel·les. Artísticament l'obra escultòrica resulta més reeixida en la galeria de ponent, intervinguda pel mestre Colí, i molt més feixuga i fluixa en la galeria de llevant i en canvi els temes vegetals són d'una gran riquesa i finor d'entrellaços en la galeria septentrional que, segons els contractes, resulta ésser obra del mestre Jordi de Déu.

Notes inèdites sobre el monestir de Ripoll. Eduard Junyent

La conservadora del departament d'Art Gòtic del Museu Nacional de Catalunya, M. Rosa Manote en la seva tesi doctoral diu sobre Jordi de Déu: Notable escultor dels segles XIV i XV. Nascut a Messina de família grega. En una ressenya biogràfica s'indica que va ser capturat per un corsari català, mentre que en una altra no es confirma aquest fet i només s'esmenta que els mercaders catalans solien acudir a finals del segle XIV a Marsella a comprar esclaus d'origen grec.
A Barcelona l'adquireix l'escultor real Jaume Cascalls de qui va aprendre l'ofici. Mentre va ser esclau no tenia cognom i es feia dir Jordi de Déu.

Artistes esclaus

Emma Liaño Martínez diu a "Jordi de Déu, un artista sicilià al servei de Pere El Cerimoniós":
Els termes que ens informen d'aquests aspectes fonamentals de la seva biografia són clars i concisos. En un document de 1377 el rei reclamava a Georgio de Deo, greco …, que es trobava a Cervera, perquè ajudés a Jaume Cascalls en l'acabament d'uns «oratoris» que l'ancià escultor havia deixat sense acabar a Poblet. Un any més tard, amb motiu dels pactes efectuats amb Bernat Pintor, per establir una societat de col·laboració professional, el propi Jordi de Déu afirmava ser mestre de images i de pinzel …, de la ciutat de Mecina … I de nou el monarca, amb els seus requeriments, al·ludeix a la seva baixa condició social el 25 de febrer de 1377, amb motiu dels esmentats «oratoris»: … que encontinent facats partir el dit maestre Jacme ab el seu esclau, qui es abte en aytals obres …, i fins i tot a propòsit dels sepulcres dels infants: … e com sapiam be que en aqueixes partides no ha persona tan abta a fer les dites tombes con Jordi, qui fou esclau de mestre Johan (sic) de Castays, ….
No sabem com va ser sotmès a esclavitud. Encara que la major part dels esclaus que arribaven a Catalunya a la Baixa Edat Mitjana procedien d'un lucratiu comerç, l'arribada de Jordi de Déu al taller de Cascalls pot ser degut més a raons bèl·liques que comercials. I, en

concret, a la intervenció de les tropes de la Corona d'Aragó a favor de Frederic IV de Sicília, germà de Leonor, la tercera esposa de Pere el Cerimoniós, quan precisament la ciutat de Messina, punt vital del pas de l'estret, va gestionar l'arribada a l'illa de la reina Joana de Nàpols.

Jordi de Déu, un artista siciliano al servicio de Pedro el Ceremonioso

POTATGE DE LLEGUMS AMB BACALLÀ

INGREDIENTS
150 grams de cigrons, 150 grams de llenties,
150 grams de mongetes blanques, 150 grams de bacallà,
100 grams d'arròs, 2 ous cuits,
1/2 ceba, 2 grans d'all,
julivert, pebre, oli, sal.

PREPARACIÓ
Les mongetes i els cigrons s'han de remullar des de la nit anterior. En una cassola gran es
couen les mongetes cobertes amb aigua calenta, a més dels cigrons, les llenties i una
branqueta de julivert picat.
Mentrestant, es rosteix el bacallà a la planxa, se li treuen després la pell i les espines i
s'esmicola. Quan els llegums estiguin tendres, s'afegeixen el bacallà i un sofregit preparat amb
els alls i la ceba picats molt menuts.
Quan arrenqui el bull, s'agreguen l'arròs, una mica de pebre i es rectifica el punt de
sal. Es barregen bé tots els ingredients i es couen fins que estiguin al punt. abans de
servir, es deixa reposar el potatge uns minuts i s'adorna amb els ous cuits picats.

La cuina dels convents

Bibliografia:
– Jordi de Déu i l'italianisme en l'escultura catalana del segle XIV. Pere Beseran i Ramon. Ed: Diputació de Tarragona
– L'escultor de Déu (novel·la). Vicenç Aguado. Editorial Gregal

Quan Barcelona era un dels principals mercats d'esclaus de la Mediterrània.

Capitell de la galeria sud-occidental que mostra un vaixell, segle XIV, del taller de Jordi de Déu, construït sota l'abadiat de Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408)

A principis del segle XV, entre el 8,3% i el 14,3% de la població de la capital catalana era esclava.
Les primeres notícies sobre la presència d'esclaus a Barcelona es remunten a principis del segle XI. Eren musulmans que havien estat fets presoners en les guerres contra l'islam. "Des de mitjan segle XIV i durant bona part del XV, el nombre d'esclaus va créixer en part per les greus conseqüències que va tenir la pesta negra sobre la vida econòmica", explica Armenteros. L'epidèmia havia fet estralls entre la població, hi havia menys treballadors, i per tant s'exigien salaris més alts. Per contrarestar aquestes demandes, es va recórrer a la mà d'obra esclava, que s'aconseguia amb la guerra contra l'islam i amb el comerç

de llarga distància, com també han demostrat les recerques de Maria Teresa Ferrer i Roser Salicrú.
Al port de Barcelona hi arribaven esclaus capturats a les costes dàlmates i al mar Negre, a les lluites entre cristians i musulmans a la península Ibèrica, al nord d'Àfrica o en alta mar. Hi havia molta diversitat, però la presència de presoners musulmans va ser ininterrompuda i va tenir dos moments àlgids: les conquestes de Mallorca, València, Múrcia i Menorca entre el 1229 i el 1287, i a finals del segle XV, amb la conquesta de Granada i Màlaga i les campanyes contra les costes del nord d'Àfrica. La guerra civil catalana de 1462-1472 va afectar també el tràfic d'esclaus i la presència catalana a la Mediterrània. Quan va acabar la guerra, Barcelona va haver de reconstruir les seves xarxes comercials i el comerç es va reorientar cap a l'Atlàntic. La capital catalana va passar a ser un mercat secundari. "Hi va haver, però, presència d'esclaus fins a finals del segle XVIII. El 1799, al Diari de Barcelona, encara es publicaven anuncis de vendes d'esclaus", diu Armenteros.

Article complert aparegut al diari Ara el 14-04-2016

Esclaus a la Mediterrània medieval: el cas català

Esclaus lliberts orientals a Barcelona segles XIV i XV

L'esclau com a inversió? Aprofitament, assalariament i rendibilitat del treball esclau en l'entorn català tardomedieval

Ser esclau a la Girona Medieval (1369-1486)

El claustre de Santa Maria de Ripoll IX

El Devorador d'ànimes (la boca de l'infern), capitell situat a la galeria nord-oriental obrada pel taller del mestre Colí de Marville, segle XIV, sota l'abadiat de Ramon Descatllar i de Palasol. (gener 1387 – setembre 1408).

Els artistes-artesans medievals van imaginar i representar l'Infern com un lloc heterogeni embolicat en flames amb condemnats en diverses posicions, com un pou abissal ctònic i insondable, com un espai compartimentat per a les diverses tortures; però, en els primers decennis del segle XI els monjos anglosaxons van optar per representar-ho com una boca bestial devoradora.

La representació de l'Infern Devorador a la miniatura medieval

L'adopció de la forma d'un morro bestial obert de bat a bat seriosa fruit, segons una tesi inèdita de Joyce Ruth Manheimer Galpern (1977), de la "conjuntura de la reforma monàstica a les acaballes del s.X i de les invasions daneses d'Anglaterra" que va conduir a la recerca "d'una iconografia de l'infern que pogués ser intel·ligible tant per pagans coma per cristians" (Sheingorn 1992: 7). De fet, la primera figuració zoomòrfica de l'infern amb la cèlebre boca oberta de Leviatan, sembla que es documenta en la Angelomaquia del còdex irlandès Caedmon (s. X).

L'infern en escena: presència diabòlica en el teatre medieval europeu i els seus pervivències tradicionals.

Això té certa similitud amb la mitologia egípcia. Els condemnats pel Tribunal d'Osiris eren engolits pel "Devorador de les ombres", monstre amb cap de cocodril, cos de lleó i cames d'hipopòtam.

OSSOS DE SANT
Els ossos de sant són tradicionals el mes de novembre, quan se celebren la festivitat de Tots Sants i el dia de Difunts. Es preparen en canyes o en motlles arrissats.

INGREDIENTS:
300 grams d'ametlla mòlta, sucre, pell de llimona, sucre glacé, dolç de rovell, dolç de pruna, etc.

PREPARACIÓ:
En un pot es couen quatre cullerades de sucre, mig got d'aigua i la pell de llimona fins aconseguir un almívar a punt de fil fort. Un cop aconseguit aquest punt, s'hi afegeix l'ametlla remenant fins unir-lo tot bé.
A continuació, es retira el cassó del foc deixant refredar la mescla. Ja freda, es posa la massa sobre una superfície llisa, empolvorada amb sucre glacé, i es ruixa també la massa amb sucre, estenent-la amb el rotllo pastisser fins deixar-la del gruix d'una moneda.
Es tallen llavors quadrats de cinc centímetres aproximadament i s'enrotllen en unes canyes o palets estrenyent les vores perquè quedin enganxats. Després, es retira el palet amb cura i es deixa assecar una mica, abans de procedir a omplir-los amb el dolç de rovell o de pruna, crema de coco o qualsevol altre ingredient desitjat.
Finalment, es prepara un almívar espès remenant amb una cullera de fusta fins que comenci a blanquejar, es banyen els ossos amb aquest xarop i s'escorren. Es serveixen un cop freds i secs i es poden conservar bé durant diversos dies.

La cuina dels convents

El claustre de Santa Maria de Ripoll X

Capitell de la galeria sud-occidental que mostra una sirena d'una cua i mirall, segle XIV, del taller de Jordi de Déu, construït sota l'abadiat de Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408).

Avui estem acostumats a considerar les sirenes com a dones-peixos. No sempre ha estat el mateix, res més lluny d'això. La tradició Gréco-oriental representava sirenes amb el cap d'una dona i el cos d'un ocell. Quan es produeix la substitució d'un tipus per un altre? El tipus d'ocell femella és l'únic que es troba als textos fins a principis del segle XII. Però hi ha una excepció. Un tractat de finals del VII o principis del segle VIII, la Liber monstrorum, el Sr. Faral és temptat a atribuir a Aldhelm, abat de Malmesbury i Bisbe de Sherborne, que descriu per primera vegada les sirenes com "marinae puellae quae … a capite usque ad Umbilicum sunt virginali corpore tantum … scamosas piscium caudas habent, Quibus en gurgite latent sempre ". Aquesta noció d'una dona-peix no va ser recollida per la literatura fins al segon quart del segle XII. És aleshores que es dona com a única existent o com una altra possibilitat de la dona-ocell. D'altra banda, des de Philippe Thaon, alguns textos fan de la sirena una dona a la vegada au i peix, invenció que és àmpliament difosa a partir de llavors. Com es situa la sirena-peix dins el corrent de la tradició? Gràcies al Liber monstrorum, explorat per Thomas de Cantimpré, segurament, pensa el Sr. Faral, en una modificació del text del Physiologus per part de traductors ben intencionats. Les sirenes sovint es descriuen com monstres marins.

És temptador comparar la cronologia establerta acuradament pels textos del Sr. Faral i la de monuments esculpits (pintura, escultura), estudiats, com es recordarà, per la senyoreta Jalabert. M. Faral es pregunta si certes representacions no són traduccions concretes de

És temptador comparar la cronologia establerta acuradament pels textos del Sr. Faral i la de monuments esculpits (pintura, escultura), estudiats, com es recordarà, per la senyoreta Jalabert. M. Faral es pregunta si certes representacions no són traduccions concretes de les descripcions contingudes en Physiologus i Bestiaires. Sens dubte, però sembla que en aquests materials la seducció de les formes (en aquest cas els models orientals o antics, com ara les Nereidas) és sempre més poderosa que l'atracció d'un text. Una altra pregunta, en tot cas, sorgeix. Si hi ha hagut una acció de literatura sobre l'art, no s'ha produït també una reacció de l'art a la literatura? – Romania, 1953.

La queue de poisson des sirènes
Jacques Thirion

REMOJÓN GRANADINO

És un dels plats més típics de la cuina de Granada, amanida de taronja i bacallà de clara procedència àrab.

INGREDIENTS:
taronges
Bacallà dessalat al punt de sal
cebetes
ous durs
olives negres
Oli d'oliva verge extra

ELABORACIÓ:
Pelem i tallem la taronja
Afegim la ceba tendra picada
Si el bacallà està salat, es dessala i es rosteix lleugerament. Hi ha llocs on el bacallà el posen sense dessalar, simplement esqueixat molt fi. En altres dessalat i, fins i tot, passat per la planxa encara que després es deixi refredar.
Afegim l'ou dur ….
Les olives negres sense os i amanim amb oli d'oliva.

Receptari andalusí

El claustre de Santa Maria de Ripoll XI

Frottage d'unes lletres en baix-relleu de 7,5 mm d'alçada, que apareixen en el fust d'una de les columnes que hi ha a la cruïlla de les galeries sud-oriental i sud-occidental degudes al taller de Jordi de Déu, i que corresponen a una tipografia Bodoni. Aquest tipografia és clau dins de l'estil modern aparegut a la fi del segle XVIII i que suposa la culminació de 300 anys d'evolució de la tipografia romana. Qui les va gravar? i perquè?

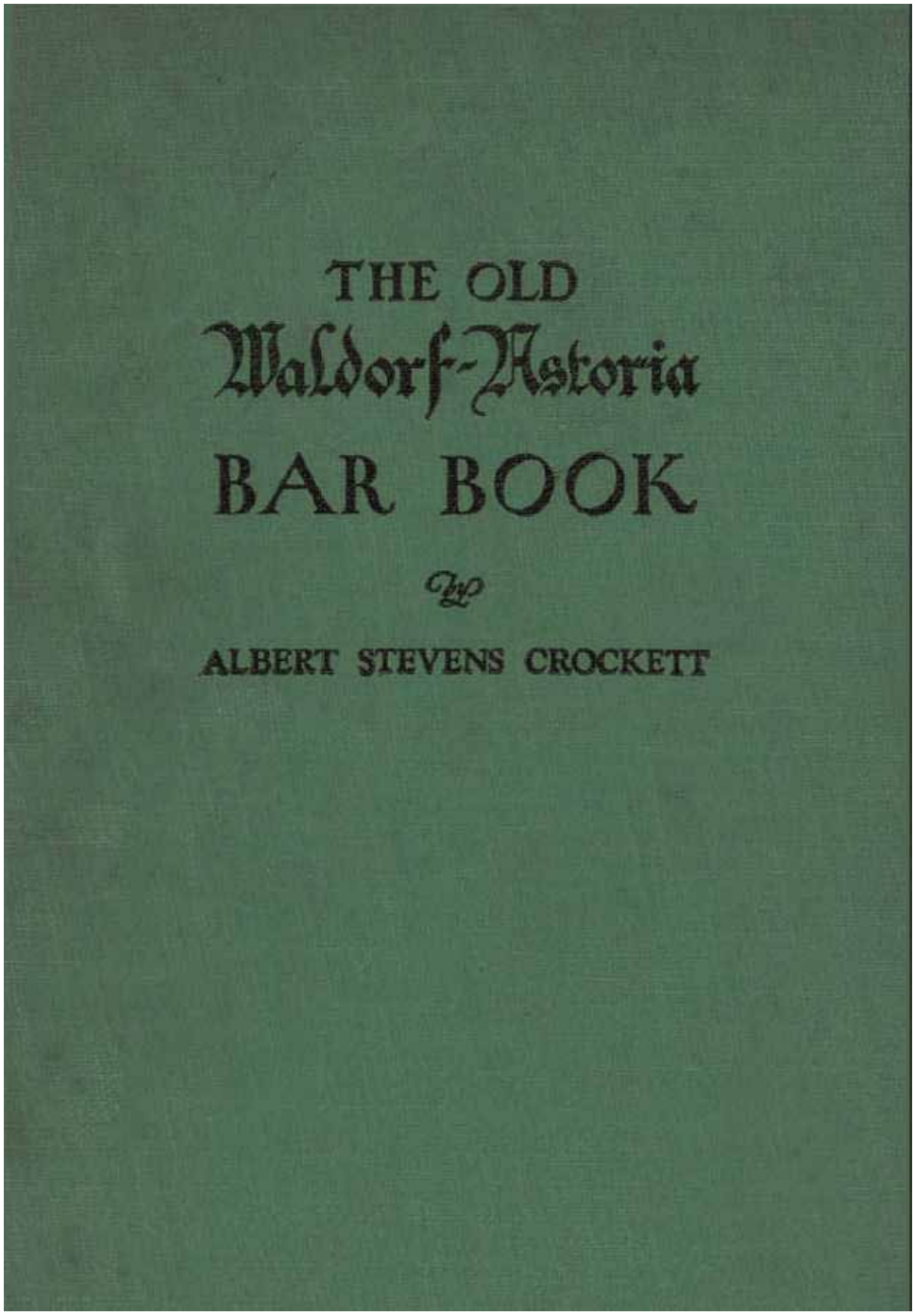
Avui prepararem un còctel

Sigui quin sigui l'origen de la paraula, els combinats existeixen des de l'antiguitat. El primer còctel documentat data del segle XVI, i algunes de les receptes més clàssiques es preparen des de fa moltíssim de temps, exemple d'això és el còctel "Old fashioned", un combinat de bourbon que va aparèixer a la fi del segle XVIII. L'Old Fashioned és un còctel a base de whiskey rye (de sègol) o bourbon (de blat de moro).
El vell llibre del Bar Waldorf-Astoria de 1931 li dóna el crèdit de la seva invenció, o almenys la seva inspiració, al Coronel James Pepper, propietari del old 1776 whiskey. El coronel era membre del club on per primera vegada es va preparar la barreja.

RECEPTA:
4 parts de whisky rye, bourbon, o blended.
1 terròs o una cullerada sopera al ras de sucre.
2 gotes d'amarg (bíteres) d'Angostura.
1 toc d'aigua o soda.
1 rodanxa de taronja.
1 pela de llimona.

PREPARACIÓ:
Posar el sucre en el fons d'un got baix, afegir-hi l'amarg d'Angostura i l'aigua. Barrejar fins que es dissolgui el sucre. Amb aquest almívar pintar tot el got. Afegir la rodanxa de taronja estrenyent-la una mica per deixar anar una mica de suc. Afegir 2 glaçons de gel, servir el whisky i remenar. Acabar amb una espiral de llimona (opcional) i una cirereta al Maraschino.
Alguns ho prefereixen només amb l'espiral de llimona o sense les cireres o amb una mica de soda al final però això és gust del consumidor.

El vell llibre del Bar Waldorf-Astoria de 1931



El claustre de Santa Maria de Ripoll XII

Capitell de la galeria Nord-occidental del segle XII amb tres sirenes i una àliga, romànica, bastida sota els abadiats dels abats: Pere Ramon, Gausfred i Ramón de Berga

Les sirenes

Encara que el seu veritable origen sigui una cosa difúsa, perquè ja existirien en civilitzacions com l'egípcia o la assiri-babilònica, ens atendrem a la mitologia grega, ja que d'ella prendria el cristianisme seva iconografia, i adoptarem el nom de sirenes com a referència a la sirena- au, filles de Aqueloo -el déu Riu- i d'una Musa (Terpsícore, Melpòmene o Caliope), de la qual obtenen les seves facultats per a la música, el cant i el do de la seva eloqüència, ja que eren capaces de relatar belles històries.

Eren inicialment nimfes que acompanyaven amb les seves cançons a Persèfone (la Proserpina romana, filla de Zeus, reina de l'inframón i en alguna tradició del Riu Infernal); en ser aquesta raptada per Hades, es van convertir en híbrids de dona i ocell, com a càstig de Demeter -deessa de la Terra- en no haver impedit el rapte de la seva filla, tot i que hi ha altres explicacions com que les ales van ser un atribut concedit per Zeus (o sol·licitats per elles mateixes, o la mateixa Demeter) per perseguir millor al raptor.

Les harpies

Les descripcions donades pels autors clàssics, com la d'Hesíodo en la seva Teogonía -femelles voladores, veloces i de bells cabells- ajuden a confondre-les amb les sirenes-au. Si per als grecs encara la seva principal ocupació era robar constantment el menjar de Fineo abans que aquest pogués menjar-lo, seguint instruccions de Zeus, que va voler castigar-lo per desvelar els secrets que guardaven els déus de l'Olimp. Ja amb Virgili la cosa es posa magra: No hi ha monstre més nefast que elles ni pesta alguna més cruel o càstig dels déus que hagi nascut de les aigües estigias. Rostres de donzella en cossos d'au, nauseabund l'excrement del seu ventre, mans que es fan urpes i trets sempre pàl·lids de fam. A més també serien conductores d'ànimes i raptores d'homes. Després a la seva aparença monstruosa se li va unir el ser vistes com difusores de brutícia i malaltia, afegint a la seva tradició d'agents del càstig, l'ésser despietades, cruels i violentes. Aquesta és la versió que més es faria servir en l'Edat Mitjana.

Sirenes i harpies, una aproximació diferencial a la seva representació escultòrica.

GUATLLES AMB RAÏM

RECEPTA

Ingredients per a 1 guatlla
1 guatlla per persona, salada i amarada amb suc de taronja o de llimona amb el fetge i el pedrer posats a dins i ben lligada.
per a cada guatlla:
•1 bona ceba blanca
• 2 pastanagues
• 1 blanc de porro
• 1/2 dl d'oli d'oliva
• 2 cullerades soperes d'aiguardent
• sal i pebre

1brot de raïm de grans grossos i verds, pelats. Cal deixar-ne un grapat sencer per a cadascú a la nevera
30 g de mantega fina
2 cullerades soperes de mel de flors de muntanya
2 llesques de pa integral

PREPARACIÓ

Cocció: 5 min + 20-25 min.
Aquest procediment culinari es considera típic de Catalunya (segons Martino)
Col·loqueu les guatlles en una sola capa dins una cocota untada amb oli. Deixeu que es daurin de tots dos costats durant 5 minuts. amb el recipient destapat.
Flamegeu-les amb l'aiguardent i afegiu-hi els llegums trinxats. Poseu aigua a la tapadora i deixeu-ho coure durant 15-20 minuts a foc molt baix.

Traieu els llegums i feu-ne un puré fi, que mantindreu calent.
Dins una paella, escalfeu ràpidament els grans de raïm pelats amb la mantega.
Feu torrades de pa integral, 2 o 3 per persona. Poseu-les. ben embolicades, dins un cistellet. Porteu-les a taula.
Poseu també a taula un petit pot amb mantega i un altre amb mel de flors de muntanya.
Al moment de servir, traieu les guatlles de la cocota i poseu-les mig de la plata calenta. Aboqueu al voltant el puré calent i els grans de raïm amb el seu suc.
Serviu al mateix temps uns grapats de raïm fresc dins una copa de vidre amb gel. Heu de posar una copeta al costat de cada plat: així. cadascú pot fer la seva mescla: la guatlla amb el seu guarniment calent i torradetes de pa calentes amb mantega i mel. Es menja tot picant uns grans de raïm gelat.

Google books. Cuina medieval catalana: història, dietètica i cuina. Cossetània Edicions

Una altra manera podria ser escabetxar les guatlles i fer-ne una amanida amb escarola, pastanaga ratllada , porro tallat jardinera i tomàquets a dauets molt petits, barrejant-ho amb raïm i pinyons

El claustre de Santa Maria de Ripoll XIII

Imposta de la galeria Sud-Oriental segon pis, primera meitat del segle XV, del taller de Tortosa, bastida sota els abadiats de Ramon Descatllar i Palasol (1387-1408), Marc de Vilalba (1408-1409), Berenguer de Rajadell i de Boixadors (1409-1410) i Dalmau de Castellà i Despon (1410-1439).

Pàgines miniades del llibre dels Reis de la Bíblia , escrita en hebreu, escriptura semi-cursiva sefardí. Adjudicades a Jacob ben Joseph de Ripoll, últim quart del segle XIV, 1384, 1375-1399 provinent de Solsona. Actualment dipositades a la British Library King's Collection. UK.

El Tanaj (també escrit Tanakh, Tanach o Tenak), la Bíblia hebrea es el conjunt de vint-i-quatre llibres canònics dins el judaísme. Es divideix en tres grans parts: la Torá (Llei), els Nevi'im (Profetes) i els Ketuvim (Escrits). El llibre dels reis (melajim), és un dels llibres integrants de Nevi'im o dels Profetes.

ALMADROCH D'ALBERGÍNIES

De receptes d'almadroch ja se'n troben en el llibre de Sent Soví (segle XIV)

ALMADROCH, *(f. cxxvj-c)* s. m. (art. árab. *al* y lat. *moretum*) el almodrote, salsa mezclada de queso rallado y ajos juntamente majados y calados después en agua tibia. Más adelante *(f. cxxviiij-b)* se halla otra receta de almodrote calado en leche de almendras en vez de agua tibia. En ambas se advierte que todo sea *ben picat*, esto es, majado o machacado en debida forma y en manera alguna meneado, a fin de evitar la licuación de la salsa.

ALMADROCH:

Almadroch: ages formatge * rellat e picat ab .ij. o .iij. [c] grans d all e pica ho fortment; com sera ben picat destenpra ho ab aygua tebea, e, com exetaras, no mens lo boix entorn, com encontinent se desligiria, mas tant solament picant e deu esser de bona guisa espes.

ALLOS QUESOS, pl. de *allo queso*, catalanización arbitraria del castellano ajo queso, género de guisado o salsa en que entran el ajo y el queso. En la tabla figura escrito *alosquesos* y en el texto, al tratar del *almadroch (f. cxxviiij-b)* aparece grafiado *aylls e quesos*.

INGREDIENTS:

2 albergínies
2 cebes grans
200 grs de formatge de cabra
Una galeta (neula) pa sense llevat, o molla de pa girat
oli, sal, llimona i comí

Aquest plat es fa amb graelles o directament dins les brases però sempre amb foc de llenya perquè es fumin una mica les albergínies. S'han de fer lentament fins que quedin ben tovetes, és pelen i es tallen a tires. Es fa el mateix amb les cebes i en en una bandeja de terrissa es posen conjuntament.
Si afegeix el pa sense llevat i el formatge engrunat, amanir amb oli d'oliva cru, sal, llimona i comí.
La recepta ens recorda molt, potser tret del formatge, l'actual escalivada.
Es molt típic servir-lo en la festa de Pesaj.

El llibre de Sent Soví

El claustre de Santa Maria de Ripoll XIV

Imposta de la galeria Sud-Oriental segon pis, primera meitat del segle XV, del taller de Tortosa, bastida sota els abadiats de Ramon Descatllar i Palasol (1387-1408), Marc de Vilalba (1408-1409), Berenguer de Rajadell i de Boixadors (1409-1410) i Dalmau de Castellà i Despon (1410-1439).

SENTÈNCIA D'UN PROCÉS DE BRUIXERIA A RIPOLL AL SEGLE XIV

Josep Ribas Solà
(….)
El segon element és l'orinal que fa servir Berenguera, amb l'ajut d'una dona jueva, en l'encanteri de visualització de Francesc Dacs. Quant a la dona jueva, és poc probable que es tracti d'Elisenda de Coma, ja que, si aquest fos el seu origen, el redactor del text ho hauria esmentat clarament. Segurament, la dona jueva és una altra persona que no és encausada en aquest judici. Aquest fet és significatiu, perquè documenta una persona d'aquest col·lectiu dependent de la monarquia a Ripoll al segle XIV.
(…..)

Descarregar PDF

ELS JUEUS A LES TERRES CATALANES FINS AL 1492
Andreu Lascorz
…..
Hi va haver comunitats jueves a Perpinyà, Cotlliure, Peralada, Vilafranca de Conflent, Figueres, Besalú, Ripoll, Camprodon, Pals, Girona, Torroella de Montgrí, Castelló d'Empúries, Puigcerdà, la Seu d'Urgell, Berga, Vic, Solsona, Cardona, Camarasa, Agramunt, Moià, Manresa, Balaguer, Cervera, Tàrrega, Vilafranca del Penedès, Granollers, Sabadell, Barcelona, Fraga, Tortosa, Tarragona, Santa Coloma de Queralt

, Montblanc, Valls, l'Aleixar, Falset, Reus, Prades, Morella, Sant Mateu, Castelló de la Plana, Figueroles, Onda, Vila-real, Borriana, Sogorb, Sagunt, València, Llíria, Alzira, Xàtiva, Vallés, Gandia, Dénia, Albaida, Llutxent, Bocairent, Alcoi, Cocentaina, Alacant, Elx, Oriola, Maó, Inca, Palma… I en indrets tan lligats a la nostra història com ara Montpeller o Montsó.
….
El segle XIII va esdevenir l'edat d'or per als jueus catalans, que van arribar a representar entre 2 i el 4% del total de la població.

Descarregar PDF

Notes de Sr. D. Tomàs Raguer sobre el llibre de Carles Rahola "Els jueus a Catalunya", fragment del capítol VII Emplaçament de la jueria Gironina:
" La jueria gironina mereix, per la seva importància i renom capítol apart. Sembla que la primera notícia que s'en coneix era un document de l'any 983, que es conservaria a l'arxiu de Ripoll, del qual s'inferia que el comte beneficiari de Besalú havia adquirit dels jueus l'al·lodi anomenat judaiquer, del comtat de Besalú i establerts els dits hebreus a Girona".

Arxiu Comarcal del Ripollès

UNA VERSIÓ DEL ALMADROCH (MORETUM) D'ALBERGÍNIES PROCEDENT D'UN RECEPTARI MARROQUÍ

INGREDIENTS:
albergínies
una ceba
alls
Un ou cuit
Coriandre i menta fresca
Oli d'oliva, sal i pebre
Formatge de cabra semi-curat

Començarem rostint l'albergínia, prèviament, haurem reservat un cilindre de la mateixa, buidem i també rostim. Fem el almadroch, picant al morter un parell d'alls, l'ou picat, la menta i el coriandre, lliguem amb l'oli, com si féssim una maionesa, afegim el formatge prèviament ratllat. Un cop rostides les albergínies, piquem a ganivet sense pelar, barregem amb la salsa del almadroch,
salpebrem, omplim el cilindre que havíem reservat de l'albergínia, cobrim amb formatge ratllat i gratinem. Acompanyem amb unes olives negres i unes coques de pa àzim.

El pa sense llevat (àzim)
El pa àzim, és el pa més antic que es coneix i el més consumit per la humanitat.
No és més que un pa sense llevat i sense fermentació. És el pa per excel·lència de la cuina jueva. També conegut com Matzá i és elaborat única i exclusivament, amb farina integral i aigua, de forma rodona o quadrada. Present imperiosament al Pésaj (Pasqua jueva).

Segons els estatuts que Déu va manar a Israel, en posseir la terra promesa, hi havia el celebrar la festivitat dels pans sense llevat. Aquesta festivitat, que és de set dies, començant el dia 15 del primer mes d'Israel, just després de celebrar la Pasqua, en què el plat principal era menjar l'anyell, amb pa àzim i amanides amargues.
Per elaborar el Matzá, només es poden utilitzar els grans de blat, ordi, espelta, sègol i civada i no poden haver estat utilitzats en qualsevol altra recepta durant la Pasqua.

Almadroch (moretum) d'albergínies

El claustre de Santa Maria de Ripoll XV

Capitell de la galeria sud-oriental, segle XIV. Obrada pel taller de Jordi de Déu sota l'abadiat de l'abat Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408)

Notes de Sr. D. Tomàs Raguer sobre el llibre de Carles Rahola "Els jueus a Catalunya", fragment del capítol VII Emplaçament de la jueria Gironina:
" La jueria gironina mereix, per la seva importància i renom capítol apart.
Sembla que la primera notícia que s'en coneix era un document de l'any 983, que es conservaria a l'arxiu de Ripoll, del qual s'inferia que el comte beneficiari de Besalú havia adquirit dels jueus l'al·lodi anomenat judaiquer, del comtat de Besalú i establerts els dits hebreus a Girona".

Cementiri dels jueus

Fossar dels jueus = camp dels jueus
Notes S. Tomàs Raguer

Cap notícia he pogut trobar dels jueus d'aquesta vila sinó aquesta. A principis de segle XVII (la primera vegada que'l trobo) era un camp conreat però amb el nom de cementiri dels jueus, que denota el seu origen, ha perdurat fins ara.
La primera notícia l'he trobada en un llebador de Sant Pere (C-7 pag 9) "19 (març) fa Rafel de .. serraller de la present vila per un camp te prop del pont de la fusta a la ma esquerra quan se va a Ribes lo qual camp li fonch donat en dot y se diu lo sementiri dels juheus vint y cinc sous es ver non los paga Antich Mourell teixidor.
Pels anys de 1648 a 58 aquest camp era propietat del notari Francesch Companyó com se veu en plet a la comunitat de St. Pere, per qüestió d'un censal (lletra T n78 plech III- ASP) y el camp està molt ben limitat. " Una peça de terra detinguda de tres jornals poch mes o menos anomenada lo camp dels jueus situada dins la parroquia de Ripoll sobre el pont de la fusta y Rech del Corral com ha fronta de las dos parts ab lo dit Rech de altre part ab terras lo cami Real y de altre part ab terras del mas Surribes" A la fecha del plet 1673 era propietat de Sebastià Molinou sabater (mateix T 78 y r. 138).
En un plet de 1755 entre cabiscol del monestir y alguns pagesos per qüestió del delme del blat de moro y consta el terreno hont tenia dit a delmar del cabiscol qual terreno llinda a sol ixent ab lo torrent "vulgarmente nombrado del Pont de la fusta alias dels Xacons".
En l'inventari dels bens de la farmacia Rager y Dou de Pellicer fet pel seu fill En Peix Pellicer y Pagés en 1873 (m'ha facilitada copia autentica Fraco Graells) hi consta el martinet del Sant y diu ser en "el termino de esta villa y pago llamado La Creu de Corral con un huerto y demás tierras cultivas e yermas anexas, conocidas las primeras con el nombre de Camp o Fossar dels jueus".

Arxiu Comarcal del Ripollès

LETUARI DE CODONY
La planta del codony procedeix de l'Orient Mitjà, creix sense problemes en el clima mediterrani i el seu fruit és una excel·lent font de vitamines, fibra i minerals però, ja que la seva ingesta va acompanyada de molt de sucre, cal prendre-la amb moderació. Combina molt bé amb formatge i fruits secs.

En la gastronomia sefardí, el codony o bimbrio és molt popular, i es creu que va ser incorporat a la tradició per la influència àrab.

ingredients:
· 1 kg de codonys
· 800 grs. sucre
· 10 claus comestibles
· 5 branquetes de canyella
· Aigua

PREPARACIÓ - ELABORACIÓ:
Rentar i assecar els codonys. Pelar-los i tallar a grills. Posar part de les pells en una gasa i fer-ne un farcellet.
En una cassola posar els grills de codony i el farcellet. Cobrir amb ai-

gua arran dels grills. Afegir el sucre, els claus i la canyella en branca. Tapar i coure a foc moderat. Quan estiguin tendres, destapar i coure a foc molt lent fins que s'espesseixi l'almívar i prengui un color vi.

Memòria de Sefarad

El claustre de Santa Maria de Ripoll XVI

Capitell de la galeria sud-oriental, segle XIV. Obrada pel taller de Jordi de Déu sota l'abadiat de l'abat Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408)

A la ciutat de Manresa es documentà el primer jueu cap a l'any 1274. De fet és durant la segona meitat del segle XIII, quan els jueus, dits "catalans", apareixen en la documentació i per tant podem afirmar amb rigor històric la seva presencia real al nostre país. Per exemple a Vilafranca del Penedès i Tarragona la presència de jueus comença l'any 1257; a Puigcerdà, el 1260; a Cervera i Montblanc, el 1261; a Balaguer, el 1263; a Vic, el 1266; a Santa Coloma de Queralt, el 1272 i a Camprodon i Agramunt el 1273. L'aljama de la ciutat de Manresa –segons l'historiador Albert Benet– es formà per la immigració de jueus d'altres comunitats de Catalunya, i s'ha documentat que vingueren de Barcelona, Berga, Cardona, Granollers, Vic, Ripoll, Vilafranca, Camprodon, Besalú o fins i tot de Montpeller, que en aquells anys formava part del patrimoni comtal del rei Jaume I.
(...)

La gran sort que tenim els historiadors manresans és la disposició dels anomenats *Llibres dels Jueus*. Són 18 llibres en total, que formen part del fons notarial conservat a l'Arxiu històric de la ciutat de Manresa. Les escriptures estan datades **entre el període 1294 i 1391 i foren autoritzades pel notari Jaume d'Artés**. La ciutat de Manresa, com moltes ciutats i viles medievals, tingué dintre els murs de la seva ciutat una comunitat jueva, centrada en el carreró anomenat encara avui Baixada dels Jueus, que es troba just al costat dret de la Casa de la Vila i arriba fins al carrer Na Bastardes. Destaca el *Liber secretariorum aliame Judeorum Minorise,* dels dos únics exemplars d'aquest gènere de liber iudeorum conservats a Catalunya, el més extens. Conté un registre de documents en general relacionats amb la fiscalitat de l'aljama de Manresa, validats entre 1342 i 1353. L'Arxiu Comarcal del Bages de Manresa, disposa d'una de les sèries de libri iudeorum més completes de Catalunya, junt amb les de Castelló d'Empúries, Vic i Besalú. El primer d'aquests volums arranca a l'any 1294 i l'últim acaba prop de cent anys després, el 1392, un any després dels terribles pogroms (atacs als calls) que van patir diferents viles del nostre país.

JUEUS A MANRESA – JOAQUIM SARRET I ARBÓS

la iglesia de S. Salvador de Claret, reciben 34 sueldos á préstamo de Vidal Astrugo y Vidal Heretono judíos, y le prometen la devolucion por Pascua con el lucro de 4 sueldos etc.

Minorisa III. idus februarius 1298. Astruch de Rivopullo judeus vendo vobis P. Mercerii quandmit *Sarracenam* nigram nómine *Mariam*, pro pretio 15 libras etc.

Noverint universi: quod die jovis qua legitur X. cal. martii anno domini MCCXCVIII. Vitalis Baroni judeus habitator Cardonæ, juravit per Deum et decem præcepta legis quæ Deus dedit Moysi in monte Sinai libro ipsorum decem præceptorum manibus ipsius Baroni judei corporáliter tacto in posse Raimundi de Buatella Subvicarii Minorisæ et Bagiarum *pro Galcerando de Mirallis Vicario dómini Regis in* Minórisa, Bagiis, Ausonæ, Bérgia, Berguitano et Rivopellensi: *quod in omnibus contractibus usurariis quos contrahent in vicariis prædictis* Minorisæ, Ausonæ, Bagiarum, Bergæ, Berguitani et Rivipolli *servabit statutum dómini Regis Aragonum Jacobi felicis recordationis; vidélicet, quod non mutuabit in dictis vicariis nisi ad rationem quatuor denariorum pro libra in mense, nec recuperet usurám de usuris nisi servitium..... vel faciet dliqua maxinationem vel fraudem ad hoc ut hac lucrum pro sorte ulterior 4 denarios pro libra in mense. Præstatione cujus sacramenti interfuerunt Arnaldus de Podélo, Guillermus de Torrilus et Petrus Zabata.*

Eadem die juravit prædicta Astruch Zabarra judeus.

Isaac Avempelx hijo de Vidal judío de Térrega, de consejo y voluntad de sus amigos contrae matrimonio con Goze (*Goig*) hija de Ferrario Jafra judío de Gerona y de Dulcia consorte; recibe por dote 1200 sueldos, y la hace de aumento ó donacion *propter nuptias* 500 sueldos, obligando sus bienes con arreglo al derecho cristiano ó romano, y tambien á la consueta del derecho judío etc. Testigos Vidal Astruch, Astrugo Zabarra, Vidal-Enoch, y Hereton judíos de Manresa, y P. de Marunys de la Seo de Urgél.

Guillermo Pons vecino de la calle de Sobrerroca vende á Astrugo de Rivopullo judío, doce docenas de pergaminos de la forma mayor por precio de 42 sueldos.

Guillermo Za-Casadevál *comorans in burgo civitatis Minorisæ apud Vallum*, y María su consorte toman 16 sueldos á préstamo de Vidal Astruch é Isaac Hereton judíos etc.

Francisco de Abadal de *Aviniono*, y Mateo de Turricugassa de *Olone*, firman carta de pago á Isaaco Heretor judío etc.

G. de Codina *comorans extra portalem Ilerdæ* Minorisæ, y Gualda, toman 18 sueldos á préstamo de Vidal judío etc.

En 7 de las nonas de junio de 1300 Jayme de Arters Notario público de Manresa, y Geralda su consorte, toma 100 sueldos á préstamo de Vidal Astruch judío etc.

Acords fiscals de prestadors jueus forasters en el
Liber secretariorum aliame judeorum Minorise (Manresa, 1343-1346)

BESCUIT DE NOUS

INGREDIENTS:
· 7 ous
· 250 grs. de nous
· 50 grs. de fècula de patata
· 175 grs. de sucre
· 1 culleradeta de canyella mòlta
· Unes gotes de vainilla

PREPARACIÓ - ELABORACIÓ:
Batre els rovells amb el sucre.
Afegir les nous mòltes i la fècula de patata.
Batre les clares a punt de neu amb tres cullerades de sucre i incorporar suaument a la barreja.
Greixar un motlle, fer la massa i coure al forn a 170 °

El claustre de Santa Maria de Ripoll XVII

Imposta de la galeria Sud-Oriental segon pis, primera meitat del segle XV, del taller de Tortosa, bastida sota els abadiats de Ramon Descatllar i Palasol (1387-1408), Marc de Vilalba (1408-1409), Berenguer de Rajadell i de Boixadors (1409-1410) i Dalmau de Castellà i Despon (1410-1439).

Predomini dels monestirs sobre viles i ciutats.

No hi ha cap dubte que el marc monàstic continua sent en el segle XI, i en menor mesura en el segle XII, el més favorable al desenvolupament de la cultura i de l'art. L'espiritualitat mística, l'art romànic es recreen en els convents. Cluny i la gran església de l'abat Hugo (1049-1109) simbolitzen aquesta preeminència monàstica en l'alba dels nous temps. El Cister, les seves filles i les seves nétes,l'anaven acontinuar encara que amb altres mitjans.
Però la translatio cultural que fa que la primacia dels monestirs passi a les ciutats es manifesta clarament en dos àmbits principals: l'ensenyament i l'arquitectura.
En el transcurs del segle XII les escoles urbanes s'avancen de manera decisiva a les escoles monàstiques. Els nous centres escolars, sortits de les escoles episcopals, s'independitzen d'elles pel que fa al reclutament dels seus mestres i dels seus alumnes i pel que fa als seus programes i als seus mètodes.

La civilización del Occidente Medieval. Le Goff

Des del segle XII-XIII, va canviar la seva situació. Encara que va seguir sent un centre d'intens comerç, en aquest moment va passar a ser especialment un centre de producció de béns, d'idees i de models culturals i materials. Les ciutats van prendre la iniciativa en tot.

Els que millor van entendre aquesta força impulsora de les ciutats del segle XIII van ser els superiors de les noves ordes mendicants – franciscans, agustins i carmelites – que van arrelar en el centre de les ciutats. A la ciutat predicar era quantitativament més profitós (hi havia més gent), i qualitativament més necessari (la moral era més laxa). A més, a través de les ciutats la predicació influiria sobre el camp (ciutat com a productora de models culturals que s'exporten cap al camp).

Le Goff – La ciutat com a agent de civilització (1200-1500)

La Jurisdicció Civil de l'abat del monestir de Santa Maria de Ripoll era molt discutida i disputada per bona part de ripollesos. Els abats a partir del segle XIII es trobaren sovint obligats a defensar les seves prerrogatives civils. Els homes de Ripoll aprofitaven qualsevol esdeveniment que els fes possible aconseguir la desitjada constitució de consolat o municipi. Fou una aspiració mantinguda apassionadament en el transcurs de sis centúries. Va ser assolida diverses vegades, pero, esporadicament i en general de poca durada. (…)
El primer intent va ser el 4 de desembre de 1295
En aquesta data els ripollesos intentaren per primera vegada la constitució de consolat. Van fracassar rapidament. Part dels homes reunits a la capella de Sant Eudald es revoltaren, pero, no aconseguiren les seves aspiracions, i foren castigats.

La lluita secular dels homes de Ripoll per aconseguir Consolat o Municipi. Un aspecte de la jurisdicció civil de l'Abat del Monestir. Eudald Graells.

POLLASTRE ROSTIT AMB FIGUES:

Aquesta una recepta medieval amb pollastre encara es manté en vigència, és el pollastre rostit amb figues, i ho farem de la següent manera

INGREDIENTS:
dues cebes
Un pollastre sencer
sucre morè
pebre
sal
romaní
15 figues madures

Es fa una salmorra prenent 300 grams de sal i 3 litres d'aigua i es remena, se submergeix el pollastre sencer en aquesta salmorra fins l'endemà. Això ho deixa tendre i saborós. S'omple el pollastre amb les figues, trossos de ceba i romaní, es col·loca en una safata i s'envolta amb i figues i ceba a trossos, se li col·loca pebre empolvorada i sucre bru, es fica el pollastre al forn i s'enforna uns 50º a 200 ° fins que quedi ben cuit i daurat, el podem anar ruixant amb el seu propi suc de tant en tant. Una vegada al punt es treu i se serveix amb les figues ja rostides.

Receptes medievals

El claustre de Santa Maria de Ripoll XVIII

Imposta de la galeria Sud-Oriental segon pis, primera meitat del segle XV, del taller de Tortosa, bastida sota els abadiats de Ramon Descatllar i Palasol (1387-1408), Marc de Vilalba (1408-1409), Berenguer de Rajadell i de Boixadors (1409-1410) i Dalmau de Castellà i Despon (1410-1439).

EL GALL DE SANTA CATERINA

La lluita antifeudal dels habitants de Ripoll I

A partir d'aquesta descripció sumaria dels drets que gaudia el monestir, podem deduir perfectament la duresa del règim baronial imposat a Ripoll, i la indefensió a que eren sotmesos els seus habitants des del mateix moment de la fundació de la vila. No ens ha d'estranyar, doncs, que els indicis de conflictivitat generats per aquest domini abusiu siguin nombrosos al llarg dels segles. El primer testimoni conegut sobre les dissensions entre l'abat i els habitants de Ripoll es remunta a l'any 1266, en que els veïns incoaren un plet contra la jurisdicció que exercia l'abat sobre la població. A finals segle XIII rebrota novament el conflicte entre la població i el monestir, i en aquest cas s'obtingué per primera vegada la constitució d'un municipi consular, encara que el seu funcionament degué ésser molt efímer, ja que l'any 1297 fou concertada una transacció entre l'abat i els habitants, per la qual aquests renunciaven – podem suposar que sota coaccions diverses- a l'elecció de cònsols. Malgrat que les noticies sobre aquests esdeveniments siguin escasses les repercussions a la població degueren ésser importants, ja que el seu record perdura en el temps en forma d'una celebració tradicional,

coneguda com la festa del Gall de Santa Caterina. En el seu transcurs, i durant segles, el poble matava un gall a bastonades, essent el gall el símbol abacial (derivat de l'etimologia popular de Rivi-pullo), i amb aquesta matança es representava la lluita contra l'opressió del monestir sobre la població. Un cerimonial de característiques semblants fou executat igualment en el cas d'Olot l'any 1400 per simbolitzar també l'alliberament de la vila del domini de l'abat de Ripoll, per privilegi de Martí l'Humà. En aquest cas es construïren dos castells de fusta al·lusius a la jurisdicció de l'abat, els quals foren enderrocats solemnement a cops de destral en presencia del procurador reial i dels habitants de la població.

" Aproximació a l'estudi del domini baronal del Monestir de Ripoll (1266-1719) per Josep M. Torras i Ribé" dins el marc del Primer Congrès d'Història Moderna de Catalunya 1984.

SOPA DE POLLASTRE I CANYELLA:

Per a aquesta altra recepta medieval necessitarem el següent:
ingredients:
Quatre cuixes de pollastre
gingebre
Claus d'olor
vi negre
pebre
Canyella en branca
sal
ametlles pelades
Greix de porc

Primer vam prendre una cassola amb aigua, li posem les cuixes de pollastre i el vi negre, es condimenta amb sal i pebre, i ho fem bullir durant 45 min, després retirem el pollastre i es guarda tot. Agafem una altra cassola i l'escalfem amb el greix de porc, fins que es fongui per complet, després anem a prendre les cuixes de pollastre i els fregim en el greix de porc fins que es daurin completament vam dues tasses del brou que vam fer en primera instància, col·loquem branques de canyella, gingebre i claus d'olor al gust, molem les ametlles en un morter i es col·loca, es deixa bullir i que espesseixi i a gaudir aquesta sopa de pollastre amb canyella.

Receptes medievals

El claustre de Santa Maria de Ripoll XIX

Imposta de la galeria Sud-Oriental segon pis, primera meitat del segle XV, del taller de Tortosa, bastida sota els abadiats de Ramon Descatllar i Palasol (1387-1408), Marc de Vilalba (1408-1409), Berenguer de Rajadell i de Boixadors (1409-1410) i Dalmau de Castellà i Despon (1410-1439).

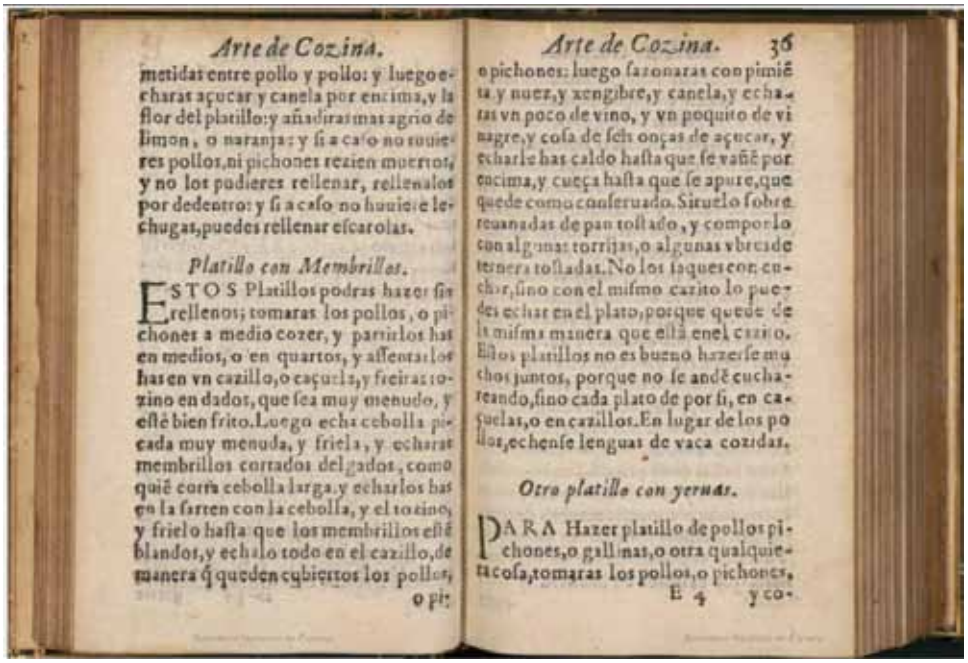
La lluita antifeudal dels habitants de Ripoll II

L'etapa de convulsions que somogué la societat catalana a partir de mitjans segle XIV tingué també un reflex puntual a la vila de Ripoll, en forma de protestes repetides contra el domini del monestir. Concretament, l'any 1353 els habitants reivindicaren novament la creació d'un municipi consular, i com a conseqüència dels avatars del conflicte una vintena de veïns caps de casa hagueren de fugir de la vila i anar a refugiar-se a Vic. La protesta es repetí a finals de segle, i l'any 1387 els veïns aconseguiren per segona vegada la constitució d'un municipi consular al marge del control monacal, en aquest cas per concessió del papa d'Avinyó Climent VII, iniciador del Cisma d'Occident i considerat com "antipapa". La vigència d'aquest municipi consular fou també efímera, entre el 19 d'octubre de 1387 i el 12 de juny de 1388, ja que en aquesta data l'abat de Ripoll obtingué la ratificació plena de la seva jurisdicció sobre la vila per privilegi de Joan I l'any 1389.
D'aquesta època daten també reivindicacions antibaronals dels veïns d'Olot, l'altra gran centre urbà sotmès a la jurisdicció del monestir de Ripoll, per obtenir municipi consular, la constitució del qual fou concedida per privilegi del rei Martí l'Humà el 15 de marc de l'any 1400. L'any 1560 es produí un nou plet dels veïns contra el monestir per obtenir la constitució d'un municipi consular, pretensió que fou novament denegada per sentencia de la Reial Audiència.
En els primers decennis del segle XVII les dissensions entre els habitants i el monestir entraren en una fase de forta conflictivitat, amb l'execució d'accions d'intimidació i de represàlia per part de l'abat contra els seus detractors a la població. Concretament sovintegen els

els testimonis sobre els actes delictius executats per l'abat Francesc de Pons contra els capdavanters de les reivindicacions dels veïns, i en aquestes actuacions hi podem advertir un transfons del clima de violència i d'inseguretat que ocasionava en aquelles contrades l'activitat de les quadrilles de bandolers. En aquest context l'abat Francesc de Pons fou acusat d'haver fet assassinar a Vicens Vazia, notari, i Lluís Vilallonga, així com d'haver ordenat l'execució de represàlies contra Francesc Laguna, al qual foren arrencats els arbres fruiters de les seves propietats, i la veu popular, de la qual es feia ressò l'acusació, assenyalava "que el dicho Abad era fautor de bandoleros. Aquest conjunt d'extra-limitacions i violències atribuïdes a l'abat portaren 165 veïns a incoar un plet perquè fos segrestada la jurisdicció del monestir, i la vila de Ripoll fou incorporada al domini reial, privilegi que ja havia estat obtingut anteriorment de mans d'Alfons el Magnànim l'any 1440. En el memorial redactat pels
veïns es fa una descripció pormenoritzada del clima de coacció i d'atemoriment a que estava sotmesa la vila, i s'insisteix en la connivència de l'abat amb les partides de bandolers, especialment amb la colla de Perot Rocaguinarda, els quals s'havien convertit en una especie de milicià particular al servei del monestir i contra les reivindicacions dels habitants.

" Aproximació a l'estudi del domini baronal del Monestir de Ripoll (1266-1719) per Josep M. Torras i Ribé" dins el marc del Primer Congrès d'Història Moderna de Catalunya 1984.

ARTE DE COZINA,
PASTELERIA, VIZCO-
cheria, y Confeteria.
Compuesta por Francisco Martinez
Molino, cuzinero mayor del Rey
nuestro señor.
VIGILI LABORE
CON PRIVILEGIO.
En Madrid por Luis Sanchez
Año M.DC.XI.



Arte de Cozina.

metidas entre pollo y pollo: y luego echaras açucar y canela por encima, y la flor del platillo: y añadiras mas agrio de limon, o naranja: y si a caso no tuuieres pollos, ni pichones rezien muertos, y no los pudieres rellenar, rellenalos por dedentro: y si a caso no huuiere lechugas, puedes rellenar escarolas.

Platillo con Membrillos.

ESTOS Platillos podras hazer sin rellenos; tomaras los pollos, o pichones a medio cozer, y partirlos has en medios, o en quartos, y assentarlos has en vn cazillo, o caçuela, y freiras tozino en dados, que sea muy menudo, y esté bien frito. Luego echa cebolla picada muy menuda, y friela, y echaras membrillos cortados delgados, como quiẽ corta cebolla larga, y echarlos has en la sarten con la cebolla, y el tozino, y frielo hasta que los membrillos esté blandos, y echalo todo en el cazillo, de manera q̃ queden cubiertos los pollos, o pi-

Arte de Cozina. 36

o pichones: luego sazonaras con pimiẽta, y nuez, y xengibre, y canela, y echaras vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y cosa de seis onças de açucar, y echarle has caldo hasta que se vañẽ por encima, y cueça hasta que se apure, que quede como conseruado. Sirualo sobre rebanadas de pan tostado, y comporlo con algunas torrijas, o algunas vbreadetenera tostadas. No los saques con cuchar, sino con el mismo cazito lo puedes echar en el plato, porque quede de la misma manera que estã en el cazito. Estos platillos no es bueno hazerse muchos juntos, porque no se andẽ cuchareando, sino cada plato de por si, en cazuelas, o en cazillos. En lugar de los pollos, echense lenguas de vaca cozidas.

Otro platillo con yernas.

PARA Hazer platillo de pollos pichones, o gallinas, o otra qualquiera cosa, tomaras los pollos, o pichones,

E 4 y co-

"PLATILLO" AMB CODONYS:

Aquests "platillos" podràs fer sense farcits; agafa un pollastre, o colomins a mig coure, i partint-los pel mig o a quarts, pose'ls en una cassola. Fregeix cansalada en daus ben menuts, fins que estigui ben fregida, aleshores tira-hi ceba ben picada i quant estigui fregida fes el mateix amb els codonys tallats a la juliana fins que els codonys estiguin tous. Quan estiguin s'han de tirar a sobre els pollastres o colomins de manera que quedin ben coberts. Assaona amb pebre, nou moscada , gingebre i canyella, afegiràs una mica de vi i de vinagre. De 170 a 200 grs de sucre i brou fins que cobreixi. Deixar bullir fins espesseir.

Servir sobre llesques de pa torrat, i acompanyo amb unes coquetes de Santa Teresa.

« Arte de cozina, padsteleria, vizcocheria, y confiteria. Compuesta por Francisco Martinez Motiño, cocinero mayor del rey (felipe III) nuestro señor» 1611

El claustre de Santa Maria de Ripoll XX

Imposta de la galeria Sud-Oriental segon pis, primera meitat del segle XV, del taller de Tortosa, bastida sota els abadiats de Ramon Descatllar i Palasol (1387-1408), Marc de Vilalba (1408-1409), Berenguer de Rajadell i de Boixadors (1409-1410) i Dalmau de Castellà i Despon (1410-1439).

Sota el nom de nyerros i cadells, a més, podien escolar-se, arribat el cas, autèntics antagonismes socials. Així succeí almenys a Ripoll l'any 1610, quan el secular conflicte entre la vila i el monestir al voltant de la creació d'un consell municipal independent de l'autoritat abacial prengué el nom i la forma d'una bandositat entre nyerros i cadells; potser simplement perquè l'abat d'aleshores, Francesc de Pons, era un reputat capitost nyerro, que es féu ajudar, a més, pels bandolers de la facció vigatana dels Vilademany i els Vila Savassona.
No és estrany, doncs, que els vilatans s'hagin fet secundar, al seu torn, pels efectius de la quadrilla contraria dels germans Trucafort.
Episodis semblants han estat adduïts, de vegades, per tal de provar que els cadells foren un bàndol antifeudal o popular. Però aquesta fóra una connotació merament accidental i puntual, que hom no pot extrapolar ni fins i tot en un àmbit geogràfic reduït. Els cadells de Vic, als ulls del raval de la ciutat, no haurien estat pas un bàndol menys feudal o més popular que no pas els nyerros. Diguem, doncs, que tots dos bàndols pogueren prendre, segons els casos, una coloració diferent i no necessàriament inalterable en el decurs del temps. A la Catalunya del segle XVII nyerros i cadells esdevingueren, en realitat, les identitats convencionals d'un seguit de conflictes particulars de natura a voltes ben diversa. Igual, si fa no fa, que altres bandositats coetànies o reculades d'altres latituds, siguin els güelfs i gibelins de les ciutats italianes medievals, siguin els canamunts i canavalls de la Mallorca del Sis-cents.

En el decurs de les hostilitats, alguns bandolers seguidors d'una o altra facció, guanyaren una celebritat llegendària, com ara Rocaguinarda, Trucafort o Serrallonga. Tanmateix, les lluites de facció arrossegaren capitostos i seguidors de tota condició: senyors feudals, com ara Carles de Vilademany o el baró de Savassona, i cavallers de menys volada, com ara els Domènec i Paratge de Bellfort, en foren els instigadors en el traspàs del segle XVI; ciutadans honrats, homes de lleis i d'altres prohoms urbans, igual que un bon nombre de pagesos benestants o menestrals en foren, tot sovint, els seguidors més significats.

Nyerros i cadells: bàndols i bandolerisme a la Catalunya moderna (1590-1640) Xavier Torres, Reial acadèmia de bones lletres de Barcelona, quaderns crema, assaig, 1993.

"Perot Roca Guinart natural de Oristá cerca de Prats de Llusanés es el caudillo del partido monacal desde 1607 à1613.
En esta época según es de ver en Cervantes los ciudadanos de Barcelona se hallaban divididos en Nyerros i Cadells, pero el bando de los Nyerros era el que estaba á partir un piñón con el Virey.
Roca Guinart era Nyerro y tenia fama de compasivo mas que de riguroso. Cervantes le presenta apostado en el camino Real de Barcelona é indica que tenia comunicación espedita con la frontera francesa.
La lucha en tiempo de Roca Guinart se concentró en Ripoll. El modo de repartir las limosnas del monasterio fué el botafuego de los odios de una y otra parte.
En 1609 Roca Guinart libró á San Juan de las Abadesas à instancias del Arcipreste, de la influencia de los Cadells.
En 1611 defendió contra ellos el monasterio de Ripoll.
Los monjes de Ripoll obedeciendo á la Curia Romana daban la mitad de sus limosnas á unas monjas de Santa Clara. Los Ripollenses querían restaurar la iglesia parroquial y pretendian que el monasterio les ayudase. El monasterio hacía oidos de mercader á las quejas de los Ripollenses, y estos con el auxilio de los bandoleros Cadells capitaneados por Trucafort sitiaron el monasterio. Mas acudió Roca Guinart sigilosamente con los suyos, penetraron de noche en el monasterio por la parte posterior y al día siguiente se encontraron los Cadells con una resistencia seria. El monasterio quedaba vencedor, pero la lucha salvaje de pedreñales duró mas de un mes en las inmediaciones de la villa.
En 1613 por mediación del monje jerónimo Fr. Marcos de Perpiñán Roca Guinart, pasó al real servicio en Flandes.
E1 partido castellanista trabajaba por todos los medios en ahogar la vida política de Cataluña."

Nyerros i cadells. Memoria leida en la Real Academia de Buenas Letras en l a sesión de 20 de Abril de 1891

El cap de colla cadell, en Trucafort, el seu nom veritable era Gabriel Torrent de Gaula, era nascut a Manlleu.

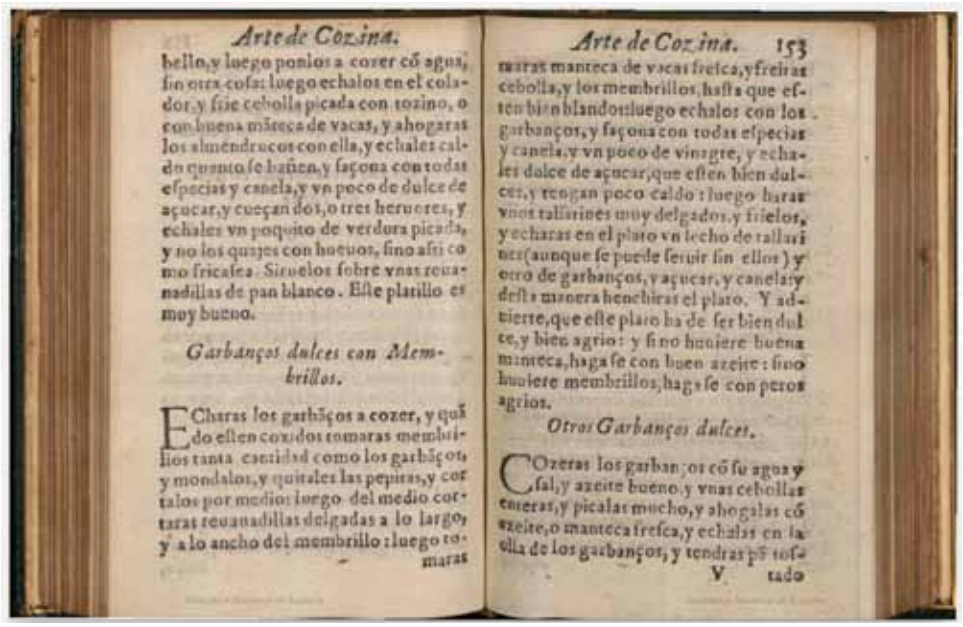
Característiques del bandolerisme a Catalunya entre 1580 i 1640. Judit Caballeria i Casals

Coblas de Trucafort y Tallaferro

Però si la situació era dramàtica a la darreria del segle XVI, pitjor fou el primer terç del XVII. I no va ser tant pel que fa a bandolers com Perot Rocaguinarda, Trucafort, Tallaferro o els germans Margarit, o al cant del cigne de Joan Sala Ferrer, àlies Serrallonga, tots explosius; més encara fou la violència exercida en la repressió per part de virreis com Almazán, Alburquerque i Alcalá per citar els més coneguts fins i tot a nivell d'hispanistes tan importants com Elliott.
… la composició de les quadrilles era ben eloqüent. Perquè dos de cada tres bandolers eren camperols o fills de pagesos de diversa categoria, ja fossin alguns cavallers de masos benestants — Perot Rocaguinarda—, de pairalies vingudes a menys — Joan Sala Serrallonga— o de masovers pobres i endeutats — els germans Trucafort.
Però tal perfil no acaba aquí, ja que una quarta part dels efectius de les colles eren o havien estat gent d'ofici, menestrals. En una paraula, per a Xavier Torres, la majoria dels bandolers no deixaven de tenir unes característiques ben populars, més avingudes — amb els matisos que calgui— a homes no precisament acomodats i rics. Òbviament, els matisos s'han de tenir en compte, però ara per ara no hi ha res que pugui rebutjar la idea que una gran part del bandolerisme popular no es desdiu de l'expressió de Reglà.

Bandolers, bandositats i poder reial a Catalunya entre els segles XVI i XVII. Ernest Belenguer

CIGRONS DOLÇOS AMB CODONYS:


Arte de Cozina.

bello, y luego ponlos a cozer cõ agua, sin otra cosa: luego echalos en el colador, y frie cebolla picada con tozino, o con buena mãteca de vacas, y ahogaras los almendrucos con ella, y echales caldo quanto se bañen, y sazona con todas especias y canela, y vn poco de dulce de açucar, y cueçan dos, o tres hervores, y echales vn poquito de verdura picada, y no los quajes con huevos, sino assi como fricalea. Sirvelos sobre vnas rebanadillas de pan blanco. Este platillo es muy bueno.

Garbanços dulces con Membrillos.

ECharas los garbãços a cozer, y quãdo esten cozidos tomaras membrillos tanta cantidad como los garbãços, y mondalos, y quitales las pepitas, y cortalos por medio: luego del medio cortaras rebanadillas delgadas a lo largo, y a lo ancho del membrillo: luego tomaras

Arte de Cozina. 153

maras manteca de vacas fresca, y freiras cebolla, y los membrillos, hasta que esten bien blandos: luego echalos con los garbanços, y sazona con todas especias y canela, y vn poco de vinagre, y echales dulce de açucar, que esten bien dulces, y tengan poco caldo: luego haras vnos tallarines muy delgados, y frielos, y echaras en el plato vn lecho de tallarines (aunque se puede seruir sin ellos) y otro de garbanços, y açucar, y canela: y desta manera henchiras el plato. Y advierte, que este plato ha de ser bien dulce, y bien agrio: y si no huviere buena manteca, haga se con buen azeite: si no huviere membrillos, haga se con peros agrios.

Otros Garbanços dulces.

COzeras los garbanços cõ su agua y sal, y azeite bueno, y vnas cebollas enteras, y picalas mucho, y ahogalas cõ azeite, o manteca fresca, y echalas en la olla de los garbanços, y tendras pf tosado

Es posaran els cigrons a coure, un cop cuits agafaràs la mateixa quantitat de codonys, els pelaràs, els tallaràs pel mig i trauràs les granes: i en tallaràs llesques fines. Aleshores fregiràs els codonys i ceba amb mantega fins que estiguin ben tous. Barreja-ho amb els cigrons i assaona amb les espècies, canyella, una mica de vinagre i sucre fins

que es begui el brou. Per servir faràs unes tallarines molt fines de codony i un cop fregits en faràs un llit al plat, a sobre els cigrons amb el sucre i la canyella.

« Arte de cozina, padsteleria, vizcocheria, y confiteria. Compuesta por Francisco Martinez Motiño, cocinero mayor del rey (felipe III) nuestro señor» 1611

El claustre de Santa Maria de Ripoll XXI

Imposta de la galeria Sud-Oriental segon pis, primera meitat del segle XV, del taller de Tortosa, bastida sota els abadiats de Ramon Descatllar i Palasol (1387-1408), Marc de Vilalba (1408-1409), Berenguer de Rajadell i de Boixadors (1409-1410) i Dalmau de Castellà i Despon (1410-1439).

El Quixot i Perot Rocaguinarda I

Fragmentos de mi cartera de viaje. El jubileo de Schiller en Bérlin.

No puedo dejar de consignar aquí, en honor de Cervantes, una honrosa confesión de Schiller, en la cual dice que la creación de Carlos Moor, el primer personaje de su primera obra dramática, titulada: Los Ladrones (Die Rauher) se la debe al autor del Quijote. Carlos Moor, ha nacido de Roque Guinart, aquel célebre capitán de bandoleros con quien D. Quijote se encuentra, ya en sus postreras aventuras y camino de Barcelona.
Como Carlos Moor, Roque Guinart es el bandido magnánimo, de quien se separaron los capitanes de las compañías de Napóles, según dice Cervantes, admirados de su nobleza, de su gallarda disposición y estraño proceder, teniéndole mas
por Alejandro Magno que por ladrón conocido. «Roque Guinart es el bandido caballeresco que no hacia mal á mujer ninguna, que las protegía aún á riesgo de su vida y de cuya equidad en la repartición dé lo que se habia robado, queda Sancho tan satisfecho que esclama: «Según lo que aquí he visto, es tan buena la justicia que es necesario que se use aun entre los mesmos ladrones.»

Guillermo Matta, Berlín 17 de noviembre de 1859. La América (Madrid, 1857).
BNE

Don Quijote sorprendido por la cuadrilla de Roque Guinart
Antonio Carnicero 1773
BNE

Tipos y caracteres regionales en el «Quijote»

Respecto á Cataluña, observaremos el gran elogio de Barcelona, á pesar que de aquel país salió, según se cree, el Quijote de Avellaneda. Lo más notable de esta parte de la obra és lo relativo al bandolero Roque Guinart, tipo que faltaba en el libro, que sólo nos había presentado los malhechores presos. El tipo del bandido catalán es sumamente interesante, pues une en él la valentía y la nobleza, bien extraña en aquella profesión; todos los bandoleros de su banda presentan los rasgos propios del genio catalán, siempre dispuesto á todo lo arriesgado. D. Antonio Moreno retrata la hidalguía catalana, siendo éstos los tipos notables de esta región que en el libro sobresalen.

Antonio Balbín de Unquera. El Álbum ibero americano 14-5-1907
BNE

PEROT ROCA GUINARDA; historia d'aquést bandoler, por Luis María Soler y Terol (con ilustraciones é impresión de gran lujo).—Manresa, any 1909.

Recordará el lector que en los capítulos LX y LXI de la segunda parte del Quijote, aparece en escena un bandolero catalán, Roque Guinart, que acompaña al héroe manchego á Barcelona y le muestra la grandeza de esta cindad. Este personaje no fué una invención de Cervantess, sino que vivió en aquella época, de 1582 á 1614, ejerciendo el bandolerismo diez años seguidos, interviniendo en muchos acontecimientos de la historia de Cataluña, hasta que indultado y desterrado á Napóles, allí también da mucho que hablar y no poco que penar.
…….
Es curioso que siendo Roque Guinart solamente el jefe de uno de los bandos de Narros y Cadells que, á semejanza de los Güelfos y Gibelinos, en Milán, los Parfos y Médicis, en Florencia, los Beamonteses y Agrámonteses, de Navarra, y los Gamboínos y Oñatinos, de la antigua Vizcaya, perturbaban el estado social de la comarca catalana de Vich, el nombre de bandolero, simple jefe de bando, llegase á degenerar para no designar sino ladrones en cuadrilla, Narros y Cadells tenían á mucha honra llamarse bandoleros; y si este nombre se hizo sinónimo de malhechores, fué parque los enemigos, en las guerras, tenían costumbre de insultarse con los peores epítetos.

Nuestro Tiempo (Madrid) 7-1909
BNE

DESDE BARCELONA
Antiguo y moderno

Y don Manuel de Melo va siguiendo la descripción de los catalanes del siglo XVIII con tan abundante siembra de adjetivos truculentos que no parece sino que la Catalufia de entonces era una tierra dividida entre gente pacífica y bandoleros.
Tal vez Melo subraye excesivamente la bárbara vida catalana de antaño; pero nos ha dejado la tradición excesivos nombres de capitanes de cuadrilla para no creer en la abundancia y en lo pródigo de sus desafueros. La literatura ha conservado el tipo legendario de D. Juan de Scrrallonga, y el mismo «Quijote» nos habla del bandolero Roque Guinart «cuya fama no hay limites en la tierra que la encierren», y aun antes cuando Sancho y Don Quijote tropiezan con racimos de bandoleros ahorcados, el buen hidalgo le dice a su escudero: «Por aquí los suele ahorcar la Justicia de veinte en veinte y de treinta en treinta, por donde me doy a entender que estamos cerca de Barcelona.» Y aún la literatura ni la leyenda hablan de otros bandoleros extraordinarios, como aquel D. Pedro de Santa Cilia, que llegó a matar a trescientas veinticinco personas «por sus manos o industria» —escribe Melo—. Todo lo cual, palabras del «Quijote», leyendas y enumeraciones históricas, demuestran que la Cataluña de antaño sobrepuja a la actual en desgobierno, en crimen y en ladroneria.

Mario Aguilar

La Libertad (Madrid 1919)
BNE

DUELOS I QUEBRANTOS

Cervantes refiere que la dieta del hidalgo manchego, compuesta de "una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda"

Ingredients per a quatre persones:
3 ous,
100 grams de cansalada
Pernil i carn adobada
Cervells de xai
Oli d'oliva
1 cullerada de vinagre
Sal, pebre i una fulla de llorer
Primer fregirem el pernil i la cansalada a trossos en una paella ampla, utilitzant el pròpia greix que deixen anar les rostes. Es couen el cervells amb el llorer, el vinagre i la sal, es netegen, es trossegen i se salten en una mica d'oli d'oliva. Finalment es baten els ous, s'hi tira sal i pebre i es fa un remenat amb els ingredients anteriors.
Si volem donar-los un toc tradicional i exquisit es pot servir adornat amb pa fregit i combinat amb bolets.

La Cocina de El Quijote

El claustre de Santa Maria de Ripoll XXII

Imposta de la galeria Sud-Oriental segon pis, primera meitat del segle XV, del taller de Tortosa, bastida sota els abadiats de Ramon Descatllar i Palasol (1387-1408), Marc de Vilalba (1408-1409), Berenguer de Rajadell i de Boixadors (1409-1410) i Dalmau de Castellà i Despon (1410-1439).

El Quixot i Perot Rocaguinarda II

Próximo a su fin novelesco, es cuando en el Quijote se hace más patente la afinidad del ideario del protagonista con el único personaje histórico que surge en el relato, Roque Guinart, frente al de los poderosos que afloran en
esta Segunda parte, como el Caballero del Verde Gabán y los duques;….

Trobada

Parte SEgunda, Libro Octavo

Cap. LX. De lo que sucedió à Don Quixote yendo à Barcelona

Acudieron los bandoleros a espulgar al rucio, y a no dejarle ninguna cosa de cuantas en las alforjas y la maleta traía; y avínole bien a Sancho que en una ventrera que tenía ceñida venían los escudos del duque y los que habían sacado de su tierra, y, con todo eso, aquella buena gente le escardara y le
mirara hasta lo que entre el cuero y la carne tuviera escondido, si no llegara en aquella sazón su capitán, el cual mostró ser de hasta edad de treinta y cuatro años, robusto, más que de mediana proporción, de mirar grave y color morena. Venía sobre un poderoso caballo, vestida la acerada cota, y con cuatro pistoletes –que en aquella tierra se llaman pedreñales– a los lados. Vio que sus
escuderos, que así llaman a los que andan en aquel ejercicio, iban a despojar a Sancho Panza; mandóles que no lo hiciesen, y fue luego obedecido; y así se escapó la ventrera. Admiróle ver lanza arrimada al árbol, escudo en el suelo, y a don Quijote armado y pensativo, con la más triste y melancólica figura que pudiera formar la misma tristeza. Llegóse a él diciéndole:
–No estéis tan triste, buen hombre, porque no habéis caído en las manos de algún cruel Osiris, sino en las de Roque Guinart, que tienen más de compasivas que de rigurosas.
–No es mi tristeza –respondió don Quijote– haber caído en tu poder, ¡oh valeroso Roque, cuya fama no hay límites en la tierra que la encierren!, sino por haber sido tal mi descuido, que me hayan cogido tus soldados sin el freno, estando yo obligado, según la orden de la andante caballería, que profeso, a vivir contino alerta, siendo a todas horas centinela de mí mismo; porque te hago saber, ¡oh gran Roque!, que si me hallaran sobre mi caballo, con mi lanza y con mi escudo, no les fuera muy fácil rendirme, porque yo soy don Quijote de la Mancha, aquel que de sus hazañas tiene lleno todo el orbe.
Luego Roque Guinart conoció que la enfermedad de don Quijote tocaba más en locura que en valentía, y, aunque algunas veces le había oído nombrar, nunca tuvo por verdad sus hechos, ni se pudo persuadir a que semejante humor reinase en corazón de hombre; y holgóse en estremo de haberle encontrado, para tocar de cerca lo que de lejos dél había oído; y así, le dijo:
–Valeroso caballero, no os despechéis ni tengáis a siniestra fortuna ésta en que os halláis, que podía ser que en estos tropiezos vuestra torcida suerte se enderezase; que el cielo, por estraños y nunca vistos

rodeos, de los hombres no imaginados, suele levantar los caídos y enriquecer los pobres.
Ya le iba a dar las gracias don Quijote, cuando sintieron a sus espaldas un ruido como de tropel de caballos, y no era sino un solo, sobre el cual venía a toda furia un mancebo, al parecer de hasta veinte años, vestido de damasco verde, con pasamanos de oro, greguescos y saltaembarca, con sombrero terciado, a la valona, botas enceradas y justas, espuelas, daga y espada doradas, una escopeta pequeña en las manos y dos pistolas a los lados. Al ruido volvió Roque la cabeza y vio esta hermosa figura, la cual, en llegando a él, dijo:
–En tu busca venía, ¡oh valeroso Roque!, para hallar en ti, si no remedio, a lo menos alivio en mi desdicha; y, por no tenerte suspenso, porque sé que no me has conocido, quiero decirte quién soy: y soy Claudia Jerónima, hija de Simón Forte, tu singular amigo y enemigo particular de Clauquel Torrellas, que asimismo lo es tuyo, por ser uno de los de tu contrario bando; y ya sabes que este Torrellas tiene un hijo que don Vicente Torrellas se llama, o, a lo menos, se llamaba no ha dos horas. Éste, pues, por abreviar el cuento de mi desventura, te diré en breves palabras la que me ha causado. Viome, requebróme, escuchéle, enamoréme, a hurto de mi padre; porque no hay mujer,
por retirada que esté y recatada que sea, a quien no le sobre tiempo para poner en ejecución y efecto sus atropellados deseos. Finalmente, él me prometió de ser mi esposo, y yo le di la palabra de ser suya, sin que en obras pasásemos adelante. Supe ayer que, olvidado de lo que me debía, se casaba con otra, y que esta mañana iba a desposarse, nueva que me turbó el sentido y acabó la paciencia; y, por no estar mi padre en el lugar, le tuve yo de ponerme en el traje que vees, y apresurando el paso a este caballo, alcancé a don Vicente obra de una legua de aquí; y, sin ponerme a dar quejas ni a oír disculpas, le disparé estas escopetas, y, por añadidura, estas dos pistolas; y, a lo que creo, le debí de encerrar más de dos balas en el cuerpo, abriéndole puertas por donde envuelta en su sangre saliese mi honra. Allí le dejo entre sus criados, que no osaron ni pudieron ponerse en su defensa. Vengo a buscarte para que me pases a Francia, donde tengo parientes con quien viva, y asimesmo a rogarte defiendas a mi padre, porque los muchos de don Vicente no se atrevan a tomar en él desaforada venganza.
Roque, admirado de la gallardía, bizarría, buen talle y suceso de la hermosa Claudia, le dijo:
–Ven, señora, y vamos a ver si es muerto tu enemigo, que después veremos lo que más te importare. Don Quijote, que estaba escuchando atentamente lo que Claudia había dicho y lo que Roque Guinart respondió, dijo:
–No tiene nadie para qué tomar trabajo en defender a esta señora, que lo tomo yo a mi cargo: denme mi caballo y mis armas, y espérenme aquí, que yo iré a buscar a ese caballero, y, muerto o vivo, le haré cumplir la palabra prometida a tanta belleza.
–Nadie dude de esto –dijo Sancho–, porque mi señor tiene muy buena mano para casamentero, pues no ha muchos días que hizo casar a otro que también negaba a otra doncella su palabra; y si no fuera porque los encantadores que le persiguen le mudaron su verdadera figura en la de un lacayo, ésta fuera la hora que ya la tal doncella no lo fuera.
Roque, que atendía más a pensar en el suceso de la hermosa Claudia que en las razones de amo y mozo, no las entendió; y, mandando a

sus escuderos que volviesen a Sancho todo cuanto le habían quitado del rucio, mandándoles asimesmo que se retirasen a la parte donde aquella noche habían estado alojados, y luego se partió con Claudia a toda priesa a buscar al herido, o muerto, don Vicente. Llegaron al lugar donde le encontró Claudia, y no hallaron en él sino recién derramada sangre; pero, tendiendo la vista por todas partes, descubrieron por un recuesto arriba alguna gente, y diéronse a entender, como era la verdad, que debía ser don Vicente, a quien sus criados, o muerto o vivo, llevaban, o para curarle, o para enterrarle; diéronse priesa a alcanzarlos, que, como iban de espacio, con facilidad lo hicieron.

Hallaron a don Vicente en los brazos de sus criados, a quien con cansada y debilitada voz rogaba que le dejasen allí morir, porque el dolor de las heridas no consentía que más adelante pasase.

Arrojáronse de los caballos Claudia y Roque, llegáronse a él, temieron los criados la presencia de Roque, y Claudia se turbó en ver la de don Vicente; y así, entre enternecida y rigurosa, se llegó a él, y asiéndole de las manos, le dijo:

–Si tú me dieras éstas, conforme a nuestro concierto, nunca tú te vieras en este paso.

Abrió los casi cerrados ojos el herido caballero, y, conociendo a Claudia, le dijo:

–Bien veo, hermosa y engañada señora, que tú has sido la que me has muerto: pena no merecida ni debida a mis deseos, con los cuales, ni con mis obras, jamás quise ni supe ofenderte.

–Luego, ¿no es verdad –dijo Claudia– que ibas esta mañana a desposarte con Leonora, la hija del rico Balvastro?

–No, por cierto –respondió don Vicente–; mi mala fortuna te debió de llevar estas nuevas, para que, celosa, me quitases la vida, la cual, pues la dejo en tus manos y en tus brazos, tengo mi suerte por venturosa. Y, para asegurarte desta verdad, aprieta la mano y recíbeme por esposo, si quisieres, que no tengo otra mayor satisfación que darte del agravio que piensas que de mí has recebido.

Apretóle la mano Claudia, y apretósele a ella el corazón, de manera que sobre la sangre y pecho de don Vicente se quedó desmayada, y a él le tomó un mortal parasismo. Confuso estaba Roque, y no sabía qué hacerse. Acudieron los criados a buscar agua que echarles en los rostros, y trujéronla, con que se los bañaron. Volvió de su desmayo Claudia, pero no de su parasismo don Vicente, porque se le acabó la vida. Visto lo cual de Claudia, habiéndose enterado que ya su dulce esposo no vivía, rompió los aires con suspiros, hirió los cielos con quejas, maltrató sus cabellos, entregándolos al viento, afeó su rostro con sus propias manos, con todas las muestras de dolor y sentimiento que de un lastimado pecho pudieran imaginarse.

–¡Oh cruel e inconsiderada mujer –decía–, con qué facilidad te moviste a poner en ejecución tan mal pensamiento! ¡Oh fuerza rabiosa de los celos, a qué desesperado fin conducís a quien os da acogida en su pecho! ¡Oh esposo mío, cuya desdichada suerte, por ser prenda mía, te ha llevado del tálamo a la sepultura!

Tales y tan tristes eran las quejas de Claudia, que sacaron las lágrimas de los ojos de Roque, no acostumbrados a verterlas en ninguna ocasión. Lloraban los criados, desmayábase a cada paso Claudia, y todo aquel circuito parecía campo de tristeza y lugar de desgracia. Finalmente, Roque Guinart ordenó a los criados de don Vicente que

que llevasen su cuerpo al lugar de su padre, que estaba allí cerca, para que le diesen sepultura. Claudia dijo a Roque que querría irse a un monasterio donde era abadesa una tía suya, en el cual pensaba acabar la vida, de otro mejor esposo y más eterno acompañada. Alabóle Roque su buen propósito, ofreciósele de acompañarla hasta donde quisiese, y de defender a su padre de los parientes y de todo el mundo, si ofenderle quisiese. No quiso su compañía Claudia, en ninguna manera, y, agradeciendo sus ofrecimientos con las mejores razones que supo, se despedió dél llorando. Los criados de don Vicente llevaron su cuerpo, y Roque se volvió a los suyos, y este fin tuvieron los amores de Claudia Jerónima. Pero, ¿qué mucho, si tejieron la trama de su lamentable historia las fuerzas invencibles y rigurosas de los celos?

Halló Roque Guinart a sus escuderos en la parte donde les había ordenado, y a don Quijote entre ellos, sobre Rocinante, haciéndoles una plática en que les persuadía dejasen aquel modo de vivir tan peligroso, así para el alma como para el cuerpo; pero, como los más eran gascones, gente rústica y desbaratada, no les entraba bien la plática de don Quijote. Llegado que fue Roque, preguntó a Sancho Panza si le habían vuelto y restituido las alhajas y preseas que los suyos del rucio le habían quitado. Sancho respondió que sí, sino que le faltaban tres tocadores, que valían tres ciudades.

–¿Qué es lo que dices, hombre? –dijo uno de los presentes–, que yo los tengo, y no valen tres reales.

–Así es –dijo don Quijote–, pero estímalos mi escudero en lo que ha dicho, por habérmelos dado quien me los dio.

Mandóselos volver al punto Roque Guinart, y, mandando poner los suyos en ala, mandó traer allí delante todos los vestidos, joyas, y dineros, y todo aquello que desde la última repartición habían robado; y, haciendo brevemente el tanteo, volviendo lo no repartible y reduciéndolo a dineros, lo repartió por toda su compañía, con tanta legalidad y prudencia que no pasó un punto ni defraudó nada de la justicia distributiva. Hecho esto, con lo cual todos quedaron contentos, satisfechos y pagados, dijo Roque a don Quijote:

–Si no se guardase esta puntualidad con éstos, no se podría vivir con ellos.

A lo que dijo Sancho:

–Según lo que aquí he visto, es tan buena la justicia, que es necesaria que se use aun entre los mesmos ladrones.

Oyólo un escudero, y enarboló el mocho de un arcabuz, con el cual, sin duda, le abriera la cabeza a Sancho, si Roque Guinart no le diera voces que se detuviese. Pasmóse Sancho, y propuso de no descoser los labios en tanto que entre aquella gente estuviese.

Llegó, en esto, uno o algunos de aquellos escuderos que estaban puestos por centinelas por los caminos para ver la gente que por ellos venía y dar aviso a su mayor de lo que pasaba, y éste dijo:

–Señor, no lejos de aquí, por el camino que va a Barcelona, viene un gran tropel de gente. A lo que respondió Roque:

–¿Has echado de ver si son de los que nos buscan, o de los que nosotros buscamos?

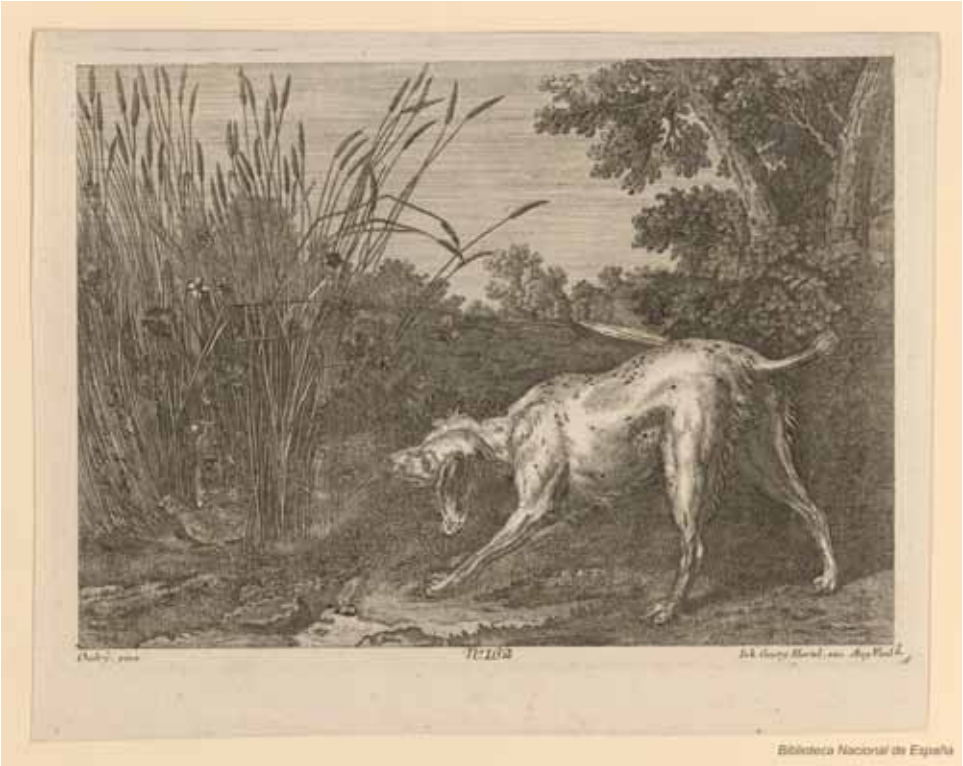
–No, sino de los que buscamos –respondió el escudero.

–Pues salid todos –replicó Roque–, y traédmelos aquí luego, sin que se os escape ninguno.

Hiciéronlo así, y, quedándose solos don Quijote, Sancho y Roque,

aguardaron a ver lo que los escuderos traían; y, en este entretanto, dijo Roque a don Quijote:
–Nueva manera de vida le debe de parecer al señor don Quijote la nuestra, nuevas aventuras, nuevos sucesos, y todos peligrosos; y no me maravillo que así le parezca, porque realmente le confieso que no hay modo de vivir más inquieto ni más sobresaltado que el nuestro. A mí me han puesto en él no sé qué deseos de venganza, que tienen fuerza de turbar los más sosegados corazones; yo, de mi natural, soy compasivo y bien intencionado; pero, como tengo dicho, el querer vengarme de un agravio que se me hizo, así da con todas mis buenas inclinaciones en tierra, que persevero en este estado, a despecho y pesar de lo que entiendo; y, como un abismo llama a otro y un pecado a otro pecado, hanse eslabonado las venganzas de manera que no sólo las mías, pero las ajenas tomo a mi cargo; pero Dios es servido de que, aunque me veo en la mitad del laberinto de mis confusiones, no pierdo la esperanza de salir dél a puerto seguro.

Don Quijote BNE



Imatge del fons de la BNE

MONGETES BLANQUES AMB PERDIU:

INGREDIENTS per a 4 persones:
Mongetes blanques 3/4 de quilo

1 perdiu i oli d'oliva
1 cabeça d'alls
Unes branques de romaní i farigola
2 fulles de llorer i sal

Si es disposa d'una olla de terrissa per a l'elaboració de les mongetes el gust serà inigualable i més propi
de l'època, ja que el foc de llenya, complement ideal per a aquest plat és difícil d'aconseguir avui en dia, es col·loquen en ella les mongetes que haurem deixat en remull la nit abans cobertes d'aigua freda fins que donin el primer bull; espantar-les amb aigua freda de tant en tant perquè no es desfacin.
La perdiu, el romaní, la farigola, aquests dos últims en una xarxa de cuina per evitar que es dispersin en el guisat, el llorer i els alls s'afegeixen a un temps i es manté a foc lent.
Per a un bon resultat retirar l'escuma cada 10 o 15 minuts. Abans de tirar la sal i un rajolí d'oli d'oliva retirar les branques de romaní i farigola. Deixar a foc molt lent fins al moment de servir. Les mongetes han de quedar sucoses sense gaire brou i el que quedi ben travat.

La cocina del Quijote

El claustre de Santa Maria de Ripoll XXIII

Imposta galeria sud-oriental segle XIV. Obrada pel taller de Jordi de Déu sota l'abadiat de l'abat Ramon Descatllar i de Palasol (gener 1387 – setembre 1408)

(…)
Ripoll tornà a una certa normalitat política i institucional fins que esclatà la guerra de Successió al Principat. No són gaires les dades que tenim d'aquesta època. No obstant això, sí són suficients per poder afirmar que durant els anys que va durar la guerra, els homes de la vila van practicar una indefinició calculada entre ambdós bàndols com a tàctica per obtenir un consell de govern propi independent de l'abat: donar suport a l'arxiduc Carles o al duc d'Anjou sols era qüestió del que aquests podien fer per la seva causa local. Més que mai cobra força la hipòtesi d'en Joaquim Albareda per la qual afirma que el problema polític existent a Catalunya durant els anys de la guerra de Successió, per als homes de Ripoll, tenia poca importància enfront del conflicte quotidià de la vila, que influïa a l'hora de alinear-se amb els Borbons o amb els Àustries. Un cop més, veiem com l'oportunitat venia donada pel desgavell i el fet bèl·lic.
Per aquesta època trobem dos documents sobre la formació d'un govern consular, similars però amb alguns trets diferenciats. Ambdós corresponen a privilegis d'insaculació municipal per la vila de Ripoll, però, mentre que l'un correspon a l'atorgat per l'arxiduc Carles el 1707, i que va restar vigent fins al final de la guerra, l'altre correspon al duc Felip d'Anjou. Però… quan va atorgar el Borbó un privilegi municipal a la vila de Ripoll? Fins a l'actualitat aquest fet ens és completament desconegut.
(…..)

Així, el 14 de juny de 1707, i després de pagar una quantitat a canvi superior als mil doblons, la vila de Ripoll s'erigeix oficialment amb l'estatut jurídic d'universitat amb un Consell de Govern i tres cònsols a l'església de Sant Pere de Ripoll, davant el veguer de Vic, per ordre reial i privilegi de Carles III a la vila de Ripoll. No obstant això, s'ha de dir que la vila no va passar a jurisdicció reial, sinó que continuava depenent de l'abat del monestir de Santa Maria, a qui els cònsols havien de jurar fidelitat en ser escollits i havien de demanar llicència per reunir-se. Aquesta última sol·licitud, però, era més simbòlica que reial, atès que si l'abat denegava aquest ajuntament, els cònsols i Consell podien igualment ajuntar-se a so de trompeta o de campana. A més, havien de prometre que, en l'exercici del seu càrrec, no promourien cap plet de reversió a la Corona ni contra la jurisdicció de l'abat sobre la vila.
(…)

Finalment, el 8 de març de 1715 es va portar a terme un decret de la Reial Junta Superior del Govern que, a instància de l'abat Fèlix de Vilaplana, ordenà que passés un ministre del rei Felip V per la vila de Ripoll per reintegra-la a l'obediència del monestir i abat de Santa Maria de Ripoll, anul·lant la forma de govern consular. Aquesta anul·lació tingué lloc el 25 de març de 1715.

Una vila menestral sota el règim feudal. Ripoll i la seva lluita contra el monestir (1678-1719)

El segle XVIII va començar amb la guerra de successió i va acabar amb la guerra Gran. Per Ripoll, una gran fàbrica d'armes, va ser un dels segles esplendorosos.

ESCUDELLA DE CARBASSA:

Entre les diverses receptes d'escudelles i sopes de carbassa, aquesta, molt substanciosa, procedeix d'Andorra i de les comarques del Pirineu, i s'assembla a les sopes de carbassa que feien els monjos. El cuiner fra Francesc del Santíssim Sagrament ens proposa una escudella de meló i una de carbassa, amb arròs, amb el meló o la carbassa passats «per lo molinet».

INGREDIENTS

400 g de carbassa
1 ceba
1 patata
un grapat de mongetes cuites (uns 50 g)
1 os de porc salat
1 tros de cansalada
un grapat d'arròs (uns 50 g)
25 g de fideus
2 L d'aigua
sal

ELABORACIÓ

Poseu a bullir l'aigua amb els ossos, la cansalada i la ceba. Deixeu-ho bullir unes 2 hores a foc lent, escumant-ho. Tot seguit, afegiu-hi la carbassa tallada a trossos, sense pell ni granes. A continuació, poseu-hi la patata tallada a daus i seguidament l'arròs i els fideus. Deixeu-ho coure uns 15 o 20 minuts. Rectifiqueu-ho de sal i deixeu-ho reposar un quart abans de servir-ho.
També podeu fer bullir les mongetes amb els ossos. Hi podeu posar brot de pit, braó, gallina, així com una pilota (com la de l'escudella i carn d'olla) o botifarra negra. També s'hi sol posar una bola de sagí o cansalada rància, que es deixa desfer en el brou una mitja hora abans de treure'l del foc.
Igualment, se'n pot fer una versió vegetal, com la que fa fra Francesc del Santíssim Sagrament, tot i que hi afegeix llet d'ametlles i sucre, tal com es feia en la cuina medieval i del barroc.

La cuina de 1714. Història i receptes. Jaume Fàbrega

El claustre de Santa Maria de Ripoll XXIV

Capitell de la galeria Nord-occidental del segle XII, romànica, bastida sota els abadiats dels abats: Pere Ramon, Gausfred i Ramón de Berga

El segle XIX: la destrucció del monestir
Context històric que emmarca la destrucció del monestir de Santa Maria de Ripoll

La primera guerra carlina des d'una mirada ripollesa I.

Los partidarios de Carlos V no dudaban del triunfo de su causa, y los de Cristina, declarada reina gobernadora durante la menor edad de Isabel segunda, procuraban sostenerse en el poder y contener la rebelión que en varios puntos se había manifestado abiertamente; por el partido de Cristina se habían declarado todos los liberales y realistas moderados, los Grandes de España, a excepción de uno o dos, casi toda la nobleza, varios generales, magistrados y otros hombres de mérito que antes habían seguido las banderas realistas, los propietarios, los comerciantes y el pueblo de las ciudades, capitales y villas de la nación, los hombres pacíficos que cansados de tantos trastornos y revueltas creían de buena fe hallar en el reinado de Isabel segunda la justicia, paz y tranquilidad que tanto deseaban; al partido de Carlos V pertenecían los ultrarrealistas, una gran parte del clero secular, todos los religiosos de las órdenes eclesiásticas y el bajo pueblo de la población rural, mirando al infante don Carlos como un defensor acérrimo del altar y del trono, protector decidido de los derechos del clero, enemigo de toda reforma e innovación creyendo no sin fundamento que continuando el gobierno establecido por Cristina, volverían a gobernar los liberales, renacería pujante y altanera la Revolución, seguirían las

reformas, se atacarían los derechos e inmunidades de la Iglesia y que se renovaría la persecución contra la religión y sus ministros.

Cronica de la villa y monasterio de Ripoll. Eudald Mirapeix i Illa, notari (1791-1858). [Transcripció realitzada per Eudald Graells i Puig l´any 1917, de l´original, facilitat per Ramir Mirapeix i Pagès, net de l´autor]

Arxiu Comarcal del Ripollès (ACRI)

HISTORIA DE LA GUERRA CIVIL,

Y DE LOS PARTIDOS

LIBERAL Y CARLISTA.

LIBRO I.

1822.—1826.

JUNTAS CLERICALES.

XXXI.

El clero de Vich habia convertido el púlpito en tribuna revolucionaria, y trasformado sus sermones en tribunicias arengas. Con la divina imágen del Redentor en la mano, y dando á sus discursos el acento de la conviccion, predicaban una cruzada de esterminio, cruzada impía, á la cual convocaban al pueblo con el mismo entusiasmo que el ermitaño Pedro convocaba á la cristiandad.

El doctor don Nicolás Fábregas, capellan de los realistas de Vich; el padre Puig, prior de los dominicos; los padres Ginés Palau y Solá, guardian el primero, y religioso el segundo de los franciscanos, y el padre Francisco Mora, del oratorio de San Felipe Neri, fueron los que se distinguieron en su exaltada oratoria, creciendo su fervor, mejor diremos, su furor, con la presencia del obispo á estos actos religiosos.

Este prelado habia asistido á una junta habida en el monasterio de Ripoll, en la cual se hallaron el obispo de Gerona, un delegado del de Solsona, y los abades de Ripoll y de Camprodon. Sabedora la policia de esta reunion, adoptó algunas providencias para hacer ineficaces sus resoluciones. Mas ¿cual era el poder de la policia contra el ascendiente de un obispo, que á titulo de visita recorria las parroquias, llegaba hasta Igualada, y dominaba los ánimos solo con manifestar sus sentimientos? Claramente se vió luego su influencia al notar que en los pueblos por él visitados, fué donde se ostentó mas vigorosa la rebelion. En la plática de comunion que celebró el ilustrísimo señor obispo, en 7 de marzo de 1827, en la iglesia de padres dominicos, indicó á los estudiantes que estaban espuestos á una guerra civil peor que la pasada.

En el convento de Capuchinos de Vich era donde se celebraban las reuniones con asistencia del exaltado religioso Francisco Miguel de Vich, de Fábregas, de don José Clará, comandante del batallon de realistas, de varios oficiales del mismo, y de Pablo Beneseit, compañero inseparable de Clará Celebrábanse tambien conciliábulos en las casas del boticario Vinader, del confitero Isern, de los tenderos Plá y Costa, y en otras tantas cuantos eran los conspiradores, quienes dominaban la poblacion, y obraban con franqueza y sin mucha reserva.

Tambien de fuera acudian religiosos, algunos como el padre Miguel Casas, franciscano de Lérida, llevaba planes concertados; y el mismo cuerpo municipal tomó parte en la sublevacion que estalló simultánea á la de Manresa.

Antonio Pirala. Historia de la guerra civil y de los partidos liberal y carlista . 1856-58

La primera guerra carlina des d'una mirada ripollesa II.

El general Llauder se había apostado en Vich esperando el resultado de las operaciones y comisión dada al general Basa y asegurar su retirada en caso de triunfar la revolución en Barcelona, a cuyo fin tomó la precaución de mandar al batallón de tiradores que se hallaba de destacamento en esta villa y con simpatías manifiestas para secundar el movimiento revolucionario de Barcelona, y que podía impedir el paso al general en caso de retirada, dispuso y mandó desde Vich salir el batallón de este punto dándole orden de marchar a la parte de Berga y San Lorenzo dels Piteus en persecución de los facciosos, dejando en esta villa un pequeño destacamento mandado por oficiales moderados que protegiesen su paso y cubriesen al mismo tiempo este punto; el batallón, compuesto como se ha dicho la mayor parte de oficiales de ideas exaltadas y revolucionarias, al saber los sucesos de Barcelona,….

Cronica de la villa y monasterio de Ripoll. Eudald Mirapeix i Illa, notari (1791-1858). [Transcripció realitzada per Eudald Graells i Puig l´any 1917, de l´original, facilitat per Ramir Mirapeix i Pagès, net de l´autor]

Arxiu Comarcal del Ripollès

La primera guerra carlina amb ulls ripollesos III

Agitación ansiosa (seguida de un profundo silencio) cundió en la villa cuando á las nueve y media de la mañana del día de S .. Román mártir (domingo 9 de agostó) se observó que el batallón de migueletes volvía sobremanera excitado por la parte del Arquet, con nuevas ciertas de los sacrílegos excesos de Barcelona. Publicábanlos á gritos, los comentaban, los aplaudían, y se animaban con diabólica algazara.á reproducirlos en el centro de la Montaña. Los monges, aterrorizados, reconocen por fin el peligro; pero firmes en su propósito de salvar á toda costa el legado de Recaredo desoyen consejos, desechan ruegos y aun las lágrimas de los leales Ripolleses que, en tan críticos momentos, olvidando disensiones pasadas, no sólo procuraron su salvacion, sino que además ocuparon las avenidas del monasterio con la resolucion heróica de salvarlo, ó perecer en la demanda. Presentían: sin duda, que en la ruína del célebre ,monumento iba envuelta la de sus hogares y familias.
(…….)
Eran las dos de la tarde, hora en que solia la comunidad de Sta. María acudir á los Oficios divinos. Los migueletes, abandonando sus madrigueras, se lanzan beodos á la calle y, distribuídos en pelotones, recorren la villa en ademan hostil. Esperaban, á lo que se vió, un débil pretexto para convertirse en satélites activos del gran crímen que habia de expiar Ripoll con lágrimas de sangre, y un fatal descuido del inadvertido campanero del monasterio se lo proporcionó. No bien resonó en el espacio el . triste y lento tañer de la campana que llamaba á los monges á vísperas, cuando tiros aislados inauguraron el infame propósito. Siguieron gritos infernales, entre ellos la provocativa contraseña: ¡los facciosos escalan el monasterio y aquellos desalmados,

mas áptos para gritar ¡Liver evohe! ¡Liver io! con las impúdicas bacantes del gentilismo, que para proferir, como proferian, el mágico nombre de libertad, eminentemente cristiano, volaron frenéticos al monasterio y, no sin premeditacion, recorrieron primero todos los ángulos del templo, todos los departamentos del palacio abacial, todas las monacales moradas de la vila vella, ávidos de víctimas santas que, por desgracia, en aquel aciago dia no faltaron.
(…)
Mientras los dos crímenes se perpetraban en el fondo de dos humildes ,celdas, la mayoría de los migueletes, convertidos en sicarios incendiarios se entregaban, en el templo, á todos los excesos del saquéo. Derribaron ante todo, de su antíguo solio la Vírgen de Wifredo y todas las santas imágenes de los altares; hicieron trizas la grandiosa estátua de plata de S. Benito; destrozaron el magnífico órgano; rasgaron inestimables pinturas, y robaron del tesoro los vasos sagrados, las lámparas, los candelabros, los incensarios y demás objetos preciosos de que abundaba el monasterio, separando cuidadosamente el oro, plata y piedras preciosas de lo que, por no concederle aquellos vándalos, en su crasa ignorancia, ningun,valor, reservaban para el fuego ó para nuevas abominacionés.

Los últimos resplandores rojizos del crepúsculo de la tarde se iban desvaneciendo en la cordillera occidental del Catllar, cuando las téas incendiarias fueron aplicadas á los altares, y las áras, santas, convertidas en tederos, alumbraron. con siniestra luz repugnantes escenas, inauditas, increibles, pero ciertas, por más que la pluma se resista á describirlas.

JM Pellicer El Monasterio de Ripoll 1873

(…)
De toda la anterior relación de los sucesos de Ripoll resulta muy claro que el daño causado por la agresión de los migueletes a los edificios monacales no tuvo importancia. Sólo ardió el interior del templo y el archivo y biblioteca. Los claustros y casas de los monjes, ni poco ni mucho participaron del fuego; y aun del mismo templo sólo ardió lo interior, como retablos y adornos, pues la bóveda permaneció intacta, y mucho más la superior techumbre. Tan entero quedó el edificio del templo que Don Eudaldo Raguer alcanzó que de nuevo se pudiese en él decir Misa. La restauración era asunto fácil; y sin embargo, al cabo de algunos años, el Monasterio se había trocado en un rimero de ruinas. Debemos ahora estudiar por qué caminos se llegó a tan fatal resultado.

Empezó este período por el más completo abandono del Monasterio, que quedó a merced de todo rapaz y mal intencionado: y así no cesaría el golpear paredes, cimientos y techos, el revolver tumbas y abrir boquetes, todo por la avidez de hallar dinero. Tales pesquisas no producían otro resultado que destrucción. Sólo tiempo adelante en la casa que en 1835 habitaba el Prior Don Juan Lianza se halló dinero en un escondrijo antiguo. En algunos de los edificios monásticos se instaló el Hospital, ignoro la época fija.

(….)
De rudísimos y aun heroicos deben graduarse el ataque y la defensa de Ripoll, a cuyo terminar, en 27 de mayo de 1839, los carlistas la entraron. «Más de «quinientos moradores habían perecido; «los que sobrevivieron fueron, dispersa-«dos ó hechos prisioneros de guerra» y la villa arrasada. Cuando, terminada la guerra, los ripolleses se afanaron en reconstruir y restaurar su población, acudieron sin escrúpulo a los edificios monasteriales, y cual si fueran cantera común, con sus materiales procuraron edificar sus casas.

«Si el monasterio quedó desolado,» escribe el ripollés Padre Portusach, «por el «incendio, mucho más se deterioró por los «destrozos y robos que consecutivamente «ejecutaban los naturales de la villa. «Entre otros un picaro que servía en clase »de hospitalero, (cuyo hospital estaba) «situado en los aposentos menos ruinosos «del monasterio, se ocupaba de noche en «aserrar los extremos de las vigas ó vi-«guetas de los claustros para hacer que »se cayesen poco á poco, y aprovecharse »de ellas».

Del estado del monasterio al finir de 1840 nos certifica con minuciosas y abundantes noticias el siguiente borrador de oficio que existe en el Archivo del señor Marqués de Dou. Va dirigido por el Alcalde de Ripoll al Intendente de la provincia:

«Alcaldia const. de Ripoll—M. I. S.— A fin de dar puntual cumplimiento á lo que se sirve V. S. prevenirme con oficio 9 de Nov.e último, á consecuencia de lo acordado por la Junta de enagenacion de edificios y efectos de los suprimidos monasterios de esta Prov.a para que en unión con el Síndico de este Ayuntamiento intervengamos en las operaciones del Comisionado de Amortización en esta villa, de la inversión que se da á los efectos que se utilizan para las obras, haciéndonos responsables de cualquiera malversación que se haga, trasladamos el calendado oficio á dicho Comisionado, y pasamos personalmente á inspeccionar el estado actual de los edificios resultando ser el que se manifiesta en la adjunta nota, tomada en presencia y con intervencion del mismo Comisionado.

Por ella podrá enterarse V. S. y esa Ill.e Junta del estado de los edificios de este suprimido Monasterio, y de lo poco que queda útil para las obras. El edificio de la Iglesia, sus sólidas paredes, y el tejado se hallan en buen estado, pero han desaparecido las piedras del pavimento, y de las escaleras, no habiendo quedado más que lo material del edificio. Se han habilitado las casas de los monjes simples para habitaciones, la casa llamada de la Colecta, y la del Sacristán Mayor, cuyas obras no están todavía concluidas; de los demás no han quedado más que fragmentos de paredes que se van desmoronando y cayendo, y algunas maderas la mayor parte averíaselas, y de poco ó ningún valor. El antiguo pórtico de piedra con figuras de relieve la mayor parte ya mutiladas, los hermosos claustros con colunas de jaspe, la magnífica Abadía, y demás edificios, en los que no quedan más que las paredes, todo en descubierto, y expuesto á la intemperie del tiempo de modo que en breve no presentará más que un montón de ruinas.

Tal es el deplorable estado de este antiguo Monasterio, y de sus antes hermosos edificios, poniéndolo al conocimiento de V. S. á los fines que juzgue más convenientes, y para cubrirnos de responsabilidad que pudiera exigírsenos, reducida casi á la nulidad, por ser ya muy pocas y casi de ningún valor las maderas, tejas y efectos que pueden sutilizarse para las obras.

Dios Ripoll 26 de Dic.e 1840-

I. S. Intendente de la Prov.a de «Gerona.»

(…)

Las gentes empezaron el robo de materiales durante la noche, después lo extendieron ya a las madrugadas, y acabaron al fin efectuándolo en plena luz del sol. En los comienzos lo callaban, pero después ellos mismos paladinamente decían de qué lugar los sacaban. Es verdad que el encargado por la desamortización vendía algunos, pero lo es también que el robo abundó, pues el abandono había durado por mucho tiempo. Ya indiqué que el incendio en el templo no llegó a la bóveda, mas como (no sé si vendido por el Estado) se quitó el armazón de la techumbre superior y las tejas, la bóveda quedó al descubierto, y así las lluvias, nieves y demás agentes naturales la desplomaron. El hundimiento ocurrió en 1852.

Los Religiosos en Cataluña durante la primera mitad del siglo XIX / por Cayetano Barraquer y Roviralta .

Capítulo XIV. La persecución de 1835 en los monasterios benitos. 1915. (UAB)

RELÍQUIES

Las reliquias se guardaron hasta 1835 en cuatro arquillas de plata dorada, artísticamente labradas con primorosos relieves. Las principales eran las siguientes: Partículas del Lignum crucis, del Santo Sepulcro, del Pesebre, de la toalla con que Cristo enjugó los piés á sus discípulos y del vestido de la Santísima Virgen. Reliquias de los santos mártires Pedro y Pablo, de San Saturnino primer apóstol de nuestra patria, de San Félix y San Narciso de Gerona, de Poncio, Dionisio, Rústico y Euleterio, de los mártires de la legión Tebana, de Sebastián, Vicente, Víctor, Desiderio, Primo, Marcelino, Geminiano, Alejandro, Félix, Justo, Víctor y de otro del mismo nombre; de Felícula, del mártir *indígena* Urbico, de Hipólito y de los mártires llamados *Massae*, de Marcial, de Salvio y de su madre Leónidas, de los Santos Inocentes y otros cuarenta mártires; de Cornelio, de Valentín y de Donato obispo. Asimismo reliquias de San Martín obispo de Tours, de San Benito legislador admirable de la órden de su nombre, y de los santos confesores Ambrosio, Gregorio, Lamberto, Ganderico, Justo, Laurencio y Rómulo. Por último cabellos de Santa Cecilia, restos de Santa Escolástica hermana de San Benito, de Santa Eulalia barcelonesa, y de Santa Felícitas, madre feliz de siete hijos mártires.

JM Pellicer El Monasterio de Ripoll 1873

Flam de taronja

Es posen 4 ous complerts (clares i rovells), mitja lliure de sucre i el suc de quatre taronges. Es fa bullir al bany maria igual que un flam de llet.

Receptari d'Agustí Cavalleria i Deop.
Arxiu Comarcal del Ripollès