Las piedras explican las historias
que tus ojos dibujan

Capitel de la galeria sud-occidental que muestra una nave, siglo XIV, del taller de Jordi de Déu, construido bajo el abadiato de Ramon Descatllar y de Palasol (enero 1387 – septiembre 1408)

Las historias del claustro

Las piedras explican las historias que tus ojos dibujan

Associació Palimpsest
Projectes culturals i tecnologia

El claustro de Santa Maria I

Cena de San Benito y Santa Escolástica, capitel situado en la galería nororiental obrada por el taller del maestro Colí de Marville, siglo XIV, bajo el abadiato de Ramon Descatllar y de Palasol. (01/1387 – 09/1408)

Los monasterios, sin excepción, consumían importantes cantidades de peces de río. Todos ellos, y desde épocas tempranas, habían ido instalando pesqueras en los lechos de los ríos que atravesaban sus tierras. La difusión del molino de agua, la esclusa del cual se empleaba como vivero, contribuyó a estimular el consumo de pescado, abundaban la anguila, la trucha y el barbo que aparecen en la mesa frescas, saladas o ahumadas.

Otras formas de consumo eran las empanadas (peces hechos "en pan") y los escabeches, importados de la cocina musulmana. La primera receta de escabeche nos la sirve el médico sevillano del siglo XII Zuhr-Avenzoar, que recomienda preparar así el escabeche: escalda el pescado en agua caliente, a continuación se ponlo en una cazuela de barro o de loza vidriada con un poco de aceite. Cuando ya esté cocido dejalo a fuego lento y se añade le un caldo preparado con vinagre y jengibre

La trucha era unos de los peces que más se consumía, trucha escabechada:

TRUCHA DE RIO ESCABECHADA

Ingredientes (para 4 personas):
4 truchas del país de buen tamaño
1 vaso de aceite
1 vaso de vinagre
4 dientes de ajo
Clavel, salvia, tomillo, orégano, pimienta en grano u otras hierbas aromáticas
Harina
Sal
Aceite para freír

El claustro de Santa Maria II

Imposta de un capitel de la galería sudoriental que muestra un pastor con un rebaño, siglo XIV. Galería del taller de Jordi de Dios realizado durante el abadiato del abad Ramon Descatllar y de Palasol (enero 1387 – 09 1408).

Los monasterios de montaña tenían dificultades para hacer pastar el ganado en invierno debido a la nieve permanente, y los monasterios de la llanura no podían hacer pastar el ganado en verano debido a la alta fertilidad de las tierras y su consecuente cultivo. Debido a ello, la preocupación principal de los territorios del Prepirineo catalán, a través de los monasterios de Ripoll y de San Juan de las Abadesas, recayó en la creación de una red de caminos, estable y segura, que permitiera el tránsito del ganado entre la llanura y la montaña. De esta manera, se consolida la red de vías pecuarias catalana y estabiliza una actividad económica que se mantendría muy potente hasta finales de la Edad Media.
(Caminos ganaderos y trashumancia en Cataluña. Eduard Trepat y Anna Vilaseca, Fundación del Mundo Rural)

PALETILLA DE CORDERO RELLENA

Receta extraída del libro de Sent Soví (1324), recetario medieval de autor anónimo redactado en catalán, es el primer recetario conocido de cocina catalana y uno de los recetarios europeos más antiguos escritos en una lengua diferente del latín.

TextO 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.

Traducción y adecuación de la receta (http://www.sentsovi.cat)

Esta paletilla de carnero rellena, tiene un relleno interesante de carne con ajos cocidos, pasas y especias. Además, el proceso de elaboración que se explica en el Sent Soví es un “relleno” que envuelve el hueso de la paletilla y que se liga con tela de carnero y posteriormente se atraviesa con un espetón y se cuece al fuego .

Ingredientes:
1 paletilla de cordero de 1 kg
100 g de panceta fresca
25 g de perejil
tomillo
1 huevo
6 dientes de ajos
40 g de pasas
sal
2 clavos de olor
6 granos de pimienta negra
Canela en polvo

El primer paso es deshuesar la paletilla de cordero. Lo podemos hacer nosotros o pedirlo al carnicero. Una vez tenemos la carne sin hueso, cogemos partes de las puntas o partes que no nos ayuden a envolver después el relleno y los ponemos a cocer con agua fría junto con el tocino y las hierbas. Lo cocemos a fuego suave durante 1h y, cuando falten 20 minutos, añadimos los ajos pelados. Sacamos la carne de la olla y los ajos y lo dejamos templar.
Picamos las carnes con un cuchillo y lo ponemos en un bol con los ajos cortados, las pasas, el perejil que hemos cocido picado, el huevo batido y las especies. Mezclamos y corregimos de sal.
Estiramos sobre el mármol del hombro y la salamos. Ponemos encima el relleno y lo atamos bien con hilo de cocina.
Cocemos la paletilla a 200 ºC en el horno durante una hora o, si tenemos termómetro de sonda, hasta que éste llegue a los 65 ºC.

El claustrO de Santa Maria III

Capitel de la galería Nor-occidental del siglo XII, románica, construida bajo los abadiatos de: Pedro Ramón, Gausfred y Ramón de Berga.

"…. las sirenas, criaturas traidoras y feroces, cantan alegremente en la tempestad Porque previene que con el mal tiempo las naves se Hund y los marineros morían 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 francesas y sume influencia en la península ibérica. Lucía martín pascual (Universidad de Alicante).

EMPANADA DE ANGUILAS

para la masa:

500 grs de harina de fuerza
25 grs de levadura
taza de agua
aceite
sal

para el relleno:
1 kg y ½ de anguilas de río
6 dientes de ajo
perejil
aceite de oliva
azafrán
sal

Mientras dejamos crecer la masa, prepararemos las anguilas: Empezaremos para sacarlos toda la viscosidad que las recubre, tras las abriremos y limpiaremos su interior, también cortaremos la cabeza. Las aliñaremos con el ajo, el perejil, la sal y el azafrán y las regaremos generosamente con aceite. Con un poco más de la mitad de la masa hacemos la base de la empanada, ponemos las anguilas enteras formando un círculo. Cubrimos con la otra parte de la masa bien estirada y cerramos todo alrededor haciendo un borde. Le haremos un agujero en el centro para que salga el vapor y el adornaremos a nuestro gusto. Se come levantando la tapa.

El libro de Sent Soví nos ofrece una receta de empanada 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). Recetario medieval de autor anónimo redactado en catalán, el primer recetario conocido de cocina catalana y uno de los recetarios europeos más antiguos escritos en lengua vernacula.

El libro de Sent Soví

El claustro de Santa Maria IV

Capitel de la galería sud-occidental que muestra una oveja, siglo XIV, del taller de Jordi de Dios, construido bajo el abadiato de Ramon Descatllar y de Palasol (enero 1387 – 09 1408) y oveja Latxa.

Oveja raza ripollesa
La raza Ripollesa es una raza ovina autóctona del nordeste de Cataluña, que se considera que proviene del cruce de los ovinos que poblaban antiguamente los Pirineos centrales con individuos de tipología Merina llegados como consecuencia de la trashumancia.
(Dossier técnico, Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural)
La oveja merina se cree fue introducida en la Península por los musulmanes proveniente del norte de África.
La oveja latxa forma parte de las razas de ovejas del País Vasco y Navarra de pelo largo que no se han cruzado con sangre de ganado merino debido a la prohibición de las importaciones de animales exógenos.

Córdoba era seguramente la ciudad más culta y avanzada de occidente, y entre los siglos VIII y XII es crea un amplio flujo de intercambio entre la sociedad andalusí y la cristiana. Esto hace que los productos introducidos por los musulmanes se vayan haciendo habituales en toda la península. Habían introducido la berenjena, la alcachofa, los espárragos, las espinacas, el arroz, el melón, la sandía, las calabazas, el albaricoque, la granada, la caña de azúcar, el azafrán, la canela, el jengibre y la mayoría de cítricos. También nuevas formas de cocinar como las albóndigas, el escabeche, las empanadas, los milhojas, los fideos, los macarrones, los turrones, el arroz con leche, los buñuelos, y la mayor parte de los dulces existentes en la Península Ibérica..

CORDERO CON MANZANAS

INGREDIENTES:

1 kilo y medio de cordero ,
3 manzanas ácidas,
1 cucharada de mantequilla,
pimienta en polvo,
aceite,
sal.

PREPARACIÓN

Se pelan las manzanas, se cortan en cuatro trozos y luego en rodajas gruesas. Se cubre con ellas el fondo de una cazuela apta para el horno, se ponen encima la mantequilla y el cordero cortado en trozos pequeños. Se sazona con un poco de pimienta y sal, y se rocía por último con un chorro de aceite.
Se tapa la cazuela y se deja cocer a fuego moderado unos minutos antes de introducirla en el horno a temperatura baja, hasta que el cordero esté tierno. Durante la cocción debe regarse el cordero de vez en cuando con un poco de agua.
Se sirve muy caliente pasando el cordero a una fuente, regándolo con su jugo y rodeándolo con las manzanas.

La cocina de los conventos

El claustro de Santa Maria V

Tritón y tritonisa, capitel de la galería nororiental obrada por el taller del maestro Colí de Marville el siglo XIV, bajo el abadiato de Ramon Descatllar y de Palasol (enero 1387 – 09 1408)

Las sirenas y el pecado.
Tres de las cuatro galerías del claustro muestran sirenas, dos en la galería Románica del siglo XII, una en la galería del taller del maestro Colí y una en la galería del maestro Jordi de Déu.
En la galería románica se muestran los dos tipos arcaicos, la mujer-pájaro y la mujer pez. En el románico un grupo de sirenas-pez se representan con cola bífida que sujetan con ambas manos. Pueden llevar instrumentos musicales que aluden a su canto mortal entonado con su voz cautivadora, también pueden sujetar algún pescado o gran caracola haciendo alusión al medio acuático en el que viven. Y a partir del gótico su atributo más común fue el espejo y el peine dando lugar al tipo iconográfico de las sirenas coquetas, porque el peine actuaba como símbolo de la seducción femenina y el cabello era un medio de seducción.
La sirena-pez, con la parte inferior pisciforme y cola única tuvo como modelo las tritonisas, compañeras de los tritones. Su aspecto es más seductor que el de las sirenas-pájaro y es por ello por lo que éstas están asociadas a los símbolos demoníacos, mientras las pisciformes se vinculan a la lujuria.

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

EMPANADA DE TRUCHA DE RIO

masa:
harina
un poco de levadura
aceite
sal

Para el relleno:
1 o 2 truchas según tamaño
4 huevos
aceite
1 cebolla
mantequilla para untar
1 yema de huevo
leche
sal pimentón
azafrán
cilantro

Se limpia el pescado, lo hervimos al vapor o en agua y sal (y especias, si se quiere) y desmenuzamos su carne reservándola. Se rehoga una cebolla muy picada con un poco de aceite hasta que quede transparente y se retira.
En una cazuela (mejor de barro) se baten los huevos, se añade la cebolla rehogada y las especias. Se bate todo bien tapando la cazuela.
Para hacer la masa mezclamos en un bol un pellizco de sal y levadura, 3 tazas de harina de trigo y un chorro de aceite.

Después, vamos echando agua poco a poco, removiendo hasta obtener una bola que no se pegue a los dedos. Esta masa la dejamos reposar una hora y media en un bol con un paño húmedo por encima. Se parte en dos esta masa y se amasa y estiran ambas piezas con un rodillo haciendo dos láminas una mayor que la otra. En una fuente para hornear engrasada con mantequilla ponemos la masa estirada de mayor tamaño adaptándola a la forma de la fuente.
Rellenamos esta masa con el preparado de pescado que teníamos reservado de manera uniforme. Cubrimos este relleno con la otra masa cuidando de pegar bien los bordes y haciéndole unos orificios con un tenedor. Finalmente, metemos nuestra empanada preparada dentro de un horno precalentado a 200º grados de temperatura durante 45 minutos.

La cocina andalusí

El claustro de Santa Maria VI

Escarola, capitel de la galería sudoriental, siglo XIV. Obrada por el taller de Jordi María bajo la abadiato del abad Ramon Descatllar y de Palasol (enero 1387 – 09 1408)

La escarola se cree que tiene su origen en el Mediterráneo, expandiéndose en el siglo XIII por el resto de Europa, por estas fechas se empieza a cultivar la variedad rizada en Catalunya (la que muestra el capitel).

ENSALADA DE ESCAROLA, GRANADA Y TRUCHA AHUMADA

Una ensalada ligera, rápida de preparar y de buena presentación por el contraste de la granada con la escarola. La dulzura de la granada contrasta perfectamente con la ligera amargura de la escarola.
Se puede aliñar con una ligera vinagreta, donde el limón sustituye el vinagre.

200 gramos de escarola.
2 filetes de trucha ahumada
1 granada
El zumo de medio limón
4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra.
Sal.

Sustituyendo la granada por una naranja tenemos una fiesta de cítricos.

La cocina andalusí

El claustro de Santa Maria VII. Jordi de Déu, el esclavo del maestro Cascalls.

Capitel de escultura completa, casi exenta, en la confluencia de las galerías sud-occidental y sud-oriental, siglo XIV. Obrada en el taller de Jordi de Déu bajo el abadiato del abad Ramon Descatllar i de Palasol (enero 1387 – septiembre 1408)

"A 9 de febrero de 1390, por contrato con maestro Pedro Gregori, cantero de Perpiñán, este se obligaba llevar 56 columnas de la mejor piedra de Vilafranca del Conflent, trabajarlas y pulirlas por el precio de 330 florines de oro de Aragón. A 11 de mayo siguiente, maestro Jordi de Déu, escultor de Barcelona, se comprometía trabajar por 150 florines, 50 capiteles con figuras, 28 bases y 28 cornisas, piezas todas bien acabadas como las que ya había ejecutado maestro Colí en la galería de poniente" .

…

La corta noticia conservada por el monje Olzinelles del contrato con Jordi de Déu nos hace saber que los capiteles debían ser con figuras, tales como los obrados por el maestro Colí en la galería de poniente. En esto se adivina la idea de los monjes en la continuación del claustro, que lo querían que resultara armónico del todo con la galería primitiva, y a ella en definitiva se adaptaron los escultores, saliendo airosos de los ábacos que en la galería superior de el abad Besora les resolvía ya el conflicto, y acomodándose como pudieron en los capiteles, sin suficiente espacio para figurar ciclos historias en serie tal como amaba la época, y recurriendo a resolverlos figuradamente a la manera que podrían haber resuelto una confrontación de dos cartelas. Artísticamente la obra escultórica resulta más exitosa en la galería de poniente, intervenida por el maestro Colí, y mucho más pesada y floja en la galería de levante y en cambio los temas vegetales son de una gran riqueza y finura de entrelazados en la galería septentrional que, según los contratos, resulta ser obra del maestro Jordi de Déu.

Notas inéditas sobre el monasterio de Ripoll. Eduard Junyent

La conservadora del departamento de Arte Gótico del Museo Nacional de Catalunya, Mª Rosa Manote en su tesis doctoral dice: Notable escultor de los siglos XIV y XV. Nacido en Mesina de familia griega. En una reseña biográfica se indica que fue capturado por un corsario catalán, mientras que en otra no se confirma tal hecho y sólo se menciona que los mercaderes catalanes solían acudir a fines del siglo XIV a Marsella a comprar esclavos de origen griego.
En Barcelona lo adquiere el escultor real Jaume Cascalls de quien aprendió el oficio. Mientras fue esclavo no tenía apellido y se hacía llamar Jordi de Déu.

Artistas esclavos

Emma Liaño Martínez en " Jordi de Déu, un artista siciliano al servicio de Pedro El Ceremonioso": Los términos que nos informan de estos aspectos fundamentales de su biografía son claros y escuetos. En un documento de 1377 el rey reclamaba a Georgio de Deo, greco…, que se hallaba en Cervera, para que ayudase a Jaume Cascalls en la terminación de unos «oratorios» que el anciano escultor había dejado sin terminar en Poblet. Un año más tarde, con motivo de los pactos efectuados con Bernat Pintor, para establecer una sociedad de colaboración profesional, el propio Jordi de Déu afirmaba ser maestre de images e de pinzel…, de la ciutat de Mecina…Y de nuevo el monarca, con sus requerimientos, alude a su baja condición social el 25 de febrero de 1377, con motivo de los citados «oratorios»: …que encontinent facats partir lo dit maestre Jacme ab lo seu esclau, qui es abte en aytals obres…, e incluso a propósito de los sepulcros de los infantes: …e con 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 sabemos cómo fue sometido a esclavitud. Aunque la mayor parte de los esclavos que llegaban a Cataluña en la Baja Edad Media procedían de un lucrativo comercio, la llegada de Jordi de Déu al taller de Cascalls puede deberse más a razones bélicas que comerciales. Y,

en concreto, a la intervención de las tropas de la Corona de Aragón a favor de Federico IV de Sicilia, hermano de Leonor, la tercera esposa de Pedro el Ceremonioso, cuando precisamente la ciudad de Mesina, punto vital del paso del estrecho, gestionó la llegada a la isla de la reina Juana de Napóles.

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

POTAJE DE LEGUMBRES CON BACALAO

INGREDIENTES
150 gramos de garbanzos, 150 gramos de lentejas,
150 gramos de alubias blancas, 150 gramos de bacalao,
100 gramos de arroz, 2 huevos cocidos,
1/2 cebolla, 2 dientes de ajo,
perejil, pimienta, aceite, sal.

PREPARACIÓN
Las alubias y los garbanzos deben remojarse desde la noche anterior. En una cazuela grande se
cuecen las alubias cubiertas con agua caliente, además de los garbanzos, las lentejas y una
ramita de perejil picado.
Entretanto, se asa el bacalao a la plancha, se le quitan después la piel y las espinas y se
desmenuza. Cuando las legumbres estén tiernas, se añaden el bacalao y un sofrito preparado con
los ajos y la cebolla picados muy menudos.
Cuando rompa el hervor, se agregan el arroz, un poco de pimienta y se rectifica el punto de
sal. Se mezclan bien todos los ingredientes y se cuecen hasta que estén en su punto. Antes de
servir, se deja reposar el potaje unos minutos y se adorna con los huevos cocidos picados.

La cocina de los conventos

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

Cuando Barcelona era uno de los principales mercados esclavistas del Mediterráneo

Capitel de la galeria sud-occidental que muestra un barco, siglo XIV, del taller de Jordi de Déu, construido bajo el abadiato de Ramon Descatllar i de Palasol (enero 1387 – septiembre 1408)

A principios del siglo XV, entre el 8,3% y el 14,3% de la población de la capital catalana era esclava.
Las primeras noticias sobre la presencia de esclavos en Barcelona se remontan a principios del siglo XI. Eran musulmanes que habían sido hechos prisioneros en las guerras contra el Islam. “Desde mediados del siglo XIV y durante buena parte del XV, el número de esclavos creció en parte por las graves consecuencias que tuvo la peste negra sobre la vida económica”, explica Armenteros. La epidemia había hecho estragos entre la población, había menos trabajadores, y por tanto se exigían salarios más altos. Para contrarrestar estas demandas, se recurrió a la mano de obra esclava, que se conseguía con la guerra

contra el Islam y con el comercio de larga distancia, así como han demostrado las investigaciones de María Teresa Ferrer y Roser Salicrú. En el puerto de Barcelona llegaban esclavos capturados en las costas dálmatas y el mar Negro, a las luchas entre cristianos y musulmanes en la Península Ibérica, el norte de África o en alta mar. Había mucha diversidad, pero la presencia de prisioneros musulmanes fue ininterrumpida y tuvo dos momentos álgidos: las conquistas de Mallorca, Valencia, Murcia y Menorca entre en 1229 y en 1287, y a finales del siglo XV, con la conquista de Granada y Málaga y las campañas contra las costas del norte de África. La guerra civil catalana de 1462-1472 afectó también el tráfico de esclavos y la presencia catalana en el Mediterráneo. Cuando terminó la guerra, Barcelona tuvo que reconstruir sus redes comerciales y el comercio se reorientó hacia el Atlántico. La capital catalana pasó a ser un mercado secundario. “Hubo, sin embargo, presencia de esclavos hasta finales del siglo XVIII. En 1799, en el Diario de Barcelona, aun se publicaban anuncios de ventas de esclavos “, dice 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 claustro de Santa Maria de Ripoll IX

El Devorador de almas (la boca del infierno), capitel situado en la galeria nord-oriental obrada por el taller del maestro Colí de Marville, siglo XIV, bajo el abadiato de Ramon Descatllar i de Palasol. (enero 1387 – septiembre 1408)

Los artistas-artesanos medievales imaginaron y representaron el Infierno como un lugar heterogéneo envuelto en llamas con condenados en diversas posiciones, como un pozo abisal ctónico e insondable, como un espacio compartimentado para las diversas torturas; sin embargo, en los primeros decenios del siglo XI los monjes anglosajones optaron por representarlo como una boca bestial devoradora.

La representación del Infierno Devorador en la miniatura medieval

La adopción de la forma de un morro bestial abierto de par en par seria fruto, según una tesis inédita de Joyce Ruth Manheimer Galpern (1977), de la “coyuntura de la reforma monástica en las postrimerias del s.X y de las invasiones danesas de Inglaterra” que condujo a la búsqueda “de una iconografia del infierno que pudiera ser inteligible tanto por paganos coma por cristianos” (Sheingorn 1992: 7). De hecho, la primera figuración zoomórfica del infierno con la célebre boca abierta de Leviatán, parece que se documenta en la Angelomaquia del códice irlandés Caedmon (s. X).

El infierno en escena: Presencia diabólica en el teatro medieval europeo y sus pervivencias tradicionales.

Esto tiene cierta similitud con la mitología egipcia. Los condenados por el Tribunal de Osiris eran engullidos por el “Devorador de las sombras”, monstruo con cabeza de cocodrilo, cuerpo de león y piernas de hipopótamo.

HUESOS DE SANTO

Los huesos de santo son tradicionales en el mes de noviembre, cuando se celebran la festividad de Todos los Santos y el día de Difuntos. Se preparan en cañas o en moldes rizados.

INGREDIENTES

300 gramos de almendra molida, azúcar, corteza de limón, azúcar glas, baño o dulce de yema, dulce de ciruela, etc.

PREPARACIÓN

En un cazo se cuecen cuatro cucharadas de azúcar, medio vaso de agua y la corteza de limón hasta lograr un almíbar a punto de hebra fuerte. Una vez conseguido este punto, se añade la almendra revolviendo hasta unirlo todo bien.

A continuación, se retira el cazo del fuego dejando enfriar la mezcla. Ya fría, se pone la masa sobre una superficie lisa, espolvoreada con azúcar glas, y se rocía también la masa con azúcar, extendiéndola con el rollo pastelero hasta dejarla del espesor del canto de una moneda.Se cortan entonces cuadrados de cinco centímetros aproximadamente y se enrollan en unas cañas o palitos apretando los bordes para que queden pegados. Después, se retira el palito con cuidado y se deja secar un poco, antes de proceder a rellenarlos con el dulce de yema o de ciruela, crema de coco o cualquier otro ingrediente deseado.

Por último, se prepara un almíbar espeso removiendo con una cuchara de madera hasta que comience a blanquear; se bañan los huesos con este jarabe y se escurren. Se sirven una vez fríos y secos y pueden conservarse bien durante varios días.

La cocina de los conventos

El claustro de Santa Maria de Ripoll X

Capitel de la galeria sud-occidental que muestra una sirena de una sola cola con espejo, siglo XIV, del taller de Jordi de Déu, construido bajo el abadiato de Ramon Descatllar i de Palasol (enero 1387 – septiembre 1408).

Hoy estamos acostumbrados a considerar las sirenas como mujeres-peces. No siempre ha sido así, nada más lejos. La tradición Gréco-oriental representaba sirenas con la cabeza de una mujer y el cuerpo de un pájaro. Cuando se produce la sustitución de un tipo por otro? El tipo de pájaro hembra es el único que se encuentra en los textos hasta principios del siglo XII. Pero hay una excepción. Un tratado de finales del siglo VII o principios del siglo VIII, la Liber monstrorum, el Sr. Faral es tentado a atribuir a Aldhelm, abad de Malmesbury y Obispo de Sherborne, quien describe por primera vez las sirenas como "marinae puellae quae … a capite usque ad Umbilicum sunt virginal corpore tantum … scamosas piscium cálidas habiendo, Quibus en gurgite latente siempre ". Esta noción de una mujer-pez no fue recogida por la literatura hasta el segundo cuarto del siglo XII. Es entonces que se da como única existente o como otra posibilidad de la mujer-pájaro. Por otra parte, desde Philippe Thaon, algunos textos hacen de la sirena una mujer a la vez ave y pescado, invención que es ampliamente difundida a partir de entonces. Cómo se sitúa la sirena-pez dentro de la corriente de la tradición? Gracias al Liber monstrorum, explorado por Thomas de Cantimpré, seguramente, piensa el Sr. Faral, en una modificación del texto del Physiologus por parte de traductores bien intencionados. Las sirenas a menudo se describen como monstruos marinos.

Es tentador comparar la cronología establecida cuidadosamente los textos del Sr. Faral y la de monumentos esculpidos (pintura, escultura), estudiados, como se recordará, por la señorita Jalabert. M. Faral se pregunta si ciertas representaciones no son traducciones concretas de las descripciones contenidas en Physiologus y bestias. Sin duda, pero parece que en estos materiales la seducción de las formas (en este caso los modelos orientales o antiguos, como las Nereidas) es siempre más poderosa que la atracción de un texto. Otra pregunta, en todo caso, surge. Si ha habido una acción de literatura sobre el arte, no se ha producido también una reacción del arte a la literatura? – Rumania, 1953

La queue de poisson des sirènes
Jacques Thirion

REMOJÓN GRANADINO
Es uno de los platos más típicos de la cocina de Granada, el remojón de naranja y bacalao de clara procedencia árabe

INGREDIENTES:
Naranjas
Bacalao desalado en su punto de sal
Cebolletas
Huevos duros
Aceitunas negras
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN
Pelamos y cortamos la naranja
Añadimos la cebolleta picada
Si el bacalao está salado, se desala y se asa ligeramente. Hay lugares donde el bacalao lo ponen sin desalar, simplemente desmigado muy fino. En otros esta desalado e, incluso, pasado por la plancha aunque luego se deje enfriar.
Agregamos el huevo duro….
Las aceitunas negras sin hueso y aliñamos con aceite de oliva.

Recetario andalusí

El claustro de Santa Maria de Ripoll XI

Frottage de unas letras en bajo-relieve de 7,5 mm de altura, que aparecen en el fuste de una de las columnas que hay en el cruce de las galerías suroriental y suroccidental debidas al taller de Jordi de Déu , y que corresponden a una tipografía Bodoni. Esta tipografía es clave dentro del estilo moderno aparecida a finales del siglo XVIII y que supone la culminación de 300 años de evolución de la tipografía romana.
Quien las grabó? y porque?

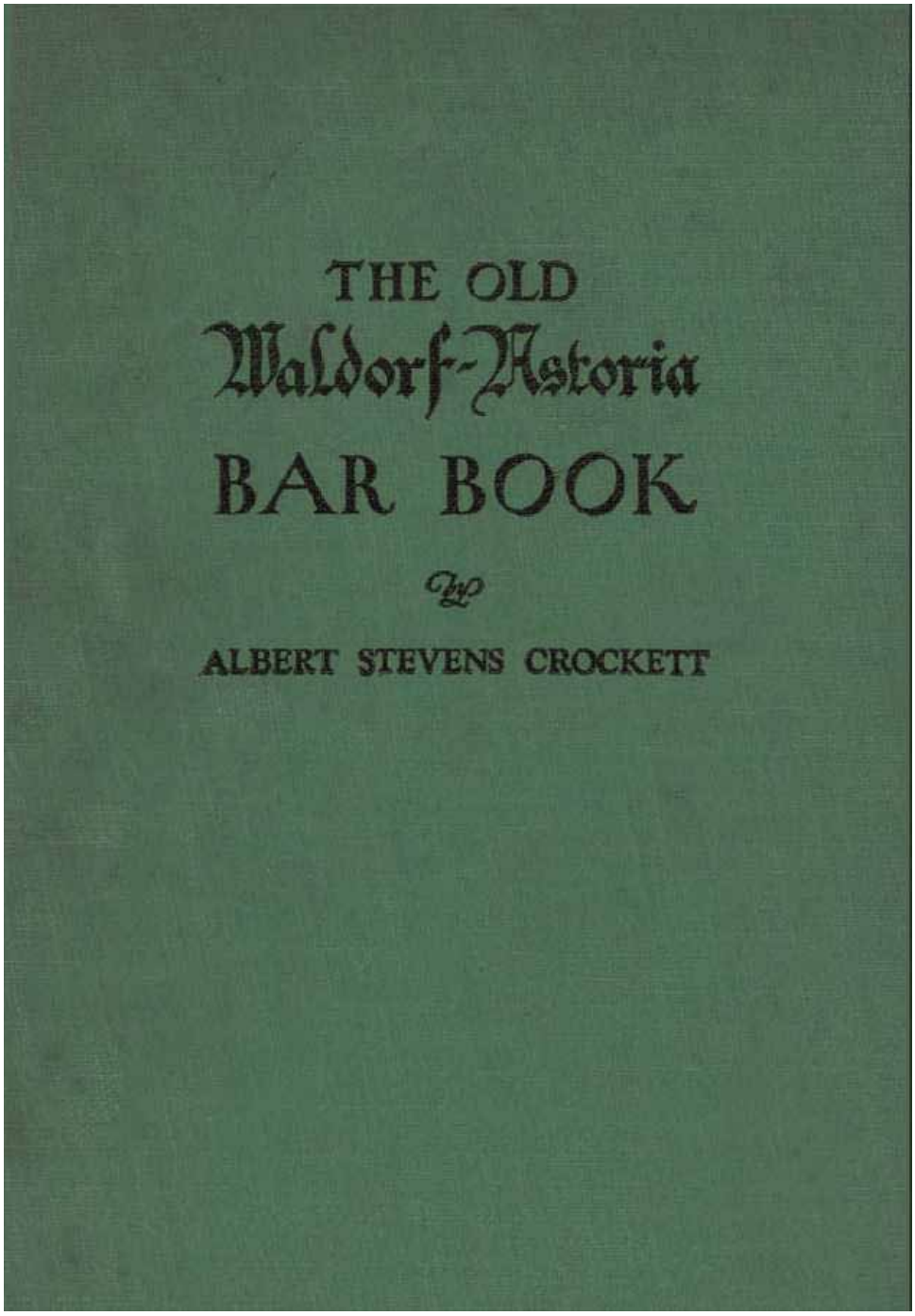
Hoy prepararemos un cóctel

Sea cual sea el origen de la palabra, los combinados existen desde la antigüedad. El primer coctel documentado data del siglo XVI, y algunas de las recetas más clásicas se prepararan desde hace muchísimo tiempo, ejemplo de ello es el coctel “Old fashioned”, un combinado de bourbon que apareció a finales del siglo XVIII. El Old Fashioned es un cóctel a base de whiskey rye (de centeno) o bourbon (de maíz).
El viejo libro del Bar Waldorf-Astoria de 1931 le da el crédito de su invención, o al menos su inspiración, al Coronel James Pepper, propietario del old 1776 whiskey. El coronel era miembro del club donde por primera vez se preparó la mezcla.

RECETA:
4 partes de whisky rye, bourbon, o blended.
1 terrón o una cucharada sopera al ras de azúcar.
2 gotas de amargo (bíteres) de Angostura.
1 golpe de agua o soda.
1 rodaja de naranja.
1 cáscara de limón.

PREPARACIÓN:
Poner el azúcar en el fondo de un vaso bajo, añadir el amargo de Angostura y agua. Mezclar hasta que se disuelva el azúcar. Con este almíbar pintar todo el vaso. Añadir la rodaja de naranja apretándola un poco para soltar algo de jugo. Añadir dos cubitos de hielo, servir el whisky y remover. Terminar con una espiral de limón (opcional) y 1 guinda al maraschino.
Algunos lo prefieren solo con la espiral de limón o sin las cerezas o con un poco de soda al final pero eso es gusto del consumidor.

El viejo libro del Bar Waldorf-Astoria de 1931



El claustro de Santa Maria de Ripoll XII

Capitel de la galeria Nord-occidental del siglo XII con tres sirenas y un aguila, románica, construida bajo los abadiatos de los abades: Pere Ramón, Gausfred y Ramón de Berga

Las sirenas

Aunque su verdadero origen sea algo difuso, pues ya existirían en civilizaciones como la egipcia o la asirio-babilónica, nos atendremos a la mitología griega, pues de ella tomaría el cristianismo su iconografía, y adoptaremos el nombre de sirenas como referencia a la sirena-ave, hijas de Aqueloo –el dios Rio- y de una Musa (Terpsícore, Melpómene o Caliope), de la cual obtienen sus facultades para la música, el canto y el don de su elocuencia, pues eran capaces de relatar hermosas historias.

Eran inicialmente ninfas que acompañaban con sus canciones a Perséfone (la Proserpina romana, hija de Zeus, reina del inframundo y en alguna tradición del Río Infernal); al ser ésta raptada por Hades, se convirtieron en híbridos de mujer y pájaro, como castigo de Demeter -diosa de la Tierra- al no haber impedido el rapto de su hija, aunque hay otras explicaciones como que las alas fueron un atributo concedido por Zeus (o solicitadas por ellas mismas, o la misma Demeter) para perseguir mejor al raptor.

Las harpias

Las descripciones dadas por los autores clásicos, como la de Hesíodo en su Teogonía -hembras voladoras, veloces y de hermosos cabellos- ayudan a confundirlas con las sirenas-ave. Si para los griegos todavía su principal ocupación era robar constantemente la comida de Fineo antes de que éste pudiera comerla, siguiendo instrucciones de Zeus, que quiso castigarle por "chivarse" de los secretos que guardaban los dioses del Olimpo. Ya con Virgilio la cosa se pone "fea": No hay monstruo más aciago que ellas ni peste alguna más cruel o castigo de los dioses que haya nacido de las aguas estigias. Rostros de doncella en cuerpos de ave, nauseabundo el excremento de su vientre, manos que se hacen garras y rasgos siempre pálidos de hambre. Por lo demás, también serían conductoras de almas y raptoras de hombres. Después a su apariencia monstruosa se le unió el ser vistas como difusoras de suciedad y enfermedad, añadiendo a su tradición de agentes del castigo, el ser despiadadas, crueles y violentas. Esta es la versión que más se emplearía en la Edad Media.

Sirenas y harpias, una aproximación diferencial a su representación escultórica.

CODORNICES CON UNAS

RECETA
Ingredientes para 1 codorniz
1 codorniz por persona, salada y empapada con jugo de naranja o de limón con el hígado y la molleja puestos dentro y bien atada.

para cada codorniz:
- 1 cebolla blanca grande
- 2 zanahorias
- 1 blanco de puerro
- 1/2 dl de aceite de oliva
- 2 cucharadas soperas de aguardiente
- sal y pimienta

1 racimo de uva de granos grandes y verdes, pelados. Hay que dejar un puñado entero para cada uno en la nevera
30 g de mantequilla fina
2 cucharadas soperas de miel de flores de montaña
2 rebanadas de pan integral

PREPARACIÓN

Cocción: 5 min + 20-25 min.
Este procedimiento culinario se considera típico de Cataluña (según Martino)
Coloque las codornices en una sola capa en una cazuela untada con aceite. Deje que se doren de ambos lados durante 5 minutos con el recipiente destapado.
Flambear con el aguardiente y añadir las legumbres picadas. Poner agua en la tapadera y dejar cocer durante 15-20 minutos a fuego muy bajo.

Retire las legumbres y haga un puré fino, que mantendrá caliente.
Dentro una sartén, calentar rápidamente los granos de uva pelados con la mantequilla.
Hacer tostadas de pan integral, 2 o 3 por persona. Ponerlas. bien envueltas, en un cestillo. Llévarlo a la mesa.
Poner también en la mesa un pequeño pocillo con mantequilla y otro con miel de flores de montaña.
Al momento de servir, retirar las codornices de la cazuela y ponerlas en medio de la bandeja caliente. Verter alrededor el puré caliente y los granos de uva con su jugo.
Servir al mismo tiempo unos puñados de uva frescas en una copa de cristal con hielo. Debe ponerse una copita al lado de cada plato: así. cada uno puede hacer su mezcla: la codorniz con su aderezo caliente y tostadas de pan calientes con mantequilla y miel. Se come todo picando unos granos de uva helado.

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

Otra manera de casar las codornices con las uvas pasaría por escabechar las codornices y hacer una ensalada con escarola, zanahoria rallada, puerro cortado jardinera y tomates en daditos muy pequeños, mezclándolo con uva y piñones.

El claustro de Santa Maria de Ripoll XIII

Imposta de la galería Sur-Oriental del segundo piso, primera mitad del siglo XV, del taller de Tortosa, construida bajo los abadiatos de Ramon Descatllar y Palasol (1387-1408), Marc de Vilalba (1408-1409), Berenguer de Rajadell y de Boixadors (1409-1410) y Dalmau de Castellano y Despon (1410-1439).

Páginas miniadas del libro de los Reyes, escrita en hebreo en escritura semi-cursiva sefardí. Adjudicadas a Jacob ben Joseph de Ripoll, último cuarto del siglo XIV, 1384, 1375 a 1399 proveniente de Solsona. Actualmente depositadas en la British Library Kings Collection. UK.

El Tanaj (también escrito Tanakh, Tanach o Tenaka), la Biblia hebrea, es el conjunto de veinticuatro libros canónicos dentro del judaísmo. Se divide en tres grandes partes: la Torá (Ley), los Nevi'im (Profetas) y los Ketuvim (Escritos). El libro de los reyes (melajim), es uno de los libros integrantes de Nevi'im o los Profetas.

ALMODROTE DE BERENJENAS

Las recetas de almodrote ya se encuentran en el libro de Sent Soví (siglo 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*.

INGREDIENTES:

2 berenjenas
2 cebollas grandes
200 grs de queso de cabra
Una oblea de pan ácimo, o miga de pan de pan candeal
aceite, sal, limón y comino

Este plato se debe hacer en la parrilla o dentro de las brasas pero siempre con fuego de leña para que se ahumen un poco las berenjenas. Deben hacerse lentamente hasta que queden bien blanditas. Se pelan y se cortan en tiras.
Se hace lo mismo con las cebollas y se ponen conjuntamente en un recipiente de barro.
Se añade el pan ácimo y el queso desmigado, se aliña con aceite de oliva crudo, sal, limón y comino.
La receta nos recuerda mucho, a parte del uso del queso, a la actual "escalivada".
Es muy típico servirlo en la fiesta de Pesaj.

El libro de Sent Soví

El claustro de Santa Maria de Ripoll XIV

Imposta de la galeria Sud-Oriental del segundo piso, primera mitad del segle XV, del taller de Tortosa, construida bajo los abadiatos 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).

SENTENCIA DE UN PROCESO DE BRUJERÍA EN RIPOLL DURANTE EL SIGLO XIV

Josep Ribas Solà
(….)
El segundo elemento es el orinal que utiliza Berenguera, con la ayuda de una mujer judía, en el hechizo de visualización de Francisco Dacs. En cuanto a la mujer judía, es poco probable que se trate de Elisenda de Coma, ya que, si éste fuera su origen, el redactor del texto lo habría mencionado claramente. Seguramente, la mujer judía es otra persona que no es encausada en este juicio. Este hecho es significativo, porque documenta una persona de este colectivo dependiente de la monarquía en Ripoll en el siglo XIV.
(…..)
Descargar PDF

LOS JUDÍOS EN LAS TIERRAS CATALANAS HASTA EL 1492
Andreu Lascorz
…..
Había comunidades judías en Perpinyà, Colliure, Peralada, Villefranche de Conflent, Figueres, Besalú, Ripoll, Camprodon, Pals, Girona, Torroella de Montgrí, Castelló d'Empúries, Puigcerdà, la Seu de 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, San Mateo, Castellón de la Plana, Figueroles, Onda, Villarreal, Burriana, Segorbe, Sagunto, Valencia, Llíria, Alzira, Xàtiva, Vallés, Gandía, Denia, Albaida, Llutxent, Bocairent, Alcoy, Cocentaina, Alicante, Elche, Orihuela, Mahón, Inca, Palma … Y en lugares tan ligados a nuestra historia como Montpellier o Monzón.
….
El siglo XIII se convirtió en la edad de oro para los judíos catalanes, que llegaron a representar entre 2 y el 4% del total de la población.

Descargar PDF

Notas de Sr. D. Tomás Raguer sobre el libro de Carles Rahola "Los judíos en Cataluña", fragmento del capítulo VII Emplazamiento de la judería de Girona:
"La judería gerundense merece, por su importancia y renombre capítulo aparte.
Parece que la primera noticia que se conoce era un documento del año 983, que se conservaría en el archivo de Ripoll, del cual se infería que el conde beneficiario de Besalú había adquirido a los judíos el alodio llamado judaiquer, del condado de Besalú y establecido dichos hebreos en Gerona ".

Arxiu Comarcal del Ripollès

UNA VERSIÓN DEL ALMODROTE (MORETUM) DE BERENJENAS PROCEDENTE DE UN RECETARIO MARROQUÍ

INGREDIENTES:
Ingredientes:
Berenjenas
Una cebolla
Ajos
Un huevo cocido
Cilantro y menta fresca
Aceite de oliva, sal y pimienta
Queso de cabra semicurado

Empezaremos asando la berenjena, previamente, habremos reservado un cilindro de la misma, vaciamos y también asamos. Hacemos el almodrote, machacando en el mortero un par de ajos, el huevo picado, la menta y el cilantro, ligamos con el aceite, como si hiciésemos una mayonesa, añadimos el queso previamente rallado.
Una vez asadas las berenjenas, picamos a cuchillo sin pelar, mezclamos con la salsa del almodrote,
salpimentamos, rellenamos el cilindro que habíamos reservado de la berenjena, cubrimos con queso rallado y gratinamos. Acompañamos con unas aceitunas negras y unas tortas de pan ácimo.
El pan ácimo, es el pan más antiguo que se conoce y el más consumido por la humanidad.
No es más que un pan sin levadura y sin fermentación. Es el pan por excelencia de la cocina judía. También conocido como Matzá y es elaborado única y exclusivamente, con harina integral y agua, de forma redonda o cuadrada. Presente imperiosamente en el Pésaj (Pascua judía).

Según los estatutos que Dios mandó a Israel, al poseer la tierra prometida, estaba el celebrar la festividad de los panes sin levadura. Esta festividad, que es de siete días, empezando el día 15 del primer mes de Israel, justo después de celebrar la Pascua, en la que el plato principal era comer el cordero, con pan ácimo y ensaladas amargas.
Para elaborar el Matzá, solo se pueden utilizar los granos de trigo, cebada, espelta, centeno y avena y no pueden haber sido utilizados en cualquier otra receta durante la Pascua.

Almodrote (moretum) de berenjenas

El claustro de Santa Maria de Ripoll XV

Capitel de la galería sudoriental, siglo XIV. Obrada por el taller de Jordi María bajo la abadiato del abad Ramon Descatllar y de Palasol (enero 1387 – 09 1408)

Notas de Sr. D. Tomás Raguer sobre el libro de Carles Rahola “Los judíos en Cataluña”, fragmento del capítulo VII Emplazamiento de la judería de Girona:
“La judería gerundense merece, por su importancia y renombre capítulo aparte.
Parece que la primera noticia que se conoce era un documento del año 983, que se conservaría en el archivo de Ripoll, del cual se infería que el conde beneficiario de Besalú había adquirido a los judíos el alodio llamado judaiquer, del condado de Besalú y establecido dichos hebreos en Gerona “.

Cementerio de los judíos

Foso de los judíos = campo de los judíos
Notas S. Tomás Raguer

Ninguna noticia he podido encontrar de los judíos de esta villa sino esta. A principios de siglo XVII (la primera vez que lo encuentro) era un campo cultivado pero con el nombre de cementerio de los judíos, que denota su origen, perdurando hasta ahora.
La primera noticia la he encontrado en un llebador de San Pedro (C-7 pag 9) "19 (marzo) hace Rafael de .. cerrajero de la presente ciudad por un campo que tiene cerca del puente de la madera a mano izquierda yendo hacia Ribes lo cual campo le fue dado en dote y se dice el cementerio de los judío veinte y cinco sueldos es cierto que los paga Antich Mourell tejedor.
Por los años de 1648 a 58 este campo era propiedad del notario Francesch Companyó como se ve en pleito a la comunidad de St. Pedro, por cuestión de un censal (letra T N78 plech III- ASP) y el campo está muy bien limitado. "Una pieza de tierra detenida de tres jornales poco más o menos llamada el campo de los judíos situada en la parroquia de Ripoll sobre el puente de la madera y Canal del Corral que tiene frente de las dos partes con el dicho canal de otro parte con tierras del camino Real y de otro parte con tierras del mas Surribes "En la fecha del pleito 1673 era propiedad de Sebastián Molinou zapatero (mismo T 78 y r. 138).
En un pleito de 1755 entre cabiscol del monasterio y algunos agricultores por cuestión del diezmo del maíz consta el terreno adonde tenía dicho a diezmar del cabiscol que el dicho terreno lo tenia situado a sol naciente con el torrente "vulgarmente nombrado del Puente de la madera alias de los Xacons ".
En el inventario de los bienes de la farmacia Rager y Dou de Pellicer hecho por su hijo en Peix Pellicer y Pagés 1873 (me facilitada copia auténtica fracisco Graells) consta el martinete del Sant y dice ser en "el termino de esta villa y pago llamado La Cruz de Corral con un huerto y demás tierras cultivadas y yermas anexas, conocidas las primeras con el número de Campo o Foso de los judíos ".

Arxiu Comarcal del Ripollès

LETUARIO DE MEMBRILLO
La planta del membrillo procede de Oriente Medio, crece sin problemas en el clima mediterráneo y su fruto es una excelente fuente de vitaminas, fibra y minerales pero, ya que su ingesta va acompañada de mucho de azúcar, hay que tomarla con moderación. Combina muy bien con queso y frutos secos.
En la gastronomía sefardí, el membrillo o bimbrio es muy popular, y se cree que fue incorporado a la tradición por la influencia árabe.

INGREDIENTS:
1 kg de membrillos
· 800 grs. azúcar
· 10 clavos comestibles
· 5 ramitas de canela
· Agua

PREPARACIÓN - ELABORACIÓN:
Lavar y secar los membrillos. Pelarlos y cortar en gajos. Poner parte de las pieles en una gasa y hacer un atillo.
En una cacerola colocar los gajos de membrillo y el atillo. Cubrir con

agua a ras de los gajos. Agregar el azúcar, los clavos y la canela en rama. Tapar y cocer a fuego moderado. Cuando estén tiernos, destapar y cocer a fuego muy lento hasta que se espese el almíbar y tome un color vino.

Memoria de Sefarad

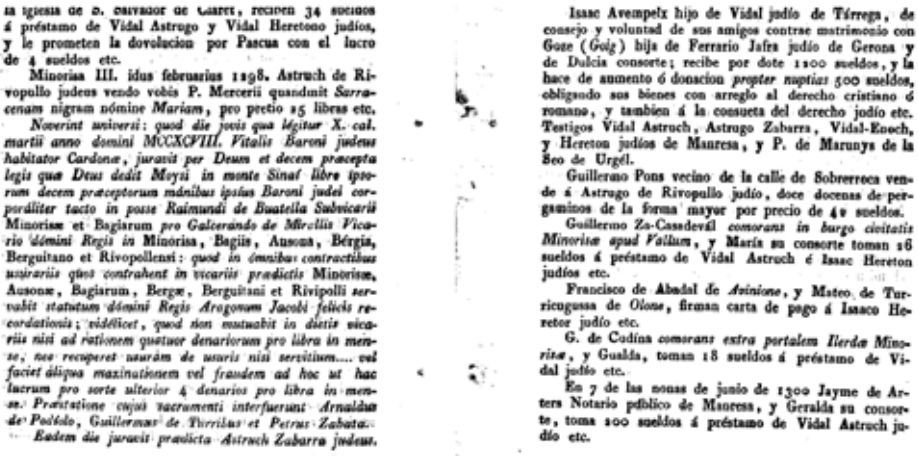
El claustro de Santa Maria de Ripoll XVI

Capitel de la galería sudoriental, siglo XIV. Obrada por el taller de Jordi María bajo la abadiato del abad Ramon Descatllar y de Palasol (enero 1387 – 09 1408)

En la ciudad de Manresa se documentó el primer judío hacia el año 1274. De hecho es durante la segunda mitad del siglo XIII, cuando los judíos, dedos “catalanes”, aparecen en la documentación y por lo tanto podemos afirmar con rigor histórico la su presencia real en nuestro país. Por ejemplo en Vilafranca del Penedès y Tarragona la presencia de judíos comienza en 1257; en Puigcerdà, en 1260; Cervera y Montblanc, en 1261; en Balaguer, en 1263; en Vic, en 1266; en Santa Coloma de Queralt, en 1272 y en Camprodon y Agramunt el 1273. La aljama de la ciudad de Manresa -según el historiador Albert Benet- se formó por la inmigración de judíos de otras comunidades de Cataluña, y se ha documentado que vinieron de Barcelona, Berga, Cardona, Granollers, Vic, Ripoll, Villafranca, Camprodon, Besalú o incluso de Montpellier, que en aquellos años formaba parte del patrimonio condal del rey Jaume I.

La gran suerte que tenemos los historiadores manresanos es la disposición de los llamados Libros de los Judíos. Son 18 libros en total, que forman parte del fondo notarial conservado en el Archivo histórico de la ciudad de Manresa. Las escrituras están fechadas entre el periodo 1294 y 1391 y fueron autorizadas por el notario Jaume de Artés. La ciudad de Manresa, como muchas ciudades y villas medievales, tuvo dentro los muros de su ciudad una comunidad judía, centrada en el callejón llamado aún hoy Bajada de los Judíos, que se encuentra justo al lado derecho de la Casa de la Villa y llega hasta la calle Na Bastardes. Destaca el Liber secretariorum aliame Judeorum Minorise, los dos únicos ejemplares de este género de liber iudeorum conservados en Cataluña, el más extenso. Contiene un registro de documentos en general relacionados con la fiscalidad de la aljama de Manresa, validados entre 1342 y 1353. El Archivo Comarcal del Bages de Manresa, dispone de una de las series de libri iudeorum más completas de Cataluña, junto con las de Castelló d'Empúries, Vic y Besalú. El primero de estos volúmenes arranca en 1294 y el último termina cerca de cien años después, en 1392, un año después de los terribles pogroms (ataques a los callos) que sufrieron diferentes villas de nuestro país.

JUEUS A MANRESA – JOAQUIM SARRET I ARBÓS



la iglesia de S. Salvador de Sarret, 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 quæ 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 Sinaï libro ipsorum decem præceptorum manibus ipsius Baroni judei corporaliter tacto in posse Raimundi de Buatella Subvicarii Minorisæ et Bagiarum *pro Galcerando de Miralliis Vicario dómini Regis in* Minorisa, Bagiis, Ausona, Bérgia, Berguitano et Rivopollensi: *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; videlicet, 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 mazinationem vel fraudem ad hoc ut hac lucrum pro sorte ulterior 4 denarios pro libra in mense. Præstatione cujus sacramenti interfuerunt Arnaldus de Podólo, Guillermus de Turribus et Petrus Zabata.*

Eudem die juravit prædicta Astruch Zabarra judeus.

Isaac Avempelx hijo de Vidal judío de Tárrega, 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 40 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 *Avinione*, y Mateo de Turricugusa 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.

Acuerdos fiscales de prestadores judios forasteros en el Liber secretariorum aliame judeorum Minorise (Manresa, 1343-1346)

BIZCOHO DE NUECES

INGREDIENTES:
7 huevos
· 250 grs. de nueces
· 50 grs. de fécula de patata
· 175 grs. de azúcar
· 1 cucharadita de canela molida
· Unas gotas de vainilla

PREPARACIÓN - ELABORACIÓN:
Batir las yemas con el azúcar.
Agregar las nueces molidas y la fécula de patata.
Batir las claras a punto de nieve con tres cucharadas de azúcar e incorporarlas suavemente a la mezcla.
Engrasar un molde, echar la masa y hornear a 170º

El claustro de Santa Maria de Ripoll XVII

Imposta de la galería Sur-Oriental segundo piso, primera mitad del siglo XV, del taller de Tortosa, construida bajo los abadiatos de Ramon Descatllar y Palasol (1387-1408), Marc de Vilalba (1408-1409), Berenguer de Rajadell y de Boixadors (1409-1410) y Dalmau de Castellano y Despon (1410-1439).

Predominio de los monasterios sobre villas y ciudades.

No cabe la menor duda de que el marco monástico continúa siendo en el siglo XI, y en menor medida en el siglo XII, el más favorable al desarrollo de la cultura y del arte. La espiritualidad mística, el arte románico se recrean en los conventos. Cluny y la gran iglesia del abad Hugo (1049-1109) simbolizan esta preeminencia monástica en el alba de los nuevos tiempos. El Cister, sus hijas y sus nietas, la iban a continuar, aunque con otros medios.
Pero la translatio cultural que hace que la primacía de los monasterios pase a las ciudades se manifiesta claramente en dos ámbitos principales: la enseñanza y la arquitectura.
En el transcurso del siglo XII las escuelas urbanas se adelantan de forma decisiva a las escuelas monásticas. Los nuevos centros escolares, salidos de las escuelas episcopales, se independizan de ellas en lo referente al reclutamiento de sus maestros y de sus alumnos y en lo que atañe a sus programas y a sus métodos.

La civilización del Occidente Medieval. Le Goff

Desde el siglo XII-XIII, cambió su situación. Aunque siguió siendo un centro de intenso comercio, en este momento pasó a ser especialmente un centro de producción de bienes, de ideas y de modelos culturales y materiales. Las ciudades tomaron la iniciativa en todo.

Los que mejor entendieron esa fuerza impulsora de las ciudades del siglo XIII fueron los superiores de las nuevas órdenes mendicantes – franciscanos, agustinos y carmelitas – que se enraizaron en el centro de las ciudades. En la ciudad predicar era cuantitativamente más provechoso (había más gente), y cualitativamente más necesario (la moral era más laxa). Además, a través de las ciudades la predicación influiría sobre el campo (ciudad como productora de modelos culturales que se exportan hacia el campo).

Le Goff – La ciudatd como agente de civilización (1200-1500)

La Jurisdicción Civil del abad del monasterio de Santa María de Ripoll era muy discutida y disputada por buena parte de ripolleses. Los abades a partir del siglo XIII se encontraron a menudo obligados a defender sus prerrogativas civiles. Los hombres de Ripoll aprovechaban cualquier evento que les hiciera posible conseguir la deseada constitución de consulado o municipio. Fue una aspiración mantenida apasionadamente en el transcurso de seis centurias. Fue alcanzada varias veces, pero, esporádicamente y en general de poca duración.
…..
El primer intento fue el 4 de diciembre de 1295
En esta fecha los ripolleses intentaron por primera vez la constitución de consulado. Fracasaron rápidamente. Parte de los hombres reunidos en la capilla de Sant Eudald se sublevaron, pero, no consiguieron sus aspiraciones, y fueron castigados.

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.

POLLO ASADO CON HIGOS:

Aquí traemos una receta medieval con pollo que aún se mantiene en vigencia, es el pollo asado con higos, y para esto lo haremos de la siguiente manera

INGREDIENTS:
Dos cebollas
Un pollo entero
Azúcar moreno
Pimienta
Sal
Romero
15 higos maduros

Se hace una salmuera tomando 300 grs de sal y 3 litros de agua y se revuelve, se sumerge el pollo entero en esta salmuera hasta el otro día y comenzamos la preparación. Esto lo dejara tierno y sabroso. Se rellena el pollo con los higos, trozos de cebolla y romero, se coloca en una bandeja y se rodea con higos y cebolla en trozos, se le coloca pimienta espolvoreada y azucar moreno, se lleva el pollo al horno y se hornea unos 50 min a 200° hasta que este quede bien cocido y dorado, lo podemos ir rociando con su propio jugo en ocasiones, se saca y se sirve en presas con los higos ya asados.

El claustro de Santa Maria de Ripoll XVIII

Imposta de la galeria Sud-Oriental del segundo piso, primera mitad del segle XV, del taller de Tortosa, construida bajo los abadiatos 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 gallo de Santa Caterina

La lucha antifeudal de los habitantes de Ripoll

A partir de esta descripción sumaria de los derechos que gozaba el monasterio, podemos deducir perfectamente la dureza del régimen señorial impuesto a Ripoll, y la indefensión a que eran sometidos sus habitantes desde el mismo momento de la fundación de la villa. No es de extrañar, pues, que los indicios de conflictividad generados por este dominio abusivo sean numerosos a lo largo de los siglos. El primer testimonio conocido sobre las disensiones entre el abad y los habitantes de Ripoll se remonta al año 1266, en que los vecinos incoar un pleito contra la jurisdicción que ejercía el abate sobre la población. A finales siglo XIII rebrota nuevamente el conflicto entre la población y el monasterio, y en este caso se obtuvo por primera vez la constitución de un municipio consular, aunque su funcionamiento debió ser muy efímero, ya que en 1297 fue concertada una transacción entre el abad y los habitantes, por lo que estos renunciaban – podemos suponer que bajo coacciones diversas- la elección de cónsules. A pesar de que las noticias sobre estos eventos sean escasas las repercusiones en la población debieron ser importantes, ya que su recuerdo perdura en el tiempo en forma de una celebración tradicional, conocida como la

fiesta del Gallo de Santa Caterina. En su transcurso, y durante siglos, el pueblo mataba un gallo a palos, siendo el gallo el símbolo abacial (derivado de la etimología popular de Rivi-pullo), y con esta matanza se representaba la lucha contra la opresión del monasterio sobre la población. Un ceremonial de características similares fue ejecutado igualmente en el caso de Olot en 1400 para simbolizar también la liberación de la ciudad del dominio del abad de Ripoll, por privilegio de Martín el Humano. En este caso se construyeron dos castillos de madera alusivos a la jurisdicción del abad, que fueron derribados solemnemente a hachazos en presencia del procurador real y de los habitantes de la población.

" Aproximación al estudio del domini baronal del Monasterio de Ripoll (1266-1719) por Josep M. Torras i Ribé" dentro del Primer Congreso de Historia Moderna de Catalunya 1984

SOPA DE POLLO Y CANELA:

Para esta otra receta medieval vamos a necesitar lo siguiente:
Ingredientes:
Cuatro muslos de pollo
Jengibre
Clavos de olor
Vino tinto
Pimienta
Canela en rama
Sal
Almendras peladas
Grasa de cerdo

Primero tomamos una cacerola con agua, le ponemos los muslos de pollo y el vino tinto, se condimenta con sal y pimienta, y lo hervimos durante 45 min, luego retiramos el pollo y se guarda todo. Cogemos otra cacerola y la calentamos con la grasa de cerdo, hasta que se derrita por completo, luego vamos a tomar los muslos de pollo y los freímos en la grasa de cerdo hasta que se doren completamente, agregamos dos tazas del caldo que hicimos en primera instancia, colocamos ramas de canela, jengibre y clavos de olor al gusto, molemos las almendras en un mortero y se coloca, se deja hervir y que espese y a disfrutar esta sopa de pollo con canela.

Recetas medievales

El claustro de Santa Maria de Ripoll XIX

Imposta de la galeria Sud-Oriental del segundo piso, primera mitad del segle XV, del taller de Tortosa, construida bajo los abadiatos 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).

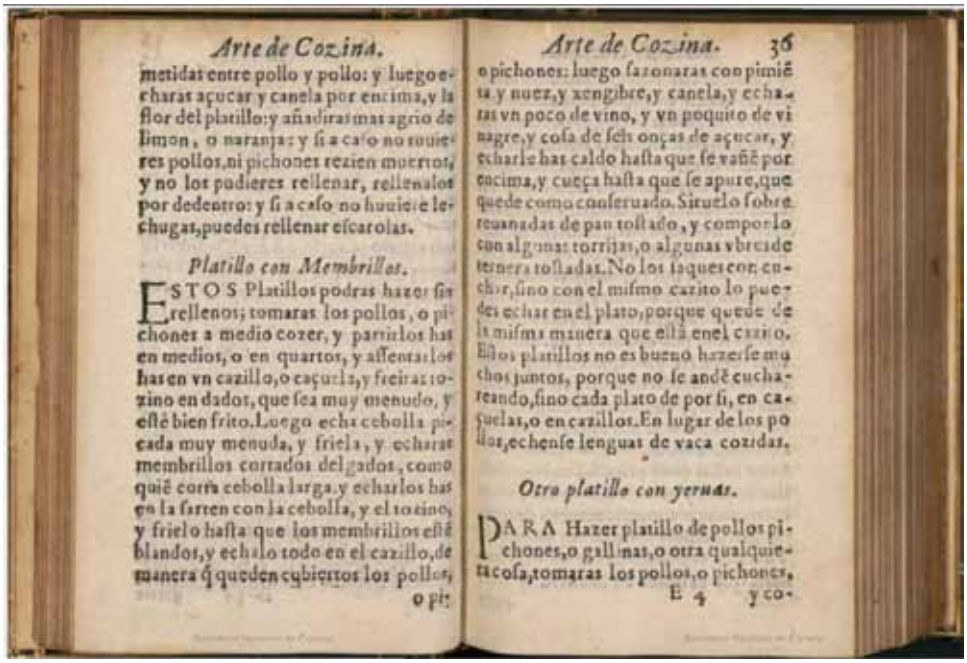
La lucha antifeudal de los habitantes de Ripoll II

La etapa de convulsiones que removióla sociedad catalana a partir de mediados del siglo XIV tuvo también un reflejo puntual en la villa de Ripoll, en forma de protestas repetidas contra el dominio del monasterio. Concretamente, el 1353 los habitantes reivindicaron nuevamente la creación de un municipio consular, y como consecuencia de los avatares del conflicto una veintena de vecinos cabezas de familia tuvieron que huir de la ciudad y refugiarse en Vic. La protesta se repitió a finales de siglo, y en 1387 los vecinos consiguieron por segunda vez la constitución de un municipio consular al margen del control monacal, en este caso por concesión del papa de Aviñón Clemente VII, iniciador del Cisma de Occidente y considerado como “antipapa”. La vigencia de este municipio consular fue también efímera, entre el 19 de octubre de 1387 y el 12 de junio de 1388, ya que en esa fecha el abad de Ripoll obtuvo la ratificación plena de su jurisdicción sobre la villa por privilegio de Juan I en 1389. De esta época datan también reivindicaciones antibaronals de los vecinos de Olot, el otro gran centro urbano sometido a la jurisdicción del monasterio de Ripoll, para obtener municipio consular, cuya constitución fue concedida por privilegio del rey Martín el Humano el 15 de marzo del año 1400. En el año 1560 se produjo un nuevo pleito de los vecinos contra el monasterio para obtener la constitución de un municipio consular, pretensión que fue nuevamente denegada por sentencia de la Real audiencia.
En los primeros decenios del siglo XVII las disensiones entre los habitantes y el monasterio entraron en una fase de fuerte conflictividad, con la ejecución de acciones de intimidación y de represalia por parte

del abad contra sus detractores en la población. Concretamente abundan los testimonios sobre los actos delictivos ejecutados por el abad Francesc de Pons contra los líderes de las reivindicaciones de los vecinos, y en estas actuaciones podemos advertir un trasfondo del clima de violencia y de inseguridad que ocasionaba en aquellas tierras la actividad de las cuadrillas de bandoleros. En este contexto el abad Francesc de Pons fue acusado de haber hecho asesinar a Vicens Vazia, notario, y Lluís Villalonga, así como de haber ordenado la ejecución de represalias contra Francesc Laguna, al que fueron arrancados los árboles frutales de sus propiedades, y la voz popular, de la que se hacía eco la acusación, señalaba "que el dicho abad era fautor de bandoleros. Este conjunto de extralimitaciones y violencias atribuidas al abad llevaron 165 vecinos a incoar un pleito para que fuera secuestrada la jurisdicción del monasterio, y la villa de Ripoll fue incorporada al dominio real, privilegio que ya había sido obtenido anteriormente de manos de Alfonso el Magnánimo en 1440. En el memorial redactado por los
vecinos se hace una descripción pormenorizada del clima de coacción y de amedrentamiento a que estaba sometida la ciudad, y se insiste en la connivencia del abad con las partidas de bandoleros, especialmente con el grupo de Perot Rocaguinarda, los cuales se habían convertido en una especie de milicia particular al servicio del monasterio y contra las reivindicaciones de los habitantes.

" 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, cozinero 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 quié 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. Sirvelo sobre revanadas de pan tostado, y componlo con algunas torrijas, o algunas vbres de ternera tostadas. No los saques con cuchar, sino con el mismo cazito lo puedes echar en el plato, porque quede de la misma manera que està en el cazito. Estos platillos no es bueno hazerse muchos juntos, porque no se andẽ cuchareando, sino cada plato de por si, en caçuelas, o en cazillos. En lugar de los pollos, echenle 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" 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 un 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 quié corta cebolla larga, y echarlos has en la sarten con la cebolla, y el tozino y frielo hasta que los membrillos este blandos, y echalo todo en el cazillo, de manera q queden cubiertos los pollos, o pichones; luego sazonaras con pimiéta y nuez, y xengibre, y canela, y echaras un poco de vino, y un poquito de vinagre, y cosa de seis onças de açucar, y echarle has caldo hasta que se vañe por encima, y cueça hasta que se apure, que quede como conseruado. Sirvelo sobre revanadas de pan tostado, y componlo con algunas torrijas, o algunas ubres de ternera tostadas. No los saques con cuchar, sino con el mismo cazito lo puedes echar en el plato, porque quede de la misma manera que està en el cazito. Estos platillos no es bueno hazerse muchos juntos, porque no se andé cuchareando, sino cada plato de por si, en caçuelas, o en cazillos. En lugar de los pollos, echenle lenguas de vaca cocidas.

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

El claustro de Santa Maria de Ripoll XX

Imposta de la galeria Sud-Oriental del segundo piso, primera mitad del sigle XV, del taller de Tortosa, construida bajo los abadiatos 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).

Bajo el nombre de “nyerros” y “cadells”, llegado el caso, podían esconderse, auténticos antagonismos sociales. Así sucedió al menos en Ripoll en 1610, cuando el secular conflicto entre la villa y el monasterio en torno a la creación de un consejo municipal independiente de la autoridad abacial tomó el nombre y la forma de una bandosidad entre “nyerros” y “cadells” ; quizás simplemente porque el abad , entonces Francisco de Pons, era un reputado cabecilla nyerro, que se hizo ayudar, además, por los bandoleros de la facción vigatana: los Vilademany y Vila Savassona.

No es extraño, pues, que los lugareños se hayan hecho secundar, a su vez, por los efectivos de la cuadrilla contraria de los hermanos Trucafort.

Episodios similares han sido aducidos, a veces, con el fin de probar que los “cadells” fueron un bando antifeudal o popular. Pero esta sería una connotación meramente accidental y puntual, que no se puede extrapolar ni siquiera en un ámbito geográfico reducido. Los “cadells” de Vic, a los ojos del arrabal de la ciudad, no habrían sido un bando menos feudal o más popular que los “nyerros”. Digamos, pues, que ambos bandos pudieran tomar, según los casos, una coloración diferente y no necesariamente inalterable en el transcurso del tiempo. En la Cataluña del siglo XVII “nyerros” y “cadells” se convirtieron en realidad, en las identidades convencionales de una serie de conflictos particulares de naturaleza a veces muy diversa. Igual, más o menos, que otras bandosidades coetáneas de otras latitudes, sean los güelfos y gibelinos de las ciudades italianas medievales, sean los Canamunts y Canavalls de la Mallorca del Seiscientos.

Les lluites de nyerros i cadells a la Catalunya del segle XVII (1590 -1640) : un assaig d’interpretació. Xavier Torres i Sans

En el transcurso de las hostilidades, algunos bandoleros seguidores de una u otra facción, ganaron una celebridad legendaria, como Rocaguinarda, Trucafort o Serrallonga. Sin embargo, las luchas de facción arrastraron cabecillas y seguidores de toda condición: señores feudales, como Carlos de Vilademany o el barón de Savassona, y caballeros de menos vuelo, como los Domènec y Paratge de Bellfort, fueron sus instigadores en el traspaso del siglo XVI; ciudadanos honrados, hombres de leyes y otros prohombres urbanos, al igual que un buen número de campesinos acomodados o menestrales fueron, a menudo, sus seguidores más significados.

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.

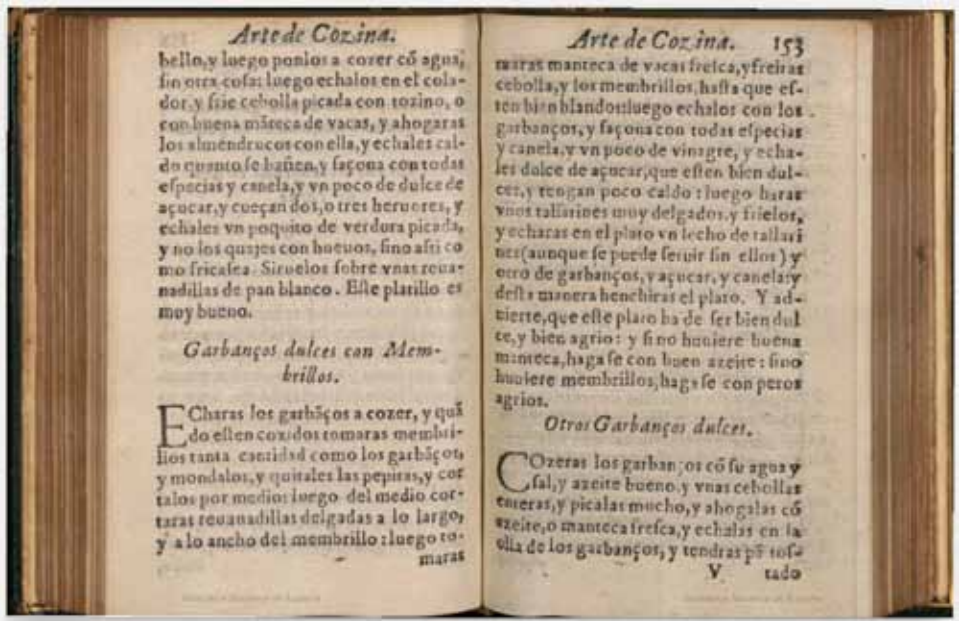
Característiques del bandolerisme a Catalunya entre 1580 i 1640. Judit Caballeria i Casals

Coblas de Trucafort y Tallaferro

Pero si la situación era dramática a finales del siglo XVI, peor fue el primer tercio del XVII. Y no fue tanto por los bandoleros como Perot Rocaguinarda, Trucafort, Tallaferro o los hermanos Margarit, o al canto del cisne de Joan Sala Ferrer, alias Serrallonga, todos explosivos; más lo fue por la violencia ejercida en la represión por parte de virreyes como Almazán, Alburquerque y Alcalá por citar los más conocidos, incluso a nivel de hispanistas tan importantes como Elliott.
… la composición de las cuadrillas era muy elocuente. Porque dos de cada tres bandoleros eran campesinos o hijos de campesinos de diversa categoría, ya fueran algunos caballeros de masias acomodadas – Perot Rocaguinarda-, de solariegas venidas a menos – Joan Sala Serrallonga- o de caseros pobres y endeudados – los hermanos Trucafort.
Pero tal perfil no acaba aquí, ya que una cuarta parte de los efectivos de los grupos eran o habían sido gente de oficio, menestrales. En una palabra, para Xavier Torres, la mayoría de los bandoleros no dejaban de tener unas características bien populares, más avenidas – con los matices que haga falta- a hombres no precisamente acomodados y ricos. Obviamente, los matices se deben tener en cuenta, pero hoy por hoy no hay nada que pueda rechazar la idea de que una gran parte del bandolerismo popular no se desdice de la expresión de Reglà.

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

GARBANZOS DULCES CON MEMBRILLOS:


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 heruores, y echales vn poquito de verdura picada, y no los quajes con huevos, sino assi como fricalea. Sirvelos sobre vnas revanadillas de pan blanco. Este platillo es muy bueno.

Garbanços dulces con Membrillos.

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

Arte de Cozina. 153

tomaras 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 fielos, 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 huuiere buena manteca, haga se con buen azeite: si no huuiere 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 por sosegado

Y

Echaras los garbàços a cozer, y quádo esten cozidos tomaras membrillos tanta cantidad como los garbáços, y mondalos, y quitales las pepitas, y cortalos por medio: luego del medio cortaras revanadillas deslgadas a lo largo y a lo ancho del membrillo: luego tomaras manteca de vacas fresca, y freiras cebolla, y los membrillos hasta que esten bien blandos. Luego echalos con los garbanços, y sazona con todas las especies y canela, y un pocode vinagre, y echales dulde de açucar

que esten bien dulces, y tengan poco caldo: luego haras unos tallarines muy delgados, y frielos, y echaras en el plato un lecho de tallarines (aunque se puede servir 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 sino huviere buena manteca, hagase con buen azeite: sino hubiere membrillo, hagase con peros agrios.

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

El claustro de Santa Maria de Ripoll XXI

Imposta de la galeria Sud-Oriental del segundo piso, primera mitad del sigle XV, del taller de Tortosa, construida bajo los abadiatos 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).

Don Quijote y 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 claustro de Santa Maria de Ripoll XXII

Imposta de la galeria Sud-Oriental del segundo piso, primera mitad del sigle XV, del taller de Tortosa, construida bajo los abadiatos 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).

Don Quijote 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;….

Encuentro

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?

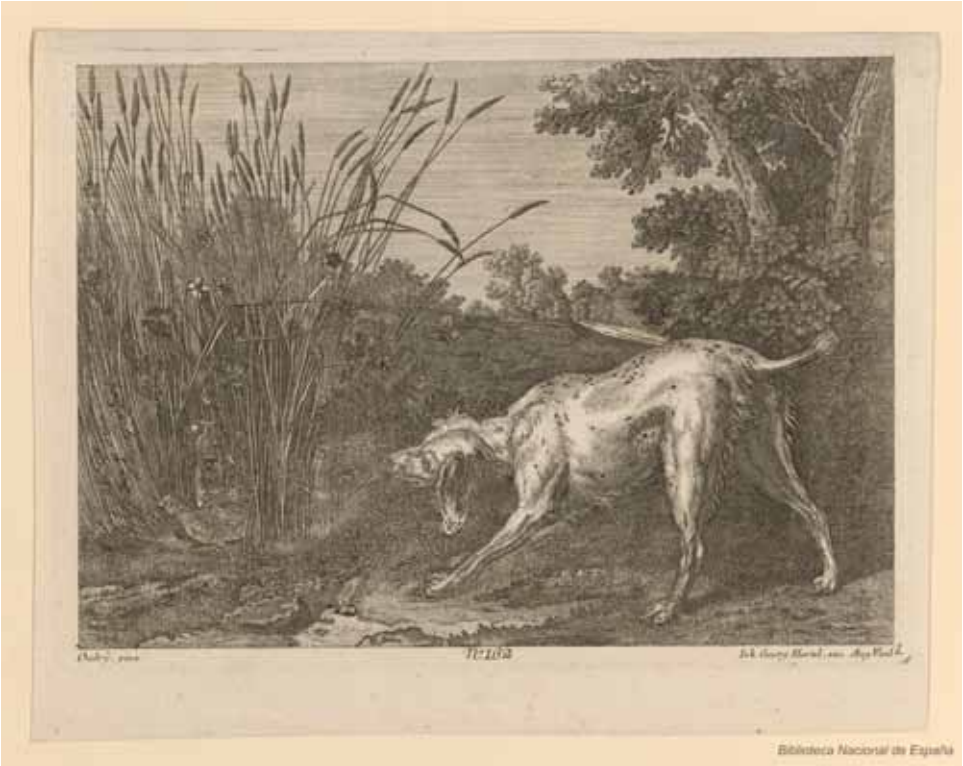
–No, sino de los que buscamos –respondió el escudero.

–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

JUDIAS BLANCAS CON PERDIZ:

INGREDIENTES para a 4 personas:

Judías blancas 3/4 de kilo
1 perdiz y aceite de oliva
1 cabeza de ajos
Unas ramas de romero y tomillo
2 hojas de laurel y sal

Si se dispone de una olla de barro para la elaboración de las judías el sabor será inigualable y más propio
de la época, ya que el fuego de leña, complemento ideal para este plato es difícil de conseguir hoy en día, se colocan en ella las judías que habremos dejado en remojo la noche antes cubiertas de agua fría hasta que den el primer hervor; asustarlas con agua fría de vez en cuando para que no se deshagan.
La perdiz, el romero, el tomillo, estos dos últimos en una red de cocina para evitar que se dispersen en el guiso, el laurel y los ajos se añaden a un tiempo y se mantiene a fuego lento.
Para un buen resultado retirar la espuma cada 10 ó 15 minutos. Antes de echar la sal y un chorrito de aceite de oliva retirar las ramas de romero y tomillo. Dejar a fuego muy lento hasta el momento de servir. Las judías deben quedar jugosas sin mucho caldo y el que quede bien trabado.

La cocina del Quijote

El claustro de Santa Maria de Ripoll XXIII

Imposta galería sudoriental siglo XIV. Obrada por el taller de Jordi María bajo la abadiato del abad Ramon Descatllar y de Palasol (enero 1387 – 09 1408).

(…) Ripoll volvió a una cierta normalidad política e institucional hasta que estalló la guerra de Sucesión en el Principado. Son pocos los datos que tenemos de esta época. Sin embargo, sí son suficientes para poder afirmar que durante los años que duró la guerra, los hombres de la villa practicaron una indefinición calculada entre ambos bandos como táctica para obtener un consejo de gobierno propio independiente del abad: dar apoyo al archiduque Carlos o al duque de Anjou sólo era cuestión de lo que estos podían hacer por su causa local. Más que nunca cobra fuerza la hipótesis de Joaquim Albareda por la que afirma que el problema político existente en Cataluña durante los años de la guerra de Sucesión, para los hombres de Ripoll, tenía poca importancia frente al conflicto cotidiano de la ciudad, que influía a la hora de alinearse con los Borbones o con los Austrias. Una vez más, vemos como la oportunidad venía dada por el desbarajuste y el hecho bélico. Por esta época encontramos dos documentos sobre la formación de un gobierno consular, similares pero con algunos rasgos diferenciados. Ambos corresponden a privilegios de insaculación municipal para la ciudad de Ripoll, pero, mientras que el uno corresponde al otorgado por el archiduque Carlos en 1707, y que permaneció vigente hasta el final de la guerra, el otro corresponde el duque Felipe de Anjou. Pero … cuando otorgó el Borbón un privilegio municipal a la población de Ripoll? Hasta la actualidad este hecho nos es completamente desconocido. (...)

(...) Así, el 14 de junio de 1707, y después de pagar una cantidad a cambio superior a los mil doblones, la villa de Ripoll erige oficialmente con el estatuto jurídico de universidad con un Consejo de Gobierno y tres cónsules en la iglesia de San Pedro de Ripoll, ante el veguer de Vic, por orden real y privilegio de Carlos III en la ciudad de Ripoll. Sin embargo, hay que decir que la ciudad no pasó a jurisdicción real, sino que continuaba dependiendo del abad del monasterio de Santa María, a quien los cónsules debían jurar fidelidad al ser escogidos y tenían que pedir licencia para reunirse. Esta última solicitud, sin embargo, era más simbólica que real, dado que si el abad denegaba este ayuntamiento, los cónsules y Consejo podían igualmente juntarse a sonido de trompeta o de campana. Además, tenían que prometer que, en el ejercicio de su cargo, no promoverían ningún pleito de reversión a la Corona ni contra la jurisdicción del abad sobre la villa. (...)

Finalmente, el 8 de marzo de 1715 se llevó a cabo un decreto de la Real Junta Superior del Gobierno que, a instancia del abad Félix de Vilaplana, ordenó que pasara un ministro del rey Felipe V para la población de Ripoll por reintegra -la a la obediencia del monasterio y abad de Santa María de Ripoll, anulando la forma de gobierno consular. Esta anulación tuvo lugar el 25 de marzo de 1715.

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

El siglo XVIII comenzó con la guerra de sucesión y terminó con la guerra Grande. Para Ripoll, una gran fábrica de armas, fue uno de los siglos esplendorosos.

SOPA DE CALABAZA:

Entre las diversas recetas de escudillas y sopas de calabaza, ésta, muy sustanciosa, procede de Andorra y de las comarcas del Pirineo, y se parece a las sopas de calabaza que hacían los monjes. El cocinero fray Francisco del Santísimo Sacramento nos propone una escudilla de melón y una de calabaza, con arroz, con el melón o la calabaza pasados «por el molinillo».

INGREDIENTES

400 g de calabaza
1 cebolla
1 patata
un puñado de judías cocidas (unos 50 g)
1 hueso de cerdo salado
1 trozo de tocino
un puñado de arroz (unos 50 g)
25 g de fideos
2 L de agua
sal

ELABORACIÓN

Poner a hervir el agua con los huesos, el tocino y la cebolla. Dejar hervir unas 2 horas a fuego lento, espumante ello. A continuación, añadir la calabaza cortada en trozos, sin piel ni semillas. A continuación, poner la patata cortada en dados y seguidamente el arroz y los fideos. Dejar cocer unos 15 o 20 minutos. Rectificar de sal y dejar reposar un cuarto antes de servirlo.
También puede hacer hervir las judías con los huesos. Puede poner brote de pecho, codillo, gallina, así como una pelota (como la de la escudilla y cocido) o morcilla. También se suele poner una bola de manteca o tocino rancio, que se deja deshacer en el caldo una media hora antes de sacarlo del fuego.
Igualmente, se puede hacer una versión vegetal, como la que hace fray Francisco del Santísimo Sacramento, aunque añade leche de almendras y azúcar, tal como se hacía en la cocina medieval y del barroco.

La cocina de 1714. Historia y recetas. Jaume Fàbrega

El claustro de Santa Maria de Ripoll XXIV

Capitel de la galería Occidental del siglo XII, románica, construida bajo los abadiatos de: Pedro Ramón, Gausfred y Ramón de Berga

Siglo XIX, destrucción del monasterio
Contexto historico que emmarca la destrucción del monasterio de Santa Maria de Ripoll

La primera guerra carlista desde 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 ilustrisimo 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 carlista desde 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 carlista desde una mirada ripollesa. 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)

RELÍQUIAS

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

FLAN DE NARANJA

Se ponen 4 huevos completos (claras y yemas), media libra de azúcar y el zumo de 4 naranjas, y se pone al baño maria igual que un flan de leche.

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