



«La baralla entre el Carnaval i la Quaresma», de Pieter Bruegel, el vell. 1559

De Carnaval a Pasqua, goig i càstig

Jaume Fàbrega

Ara que es parla tant de «dieta mediterrània» (si bé fóra millor dir-ne «alimentació»), i al marge que això sona (i és!) com un invent americà, el cert és que el cicle d'amor i odi gastronòmic protagonitzat per la seqüència Quaresma/Pasqua és, alhora, d'origen religiós i típicament mediterrani.

És a dir: el bacallà —emblema de la Quaresma, d'ençà que els bascos (i els portuguesos) el varen introduir en el món llatínomediterrani al segle XVI— contradiu el tòpic de l'ús dels productes propis, ja que és un peix que no és autòcton i que ens ve preparat de Nord enllà, salat —al nostre gust— o, més escassament, sec —al gust nostre i nòrdic—, en forma de peixopalo (*stockfish*). Dos productes ben típics del cicle de l'alimentació quaresmal.

Un cicle que comença amb el goig —Carnaval i ranxos o àpats comunitaris, molt típics de la regió de Girona—, se sacrifica amb la Quaresma i torna a la festa amb la Pasqua.

Respecte de la Quaresma, la primera dada a retenir és que totes les religions practiquen certs tabús alimentaris o, a través de les seves festes, generen certs plats. Els jueus celebren, encara avui, la seva Pasqua o *Pesah* menjant xai i herbes amargues. Els musulmans, al seu torn, tenen el seu Ramadà i la interdicció del porc i d'altres aliments. Fins i tot el budisme, tan permissiu, és, de fet, un univers anticarnívor. I ja no parlem dels animistes africans (musulmans o no), amb tabús diversos referents als peixos plans (com el llenguado), certes llavors o fruites, com podem veure ara mateix entre els que han emigrat a Girona, normalment de nacionalitat manding, fulbe o sarahuel (Senegal i

Gàmbia). Els catòlics, per no ser menys, varen instaurar també els dejunis i abstinències de carn.

Menjar i classe

Abans, però, caldria fer un incís. Si bé aquestes disposicions ara ens semblen obsoletes, el cert és que el seu acompliment podia ser més o menys fàcil segons la suggestió personal; és el que s'escau amb el Ramadà dels musulmans (un tema que cal conèixer: a la regió de Girona ja n'hi ha més de 5.000 practicants), que és més suportable malgrat el seu rigor (prohibició absoluta de menjar i beure des que surt el sol fins que es pon i, de retruc, abstinència de sexe) sobretot perquè és viscut com un fet familiar i comunitari i, per tant, festiu des del punt de vista dels àpats nocturns.

O, per què no, és el que s'escau amb les noves «religions dietètiques» —cadascuna amb el seu «profeta»: règim del doctor tal, règim del doctor qual, seguits tan fidelment com fanàticament pels seus adeptes—, que segons algun antropòleg són paral·leles a les coercions alimentàries de les religions.

En el cas, però, de la Quaresma, ens permetrem uns apunts històrics. Quan es va instaurar, a l'alta edat mitjana, el consum de carn era un distintiu de classe. Els nostres reis i nobles medievals, en efecte, tenien una dieta altament proteica a base de carn de moltó, gallines, pollastres, paons, vedella, etc. Aquesta situació sembla que més endavant es modificà. El gironí Eiximenis, a *El que hem menjat*, diu que menjar lleties és cosa de bèsties...

El poble, en general, s'havia d'acontentar amb verdures i llegums i, de tant en tant, una mica de cansalada.

Renunciar a la carn, doncs, tenia tant als ulls dels nobles com de l'església un profund sentit de càstig i humiliació, ja que suposava menjar els mateixos aliments que la gent baixa.

Dispenses i butlles

No és estrany que, sempre que podien, els poderosos substituïssin aquesta pràctica per l'almoïna, cosa que va donar a l'església la idea de les dispenses: fins al 1965, s'obtenia una dispensa papal respecte de dejunis i abstinències comprant una butlla. Però,

podríem dir, feta la llei, feta la trampa: davant tantes prohibicions, davant tants tabús i sacrificis, el poble es va venjar, i certament va arribar a convertir una part de la cuina de Quaresma en un plaer —relatiu, és clar— que, a més a més, després esclatava amb la Pasqua. Un plaer, no obstant, vigilat per l'església, que en els seus vells manuals sosté coses com que «el cos humà, amb les seves passions i amb el seu desig insaciable de plaers, tracta de seduir o de subjugar l'esperit», i per tant «cal aplicar amb més o menys freqüència el segon remei, o sigui, el dejuni, que tendeix a treure per penitència el que és convenient, i de vegades, alguna cosa del que és necessari, mentre no es corrompi el subjecte ni se'n segueixi malaltia notable» (observacions prudentes de Sant Ignasi als *Exercicis*).

Això contrasta amb la bona fama que han tingut sempre els clergues en els afers del menjar: ja al segle XIII, el també clergue Francesc Eiximenis ens parla d'un «golafre eclesiàstich», mena de paradigma dels gurmets del segle XIV. El folklore català també associa la bona jeia a taula amb el món eclesiàstic, i a Girona fins i tot hi ha dolços que porten el nom de «pets de monja» o «pets de bisbe»!

Però també de la pobresa del bacallà es va revenjar el poble. Gràcies a la Quaresma —i als pobres, que eren els que en menjaven—, el món llatínomediterrani ha creat la cuina del bacallà, una de les millors pàgines de la gastronomia.

El rei bacallà

És més: els llatínomediterranis (si hi incloem bascos i portuguesos, els seus grans difusors a partir del s XVI) gosaria dir que han «inventat» el bacallà. Perquè el bacallà —com hem dit—, tot i que es tracta d'un producte propi de les mars fredes d'Escòcia, de Noruega o d'Islàndia, en tots aquests països, preparat a la manera d'aquí (és a dir, prèviament salat), no és un ingredient comú. Si de cas, a les terres del fred (començant per la França estricta, al nord del Roine) el bacallà es menja fresc o fumat. Salat, però, és tan bo

que fins i tot s'ha adoptat en països no cristians, com és el cas de Turquia. L'àrea del bacallà, doncs, va de Portugal (*bacalhau*), passant per Espanya (*bacalao*), Euskadi (*bakallua*) i Catalunya, fins a Occitània (*merluça*), Itàlia (*baccalà*), Grècia (*bakaliaros*) i, com hem dit, Turquia. A l'àrea occitanocatalana l'ús del bacallà és també antic. Abans, a l'edat mitjana, era substituït per la *merluça*, o lluç sec. Robert de Nola, autor en català del més important manual de cuina antiga a Europa —a desgrat dels francesos—, explica en el seu *Libre del coch* com s'ha de preparar: «Primerament pendràs la merluça de la més dura e blanca... E metràs-la de part de vespre a remullar». A continuació ens explica que es pot guisar amb una bona picada d'ametlles i una salsa «agra e dolça». Tot això convé al bacallà: recordem, per exemple, que encara avui, en occità, *merluça* és el nom del bacallà sec. Però el repertori de peixos quaresmals no s'esgota amb el bacallà. Un peix molt utilitzat anti-





gament era el congre, amb el qual es feien sopes i guisats diversos. Tots dos productes són emprats per Fra Sever d'Olot, autor setcentista d'un manual culinari (*Llibre de l'art de quynar*).

Salat i dolç

La tonyina en salaó és un capítol a part: de l'Alt Empordà —on s'elaborava el *costelló*, o ossos de tonyina, per a guisats amb patates, arrossos, etc.— al Baix Segura, ha estat una mena de «porc del mar», del qual s'aprofitava tot. Esmentem, finalment, que a Girona són molt apreciats, sobretot pels pescadors, productes tan curiosos com el peixopalo (bacallà sec o *stockfish*) i les tripes de bacallà, ara recuperats per la restauració pública de més prestigi i base de plats de «mar i muntanya», com el *Niu*, el pollastre amb tripes de bacallà, etc. Ja més populars, cal destacar les arengades, conegudes almenys des del segle XIII, i fins i tot les garotes (Costa Brava) o els cargols (Garrotxa).

A més, tot això s'endolcia amb pastissos típics, com els tortells, les coques i els bunyols o «brunyols de l'Empordà». Esmentem també les *gimbaletes* i rosquilles del Palmó del Ram, o el Tortell del Ram que encara els padrins d'Osona i Girona regalen als seus fillols.

I arriba la Pasqua, la culminació d'aquest cicle. La coronen tres productes emblemàtics. D'una banda el con-

sum del xai, de l'altra la truita de Pasqua (amb cansalada i botifarra) i finalment la mona (dita també coca d'aire, pa cremat, etc., segons les comarques). La mona és tan valenciana (i de la Franja de Ponent) com catalana. L'única diferència rau en el fet que al tortell, rotlle o coca originaris amb ous durs s'hi han superposat, com a creació dels pastissers barcelonins, les figures de xocolata, que glossen temes d'actualitat: com les falles, però en petit i en dolç i, en general, en clau infantil. Pel que he pogut esbrinar, sembla més pròpia de la Garrotxa, ja que a les altres zones és d'introducció recent.

La mona: cultura tradicional, cultura popular

I. Anys 60, carreteres catalanes, Pasqua. Hom pot veure tot de cotxes utilitaris procedents de Barcelona, i particularment Seat 600 carregats amb



la família i, a la baca, un paquet gros i curosament embolicat. Es tracta de la mona, que la família no vol deixar de degustar al lloc de desplaçament.

En aquesta mona ritual, hi conflueixen els següents elements:

1) És un costum antiquíssim, basat en el regal que el padrí fa al seu fillol, malgrat que aquesta institució, en la cultura catalana actual, ja és pràcticament obsoleta.

2) L'actual mona de xocolata i figures és un costum relativament recent, originat a Barcelona. A més, el costum de regalar la mona no existeix al nord-est català (comarques de Girona, llevat de la Garrotxa), on el que el padrí regala al fillol és un tortell. Trobem la mona, però, al País Valencià.

Un costum tradicional, convenientment adaptat, ha traspassat els



temps industrials, d'immigració i urbans, i fins i tot ha estat adoptat fora del seu àmbit (actualment, els nens de Girona són afortunats: solen rebre un tortell i una mona).

II. Diumenge de Pasqua, Vall-de-roures (Matarranya, Franja de Ponent). Aviat, al matí, es veu tot de corrues de gent, i particularment dones, que van als forns, d'on porten una mona. La de sempre, la que Barcelona ja ha perdut.

Aquesta mona «catalana» en terra administrativament aragonesa, però de llengua catalana, continua essent la tradicional: una mena de tortell amb ous durs encastats, com es fa encara a la regió de l'Ebre, comarques de Castelló...

Heus aquí, doncs, dos moments no oposats: cultura tradicional i nova cultura popular (i fins i tot urbana, ja adaptada) conviuen. Les fronteres no són tancades; el diàleg és obert.

Jaume Fàbrega és historiador de la cuina catalana.

Festes i aliments del cicle de Carnaval a Pasqua

A les comarques de Girona hi ha potser la més gran densitat de costums relacionats amb el cicle que va d'hivern a primavera, que comença amb el Dijous Gras i el Carnaval i culmina per Pasqua. Parlarem, sobretot, dels que encara són vigents o que hem pogut viure fins fa poc.

Dijous Llarder

Dit també Dijous Gras (febrer), inicia el Carnaval. El costum és que els nens vagin a fer una fontada i que es mengin coques de greixons o de llardons (Garrotxa). També es feien truites de botifarra i s'elaboraven plats a base de porc, o bé es menjava botifarra d'ou.

En algun lloc de la costa es rebia el Dimecres de Cendra, inici de la Quaresma, amb una garotada o menjada d'erçons.

Ranxos o àpats comunitaris

Són àpats col·lectius que tenen lloc durant el Carnestoltes. Antigament eren per als pobres, gitanos, etc., però ara són oberts a tothom i convoquen milers de persones. Solen tenir lloc al migdia i són organitzats per colles de voluntaris, que recapten els queviures o diners al poble mateix, per donació voluntària.

«Xuia» d'Agullana. (De fet, caldria escriure «xulla»). Recuperada l'any 1974. Es tracta d'una truita d'ous, cansalada i botifarra, típic menjar de Dijous Gras o de Dimarts de Carnaval. La documentació més antiga data del 1902.

Arròs d'Albons. Arrossada precedida del «ball de deu». Dimarts de carnaval. Arròs a la cassola (que es fa en perols d'aram) amb sofregit, costelló, conill, salsitxes, sèpia, crancs... i una picada. Tradició recuperada després de la guerra. El cuinen homes, supervisats per una dona. L'any 1992 se'n va celebrar el centenari. Se celebra al camp de futbol.

Sopa de l'Armentera. Es preparava el Dimarts de Carnaval, en una esplanada als afores; després l'arròs era portat a la plaça pels joves. En realitat és una arrossada, però al segle XIX era un caldo fet amb xai, mongetes, patates, cebes,

fideus i altres ingredients. L'any 1992 es varen substituir els perols d'aram tradicionals per paelles de dues nanses.

Festa del ranxo de Capmany. Té lloc el Dimarts de Carnaval, a la tarda i a la plaça Major. És una mena de guisat fet en uns perols amb patates, alls, mongetes, verdures, vedella, porc i salsitxes.

Sopa de ranxo de Jafre. Dimarts de Carnaval. Mena d'escudella elaborada en perols.

Ranxo de Llampalles. Dimarts de Carnaval. És una arrossada, de característiques similars a les anteriors.

Sopa d'Ullastret. Dimarts de Carnaval. Es va celebrar fins a la guerra. Es feia amb fesols, cigrons, arròs, ossos de porc, xullots, xai, etc. S'elaborava en perols d'aram.

Sopa de Verges. Es fa el dimarts de Carnaval. Es cuina en perols al cobert dels antics rentadors i després es porten a la plaça Major. S'elabora amb patates, arròs, fideus, mongetes, cigrons, cansalada, costelló, xai, gallina i cebes.

Ranxo de Vidreres. Dimarts de Carnaval. Documentació d'uns 135 anys endarrere i de Fargnoli (fotografies, anys 20). Elaborat pels ranxers en perols a la plaça de l'Oliva o de Lluís Companys. Es fa amb un sofregit i s'hi posen mongetes, patates, arròs, vedella, porc i botifarra blanca i negra.

Altres ranxos (recuperats o no) o, en versió actual, sardinades: Sant Pere

Pescador, l'Escala, Garriguella, la Jonquera, Pau, Palau, Llançà, Lladó, Palau-saverdera, Roses...

Carnestoltes

En aquests dies es consumien tota mena de productes del porc: truites i truitades (Planols), escudelles, coques de greixons... En algunes comarques (com l'Empordà) es feia la peuada o la cassola.

Diumenge de Ram

Al Pla de l'Estany, Osona, el Gironès, part de l'Alt Empordà, etc., els padrins regalen al fillol un tortell (en alguns llocs, com Castelló d'Empúries o Camprodon, és per Nadal). A Olot és entorxat, i a la resta de contrades és de brioix, farcit amb massapà. A Bàscara té lloc la recuperada Fira del Tortell, el diumenge abans (recuperada l'any 1985). A Esponellà es recupera el Ball del Tortell (la Candelera). A Figueres els confiters elaboraven rosquilles, que es penjaven als palmons o al ram de llor, així com altres dolços (rosaris, etc.; podien ser de pinyons). A la Garrotxa, abans de la missa, els pagesos «cantaven» queviures com botifarres, pans, coques... A Roses, els pescadors bevien aigua de les fonts amb melindros.

Quaresma

Se substituïa el greix (llard) per oli, i la carn per bacallà, peixopalo, arengades o cargols. Es menjaven mongetes, cigrons i espinacs. Els dolços més típics són els brunyols (bunyols). N'hi ha de rodons i d'aplanats (Alt Empordà). Es netejaven curosament les paelles amb vinagre. Hom aprofitava el Dijous Sant per sembrar les carbasses.

Salpàs i Pasqua

El salpàs és una benedicció ritual amb aigua i sal. A les cases de pagès (Pla de l'Estany, Garrotxa...) es donaven ous al rector. També se'n donaven als cantaires de caramelles. El regal de la mona és d'introducció recent, però ja està molt arrelat.

