

Amb paladar monacal



El segon sopar monacal guixolenc, dissabte, a l'antic refectori benedict Foto: E.A.

El Dia Internacional dels Museus ha servit a Sant Feliu de Guíxols per començar a consolidar una visita que fa servir altres sentits. Un sopar monacal que sobretot es recolza en el gust, però que també estimula l'olfacte o la oïda. Els Amics del Museu, una entitat que fa un cop de mà al municipi per difondre el patrimoni ganxó, van organitzar dissabte la segona incursió al receptari que els antics monjos benedictins van confeccionar al segle XIV. Un menú auster, amb els ingredients i les tècniques de l'època, però enriquit amb les hores de cocció a foc lent i millorat, segurament, per l'experiència de la veterana cuinera Roser Vilà, que després de la immersió en la gastronomia dels monjos encoratjava els restauradors locals a encabir algunes receptes antigues en les seves cartes.

Per començar, un bol de porriola, una sopa que combina la cocció

de ceba en juliana amb un brou, servida amb daus de cansalada viada i que, opcionalment, segons la recepta que s'ha conservat, podria incloure rovell d'ou o fetge de gallina picat perquè tingués més gust. Un plat, és clar, cuinat amb llard, ja que l'oli d'oliva encara no es feia servir en ser un producte costós.

De segon, la vuitantena de comensals que es van aplegar al refectori del monestir van menjar peix bullit. El president d'Amics del Museu, Josep Maria Vicens, explicava que els monjos guixolencs "tenien molt més a l'abast el peix, perquè els pescadors del poble els solien pagar els delmes en espècies, mentre que el consum de carn era gairebé un luxe". La cuinera va apostar pel lluç, bullit en aigua amb hortalisses i herbes aromàtiques i servit sobre un llit de verdures. La picada d'ametlles, all, julivert i safrà reforçava un plat guarnit amb espàrrecs de marge –ha estat una temporada excel·lent per recol·lectar-ne al bosc– i pinyons. I entre els ingredients prohibits, per anacrònics, la tomata –cal recordar que va ser una de les descobertes del continent americà– o la patata, que també es va introduir des del Nou Món i inicialment, tot i ser conreada per alguns clergues, no era gaire apreciada com a aliment.

Les postres van endolcir el tram final de la vetllada. Una crema d'arròs aromatitzada similar a l'arròs amb llet però elaborada amb la farina del cereal i llet aromatitzada amb peles de cítrics, canyella i sucre, un edulcorant que al segle XIV era molt més car que la mel però que també apareix en les diverses fórmules del receptari. Els monjos de Sant Feliu, revelava també Vicens, menjaven molt millor que les famílies més poderoses del poble. I entre les curiositats amagades en el receptari també s'hi especifica la ració que s'havia de servir a cada persona, fins i tot en el cas que algun clergue estigués malalt. Va ser una estratègia de l'abat de l'època per tallar de soca-rel les freqüents disputes entre monjos sobre la quantitat de menjar servit en un o altre plat.

Per acabar d'ambientar el viatge a l'època medieval, el músic Pedro Burruezo i dos components de la seva Bohemia Camerata –Josep Ramon Roy al piano i Maia Kanaan amb la viola o el violí– van fer una repassada al repertori de *Misticisssimus*, el darrer disc del cantant i guitarrista establert a Sant Feliu, que va reivindicar la "llum" del període medieval, contraposada a la visió de foscor imposada tradicionalment per la historiografia oficial.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 20-05-2013 Pàgina 12

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/647090-amb-paladar-monacal.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mecSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mecSocietat&utm_campaign=rss