La TAULA PARADA

El gust per la història

CARTOIXA D'ESCALADEI

La TAULA PARADA

El gust per la història

Monuments de Catalunya

Un projecte de l'Àrea de Monuments i Jaciments de l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural. Departament de Cultura

---

Direcció: Carme Bergés Saura
Coordinació: Quim Módenes Borrajo i Sònia Masmartí
Direcció artística: Blanca Muntadas Jaumandreu
Documentació: Clara Poch, Rosa Creixell i Jordi Vilà
Cuiner i assessorament dels receptaris: Sergi de Meià
Producció i fotografia: ruralmodernos
Disseny gràfic: el Local
Vídeos: ruralmodernos, la Kaseta, Misterio Studio

La TAULA PARADA

INTRODUCCIÓ
RECERCA I PRODUCCIÓ
RECEPTARI
IMATGE GRÀFICA
ACTIVITATS

El projecte

INTRODUCCIÓ

Molts dels grans moments de la vida passen al voltant d'una taula, ja sigui en ocasions especials com les celebracions o en la quotidianitat. L'escenari que crea una taula parada, a punt per a un àpat, ens connecta i ens ofereix espais de socialització i gaudi, però també de refugi i consol. Fins i tot ens podem arribar a imaginar viure en una casa desproveïda d'alguns dels mobles, però ens resulta inconcebible una llar sense una taula i alguna cadira per seure i menjar, xerrar, treballar o, simplement, reposar.

Sota aquesta premissa, **l'Àrea de Monuments de l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural** presenta el projecte ***«La taula parada. El gust per la història»***, una iniciativa per acostar el patrimoni cultural a la ciutadania, tot conjugant la recreació de parar les taules amb els àpats que s'hi celebraven i les relacions entre aquells que hi participaven.

Per tal de dinamitzar els monuments en totes les èpoques de l'any, la proposta vol apropar al públic els usos i costums vinculats als àpats, i reivindicar el valor de la reunió i la socialització al llarg de la història. Alhora també es vol difondre la cultura gastronòmica catalana com a patrimoni intangible en relació amb el patrimoni material que representen els monuments.

RECERCA I PRODUCCIÓ

El projecte ha estat possible gràcies a un equip multidisciplinari de professionals de la història, l'escenografia, la història de l'art i el disseny, entre altres. La recerca garanteix el màxim rigor i veracitat en la forma i els continguts de la proposta, així com el detall en les reproduccions dels objectes que vestien originàriament aquestes taules.

RECEPTARI

Una part de la recerca també s'ha centrat en la recuperació dels receptaris, menús i plats que se servien en els àpats de Nadal als diferents monuments participants. Amb tota la informació, el cuiner Sergi de Meià ha pogut recrear receptes històriques perquè qui ho vulgui pugui elaborar-les a casa.

RECEPTARI

IMATGE GRÀFICA

El projecte s'ha construït amb una imatge gràfica que en permet la comunicació i la difusió. A partir d'una imatge de marca, se'n fan variacions segons l'estació de l'any i el monument.

** El préstec de la instal·lació no inclou els elements de difusió i comunicació. L'Àrea de Monuments de l'ACdPC pot proporcionar els models per al disseny dels materials.*

ACTIVITATS

El projecte també inclou una programació d'activitats diverses, des de visites guiades fins a recitals poètics i visites teatralitzades.

** El préstec de la instal·lació no inclou la programació d'activitats. L'Àrea de Monuments de l'ACdPC pot proporcionar els contactes per a la seva organització.*

La TAULA PARADA

Cartoixa d’Escaladei

LOCALITZACIÓ

FETS HISTÒRICS

- AUSTERITAT I DOBLE RACIÓ

DETALLS HISTÒRICS

Les taules

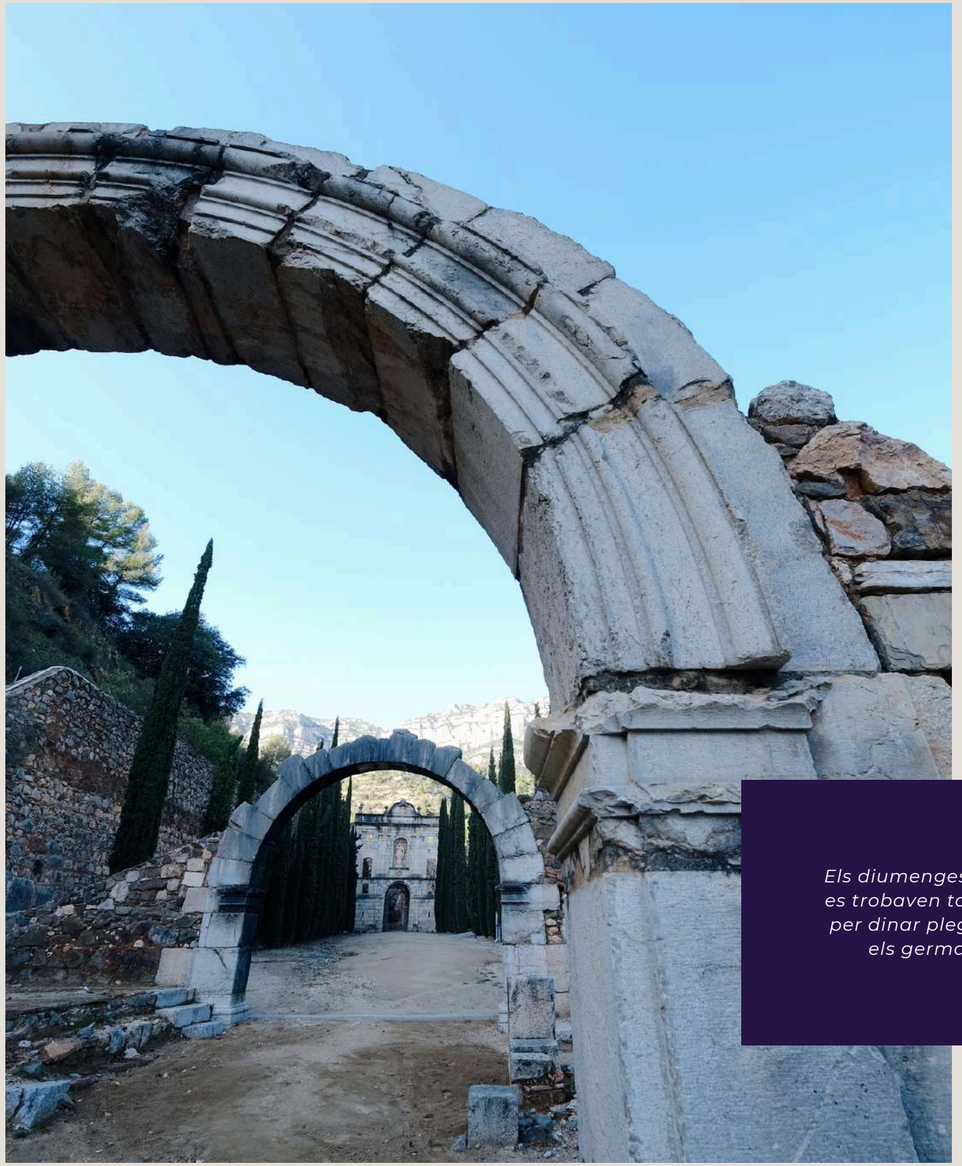
LOCALITZACIÓ

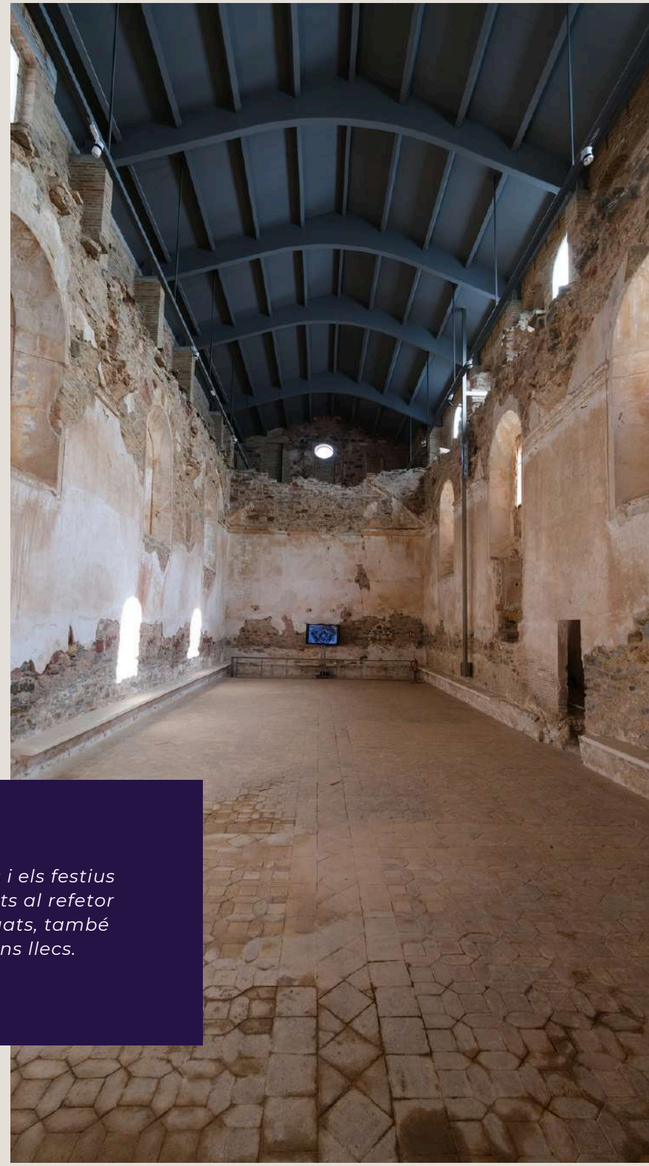
Cartoixa d'Escaladei

La cartoixa d'Escaladei es troba en el fons d'una vall, protegida per la serralada de Montsant. En aquest espai tranquil, els monjos cartoixans van seguir un model de vida marcat pel silenci i l'oració, combinant la solitud eremítica amb l'empara de la vida comunitària.

La cartoixa es va fundar el 1194, gràcies a una concessió d'Alfons el Cast, amb el propòsit de fixar un poblament en terres acabades de conquerir. Les donacions i compres que es van produir posteriorment van convertir la cartoixa en un gran senyor feudal, per tal com va arribar a posseir un ampli territori que coincideix amb el priorat històric.

Escaladei va ser la primera cartoixa de la península i va intervenir en la fundació de moltes de les que es van crear posteriorment. El prestigi i la influència de què gaudia, juntament amb les rendes obtingudes del seu ampli patrimoni, van fer que Escaladei visqués un període d'esplendor entre els segles XVI i XVII. Això va permetre als cartoixans emprendre una profunda remodelació arquitectònica, ornada amb obres de la coneguda escola de pintura religiosa d'Escaladei.





Els diumenges i els festius es trobaven tots al refetor per dinar plegats, també els germans llecs.

MÉS INFO <

Camí de la Cartoixa, s/n 43379 Escaladei - La Morera de Montsant (Priorat)

FETS HISTÒRICS

Austeritat i doble ració (taula de Nadal)

L'austeritat era una de les normes bàsiques de la regla de sant Bru, que regia la vida dels cartoixans d'Escaladei. Aquesta austeritat també es feia evident a la cuina i en els àpats que feien els pares, normalment sols a la seva cel·la i en silenci: una escudella de fideus o cigrons per dinar i un sopar més lleuger, acompanyat amb aigua i vi, això sí.

Francisco de Zurbarán: San Hugo en el refectorio de los cartujos, 1630-1635 (Museo de Bellas Artes de Sevilla).

MÉS INFO <

FETS HISTÒRICS

Austeritat i doble ració (taula de Nadal)

- Escudella blanca

Al segle XVI, a la cartoixa, la vigília de Nadal era festa solemne i això volia dir que era un dels tres únics dies a l'any que els pares rebien escudella doble: una per dinar, de fideus, i una altra per sopar, de cigrons i ous passats per aigua. Per Nadal, a més, se'ls donava torrons d'ametlles per postres.

No es pot dir que fos un Nadal d'excessos!

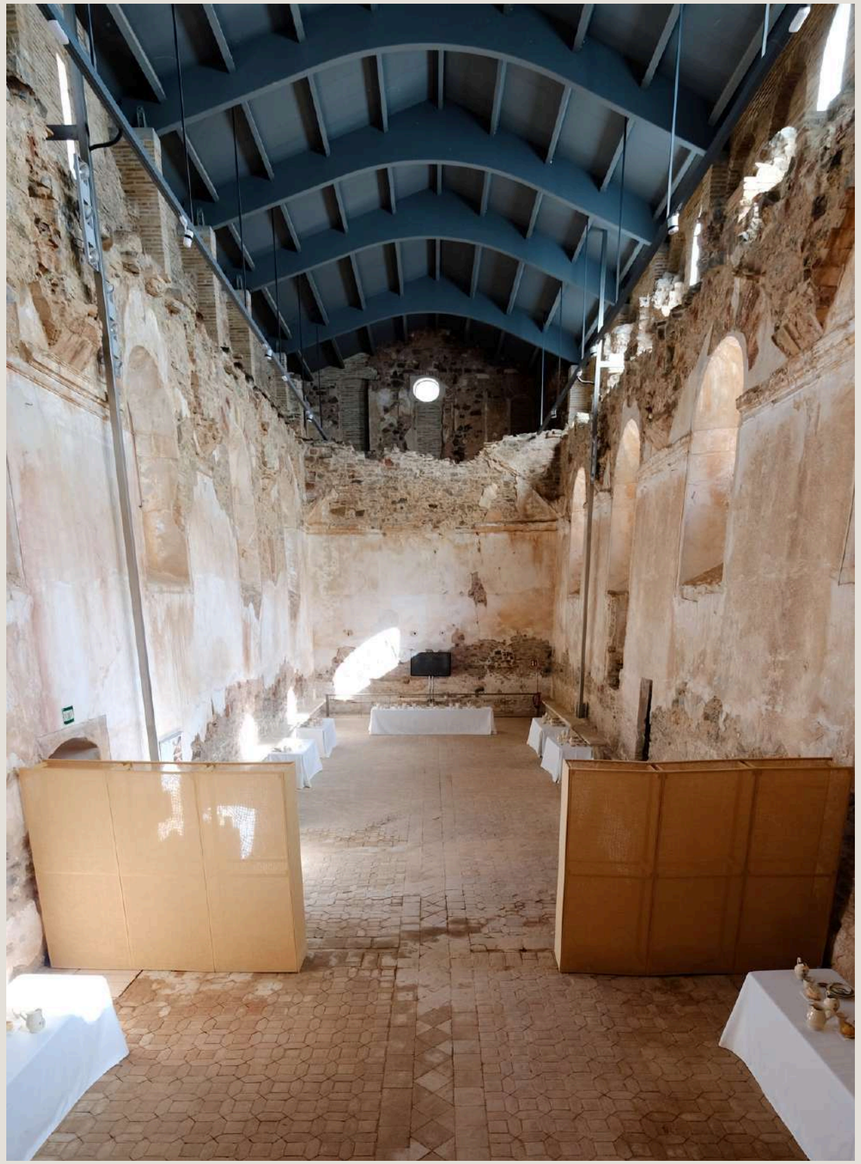
VEGEU RECEPTA ESCUDELLA BLANCA

MÉS INFO <

DETALLS HISTÒRICS

Pares i germans

Separats per un envà i en un silenci estricte, pares i germans s'asseien a les taules parades amb estovalles senzilles.



MÉS INFO <

DETALLS HISTÒRICS

Bancs

- Els pares s'asseien als bancs perimetrals que hi ha adossats a la paret del refetor, d'esquena a la paret i deixant lliure l'espai frontal de la taula.

- Els bancs dels llecs eren de fusta, sense respatller, amb línies rectes i senzilles, sense decoració.

MÉS INFO <

DETALLS HISTÒRICS

El servei de taula:

Ús individual:

Una gerra per al vi (o sellonet) per a cada comensal

Escudella i plat pla

Got de ceràmica

Cullera de fusta

Pa per acompanyar el menjar

Ús compartit:

Una gerra d'aigua a cada taula.

Ganivets repartits damunt la taula. Servien per tallar el pa i trinxar el menjar.

MÉS INFO <

DETALLS HISTÒRICS

Vaixella

La vaixella era de ceràmica blanca, amb l'heràldica d'Escaladei.

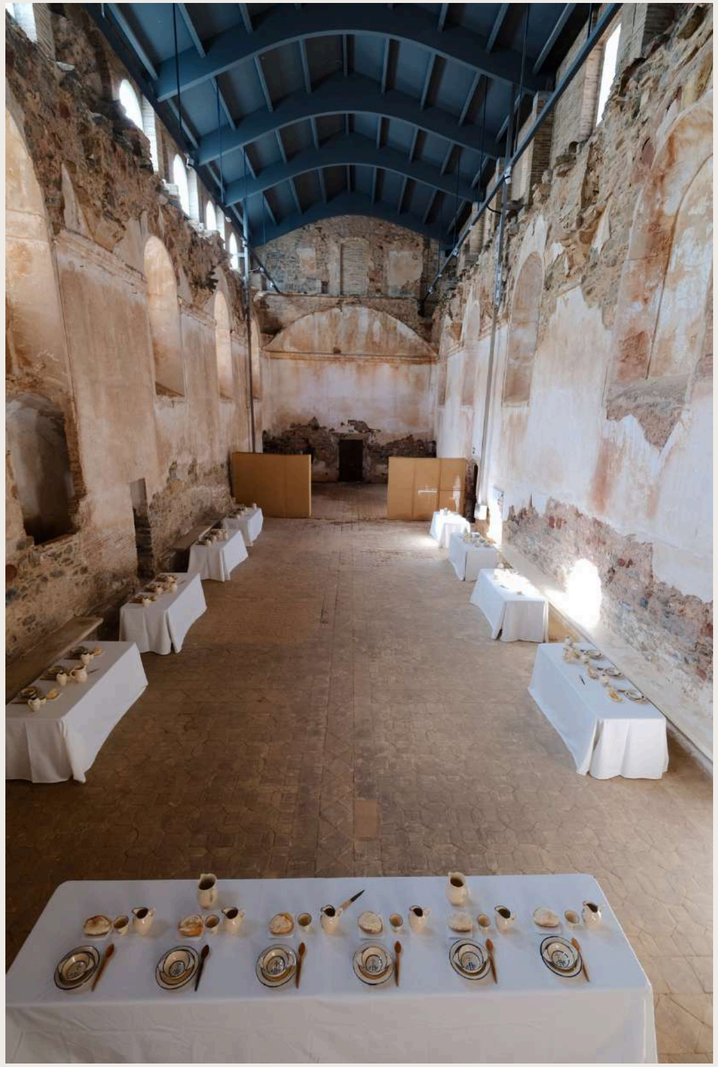
Escut del claustre menor a la Cartoixa d'Escaladei.

MÉS INFO <

La TAULA PARADA

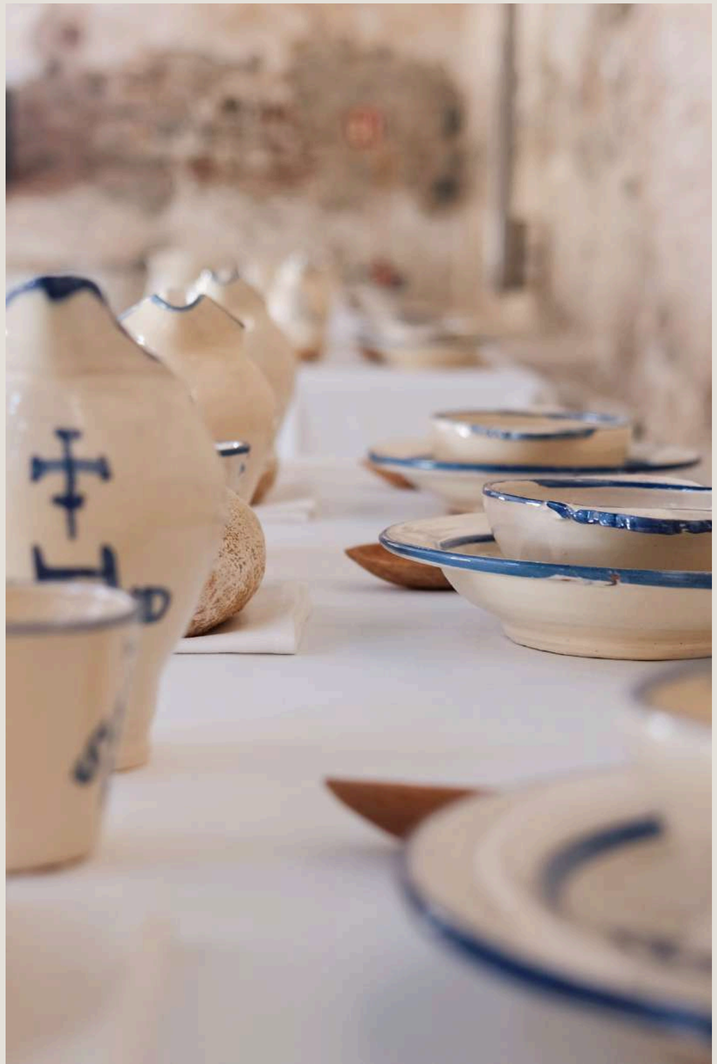
Galeria de fotos

CARTOIXA D'ESCALADEI



MÉS INFO <

La TAULA PARADA | CARTOIXA D'ESCALADEI



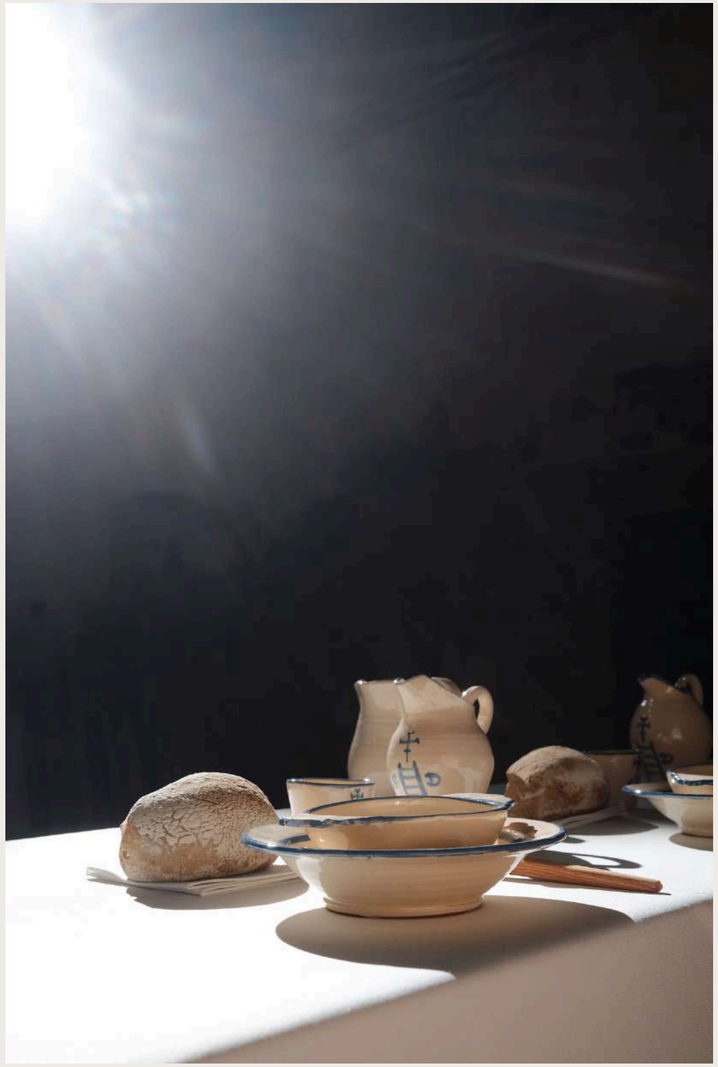
MÉS INFO <

La TAULA PARADA | CARTOIXA D'ESCALADEI

MÉS INFO <

MÉS INFO <

La TAULA PARADA | CARTOIXA D'ESCALADEI



MÉS INFO <

La TAULA PARADA

El gust per la història

Generalitat de Catalunya