



La TAULA PARADA

El gust
per la
història

CANÒNICA DE SANTA MARIA DE VILABERTRAN

La TAULA PARADA

El gust
per la
història

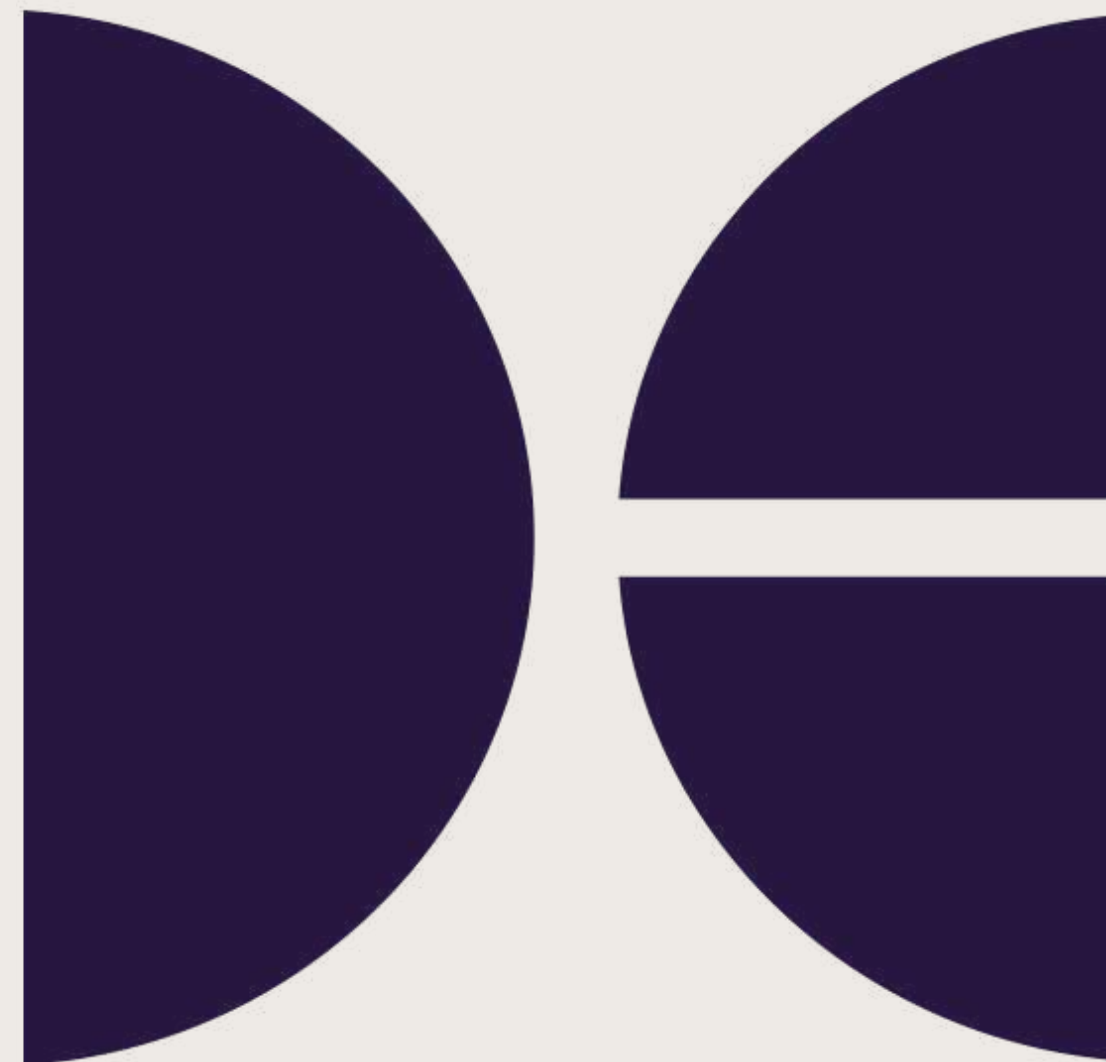
—— Monuments de Catalunya ——

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

INTRODUCCIÓ
RECERCA I PRODUCCIÓ
RECEPTARI
IMATGE GRÀFICA
ACTIVITATS

El projecte



INTRODUCCIÓ

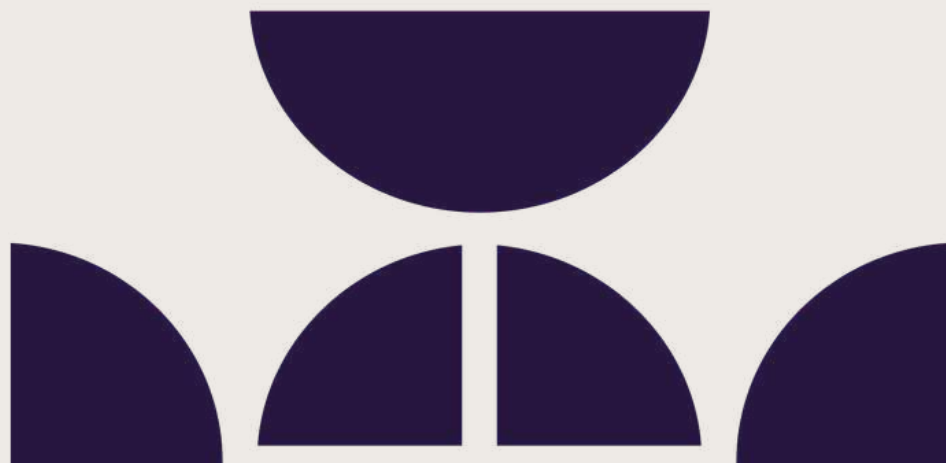
Molts dels grans moments de la vida passen al voltant d'una taula, ja sigui en ocasions especials com les celebracions o en la quotidianitat. L'escenari que crea una taula parada, a punt per a un àpat, ens connecta i ens ofereix espais de socialització i gaudi, però també de refugi i consol. Fins i tot 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.

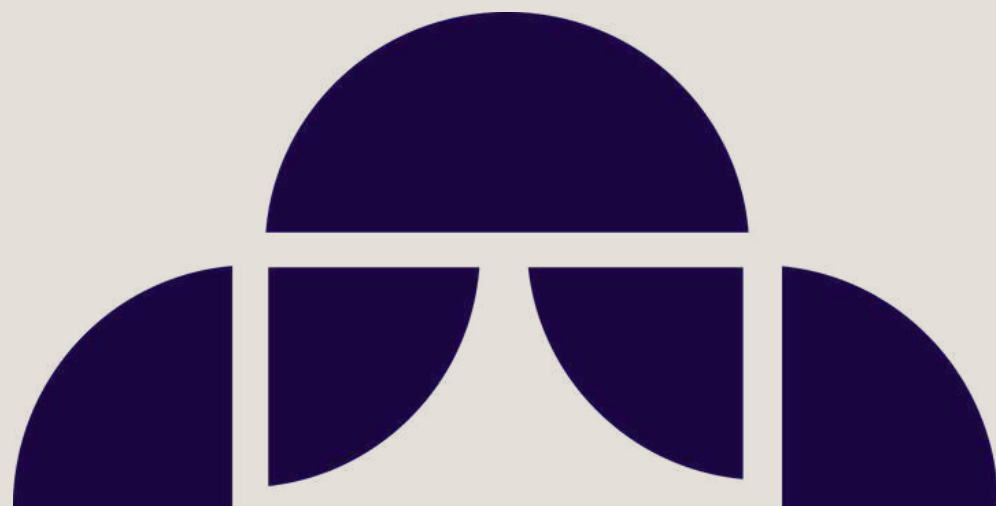
RECERCA I PRODUCCIÓ

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.



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.*



La TAULA
PARADA | EL
PROJECTE

La TAULA
PARADA



El gust
per la
història

Molts dels grans moments de la vida passen al voltant d'una taula, tant en el moment de l'excelsa celebració com en la quotidianitat. L'escenari que crea la taula parada, a punt per a un àpat, ens ofereix espais de socialització però també de refugi i consol. No podem imaginar-nos viure en un món desproveïda d'alguns dels mobles que resulta inconcebible una llar sense una taula i alguna cadira per seure i menjar, treballar o simplement reposar.

Escenaris de vida que ens parlen de receptaris històrics, de parame gustos i costums de l'època, dels rituals de la quotidianitat, de la distribució de l'espai i de les relacions de poder. Una taula parada ens renoua gustos i colors, i ens deixa sentir públiques i secrets privats. És un símbol de simbolisme i representativitat.

Per Nadal

Nadal és, potser, el moment en què els poders unificador i socialitzador es fan més evidents. Les celebracions de Nadal tenen com a nexes d'unió i aquests es produeixen al voltant d'una taula parada de manera excepcional.

Us convidem, doncs, a descobrir les taules parades per Nadal en els monuments i en diverses èpoques qui era convidat a la celebració. A l'ostentació del Castell d'Escaladei passant per la familiaritat de la Casa Museu Prat de la Riba i el recollir la Canònica de Santa Maria de Vilabertran.

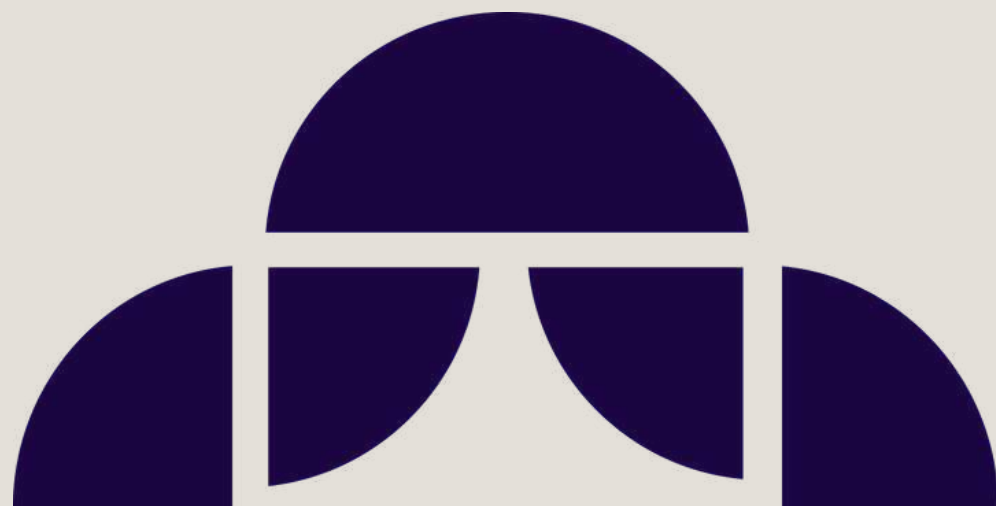
Un mosaic de plats, d'àpats i de moments per no estar sol en aquestes dates monàstiques, pares i fills, o amics. Si voleu, la taula...



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.*



Canònica de Santa Maria de Vilabertran

LOCALITZACIÓ

FETS HISTÒRICS

- CONVIDATS A LA TAULA DELS CANONGES (TAULA D'ESTIU)

- MENJAR COM UN CANONGE (TAULA DE NADAL)

DETALLS HISTÒRICS

Les taules

CANÒNICA DE SANTA MARIA
DE VILABERTRAN



LOCALITZACIÓ

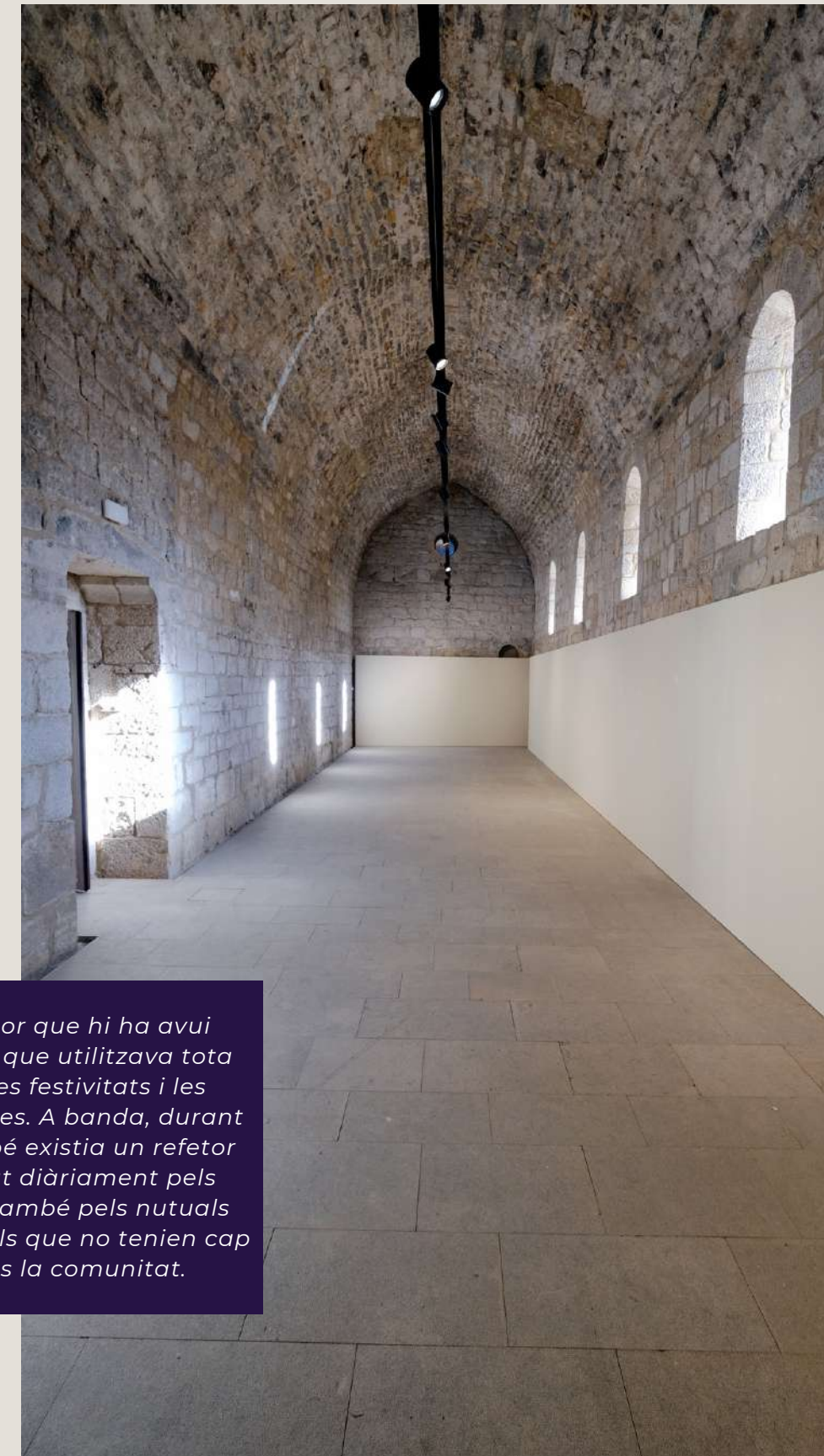
Canònica de Santa Maria de Vilabertran

A finals del segle XI, el clergue Pere Rigau va reunir un grup de capellans per viure en comunitat a Vilabertran. Aquesta comunitat va participar en un moviment de reforma eclesiàstica per lluitar contra les imposicions nobiliàries en els nomenaments eclesiàstics i la relaxació moral dels dels membres de l'Església.

L'església que van construir, el claustre i les estances del seu voltant avui són un dels exemples més ben conservats de les canòniques medievals.



L'estança del refetor que hi ha avui a la canònica era la que utilitzava tota la comunitat en les festivitats i les celebracions solemnes. A banda, durant l'edat mitjana també existia un refetor comú, que era usat diàriament pels canonges oficials i també pels nutuals o simples, que eren els que no tenien cap ofici assignat dins la comunitat.



FETS HISTÒRICS

Convidats a la taula dels canonges (taula d'estiu)

Les deixes testamentàries mostren com la canònica de Vilabertran va acollir persones que anaven de pelegrinatge cap a Terra Santa, Compostel·la i Roma.

L'estiu de l'any 1300 Dalmau de Fortià era abat de la canònica de Santa Maria de Vilabertran.

A l'abadia hi vivien 12 canonges, a més d'una dotzena de persones de servei, entre les quals hi havia un cuiner, un forner i un hortolà, i 25 treballadors del camp. Al refetor, però, només hi podien menjar els canonges, tot i que, excepcionalment, s'hi convidava algun dels pelegrins que, de camí a Jerusalem, Roma o Compostel·la, s'allotjaven a l'hospital de l'abadia.



Ferrer Bassa: Retaule de Sant Jaume, 1347 (Museu Diocesà de Barcelona).



Pelegrina i pelegrí de les pintures murals de la Pia Almoïna, 1300-1330 (Museu Diocesà de Lleida).

FETS HISTÒRICS

Convidats a la taula dels canonges (taula d'estiu)

• Capell de sol

Barret de teixit lleuger i ala ampla que protegeix del sol i és emprat en viatges i desplaçaments llargs. Al segle XIII trobem aquest tipus de barret amb l'ala recollida a l'alçada del clatell, com el que apareix en el pelegrí de les pintures murals de la Pia Almoina de Lleida. A mesura que avança el segle XIV l'ala deixa d'estar recollida al clatell i es fa cada cop més gran, com el capell que mostra Sant Jaume en el retaule de Ferrer Bassa. Al segle XV ja trobem els capells de sol amb l'ala recollida al front i amb una curculla (en el cas dels pelegrins de Compostel·la) a la visera, que queda enlairada.



Pelegrina de les pintures murals de la Pia Almoina, 1300-1330 (Museu Diocesà de Lleida).



FETS HISTÒRICS

Convidats a la taula dels canonges (taula d'estiu)

- Bordó

Bastó llarg de fusta que pot acabar amb una punxa metàl·lica. S'utilitza en els desplaçaments llargs per marcar el ritme del pas i com a ajuda per salvar entrebancs del camí.



Ferrer Bassa: Retaule de Sant Jaume, 1347 (Museu Diocesà de Barcelona).

FETS HISTÒRICS

Convidats a la taula dels canonges (taula d'estiu)

- Panada de pollastre
i verdures

Per fer camí, els pelegrins es cobrien el cap amb capells de sol, i als sarrons, embolicades amb tovalloles, hi podien portar panades, una pasta de farina cuita i farcida, que adoptava formes rodones o triangulars.

Gràcies als receptaris medievals catalans, com el *Llibre de Sent Soví* o el *Llibre d'aparellar el menjar*, coneixem diverses receptes de panades amb farcits de carn, com pollastre, perdiu, cabrit, vedella i conill, o peix, com llampresa, arengada, sardina, tallahams, llobarro, verat i llissa.

VEGEU RECEPTA DE PANADA DE POLLASTRE I VERDURES



FETS HISTÒRICS

Menjar com un canonge (taula de Nadal)

Al segle XIV, els canonges de la canònica de Santa Maria de Vilabertran es regien per la regla de sant Agustí, que, en alguns aspectes, era menys estricta que les d'altres comunitats religioses.

Per exemple, pel que fa al menjar, s'establia que, al llarg de l'any, només menjaven carn els diumenges, els dimarts, els dijous i els dies de festivitats assenyalades, a excepció dels divendres. La carn i el peix se servien acompanyats de pa i de hortalisses que subministrava el prior de la seva horta. Menjaven al refetor, en una taula parada amb estovalles blanques, vaixel·la de terrissa, ganivets metàl·lics i culleres de fusta.



Pere Teixidor: Sant Sopar de Solsona, 1435-1445 (Museu Diocesà de Solsona).

FETS HISTÒRICS

Menjar com un canonge (taula de Nadal)

- Ast de cabrit farcit amb salses

Durant les festes nadalenques, els àpats importants es feien la vigília de Nadal i els dies de Nadal i Sant Esteve. En escudelles (bols) i talladors (plats) de ceràmica vidriada, s'hi servien copiosos plats elaborats amb carn de moltó, bou o conill, entre d'altres. També eren típiques les reoles, un precedent de les nostres croquetes, fetes de carn, peix, ous o llegums. I per postres, neules acompanyades de piment, un vi dolç amb mel i aromatitzat amb espècies.

No s'estaven de res, els canonges!

VEGEU RECEPTE
D'AST DE CABRIT FARCIT AMB SALSES



Jaume Serra: Sant Sopar, 1360-1370 (Galleria Regionale della Sicilia).

DETALLS HISTÒRICS

Estructura de la taula

A les pintures d'àpats de l'època es mostra a vegades la taula feta d'obra i sostinguda per petites columnes. Podem veure-ho en escenes monàstiques com els frescos de la Pia Almoina de Lleida o a la caplletra del llibre d'hores de Maria de Navarra.

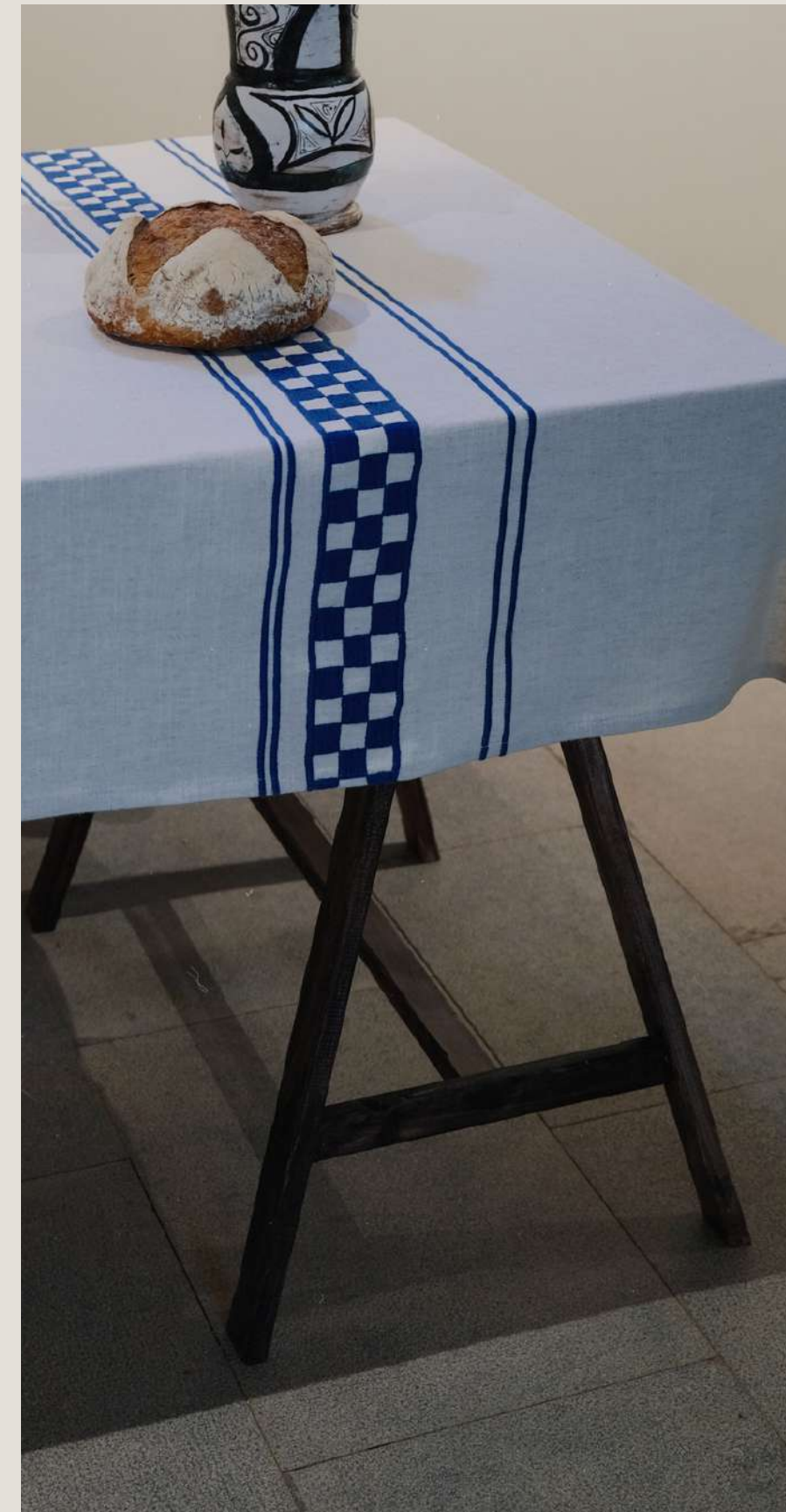
En la majoria d'escenes, però, la taula es representa com uns taulons de fusta sostinguts per cavallets, més o menys simples.



Bartomeu Robió: Retaule de la Seu Vella de Lleida, detall del Sant Sopar, 1360-1363 (ubicació desconeguda).



Pere Teixidor: Sant Sopar de Solsona, 1435-1445 (Museu Diocesà de Solsona).



DETALLS HISTÒRICS

Els bancs

Pel que fa als bancs, les representacions artístiques els mostren de fusta, sense respatller, amb peus inclinats, similars als cavallets. Presenten línies rectes i senzilles, sense decoració.



Jaume Huguet: Retaule de Sant Agustí Vell, detall del Sant Sopar, 1463-1486 (MNAC).

DETALLS HISTÒRICS

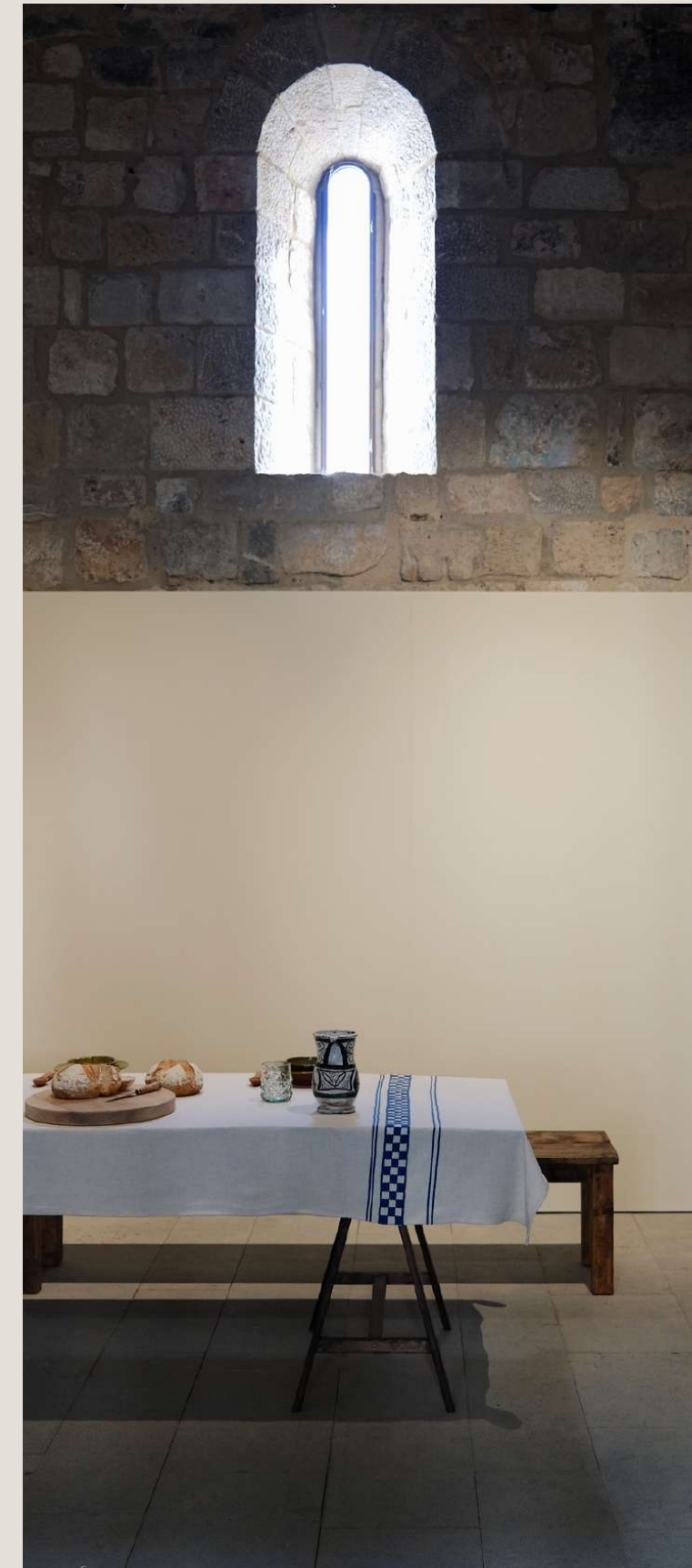
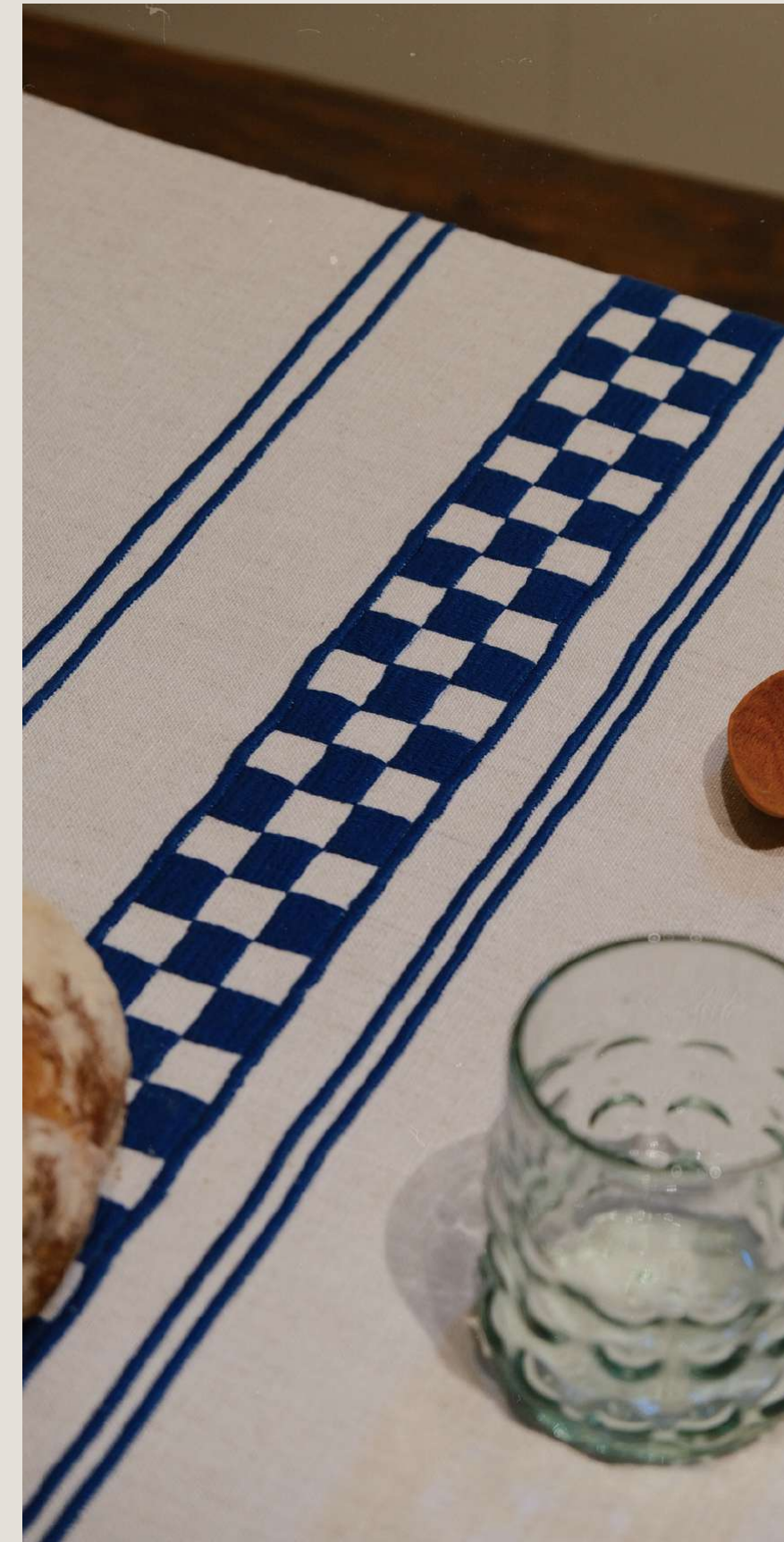
Les estovalles

Les escenes d'àpats i banquets elaborades entre els segles XIII-XV reproduïxen un tipus d'estovalles força similar. Es tracta d'estovalles blanques amb una decoració escacada de tons blavosos. Aquest escacat pot ser més o menys extens, i pot cobrir tota la superfície de les estovalles, com en el cas de les pintures de la capella de Santa Caterina de la Seu d'Urgell, les estovalles de la taula de sant Miquel del mestre de Soriguerola o les de la taula de sant Andreu del cercle de la mateixa població.

En les representacions de ple segle XIV, l'escacat es concentra en franges que delimiten els extrems de la taula, amb dissenys més petits i variats. En algunes representacions s'hi afegixen borles que rematen les faldilles de les estovalles.



Jaume Serra: Retaule de la Mare de Déu, detall del Sant Sopar, 1367-1381 (MNAC).



DETALLS HISTÒRICS

Els ganivets

Seguint les representacions d'àpats i banquetes d'època, els ganivets es devien repartir per damunt de la taula i servien per tallar el pa i trinxar el menjar que hi havia als talladors o als plats talladors. Els ganivets tenien mànec de fusta i una fulla allargada, prima i punxeguda.



Alguns talladors devien ser també de fusta, tal com es pot veure a la representació del Sant Sopar de Solsona.

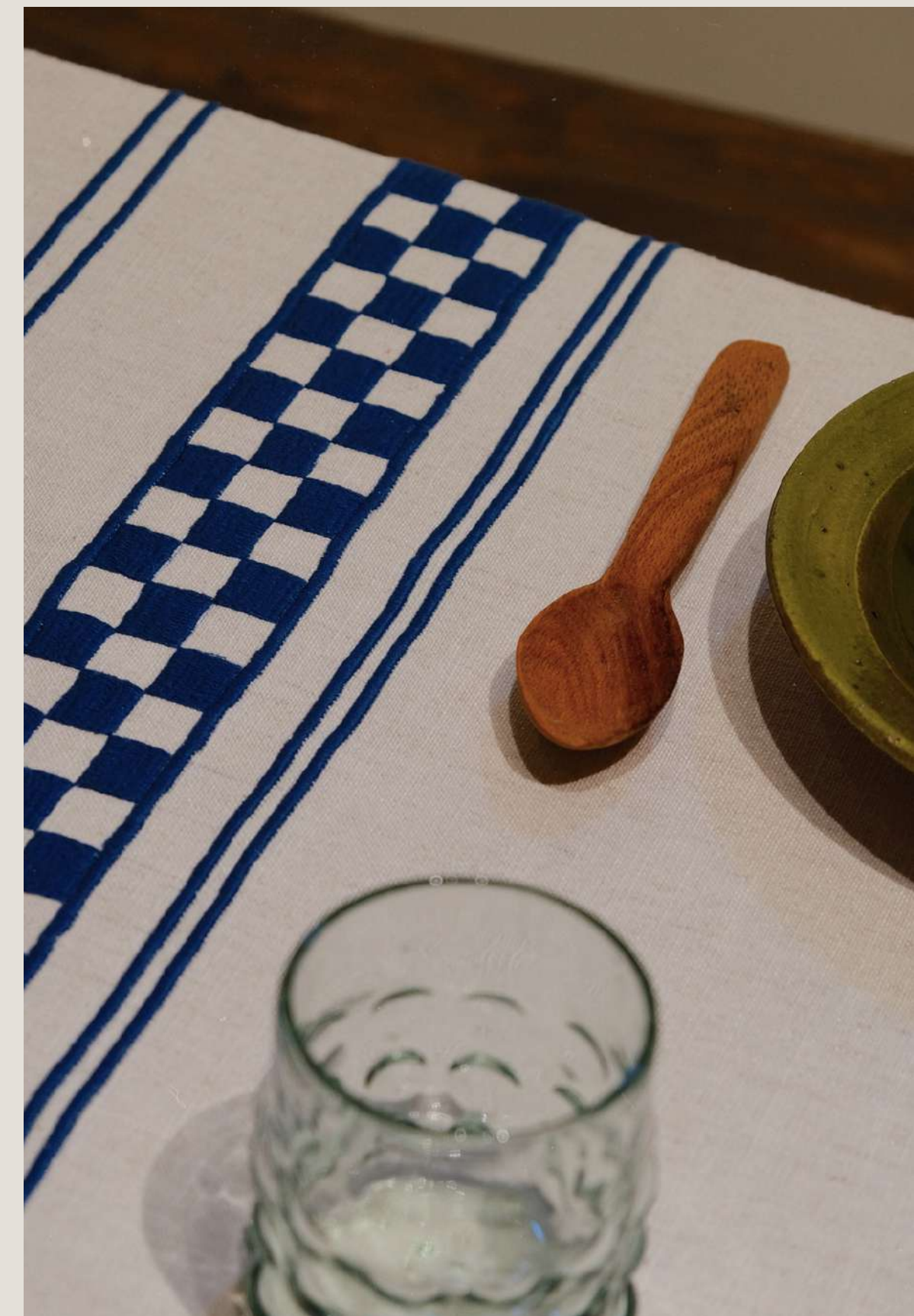


DETALLS HISTÒRICS

Les culleres

Gràcies als estatuts de Santa Maria de Lladó, sabem que la taula d'aquesta canònica es parava amb culleres de fusta, que eren renovades periòdicament amb motiu de celebracions o festivitats. S'han conservat algunes culleres de fusta d'època baixmedieval i moderna, que es caracteritzen per un acabament lleugerament punxegut i en alguns casos per un mànec amb una decoració reixada simple.

Cullera de fusta, segles XV-XVII (Museu d'Història Medieval de Castelló d'Empúries).



DETALLS HISTÒRICS

Les ampolles

En l'àmbit domèstic l'ampolla era un atuell molt utilitzat per servir el vi i, fins i tot, per beure vi a taula. Com que era un element delicat d'ús quotidià, se n'han conservat molts pocs exemplars, si bé es documenta àmpliament en les representacions artístiques d'època. Algunes representacions dels segles XI-XIII presenten l'ampolla com un recipient del qual es beu directament, si bé a partir del segle XIV, quan es generalitza l'ús de gots i copes, s'utilitza com un atuell per contenir i vessar líquid.

Es tracta bàsicament d'un contenidor esfèric i panxut, de vidre llis, amb el coll llarg i el llavi aplanat. Les ampolles poden tenir un peu bufat per separat, de forma cònica, i una decoració en cordó al coll. Segons les possibilitats econòmiques de la casa, el vidre podia ser més groller i opac en les llars més modestes, o més cristal·lí, i fins i tot esmaltat o de colors, en aquelles més benestants. A vegades, per tapar les ampolles perquè no hi entressin mosques o insectes, s'utilitzaven peces de fruita, tal com es pot veure a les *Noces de Canà* pintades per Bernat Martorell.



Ampolla trobada en l'excavació d'una sitja a Sant Andreu de Sagàs (Berguedà), s. XIV-XV.



Bernat Martorell: Retaule de la transfiguració detall de les Noces de Canà, 1445-52 (Catedral de Barceona)



DETALLS HISTÒRICS

Els gots

Al segle XIV l'aigua i el vi es bevia en gots i copes, anomenats tasses (ja que en alguns casos tenien nanses), i que fins llavors s'havien anomenat veyres. Sovint els gots es compartien i només se'n posava un o més d'un a taula, amb els quals els comensals bevien indistintament. Aquests gots devien ser de fusta en les taules més modestes. En el servei de les taules de la noblesa, la burgesia o el clergat hi devia haver gots de vidre i metall, i en les més sumptuoses, d'or i de plata. De fet, Eiximenis, en el fragment reproduït, condemna aquells que beuen en copes de plata i daurades per tal de recrear-se en el color que l'or projecta en el vi.

El mateix Eiximenis condemna també aquells que prefereixen les tasses de vi amb base gruixuda o peu, per tal de mantenir fresca la beguda a l'estiu. Al segle XIV fou força estès un tipus de copa senzill, bàsicament un got cònic amb un petit peu i sense tija, que com a molt podia presentar un cordó o un nus senzill, com podem veure en la copa de vidre procedent del monestir de Santes Creus.

En el cas dels gots de vidre, una de les tipologies més esteses devia ser la dels gots que es decoraven amb petites gotes de vidre, tal com podem veure al retaule de Sant Agustí el Vell de Jaume Huguet o en el got conservat al Museu del Disseny de Barcelona. A la Catalunya Nord, entre els segles XIII-XV, hi va haver una producció continuada d'aquesta tipologia de gots. Aquest tipus de decoració no només embellia el got, sinó que també n'assegurava la subjecció i evitava que pogués relliscar de les mans.



*Got de vidre amb decoració de gotetes.
Segles XII-XIII (Museu del Disseny de
Barcelona).*



*Jaume Huguet: Retaule de Sant Agustí Vell, detall del Sant Sopar,
1463-1486 (MNAC).*

DETALLS HISTÒRICS

La vaixella de ceràmica

El fet que els estatuts de 1356 de la canònica de Lladó només esmentin com a elements de fusta els gots i les culleres permet pressuposar que la resta de vaixella no era d'aquest material. A finals del segle XIII i principis del XIV les vaixelles de ceràmica substitueixen progressivament les de fusta.

Segons si l'ús de les peces de ceràmica era individual o es destinava al servei de taula, es poden distingir les tipologies següents:

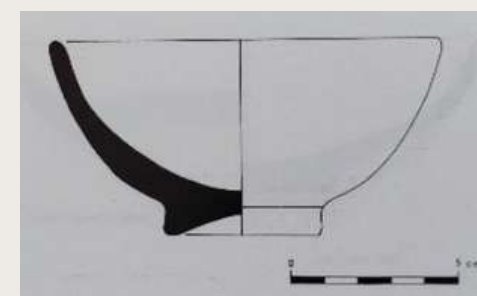
Elements d'ús individual

L'escudella

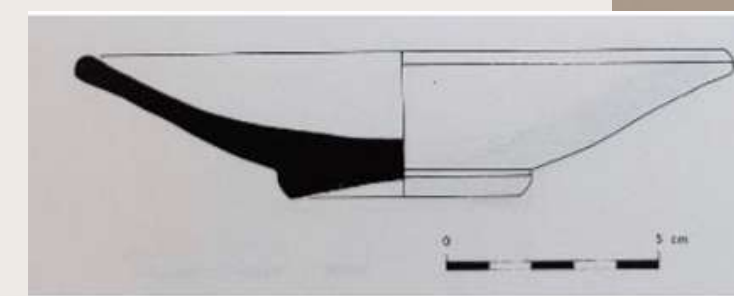
Bol hemisfèric amb peu o sense, destinat a contenir líquids i en el qual el vidriat es troba a la part interna de la peça.

Plat d'ala

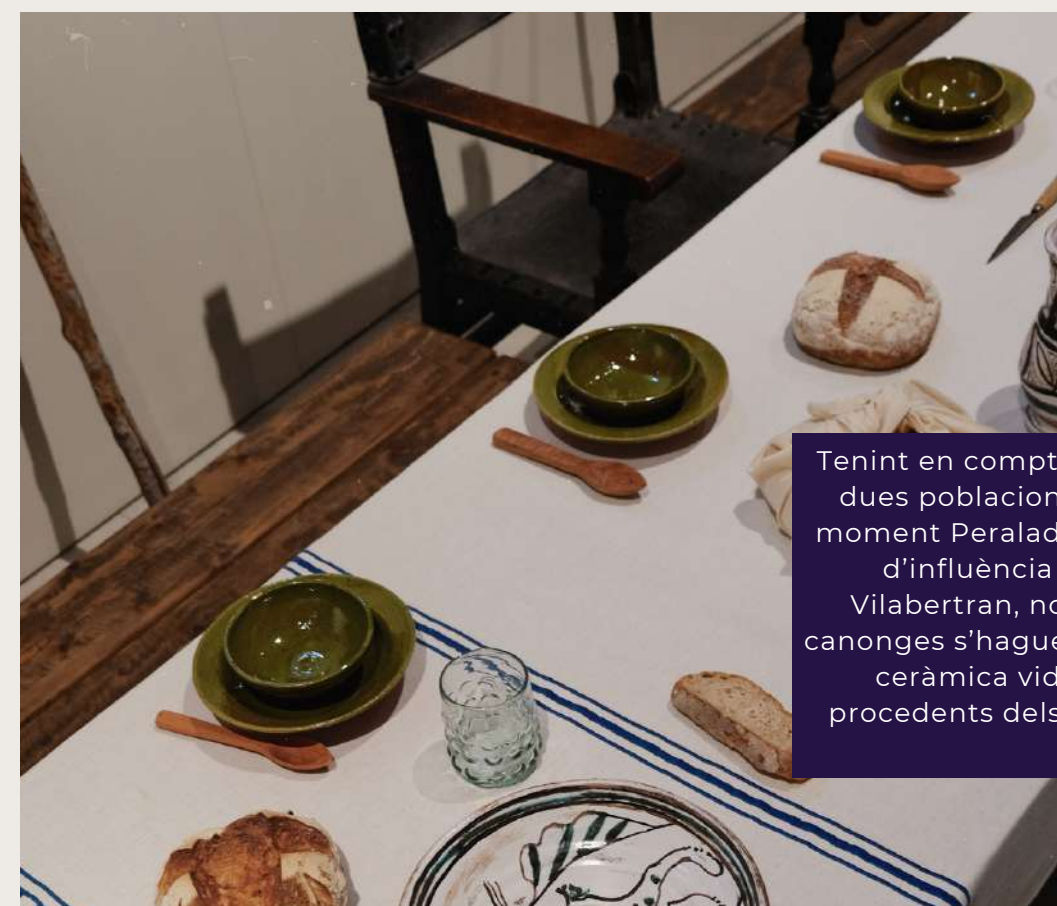
Recipient baix, pla, amb una vora ampla i plana o inclinada, amb peu o sense. Era d'ús individual i s'utilitzava per a contenir menjar que no fos líquid. Igual que les escudelles, només presenta vidriat a la part interna.



Escudella, segle XIII-XIV (Museu d'Història de Barcelona).



Plat, segle XIV-XV (Museu del Disseny de Barcelona).



Tenint en compte la proximitat entre les dues poblacions i el fet que en aquell moment Peralada exerceix com a centre d'influència vers la canònica de Vilabertran, no seria estrany que els canonges s'haguessin proveït de peces de ceràmica vidriada verda i blanca procedents dels forns de la zona de les Costes.

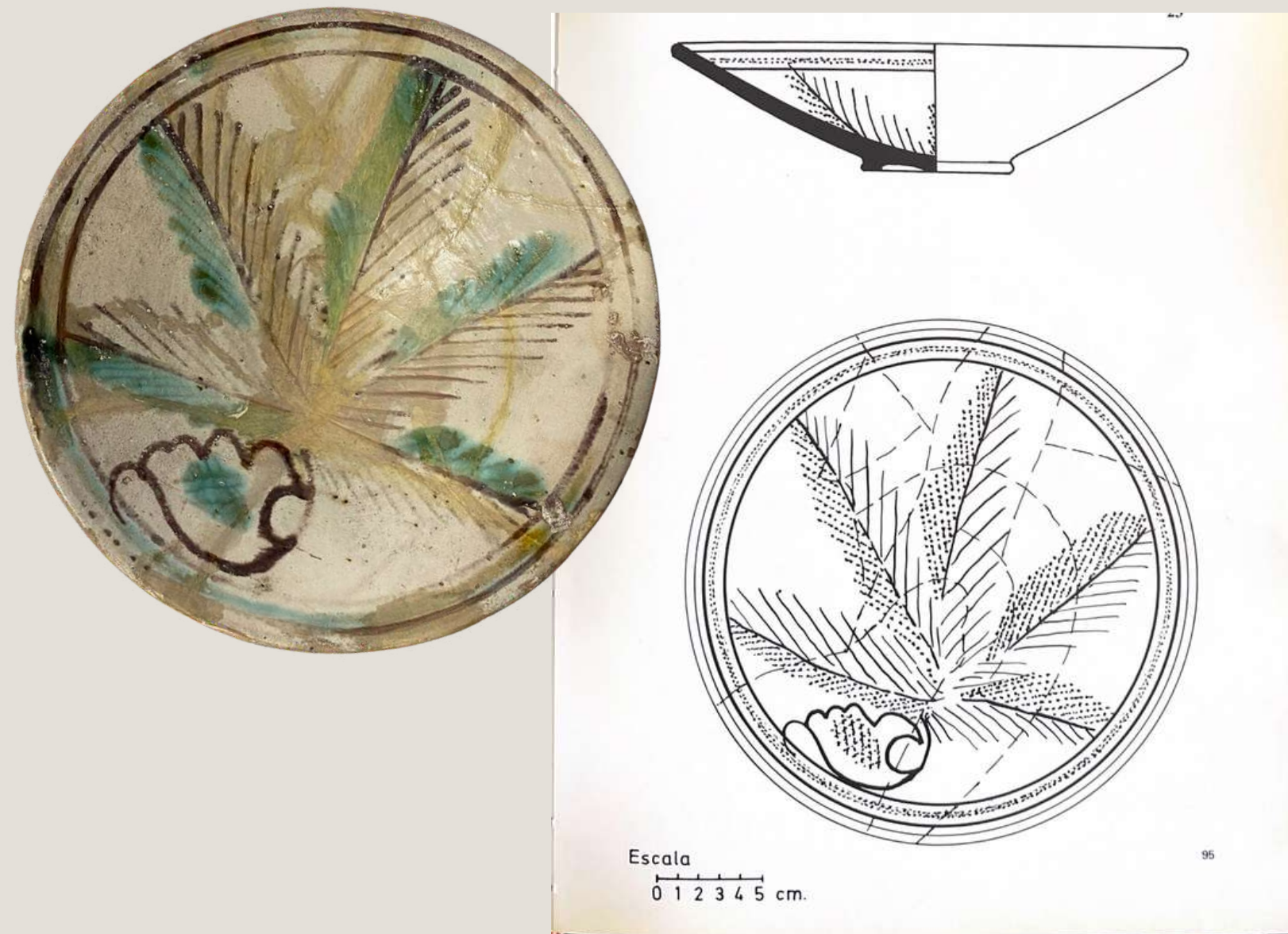
DETALLS HISTÒRICS

La vaixella de ceràmica

Peces de servei

Plats talladors

Plats de dimensions més grans (generalment de fins a 25 cm), de forma troncocònica més aviat plana i amb peu. Servien per presentar el tall i trinxar-lo.



Plat tallador. Finals del segle XIII-principis del segle XIV.
(Museu de Manresa).



Les peces amb decoració en verd i manganès podien haver-se limitat als atuells destinats al servei de taula, és a dir, a les peces més grans com les servidores, els plats talladors o les gerres. La decoració es devia trobar a la zona interna de les peces i segurament es limitava a orles a les vores o algun element senzill al centre de la peça.

DETALLS HISTÒRICS

La vaixella de ceràmica

Peces de servei

Servidora

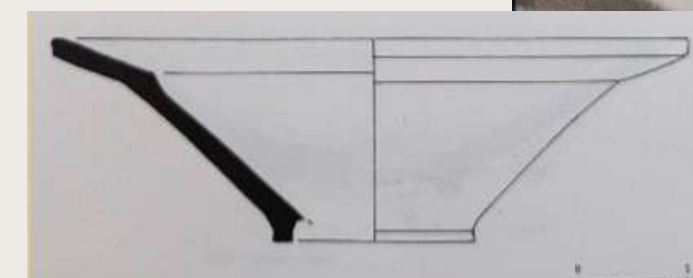
De forma similar al plat tallador, però més ampla i fonda, s'utilitzava per presentar el menjar als comensals.



*Servidora del flamenc o grua.
Segle XIII (Museu del Disseny
de Barcelona).*



*Servidora del conill. Segle XIV
(Museu del Disseny de
Barcelona).*



*Servidora. Finals del segle
XIII-principis del segle XIV
(Museu del Disseny de
Barcelona).*

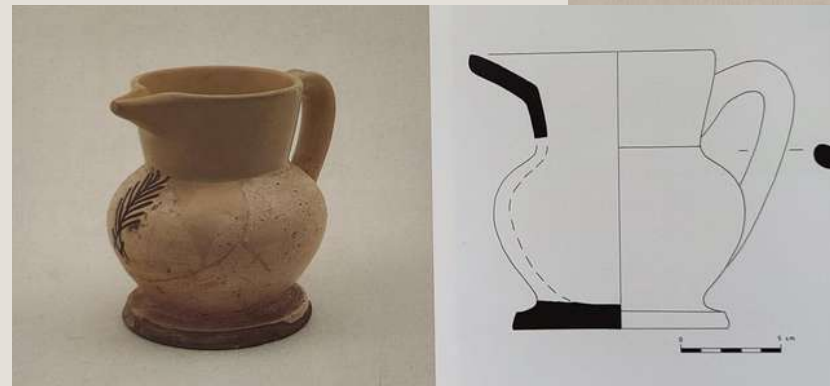
DETALLS HISTÒRICS

La vaixella de ceràmica

Peces de servei

Pitxer o gerra

El darrer element ceràmic d'ús més comú a les taules eren les gerres o pitxers. Es tracta de vasos panxuts amb un bec per servir líquids i una nansa situada a l'extrem oposat per sostenir-los.



Pitxer. Segle XIV (Museu del Disseny de Barcelona).



La ceràmica amb verd i manganès es caracteritza per l'ús de decoracions verdes i morades sobre fons blanc, aplicades generalment a la cara interna de les peces. Considerades com a peces refinades i d'un cert luxe, el seu ús estava reservat a les classes benestants (noblesa, burgesia, clergat).



Pitxer. Segle XIV (Museu del Disseny de Barcelona).



DETALLS HISTÒRICS

El pa

A Vilabertran cada canonge podia disposar de mitja lliura de pa al dia. Com que encara no s'havia generalitzat l'ús de les forquilles, s'ajudaven amb les llesques de pa per agafar el menjar amb els dits.

El pa que se servia a taula era de forment, per tant, devia ser pa blanc del millor blat. De fet, en llibres de despeses coetanis, apareix el forment dels canonges com el millor del mercat. Segons les representacions de l'època, els pans solen ser rodons, més aviat plans i de grans dimensions. Els pans es llesquen i les llesques es reparteixen per sobre de la taula per tal que els comensals les utilitzin per agafar els trossos de carn o peix que hi ha als talladors.



Mestre de Vallbona de les Monges: Retaule del Corpus Christi, 1341-1348 (MNAC).



MIDES
PLÀNOL D'UBICACIÓ DELS ELEMENTS
INVENTARI
CONDICIONS DE PRÉSTEC

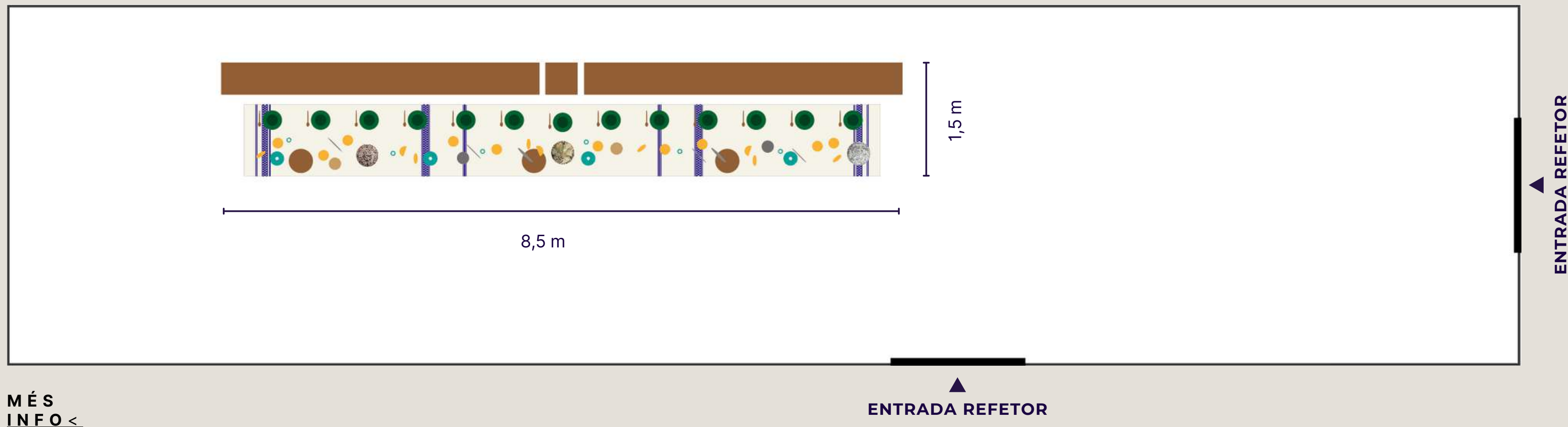
Fitxa tècnica



MIDES

Mida del
muntatge final:

8,50 x 1,50 metres



PLÀNOL D'UBICACIÓ DELS ELEMENTS
(APROXIMAT)

- 

Plat pla + escudella + cullera de fusta
- 

Reproducció servidora ceràmica
- 

Reproduccions de gerres/pitxers
- 

Pa sencer, llesca, mig pa
- 

Reproducció tallador ceràmica
- 

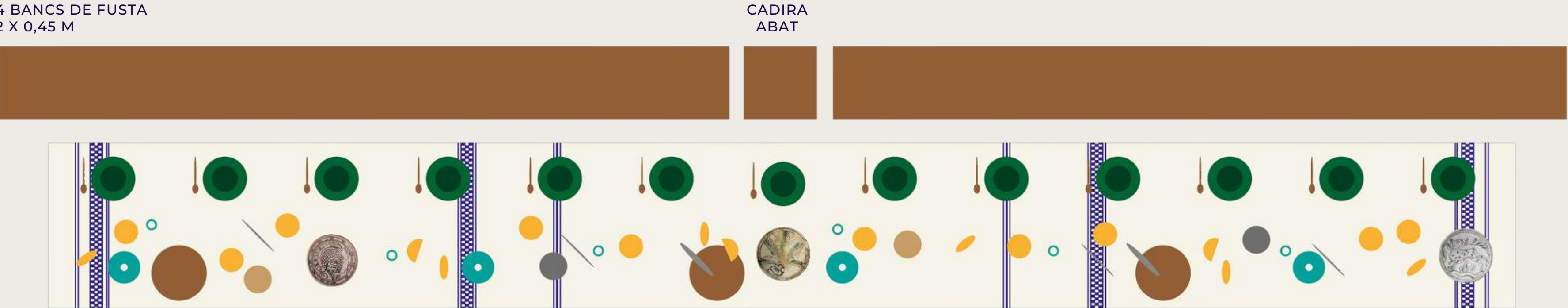
Ampolles per a l'aigua i el vi
- 

Tallador de fusta
- 

Reproducció servidora ceràmica
- 

Ganivets
- 

Gots



- TAULA COMPOSTA DE:
- 4 TAULELLS D' 1 X 2M
 - ESTOVALLES BRODADES DE 8,40 X 1,25 M
 - 8 CAVALLETS DE FUSTA

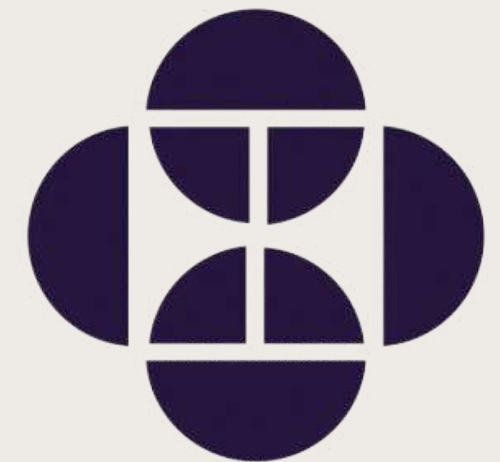
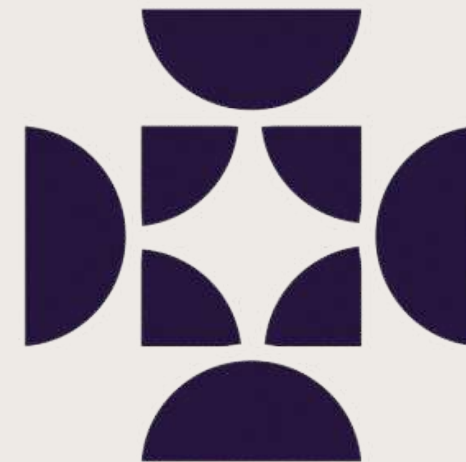
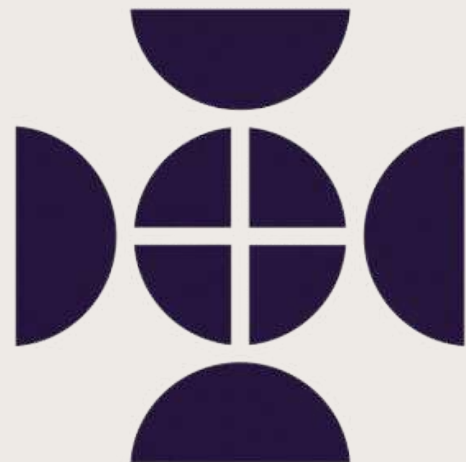
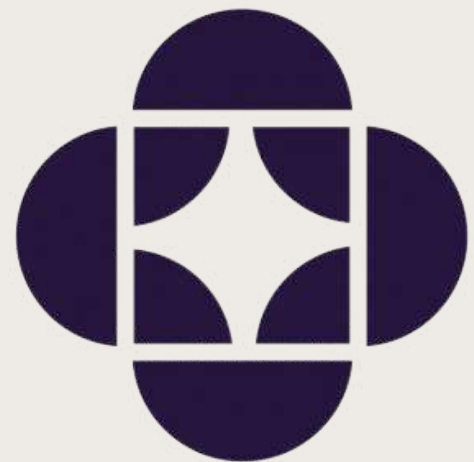
INVENTARI

- 4 bancs de fusta
- 4 taulons de fusta
- 8 cavallets de fusta
- 1 cadira abat
- 1 faristol
- 1 estovalles brodades
- 4 reproduccions de gerres o pitxers de ceràmica (2 de cada model)
- 4 ampolles de vidre
- 5 ganivets en punxa
- 3 ganivets utilitaris
- 6 gots de vidre
- 13 culleres de fusta
- 13 plats plans
- 13 escudelles
- 13 pans
- 2 reproduccions de servidores de ceràmica (conill i flamenc)
- 1 reproducció de plat tallador de ceràmica
- 3 talladors de fusta
- 1 Safata de ceràmica (ast de cabrit, taula de Nadal)
- 2 bordons (taula d'estiu)
- 2 barrets (taula d'estiu)



CONDICIONS DE PRÉSTEC

- El préstec de la instal·lació és gratuït.
- La institució sol·licitant haurà d'assumir el transport, el muntatge i el desmuntatge (que anirà a càrrec de l'empresa responsable de la itinerància).
- El préstec no inclou els elements de difusió i comunicació. L'Àrea de Monuments de l'ACdPC pot proporcionar els models per al disseny dels materials.



La TAULA
PARADA

Galeria de fotos





La TAULA
PARADA

CANÒNICA DE SANTA MARIA
DE VILABERTRAN

MÉS
INFO <





MÉS
INFO <



La TAULA
PARADA

CANÒNICA DE SANTA MARIA
DE VILABERTRAN



La TAULA
PARADA

CANÒNICA DE SANTA MARIA
DE VILABERTRAN



La TAULA
PARADA

CANÒNICA DE SANTA MARIA
DE VILABERTRAN

MÉS
INFO <







La TAULA
PARADA

CANÒNICA DE SANTA MARIA
DE VILABERTRAN

MÉS
INFO <

La **TAULA**
PARADA El gust
per la
història



**Generalitat
de Catalunya**

