

Al camí del Rocío

Dm, 21/08/2018 per Catalunya Religió



(Ramon Bassas - CR) La **M. Carmen Soldán** és nascuda a Catalunya, la seva àvia era valenciana, tota la vida havia estat vinculada als jesuïtes i a la feina (ara està jubilada de l'administració pública) més aviat hi havia poca gent de missa. Res no feia pensar que un dia entrés a l'[Hermandad de Nuestra Señora del Rocío de Barcelona](#), on ara fa de diputada de culte, i fins i tot formés part del [Consell de Germandats i Confraries de l'Arxidiòcesi de Barcelona](#). «Un dia, no sé per què, vaig anar a la parròquia de Sant Jaume Apòstol, on som, i vaig veure els rocieros tan contents i feliços que vaig pensar "Déu també deu estar molt content quan s'adrecen a ell així", així que m'hi vaig apuntar i d'allò ja fa deu anys». Precisament l'any que ve aquesta germandat, «la més antiga del Rocío a Catalunya», em diu la M. Carmen, celebrarà el seu cinquantè aniversari. «No et creguis que tothom és d'origen andalús, a l'entitat, hi ha molta gent d'origen autòcton i molts manyanos», m'assegura. N'està molt orgullosa, especialment quan m'explica la vinculació de l'entitat amb la [Fundació Joan Salvador Gavina](#), al Raval, amb la que col·laboren, i del seu consiliari, Mn. **Josep Joan Badia**.

L'activitat més característica dels rocieros és la Romeria que es fa cada any per Pasqua de Pentecosta al santuari que hi ha a Almonte, a la província de Huelva, on el culte a aquesta mare de déu "trobadà" s'hi practica des de l'Edat Mitjana. «La nostra entitat hi porta uns 200 pelegrins (romeros), però en conjunt s'hi apleguen més milió de persones, tres vegades més quan hi va anar el Papa, és impressionant». El viatge va des de dijous a dilluns, que és festa a Catalunya. I comença amb la caminada, la romeria pròpiament dita, o El Camino. Així, el menjar esdevé un element essencial de la convivència durant aquests tres dies. L'entitat s'encarrega d'organitzar els àpats i fins i tot contracta uns cuiners de Sevilla. La majoria de pelegrins fan la ruta a peu, que dura un dia, i els més grans hi van en carro, un trajecte amenitzat amb cants i sevillanes en honor a la Mare de Déu del Rocío, la Blanca Paloma. Un cop arriben al Santuari, i el dia abans que amb el carretó de la germandat (que recorda la Sagrada Família) facin entrar el [Simpecado](#) al temple, el primer àpat de germanor que hi fan és el dinar.

«Primer fem un aperitiu, pensa que hem esmorzat d'hora». L'aperitiu consisteix en chacina, és a dir, un assortit de determinades carns conservades, adobades o embotides, corrents a la gastronomia andalusa, combinada amb gambes de Huelva. A continuació ve el dinar. Agafeu-vos. «Comencem pel [salmorejo](#), una crema freda i vermella que sobretot es fa a Còrdova, i després o bé [carrillada en caldereta](#), o bé [carne mechá](#) o el [cocido](#), amb el seus cigrons i la seva sopa». El primer és un guisat de galtes, de porc o de vedella, aromatitzat amb herbes i acompanyat verdures. El segon s'acostuma a cuinar a casa dins d'una reixeta i se serveix fred. I el tercer, la variant andalusa del famós plat present als antics dominis del Regne de Castella i més enllà.

Ho regarem amb rebujito

¿I tot això com es rega, M. Carmen? «Doncs amb molta aigua, sobretot, perquè fa molta calor, però també amb [rebujito](#), una beguda que combina la manzanilla blanca, o bé fino, montilla o moriles, amb un refresc de llima o gasosa, o un Seven Up, menta i, sobretot, força gel». El dinar és contundent, sí, però el camí també. «Ara bé, el millor del dinar és la companyia de la gent, a mi m'agrada sempre canviar de lloc per poder parlar amb tothom i fer el que hem vingut a fer, a conèixer i a resar a la Mare de Déu, és a través d'ella que ens apropem a Déu».

Aquesta entitat celebra, a Barcelona, un àpat similar més o menys cada dos mesos, del qual destaca el de Nadal, «la Zamombada, una festa al voltant del foc i cantant nades». De germandats del Rocío, a Catalunya, n'hi ha una bona colla; d'aquestes, tres participen directament de la romeria anual a Almonte i algunes en fan d'altres, modestament, arreu del país, per no parlar de la Fira d'Abril, on moltes d'elles participen. A més, a banda de les activitats pastorals i socials, com dèiem, es troben sovint per dinar, amb menús similars als que hem dit. De manera que es tracta de plats molt sovintejats al nostre país, sobretot plens de record i fe popular. Cal ballar molt per digerir-los, això sí.