

Text final categoria A

L'any 1776, el dia 21 de febrer, primer dia de quaresma, concloses les festes de carnestoltes, es constituïa la Consòrcia de casats d'Andorra amb una missa per als germans difunts, amb la imposició de la cendra al cap i l'obligació d'organitzar els carnavals.

Entre les seves activitats hi havia un àpat de germanor que reglamentava la taba del posader. Per dinar havia de servir sopa del caldo de l'olla. L'olla havia de ser de fesols, arròs i congre. Verdura amb oli i una arengada per cada u. Allioli, bacallà amb suc i de fregit. Congre a la vinagreta i guisat. Ous amb suc o esternats (ferrats, diríem ara). Per postres: ametlla torrada d'esperança i ametlla coberta. Aiguardent anisat doble de Reus. Tot plegat, que sigui ben adobat i no hi hagi res d'escàs.

El vi es volia de Noves o de més avall. Tot i que es feia vi a Andorra i a la Seu, aquests no eren gaire bons, de poc grau i agrosos. A Noves es feia un vi blanc que tenia un xic d'agulla molt apreciat.

Pere Canturri