



VISPERAS DE CUARESMA

LA SOPA DE VERGES





En la provincia de Gerona, en pleno Ampurdán, hay un pueblecito agrícola que se llama Vergés. En los últimos años, los forasteros convergen sobre Vergés durante la Semana Santa. El día de Jueves Santo, en Vergés se celebra una procesión caracterizada por sus notas de fuerte originalidad. Unos misteriosos personajes preceden al cortejo. Vestidos de esqueletos, y con sus correspondientes guadañas, bailan al compás de un lúgubre tambor la «danza de las horas». Las tradiciones de origen medieval de Vergés no terminan ahí. Antes de que comience la Cuaresma, el pueblo celebra unas ceremonias colectivas que remontan al tiempo del Carnaval. Entre ellas, lo que pudiéramos llamar la sopa de Vergés. Cada año, una comisión se encarga de organizar las modalidades

de este frugal banquete. El domingo de Carnaval, un grupo de hombres recorre el pueblo, casa por casa, para recoger los ingredientes que llenarán las ollas. Quién da una gallina, quién patatas. Este un chorizo, aquí garbanzos... El martes siguiente, a primeras horas de la mañana, el equipo de hombres se va a una acequia que bordea al pueblo, «El Rec», y prepara las lumbres. Durante toda la mañana, el potaje va haciéndose al fuego. A mediodía, los hombres trasladan las ollas hasta la plaza. Todo el pueblo se ha congregado allí, encabezado por las autoridades. El cura bendice la sopa, que será el único plato del banquete. La sopa de Vergés es una suerte de modesta despedida a las excelencias de la cocina, en vísperas cuaresmales. Todo termina bailando la sardana. ■ Fotos: XAVIER MISERACHS.

