

# Rigójancsi: l'amor prohibit de la princesa i el violinista

*El cuiner i melòman Jaume Biarnés ens explica la tràgica història romàntica que hi ha darrere del patís de xocolata*



Rigójancsi | Arxiu

Us sona el nom de Rigójancsi? No us diu res? Gairebé segur que n'heu menjat alguna vegada o, si més no, n'heu vist. Però tan segur com que en deveu haver menjat és que no en deveu saber el nom. El nostre cuiner melòman tampoc no el sabia... però aquesta és la seva història.

El Rigójancsi és un dels pastissos de xocolata més bàsics. Pa de pessic de xocolata, amb crema o mousse de xocolata al mig i acabat amb una capa fina de glacejat de xocolata negra per damunt. El podeu trobar a tot tipus d'establiments, des de bars de menú fins a restaurants de platja, cafeteries de gasolinera, pastisseries de barri i cantines universitàries. És tan comú, tan genèric, tan del dia a dia, que passa totalment desapercbut, normalment sota el prosaic nom de 'pastís de xocolata'.

Però, atenció, aquest senzill pastís amaga una llegenda inesperada i sorprenent. La història d'un amor prohibit que va sacsejar Europa i que ja ningú no recorda. Una aventura que va començar com un conte romàntic de princeses de final del segle XIX i va acabar com acaben les descarnades òperes veristes de principi del XX. Un amor que sobreviu amagat en cada tall de pastís de xocolata. L'amor de Clara i Rigo.

Clara Ward va néixer el 1873 a Detroit, Michigan, en el si d'una família benestant. Quan tenia 2 anys, el pare va morir i la mare es va fer càrrec dels negocis familiars. Amb l'ajuda del seu oncle,

considerat el primer milionari de Michigan, la nena va ser educada per formar part de la flor i nata de la incipient alta burgesia nord-americana. I com en un conte de fades, quan la Clara tenia 16 anys va aparèixer el príncep blau que li va demanar la mà.

El noble en qüestió era el príncep de Caraman-Chimay, un belga propietari d'un *château* que era membre de la cambra de representants. Val a dir que ser príncep en aquell temps era un títol nobiliari normalet, que no implicava necessàriament pertànyer a cap nissaga reial. A més el senyor tenia 15 anys més que la Clara, estava mig arruïnat i ?segons diuen? era bastant lleig. Però el cas és que a la família van quedar enlluernats per la purpurina aristocràtica europea i no van poder resistir-se a la petició. Els tabloides de l'època n'anaven plens. Els Estats Units tindrien una princesa!

Així doncs, es van casar l'any 1890 i se'n van anar a viure a Europa, on van esdevenir una de les parelles més comentades dels ambients de París. Els Caraman-Chimay eren al centre de totes les mirades indiscretes i geloses, pel seu glamur i la bellesa de la jove i carismàtica princesa Chimay. La parella freqüentava els millors restaurants de la capital francesa, entre els quals els del gran xef Auguste Escoffier, que fins i tot va dedicar a ella un parell de creacions culinàries: els ous a la Chimay i la pularda a la Chimay. Tal va ser la seva popularitat entre l'alta societat parisenc que la jove es va guanyar no un, sinó dos homenatges del cuiner més famós de la història!

Va ser precisament durant una d'aquestes habituals vetllades en un elegant restaurant parisenc on la parella va coincidir amb el violinista hongarès de moda en aquell moment. Rigó Jancsi era un jove gitano ben plantat, que causava furor arreu on anava interpretant la seva apassionada i misteriosa música romaní.

Aquella nit, Clara Chimay va caure rendida a l'embruix encisador del seu violí. Les mirades es van creuar tota la nit i al cap de pocs dies els dos joves es van abandonar a la passió, iniciant una relació secreta que aviat es convertiria en la història d'amor que marcaria per sempre més les seves vides.

Al cap d'uns mesos de romanç, ella va decidir fer el pas i deixar el marit per anar-se'n a viure amb Jancsi. La pressió era massa forta: la mentida sostinguda, l'asfixiant alta societat parisenc i una vida d'aparences que no la feia feliç. Però quan ho van fer públic, no es podia imaginar que aquest seria el principi de la seva veritable fama.

En un primer moment la premsa rosa la va desqualificar de manera injusta i acarnissada, com és el costum d'aquestes publicacions. En un to pejoratiu i racista, les males llengües deien: "La princesa de Chimay ha fugit amb un gitano". No van ser bons temps per als dos enamorats, que van fugir a Egipte per estar tranquils. Allà, entre altres coses, la Clara va aprofitar per ensenyar-li a llegir i a escriure.

Aviat, però, el vent va canviar de direcció i van tornar a Europa per esdevenir la parella del moment: no només a París, sinó a tot el continent van ser rebuts amb els braços oberts com uns valents foragitats romàntics. Van ser anys frenètics de viatges, persecucions de paparazzis, escàndols i coneixences inesperades. Clara Ward vivia d'actuar en els *tableaus vivants*, les escenes estàtiques i silencioses on un conjunt d'actors interpretaven una imatge com si fos una pintura o una fotografia; el que vindrien a ser els pessebres vivents versió Folies Bergère o Moulin Rouge, on per cert ella solia actuar.

L'escriptor francès Marcel Proust va ser un enamorat de la princesa de Chimay i s'hi va basar per crear un personatge de la novel·la *A la recerca del temps perdut*, la cosina del Baró Charlus. També el compositor nord-americà **Cole Porter** s'hi va inspirar per al seu musical *Can-Can*, que evocava els vestits i les actuacions dels *tableaus vivants* parisencs i que va interpretar Shirley MacLaine. Fins i tot el pintor francès Toulouse-Lautrec els va fer una litografia que va anomenar *Idylle princière* (?idil·li principesc').



*'Idylle princière' de Toulouse-Lautrec*

El casament va ser a Hongria, la terra de Rigó Jancsi, i allà va ser on va néixer el pastís que acabaria portant el seu nom. Hi ha una versió que diu que ell mateix va crear el pastís i el va cuinar amb les seves pròpies mans. De fet, de vegades s'ha confós l'ofici de Jancsi i hi ha qui assegura que a més de violinista també havia fet de cuiner... Qui sap? En tot cas, penso que la versió més creïble és la que diu que es va encarregar el dolç a un confiter de Budapest, això sí, explicitant-ne els ingredients i la composició. El que sabem del cert és que aquest pastís va ser creat per regalar-lo a la seva dona com una prova d'amor. Però, curiosament, el pastís va acabar duent el nom del que va fer el regal i no de la persona a qui originalment es va dedicar, Clara Ward de Chimay.

Com la majoria d'històries d'amor que surten a les revistes del cor, la meteòrica aventura de la princesa i el violinista va acabar malament. En Jancsi, dotat d'un encant natural que atreïa les senyores, no es va poder estar de posar les banyes a la Clara i això va deteriorar la seva relació

fins que ben aviat es van divorciar.

Des d'aleshores cap dels dos no va refer la seva vida del tot. Ella es va casar de nou amb Peppino Ricardo, un cambrer italià que va conèixer en un tren. I de fet devia passar molt de temps al tren perquè al cap de pocs anys es va tornar a casar, aquest cop amb un cap d'estació que seria el seu quart i últim marit. Clara Ward va morir a Pàdua el desembre del 1916 als 43 anys.

Després del divorci, Rigó Jancsi va fugir a Nova York per començar una nova carrera musical, però no va tenir sort i va anar de fracàs en fracàs fins a la pobresa més absoluta. Els seus últims anys sobrevivia tocant el violí pels carrers de Manhattan, fins que un dia se'l van trobar mort en un carreró, segurament a causa del fred i la malaltia.

Disculpeu si aquest trist final us ha tret la gana. Però el proper cop que us trobeu davant d'un tall de pastís quadrat fet de pa de pessic de xocolata i mousse de xocolata, recordeu que de vegades les coses més trivials amaguen històries increïbles. I, sobretot!, si se us escapa un somriure davant del pastís i un company de taula us pregunta què és el que fa gràcia, feu com si res, que els amors prohibits no convé esventar-los i la gent ben educada no som donats a les xafarderies de safareig. Bon profit!