



Gastronomia

ENRIC MIRAMBELL I BELLOC

Il·lustracions: JOAQUIM PLA I DALMAU

Hi ha diversos factors que han marcat la seva influència en el canvi de costums pel que fa a la gastronomia: El nivell de vida, la industrialització dels productes alimentaris, els consells mèdics i sanitaris.

Una considerable elevació del nivell econòmic de la major part de les famílies que integren la nostra societat ha fet experimentar canvis importants en el consum dels diversos aliments. A això s'ha afegit també la major facilitat del transport. Certs productes que no es coneixien a casa nostra, o que només els consumien persones amb una elevada capacitat adquisitiva, ara són a l'abast de tothom, o

al menys de la major part dels nostres conciutadans.

La industrialització i la racionalització en la producció de la major part dels aliments ha revolucionat el seu consum, per una banda multiplicant-lo, i per altra banda modificant la seva qualitat, més sovint rebaixant-la que no pas perfeccionant-la.

Però quan les majors possibilitats adquisitives i la presència en el mercat d'una gran varietat de productes —moltes vegades trencant fins i tot els condicionament estacionals— ens prometen la felicitat, ve el metge o el conseller sanitari i en atenció del colesterol o de la pressió arterial, ens posa a

dieta, tal com ho feia el Dr. Recio Agüero en l'obra immortal de Cervantes.

Ja el nostre tan recordat Dr. Pascual i Prats recomanava mesura en el menjar amb una frase ben expressiva: "Al cementiri, n'hi ha més per tips que per decandits".

A casa o al restaurant

Fins en l'ambient en què es fan els àpats la cosa ha canviat. Esmorzar fora de casa, cosa ara tan freqüent, abans només es feia quan s'anava de viatge o d'excursió, o en casos excepcionals. Dinar en un restaurant havia de tenir una justificació molt concreta. Berenar en una xocolateria era senyal de distinció, si no es tractava d'una commemoració familiar.

La pràctica totalitat dels àpats es feien a casa, tant si es tractava dels repassos quotidians, com de les festes familiars. L'hora del dinar i també la del sopar eren ocasió de reunió familiar. Ho eren d'una manera especial els dies de festa; però també ho eren els altres dies. Representaven un gran moment de convivència, d'intercanvi d'impressions, d'animada conversació. Hi havia més coincidències en els horaris de treball, i la ràdio i la televisió no havien envaït encara el recinte familiar impeding la conversa casolana.

Quan s'anava de viatge o d'excursió era l'ocasió per anar a menjar a la fonda, a l'hostal o al restaurant. Però no pas sempre. Les fonts del Ferro, dels Lleons, de la Pólvora, han estat escenari de molts berenars, en els quals cadascú ha menjat del que portava en el paquetet, en el sarró o en la bossa. L'excursió als Àngels, probablement la més practicada pels gironins, incloïa l'esmorzar a la font d'en Lliure i el dinar en els paratges del voltant del santuari. Eren minoria els que dinaven a l'hostal.

Quan s'anava a Barcelona en viatge de treball eren molts els que es portaven el paquetet amb un entrepà de truita per menjar en el tren. I fins i tot hi havia qui s'endua un dinar fred i el despatxava en la taula d'un bar, fent-se servir unes begudes.

L'esmorzar

L'esmorzar variava d'acord amb el treball que es feia i amb les necessitats de cada persona. Invariablement es feia abans de sortir de casa per anar al lloc de treball. El segon esmorzar, cosa ara tan freqüent, i fins i tot recomanat mèdicament, era cosa excepcional.

Hi havia l'esmorzar de forquilla i el de llet i cafè. L'esmorzar de forquilla podia tenir moltes gradacions. Des d'una torrada fregada amb un gra d'all, passant per l'arengada, el fetge, el bistec, la truita de patates o un plat de verdura que havia sobrat del

dia anterior.

L'esmorzar de llet amb cafè era més suau, i el que solien fer la mainada i també les persones d'edat avançada. La llet ha estat sempre aliment bàsic de criatures i vells. Recordem que les pròtesis dentals no s'ha generalitzat fins fa relativament poc temps, i per la gent desdentegada una sopa o un bol de llet sempre han estat una bona solució.

El cafè, més que per assaborir-lo s'emprava per trencar la llet, que molts no suporten sola. Així com ara es parla de cafè amb llet, abans era més propi parlar de llet amb cafè. El cafè es molia amb el molinet manual, es colava amb la barretina i s'elaborava contra totes les normes ara vigents.

Escudella i carn d'olla

El plat bàsic de la nostra cuina tradicional era l'escudella i carn d'olla. Per moltes famílies constituïa el plat únic de l'àpat principal del dia. I també per moltes mestresses de casa era motiu d'atenció durant una bona part del matí.

La seva elaboració era atesa acuradament, tenia una durada considerable, amb un ritual ben marcat. Els ingredients podien variar, però dintre uns mòduls ordinàriament respectats. Era primordial la carn: un tros de vedella o de bou, una ala de gallina, una bola de segó ben enfarinat, un os del moll, morro o orella de porc, cua de xai, botifarra negra... I no solia faltar-hi la pilota. S'elaborava amb carn picada que es comprava a la carnisseria, però que la preparaven a la vista del client. Pel que fa a les verdures, s'hi posava porro, pastanaga, api, col... i sobretot una bona quantitat de patates.

Tots aquests ingredients s'havien d'anar afegint en el moment oportú, d'acord amb el punt de cocció de cadascun d'ells. També hi havia l'hora assignada per procedir a escumar.

A darrera hora se separava el brou dels elements sòlids i es preparava la sopa, habitualment amb arròs i fideus. Els fideus havien d'ésser una mica gruixuts, a diferència dels fins, que s'utilitzaven per la sopa d'un malalt o d'un convalescent.

En dies més solemnes, i especialment en l'escudella del dinar de Nadal, la pasta eren els galets.

Alguns, després de l'escudella i carn d'olla menjaven encara un altre plat de carn o de peix. També hi havia qui considerava que la carn d'olla només servia per obtenir un bon brou, i en lloc de menjar-la la donava al veí del tercer.

L'arròs a la cassola

El dinar del diumenge tenia com a plat bàsic l'arròs a la cassola. Més endavant el van substituir els macarrons i els canelons, i l'arròs passà al dijous. La confecció dels canelons es començava el dis-

sabte a la tarda amb la cocció de les carns que s'hi havien d'integrar. Havent sopat es feia bullir la pasta i, amb molta cura, s'anava col·locant sobre un drap de fil, per anar-los omplint i cargolant. I ja es deixaven a punt per l'endemà posar-los al forn.

L'arròs a la cassola no és el mateix que la paella que ara es presenta. En primer lloc s'havia de coure en una cassola de terrissa.

Un sofregit ben rossejat, uns bons retalls de conill o de pollastre, costella de porc i salsitxes, completat amb congre, musclos i pops —més modernament amb gambes, escamarlans i calamars—, tot plegat en el seu adequat i exacte punt de cocció i la mesura de l'aigua, constituïa el plat deliciós de les nostres festes. El seu perfum excedia la pròpia llar, i els que eren a prop s'assabentaven que s'estava preparant un suculent dinar.

Les postres

De llaminers sempre n'hi ha hagut; però la satisfacció d'aquesta predisposició estava supeditada a les possibilitats de cada economia familiar. En moltes cases les postres s'havien de considerar com un luxe del qual es podia prescindir. Alguns en menjaven per dinar, però per sopar ja no hi arribaven. Altres les consideraven només pròpies dels dies festius. En les temporades en què abunda la fruita i els seus preus es fan més assequibles, molts es podien donar aquest gust. Però a l'hivern un parell de galetes o quatre figues seques eren la culminació de molts àpats.

Els dies festius, moltes mestresses de casa elaboraven una bona plata de crema, que, a l'estil del país, a darrera hora cremaven amb la planxa ben calenta. L'olor del sucre cremat omplia tota la casa i feia presagiar el dolç i deliciós complement del dinar dominical.

Generalment la crema casolana resultava un plat exquisit, però proporcionava fins a darrera hora l'emoció de comprovar com havia quedat. La incertitud de la cuinera durava fins que després d'haver assaborit la primera cullerada sortia una espontània i exultant exclamació: "Que bona t'ha quedat!" L'autora del requisit l'assaboria doblement: per la que menjava i en veure com els altres en gaudien. Després d'haver abocat la crema a la plata o en els plats individuals, el més petit de la casa escurava la cassola i llepava les peles de llimona.

A la pastisseria, s'hi anava el diumenge, si no s'havia fet crema a casa. I s'hi anava amb gran mesura i precaució. La varietat dels productes que oferien els pastissers no era pas la mateixa d'ara. El típic tortell, les flaones, el braç de gitano, els xuixos i els "palos" de crema. Després vingué la nata, i durant uns anys estigué de moda la crema russa.

Ja hi havia qui comprava bones quantitats de

dolços, però la majoria ho feien en proporcions molt prudentes.

A un pastisser gironí, que morí no fa pas gaires anys, un client li preguntava si un pastís que li oferia seria suficient per un determinat nombre de comensals. La resposta fou una afirmació clara i contundent, i encara hi afegí amb un to convincent: "Quanta menys quantitat se'n menja, més bo es troba". I tenia tota la raó, però la resposta era més pròpia d'un artista en l'ofici, que realment ho era, que d'un comerciant.

Berenar i sopar

El berenar, tret d'ocasions extremes, es considerava cosa de criatures, o de persones delicades. El berenar més normal era el pa amb xocolata. Aquest pa podia tenir la forma del saborós llonguet o de l'exquisit i olorós panet de Viena. També s'estilava el pa amb mantega, amb oli i sucre, i també amb vi i sucre.

Però hi havia el berenar de celebracions, que per la mainada consistia en la xocolata desfeta, amb melindros, i pels grans tot un àpat que rebia el nom de berenar-sopar. Moltes vegades era la culminació d'una excursió o d'una sortida.

El sopar, molts el resolien amb les sobres del dinar rescalfades. La introducció solia ser la sopa o una tassa de brou. Però també hi havia sopars abundants i fins i tot solemnes, que havien donat lloc a la tan coneguda expressió del "sopar de duro".

Carn i peix

No eren pas gaires els que podien menjar un bon bistec o un plat de peix de qualitat el dia que els venia bé. La carn més preuada era el pollastre, que en moltes taules només feia acte de presència pel dinar de Nadal, o en ocasió d'alguna gran festa. La manera de poder menjar pollastre a un preu més raonable era criant-los a casa. Per això era freqüent veure gàbies en els terrats o en les galeries.

La carn més assequible i l'única a l'abast de moltes famílies, era la que venien a les *menuderies*. Era molt saborosa, però requeria un guisat més complicat.

El peix era menys estimat del que ho és actualment. Alguns el consideraven menjar per a malalts. Creien que no era un aliment suficient pels qui treballaven fort. El seu preu no era de la proporció astronòmica d'ara, però tampoc era a l'abast de tothom. El verat i la sardina, quan n'era temporada, eren una bona solució per a les economies febles.

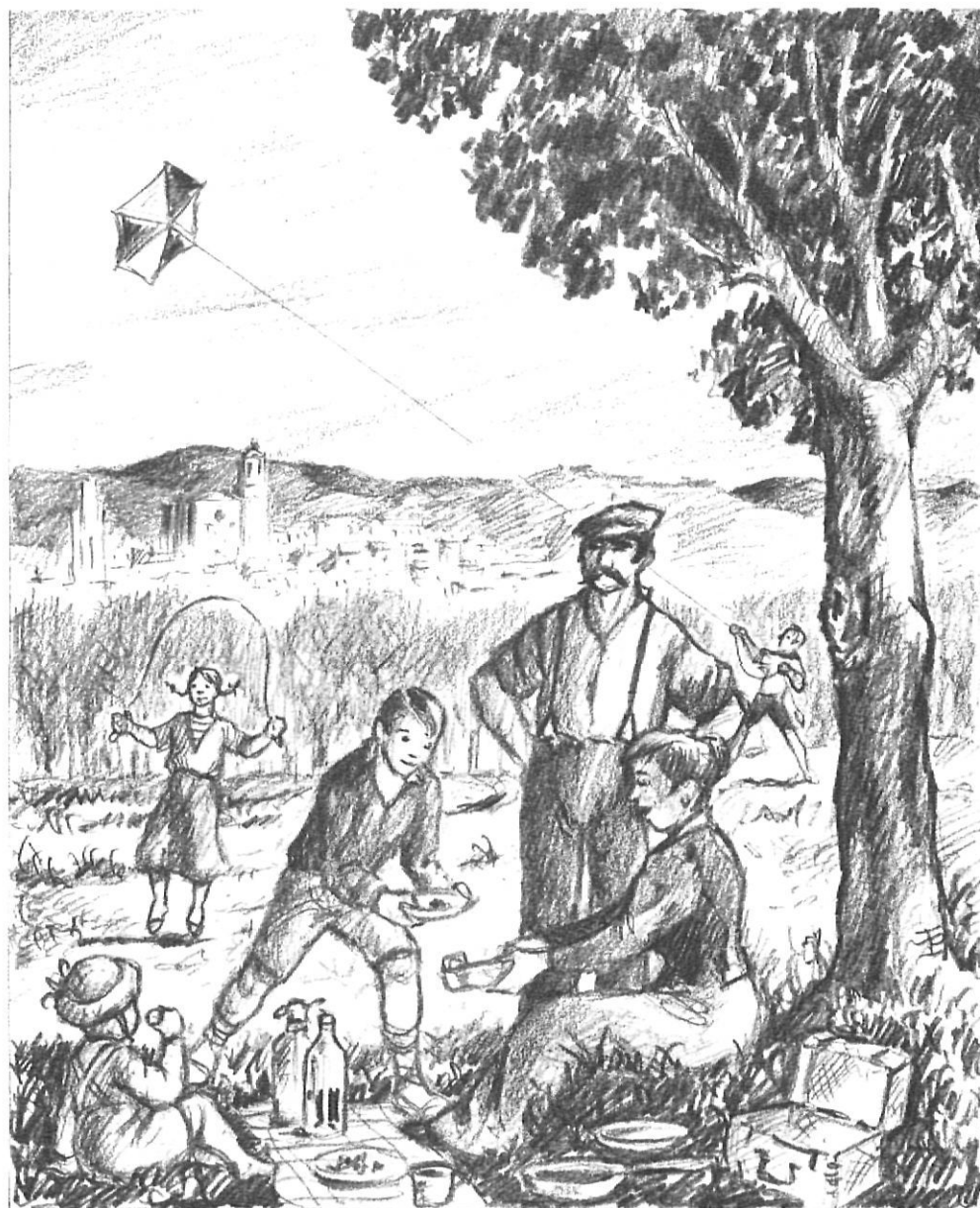
A Girona durant molts anys la venda de peix era concentrada en un sol lloc, el que ara ocupa la casa

que fa cantonada del carrer de Santa Clara amb el de les Hortes, en el tram que porta cap el pont que encara avui anomenem de les Peixateries. Quan l'any 1944 s'obrí la nova plaça del mercat, desapareixeren les peixateries. En aquell moment, alguns venedors de peix intentaren obrir botiga, per oferir aquest producte en lloc més cèntric. Obtingueren la negativa de l'Ajuntament, temerós que fracassés el nou mercat, que ja havia nascut enmig de protestes. Hagueren de passar anys fins a poder veure obertes botigues de venda de peix en diversos carrers de la ciutat.

En les antigues peixateries no hi havia cambra frigorífica per a la conversió de la mercaderia d'un dia per l'altra; per tant convenia vendre-ho tot al

dia. Això feia que a darrera hora, és a dir, al voltant de la una del migdia, les peixateres oferissin els seus productes a preus irrisoris. Les mestresses de casa que tenien lleure per estar a l'aguait, o les que vivien a prop del mercat de peix, tenien oportunitat de comprar a cap preu peix de gran qualitat. I així, sense fer un gran dispendi es podia menjar, per exemple, un plat de llobarro. Però no pas el dia que un s'ho proposava, sinó quan es presentava l'o-casió.

Eren en gran majoria les famílies gironines que els divendres de Quaresma observaven l'abstinència de carn. I algunes fins i tot ho feien tots els divendres de l'any. Això feia pujar el preu del peix; i en tals dies resultava més econòmic menjar ba-



callà.

El bacallà és un dels productes que ha experimentat més variació. En certa manera a la inversa del que ha passat amb el pollastre. No direm pas que ara el bacallà vagi al preu del rap o del llenquado, però sí que ha deixat d'ésser el menjar dels pobres, com ho havia estat antigament.

Les truites de riu no les podíem pas trobar en les nostres peixateries. Per poder menjar truita ens havíem de desplaçar a algun lloc de muntanya. Però el sabor d'aquelles truites menjades a Campardon, a Ribes o a Puigcerdà, no el tenen pas les truites de viver que se'ns ofereixen avui en els nostres mercats. La truita ha experimentat una evolució que podríem comparar amb la del pollastre.

Llard o oli

Avui la cuina a base de llard, en el menjar casolà, pràcticament ha desaparegut; en canvi anys enrera era molt minoritari el consum d'oli per fregir. La cuina gironina s'assemblava més a la francesa que a la d'altres indrets d'Espanya. I una de les característiques que ho confirmen era el majoritari ús del greix animal.

Els consells mèdics sobre la insalubritat del greix animal, i potser també una mica la influència dels immigrants del sud d'Espanya, ha desterrat d'entre nosaltres la pràctica de fregir amb llard.

Amb oli només s'hi fregia el peix. Fregir amb oli la carn o fins i tot un ou ferrat, en moltes cuines de casa nostra es considerava una heretgia. Encara recordo la mala impressió que em va causar el primer ou ferrat que vaig menjar cuinat amb oli; i recordo també les delícies d'un plat de patates fregides amb llard. Però el respecte que imposa l'amenaça del colesterol invita a moltes renúncies.

Però ara que ens havíem acostumat a cuinar amb el més sanítós oli d'oliva, vénen les cada vegada més difoses *croissanteries* a oferir-nos uns productes elaborats amb no sabem quins greixos animals.

El llard tradicional s'obtenia de la fusió de cansalada i segí de porc. Sobre el taulell de totes les carnisseries hi vèiem una o més terrines de bona mida, encimbellades de llard. Clavada en el mateix greix una grossa cullera de fusta era a punt per servir-lo als compradors.

De l'aigua de la font a la Coca Cola

La beguda més corrent era l'aigua. No és pas que l'aigua que surt de les aixetes gironines tingui gran qualitat ni gaire garantia de salubritat. Però les fonts públiques i les dels afores de la ciutat oferien un bon element potable, acompanyat en alguns casos d'una saborosa picantor. I encara es donava

l'oportunitat de fer un bon passeig per anar a omplir unes ampolles, una garrafa o un càntir. L'aigua mineral es considerava un luxe, que només apareixia en la taula d'un banquet o en la d'un malalt. El sífó s'utilitzava per aigualir el vi i donar-li un agradable "picantillo". També se solia rebaixar el vi amb gasosa, com també amb aigua de "Litínés".

Però les gasoses es consumien especialment a l'estiu per fer passar la set, en hores fóra d'àpat. Hi havia un sistema casolà de fer gasoses. Venien unes capsos que contenien dotze sobrets blaus i altres tants de blancs. En un vas no ben ple d'aigua s'hi abocava el contingut d'un sobre de cada color; es ben barrejava i s'obtenia la gasosa, a punt per assaborir-la.

També se solia amenitzar l'aigua fresca del càntir amb unes gotes d'anís. A l'estiu es feia un bon consum d'orxata, de xarops, de granadina, i més modernament de llimonades i taronjades, que anaren esdevenint cada vegada més sofisticades. Pels anys cinquanta ens arribà el *boom* de la Coca-Cola.

Una beguda que havia tingut molta acceptació era l'anomenada "suavo" i també "soldat". Consistia en la barreja de cafè amb gasosa. També hi havia qui en lloc de gasosa hi posava aigua i una mica de sucre. La seva eficàcia per combatre la set era garantida.

El vi embotellat era un producte car i considerat de luxe. A la majoria de les taules s'hi posava el vi de la bóta, que molts beuien amb el típic porró. S'argumentava que begut d'aquesta manera feia passar més la set i se'n bebia menys quantitat.

El vi es comprava al dia en una de les moltes botigues de queviures, que ornamentaven l'establiment amb unes monumentals bótes. En les cases en què l'espai ho permetia tenien una bóta que periòdicament els omplia el magatzemista. Aquest sistema resultava més còmode i també més econòmic.

En totes les cases hi hauríem trobat una ampolla de moscatell, de garnatxa o de vi ranci, que es reservava per prendre'l ben dosificat els diumenges i "festes de guardar". També es comptava amb una petita reserva de ratafia o algun altre licor casolà, que podia servir per refer un malalt.

El cava, que impunement tothom anomenava xampany, donava el to al dinar de Nadal, i a molt estirar a les festes anyals i les més sonades efemèrides familiars.

El rebost

D'acord amb les disponibilitats d'espai, amb les necessitats de consum, i amb els condicionaments econòmics de cada família, en totes les cases hi havia un més o menys important dipòsit de queviures. Era el rebost, que podia consistir en un senzill



armari de cuina o en una cambra més o menys gran.

No tots els productes alimentaris eren aptes per a conservar-se temps. Una bona part s'havien de comprar al dia; altres podien comprar-se el dissabte i consumir-los durant tota la setmana, com els ous. Altres s'adobaven per tenir-ne per tot l'any. En olles de terrissa o en pots de vidre es conservaven bolets, confitures, certes carns salades, tomates, verdures envinagrades... La indústria familiar proveïa la conserva de molts aliments que ara trobem luxosament presentats en els supermercats. En un rebost ben proveït no hi podien mancar algun fuet, llonganissa i botifarres de diversos gustos.

Alguns establiments de venda de queviures, a l'hivern, mataven el porc un dia determinat de cada setmana. Pràcticament a la vista dels clients elaboraven els diversos embotits. Un producte típic del dia de la matança eren els llardons, els quals encara calents i ben acompanyats d'una llesca d'aquell pa "d'abans de la guerra", constituïen un berenar d'excepció.

La gana, les cues i el racionament

En esclatar la guerra del trenta-sis van desaparèixer ben aviat del mercat els productes d'importació, i a mesura que el conflicte s'anava allargant es feia notar, cada vegada amb més intensitat, l'escassetat d'aliments. El pa, que era la base de l'alimentació per a moltes persones, estigué absent de la nostra taula, dies i fins i tot setmanes. En establir-se el racionament s'assegurava un mínim subministrament per persona. Però si la quantitat era minsa, la qualitat era pobra. La farina de blat fou substituïda per tota mena de sucedanis i el pa adquiria un color groc o negre, que feia enyorar el pa blanc d'abans de la guerra.

I el que acabem de dir referent al pa podríem aplicar-ho semblantment a la major part dels productes alimentaris. Escassetat i mala qualitat.

La gana afectava la major part de la població i podíem constatar com les persones perdien pes d'una manera notòria.

Els preus es dispararen. Aparegué el mercat negre; però arribà un moment en què ni amb diners no es podia comprar res. Es tornà al primitiu sistema de l'intercanvi. El que tenia una mercaderia de la qual en pogués prescindir en tot o en part, la canviava per una altra que li fes falta. El qui no tenia res per oferir, encara que tingués diners no podia proveir-se del que li mancava.

Quan hi havia distribució es formaven unes grans cues i per poder obtenir una petita quantitat d'aliments s'havien de fer hores i hores d'espera.

El magatzem de música que tenia el Sr. Tomàs Sobrequés a la Rambla havia estat saquejat el dia 20 de juliol. Després s'hi disposà un centre de distribució d'ous. Cada dia en el gran vidre de l'aparador hi anotaven el número de les cartilles que tindrien subministrament. Un vespre, un grup d'estudiants de l'Institut s'entretingué a canviar els números inscrits, i si es tractava, posem per cas, de cinquanta, n'hi feren constar cinc-cents. L'endemà al matí la cua arribava al Pont de Pedra. En obrir-se el despatx es produí una gran confusió i un aldarull monumental.

Els que tenien relació amb famílies del camp podien rebre algun ajut, però la dificultat estava en anar-ho a buscar, ja que de portar-ho, res de res. Els mitjans de comunicació no funcionaven amb normalitat. Els autocars de línia havien estat destinats al transport de guerra, i els trens circulaven atapeïts de viatgers i amb un retard que podia ser de llargues hores.

Des de Girona s'anava caminant a Palau, la Creueta, Domeny, i si convenia, més lluny, per tornar amb una ampolla de llet, un sarró de patates o un bròquil.

També fallava el carbó, i el subministrament de gas ciutat només funcionava de nit. El qui no podia obtenir carbó havia de cuinar de nit, per aprofitar les hores en què hi havia gas.

De moment s'havien fet algunes reserves; però a mesura que anava passant el temps s'anaven exhaurint.

En aquelles circumstàncies, quan un s'imaginava els àpats d'abans de la guerra, els aparadors

plens de menjar i les taones amb pans daurats, semblava que pensava en un somni irrealitzable.

I arribà la fi d'aquell tràgic període. El dia cinc de febrer de 1939, a mig matí es detingueren en el pont de Pedra uns camions, disposats a repartir aliments. Encara sembla que sento les exclamacions de la gent allí agrupada: "Pa!, patates!".

Aviat els forns tornaren a elaborar i despatxar pa blanc, i anaren apareixent en el mercat els productes que feia més de dos anys eren cosa rara.

Aleshores s'establí el "*Plato único*" i el "*Día sin postre*", ja vigents en l'*España Nacional*. Es tractava d'un dia a la setmana menjar només un plat en cada àpat, i no menjar postres. El que s'estalviava es destinava a les necessitats de la guerra. D'una manera estricta només s'aplicava en els restaurants. Els particulars es limitaven a pagar com si fos un impost més.

La normalitat s'anà imposant, però fou per ben poc temps. Com a conseqüència de la Guerra Mundial i de l'aïllament del nostre país tornaren les restriccions i s'implantà novament la targeta de racionament.

La situació no era ben bé la mateixa del temps de la guerra, ja que més que la manca absoluta d'aliments el que hi havia era una desigual distribució, una acció intensa d'acaparament i una pràctica generalitzada de l'especulació, que rebé el nom d'"estraperlo".

Al que tenia diners en abundància no li faltava res.

I aquesta situació deficitària, amb més o menys duresa, es perllongà fins al començament de la dècada dels cinquanta. L'any 1952 se suprimí la targeta de racionament. Però s'advertia que es conservés per si s'havia de tornar a utilitzar. No tot-hom s'alegrava que tornés la normalitat.

Des d'aquella data la presència de tota mena de productes alimentaris ha estat cada vegada més abundant en el nostre mercat, però els factors condicionants que hem esmentat al començament han motivat un gran canvi en els nostres costums gastronòmics.