

# Francesc Burgués: un gironí a la cort de Madrid durant el barroc

Gràcies a Pep Vila, que fa una feina impagable de rescat de documents dedicats a les arts culinàries, de l'adrogueria o de la pastisseria, coneixem l'existència de Francesc Burgués.

Text > JAUME FÀBREGA

**F**rancesc Burgués, un mercader de la ciutat de Girona, va viatjar a Madrid el 1654 a compte de la ciutat. A partir de la llista de compres per a la seva provisió alimentària, veurem un panorama interessant de l'alimentació en ple període barroc. El viatge va tenir lloc els mesos de juliol i agost, en un temps convuls, catorze anys després de la Guerra dels Segadors i cinc anys abans del Tractat dels Pirineus, pel qual Espanya va mutilar Catalunya. A continuació, destaquem els aliments que més s'hi esmenten.

Quan s'hi parla de carn, es podria fer referència al que entendríem avui com a tal, de vedella o de vaca, però segurament es devia tractar de carn de

moltó, que era la més emprada a l'època. A banda, hi ha compres de cabrit, bou, conill, gallina, ocells, perdius... i també hi apareixen els menuts: fetge, cervell, etc.

La cansalada era un aliment molt utilitzat, tant per menjar-ne directament, amb pa, com per cuinar-la en tota mena de plats, de carn i fins i tot de peix. Tal com veiem als receptaris antics, a vegades se'n fonia una mica per fer-la servir com a greix per cuinar. Quan es refereix al *tossino*, però, segurament vol dir carn de porc; significat amb què, per extensió, coneixem aquest castellanisme en la nostra llengua.

Per cuinar a la cassola, també es feia servir mantega. Quan parla de man-

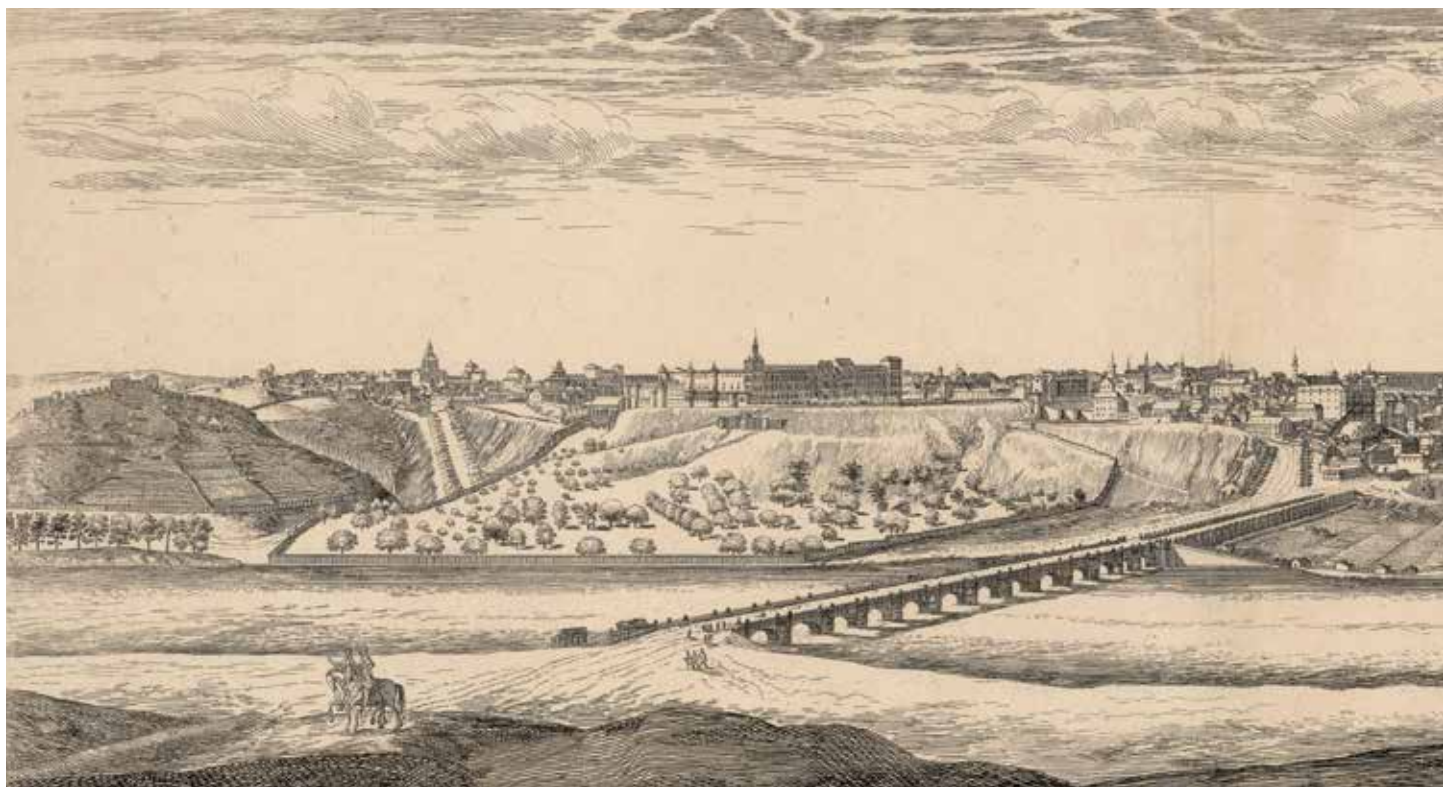
tega, aquí es podria referir a mantega de vaca, i potser no tant a mantega de porc (llard, greix). Així mateix, per al trinxat feien servir carn per fer mandonguilles o farcits, i quan s'esmenten cuixes per coure, segurament es devia tractar d'una cuixa de xai o moltó.

Una de les aus més consumides, després del pollastre, era el colomí. La carn i les faves eren els ingredients per fer una cassola de carn i per guisar les faves.

Les cols constituïen, segurament, l'hortalissa més emprada. En aquest

>> *Un gravat de Madrid, publicat a França, datat entre els anys 1650 i 1691.*

(Foto: CARTOTECA DE L'INSTITUT GEOGRÀFIC NACIONAL. ISRAËL SILVESTRE.)



cas no s'associaven a les patates, que encara no es feien servir i, per tant, no podem parlar del trinxat. Entenem que l'enciam (que pot ser, a Girona, un terme genèric sinònim de qualsevol amanida) es refereix a la lletuga. L'amanida, amb el nom d'*ensalada* (de l'italià *insalata*) s'havia difós molt a partir del segle XVI, i es feia, com avui, amb sal, oli i vinagre. De tota manera, els enciams també es guisaven, es farcién, etc.

Una hortalissa que ara a Catalunya no consumim i que s'hi esmenta és el card. Només se n'ha mantingut el consum al País Valencià. Així mateix, altres hortalisses que s'hi citen són les carbasses, les bledes, les albergínies, els pèsols, les fesoles, les lleties i les faves, entre d'altres.

El pa era l'aliment bàsic que acompanyava, indefectiblement, qualsevol àpat. Entenem que, atesa la categoria del personatge, es tractava de pa blanc, de forment, si bé en aquell temps les classes populars només tenien accés al pa negre. S'hi citen també l'arròs i els fideus.

El vi era considerat, com a l'edat mitjana, un aliment bàsic, juntament amb el pa, i se'n solien beure grans quantitats, tant com a refresc com per acompanyar el menjar. També s'hi parla de vi blanc. A més, feien servir vi per coure peres i codonys a la cassola. És una informació molt interessant, que ens mostra que les peres al vi, aquí, no són d'origen francès, sinó que eren una preparació autòctona.

Així mateix, l'ús de la neu es va es-tendre a partir del segle XVI, i es feia



>> Pep Vila a l'escala de la Casa Burgués de Girona, al carrer de la Força, on es guardava el document amb la llista d'aliments. (Foto: GERARD BAGUÉ)

servir amb finalitats terapèutiques o per refredar aliments i begudes. S'obtenia a través dels nombrosos pous de glaç que hi havia per tot el territori.

Un fruit sec molt utilitzat per acompanyar berenars amb pa, com a postres o per fer picades per a plats diversos, de carn o de peix, eren les ametlles, tot i que també es parla d'avellanes, nous, castanyes, etc.

Quan es parla d'anís, però, segurament no es fa pas referència al destil·lat del mateix nom, sinó a l'herba, una aromàtica emprada per fer bunyols, pastes, etc. (matafaluga). També es feia servir per mastegar i refrescar-se l'alè.

Quant al pebre, l'oli, el vinagre i la sal, queda ben clar: són els ingredients d'una bona vinagreta! I amb les cebes i l'enciam, els ingredients d'una amanida. Tot i que el tomàquet encara no hi apareix, també es parla de l'agràs (salsa agra). Així mateix, s'hi cita la sal fina i la gruixuda, el pebre, el clavell... Queda clar que la combinació d'enciam, cebes, raves i olives era una amanida. Dels alls, segurament en feien allioli.

Els ous eren un aliment apreciat, estacional i no sempre disponible.

Al'apartat del peix, el bacallà s'introdueix en el segle XVI i constitueix una autèntica revolució alimentària. S'associa als dies de magre (uns cent seixanta en tot l'any) i a la Quaresma. També es compren sardines, arengades...

En el capítol de la fruita (dolça o seca), queda ben palès que han estat les postres tradicionals de Catalunya fins a mitjan segle XXI, quan hi va haver la irrupció dels costums nòrdics (pastisseria, etc.). Meló, peres, pomes, guindes, taronges... fruita fresca i confitada.

Així mateix, durant el barroc hi havia una autèntica passió per l'*aixacolata* o xocolata, que segurament es prenia com a beguda, i és possible que *bescuit* ja faci referència a una peça de pastisseria.

El menú, doncs, es componia d'amanida, faves amb cansalada, colomí a la cassola i bescuit. Finalment, quedava la mel i el formatge. En conclusió, podem observar que la dieta era força equilibrada, amb verdura i llegum, peix, carn i fruita.

