

Fra Sever d'Olot, un gran gourmet barrocc

Text i fotos > JAUME FÀBREGA

Fra Sever d'Olot és l'autor d'un dels principals manuals gastronòmics del barroc. Es meixeria un homenatge, més enllà de dedicar-li una marca de paté, com es va fer alguns anys enrere. El manuscrit del caputxí, titulat *Llibre de l'art de quynar* (1787), és una magnífica aportació a la història de la cuina catalana.

Aquest llibre, tot i que és potser més arcaic que altres receptaris del barroc, recull també una cuina refinada i amb un ús equilibrat de verdures, llegums, carns i caça, i de molt poc peix, tal com correspon a l'origen muntanyenc del frare. Fa de transmissor de la gran cuina medieval fins als temps moderns. Hi apareixen els nous productes d'Amèrica, com ara els fesols o els tomàquets, així com el «pabrot coent» o bitxo (aquesta deu ser una de les primeres citacions que en coneixem). En aquest sentit, és un document

molt remarcable sobre la història dels aliments. El llibre també inclou coneixements relatius a la cura de l'hort. És un llibre singular entre els de l'època, ja que el manuscrit està escrit per una sola persona, signat i datat, cosa que no era corrent. És, en certa manera, un «llibre d'autor», però no de cuina d'autor! Gairebé totes les receptes del manuscrit apareixen quaranta-vuit anys després en el famós llibre *La cuynera catalana*, anònim i editat a Barcelona el 1835. L'autor era un frare dels que en aquella època anomenaven *cercador*, és a dir, que sortien del convent i es passaven la major part del temps voltant de poble en poble i de casa en casa demanant diners i béns en profit del seu convent.

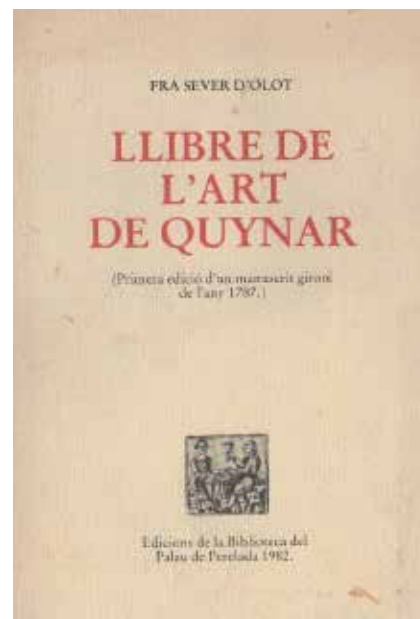
Una literatura florida

L'autor hi practica una literatura florida pel que fa a l'atribució dels plats a malalts, dames, cavallers, ordes reli-

giosos, clergues, estaments, contrades o festivitats, cosa que en fa més amena la lectura: d'un plat de bunyols, diu: «esto es menjar de damas»; dels peus de *porch relleos* a la cassola (una recepta de Carnaval que prova que els bons frares no s'estaven de res i que practicaven una cuina substanciosa i fins refinada), puntualitza: «aqueix plat de festa majó y singularment per Carnastoltas y dijous llardé»; de les *llonsas de tussino*, que «est plat és de festa major de la Vall d'Endorra y de mes païssos de perllà»; del cap d'añell o moltó, «que és plat propi de enterro y honras», ja que en els enterraments i funerals es feien menús especials, en els quals no se solia incloure mai el pollastre (es considerava una menja excepcional); de les *escarxofas ab tussino magre*, diu que són «per los señors ortolans de Vilanova y Geltrú»; d'un plat de carn de bou, que «aquest plat és propi de militars y gent de rey»



>> Els tomàquets ja apareixen a l'obra del religiós caputxí.



>> Portada del Llibre de l'art de quynar, publicat el 1787 per fra Sever.



>> Els fesols provenen d'Amèrica.

Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. EL PUNT AVUI (JOAN PRAT).

(adjudica, doncs, la bèstia grossa als soldats... que n'hi hagi!); d'un plat de cargols, que «és plat de montañesos y de pares caputxins» (antigament, els cargols també eren un plat de Quaresma de dies de magre); i d'un altre plat de tonyina, que «és plat molt vo per los Franciscos de Paula»...

Algunes receptes que esmenta són les de caldo de borraques, escudella d'àngels, escudella de carbassa, llet i mel, sopa de crosta d'or (en altres receptaris, sopa daurada, una recepta que es feia al forn o bé amb foc a sobre d'una tapadora, a fi d'aconseguir daurar les llesques de pa), peus de porc o *cassola* (era un plat de Carnestoltes que es feia a tots els Països Catalans; Josep Mercader el va posar al dia amb el nom de *flam de peuada*), llonzes de porc guisades, llonganissa (botifarra crua) guisada, cap de xai, bou estofat, pollastre rostit, menuts de pollastre (*platillo*) o perdius. Per tant, ja hi apareix el clàssic platillo gironí de menuts amb bolets. Com veiem, fins i tot la carn que ara fregim o fem a la graella o a la panxa es guisava.

>> Portada del llibre Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII, de Francesc Corominas (1663).

De les hortalisses, destaquen les carxofes amb cansalada o les albergínies amb cansalada i llard (unes receptes no pas precisament vegetarians, tot i que sempre hi havia l'opció de fer-les amb oli, adequades als temps de magre), carbassó fregit i amb suc, naps guisats, pèsols, tirabecs, cebes, cards (una verdura que a Catalunya ara pràcticament no es menja, però sí al País Valencià), albergínies farcides, fesols tendres guisats (un punt molt interessant que mostraria que ja es menjaven mongetes tendres, malgrat que fossin una adquisició recent), penques de bledes, faves tendres amb tavella, carxofes amb suc i salsa, espàrrecs, o espinacs amb panses i pinyons.

A més, també s'hi esmenten els cargols, el bacallà amb suc, amb tomàquet, la tonyina salada, anguiles, ous amb lluç i altres plats d'ous guisats.

Postres i conserves

Quant a postres, parla de bunyols, «ous amb llet i coses dolces», escudella d'arròs amb llet d'ametlles (una mena d'arròs amb llet o arròs dolç, com es deia a l'edat mitjana; aquesta recepta l'he vist només a Menorca), i «escudella que diuen ametllat» (plats dolços i salats).

>> L'orxata d'arròs també és esmentada per fra Sever.



Un aspecte interessant són les conserves, que tenien una importància estratègica per a l'alimentació de tot l'any: sardines o tonyina confitades (una variant de l'escabetx), conserva de peix fregit en escabetx o conserva de tomàquets, que creiem que seria la primera citació que en trobem en algun receptari català.

Finalment, esmenta també algunes begudes, com l'ametllat (llet d'ametlles), l'aigua rosada (una mena d'aigua de roses), l'aigua de canyella, l'aigua de llimona o l'orxata (no pas de xufles, sinó de cereals com l'arròs). L'aigua de llimona és una llimonada excel·lent, molt ben explicada, com, en general, totes les receptes.

Els peus de porc o cassola era un plat de Carnestoltes que es feia a tots els Països Catalans; Josep Mercader el va posar al dia amb el nom de flam de peuada