

En aquesta nova secció valorarem receptes, notícies culinàries extretes de documents de cuina, de rebosteria i d'adrogueria. Esperem que el vostre paladar assaboreixi aquesta cassola d'aromes escrites.

# El *Llibre de l'art de quynar* (1787), de fra Sever d'Olot, i altres fantasies gastronòmiques

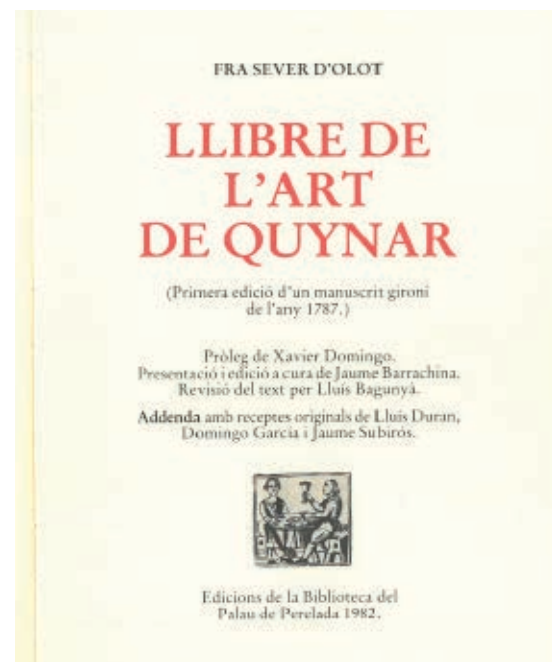
Text i fotos > PEP VILA

Tot i la grandesa i la riquesa de la cuina catalana, malauradament encara no disposem d'una història crítica sobre aquesta disciplina. Sovintegen molts tòpics, mitges veritats i moltes mentides sobre molts temes. El *Llibre de l'art de quynar* (1787), de fra Sever d'Olot, encara està per avaluar.

La Biblioteca del Palau de Peralada en va fer una reedició l'any 1982, però el que s'ha editat fins avui només és la primera part de l'obra sencera. Manca una edició filològica de la segona part, inèdita encara, que conté un tractat sobre el conreu de l'hort i el món dels hortolans. Per començar, gairebé ningú sap qui en va ser l'autor. El caputxí fra Sever es deia Esteve Salgueda i era natural d'Olot. N'hem consultat la partida de naixement: «Vuy als vint-y-vuit de febrer de mil set-cents y trenta en las fonts baptismals de Sant Esteve de Olot [...] és estat batejat Pere, Fidel y Esteve, fill legítim y natural de Esteve Salgueda, ortulà, y de Estefania Salgueda y Pujolàs» (fulls 250v-251). Va ingressar a l'orde l'any 1759 i va ser almoïner de la comunitat. Morí al convent d'Olot el 18 de maig de 1802. Com que el seu

pare ja era hortolà, coneixia bé les verdures, les tècniques del camp, les sèmres, els conreus i les herbes —molt presents en tot aquest receptari—, així com les coneixien molts altres religiosos de la família caputxina.

El primer problema que presenta el *Llibre de l'art de quynar* (1787) és que, gairebé tot, és una traducció al català d'un llibre de cuina d'un religiós aragonès. L'obra s'ha de tractar amb aquesta especificitat i no com una obra original. A partir d'aquí, l'enfocament del contingut s'ha de revisar. Ningú indica que la majoria de receptes eren castellanes. En altres èpoques eren freqüents aquests tipus de transvasaments, la majoria del castellà o del francès al català. També el *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril* (1617), del banyolí Miquel Agustí, és un plagi des-



>> Portada del *Llibre de l'art de quynar*.

**Quan llegeixes literatura gastronòmica, fins i tot d'autors de solvència reconeguda, sovint et trobes amb fantasies de l'altura d'un campanar**

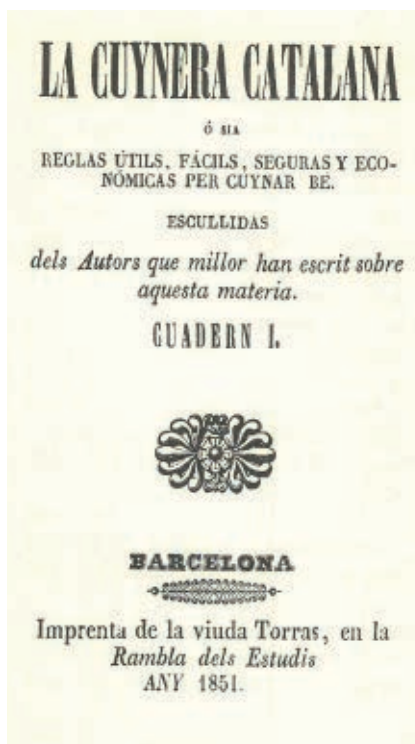


No miras nostre profit  
ni menos nostra ganancia  
gastant oli en abundancia  
no t' saps mouer del fre-  
git.  
aten a lo que t' tinch dit

mira lo que est llibre diu  
sabrás de guisar perdiu,  
maltó, gallinas y bou.....  
Fa, mestressa, ja n'  
tinch prou,  
de gustos ningú n' escriu.

>> Una de les il·lustracions de La cuynera catalana.

carat, adaptat d'una obra d'agricultura francesa. Quan llegeixes literatura gastronòmica, fins i tot d'autors de solvència reconeguda (?), sovint et trobes amb fantasies de l'altura d'un campanar, com ara que Dom Pierre Pérignon (1638-1715), el monjo benedictí francès al qual se li atribueix la invenció del mètode per elaborar el xampany, va estar a Sant Feliu de Guíxols, i que allà va conèixer la invenció dels taps de suro per segellar les ampolles. Així mateix, que Francesc Eiximenis va ser autor d'un llibre de cuina. Per cert, l'any 1340 aquest menoret ja parlava de vins saltants i formiguejants, és a dir, de vins escumosos. Una altra llegenda és que el primer tractat de vins nostrat és d'un frare cellerer del monestir de Sant Pere de Roda. Qui va ser? El *Llibre del ventre* del monestir de Ripoll (segle XIV), que sí que va existir, no és cap llibre de cuina primitiu, és tota una altra cosa, i així podríem continuar... *ad nauseam*.



>> Portada de La cuynera catalana.

L'any 1745, Juan Altamiras, un frare franciscà de la província d'Aragó, va publicar a Barcelona el *Nuevo arte de la cocina española*, un manual molt reeditat que era el llibre que s'usava a les cuines conventuals perquè s'hi aprenguessin unes tècniques bàsiques. Abans n'hi va haver una edició madrilenya. Mireu si va ser conegut que també es va imprimir a Girona (Josep Bro, ca. 1770). L'edició gironina es pot consultar al portal de la Biblioteca de Catalunya. Fra Sever va conèixer i plagiar aquesta obra. Fins a la desamortització, aquest receptari en castellà s'usava a la cuina del monestir de Banyoles.

Arribem a l'inici del segle XIX. L'any 1835 es va publicar a Barcelona *La cuynera catalana, ó sia, reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta materia*. No sabem qui en va ser l'autor. La veritat és que també conté receptes traduïdes al català de l'obra d'Altamiras. Aquest manual és un compendi de la cuina de les classes mitjanes i populars que es feia al país al final del segle XVIII. Quan es diu que la Renaixença catalana també tenia un llibre de cuina de capçalera, aquesta afirmació s'ha d'agafar amb pines, i amb totes les reserves possibles.

## Quan es diu que la Renaixença catalana també tenia un llibre de cuina de capçalera, aquesta afirmació s'ha d'agafar amb pines

**Un plat de llançonissa.** La llançonissa, la tallaràs com a daus y la fregiràs un poch y la posaràs ab una olla, y posaràs un poch de vi blanch o ayguardent y fullas de lloré y un pols de canyella y, ben tapada ab un papé d'estrassa sota la cobertora; la faràs bullí poch més o menos dos oras afins que lo such sia arreduít, que ja conexas que està bé. Lo poràs treura a taula ab un pols de sucra. Aquest plat és bo y boníssim a tot dia.

**Longaniza o solomo [Altamiras].** La longaniza, o solomo se hacen assí: lo freirás, después lo pondrás en cazuela con un poco de vino o aguardiente, que cuezan con unes hojas de laurel, y una raja de canela: la vasija ha de estar bien tapada, de modo que no se desbreve, y quede con poco caldo, que así es muy gustoso.

**Llançonissa [la mateixa recepta a La cuynera catalana...].** La llançonissa se talla a rodanxas y se sofregeix, después se posa en una cassola ab un poch de vi blanch o ayguardent, alguna fulla de llorer y un trosset de canyella, se té la cassola ben tapada perquè no se evapori, y se cou ab poch foch fins que quedi molt poch such.

Com veieu, els temes gastronòmics s'han de cuinar a foc lent. Les dues versions catalanes proven la paternitat d'Altamiras.