

# La cuina observada en els *Avisos i instruccions per lo principiant cuiner* (II)

El fet que dues còpies de receptaris dels *Avisos* que es conserven siguin de procedència gironina permet fer-nos una idea, aproximar-nos, a la cuina popular catalana del darrer terç del segle XVIII, ja que servien de guia a diversos col·lectius públics i privats. De quina tradició gastronòmica parlem?

Text > PEP VILA

Com dèiem a l'article anterior, en el darrer terç del segle XVIII i començament del segle XIX, hi havia a Girona (i per extensió a Catalunya) una tradició gastronòmica popular i aristocràtica consolidada. La memòria culinària de Catalunya és prodigiosa i més ambiciosa del que sovint ens pensem. Molts gastrònoms, estudiosos i etnògrafs hi treballen. Ho podem llegir en els dietaris del baró de Maldà i en altres receptaris que ens han arribat (religiosos i de cases particulars, en comptabilitats de despeses que ens han pervingut). A banda de la cuina diària, n'hi havia una de més poderosa que se servia en diades de celebració, en ocasions molt determinades. Això, però, era per als que s'ho podien permetre, que eren una minoria. La frugalitat era el signe general d'aquell temps.

La cuina i la rebosteria castellana la difonia una empremta ja ben consolidada. A Girona es va editar el *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia*, de Juan Altamiras (1770?). Els hostals i les cases de menjar eren ja acreditats, amb menús abundants, de primera i de segona categoria. Recordem l'Hostal de la Grana, a Sils, al camí reial que duia a

Barcelona per la costa del Maresme. A Girona funcionava l'Hostal de la Fontana d'Or; a Barcelona, Can Culleretes és encara l'hostal més antic de Catalunya, etc. No obstant això, n'hi havia molts més a les ciutats grans i mitjanes, en llocs estratègics, on confluien i s'entrecruaven camins; on paraven traginers, carreters, comerciants, viatgers, passavolants, gent de pas. També en viles i pobles que tenien port, servei de diligències, cases de convalescència, etc.

Ben sovint, però, quan parlem de patrimoni culinari ens oblidem de recuperar, de posar en solfa una tradició gastronòmica que ens ve de lluny. A molts de restaurants i cases de menjar actuals és difícil trobar-hi, amb les actualitzacions que calguessin, alguns d'aquests plats dels quals avui us parlaré. Quina era aquesta tradició gastronòmica? Com a curiositat i com a entreteniment us ofereixo tres plats d'aquests que serien del tot reciclables. Si havíem de salvar o encara hem de



>> Dinar burgès del segle XVIII. Fragment d'un plafó de ceràmica provinent de la font de la Salut, a Alella. (Foto: MUSEU DEL DISSENY DE BARCELONA)

salvar els mots, també podríem dir: salvem els plats!

### Una mirada a la tradició

Recordem que es cuinava amb llenya i carbó; que les cassoles de terrissa manaven; que al costat de les graelles, a cada cuina hi havia un trespeus, uns clemàstecs per penjar les olles i els perols, i que la majoria dels focs es feien a terra. Al caliu i a la vora del foc també s'hi feien plats saborosos, així com a la llauna. Hom cuinava amb llard, ja que l'oli es reservava més per al peix. Hi havia una cuina de l'agredolç, avui perduda, en què, per exemple, la cansalada es coïa amb mel i vinagre, i l'ou servia per espessir segons quins plats. La manca de fred propiciava els escabetxos, els confitats, el peix salat, etc. Segons quins plats i pans, per evitar incendis a les cases, es portaven als forns comunals dels pobles i les ciutats. Tots els productes eren estacionals i de proximitat. La cuina del segle XVIII donava molta importància als condiments i a les herbes aromàtiques (agràs, gingebre, comí, pebre, safrà, romaní, sajolida, menta, farigola, etc.). S'imposava una cuina d'aprofitament, no es podia llençar res. Les postres eren sòbries. La crema cremada ja es coneixia, així com la xocolata, però aquesta darrera és absent en aquests receptaris franciscans. Els dolços que es preparaven i l'ús que se'n feia són uns altres trets definitoris d'aquest tipus de cuina. La crema no hi surt esmentada com a *postre*, sinó com a *guisado*.

L'índex de plats del receptari és generós i divers. Aquí en teniu una mostra: pollastre amb agredolç, gallina bullida amb salsa, trinxat de llebre, gall dindi (producte americà), fetge de bou o de ciervo, mandonguilles de peix, ous a la gatesca, menjar blanc, *relleno* de peres, llagostes *rellenes*, tonyina, sípies, faves, bolets i carxofes, escudella fina, llisses de peix, cuixa de moltó estofada, etc. Potser el plat estrella del llibre és la fastuosa preparació barroca «Modo de fer un cap de vedella enter» (núm. 111).

### Tres serveis

#### Bocadillos de ciurons

Eren una mena de croquetes casolanes, de poc cost, que es fregien a la paella amb llard. Amb els cigrons nets, sense pellofes, es picaven al morter. A aquesta pasta s'afegien ous crus, farina florejada, sucre, clavells i aiguanaf i es picava



>> Escena d'un sopar casolà del segle XIX. (Foto: ARXIU PEP VILA)

**La cuina del segle XVIII donava molta importància als condiments i a les herbes aromàtiques (agràs, gingebre, comí, pebre, safrà, romaní, sajolida, menta, farigola, etc.). S'imposava una cuina d'aprofitament, no es podia llençar res.**

tot. Se servien a taula calents, amb un polsim de canyella i sucre.

#### Bacallà

Es preparava de tres maneres diferents. Sempre remullat abans, calia embolicar-lo amb un paper d'estrassa mullat. S'hi posava oli, pebre i taronja, i un cop a la graella s'untava de nou amb oli. Portat a taula s'hi tornaven a posar aquests ingredients. També es podia fer bullit. Si es feia amb suc, calia un allioli negat, i un polsim bo de farina, pebre, safrà, julivert trinxat i ceba, com per a la tonyina. També s'enfarinava, i s'hi posava mel i vinagre. Calia fer-lo estovar, sense que arribés a bullir. Se servia calent a taula, amb un polsim de canyella.

#### Ous gratats

«Fes coure els ous amb aigua ben durs, trau-ne les càscars, tira'ls a un colador d'aram que tinga los forats petits i, amb la mà de morter, xafa los ous amb molta força. Sota tindràs una plata a on cauran los ous. Tira-hi un pols de sucre i canyella, i a la taula.» Us ve de gust tastar-los?



Este fraile, a un q's peque'ny's en estatuza, es grande en ingenio, y si mal hecho de casa; no lo es su olla, y si no muerde sus deposiciones escritas mas adelante

>> Coberta de la primera edició dels Avisos, en la qual es veu un frare que cuina.

(Foto: ARXIU PEP VILA)