

paladars elèctrics

Història de la cuina catalana i occitana de Vicent Marqués, un estofat de mil sabors

Els territoris de parla catalana han estat de sempre bastits i ben vestits per individualitats creadores (Alcover, Carner, Corominas, Fabra, Gaudí, Moll, Pla, Solà, etc.). Ara, des del País Valencià, l'escriptor Vicent Marqués té en curs de publicació la monumental *Història de la cuina catalana i occitana*, de la qual ja han sortit cinc immensos i treballats volums, publicats per Edicions Sidillà de la Bisbal.

Text > PEP VILA



>> Portada del cinquè volum de l'obra.
(Foto: ARXIU PEP VILA)

Levat de quatre especialistes i gent «de la ceba», poca gent sap que des de fa segles (del VIII i fins al XIII, sobretot) catalans i occitans vam compartir un espai geogràfic, econòmic, polític i cultural comú. També tenim unes llengües qualificades de germanes, amb més d'una variant difícil d'entendre a la primera. Naturalment, la cuina també entra en aquesta xarxa de relacions i de confluències, que s'ha mantingut, amb alts i baixos i elements més o menys comuns, fins a mitjan segle XIX. Encara l'any 1868, la vila de la Bisbal es va convertir durant quatre dies en l'escenari d'una trobada entre escriptors catalans i occitans, presidida pel futur Premi Nobel Frederic Mistral. No tot, però, és tan fàcil com pot semblar. Occitània és un territori molt ampli, que va des de l'Atlàntic fins al Mediterrani, amb trets singulars que allunyen la seva cuina de la catalana o la italiana. A la cuina atlàntica, hi ha un predomini de plats governats per la mantega i els formatges, mentre que a la mediterrània hi prevalen l'oli, les verdures bullides, les olives o els cargols cuinats amb tomàquet. Amb els amics del nord compartim la samfaina (*ratatolha*), l'allioli, el suquet de pescadors (la *bolhanaissa*), el pa amb oli (*pan golçat*), la branda-

da de bacallà, el bacallà amb allioli i el gust per aquest peix dels mars del nord, les salses fredes, les anxoves, etc. Els occitans ens superen en l'ús, emperò, d'herbes aromàtiques. També els agrada molt l'all, mentre que a França consideren que si en predomina massa el gust, pot ofendre els paladars exquisits. Als treballadors occitans que es desplaçaven a buscar feina al nord de França, quan els descobrien l'accent meridional, assimilat a un patuès, els deien, en veu alta, per ofendre'ls, que l'accent (alè) els podia a all. *La Copa Santa* dedicada per Frederic Mistral a Víctor Balaguer es va convertir en l'himne de la Provença i, per extensió, en l'himne de tot Occitània.

Una obra magna

Des de l'horta de València, Vicent Marqués (1950) ha emprès la tasca gegantina d'explicar la cuina tradicional dels Països Catalans i Occitània mitjançant els seus plats, i hi ha treballat, sense descans, més de quaranta anys. L'obra, estructurada en deu volums, ja és acabada, sobre el paper. De moment ja n'han sortit publicats cinc grans volums (el darrer, dedicat al bacallà, la carn i els menuts, és de l'octubre de 2022, i té nou-cents vuit pàgines). El primer, que duu una introducció llarga

El bacallà

La carn

Els menús

A Pep Vila, requè
ALIAJES CÀMINA I SOROSOT, SI COF

16-02-2023

Vicent Marqués

>> Portadella interior dedicada per Vicent Marqués a l'autor d'aquest article.
(Foto: ARXIU PEP VILA)

i densa amb els objectius de la col·lecció (p. 9-64), va sortir publicat l'any 2018. Som ara, doncs, a l'equador del projecte. Valgui també la felicitació a Edicions Sidillà per la valentia d'acollir i fer realitat aquesta empresa. Els llibres de cuina sovintegen arreu, però la majoria només ens ofereixen receptes aïllades, pelades, sense referències. Per contra, Marqués ens facilita la història de cada plat fins allí on és possible, amb les seves variants lèxiques i culinàries, i els matisos. No s'oblida tampoc de buscar antecedents en la cuina que es feia a les Illes Balears, el Rosselló, a les regions limítrofes amb el País Valencià, etc.

Estructura de l'obra

Cada llibre conté documentació històrica abundant, receptes i una gran varietat de denominacions d'un mateix plat als diferents territoris, així com alguns altres renoms particulars a l'hora de batejar cada menja. Marqués, que durant molts anys ha escorcollat arxius i hemeroteques, transcriu moltes pàgines de literatura costumista, de canya i de cordill, en què molts d'aquests plats surten referenciats:

Marqués ens facilita la història de cada plat fins allí on és possible, amb les seves variants lèxiques i culinàries, i els matisos

sainets, cançons de taverna, cants de treball, endevinalles, etc. També té en compte l'obra del cançoner, el refranyer, la dietarística, i els receptaris històrics medievals, setcentistes i actuals. Al País Valencià i Catalunya, en el segle XIX hi havia una potent literatura costumista, que descobria la realitat social com a matèria literària. En el cas dels abundosos documents occitans transcrits, tots porten la traducció al català. El fet de contextualitzar amb documentació cada plat ajuda a entendre millor els lligams que hi va haver entre els diversos territoris. De cada recepta s'expliquen els ingredients, els preparatius, el temps de cocció i les

variants, a l'hora de cuinar-lo, de cada territori. Vull dir, amb això, que no és només un receptari teòric. Totes les receptes es poden provar de fer a casa.

La vedella amb pèsols

Agafem, per exemple, aquest plat, un dels més famosos de Catalunya, documentat l'any 1782 pel baró de Maldà, en un sàinet de l'any 1908, en l'obra de Josep Pla i en altres fonts. També és present, amb recursos propis, a Mallorca, a l'Alt Maestrat i a la Marina Baixa. Així mateix, a la Provença encara es menja *vedèu ambé de poma d'amor* o *vedèu ambé de tomàtic* (vedella amb tomaca).



>> Vicent Marqués. (Foto: EDICIONS SIDILLÀ)