

Avisos i instruccions per lo principiant cuiner, un manual de cuina franciscana setcentista (I)

La publicació, l'any 2021, d'una edició anotada d'aquest receptari de cuina religiosa franciscana del segle XVIII, amb uns estudis preliminars excel·lents, obre una altra finestra per a l'estudi de la cuina catalana senzilla, però no rigorosa, que consumien les classes populars i mitjanes, i els religiosos de diversos convents catalans. De Girona, n'inclou dos testimonis importants.

Text i fotos > PEP VILA

La cuina conventual

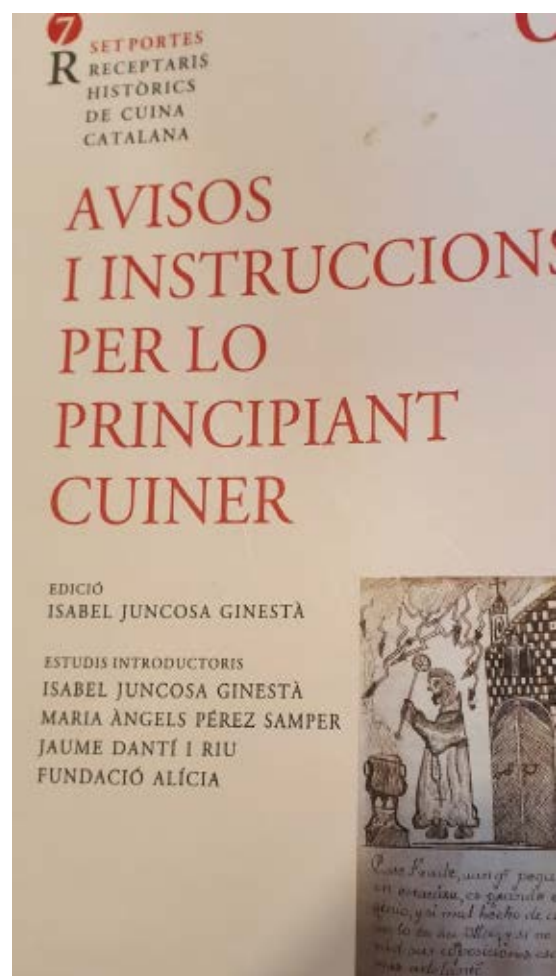
Avisos i instruccions per lo principiant cuiner (Editorial Barcino, 2021), amb edició d'Isabel Juncosa Ginestà i diversos estudis introductoris que signen especialistes reconeguts en la matèria, que forma part d'una col·lecció dirigida per Francesc Solé Parellada, ànima i propietari del Restaurant Set Portes de Barcelona, és una empresa lloable i del tot necessària. Es tracta de recuperar amb criteris històrics i filològics els millors receptaris antics de cuina catalana. Calia divulgar, posar a l'abast tot aquest patrimoni culinari, la major part del qual no va arribar a la impremta. Així, doncs, tot va restar en un segon terme. La transmissió estava només a l'abast d'uns quants iniciats. Tot i això, ens n'han pervinut onze còpies manuscrites, amb variants i afegits (segles XVIII-XIX), escrites totes en català, que mostren la popularitat d'un model de cuina, d'un ventall de plats, que circulaven

per les cuines de diversos convents i hospitals catalans.

En aquella època, qui desitjava una reproducció no tenia més remei que copiar-la o fer-se-la copiar. Per això moltes d'aquestes obres tenen afegits, supressions, canvis lligats al gust del copista o de l'orde religiós per al qual treballava. D'altra banda, aquests costums culinaris també arribaven a petits circuits d'interessats, grups de les classes altes i mitjanes que sabien llegir i tenien mitjans materials per posar-los en pràctica. De moment no s'ha trobat cap receptari de cuina de cap orde religiós femení, com si ja hi entressin amb la feina feta i coneguda.

Els convents religiosos, seminaris, hospitals i hospicis, cases de beneficència i alguns col·legis majors havien d'alimentar un nombre de persones considerable. Sorgia la necessitat que un frare cuiner, no necessàriament professional, amb ajudants religiosos o llecs, tingués a mà un manual ben reglat, amb la cuina

Els convents religiosos, seminaris, hospitals, hospicis, cases de beneficència i alguns col·legis majors havien d'alimentar un nombre de persones considerable



>> Portada d'*Avisos i instruccions per lo principiant cuiner*.



>> Caricatura d'Apel·les Mestres (Danza macabra, 1884), en la qual es veu fra Pitansa (un frare gras i lluent que arrossega una gallina), a qui la mort s'endú.

que es podia fer a cada estació, a cada moment, que recollís la cuina del gras i del magre d'acord amb el calendari litúrgic, molt marcat. La majoria de convents tenien horts i camps, rebien deixes, donacions i testaments, i mataven el porc. Una part important dels queviures, de la dieta marcada per les regles monàstiques, sortia de la mateixa casa. En el cas del peix (del qual es feia un consum molt abundant segons els costums litúrgics, amb dejunis i abstinències), el que es menjava a Gi-

rona provenia de Sant Feliu de Guíxols: es trigava vuit hores a transportar-l'hi en carro. Els convents de l'interior, atès que no existia la indústria del fred ni de llarga conservació, consumien molt de peix salat, confitat, fumat, de riu, etc.

L'edició s'ha fet a partir d'una còpia de l'Arxiu Episcopal de Barcelona (1750-1760). Dos dels manuscrits del segle XVIII procedeixen de Girona: el primer, de la Biblioteca Diocesana del Seminari Conciliar, i el segon, de l'Hospital Civil de Girona. Aquest darrer,

La majoria tenien horts i camps; rebien deixes, donacions i testaments, i mataven el porc. Una part important dels queviures sortia de la mateixa casa.

que va sortir del país l'any 1939, avui es conserva la Universitat de Leeds (Anglaterra). Sembla que va ser copiat pel germà Joan Bagués, del convent franciscà de Girona. Amb aquesta guia menjaven els directors de l'Hospital de Girona, però no els interns, que tenien unes dietes molt més pobres i precàries.

La cuina franciscana moderna

L'autoria dels documents és anònima, encara que algunes còpies estiguin signades. En el pròxim número d'aquesta revista donarem més detalls de com era aquest tipus de cuina, en comentarem uns quants plats. Es tractava d'aliments senzills, però que tampoc eren de cuina rigorosa. Prevalia la cuina d'aprofitament, de rebost i de l'horta. Les postres, tal com les entenem ara, eren més aviat minses. La fruita fresca o seca era gairebé inexistent. Encara hi notem l'absència de la xocolata, del pebrot, de la patata, etc. Els queviures es treballaven al forn i al foc. Hi havia espècies, però encara abundaven més les herbes aromàtiques. Els greixos per fregir provenien del porc, més que de l'oli d'oliva, que era molt més car. Fixem-nos, ara, en aquesta recepta de cargols, i en la quantitat d'herbes amb què es feien bullir. Quin gust més exquisit devien tenir!

Avisos. Recepta núm. 89. Caragols.

Renta'ls amb moltes aigües, posa'ls a un perol amb molta aigua. Posa'l al foc, fes-li donar dos bulls. Trau-los, cola'ls, renta'ls amb sal i moltes aiguades. Torna'ls al foc amb sal i aigua, i dónien dos o tres bulls. Escorre'ls bé de l'aigua. Sofregiràs bona porció de ceba ben trinxada i, en ser-ho, tira-hi els cargols, que junt se sofregesquen bé. Luego posa'ls a una olla, posa-hi aigua i sal, fes-los bullir tres o quatre hores, pica julivert, menta amb un gra d'all, un bocí de pa com per salsa de julivert, deixata-ho amb lo mateix caldo i tira-ho a l'olla amb totes espècies, fonoll, farigola; i si lo suc clareja tira-hi farina fregida; i quan los portis a taula tira-hi poc agre.

La cuina popular catalana és molt rica i poc atesa, ja que hi havia una gran varietat de plats (sopes, menuts, aviram, peix, carn, salses, guisats, etc.). En una segona entrega veurem com algunes d'aquestes preparacions, un xic actualitzades, es podrien recuperar.