

DE LA FAM A L'OPULÈNCIA. ALIMENTACIÓ I CUINA A L'ÈPOCA DEL BARROC

JAUME FÀBREGA

Resum

L'alimentació i la cuina del barroc és definida per dos paràmetres que s'interfereixen mútuament. D'una banda hi ha una inequívoca contínuïtat del cicle de la cuina medieval, presidit pels gustos agredolços i dolç-salats (utilització de sucre i canyella en els plats salats), i de l'altra la paulatina incorporació dels nous productes d'Amèrica i l'alleugeriment de les salses, fets que constitueixen la base de la cuina contemporània.

Paraules clau

Cuina, alimentació, productes d'Amèrica, Catalunya, segle XVIII.

Abstract

Food and cooking in the Baroque period is defined by two parameters which interfere mutually. On one hand there is an unmistakable continuity of the cycle of medieval cooking, chaired by bittersweet and sweet and salty tastes (like sugar and cinnamon used in salted dishes) and on the other, the gradually incorporation of products from America and the lightening of sauces, facts that constitute the contemporary cooking base.

Keywords

Kitchen, feeding, products of America, Catalonia, eighteenth century.

Ateses les característiques del treball, de caire multidisciplinari si bé centrat en l'alimentació i la cuina, el deslliurem de notes a peu de plana, i així incloem les fonts en el mateix text, a fi de donar més fluïdesa a la lectura. Pretenem un treball centrat en el que en podríem dir "art de la cuina" –expressió renaixentista i barroca–, que tingui en compte les ciències culinàries, un aspecte en general poc acurat i sovint objecte d'errors en les obres erudites, tan útils i necessàries. En alguna de les que esmentem, plena d'aparell científicoacadèmic i citacions acurades, per exemple, se'ns diu que l'agràs (suc de raïm verd) servia només "per amanir" (en realitat, servia per cuinar) o que el "maccaroni" (llardó del saïm o greix) són "mocs abundants" (sic!). Ho disculpem, ja que la cuina té les seves especificitats.

Els segles XVII i XVIII –que és període en què ens centrem per parlar de l'alimentació i la cuina a Catalunya i a Girona–, en una breu mirada a la situació socioeconòmica i política del Principat, hi trobem els següents factors:

1) La subjecció política de Catalunya a la Corona de Castella –que ja és Espanya en les cancelleries internacionals–, cosa que suposa una evident castellanització, que comença sobretot per l'Església, el sector més il·lustrat i per l'aristocràcia. Catalunya es queda sense referents culturals i de poder propi o sense una cort d'on emana el prestigi de la llengua i la cultura. Així, a Catalunya –que havia estat la capdavantera europea a l'Edat Mitjana en aquest camp, ja no es publica cap més llibre de cuina o de matèries similars, justament en la nova etapa de la impremta. D'altra banda, comença a perdre's la vinculació amb la resta de terres catalanes i la pèrdua del sentit d'unitat cultural i lingüística. I, naturalment, una castellanització en diversos àmbits de la vida, inclòs el de la cuina.

2) La greu crisi representada per la Guerra dels Segadors, i el sagnant desmembrament de Catalunya arran del Tractat dels Pirineus –una part queda a mercè de França, que tot seguit comença imposar una francesització violenta– fins i tot en els hàbits culinaris –i l'altra queda a mercè d'una Castella que constitueix, alhora, un imperi mundial de gran poder i amb una llengua i cultura de gran prestigi.

3) La situació de guerra s'alia a fenòmens col·laterals, com el bandolerisme, la vagabunderia, la inseguretat i la fam.

4) Finalment, al segle XVIII, amb la Guerra de Successió, Catalunya es veu abocada definitivament a la seva desaparició dels mapes i esdevé una província més de Castella. És la fi de la nació catalana, dels seus drets i constitucions, de les institucions, dels referents culturals i territorials, de la llengua, de la literatura, de l'edició de llibres... Triomfa, finalment, el vell projecte castellà iniciat ja al segle XVII, i prefigurat al segle XV. Castella –i el món– ja han assumit el nom d'Espanya com a única designació de la nació de matriu castellana, on no poden cabre altres llengües i altres cultures.

Davant d'aquest panorama, tanmateix, la cuina justament és un dels principals factors de resistència. Si bé, com hem dit, ja no es publiquen textos en català –primer per l'expansió del castellà, i a partir del primer terç del segle XVIII per prohibició directa–, els grans corrents culinaris de l'època moderna continuen el seu curs.

CONTINUÏTAT O REVOLUCIÓ EN L'ALIMENTACIÓ: NOUS ALIMENTS, NOUS INVENTS

Aquests corrents de fons vénen marcats per dues tendències, només aparentment contradictòries:

1. El manteniment del sistema de tècniques i gustos de la cuina medieval –que, de fet, arriba fins ben entrat el segle XIX–, caracteritzat, per exemple, pel “mig raust” (tractament d'una peça de carn a l'ast prèviament al seu acabament en una cassola), les salses agredolces i molt carregades d'espècies (incloent-hi, per tant, el sucre o la mel) o els plats dolços-salats, la presència de molts plats en forma de crema o farinetes (porrada porriola, avellanat, midó, menjar blanc...).

2. La lenta i progressiva introducció dels nous productes d'Amèrica, que suposen una autèntica revolució a la cuina i posaran les bases de la cuina catalana actual.

Entre aquests productes, que esdevindran fonamentals i definitoris de la cuina catalana, hi ha el tomàquet (base del sofregit amb ceba i tomàquet, que esdevindrà la base o salsa bàsica i universal de la cuina catalana). També el pebrot –tant el dolç com el coent o bitxo–, un altre ingredient substancial, base de guarnicions com la samfaina (ja documentada al segle XVIII als manuals escrits per frares, dels quals ja parlarem) o de salses com el romesco, l'allipebre o la salbitxada, pròpies de la Catalunya Nova.

Les **patates**, de lenta acollida –el baró de Maldà, a finals del segle XVIII, s'hi mostra encara reticent–, al primer terç del segle XIX ja són considerades per l'autor anònim de *La cuynera catalana* (el primer llibre de cuina publicat en l'era moderna), com un “article d'ús general”, esdevindran aviat una aliment bàsic (forma part, per exemple, del plat que es manté des de l'Edat Mitjana, l'escudella i carn d'olla, i dels plats de verdures i llegums, estofats de carn, etc.). En els receptaris monàstics del segle XVIII i principis del XIX, solament apareixen en els de Mallorca i Menorca, ja que les característiques d'aquestes illes afavoreixen l'acceptació dels nous productes amb més entusiasme, incloent-hi els pebrots per fer pebre vermell, no presents a Catalunya. En l'àmbit monacal del principat, sembla que la primera documentació del seu ús es deu als caputxins, concretament als del convent de Martorell, segons el

seu *Llibre d'Entrades y Eixides de Martorell* (abril de 1912), en plena Guerra del Francès. Però això no fou pas degut a una suposada influència napoleònica, sinó a la crisi de queviures (Fra Valentí Serra de Manresa, *Cuina caputxina: les pitances dels frares*, Barcelona, 2010).

Les **mongetes** tindran, aviat –segurament ja des del segle XVII, ja que Fra Miquel Agustí (de qui parlarem tot seguit) potser ja les cita–, tindran una gran acollida, ja que la seva productivitat és superior a un llegum autòcton, els fesols de l'ull negre (*dolichos melapnophthalmus*, ja coneguts pels romans). Seques, esdevindran un ingredients fonamentals de les escudelles, estofats, bullits i fregits i verdes es convertiran en la verdura més popular (apareixen ja en els receptaris esmentats).

El **blat de moro**, en canvi, quedarà circumscrit a certs territoris de muntanya o del Prepirineu (Berguedà, Solsonès, Vall d'Aran, Cerdanya, Garrotxa, Pla de l'Estany...), tant en forma de gra per a l'escudella (blat de moro escairat) com en forma de farina per a sopes (farro). Per tant, serà un tipus d'aliment residual i molt localitzat.

El **pebrot** és dels primers productes acceptats, tant en la variant dolça com en les varietats coents (bitxo, cirereta, pebre de cirereta, vitet, pebrina, etc.). A més, té una gran facilitat de cultiu i d'adaptació. En la primera versió apareix a tots els receptaris setcentistes.

El mateix podem dir del **tomàquet**. El documenten tots els receptaris del segle XVII, formant part de sofregits, salses i conserves. No disposem de prou documentació sobre el seu ús a les amanides.

També varen arribar noves varietats de **carbasses** i **carbassons**, –ingredients molt utilitzats en la cuina del Barroc– que se superposaren a les ja existents al vell món.

Pel que fa a l'aviram, és coneguda l'adopció del **gall dindi** o indiot, que esdevindrà un rostit típic de Nadal, però, segurament, és menys coneguda l'adopció entusiasta, en algunes comarques, (com l'Empordà, el Pla de l'Estany, la Garrotxa, la Cerdanya, el Gironès, el Penedès...) de l'"ànec mut", que substitueix l'espècie autòctona anomenada popularment "ànec xerraire". Es dona aquest nom a l'ànec americà perquè un enfonsament a la tràquea no li permet articular sons.

En el terreny de les fruites (si exceptuem el pebrot i el tomàquet) en canvi, per les seves peculiaritats de cultiu (fruites tropicals, de clima càlid), només

es té notícia de la **pinja tropical** o americana, l'alquequengi o **fisalis** (del qual ja en parla fra Miquel Agustí) i segurament, de la passionera (*passiflora*), la qual, no obstant això, només s'utilitza per a fins ornamentals.

Les espècies –que, com sabem eren l'objectiu per al *descobrim*ent d'Amèrica, les “Índies” cobejades per les seves espècies– es limiten al **bitxo coent** (cirereta, pebrina, pebre roig, etc.), ja esmentat, que té un acolliment tímid (comparat, per exemple, amb Espanya i Portugal –*pimentón* i *pimentão*, respectivament) tot i que teòricament substitueix el pebre, al qual li manlleua el nom i a la **vainilla**, que no aconseguir substituir la tradicional infusió de canyella i llimona per elaborar cremes i altres postres (excepte a la Catalunya Nord, per influència francesa).

En canvi, un ingredient que podem considerar alhora una espècie, una beguda i un aliment, la **xocolata**, d'ençà del segle XVI obté un èxit fulgurant, sobretot a través dels ordes religiosos. La cuina catalana és de les poques cuines europees que, tal com es fa a Mèxic, l'incorpora per elaborar salses (picades) per a peix i marisc, carn, aviram, caça, faves ofegades, o salses, com ja podem veure en algun receptari conventual. Com a beguda, a més, esdevé una autèntica passió, a imitació del que es fa a Castella (que l'aporta també a França, a través dels matrimonis reials). Al *Calaix de sastre* del baró de Maldà, la xicra de xocolata i la “mancerina” (terme específic d'atuells de porcellana per servir-la) esdevenen nucli de la sociabilitat. La xocolata, com és prou sabut, fa furor entre els religiosos, fins al punt que un Capítol Provincial dels Caputxins celebrat a Mataró l'any 1916 –just estrenat el Decret de Nova Planta del rei espanyol Felip V que prohibia la llengua catalana: “*Prohibimos que ninguno de los religiosos se atreva a tomarle [la xocolata] sin expresa Licencia del P. Guardián*”. També se'ns diu que els caputxins, malgrat les prohibicions i càstigs, prenién xocolata i cafè el 1830 (Fra Valentí Serra de Manresa, *op. cit.*).

El cafè, que ja comença a ser conegut, no desperta pas la mateixa passió, i l'esmentat baró de Maldà ens en dóna el motiu: es troba massa amarg.

No obstant això, als receptaris del segle XVII –com el de Scala Dei– encara no hi apareix cap producte d'Amèrica (potser els fesols?), i s'hi manté pràcticament sense canvis el model de la cuina medieval, caracteritzat, com hem dit més amunt, pels agredolços, plats dolços-salats (amb sucre i canyella), l'ús generós d'espècies i de moltes farines, midons, farros, etc., amb llet d'ametlla i abundant presència de fruita seca.

LUXE I MISÈRIA

En aquest període, tal com s'escau també amb les arts plàstiques, s'exacerba el contrast: ascetisme enfront de l'exacerbació eròtica de la plàstica barroca, plany i declamació, opulència dels rics i l'Església, escassos recursos dels més pobres i cuina aparatosa, generosa i fins a truculent per part dels benestants.

Fins i tot en els ordes monàstics apareix una cuina prou ben proveïda, i a vegades luxosa, que només les classes benestants es poden permetre, al costat d'una cuina estrictament vegetariana pròpia d'alguns d'ells (com els cartoixans).

Sobre l'alimentació i la cuina de l'època tenim informació, justament i fonamentalment, a través dels receptaris escrits per frares, que ens mostren el costat més popular de l'alimentació, en els llibres escrits per ordes que propugnen el vegeterianisme i l'austeritat palatal (caputxins, cartoixans...) fins a les mostres de la cuina més festiva, luxosa i refinada, amb ús d'ingredients tradicionalment reservats als rics –sucre, espècies, pollastre, gallina, polla, gall, capó, caça, vedella, bou, dolços diversos, refrescos, bons vins...

Aquesta informació és molt més rica que la d'altres fonts, com són cròniques de viatge, cròniques de convits reials, episcopals i abacials, dietaris, testaments, àpats públics (per exemple, dels jurats de la ciutat de Girona), llibres de racions, despeses o compres dels monestirs, que només ens informen dels ingredients –que tanmateix, a vegades permeten confegir un plat.

Al segle XVII, el frare francès del Cister Barthélemy Joly, (conseller i *aumonier* del rei) que viatja a Catalunya i al País Valencià acompanyat per l'abat Geneal del Cister (descriu el cultiu de l'arròs per part dels moriscos), així com a la resta de la península, diu que els catalans mengen molt bé i de manera refinada, i que són llaminers: "Acabat el bullit... porten la fruita de postres que consisteix en confitures i torrons que és una espècies de bescuit molt dur fet amb sucre per humitejar l'hipocràs, compostat amb canyella i a vegades amb ambre gris". Ens descriu, per tant, tal com ha estat dit, el mateix model de la culinària medieval (Barthélemy Joly, *Voyage en Espagne* (1603-1604), a BENNASSAR, *Bartolomé et Lucile, Le voyage en Espagne. Anthologie des voyageurs français et francophones du XVIe au XIXe siècle*, París, 1998).

Això és quasi contemporani de la revolta dels Segadors, que comença per motius de fam. Les grans fams també es donen, al camp, al segle del XVIII, en ocasió de les males collites. Fenòmens conseqüents són, com hem dit, el bandolerisme i la fam, que impregnen fortament l'època, si més no al segle XVII.

VIATGERS I HOSTALS

Al segle XVIII, sobretot a partir de la seva segona meitat, l'augment demogràfic i el creixement econòmic i de l'agricultura, prou evidents, multiplica els recursos i dona lloc també al creixement i augment del confort d'hostals i fondes (tal com ho podem veure en el baró de Maldà). Hi hem d'afegir les notes escrites pels viatgers, des de Joly, al segle XVII, fins a Arthur Young, Francisco Zamora, J. Townsend, i altres –incloent-ne un d'autòcton, el baró de Maldà, un cronista fonamental a través del seu dietari, el *Calaix de sastre*, en què dona una gran importància a les cròniques de viatges, menjars, àpats i collacions i que com a fundador de Col·legi de la Bona Vida, podem considerar el primer gourmet–. Josep d'Amat, que era el seu nom, s'està en alguns hostals, en alguna casa rectoral i ermita (maig de 1780) de Girona, com l'Hostal de la Granota de Sils, la Fontana d'Or de Girona, a Cervià de Ter, Albons, Torroella de Montgrí, l'Escala; llocs on pren un pastís anomenat “gabolet” (que no hem pogut identificar), xocolata, bou estofat, amanida (“enciam”) de cebetes, aigua amb sucre esponjat, melrosat, “escudella ab caldo”, sopa escaldada, “pollastres rostits”, “platillo de carn ab pèsols”, “favetes ab cansalada”, ametlles, “una plateta de maduixes per postres”, amb sucre.

(Josep d'Amat i Cortada, *baró de Maldà, Miscel·lània de viatges i festes majors*, Barcelona, 1994).

Amb tot, coneixem episodis d'autèntica penúria alimentària, aportades per les memòries d'un pagès empordanès o per les poesies satíriques del rector de Garriguella (en un document publicat per Claudi Girbal, del qual no en disposem, per destrucció dels arxius, de l'original). I tot i que el gènere literari– poesia satírica– no sabem si dona fiabilitat a la informació, ens explica el repertori d'aliments vegetals: “de carabassadas cuynadas / y de fassols, / sebas, bledas, naps i cols /...falta llegums y cuynats / com son

ciurons, / pèsols, guixes i favons / favas, llentias". Tot i que es tracta d'un text anònim de la segona meitat del segle XVIII, notem que encara no hi apareixen les patates.

LA INFLUÈNCIA ESPANYOLA I FRANCESA

Com és general a tot el país, en aquests segles és notòria la influència castellana, que ja podem notar a Girona.

S'introdueixen plats procedents d'Espanya (el nom que ja comença a tenir la Corona de Castella) a través, fonamentalment, de dues vies: els llibres de cuina i la influència monàstica. Segurament menys per la influència directa de la immigració, encara escassa. En el *Censo de frutos y manufacturas* del 1803 de la ciutat de Girona es diu que "*los habitantes de este pueblo en ningún tiempo del año emigran, pero si vienen de otros países*", tot i que aquesta arribada de forasters no devia ser important. Hi ha encara una escassa industrialització i una estructura de població similar a la medieval, malgrat que aquesta havia augmentat molt. No obstant això, sí que els catalans d'altres zones emigren a Galícia, a Andalusia i, aviat, a Cuba.

Si de cas, hi ha un mimetisme de la classe dominant envers usos espanyols, considerats models de prestigi. En canvi, una possible influència francesa no serà realment detectable fins a finals del segle XVIII (abans, és clar, a la Catalunya francesa), tot i que el baró de Maldà ja se'n fa ressò, i arriben immigrants occitans, sovint fugint de la Revolució, com Joan Baptista Panyó, autor d'unes *Memorias del arte de cosina y pastelería y confituras y geleas*, escrit en espanyol i català.

L'influx castellà és particularment notable en els manuals escrits per frares, com el llibre de Scala Dei, o el de Fra Sever d'Olot i d'altres, en els quals solen aparèixer plats dits, explícitament, "a la castellana" i d'altres que tenen aquest origen— "pepitoria", "prebe", "lampreado", "salmorejo" o "salmoregi" i noms de plats com ara "peix a la castellana" o paraules com ara "xuleta", "tossino", "caldo", "relleno", etc.

La via de penetració o d'intercanvi castellà es fa, com hem dit, fonamentalment a través del clergat, que sovint té aquell origen i, com hem dit, a través dels receptaris. El llibre de Martínez Montañó *Arte de cocina* (1611) és, segons Pep Vila, al llarg del segle XVII, el receptari més consultat i influent

de la cuina catalana. A més, el llibre de cuina espanyol més important del segle XVIII s'imprimeix precisament a Girona en dues ocasions, el 1745 i el 1770 (Juan Altamiras, *El nuevo arte de cocina*). Aquest llibre, escrit per un frare franciscà aragonès influeix, probablement, en els receptaris catalans fins al segle XIX. És una cosa lògica, tenint en compte que des del segle XVI, i fins al segle XIX, ja no s'imprimeix cap més llibre de cuina en català.

(Pep Vila, *Les litúrgies del menjar a les terres gironines*. Girona, 2000)

Això, sí: hi ha diversos manuscrits en català, escrits al segle XVIII per frares de Barcelona (Josep Orri, *Avisos per lo principiant cuyner*), Manresa (Ignasi Tolosa i Ribes), Barcelona (Francesc del Santíssim Sagrament, *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços*), Olot (Fra Sever, *Llibre de l'art de quynar*), i també a Menorca (Francesc Roger, *Art de la cuina*) i a Mallorca (Jaume Martí i Oliver, *Modo de cuynar a la mallorquina*), a més dels llibres d'aliments i festes de Scala Dei i altres convents, així com alguns manual d'adrogueria i confiteria (Vic, Girona, etc.).

Tornant al llibre del frares aragonès, cal dir que n'hi ha altres edicions –algunes de Barcelona amb el nom, ara i adés, d'Altamiras i Altimiras–. Amb tot, cal relativitzar aquest influx castellà: l'accés a la literatura gastronòmica era força restringit a sectors minoritaris de la classe dominant. Arribaran, sí de cas, plats –alguns ja citats– com el “salmoregi” (salmorejo), la “pepitoria”, l'olla podrida (que era el plat de la noblesa, considerat el més important de la cuina castellana, fins i tot a la cort i ha romàs a les Balears, potser els ous moles (que també trobem a Portugal) i altres dolços.

El baró de Maldà, ens parla, precisament, d'aquests ous i del “sorbete”, que, malgrat que era d'origen francès (si bé original de Turquia via Sicília), esmenta amb el nom en castellà. És més: si tenim en compte que el primer receptari publicat en castellà és una traducció de l'original català de Mestre Robert, i que Enric de Villena –el primer autor que escriu un manual de servir en castellà– també estava amarat de cultura culinària catalana (i, amb tota seguretat, és un tractat traduït per ell mateix del català), són els espanyols, els més influïts, prèviament, per Catalunya. El mateix cuiner de Felip III, Francisco Fernández Montiño (o Motiño, un nom galleg), el 1637, segons García Cárcel, divulga un plat valencià que rebateja amb el nom de “tortilla a la cartuja” i també serveix a palau el menjar blanc català (tot i que el testimoni d'aquest historiador és poc de fiar, ja que s'inventa algun cuiner inexistent).

TRADICIÓ CATALANA

No obstant això, el corpus fonamental del receptari que apareix als llibres esmentats correspon a la cuina catalana de tradició medieval, dins una continuïtat prou sorprenent, només matisada, com hem dit, per l'aparició dels nous productes d'Amèrica. Per tant, hi trobem perfectament aplicada la síntesi entre dos models culinaris: el vell, que ve de l'Edat Mitjana, i el nou, que donarà lloc a la cuina contemporània catalana a partir del segle XIX. Al costat dels sofregits medievals, fets només amb ceba, ja apareixen els que incorporen el tomàquet, i al costat de salses agredolces i molt especiades, comencen a aparèixer plats més lleugers i d'un gust més modern: verdures bullides, "ensalades" o amanides (de ceba, d'enciam...), carns a la brasa, peix en suc, plats de pasta (fideus, macarrons), així com estofats, "plattillos" (ja esmentats amb aquest nom), farcits i salses com ara l'allioli, la vinagreta, etc. També postres com ara la crema, el flam, les peres amb vi, les pomes farcides amb carn, etc.

Obres culinàries escrites o publicades al segle XVII

Fra Miquel Agustí (1560-1630), nascut a Banyoles i resident a Perpinyà, on menarà una brillant carrera judicial, publica el seu gran èxit *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, (Barcelona, amb l'estampació d'Esteve Liberós, 1617) a partir d'un original francès. Ens informa dels principals cultius i ramaderia de l'època (no hi apareixen encara gaire els productes americans; la referència als "fesols o mongetas" es pot referir tant al fesol americà com a l' europeu o fesolet). També ens parla de la vinya i el vi.

Francesc Corominas. *Un receptari gironí del segle XVII (1663)*. Estudi, transcripció i notes a cura de Pep Vila, Enric Plat, Joan Plana i Joan Boadas. Inclou un repertori d'espècies i herbes d'adrogueria i cuina. Com era costum a l'època, s'hi inclou també un apartat de confiteria, encara poc important, ja que el sucre no es difondrà de manera assequible fins al segle XVIII. Hi observem una continuïtat medieval, a partir del primer llibre del gènere conegut a Europa, el receptari català *Llibre de totes maneres de confits* (segle XV). Una continuïtat antiga també expressada sobre el sucre "que es cria en Espanya lo millor és lo de Gandia", cosa que ja deia Alexandre VI Borja en una de les seves missives. Moltes de les receptes de fruites confitades i "cobertes"

amb sucre) pertanyen al repertori medieval ja esmentat: “llimonets cuberts”, “taronges cobertes”, “figas cubertes”, “ametllons cuberts”, etc. Hi ha una secció de “dragees”, “canyellons”, “confits” (d'ametlla o de pinyons), diverses menes de sucres (esponjat, rosat, cordellat, candi...), “conserves” (confitures) de roses, préssecs, pomes, melicotons (varietat de préssec), codonys; gelees (de llimonet, guindes, poncems, magranes...); fruites “alcorsades” (recobertes amb una pasta dolça o dita “blanca” o d’“alcorsa”, feta amb goma dragant o midó, sucre i aigua-ros, que s'assembla a una confecció turca; poncems, carbasses...); melmelada (possiblement el primer cop que apareix el mot, procedent del portuguès *marmelada*, que vol dir ‘codonyat’), pasta reial (d'ametlles) i altres llepolies com ara els bastons, la cansalada, “marsapans” (massapans), etc. Hi surt alguna rara conserva no dolça, com la carbassa sencera amb salmorra i noms de conserves dolces desapareguts a Catalunya, però vigents a les Balears i al País Valencià, com el “carabassat”.

Receptes i remeis de Pelegrí Estiu. Receptari d'adrogueria, pastisseria, rebosteria i remeis casolans dels segles XVIII-XIX. Estudi i edició a cura d'Èrika Serna i Pep Vila.

Un adroguer de Sant Daniel, Girona, establert més tard a Figueres. Correspon a un quadern de finals del segle XVIII, corregit al segle XIX. Hi apareixen les tècniques habituals per tractar el sucre, clarificar-lo, etc., “bocados”, “pinyonades”, “marsapans” (que ja apareixien en el llibre anterior de Girona; *marsapa* és la paraula antiga per ‘massapà’), anissos, boles, “peladilles” (mot castellà de confit, en ús al País Valencià), confits, “ensaladilles”, gingebrons, canyellons (també ja presents en el llibre esmentat), “flor de taronger emperlada”, carabassat (“englotit” o “cobert” –confitat–), poncem “englotit, cobert i candit” i altres fruites sotmeses a les mateixes tècniques de conservació o “confites”: peres, atzeroles, “llimonets de carn” (varietat de llimona), enciam, guindes, ametlles, prunes, raïm, nous, meló, olives (dolces; actualment hem d'anar a la Xina per trobar un producte similar), albergínies, card, “figas de pasta d'alcorsa” (*alcorsa*: pasta de sucre i midó, de l'àrab *alqursa*, pa) i diversos dolços d'ous –molt típics de la pastisseria portuguesa i espanyola durant el Barroc–, com “ous de faltriquera” (gemes), “ous xatos”, “ous doblats”, “ous filats”. També “fragidillos”, “carametlos”, “tauletas”, “conserves” (confitures), gelees, confitures... És interessant que

l'epígraf “melmelades” faci honor a l'origen etimològic del mot, ja que són de codony. El mot anglès *marmelade*, que ara es refereix a la de taronja, ve del portuguès *marmelada*, que significa ‘codonyat’, de *marmelo*, codony).

El més notable d'aquest receptari, amb relació als anteriors, és l'aparició d'elements de pastisseria: melindros, neules, mostatxons (del català antic, que retrobem a Sardenya). També ha una recepta per fer “ladrillos” o rajoles de xocolata (xocolata de presa), potser la primera que coneixem a Espanya. Habitualment es feia en forma de “panellet” o petit pa.

En el segon manuscrit apareixen “aixarops”, pastilles, conserves de fruita, confitures –com la de “tomatas maduras”–, així com més confits, englotits, coberts i candits –entre els quals hi ha els cogombres–, un producte que encara s'elabora. Més receptes de pastisseria: “ponxosos” (rosquilles d'ametlla), amargs (que encara es fan a Mallorca), “carquilloli” (carquinyoli), “qucons” (cocons?, petites coques), secalls, bescuits de monja, pets de monja, “esponjados” (en castellà), “melendas” (merengues; la primera cita que en coneixem), “figuras de azucar” (en castellà), tortell de sucre. Diverses menes de torrons: de neu, torrons fins, “torrons de Alicante a la española” (nom sorprenentment contradictori). Igualment hi surten postres casolanes encara vigents, com el flam, la “crema groga” (crema catalana), crema blanca, menjar blanc, menjar groc, mató de monja, “mantequilla” (mantega amb sucre; una elaboració típica, en l'actualitat, de Sòria, a Castella). S'hi inclouen begudes, com la “ratafia” (en castellà, traduït del francès, que és la primera recepta que coneixem), xarops, orxata (d'ametlles). Finalment, s'hi inclou alguna recepta salada: “modo de escabetchar pescado” (sic), olives salades...

Ingredients d'Amèrica: tomàquets

Llibre de cuina de Scala Dei. Prefaci i transcripció per Josep Iglésies

Manuscrit del segle XVII. Com tots aquests llibres o consuetes de convents –*Consueta* de Sant Cugat, *Llibre de cuyna* del convent de Predicadors de Girona, llibre de cuina del Monestir de Sant Esteve de Banyoles, *Llibre del coch* de la Canonja de Tarragona, llibre de despeses del convent dels frares agustins de Palamós, etc.–, aitals llibres no són pròpiament receptaris tot i que s'hi pot donar alguna indicació d'ingredients, sinó els plats, postres i begudes que es consumeixen a la comunitat durant l'any, seguint les diades i festes.

Alguns dels plats ressenyats: Ous esclafats o escalfats, ous passats per aigua, ous menats amb mel (remenats), ous bescuitats (batuts), ferrats, ous ferrats amb mel sobre les rostes; “herbes”, pitança de formatge de muntanya, escudella (amb “color” –safrà– i sense), platillo, cuina blanca (sopa d'arròs, midó, etc.), “salciró” d'arròs, “salciró” groc, escudella amb arròs mòlt, “armanassa” o “argamassa” (puré de cigrons amb ous i formatge; s'hi inclou la recepta), rostes (cansalada fregida), sèmola, pitança de sabogues (bogues guisades), salsa (escudella amb dos ous passats per aigua, “peix amb salciró de pebrada” (peix amb salsa pebrada, recepta d'origen medieval; salseró, salsa), espinacs amb un tros de sorra (tonyina en conserva, d'origen medieval), congre sec amb salsa, salsa verda amb faves o pèsols, carabassa tendra amb llet d'ametlles (una recepta d'origen medieval, equivalent a l'actual crema de carbassó. En aquest cas, s'hi inclou la recepta), “salciró groc” (a l'Edat Mitjana, “ginestada”), salsa de ciurons, xirivies, “ginestada” (amb recepta), arròs, fideus (amb llet d'ametlles), “amidó” (amb llet d'ametlles), farro (amb ametlles, ous, caldo o caldo de ciurons; inclou recepta), “salciró d'ametlles”, fesols, faves seques “carabasses llargues” (crema de carbassons amb llet d'ametlles; se'n dona la recepta), fava seca (plat que encara es fa a Mallorca amb el nom de fava parada; s'hi inclou la recepta), arròs amb llet (i ous), sense sucre, “salciró” per a peix (recepta), pebrada (recepta), avellanat ametllat (amb recepta, respectivament), carabasses morisques (amb recepta), “julivertada” (recepta), “salciró groc” (recepta), mostalla a la francesa (recepta), “julivertada a la castellana” (recepta), mostalla per tot l'any (recepta; *mostalla* és ‘mostassa’), nogada (recepta), “alberjús” (salsa de raïm verd, agràs; recepta), escabetx (recepta) escabetx de graelles, escabetx per a peix fregit, menjar blanc de peix (totes amb receptes i, totes, mostrant una sorprenent continuïtat amb les receptes medievals)

Com a **espècies**, es fan servir el pebre, el gingebre, els clavells, les nous moscades, la canyella i el safrà.

Postres: fruita, raïms, nous, avellanes, ametlles, figues, mantegades, mantega, mel i mantega (unes postres que encara es troben a Menorca), ametlles picades, torrons, bescuits, formatge de Mallorca, formatge d'Aragó (expressió ja emprada a l'Edat Mitjana), “amidó” (amb ametlles, mel i aigua; amb recepta)

Com a **begudes**: Vi, vi blanc (vi generós; encara es fa a Mallorca), malvasia.

És una cuina de completa tradició medieval.

Llibre de cuyna del convent dels Predicadors de Girona Principis del segle XVII (1600-1604). Convent de l'orde dels dominicans. No és, com és normal en aquests casos, estrictament un receptari, sinó una recensió de les despeses en aliments. No obstant això, hi ha informacions que ens donen compte dels ingredients d'una recepta, com quan es parla de les ametlles que serveixen per a una escudella.

S'hi parla, entre altres plats, de l'escudella de blat (blat escairat, tractat com si fos arròs, un plat que ha arribat fins al segle XX), escudella de sèmola, ensalada (paraula, probablement procedent de l'espanyol a través de l'italià *insalata*, que deu ser la primera vegada que apareix en un text català), ous, ametlles, "espinacs de casa", pitança de peix (terme medieval que significa 'guisat'; en la cuina conventual –per exemple dels caputxins– es va conservar fins a l'exclaustració del segle XIX), escudella d'espàrrecs, principi de carbasses, farina d'arròs, pitança d'ous, cards, arengades (una de les primeres cites conegudes d'aquest ingredient), pitança de rajada, enciam, pitança de tonyina salada, pitança de verats, escudella de faves de casa, enciam i cebes, "un parell de pollastre per lo pare prior", porc, xai, pastanagues o "çafanòries", carabasses fregides, naps amb nogada (salsa de nous), brotons (brots de cols o espigalls), bledes, naps amb nogada, botifarres, anyell, cabrit, "picadillo de carn", "llomillo de casa", costelles de porc, gallines, fetge, capó, "pepitòria", sorra (tonyina salada; mot medieval d'origen àrab), mero, llisses, "merluça" (lluç, terme medieval; tot i que s'hauria de veure si correspon al bacallà o bé al lluç salat), sardineta, congre, abadejo (variant de bacallà, bacallà al País Valencià, a la regió de l'Ebre i a la Franja), bogues, "peix granat de provisió", sorell, gerret, gall farcit amb formatge, panses, pinyons i pebre, escudella d'herbes, arròs amb llet d'ametlles, olla podrida, escudella de naps, cols i xirivies, escudella de fideus, escudella de farro, de sèmola, de ciurons, de pèsols, de pèsols amb arròs, d'ametlles, de carabasses amb pinyons, de cebes amb safrà, de farina d'arròs, d'arròs amb llet d'ametlles, de guixons...

Postres i ingredients dolços: olives –cal recordar que en aquesta època s'elaboraven olives confitades dolces–, cards –el mateix que hem dit de les olives–, mel, sucre, ametlles, pinyons, cireres, peres, peres de coure, prunes, magranes, formatge, carabasses fregides amb mel, ametlles amb amidó i aigua-ros.

Espècies: sal mòlta de Cardona, pebre, canyella, clavells, gíngebre. L'ús d'espècies com reiteradament escriuen alguns historiadors, no servia pas per

“dissimular la conservació d'alguns aliments”, sinó que es feia pel gust de l'època i una demostració d'estatus.

Porc: Botifarres, llonganisses, “bacons” (cansalada).

Begudes: vi, “clarea”, hipocràs

Hi observem la presència de plats castellans: olla podrida, “picadillo”, “pepitòria”...

Productes d'Amèrica: no n'hi apareix cap. El “farro” no es refereix pas al que actualment vol dir aquest mot en alguna comarca –Garrotxa, Pla de l'Estany, Berguedà–, sopa de farina de blat de moro, sinó una sopa o puré de cereals (que trobem amb el mateix sentit a Itàlia).

(Pep Vila, *op. cit.*)

Llibre de despeses del convent dels agustins de Nostra Senyora de Gràcia de Palamós (finals del segle XVIII-principis del XIX).

Manuscrit conventual, inclou el llistat d'aliments i la seva procedència, així com alguna indicació per a receptes.

Té l'interès que és un convent de la marina, i a més situat a les terres de Girona, al Baix Empordà.

Hi apareixen abundants brous i escudelles, plats de llegums i verdures, així com de peix; i per a les festes –Nadal, Corpus, etc.–, plats de carn i aviram i, ocasionalment, de cacera.

Herbes, espècies i condiments. Pebre, canyella, clavell, gingebre, sucre, vainilla, alls, julivert, menta llorer, farigola, romaní, espígol, anís (matafaluga), safrà. Oli d'oliva, cansalada.

Ingredients i plats: pa blanc (per als frares), “pa moreno” (per als pobres), minestra de verdures amb col, bròquil (coliflor), bledes, espinacs, enciam; pitaça de carn, pitaça de peix, cigrons, mongetes (fesols, fesoles), blat, ordi, civada, sèmola, fideus, arròs, faves, escaroles, cebes, espinacs, pèsols, tomàquets, albergínies; Pollastres farcits amb carn, ous i espècies, colomins farcits amb préssecs, cassola de carnestoltes o Dijous Gras (un plat molt típic dels agustinians, amb peus i cap de porc, peus de moltó, ous, sucre, canyella; en el cas de la dels agustinians de Palamós, s'hi afegeixen fideus); vedella o bou de Corpus, amb cireres, xocolata i secalls.

Peix: tonyina, pagell, déntol, llagostes, llagostins.

Peix sec o confitat: tonyina en sal, arengades, bacallà, peixopalo.

Carn: Gallina “botida” (farcida amb carn picada, ous, espècies), per Sant Paulí i Nadal, porc, anyell, vedella, bou que es menjava per Corpus, com a la catedral de Girona), pollastre, gallina, colomí, caça: conill, perdiu.

Fruita: figues, “melons valencians”, peres, préssecs, pomes, cireres, taronges, llimones, melons.

Dolços: llet d’ametlles amb amidó, canyella i llimona, ametlles torrades i caramellitzades (garapinyades), (menjar blanc), coques, panellets, torrons, neules, esclopets de massapà, “dolçaines” (galetes seques o bescuits), melindros, secalls, borregos.

Embotits i conserves: botifarres, “peltrucs” (bulls; denominació de l’Empordà, el Pla de l’Estany i la Garrotxa), llonganisses, cansalada (de la pròpia matança).

Begudes: aigua de font, llet d’ametlles, “vi novell”, “vi usual”, “vi negre”, “vi blanc”, “vi de missa”, “vi de pair”, garnatxa, aiguardent, “clareia” (vi aromatitzat amb espècies), “resolís”, rom (segle XIX).

Productes d’Amèrica (alguns introduïts a finals del XVIII i principis del XIX): tomàquets, pebrots, fesols de Santa Pau, fesoles d’Olot, blat de moro, vainilla, xocolata... Encara no hi apareixen les patates.

(Gabriel Martín Roig, *Gastronomia conventual dels frares agustins de Palamós*, revista *Baix Empordà*, núm. 34, desembre 2011; pàg. 49-60).

Receptari del monestir de Sant Benet de Banyoles (segle XVIII-XIX). Manuscrit procedent d’aquest monestir, localitzat a l’Arxiu Episcopal de Vic. La major part de receptes són en castellà, però algunes són d’origen català: escudella, “fideos gruesos”, “liviano gustoso” (pulmó, lleu o “prediu”), “estofado”, “prebe”, “lampreado”, “carne reogada en guisado”, “costrada de carne y huevos (recepta catalana que s’anomena “cassola”, al segle XVIII), “conejos en prebe”, “gasapos en guisado”, “liebre guisada sin agua”, “ternera asada”, “perdizes en guisado”, “perdizes assadas con sardinas” (un primitiu mar i muntanya; les perdus es farceixen amb les sardines. En un llibre menorquí del segle XVIII, de fra Francesc Roger, hi ha un plat similar amb hòsties de mar, un mollusc), “pollo asado”, “pollo guisado”, “pepitoria de menudillos de pollo”, “pollo relleno”, “pollo lampreado”, “gallina dorada”, “pasteles de pollos i gasapos”, “baca en guisado” (vaca), “caldo helado”, “manos de carnero”, “plato de leche y huevos con dulce”, “lamprea de rio”, “modo de

escabechar perdices". En català: pollastres enters, conills trossejats o també al jaç (una recepta encara existent), ànecs enters, costelles farcides, costelles amb suc de perdiu, llebre ben guisada, cap i peus d'anyell o moltó, crema, "grunyets" o bunyols de vent, menjar blanc.

El tomàquet hi és força utilitzat, i també "polvo de pimienta" –suposem que pebre vermell, cosa que indicaria l'origen espanyol del cuiner, que tanmateix fa servir algunes catalanades en el text castellà– així com agredolços o àcids de llimona, taronja agra, vinagre, etc., i plats salats amb sucre i canyella, i moltes espècies, a l'estil medieval o barroc: pebre, canyella, clavell, safrà, així com llorer, julivert, menta, all; les picades hi són àmpliament emprades, així com l'allioli negat i els bolets (moixernons, etc.).

Productes d'Amèrica: pebre vermell, tomàquet.

Despeses del Convent dels dominicans de Peralada (primer terç del s. XVII) amb informacions similars a les ressenyades més amunt. S'hi indica l'origen dels aliments: barril de sardines de Cadaqués, oli de Vilabertran, arròs de Torroella de Montgrí, "tossino de Figueres", formatges de la Selva, Querals (Ripollès) i Mallorca. Aliments no vistos abans són el bou, els "canyellons" (o "canellons", encara es fan al País Valencià; confit originàriament amb un bocinet de canyella i ara de taronja) i dragees (confits).

(Pep Vila, *op. cit.*)

El libre de la peste en tres tractats en doctrina universal preservatio, y curatió d'ella, Joan Rafael Moix, de Gerona, Barcelona, 1637. Tot i que es tracta d'un llibre de medicina, té interessants informacions sobre el repertori d'aliments i plats i indicacions dietètiques d'un gran valor històric per a la història de l'alimentació i les begudes –vins, xarops amb neu, etc.

Diu que les "ensalades" s'han de menjar per sopar, al principi (seguint la doctrina medieval del metge Arnau de Vilanova), que s'han d'evitar els vins dolços i tèrbols, etc.

Ens proposa una escudella amb ametlles, aigua-ros, sucre i canyella.

Entre els vins, cita el blanc, el claret, malvasia, trobat (de l'Empordà), macabeu, grec, verdiell, moscat (moscatell; aquest paraula s'ha conservat a la Catalunya Nord), "escanyaca" (cep no identificat).

Begudes: aigua de font, llet, vi.

Verdures: col, carbassa, espàrrec, card, ceba, porro, carxofa, xirivia, xicoira, endívia (escarola), agrelles, lletuga, bleda, espinac, rave, safanòria, nap, pàmpols de vinya (un ingredient molt emprat en la cuina oriental), tàperes, olives. Els pàmpols o fulles de vinya es feien servir per farcir o embolicar guatlles i altres ocells.

Llegums i cereals: cigrons, lleties, sèmola, farro, arròs, fideus, macarrons (una de les primeres cites conegudes sobre aquest aliment), “andarins” (tallarines?. Al *Llibre de la peste*, segle XVI, és una “sopa de pasta”, segons el DCVB), llegums frescos.

Plantes silvestres i aromàtiques: vidalbes o llúpols, blets, tarongina, moradui, “cornicervi” (un plantatge, que es menjava en l’amanida, *Plantago cornopus*), pimpinella, lletsons, créixens, menta, morritort, mostalla (mostassa), verdolagues, ruques (ruca), fonoll, julivert.

Peix: peix fresc, fresc salat, peix menut de mar, peixos de roca; gerret, boga, sorell.

Carns i cacera: moltó, cabrit, vedella, bou, conill tendre, capó, polla, pollastre, gallina, gall tendre, faisà, francolí, perdiu, becada i “tot gènere de ocells montesinos” (ocells de caça).

Ous: a la brasa, bullits amb la seva closca (durs), fregits.

Espècies: sucre, canyella, ginebre (ginebrons), aigua-ros; agràs, “suc de llimó”, de taronja (agra), vinagre, “llimonets de carn”, vinagre blanc rosat.

Confitures: “conserves”, “melmelades”, “gelees”: d’arrel d’escorçoner (mena de salsif, arrel comestible), herba bovina, carn de codony, trossos de codony, codonyat, flors de borraja, flors de buglossa. Recomana fer servir el sucre i “un gustet de vinagre” (això ens recorda el *chutney* de l’Índia) i parla dels “sucre rosat” i els “sucre guindat”.

Fruïtes: nous, avellanes, ametlles, pinyons (tot torrat), panses, prunes seques, acetoses (fruita no identificada), gínjols. Peres, codonys, prunes, “prunes de frare”, “prunes agretes”, magranes, “pomes camusines” (camoses), guindes, poncirs (poncems, un cítric molt apreciat per a confitures i xarops; ara pràcticament desaparegut entre nosaltres. Es cultivava al Baix Empordà), llimona, naronja, taronja.

Postres: bunyols, crespells.

Plats i salses: “oruga” (ruca), “julivertada”, mostalla, caldo, rostit, ensalada d’agrelles, endívies, xicoires, borrajes, vidalbes, pimpinella, tot bullit; cacera (ocells) i carn amb agràs, pomes i peres cuites.

Altres: “pa de bon forment, sens prim ni segó” (pa blanc).

Productes d'Amèrica: Indetectables.

DE VIATGE A LA CORT DE MADRID

Francesc Burgués, mercader de la ciutat de Girona, viatja a Madrid el 1654 a compte de la ciutat. Heus aquí la llista de compres per a l'alimentació.

–carn, “carnsalada”, “tossino”, cols i enciam, pa, vi, neu, ametlles, anís, aigua per la cassola, pebre, oli, vinagre, sal, fruita, ametlles, cebes, vi blanc, escudella, bacallà, ous, meló, card, nous, un llimó i julivert, mantega per coure a la cassola (probablement mantega de vaca, com s'explicita en algun receptari de l'època) per coure la cuixa, per coure la carn i la cassola, per la cassola i picar, per escudella, vi per coure peres i codonys cuits a la cassola, “aixacolata” (xocolata), colomins, enciam, cebes, raves, olives (composició d'una amanida; no hi apareix el tomàquet), alls, faves, bescuit (en singular: podia ser una mena de galeta seca que feia el fet del pa, tal com l'utilitzaven els mariners).

Llista general de queviures

- Enciams, cebes, alls, raves, olives (composició per a una amanida).
- Faves, lleties, fesoles, pèsols, arròs, fideus, bledes, cols, carbasses, albergínies, verdura, julivert.
- Carn, cansalada, moltó, porc, cabrit, bou, conill; colomí, gallina, ocells, polles, perdius.
- Fetges, cervells arrebossats.
- Ous del dia.
- Formatge.
- Peix, sardines, arengades, bacallà.
- Anís, clavells, pebre; sal, sal prima, sal grossa, oli, vinagre blanc, agràs, mel.
- Pomes, taronges, guindes, raïm, llimones, cireres, meló, castanyes, avellanes; ametlles, nous.
- Confitures, peres confitades; bescuits, xocolata (els bescuits, segurament per prendre la xocolata desfeta).
- Aigua, vi blanc per coure les peres.
- Cassola, ampelles, tasses, pebrera (recipient per a pebre), gerros; carbó.

En el menú diari hi domina el pa, el vi i la carn. Durant tres mesos en menja 69 dies, així com colomins (12 dies), pollastre (1 dia); un parell de gallines (tot l'any); pollastre (d'abril a setembre); un parell de conills (5 de juliol), bou, porc, cansalada (27 dies), fetge (3 dies, juliol).

Peix (15 dies); bacallà (5 dies); sardines (6 dies).

Vegetals: enciam (74), cebes (40), raves (1), alls (4), escarola (2), albergínies (3), carbassa (22), fesoles (3), cols (19), bledes (11).

–Ous (25).

Productes d'Amèrica: fesoles (mongetes), xocolata.

(Pep Vila, *op. cit.*)

DIETES DE VIATGE

Comta del que jo Francesch Puget, clavari menor de la ciutat, tinc gastat i pegat...per inspeccionar els molins de la ciutat (1638).

– 4 lliures de carn de moltó, set reals (el moltó, la carn per antonomàsia, és el xai fet).

– Sis capons, quinze reals (un ingredient molt car, que fins i tot es feia venir de Menorca!).

– Vuit “cortons” (quartons) de vi claret (vi de color clar; avui seria “rosat”).

– Sucre, pebre, salses i altres espècies (recordem que el sucre era considerat una espècia).

– Fruita i un formatge (sovint anaven associats, sobretot les peres i el formatge).

– Neu (per refrescar les begudes).

Comta de la visita als molins nous... (13 novembre 1696)

– Tres dotzenes de torts.

– Qatra parells y mig de capons.

– Set parells de perdius.

– Carn de moltó.

– Dos trortadas (tortades; pastís, normalment d'ametlla, ous i sucre, corrent a Banyoles, al País Valencià, a Mallorca i Menorca).

– Pa.

- Vi; vi blanc.
- Un garrafó de vi claret.
- Neu.
- 4 dotzenes de panses.
- Tres dotzenes de taronges.
- Per lo que tingués de manester per l'olla (escudella i carn d'olla).
- Cansalada.
- Sal i oli.
- Tres melons (no sé si és el cas, però els melons, almenys al segle XVI, es menjaven amb sal).
- Un formatge.
- 4 veires (gots; paraula en ús a la Catalunya Nord).
- Anís.
- Espècies

Es tracta d'uns ingredients només a l'abast de la gent rica, com els capons i pollastre, les perdius, o bé les "tortades" o pastissos (el sucre era molt car) o la neu (gel procedent dels pous de glaç, dels quals n'hi havia arreu, fins i tot en pobles petits). És interessant l'aparició dels cítrics segurament procedents del Maresme, tot i que saben que se'n cultivaven a l'Empordà.

El vi no hi manca mai, ja que era considerat un aliment.

Productes d'Amèrica: indetectables.

(Pep Vila, *op. cit.*)

SEGLE XVIII: RECEPTARIS

Tots els receptaris del segle XVIII-principis del XIX són escrits per frares, que solen ser excel·lents cuiners i sovint bons escriptors. Pertanyen al ordes dels agustins –els més gurmets i amb llibres més complets, de verdures, ous, peix, carn–, els franciscans, els carmelites descalços, els benedictins, els caputxins...Cal observar que tots són ordes masculins. Sembla com si aquí també hi veiéssim una divisió de gèneres. A les monges se'ls sol atribuir, encara avui, més aviat bona mà per als dolços.

Fra Sever d'Olot: *Llibre de l'art de quynar*, 1787; revisió d'un manual anterior, del mateix autor, i alguna recepta datada el 1792. Religiós caputxí a Girona. Inclou també un llibre dedicat a la cura dels horts.

És una cuina que manté la tradició medieval. Hi abunda l'ús d'espècies i herbes o "fulles oloroses", d'agredolços, de dolç-salat. Moltes "picades" (ja s'utilitza aquest mot, inexistent a l'Edat Mitjana) a base d'ametlles, avellanes... Força plats salats se serveixen amb sucre o sucre i canyella (llonzes de porc, peus de porc a la cassola, llonganissa o botifarra estofada. Carxofes amb cansalada...).

Herbes espècies i condiments: sucre, canyella, safrà, clavells, llorer, alls, julivert, menta, farigola, sajolida, alfàbrega, "fulles oloroses" (llorer, taronger), "totes espècies", pebre, pebrot coent, pela de llimona, "taronja seca"; vi blanc, aiguardent, cansalada, suc de cansalada, oli, llard, mel; avellanes, ametlles, pinyons, nous (per a les picades), formatge ratllat, panses; allioli, allioli negat (una interessant aparició) vinagreta.

Tècniques: bullit, fregit, estofat (amb el recipient tapat amb paper d'estrassa i un altre recipient amb aigua al damunt), brasejat (amb brases damunt d'una tapadora), rostit, confitat; sofregit (bàsicament de ceba), ros de farina (corresponent al francès *roux*).

Plats: inclou "caldos", escudelles i sopes diverses, verdures, carn, ous i peix i alguns dolços, begudes i conserves. Caldo de "borrages" (també les anomena borraïnes, a la manera de la Catalunya meridional. Amb una picada), escudella d'àngels (arròs, ous, sucre, canyella, clavells, brou...), sopa de crosta d'or (o sopa daurada; amb pa, formatge, clavells, canyella, pebre, safrà, alls, ametlles, avellanes o ous, brou), escarxofes amb "tossino" magre, albergínies amb cansalada i llard, carbassó fregit i amb suc, naps amb suc ("propí de pares caputxins perquè omple aviat"), ceba sofregida ("propí de pagès i hortolà i menestral"), ensalada de pèsols tendres (pèsols bullits; a les Balears la verdura bullida també s'anomena "ensalada"), card cuit (amb salsa i una picada), albergínies "rellenes", fesols tendres (amb suc), penques de bledes amb bacallà, faves tendres amb la tavella (amb una picada), espàrrecs amb ous durs (i una picada), espinacs amb panses i pinyons, borratges arrebossades, cargols (amb sofregit i picada), bacallà amb suc, bacallà amb tomata i allioli negat, bacallà amb ous trencats, peixopalo amb panses i pinyons o "diablillos" (prunyons secs, "cascavellicos"), tonyina salada amb salsa, tonyina de sorra amb all, julivert i sucre, congre amb panses i pinyons, anguiles (amb una picada), ous amb lluç, ous durs amb salsa, truita amb herbes i espècies, pernil de "tossino" (pernil bullit amb herbes aromàtiques, "plat usual de la Vall d'Andorra"), "peus de porch rellenos" (és la famosa cassola de carnestoltes,

una especialitat de quasi tots els ordes monàstics), llonzes de “tossino” (amb un suc reduït i sucre i canyella; propi “de la Vall d’Andorra i de més països de perllà”), llagonissa (estofada amb vi blanc, llozer, canyella... i servida amb sucre. Podria ser un antecedent de la “botifarra dolça” de Girona), “estofat de carn de moltó” (ceba, alls, julivert, menta, pebre, clavells, canyella; “és plat de grans senyors”), Cap d’anyell o moltó (estofat amb “fulles oloroses”; “plat propi de enterro i honres” – funerals–), bou (estofat servit amb sucre; “és de militars i gent de rei, és propi de soldats”), llebre estofada, perdiu estofada o amb “aquilimòquili” (salsa amb “pebrot coent”), pollastre (guisat, amb una picada), menuts de pollastre (com un platillo amb picada, “plat de llépols i gormands”), ocells (rostits, amb salsa i sucre)...

Conserves: sardina confitada, tonyina confitada, peix fregit en “estabeix” (escabetx), tomàquets en conserva.

Begudes: ametllat, aigua-rosada, aigua de canyella, aigua de llimona, orxata (de llavors de carbassa, meló, síndria i cogombre. El mot orxata ve del francès *orgeat*, ‘ordiat’ en català medieval), medicina per conservar lo vi, “medicina per adobar lo vi si és agre o escaldat o també vert” (una d’elles datada el 1792, proporcionada per un “negociant de vins de Manresa”).

Dolços: pa amb llet i coses dolces, bunyols.

Productes d’Amèrica: “fesols tendres”, tomàquet natural, en conserva, “pebrot coent” (bitxo), xocolata (usat en una prolixa conserva de tomàquet).

És un receptari força complet, amb un estil ben particular, ja que els plats, amb un bon sentit de l’humor, solen ser atribuïts a diversos col·lectius: dames, militars, frares josepets, frares caputxins, “mares monges i missenyores”, reis, malalts, pagesos, hortolans, menestrals... I també els dóna una atribució geogràfica: Andorra, la muntanya, etc., o una postilla com ara: “És plat de llaminers i s’empassa xuclant com la mel” (“un plat de carxofes amb suc i salsa”).

O també un temps estacional: “Que és escudella fresca per lo estiu” (“escudella de carabassa ab caldo, llet i mel”). O els dóna una qualificació: “Perquè és la major de totes les escudelles” (“escudella d’àngels”). Francesc del Santíssim Sagrament, frare dels carmelites descalços, fins i tot classifica les escudelles “de primera i segona classe”.

Entre la continuïtat medieval (anguiles “enfarinades i fregides ab un pols de sucre, clavells i canyella”), amb una gran abundància de plats de cocció lenta (estofats o ofegats), salses, suc i picades, espècies, herbes i sucre en

molts plats salats. No obstant això, la cuina moderna que s'està formant, amb sofregits amb tomàquets i picades modernes.

Anònim. *Receptari d'una casa particular d'Olot (can Casabona; Arxiu Històric Comarcal d'Olot)*. Breu receptari, interessant per la seva procedència. Algun tret del lèxic indica l'autoria garrotxina (greix, llonganissa, etc.), amb alguna influència francesa.

–“Plat de poch cost y bo de pilota” (greix de moltó, cansalada, pa ratllat...).

–Suc de perdiu (un prestigiós plat amb taronja agra i pebre).

–Costelles a la “belitresca” (un belitre és un *captaire* o vagabund).

–Pollastres amb salsa blanca (un antecedent de la beixamel francesa).

–Pollastre rostits.

–Pollastres farcits.

–“Pulpiton” (grossa mandonguilla o pilota de carn picada; mot procedent del francès).

–Carn a la genovesa (a Itàlia bou o porc amb suc, dit *alla genovese*).

–Carn a la “todesca” (*tedesca*, d'Alemanya).

–Menjar blanc.

–“Resoles” (raoles, una mena d'hamburgueses de carn picada, d'origen medieval, que han arribat a Mallorca fins avui i a Occitània –*rasòla*–).

“Compotes i confitures” (sense receptes). És notable l'aparició de la paraula *compota*, procedent del francès, tot i que hi ha precedents en català, ja que és un terme que pot procedir del llatí.

La cuina segueix el model barroc d'ús d'agredolços i plats dolços-salats, herbes i espècies: all, julivert, moradui, sajolida, cerfull, farigola; pebre, canyella, nou moscada. En algunes receptes s'hi fa servir el tomàquet i un ros de farina.

Productes d'Amèrica: tomàquet

Joan Baptista Panyó, *Memorias del arte de cosina y pasteleria y confituras y geleas*, un pintor català de família occitana, conegut com a artista i a qui Pep Vila atribueix l'autoria del manuscrit, amb cent vuit receptes en català. N'hi ha de clar origen occità i francès, fins i tot pel títol, i d'altres pertanyen al repertori del país. Té l'interès que, malgrat el títol, són totes receptes

dolces, amb una significativa presència de la pastisseria, un art incipient. De fet, el sucre no es popularitza (per la baixada dels preus, a conseqüència de l'ús d'esclaus per a la seva producció a l'Amèrica tropical, particularment Cuba, tot i que era ja conegut i produït a la Catalunya medieval, però era una espècia cara) fins al segle XVIII, que és quan apareix la pastisseria moderna.

N'esmentarem algunes:

“Torta de manjar blanco”, “ñoclos de arrós” (nyoquis), “Meringas de claras” (merengues), “tortas de limones verdes o ponsems” (sic), “gateu de cansalada fresca y llimillo” (*gateau*, pastís; notem que a Mallorca ha romàs el *gató*, així com a Nàpols, a causa de la presència dels Borbons, en aquet darrer cas), pasta fullada (la primera cita catalana que trobem d'aquesta elaboració, una de les bases de la pastisseria mediterrània), “pastel de pies de puerco” (cassola, plat típic de carnaval; greixonera de peus de porc a Mallorca), “cosimiento de la cavasa del javaly” (cap de senglar, peça de xarcuteria), “sopa dorada” (plat de tradició medieval, que apareix a quasi tots els receptaris monacals), “plato de fondu” (*fondue*), “de la “pasta brisé”, “gateu de amellas” (gató; encara es fa a Mallorca amb el mateix nom, *gató d'ametles*), “gató de Saboya” (pa de pessic), crema, “compota de maduixas y mermelada”, “mermelada d'abrecochs”, bunyols de vent o “choux farsits a la crema” (antecedent dels xuixos i de les lioneses), “sirop de sireras”, “panellós de amellas amargantas y de dolsas” (panellets), “crema frita”, “conserva de naronjas per cubrir las confituras”, “gató a la madalena”, “ous moles” (procedent de l'espanyol a través del portuguès *ovos moles*; molt populars a Portugal. Els cita el baró de Maldà), “ratafiat” de flor de taronger (antecedent de la popular ratafia catalana amb nous verdes). “Aguas per bèurer en estiu”, “ratafiat de sireras”, “jelea de qudonys”, “biñes de pasta” (del francès *beignets*, bunyols), ous a l'aigua o crema a l'ou (una recepta encara existent a Andorra i a França).

Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner. Atribuït a Josep Orri, franciscà. Manuscrit de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona. Primer terç del segle XVIII (?). Edició a cura d'Isabel Juncosa Ginestà, Barcelona, 1988.

Tècniques: graella, guisat, ofegat (amb paper d'estrassa i tapadora), bullit, estofat, fregit, mig rostit, brasat (foc a sobre i a sota), farcit

Herbes, espècies i condiments: aigua de roses, aiguanaf, “agre” (“agraç”; llimona, taronja agra, magrana, vinagre...), anís, api, sucre canyella, julivert,

alls, menta, llorer, orenga, moraduix, clavell, safrà, nou moscada, celiandre, comí, hisop, gíngebre...

Greixos: oli, llard, cansalada, mantega (un ús no documentat en la cuina catalana més moderna, però sí en la del segle XVIII).

Alcohols: aiguardent, vi blanc, vi negre, garnatxa.

Plats: sopa de carn, estofat, trinxat gros, trinxat comú, “prebe” (salsa pebrada), costelles a la brasa, costelles amb suc de perdius (salsa de taronja agra i pebre, d’origen medieval). (**Platina, Bartolomeo dei Sacchi** –humanista i alt funcionari papal, 1475– a *De honesta voluptate et valetudine* ho esmenta com a una refinada especialitat catalana), pilota de l’olla (interessant informació sobre l’origen d’aquest ingredient imprescindible a l’escudella i carn d’olla), “picadillo” (un plat encara existent a Olot, fet amb bou), mandonguilles, “picadillo major”, mandonguilles per enramar la sopa (un plat també encara existent al Ripollès i altres comarques), “relleno de carbassa”, ceba, enciam, albergínia, escarola (hortalisses farcides), gall dindi, “altre indiot” (notem la duplicitat dels noms. *Indiot* és viu a Girona i Mallorca), cap de vedella, cervells, tripa de vedella, botifarres dels budells de vedella, “menjarets” (ronyonada, ronyons), cassola (de peus de porc, llonganisses –botifarres crues–, teixó, etc., de carnestoltes), “sopa dorada” (un clàssic de la cuina conventual, present també en la cuina espanyola), pollastre amb agredolç, pollastre amb cireres, pollastre, ànec, llengua, etc., amb salsa de codonys en **Montiño** (op. cit.) el cuiner reial, hi ha una recepta d’ànec amb codonys. Les monges concepcionistes de Palma eren conegudes per aquesta recepta, que es va trobar al seu monestir), gallina guisada, colomins amb salsa d’ametlles, gallina bullida amb salsa i tòfones, neules de carn (una mena de canelons de vedella, dits *feixets* a Menorca i *perdius de capellà* a Mallorca, *involtini* a Itàlia. És la primera vegada, a més, que sabem que les neules, a diferència del que se solia fer a l’Edat Mitjana, ja tenen forma de canó), platillo de la Batalla d’Almansa (un plat de menuts de pollastre; es refereix amb tota seguretat, a la Batalla d’Almansa –1707–, derrota de les tropes valencianocatalanes enfront dels espanyols i francesos de Felip V, que va suposar la decapitació de Catalunya i la definitiva pèrdua de les llibertats nacionals i la total subjecció a Castella amb el Decret de Nova Planta. Aquesta recepta de ressò patriòtic es transmet fins al segle XIX, ja que apareix al llibre *La cuynera catalana*, inici de la Renaixença culinària, vers 1835), porcell cuit (hi pareix ja la salsa allioli, “alioli”, anomenada “alls esquesos” o “allada” a l’Edat Mitjana; aquesta recepta és hereva de l’aparatosa

cuina medieval i renaixentista en clau barroca, ja que ens diu que el porcell “vagi a taula [...] enramat amb flors, o amb rutlles de llimona”), perdiu amb suc (amb taronja agra i pebre; aquesta gran recepta ha romàs en la cuina episcopal i burgesa de la Catalunya Nord amb el nom de “perdiganya a la catalana” –perdiu jove, perdigó–; era una de les famoses especialitats del cuiner del bisbe de Perpinyà Monsenyor Carsalade, de l'època de Jacint Verdaguer, que fou lloada per Kurnonsky, “el príncep dels gurmets”), empanada d'ocells a l'ast: tórtora, perdiu, colomins (recepta d'origen medieval. És interessant veure com l'autor fa servir el terme *panada* –encara viu a Mallorca i a Lleida (panadons) i *empanada*, del català modern–), capó amb salsa de magranes, conill amb tàperes, conill amb ceba (recepta que encara es fa avui, sobretot a Mallorca), trinxat de llebre (diverses receptes, per menjar calent o fred, a manera de paté o terrina; en aquest cas profusament adornat amb “casetes”, “montonets” d'enciam, llesquetes de poncem, rutlles de llimona, “grans de magrana dolça, anís, i al cim los ulls de l'enciam drets ab lo tronxo de part de baix, i per sobre del trinxat alguna oliva sense pinyol” (text excepcional, ja que no és normal, ni a l'Edat Mitjana ni més tard, detallar la presentació o adornament del plat; aquesta decoració amb grans de magrana ens recorda un episodi de la novel·la *Como agua para chocolate*, de Laura Esquivel), cabrit farcit, conill farcit, conserva de carn de “cervo”, vedella, bou, etc., (un tipus de preparació que es conserva al Magrib), pernil cuit (la recepta més antiga que coneixem, juntament amb la de fra Sever d'Olot; una veritable sorpresa, ja que aquest tipus d'elaboració es pensava que era d'origen nòrdic), caps de cabrit rostits i farcits amb crosta, cuixa de moltó estofada (el moltó o xai fet, de l'Edat Mitjana al Barroc, és la carn de referència a Catalunya), conill amb salseta, “relleno de peres, pomes i préssecs” (amb farciment de carn; aquesta recepta es transmet a través de *La cuynera catalana* –vers 1835– i encara es fa a l'Empordà i el Maresme – “pomes de relleno” –), rostit a la catalana (amb aviram o cuixa de moltó), fetge de bou, “cervo”, etc., menjar blanc (amb farina d'arròs), crema (la crema de Sant Josep original, i ja cremada), salsa de tomàquet...

A continuació ve el “tractat de peix”, que, seguint la tradició medieval és disposat al final del llibre. Correspon a la cuina de Quaresma, per això sol incloure també alguns plats vegetals: sopa de peix, mandonguilles de peix, “relleno de peix” (per a carbassa llarga), petit estofat i picadillo, altre peix gros (congre, etc.), “llagosta de molts modos” (amb salsa de picada de

rap i pinyons, amb ceba, vinagre i mel, amb allioli negat (sic), a la graella, amb oli, pebre i taronja, farcides...), “peix a la castellana dich [dit] rigorosa”, llisses (amb salsa de pinyons, amb suc de perdiu, amb escalunyes, pèsols i carxofes), peix d’aigua dolça amb ceba, vi blanc i “herbes odorífiques”, amanida de sorra (tonyina salada), arròs magre (amb brou de peix), escudella fina, bacallà (embolicat amb paper d’estrassa, avui “a la papillota”, amb suc i allioli negat, amb mel i vinagre... El bacallà s’introdueix al segle XVI per l’aportació dels mariners gascons, bascos i portuguesos. No obstant això, Mestre Robert, cuiner de la cort reial de Nàpols, al *Libre del coch* (1475; imprès a Barcelona el 1520) ja esmenta la “merluça” salada, amb un tractament –remullat, cuinat, etc.– idèntic al del bacallà), ous a la gatesca (ous *pochés* amb salsa), ous estrellats, “carabias” (?), borratges, “bocadillos de ciurons” (mena de falafels dolços), “bocadillos d’ametlles”, ous gratats (ous durs), peix escabetxat (conserva), caragols, “lamprea de peix” (llampresa, peix de riu ara desaparegut a Catalunya, d’un gran prestigi gastronòmic, sobretot en la cuina gallega), tonyina salada, truita de riu, sopa de truita de riu, tonyina fresca amb ceba, sípia o calamarsos amb ceba o a la brasa, esturió (aquest peix era abundant a l’Ebre; ho documenta **Cristòfol Despuig** al llibre *Los coloquios de la insigne ciutat de Tortosa*, de mitjan segle XVI, un llibre fonamental que també documenta l’opressió de Castella, la negació de la nostra història, de la unitat de la llengua, etc. Contemporàniament Miguel de Cervantes, al *Quixot*, parla del caviar (*cavial*), nom d’origen turc, no pas rus (els otomans estaven en contacte amb els moriscos espanyols), faves amb cansalada, botifarra i menta, bolets i carxofes.

En un altre exemplar del llibre, a més a més, hi trobem llengües amb “flicandó” (fricandó), bou amb fricandó, “pez en escabeche” (en castellà).

Productes d’Amèrica: mongetes, mongetes de desgranar, salsa de tomàquet, carbassó (?), gall d’indi.

Com veiem, és un compendi culinari molt complet, amb una cuina molt refinada, i fins i tot adornada, que continua la cuina medieval –si bé més alleugerida– però ja inicia, clarament, la cuina moderna (ús del tomàquet, plats com el fricandó, les vinagretes, els escabetxos moderns (sense fruits secs)... Inclou un pròleg “al lector” del mateix cuiner, en què ens diu: “No me he entretingut en saber si especular guizados fantastichs, ni d’alto bordo, com tampoch tortadas, ni panadas, que això és bo per los cochs de grans señores [sic]”. Signa “Este es Fra Joseph Orri...este frayle, aunque pequeño

en estatura, es grande en ingenio”. Comença amb un “Después de Dios la Olla”, i continua en català lloant la cuina, a partir de “l’olla bàsica” (escudella i carn d’olla) de la seva mare, feta amb “4 carns, que són moltó, vaca, pernil i capó, o bé allò que tingas” (curiosa similitud amb l’inici del *Quixot*).

CUINA MONACAL DE LES BALEARS

A les Balears hi tenim dos llibres, respectivament de Mallorca i Menorca. I tot i que reflecteixen les cuines locals, encara hi trobem força plats del repertori català comú, d’origen medieval i d’altres de modernes com ara la crema, l’allioli, etc., i molts que encara són propis de la cuina tradicional familiar de les Balears.

Jaume Marti i Oliver: *Receptari de cuina del segle XVIII*, manuscrit de ca s’Hereu de Montuïri. Jaume Josep Bernat Martí i Oliver (1712-1788) va néixer a Palma, on va professar com a frare agustí. Va ingressar al convent de l’orde a Felanitx, on esdevingué un afamat cuiner. El seu llibre de cuina és el més complet de l’època als Països Catalans, i en cap més com aquest els nous productes d’Amèrica no hi apareixen tant (patates estofades, confitura de patates, bunyols de patata i coques de patata –plats vigent encara avui–, greixonera d’indiot, sobres d’indiot, pebres vermells “en dulce”, diverses salses de tomàtiga, tomàtigues en conserva)... Inclou tots els gèneres de cuina, verdures, llegums, arròs, pasta, peix, bacallà, menuts, carn, postres, conserves i embotits, begudes... Hi ha una gran abundància de greixoneres o cassoles, que denoten una cuina molt elaborada i fins i tot luxosa. La influència castellana hi és poc apreciable.

Hi apareixen algunes de les receptes més clàssiques de la cuina mallorquina actual: conill amb ceba, escaldums, escabetx de peix, porcella, mussola frita amb ceba, panades, “peix en suquet”, vernís i suc de perdiu (receptes del repertori comú català), “salmí” o “salmoregi”, sobrassada amb mel, tacons, “pilotilles”, flam de taronja, gató, torrons...

Fra Francesc Roger: *Art de la cuina*. Llibre de cuina menorquina del segle XVIII. Nascut el 1704, va ingressar al convent dels franciscans, on va escriure aquest llibre i on va morir el 1764. És un llibre fonamentalment de cuina

menorquina, però amb receptes documentades per primer cop que ara es fan en altres illes, com ara la salsa de Nadal, pròpia d'Eivissa.

Molts plats pertanyen al gust medieval, amb profusió de gustos agre dolços i dolços-salats, amb carn amb mel o sucre i canyella (arròs, cuixa de moltó estofada, moltó adobat, llengües de moltó i altres), ús abundant del suc de llimona, altres cítrics i agràs, ús del mig rostit, lligament amb ous, d'abundants espècies –safrà, canyella, clavells, nou moscada i herbes–, “herbas-sana” (menta), llozer, moraduix, julivert, romaní, etc. Hi apareix alguna recepta del repertori comú català com ara la “greixera de cap i peus de tocino” (cassola de carnestoltes) i la recepta més antiga que coneixem de l'ànec amb peres, l'allioli, la crema o el menjar blanc. També algun plat castellà com el “salmorrejo”, el “sainete de moltó” o el peix “a l'ús del castellà”, i un curiós plat de polles o pollastres “a l'ús del moro”. Alguns plats són cuinats amb mantega i hi ha alguns “pudins” o púdings, que denoten la influència britànica.

Hi ha també algun producte d'Amèrica, com el “pebre bord”, la tomàtiga o els fesols i “fesols tendres” i el gall d'indi (“galdíndia”). Hi apareix, igualment, el primer dolç de xocolata de què tenim notícia, la “crema de xocolate”.

CONCLUSIÓ

La cuina del Barroc, com hem insinuat al principi, es manté en bona part fidel als grans principis de la cuina medieval pel que fa a les tècniques, el sofregits i picades, l'ús de les espècies, dels agre dolços i plats salats amb sucre i canyella.

El sofregit –base fonamental de la cuina catalana– es manté, bàsicament, segons el model medieval, amb una base de ceba i cansalada, però ja es comença a introduir el sofregit modern amb tomàquet, així com bases o guarnicions modernes com ara la samfaina, amb productes d'Amèrica.

Igualment es conserven les grans tècniques medievals: mig rostit o “mig raust”, ofegat amb paper i empanat, perbullit (ebullició prèvia d'una carn, marisc o peix abans de cuinar-lo), graella i ast, però també els bàsics de la cuina catalana moderna –guisat, rostit en cassola, bullit, fregit–. Hi ha molt plats resolts amb la tècnica del “brasat” (*braisé*, en francès), que consisteix en una cassola amb foc a sota i al damunt (amb caliu dipositat damunt d'una

tapadora metàl·lica), que permet gratinar i daurar els plats, com si fos un forn.

Aquest model culinari es manté fins a mitjan del segle XIX, ja que encara és vigent al primer llibre modern de cuina catalana publicat, *La cuynera catalana* (autor anònim, vers 1833).

Durant aquestes dues etapes –del segle XVI molt excepcionalment, el XVII molt tímidament, al segle XVIII encara de forma no gaire decidida, i ja més a finals d'aquest segle i durant la primera meitat del segle XIX– es va produint l'entrada i ús dels nous productes d'Amèrica, que suposen alhora una veritable revolució alimentària i culinària, i que són els que, finalment, definiran la cuina catalana (i mediterrània) moderna: tomàquets, pebrots, bitxos, mongetes, patates, blat de moro, gall d'indi, ànec mut, vainilla, xocolata...

Hem vist un procés en el qual la cuina és memòria històrica, tant de la continuïtat –sigui del món antic com del medieval– com de les revolucions culinàries producte del “viatge dels aliments” –aportacions fenícies, gregues, romanes, àrabs, d'Amèrica– com d'uns lents canvis que, a poca poc, van creant un nou paradigma culinari.

El que anomenem cuina catalana, doncs, és alhora fruit d'aquest esdevenir històric, d'una banda –dins el qual el Renaixement i el Barroc juguen un paper fonamental– i de la posterior Revolució Industrial i els canvis socials, que, malgrat tot, mantenen molts d'aquests paradigmes culinaris.

Fem notar, finalment, que la cuina postmoderna o d'avantguarda, en la qual Catalunya excel·leix mundialment amb alguns dels cuiners més influents del món, com Ferran Adrià, Santi Santamaria, Carme Ruscalleda, Joan Roca..., torna a recuperar alguns dels sabors i trets típicament medievals i barrocs: agre i dolç, dolç i salat, ús més generós de les espècies, simplicitat, complexitat, sorpresa i presentacions especials amb flors i altres elements.

