

1 Como está considerada la cocina en la Provincia de Gerona

2 Platos típicos

3 Repostería peculiar de esta Provincia

D. Narciso Sala Roca

Abogado de Figueras

1 Es muy importante esta investigación sobre el crédito de que goce la cocina de nuestra provincia: ese Gallup gastronómico no se había llevado a término todavía, pero si hubiera de hacerse a domicilio y sobre muestras, sería costosísimo, larguísimo y peligrosísimo para la resistencia del aparato digestivo de quienes se encargaran de hacer la encuesta. La preferencia por los manjares y por la forma de aderezarlos depende mucho de la costumbre y de la extrañeza que a otros paladares puedan causar las peculiaridades de nuestra cocina popular, para mí, excelente.

Pero si se trata del aprecio que a «su» cocina tengan los mismos gerundenses, ya sería más fácil saber qué importancia le da el gerundense «de la calle» a las formas peculiares de nuestra cocina típica y de la cocina en general. Creo que se le hace aquí poco caso al guisado: y mi impresión personal, es la de que la postergación del arte culinario es consecuencia del relativo poco interés que nuestras amas de casa muestran en rivalizar con otras amas de casa en calidad: y de que salvo honrosas excepciones, no se esmeran en obtener, no ya requisitos, sino ni siquiera una elemental buena cocción, aunque sea, por ejemplo, de unas simples alubias hervidas: riquísimas con tocino, chuletas de cerdo, «butifarra», salsichas, con ajo y perejil o solas con simple aceite; y ese poco interés por la perfección en el guisado repercute en el poco inte-

rés del que come, por la buena cocina: con lo que el círculo vicioso está en marcha.

Para salir de él, las amas de casa han de preocuparse más del arte de la cocina: cultivar los riquísimos platos populares de la provincia, muchos de los del resto de España, y todos los que se adaptasen de la cocina francesa, maestra de la perfección; y con ello, aumentaría el número de los que, por conocer sus bondades, estarían en condiciones de apreciar nuestros platos como obras de arte que son. Requiere tiempo, de acuerdo. Pero habría que empezar por aquí, pues el llegar a que los maridos sean exigentes de mayores calidades, si no las conocen, es más difícil que conseguir que el que las señoras se luzcan obteniéndolas en el laboratorio de la cocina: ahora menos molesta y más rápida con los modernos combustibles, aparatos eléctricos, ollas a presión, etc.

2 Nuestra provincia, emplazada geográficamente en la «Marca Hispánica» y por ello testigo del flujo y reflujo entre Europa y África, con el sedimento que cada una de las sucesivas invasiones iba dejando en el casi siempre esquilado país, forzosamente ha de acusar este trasiego desde la época del vaso companiforme —prehistórico imperio español— hasta la que ahora se dibuja, si Dios no lo remedia, de los artículos enlatados, deshidratados y etiquetados, que no se parecen en nada a sus originales.

Nuestra provincia pertenece al área de las salsas, como el Sur a los fritos, y el centro al asado —división agudísima de Luis Monreal— por

La cocina es un elemento revelador del carácter y la etnografía humanas. Es un aspecto que no puede faltar entre los temas propuestos en estas encuestas. La provincia de Gerona con sus variados paisajes, mar y montaña, llanura y nieve, ofrece asimismo peculiaridades culinarias que se recogen amorosamente en las respuestas que publica en este número REVISTA DE GERONA, en contestación a las preguntas dirigidas a calificadas personas, buenos conocedores de la materia.

ello quizá, nuestros platos típicos son dotados de salsas casi todas dulces (no sabemos si por influencia del Norte europeo o del Sur africano); podemos citar en especial en el Ampurdán un típico plato de fiesta mayor: «pomes de relleno» (así en texto bilingüe), cuya almibarada y consistente salsa acompañatoria sabe mejor que la parte sólida, con muy diversas variantes locales y hasta personales en el «tap»: relleno de galletas, almendras tostadas, piñones, pasas, carne y otras delicadezas, todas endulzadas, sometidas luego a cocción con agua, manteca, y... más azúcar. Otro dulzón, pero sin azúcar, es el «platillo de castanyes» más corriente en la montaña que en el llano, con su elemental salsa grasosa, como corresponde a los climas fríos, con puntas de costilla de cerdo sofrita; otro célebre: «oca amb naps» excelente con su picada de almendras, común denominador, con su peculiar sabor aromatizado, de todas las buenas salsas catalanas; y dos auténticamente ampurdaneses: uno muy conocido entre las especialidades: las «butifarres dolces»: embutido de magro y graso, sazonado, perfumado con algo de limón y menos de canela, dulce en cantidad, que guisadas en su propio jugo —ligeramente diluido para facilitar la cocción— deja un delicioso almíbar: que se aplica a bañar, al servirse caliente, unos «canapés» lo más recién fritos y «croustillants» posible, que mejoran si están empapados antes en leche. El otro, un plato tradicional en el alto ampurdán que por algún misterioso designio se come por carnaval, digno de figurar entre los mejores «soufflés» que existen: se llama «peua-



da», compuesta de pie, hocico y careta («galta») de cerdo, previamente hervidos (sin huesos, naturalmente) y abundantes huevos: batidos como para una tortilla corriente, endulzada con medida (medio kg. de azúcar por cada docena de huevos), y perfumada con raspaduras de corteza de limón; se empieza friendo con manteca y se acaba al horno fuerte; se sirve cuando ha subido y está doradita: es plato de gran valor alimenticio, y de exquisito gusto... para los lamizneros: ya que he observado, que decrece la afición a la carne dulce a partir del Ter hacia el Sur: tanto, que raramente se encuentra la mitad a quienes guste, hasta el Tordera, es rechazada a partir del Besós, y molesta más abajo del Ebro.

3 Dulces debidos a la imaginación de los buenos artifices, famosos en nuestras villas, los hay en cantidad. Tales toda la extensa gama de «tortadas» que en Torroella, Lloret, San Feliu, Ripoll, Olot y otros se ofrecen en las dulcerías arraigadas. Amén de los característi-



cos «xuxos» de Gerona (pasta rellena de natillas), en Bañolas se ofrece otro muy bien logrado, con almendras y caparazón dulce; en Santa Coloma las «Teules», en Cadaqués los «Taps»; en Rosas los «Rocs»; «Bisbalencs» en La Bisbal (hojaldre relleno de cabello de Angel), etc.

Como comunes al pueblo citaré los caseros y excelentes «brunyols» (con r intercalada) del Ampurdán, que responden a infinidad de recetas casi todas personales, siempre con harina, huevos y aceite, que se azucaran una vez fritos; y una variante popular —que sabemos es viva en Cadaqués— llamada «crespells» sin levadura, perfumados al ajonjolí («matalafuga») u otras variedades del anís que se comen preferentemente nor Semana Santa. Y finalmente una especialidad de Figueras —irradiada luego a otros pueblos de la comarca— (también limitada a los días próximos a San Pablo ermitaño, 15 de enero) llamada «flaona»: dulce de masa inerte relleno de natillas («crema») cuya cocción final ya dentro del capazón provoca un abultamiento característico en el envoltorio, quedando siempre plano y sin dorar el dorso, correspondiente a la base del dulce, que se presenta con un extremo redondeado y otro recto.

Es nosible que olvide muchos otros: igual que omito citar los excelentes quesos de la Cerdaña, los requesones de La Bisbal, y los riquísimos vinos de la provincia, apropiados para acompañar las salsas a que me he referido, y para regar adecuadamente las golosinas del terruño: es

parte de la civilización comer en compañía y atender al buen gusto en la mesa, al equilibrio entre los platos y las bebidas, haciendo agradable lo que es una necesidad; en ello, cumple responsabilidad cada vez mayor a los maridos, que deben ser más exigentes en esto y a las señoras que deben ser más atentas al arte culinario. En ello va algo del mejoramiento de nuestra cultura y del prestigio de nuestra provincia.

D. José Gratacós Carles

Interventor de Fondos

de la Excm. Diputación Provincial de Gerona

1 Si aceptamos, en primer lugar, que la cocina en sus diversas manifestaciones, no puede ser considerada de otra manera que como un verdadero arte, pueden ser diferentes las respuestas a la pregunta formulada, mayormente si se tiene en cuenta que ello originará unas preferencias a una actividad y unos resultados que debemos clasificar y enmarcar dentro la más pura artesanía.

Y puesto que la cocina es un arte y por otra parte, admitido que el buen Dios al regar al mundo con sus dones, fue tan prodigamente generoso en lo que a las diferentes comarcas gerundenses se refiere, debe admitirse también, que son tantas las posibilidades que se pueden ofrecer aquí a los gastrónomos, que por mi parte y en interés de la Provincia no creo podamos sentirnos muy satisfechos de la proyección actual, que se viene imprimiendo a nuestra cocina y es más, considero un deber el advertir a quien corresponde, la gran responsabilidad que les incumbe si no procuran por todos los medios que el tipismo se conserve en su mayor pureza, pues es archisabido que en los platos originados en los gustos y maneras de otros países, es cosa más que difícil pasar de la mediocridad.

Estoy convencido de que mi criterio en esta materia, es justo y acertado, me lo dice no sólo mi experiencia, sino el hecho más importante de coincidir en dicho criterio, con personas competentes y entendidas concedoras plenamente de la materia. Y así vemos que en la redacción de los «Diez mandamientos del buen turista» (del Congreso del Turismo de S'Agaró) se incluye el 6.º que reza literalmente «Saborea los platos y los vinos del país que visites. La cocina regional es una rama importante del turismo. Y no te asombres ni retraigas ante las particula-

ridades que imponen clima y tradiciones, ambas suelen producir creaciones memorables».

Es, pues, una cosa sencillísima, el dos y dos son cuatro de las matemáticas: **COCINAR CON ELEMENTOS Y GUSTOS PROPIOS DE NUESTRA PROVINCIA.**

Es raro, rarísimo, que en cada ciudad, villa o pueblo gerundenses, no se cuente con su plato típico y en algunos con varios de ellos. Precisa, por lo tanto, y tan solo cuidar con esmero, amor y tradición, que se conserve en su mayor pureza. Debe ser el vestido de las fiestas de la cocina de cada hotel, restaurante o casa de comidas y diré más aún, el de nuestras propias cocinas familiares cuya transformación va progresando de tal manera, que nos hace sentir la añoranza de nuestros años de juventud, con sus platos típicos y adecuados a cada estación y hasta a muchas fiestas.

Es cosa definitiva que nadie nos puede discutir, con nuestros propios elementos, sean del mar o de la tierra, podemos establecer una sólida autarquía en materia de cocina y lo que es más importante, darle una consideración típica equiparable a las mejores del mundo.

2 Es difícil y sería incluso pesado, enumerar los platos típicos que destacan entre los que pueden lograrse en los diferentes pueblos gerundenses.

Sin embargo me parece estar en lo cierto al afirmar que los mejores son aquellos obtenidos por combinación entre varios elementos, a veces muy dispares entre sí y por ello más difíciles de lograr, tanto en proporción como en condimento, pues no en vano suelen ser el fruto de una larga serie de verdaderas operaciones de artesanía.

Como vía de ejemplo pueden citarse:

La langosta con pollo (llagosta i pollastre).

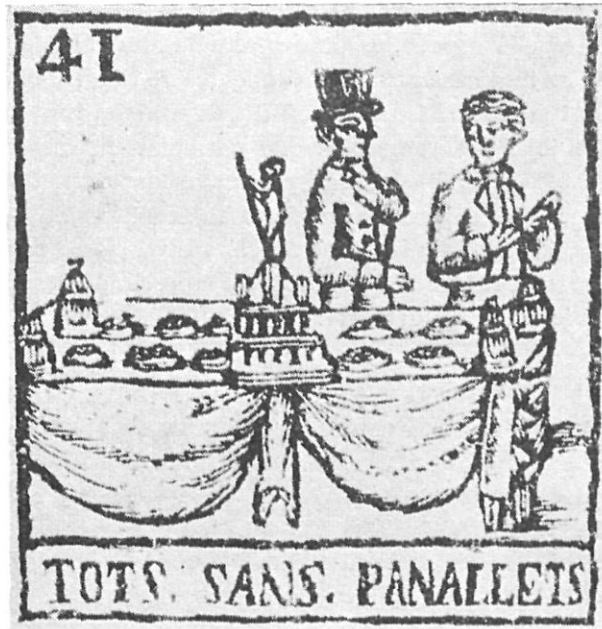
Zarzuela con pájaros (zarzuela amb ocells).

El nido (niu, plato típico de los obreros corcho-taponeros).

La misma escudella, tiene mil posibilidades.

Una cosa es cierta, a mi entender la cocina con sus platos típicos, es el mejor cartel que pueda darse de cara al turismo, tanto del mar como de la montaña.

3 Se basa en las mismas características expuestas por lo que a la cocina se refiere y todo el mundo sabe que su tipismo goza de buena y merecida fama.



Les aconsejo, pues, que si pasan por: Santa Coloma de Farnés, compren sus **TEULES.**

Bañolas, sus **TORTADES.**

La Bisbal, sus **BISBALENCES.**

Y así en cada comarca. Y es que lo típico, lo peculiar **ES SIEMPRE LO MEJOR.**

D. Alfonso Puig Roca

Médico Oculista de Figueras

1 Debemos considerarla desde dos puntos de vista. En la provincia misma no se le concede, en general, gran importancia. No es este país grandes comodores ni de gente con muchas exigencias. Ahora bien, dada la calidad de las primeras materias que existen en la provincia de Gerona, sus habitantes al ausentarse de ella, en seguida la echan de menos y encuentran a faltar lo que por tener de una manera rutinaria no habían apreciado justamente hasta entonces. Recuerdo el caso de un amigo mío que, hace unos veinte años, viviendo con muchas privaciones se embarcó para la Habana donde unos familiares le solucionaron su vida con una muy envidiable posición; al cabo de un año escaso regresó dando como una de las razones de más peso —y era cierto— que en todo este tiempo no había podido comer pimientos asados (escalibats) como los de aquí y, por tanto, renunciaba para siempre a su estancia en ultramar.

Fuera de la provincia, si bien la cocina ha trascendido poco, es de destacar la alta calidad de las materias primas procedentes de la misma. De todos es sabido que en Barcelona son innumerables los comercios que para dar un marchamo de calidad a sus productos destacan la procedencia gerundense de la ternera, los huevos, el cordero lechal y muchos otros géneros que con razón son conocidos y apreciados por los buenos «gourmets».

2 Tiene la provincia de Gerona suculentos platos típicos que van perdiéndose absorbidos por la estandarización de la cocina y el embotamiento general progresivo de los paladares. Entre los más destacados debemos citar la butifarra dulce, que en Barcelona es apellidada «llangonissa de sucre»; el *relleno* de manzanas, que en nuestras fiestas mayores constituye un plato solemne: la «polla prenys» o sea polla cebada a punto de iniciar la puesta, asada y rellena de ciruelas, pasas y melocotón seco (*orejones*); los garbanzos cocidos y reducidos a pasta y fritos con azúcar o miel (*cigrons dolços*); es digno de mención el guisado de carne con peras o con castañas. Las acelgas o espinacas con pasas y piñones y el típico «agre-dolç», cuya base suele ser el hígado de cerdo entrando en la composición de su salsa, vinagre y azúcar.

Platos dulces todos estos, infinitamente superiores a los muchísimos que figuran en la cocina inglesa.

Otros platos típicos, ya dentro la serie *salada* son: la «peuada» confeccionada con pies de cerdo y huevos batidos y cocido al horno; una variante de ella es la sustitución de los pies de cerdo por trozos de butifarra dulce. Los «gafasants» que no es otra cosa que tortilla de huevo y harina cortada en pedazos y guisada con una salsa ligera, la típica salsa de «perdiu», de harina tostada perfumada con ajo y perejil y almendra picada.

Los frijoles o caragirates (*mongets*) es legumbre casi exclusiva de la provincia de Gerona, raramente se consume en la de Barcelona y en el resto de España es prácticamente desconocida. Se consume, no obstante, en ciertos lugares costeros de la India: ¿será una pervivencia de alguna importancia gerundense?

Debemos mencionar aquí el solemne plato que es la «llagosta amb pollastre» que creo pue-

de darse como típico de la provincia de Gerona. Su solo enunciado explica su calidad y su suculencia. Una variante de este plato, en el siglo pasado, fue la langosta con caracoles y «salsa de chocolate», como la llamaban, que no es otra cosa que salsa de estofado, formando un conjunto lleno de excelsitudes.

La tortilla «empedrada» o sea tortilla de huevos con trozos de butifarra era plato casi obligado en jueves lardero y en Figueras, la merienda de rigor al ir a «enterrar en Carnestoltes» en la muntanyeta o en el Pardo.

Las judías verdes estofadas con tocino, es plato que se consumía casi exclusivamente en el Ampurdán, aunque por los datos que hemos podido recoger parece ser de origen siciliano.

3 La repostería típica en sus principios, no era muy refinada como, en general, no lo son casi nunca los dulces de origen popular. A pesar de ello y pasados a través de la industria repostera gerundense —una de las mejores del mundo— adquieren calidades insospechadas y son una pura delicia.

El producto sin duda más conocido y que goza de una justa fama son los buñuelos del Ampurdán, que si bien en su versión popular era un producto amazacotado y auténticamente coriáceo, postre típico de los días de Semana Santa, han llegado en nuestros días a ser unas pastas de gran finura.

Las «flaones», que en Figueras se confeccionan el día en que la Iglesia conmemora la festividad de San Pablo, es postre de muy notable calidad.

Además de esta, existe otra repostería de área más reducida pero altamente recomendable: los «taps de Cadaqués»; las tortadas de almendra de Bañolas, verdadero arquetipo en su género; los bisbalencs y «bescuits» de la La Bisbal con fama más que centenaria estos últimos; en Castellfullit de la Roca hace años se confeccionaban, no se si ahora continúa su elaboración, unas deliciosas pastas secas, redondas de un tamaño no mayor al de una moneda de diez céntimos, que se denominaban con el poco reverente e ingenuo nombre de «pets de monja».

Gozan también de justa fama las teulas de Santa Coloma de Farnés y los «tortells entorxats» de Olot y de Figueras.