

GEOGRAFÍA CULINARIA DE CATALUÑA

DESDE EL PUNTO DE VISTA GEOGRÁFICO, EN CATALUÑA SE DISTINGUEN TRES TIPOS DISTINTOS DE COCINA: LA MARINERA, LA DE MONTAÑA Y LA DEL LLANO.

LLORENÇ TORRADO EXPERTO EN GASTRONOMÍA

Uno de nuestros clásicos contemporáneos, Josep Pla, dijo con mucho acierto que la cocina es “el paisaje en la cacerola”. Efectivamente, es un paisaje formado por la tierra y el clima, domesticado por el hombre y marcado por la historia lo que destila en los platos. Josep Mercader, un lúcido cocinero que había mantenido largas conversaciones con Pla (1), diferenciaba, desde el punto de vista geográfico, tres tipos de cocina: la de mar, la de montaña y la del llano.

Estas tres cocinas se encuentran distribuidas por todo el territorio.

La cocina de mar, la del pescado, es la de platos más sutiles que tienen, a menudo, su origen en la cocina cotidiana de los pescadores. Este origen humilde es, ciertamente, una pequeña paradoja. Esta es la cocina más variada, por la gran diversidad de pescados que en ella intervienen habitualmente, y también la más variable, a causa del irregular com-

portamiento del mar. Riqueza y fluctuaciones son fácilmente observables, tanto en los mercados, tiendas y pósitos de pescadores como en las cartas de los restaurantes (2).

En el polo opuesto a la cocina marinera está la de montaña. Es la más sobria, la más limitada en recursos, la de los refinamientos austeros y convincentes: trucha de río, jabalí, rebeco, setas, embutidos, densos cocidos, arroces con carne, etcétera.

La cocina de las zonas que se encuentran entre el mar y la montaña, la del llano y, especialmente, la de las llanuras ricas que se hallan cerca del mar, como el Camp de Tarragona, el Penedès, el Vallès y el Ampurdán (4) es la que ofrece más riqueza, la más estable, opulenta y confortable. Aquí se añaden a los recursos propios lo que provienen del intercambio con el mar y la montaña cercanos y eso se ve favorecido por una densidad de población estable importante y por la vida mercantil. El Ampurdán, que inspiró a Josep Merca-

der esta idea generalizable, es un claro ejemplo de ello.

El paisaje culinario es, sin embargo, mucho más complejo.

La irregularidad de esta tierra hace que la idea de las tres cocinas sea una simplificación que debe matizarse y ampliarse. Se trata, efectivamente, de una geografía montañosa, con una costa amplia a la que descienden, en cascada, los valles del interior. El país posee una gran diversidad de microclimas y está constituido por una población antigua, pero ha sido atravesado por todas las culturas que se han movido por el Mediterráneo. De este modo la geografía humana ha tomado forma compacta en un proceso histórico largo y complejo.

Desde los Pirineos hacia el sur

La entrada puede realizarse, cómodamente, por cuatro lugares: El valle de Arán, Andorra, La Seu, Puigcerdá y El Pertús. Aquí, junto a la montaña, se en-



© ELOI BONJOCH

cuentra la más antigua cocina popular. La recuperación de la tierra ocupada por los musulmanes que fue iniciada por los señores montañeses con el soporte de los aliados francos —inicio de la formación de una identidad diferenciada— comienza también la formación de una cocina particular, distinguible de las vecinas. Se puede detectar fácilmente por dos elementos básicos en la dieta diaria, el cocido y los embutidos, y por otros tres más accidentales, las setas, las almendras y los ajos. Estos ingredientes ilustran con claridad lo que Néstor Luján (4) ha definido como “memoria gastronómica” de un pueblo.

Ajos, butifarras, almendra y setas: Cataluña nueva y Cataluña vieja.

Dos ríos, el Ebro y el Segre, marcan, de Norte a Sur, una división territorial y una división culinaria claras, tanto por las costumbres como por los sabores. Estos dos ríos, que trazaron durante mucho tiempo la frontera entre musulmanes y

cristianos, son el eje central de la Cataluña Nueva. Ésta se diferencia de la Cataluña Vieja tanto por el tipo de asentamiento humano (en ésta, masías autosuficientes rodeadas de pequeños campos; en aquélla, pequeños núcleos de población rodeados de grandes campos) como por la cultura, marcada por la distinta duración y profundidad de la arabización.

La presencia de la almendra, una característica.

La almendra es una particularidad de toda la pastelería de los alrededores del Ebro y de la cocina de Tarragona y la costa sur, hasta el Delta del Ebro. El Delta es un punto y aparte.

Esta repostería es hermana de la del Levante. Perfumada con canela y especias, endulzada con miel y mermeladas, rica en almendras y hecha con aceite. Contrasta con la repostería de Vic, Olot, Girona y el Ampurdán, hecha sobre la base de bizcocho y crema.

En la cocina, la diferencia que marca este fruto seco es todavía más notable. Un ejemplo de ello es la salsa romesco, que puede prepararse con variaciones pero que siempre es a base de almendras, y que condimenta muchos platos de carne o pescado, de embutidos o vegetales, desde el sur de Barcelona hasta el Ebro. Concretamente, el romesco está presente en dos de las fiestas de fines de invierno: las *calçotades* de Valls y la *xatonada* del carnaval de Vilanova y Sitges.

Hacia el norte, la almendra cede su lugar al ajo como condimento, y al *allioli* (ajoaceite) como salsa para todo tipo de platos. Interviene, por ejemplo, en el *suquet* de Llançà —el mítico nido del corcho y la alfarería del Ampurdán—, o el de la sepia o los pulpos rehogados de toda la costa norte.

Butifarra con sal y pimienta, marca de fabrica. (5)

El uso de la sal y la pimienta en los embu-



tidos es uno de los ejemplos que más hacen creer en la idea de un paladar estructurado entorno a un sentido del gusto común y particular. Efectivamente, tanto las longanizas curadas como las butifarras (crudas o cocidas) de distintos tipos, con sangre o sin ella, sólo se condimentan en Cataluña con sal y pimienta. Su gusto particular sólo depende de la mezcla de carnes o de la mezcla y el curado. El uso de especias y condimentos es muy limitado y no se conoce el pimentón, ingrediente básico de los embutidos hispanos, ni tampoco el ahumado.

En las comarcas septentrionales se encuentra el mejor embutido (las dos Nogueras, el Ripollès, Osona, La Garrotxa, el Alto Ampurdán), pero deben añadirse a la lista las zonas correspondientes a los macizos montañosos aislados del Montseny y el Montsant, pues el embutido es una especialidad de montaña.

Si nos situamos en los Pirineos para ir fijándonos en las características culinarias

de las comarcas del norte encontramos, en el valle de Arán y la Cerdaña, los dos únicos lugares donde, de modo tradicional, se elaboran "patés". Desde el valle de Arán hacia el sur, siguiendo la frontera con Aragón, vamos advirtiendo que muy pronto el embutido se adorna con especias, por influencia de las vecinas culturas culinarias. En la zona del Delta del Ebro, esta característica se acentúa más aún. En cambio, la zona más central que se halla al sur de la Cerdaña, pasando por La Seu o Puigcerdà, constituye el corazón del embutido más limpio, sólo aliñado con sal y pimienta. esta parte se opone, pues, a la zona este, donde la montaña desciende hacia el mar, que es el dominio de una de las más ricas cocinas del llano, la del Ampurdán. Aquí el pescado convive con la carne, como en la langosta con pollo o la sepia con albóndigas; y el cerdo y las aves se combinan con la fruta, como en el lomo con peras, el pato con peras o el pato con higos. Es una cocina sólida, de burlona apariencia,

que tiene su mayor fantasía en la butifarra dulce.

Las setas son, también, un signo muy explícito

Si se pueden dividir las culturas alimentarias en comedoras y no comedoras de setas, parece clara que Cataluña en su conjunto debiera situarse entre las primeras. Sin embargo, puede todavía matizarse haciendo una diferencia entre la Cataluña Vieja y la Nueva, según el uso y conocimiento de las setas. Por ejemplo, la Cataluña Nueva celebra, como complemento de las fiestas primaverales entorno al almendro, una gran fiesta otoñal de las setas. Esta celebración toma especial relieve con las exposiciones, los concursos y demás competiciones culinarias que se celebran en todas las comarcas de montaña. La cultura de la seta tiene especial fuerza en la cocina del Ampurdán y el Montseny y es una tendencia que decrece a medida que nos acercamos al Ebro, donde también el embutido cambia de



© ELOI BONJOCH

acento y el aceite predomina sobre la manteca.

La importancia de las setas en la cocina catalana es notable y con ella se elaboran gran cantidad de platos antiguos y modernos. La capital de esta cocina es Barcelona. El mercado de La Boquería, en la Rambla, es, en otoño, un gran espectáculo micológico-culinario. Es posiblemente el lugar donde se venden, durante todo el año, más variedades de setas comestibles.

Barcelona.

La capital ha generado una cocina urbana culta de raíces modernas, mezcla de ideas internacionales y de inspiraciones locales, que ha tomado dos formas. Por un lado está la cocina de la burguesía comercial e industrial que construyó el Ensanche barcelonés a comienzos del siglo pasado (6): canalones, macarrones, langosta a la americana, etc.; y por el otro, la "nueva cocina", muy prolífica en la actualidad. Estas cocinas cultas se han

difundido por todas las grandes poblaciones y tienen una importante vida creativa.

En los restaurantes se encuentra un gran eclecticismo que, a menudo, mezcla las variantes populares y las cultas, aunque la nueva cocina es la más habitual en los restaurantes de alto nivel. La cocina tradicional se hace en los restaurantes populares, pero también en algunos de alta calidad. Otros locales combinan los platos populares con los de la cocina barcelonesa de fines de siglo.

La cocina catalana.

Enmarcada por la cocina mediterránea, la nuestra debe contemplarse en el detalle, que es variado y rico. La pervivencia de platos y costumbres antiguos se complementa con la aparición de nuevas fórmulas. La sorpresa gastronómica puede surgir en el lugar más inesperado y la calidad de los productos es muy grande. ■

NOTAS

1. *El que hem menjat* de Josep Pla es un libro clave y ameno, adecuado para comprender la mayor parte de la cocina de Cataluña y conocer sus raíces.
2. Los recetarios medievales, como el anónimo *Llibre de Sant Soví* o el *Llibre de Coc*, de Mestre Robert de Nola, contienen gran variedad de recetas de pescado, cosa que los distingue de otros coetáneos franceses e italianos, donde esta vianda tiene mucha menos importancia.
3. La obra de Ferrán Agulló *La cuina catalana* es un espléndido recetario de cocina casera ampurdanesa. Como reflejan la mayoría de libros de recetas, la cocina catalana se ha identificado, hasta hace poco, con la ampurdanesa. Recientemente se han editado recetarios locales que ponen en evidencia la riqueza gastronómica de otras comarcas.
4. En *La cuina catalana* Néstor Luján da noticia de la historia y la evolución de la cocina con interesantes capítulos dedicados a las variedades culta y urbana.
5. Llorenç Torrado, en *Els embotits de Catalunya* hace un estudio de las variedades de embutidos producidos y de las áreas geográficas determinadas por el uso de los condimentos.
6. Los libros *La cuina de l'àvia* de Empar Sabata y *La Teca* de Ignasi Domènech, ilustran muy bien, con las recetas, la cocina urbana generada en Barcelona a comienzos de siglo por la menestralía y la burguesía.