



100 receptes a la catalana

Un patrimoni culinari
amb projecció internacional

Jaume Fàbrega

■ Cossetània



100 receptes a la catalana

Un patrimoni culinari
amb projecció internacional

• *Col·lecció De Cent en Cent – 82* •

100 receptes a la catalana

Un patrimoni culinari
amb projecció internacional

Jaume Fàbrega

Primera edició: novembre del 2024

© Jaume Fàbrega

© de l'edició:

9 Grup Editorial

Cossetània Edicions

C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls

Tel. 977 60 25 91

cossetania@cossetania.com

www.cossetania.com

Impressió: Romanyà Valls, SA

ISBN: 978-84-1356-444-9

DL T 799-2024



No és permesa la reproducció total o parcial d'aquest llibre, ni la seva incorporació a un sistema informàtic, ni la seva transmissió en cap forma ni per cap mitjà, sigui electrònic, mecànic, per fotocòpia, per gravació o altres mètodes, sense el permís previ i per escrit dels titulars del *copyright*.

ÍNDEX DE CAPÍTOLS

PRÒLEG, <i>per Ada Parellada</i>	9
--	---

INTRODUCCIÓ	11
-------------------	----

RECEPTES HISTÒRIQUES

1. Ànec amb taronja.....	103
2. Arròs dels miquelets	107
3. Broscat a la catalana.....	111
4. Garbies a la catalana	113
5. Llom de porc al forn a la catalana	116
6. Olla podrida catalana.....	118
7. Perdiganyes a la catalana.....	120
8. Platillo de la batalla d'Almansa.....	125
9. Rubiols a la catalana	129

SALSES, ENTRANTS I AMANIDES

10. Allioli català.....	135
11. Amanida catalana	137
12. Amanida catalana (esqueixada).....	142
13. Amanida catalana amb llagostins.....	144
14. Amanida catalana (França)	146
15. Amanida d'escarola a la catalana	147
16. Ànec a la catalana (amb fruita)	148
17. Pa amb tomàquet a la catalana.....	150
18. Paté a la catalana (pa de fetge)	152
19. Salsa catalana	154
20. Salsa catalana (per a peix)	157
21. Salsa catalana (romesco)	159
22. Samfaina a la catalana.....	161

SOPES

23. Escudella catalana	167
24. Escudella de pagès a la catalana	169
25. Sopa amb botifarra a la catalana	171
26. Sopa catalana	173
27. Sopa d'all a la catalana	175
28. Sopa de llet a la catalana	177

VERDURES I LLEGUMS

29. Albergínies a la catalana.....	181
30. Cigrons a la catalana	184
31. Cigrons amb botifarra a la catalana.....	187
32. Espinacs a la catalana.....	189
33. Faves a la catalana	192
34. Llenties estofades a la catalana.....	198
35. Mongetes a la catalana.....	199
36. Mongetes amb peus de porc i salsitxes a la catalana.....	201
37. Patates a la catalana	203
38. Trinxat a la catalana	204
39. Verdura a la catalana	208

ARRÒS I PASTA

40. Arròs a la catalana.....	215
41. Arròs amb carn picada a la catalana	217
42. Canelons a la catalana.....	219
43. Fideus a la catalana	224
44. Macarrons a la catalana.....	226
45. Paella catalana.....	232

OUS, CARGOLS I BOLETS

46. Cargols a la catalana	237
47. Cargols amb pernil a la catalana	239
48. Ceps a la catalana.....	241
49. Múrgoles farcides a la catalana.....	243
50. Ous a la catalana	247

51. Ous a la mallorquina.....	248
52. Ous remenats a la catalana.....	249
53. Rovellons a la catalana	251
54. Truita a la catalana	254

PEIX

55. Bacallà a la catalana	259
56. Bacallà fresc a la catalana	263
57. Bacallà amb patates a la catalana.....	265
58. Bacallà amb tomàquet a la catalana.....	269
59. Cabra a la catalana	271
60. Calamars a la catalana.....	274
61. Gambes a la catalana.....	276
62. Guisat de peix a la catalana.....	279
63. Llagosta a la catalana	281
64. Lluç a la catalana	284
65. Llucets a la catalana	286
66. Peix a la catalana	288
67. Pop a la catalana	290
68. Rap a la catalana	293
69. Sarsuela catalana	295

CARN, MENUTS I CAÇA

70. Botifarra a la catalana.....	301
71. Carn a la catalana.....	302
72. Carn picada a la catalana	304
73. Conill a la catalana.....	306
74. Conill amb salpiquet a la catalana.....	308
75. Conill de bosc estofat a la catalana	311
76. Cuixa de xai a la catalana	314
77. Gall dindi farcit a la catalana	315
78. Ossobuco a la catalana	319
79. Pilota catalana.....	321
80. Pit de pollastre a la catalana.....	323
81. Pollastre a la catalana	325

82. Porc rostit a la catalana	327
83. Ronyons a la catalana.....	329
84. Rostit a la catalana	331
85. Sang i fetge a la catalana	333
86. Tripes a la catalana.....	335
87. Vaca a la catalana (fricandó).....	339
88. Vaca fregida a la catalana	342
POSTRES	
89. Catalanet.....	345
90. Coca catalana.....	346
91. Crema catalana	348
92. Gelat de crema catalana	356
93. Mantegades a la catalana	357
94. Pastís de crema a la catalana	359
95. Pastís de vainilla a la catalana.....	361
96. Tarta Tatin a la catalana	364
BEGUDES	
97. Aigua de València	369
98. Còctel català	371
99. Cremat català.....	372
100. Ratafia.....	374
EPÍLEG, <i>per Jordi Grau</i>	377
CITACIONS	379

PRÒLEG

Ja n'hi ha prou, d'aquest complex d'inferioritat amb la nostra cuina. No l'estimem, no la defensem, no la fem lluir. Som una colla de desgraciats, deixeu-m'ho dir d'aquesta manera. És que fins i tot per fer un fri-candó l'hem de posar dins un *bao* perquè, si no, ens sembla que el nostre públic no l'entendrà!

Ho tenim tot: tenim una història, tenim un llegat valuósíssim... Pocs països tenen tanta diversitat de paisatges, i cada paisatge et dona un producte: tenim mar, tenim bosc, tenim muntanya, tenim conreu de regadiu i de secà... Ho tenim tot! I no tenim la capacitat d'enorgullir-nos-en... Els italians han fet de la seva cuina la seva religió. Nosaltres, en canvi, fem el coi de ridícul dient-ne *guanicale* o *pancetta* de la cansalada curada de tota la vida. Tenim uns formatges de Maó secs que són meravellosos per ratllar, però caiem de quatre grapes en el parmesà italià... I així amb tot.

Aquest llibre de Jaume Fàbrega ens ve a confirmar tot això, tot reivindicant la cuina catalana, la seva història, la seva qualitat i la seva projecció internacional.

ADA PARELLADA

INTRODUCCIÓ

La cuina catalana va tenir la seva edat d'or a l'època medieval. Podem dir que té més de mil anys d'història i és, certament, una de les primeres d'Europa, malgrat la demografia escassa. Com a mínim és la primera en llibres de cuina, i els autors italians del segle xv ho corroboren; de fet, va tenir una sorprenent difusió internacional i va influir en altres cuines. En aquells moments presenta tres grans processos disruptius o evolutius: la presència àrab, que hi va deixar una marca indeleble; la vinguda massiva de migrants occitans (segle xvi), que la va europeïtzar encara més —de fet, ja era una cuina europea des de Carlemany—, i el «descobriment» d'Amèrica, que va aportar uns productes mai vistos (tomàquet, patates, mongetes, gall dindi, cacau, vainilla...) que, de mica en mica, es van anar integrant primer en la cuina conventual i, més tard, en la popular. Entre 1707 i 1714 es produeix un daltabaix nacional (Decret de Nova Planta), que imposa el castellà i prohibeix publicar en català (incloent-hi llibres de cuina) i s'introdueix la cuina castellana i costums forans.

Un altre gran moment històric nacional és la Renaixença i el Modernisme (que podem allargar fins al Noucentisme), moment en el qual es reinicia la publicació de llibres de cuina en català i els autors reivindiquen una cuina nacional catalana.

En aquell moment coexisteixen la cuina popular com la burgesa, aquesta darrera influenciada tant per la cuina francesa com per la italiana, amb plats d'aquella procedència que s'integren a la llengua i els gustos del país (brandada, civets, canelons, macarrons, arròs a la milanesa...). El franquisme, com és sabut, pretén la total descatalanització del país, i de nou es torna a prohibir publicar en català amb l'objectiu d'assolir una «solució final», però la cuina tradicional i popular resisteix força bé. El cop de gràcia més disruptiu, malgrat això, serà la globalització aliada amb l'emigració massiva d'espanyols i llatinoamericans, que produeixen un visible canvi demogràfic, amb la manca de defenses pel fet de no ser un estat i de no tenir eines per abordar-ho. Per això parlem d'un procés de destrucció de la cuina catalana (i de renovació o projecció internacional, a través d'alguns xefs i cuiners), amb l'adopció de plats estrangers com el gaspatxo, el pop a la gallega, el risotto, el sushi, el ceviche o la tripa. I no perquè tinguem res en contra d'aquests plats —la cuina catalana, des de l'edat mitjana sempre ha sumat—, però sovint substitueixen els de la nostra pròpia cuina, la nostra memòria palatal. No voldríem pas ser com Salvador Espriu, quan feia el testament de la llengua catalana, i voldríem que aquesta cuina mil·lenària, que és la de les nostres arrels, encara romangués entre nosaltres. En aquest llibre volem seguir aquest procés, dels temps de glòria als temps de decadència, i hi farem la història i report dels plats dits «a la catalana» a Catalunya mateix,

a Espanya, a França, a Itàlia, a Alemanya..., com a mostra, malgrat tot, de la projecció internacional de la nostra cuina.

A la catalana manera

En tots els sistemes culinaris hi ha plats que porten el nom del país de referència. Així hi ha plats a la francesa, a la italiana, a l'espanyola... i a la catalana. Tant es pot tractar de cuines nacionals com regionals, i a vegades aquests noms es refereixen a una ciutat —per exemple, les «tripas à moda do Porto», a Portugal—. Malgrat això, cal dir que a vegades aquesta adscripció nacional és falsa, i és una creació d'algun cuiner: és el cas de la «Salsa espanyola», una salsa francesa que no té res a veure amb Espanya.

Una de les primeres cuines d'Europa en què es documenta un plat amb adscripció nacional és la catalana. En efecte, al *Llibre del coch*, de Mestre Robert (segle xv), hi apareixen unes «Garbies a la catalana» així com els «Robiols a la catalana» (un mena de raviolis). El mateix autor atribueix altres plats a països com França, els sarraïns, etc.

Quin seria l'origen d'aquest nom? Proposo dues teories:

1. Que Mestre Robert no era català, potser era napolità o «italià» i, per tant, tenia una perspectiva llunyana.

2. Que Mestre Robert era valencià i, per tant, en certa manera, tenia una perspectiva més distant. No obstant això, inclou una preparació de bunyols que anomena «Taronges de Xàtiva».

Sigui com sigui, el que és cert és que la seva adscripció d'un plat a la catalanitat és la primera que veiem a Europa, justament amb atribucions a la italianitat (com les de Bartolomeo Sacchi, conegut com a *Il Platina*).

L'èxit de la cuina catalana a les últimes dècades és indiscutible. El corrobora el fet que Catalunya tingui el nombre més gran de restaurants guardonats amb l'estrella Michelin d'Espanya. La personalitat i el lideratge dels xefs, la creativitat de les receptes, la innovació i el fenomen Ferran Adrià són alguns dels factors que, com és sabut, han fet possible que la gastronomia catalana hagi assolit un nivell d'excel·lència tan alt. Joan Roca li ha donat una projecció internacional amb el millor restaurant del món.

No obstant això, no sempre hi ha una adscripció a la nació catalana. Espanya ja s'esforça, arreu on van, per presentar-los com a cuiners espanyols —i alguns s'ho deixen fer—, cosa que no va passar amb el malaguanyat Santi Santamaria. Tampoc, val a dir-ho, els cuiners bascos no s'ho deixen fer si són respectats. I, per postres, l'estat els finança amb milions —cosa de la qual me n'alegro— el Basque Culinary Center, que projecta la noció de cuina basca a tot el món, mentre que a Cala Montjoi —un centre particular que ha rebut suport de la Diputació de Girona i de la Generalitat—, enlloc no hi consta que és Catalunya i, en canvi, es refereix a Espanya. Ens ho hauríem de fer mirar!

En alguns països, com ara França, Itàlia i Espanya, o a Llatinoamèrica —especialment a Cuba—

algunes receptes porten l'advocació «a la catalana», cosa que no sempre correspon a la realitat. Encara avui, com va escriure Colman Andrews, la cuina catalana és «l'últim secret de la cuina d'Europa». Als repertoris internacionals s'hi solen trobar cuines com l'escocesa, i fins i tot la basca, la bavaresa o l'andalusa, però rarament la catalana. Malgrat que, objectivament, és una cuina nacional força més important. Ni Europa ni el món ens miren, ni Espanya deixa que ho facin. Altrament, també alguns productes tenen aquesta adscripció nacional; és el cas del julivert català (*catalano*) a Itàlia i, al mateix país, el raïm català. O a Suècia, els pastissos anomenats *katalan*.

L'expressió «a la catalana», segons algun repertori internacional, és la tècnica de preparació que consisteix a incorporar al guisat o al sofregit diferents productes com ara cansalada. Són famoses les faves a la catalana, que a més inclouen botifarra. En anglès: *Catalan style*. En francès: *à la catalane*. En portuguès: *à català*. En italià: *alla catalana*. En alemany: *Katalanische Art*. En totes aquestes llengües, i en altres, hi ha plats que porten aquesta advocació.

Empreses com Lidl fabriquen, per exemple, un «coffee flavoured catalan style» (bàsicament amb cítrics), i productes basats en la crema catalana es troben a França, Suïssa, Itàlia, etc. A Suïssa, per exemple, la casa Lindt fa una xocolata farcida amb crema catalana, i a Itàlia hi ha un «preparato in polvere per crema catalana» envasat en tetrabric.

Madrid a la catalana

La denominació «a la catalana» va tenir un cert èxit a Cuba i a Madrid durant el segle XIX, sobretot a cura de cuiners catalans que hi varen treballar.

Comencem pel *Diario de Madrid*, que el 20 d'agost del 1794 inclou el següent anunci: «En la taberna que está en la calle de los Gitanos darán razón de un cocinero que sabe guisar a la catalana, es de edad de 30 años y tienen quien le abre.» El *Diario de Avisos de Madrid* del 25 de maig del 1834 ens parla de l'«Hostería de la Cruz», on serveixen uns «legítimos callos a la catalana». Aquest plat el trobem en altres anuncis, i en canvi no hi trobem la «tripa a la madrileña», cosa que fa pensar. Al mateix diari i el 23 de febrer del 1834 a la «Quinta del Espíritu Santo», un anunci diu que s'hi «despachan los acreditados callos a la catalana, que tanto han agradado al público». Tornem al *Diario de Madrid*, on un anunci del 10 de novembre del 1857 pregonava uns «callos a la catalana» i unes «perdices verdaderamente a la catalana», a més d'altres plats d'origen català. A *El Gratis* del 9 de setembre del 1842, segons l'anunci, s'hi serveixen «raciones de judías a la catalana». Uns anys abans, el 29 d'agost del 1833, el *Diario de Avisos y Noticias* anuncia un «conejo a la catalana», que serveixen a la «Hostería Nueva de Oriente». I encara uns anys abans, el 27 de juny del 1830, la «Hostería Nueva de la Aurora» anuncia unes «perdices a la catalana», unes «chuletas falsidas» (*sic*) i altres plats d'origen català. Ara anem al *Diario de Mallorca* del 7 de juliol del 1811, on diu

que, a Palma, «en la calle de los Olmos número 25 se guisa a la catalana por sujeto de aquella provincia».

Finalment, també comencen a tenir fama alguns productes catalans, com l'aiguardent («Reus, París, Londres») i algun vins, així com la llonganissa de Vic, que triomfa a París i a la Casa Reial espanyola. A Cuba, particularment, s'hi exporten diversos productes catalans. Els embotits, doncs, ja tenen fama, com ho mostra un anunci a *El Gratis*, de Madrid, del 27 de novembre del 1842, que anuncia «butifarras catalanas legítimas» en una salsitxeria del número 81 del carrer Atocha, així com «butifarras blancas [...] y de las negras, que no hay en Madrid», així com altres embotits catalans, com el «salchichón cocido» (deu correspondre a la botifarra catalana). S'especifica que «los dueños de dicha casa son naturales de Mataró y Barcelona». Actualment, els embotits catalans tenen èxit en algunes xarcuteries i bars de Madrid, com La Garriga, Selectia, Can Punyetes, Mas Gourmets/Carrasco i altres.

Pel que fa a la «botifarra catalana» (IGP) pròpiament dita —no s'ha de confondre amb la botifarra crua, com es fa sovint— és un embotit cuit amb un característic color rosat, que l'agermana amb grans embotits europeus com la mortadel·la italiana o el *saucisson à l'ail* francès.

Catalunya, Cuba i la cuina

Les relacions entre Cuba —així com Puerto Rico i algun altre país americà— en el transcurs del segle XIX i principis del XX van ser molt fecundes. Els catalans no solament hi van emigrar, sinó que

es van interessar en els seus paisatges, productes, costums...

Com mossèn Antoni Perpinyà i Pibernat (escrit Perpiñà), nascut a Banyoles el 1830 i mort a Calella el 1912, que, arran de la seva estada a l'illa caribenya va escriure el llibre *El Camagüey. Viajes pintorescos por el interior de Cuba y por sus costas con descripciones del país* (Barcelona, 1889). En aquest llibre de viatges hi ha la descripció de nombroses primeres matèries i plats propis de la cuina tradicional cubana: des d'hortalisses diverses (com els tubercles de l'illa —iuca, malanga, nyame—) fins a animals comestibles autòctons o bé peixos de riu i de mar, passant per fruita com el plàtan, la pinya tropical, el coco, el mamey, el tamarinde, la guaiaba, l'anona, el mango, i fins i tot productes i plats diversos —casabe, guarapo, funche...—. Aquest capellà té una visió totalment colonial i favorable als interessos d'Espanya.

Un pàgina negra: el tràfic d'esclaus

La participació dels comerciants catalans en el tràfic d'esclaus, principalment a Cuba, és un fet demostrat: la burgesia catalana va tenir un pes notable en el tràfic d'esclaus a les Antilles. Els indians (nom que rebien els comerciants que van anar a fer negocis a les Antilles i després van tornar a la metròpoli) van aplegar grans fortunes, que van ser transferides i invertides al llarg del segle XIX a Catalunya. Aquest va ser un dels factors clau del creixement econòmic i la industrialització de la capital catalana durant aquella època.

El nombre de famílies burgeses catalanes que es van enriquir gràcies al tràfic d'esclaus és extensa: esmentem els Samà i Vidal-Quadras, Antonio López López, Josep Xifré, Miquel Biada o Joan Güell..., alguns dels quals foren coneguts mecenes d'obres modernistes. A més, entre aquestes famílies, alguns encara conserven estàtues, carrers i parcs amb el seu nom a Barcelona i altres ciutats, com Josep Xifré, Samà, López López o Güell.

El retorn dels indians, font de riquesa

El retorn dels indians va significar, també, el retorn de bona part dels beneficis i els capitals generats a l'illa amb mà d'obra esclava o a través del tràfic d'esclaus. Aquests recursos financers van nodrir la inversió en àmbits diferents: des de la indústria tèxtil fins a alguns dels primers grans bancs del moment, passant pels ferrocarrils i la inversió immobiliària en un moment d'expansió urbana (coincidint amb la creació de l'Eixample).

Es calcula que, en 150 anys (1780-1930), uns 50.000 catalans del Principat van emigrar a Cuba, a part dels valencians i els balears. Just els mateixos anys de la primera industrialització moderna catalana (la de la màquina de vapor, el ferrocarril, la higiene pública i l'inici de la revolució agroalimentària).

D'entrada, els emigrants catalans que comencen a arribar a Cuba en les darreres dècades del segle XVIII es troben amb una societat colonial dirigida militarment per l'exèrcit espanyol i basada en una economia de plantació amb esclaus o alliberats que segueixen treballant en condicions duríssimes.

Els emigrants catalans van treballar, fonamentalment, en el petit comerç, on es venia de tot: queviures, roba, sabates, ferreteria... Però també en el comerç majorista (inclòs, a l'inici, el d'esclaus, com feien britànics, holandesos, etc.), la navegació (de cabotatge i transatlàntica), els ferrocarrils, l'ensenyament, la sanitat, el periodisme i en la creació i transformació d'indústries modernes. Vegem-ho. Varen ser molt presents en el petit comerç alimentari, fins al punt que *catalán*, al segle XIX, era sinònim de *bodeguero* o botiguer. Una vella *guaracha* ho reflecteix: «En el fondo de un barranco / cantaba un negro bozal: / ay quién pudiera ser blanco (*sic*) / aunque fuera catalán», ja que es considerava que els catalans treballaven com un escarràs i, a l'època, diversos autors els comparen, per aquest fet i la seva sobrietat, amb els jueus. Sembla que els criolls espanyols havien heretat l'aversion al treball característica dels *hidalgos* castellans.

La indústria del sucre

La indústria sucrera era la més important. Les grans fàbriques i els ingenis (els *ingenios*) eren de la segona meitat del segle XVIII i eren mogudes per la força animal. Hi varen ser enviats sucres procedents de Gandia, on es trepitjava sucre als ingenis des del domini àrab. Aquests mots catalans es varen traspasar al cubà. Els catalans (i d'altres, com ara els nord-americans) van introduir les màquines de vapor a partir del 1840 als ingenis, que passaren a dir-se ingenis centrals o, senzillament, centrals. Un dels més importants, creat el 1846 per Josep

Baró Blanxart a la regió de Matanzas, esdevingué, a partir del 1883, amb Joaquim Gumà, una fàbrica amb la capacitat de produir 5.000 tones de sucre. L'abaratiment —bàsicament a causa de la mà d'obra esclava— del preu del sucre fa que al segle XIX es desenvolupin la pastisseria i la confiteria i els licors d'una manera extraordinària.

La indústria sucrera va fer desenvolupar el ferrocarril i la navegació a vapor. El primer ferrocarril de l'estat espanyol no fou el Barcelona-Mataró, del 1848, sinó l'Havana-Bejucal, del 1837. Les primeres línies de ferrocarrils catalans van tenir un origen cubà. La Companyia Transatlàntica, la gran naviliera de l'estat espanyol, va ser fundada el 1850 a Santiago de Cuba. També grans immobles de Barcelona i Catalunya —dels Porxos d'en Xifré a les Voltes de la Bisbal— tenien aquest origen (indians).

La fabricació de begudes, de tanta importància en un clima càlid (cereses, gasoses, etc.), fou també una indústria dels catalans. La més coneguda és el rom. El rom catalanocubà que ha entrat a la història és el Rom Bacardí.

També van dur plats i begudes...

Els catalans, de Cuba i Amèrica van dur l'arròs a la cubana, les galetes anomenades *cubanos*, els primers còctels, el cremat. De fet, als receptaris del segle XIX i modernistes hi apareixen diverses receptes anomenades «a l'americana» o «a la cubana», particularment l'arròs ja esmentat. També hi havia un intens comerç: s'importava tassall (carn de cavall seca), rom i sucre, i s'exportaven vins i aiguardents.

El cremat, aquesta beguda reconfortant a base de rom, que tot i beure's calenta és típica de les nits d'estiu, està embolcallada amb la llegenda i l'aroma del Carib. De Torrevella a Cadaqués, de Maó a Vilanova i la Geltrú hi ha, encara presents, aquestes reminiscències, en forma de cors que canten havaneres.

Però els antics lligams entre Catalunya i Cuba no s'aturen aquí i són fecunds en el camp de la cuina, la pastisseria, el rom, els còctels i els cigars.

La relació gastronòmica de Cuba i Catalunya és antiga: potser el primer llibre de cuina cubana —i un dels primers de cuina catalana en espanyol, si no el primer— va ser publicat per un «americano», Joan Cabrisas. Aquest «antic cuiner de la Fonda de los Tres Reyes», en efecte, va publicar, en una data tan primerenca com el 1858, el llibre *Nuevo manual de la cocinera catalana y cubana. O sea, completísimo manual de cocina, repostería, pastelería, confitería y licoristas, según el método práctico que se usa en Cataluña y en la isla de Cuba*. La impremta era la d'un altre «americano», Andreu Graupera (cognom també d'una dinastia de fabricants de neules tradicionals i galetes, de Mataró, i també a la Bisbal, tot i que no tenen res a veure).

L'autor hi és ben explícit: a la nota «Al público» diu, en al·lusió a la seva terra natal: «Si eres aficionado al país del buen vino, no te faltarán reglas para hacer condimentar la “Escudella”, el celebrado “Platillo” y, sobre todo, el non plus ultra del “Alioli”.»

Des de Mallorca, també terra d'«americanos», Pere d'Alcàntara Penya, culte autor de *La cuina mallorquina* (finals del segle XIX), hi inclou diverses receptes d'origen caribeny, com la salsa a la criolla, la cubana, la guajira, l'havanera i altres.

Un altre llibre que reflecteix el contacte culinari catalanocubà és el titulat *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados*, publicat també a mitjan segle passat a l'Havana, i que també inclou receptes catalanes i cubanes, tal com s'indica en un subtítol de la portada; es tracta pràcticament de les mateixes ja comentades.

Totes elles parteixen, en general, d'un mateix original, i les trobem represes en altres llibres posteriors, com el *Novísimo arte de cocina*, de J. Altimiras (Barcelona, 1905). També hi van emigrar alguns pastissers —potser els Cabrisas, de Cadaqués—.

Els valencianocatalans, a més, varen introduir el consum de torrons a Cuba i algunes begudes refrescants.

Gustos catalans a Cuba

Un treball de camp que he realitzat a l'illa de Cuba a la recerca d'influxos de la cuina catalana, per a la redacció d'aquest llibre, ha tingut resultats alhora concrets i decebedors.

Uns resultats concrets, perquè en algunes famílies he trobat la tradició d'una salsa anomenada «olé-olé», feta amb oli i all (és a dir, l'allioli!), del «fricandó», de l'«escudilla» (plat de sopa) i de la «moncheta catalana» (mongetes fregides en forma de truita). I d'altres decebedors, perquè les bases no

RECETTES HISTORIQUES

ÀNEC AMB TARONJA

El fet de cuinar la carn, i particularment l'ànec, amb cítrics com la taronja, segons diversos documents de l'edat mitjana i del Renaixement, podria atribuir-se als catalans (és a dir, valencians i balears, també), com ja hem escrit abans. Tenim, particularment, el testimoni d'Il Platina, un alt funcionari papal (de l'època de la Roma dels Borja) que va escriure el manual *De honesta voluptate et valetudine*, on fa referència als refinaments de la cuina catalana i, en particular, als rostits amb taronja a la catalana. Una combinació d'origen català-valencià era la «manera catalana», ben coneguda a la Itàlia de l'època, ja que en parlen altres autors, com Maestro Martino de Como, un cuiner i autor d'un cèlebre receptari on també hi inclou diverses receptes d'ocells i aus *alla catalana*, guisats amb taronja. Algú ha dit que hi ha receptes del segle xv, però no és cert; només hi ha citacions, com aquesta, que he estat el primer a assenyalar, gràcies a haver llegit el llibre d'Il Platina. Sabem que al segle xv a València ja hi havia vergers amb tarongers, i el gran cuiner del segle xv al *Llibre del coch* ens hi presenta una recepta que anomena «Taronges de Xàtiva».

I, per descomptat, en trobem documentació a Catalunya mateix, com es veu en els seus receptaris medievals (*Llibre de Sent Soví* i *Llibre del coch*). Tanmateix, és la cuina francesa la que ha donat a

conèixer, internacionalment, el *Canard à l'orange*, dit també à la *bigarade* (mot procedent del catalanooccità, que vol dir 'taronja agra' que té un aspecte rugós o «bigarrat»). L'esmenta així, per exemple, l'escriptor Alexandre Dumas. Aquesta recepta està plenament introduïda als Països Catalans, sobretot en la restauració pública. Els valencians, de forma ben legítima, podrien reivindicar com històricament propi aquest plat, i no solament per l'ingredient aromàtic bàsic, la taronja, sinó també pels arguments estrictament històrics, tot i que, originàriament, es feia servir taronja agra o amargant. Aquesta tradició s'ha mantingut en els receptaris fins al segle XIX i, a la Catalunya Nord, Curnonsky, «el príncep dels gastrònoms», hi va descobrir l'admirable «perdiganya a la catalana», una perdiu jove cuinada amb taronja, que Eliane Thibaut Comelade ens ha restituit en una recepta familiar.

En el recent descobriment dels plànols d'un gran palau del 1476 (data contemporània del *Llibre del coch*) a Alberic, l'autor dels quals és el gironí Pere Compte, mestre d'obres de la Llotja de València, l'hort de tarongers n'és una part fonamental (segons l'historiador Joaquim Briz, és el primer d'Espanya). En canvi, els pintors flamencs de l'època, com ha explicat de forma deliciosa Martí Domínguez, representaven la taronja valenciana com la fruita del paradís.

L'escriptor d'història Juan Eslava Galán s'equivoça en la filiació i el text de Mestre Robert, que suposa italià (si ho és, no escriu el seu llibre en llengua itàlica). Si fóssim malintencionats (Déu nos en guard!) gosaríem dir que «abans italià que *polaco*!». Afirmar que a Espanya dames i cavallers mengen

separats (en contra de les reiterades informacions d'Eiximenis). I, en tot cas, quan passava, era en àpats reials molt especials, com podem veure al Tirant: de fet, el rei o l'emperador s'aïllava tant de les dames com dels cavallers. Igualment, també rubrica que l'ús de les estovalles, de la forquilla i del tovalló, entre d'altres, són coses desconegudes a Espanya, fins i tot a l'època d'Isabel la Catòlica, i deixa Eiximenis, de nou, com un complet mentider.

Va ser un plat força popular als restaurants de l'Empordà, que ara es troba menys. És una recepta procedent de la cuina professional francesa.

Així, doncs, el fet de cuinar la carn, i particularment l'ànec, amb cítrics com la taronja, és d'origen català: era la «manera catalana».

Ingredients

1 ànec de 800 g a 1 kg (ànec mut, menys gros que el «xerraire»)

2 cullerades d'oli

1 got de vi

1 got de suc de taronja

2 taronges petites

llorer, julivert, pebre, farigola

1 cullerada de maizena o midó

Elaboració

Un cop net l'ànec, saleu-lo i empoleu-lo amb pebre i farigola. Farciu-lo amb els grills de taronja, julivert picat i llorer, i rossegeu-lo a foc viu amb l'oli. A continuació, rostiu-lo a foc dolç durant uns 60-90 minuts, ruixant-lo regularment amb el vi i el seu

propi suc. Aquest suc del rostit diluïu-lo amb el suc de mandarina i amb el vi, i lligueu-ho amb el midó. Serviu l'ànec adornat amb grills de taronja i napat amb part de la salsa, i la resta en una salsera.

Notes

També podeu elaborar aquest plat amb taronja agra o mandarina.

Originàriament es fa servir mantega i s'hi pot incloure licor de taronja, com Grand Marnier, triple sec o curaçao.

Podeu substituir la maizena per farina.

Hi ha versions en què l'ànec es farceix amb una taronja a trossos i primer es cou al forn. En aquest cas, la salsa de taronja es pot servir a part, en una salsera. La salsa es fa amb brou d'aviram o bou, glaça de carn, mantega pastada amb farina (*beurre manié*), pela de taronja ratllada i curaçao; es bull i es passa pel xinès.

ARRÒS DELS MIQUELETS

Els miquelets eren els membres d'unes milícies populars de defensa de la terra que les diputacions o juntes de guerra dels diversos Països Catalans reclutaven. El primer cos va ser fundat per Francesc de Cabanyes durant la guerra dels Segadors o primera guerra d'Independència amb el nom de Companyia d'Almogàvers, per tal de frenar la invasió de les tropes espanyoles de Felip IV (sí, d'aquell rei espanyol, present de nou a les monedes i únicament tractat com cal per la gent de Xàtiva, que mantenen el seu retrat cap per avall). Varen ser protagonistes de gloriosos fets d'alliberament de viles i presoners catalans, i es varen convertir en uns herois als ulls del poble que, d'una banda, els anomenà amb el nom afectuós de «miquelets», i de l'altra, els relacionava amb els almogàvers històrics; les nombroses cançons i dites tradicionals que en parlen ho testimonien. També varen lluitar contra França en ocasió de l'especijament de Catalunya amb l'entrega, per part dels espanyols, de la Catalunya Nord.

El règim borbònic els va abolir, però, tot i això, es varen formar més cossos de miquelets davant l'entusiasme popular. Vestien un uniforme molt característic: jaqueta vermella, calça blanca, espadenyes i un capell amb una ploma alta.

També, com és sabut, el monument simbòlic de la ciutat de València és el Miquelet o «Micalet de la seu», el bell campanar gòtic català de la catedral de la població.

Hi ha un plat valencià que és el mateix i que es diu arròs al forn, arròs passejat, arròs amb perdiu o tresor amagat, amb una variant amb ous batuts (arròs amb crosta), que és la que expliquem.

Ingredients

bicarbonat

aigua

1 fulla de llorer

1 ceba

1 all

sal

8 salsitxes (llonganisses)

400 g d'arròs (aproximadament)

brou (doble volum que d'arròs)

2 o 3 alls

1 ceba

safrà

3 o 4 ous

Elaboració

Poseu els cigrons en remull la nit abans, amb una mica de bicarbonat.

L'endemà, renteu els cigrons i feu-los bullir amb aigua, una fulla de llorer, un all picat, una ceba i sal. Poseu una cassola al foc o paella amb oli i feu-hi sofregir les salsitxes. Retireu-les, amb una mica d'oli de fregir-les. A la mateixa cassola, posada al foc,

feu-hi un sofregit amb alls picats i ceba; afegiu-hi, generosament, uns brins de safrà i l'arròs, que rossejareu. Quan estigui rossejat afegiu-hi aigua de bullir els cigrons, calenta, i feu coure l'arròs fins que quedi ben sec; remeneu-lo, mirant que no s'agafi.

Bateu els ous afegint-hi, si voleu, una mica de greix de les salsitxes, i col·loqueu-les damunt l'arròs. A sobre, amb compte, tireu-hi els ous i entreu la cassola al forn a fi que els ous facin una crosta daurada. El forn, poseu-lo a 200 °C, foc a dalt i a baix, i el temps de cocció que sigui uns 20 minuts o més.

Traieu la cassola del forn, deixeu-la reposar uns minuts, tal·leu la truita a triangles, com un pastís, i serviu-la.

Notes

També hi podeu afegir pebre negre o pebre vermell, julivert, llard, formatge ratllat amb els ous, i canviar els embotits (botifarra, peltruc o poltrotà), carns, pilotes de carn tallades a rodanxes, peus, cua de porc, etc.

Podeu fer servir una cassola de terrissa; recordeu, però, que només les de cul rodó aguanten bé el foc. Si és totalment plana, de les que a València s'anomenen *rossejadores*, és aconsellable fer aquest arròs al forn.

Aquest exquisit arròs compta amb la característica de tenir l'antecedent més il·lustre possible: ja explica com es fa, perfectament, el cuiner del rei Ferran de Nàpols, Mestre Robert (segle xv). El coc anomena la reial recepta «arròs en cassola al forn», hi posa brou d'olla i safrà i el toc final, la presència

daurada dels ous: «E un poch abans que no sia cuyt, trauràs-lo del forn e metràs-hi rovells d'ous freschs e sencers damunt lo arròs; e com hi sien, torna la cassola al forn. E quan sia acabat veuràs que lo arròs haurà feta una crosta la qual és molt bona.»

Si la recepta es fa sense ous, al mig s'hi col·loca una cabeça dalls (la «perdiu») i, al costat, les botifarres de ceba i les carns, adornant-ho amb rodells de patata o creïlla i tomata. Se solia fer els dilluns amb les sobres del *putxero* (olla de carn) del diumenge, amb el seu brou, els cigrons, naps i carns. Si no és el cas, es fa servir costella de porc, cansalada fresca, etc., i les botifarres, i es rosseja tot a la cassola i s'hi sol sofregir tomàquet. Hi ha qui el cou uns 40 minuts i, abans de servir-lo, el deixa reposar uns 10 minuts, cobrint la cassola amb un drap.

BROSCAT A LA CATALANA

Aquesta recepta a la catalana apareix al *Llibre del coch* de Mestre Robert (1475), que al segle XVI és el primer llibre imprès de cuina, tota una fita per a la història de la cuina catalana i europea. És una de les primeres receptes de pastisseria. De fet, és allò que ara anomenem *creps* i que en algunes comarques anomenen pascaions, pasteres (Vall d'Aran) i altres noms, amb elaboracions similars a les orelletes o bunyetes, a la Catalunya Nord. No sabem l'origen del mot *broscat*, que no apareix al *Diccionari català-valencià-balear*. Tanmateix, en italià regional, *bruscare* vol dir torrar, i s'aplica al cafè, al pa torrat (com la *bruschetta*) i a plats diversos. El terme, en italià oficial, és *abbrustolire*. La *bruschetta* és una torrada amb all fregit i oli d'oliva, i a vegades altres ingredients. Al País Valencià se'n diu rosca, que se suposa que deu tenir el mateix origen.

Ingredients

flor de farina (la que admeti)
llevat natural (dit «de París»)
llet de cabra o d'ametlles
4 rovells d'ou
sucre a discreció
2 cullerades d'aigua de roses
mel

canyella en pols
mantega

Elaboració

Heus aquí el text original de Mestre Robert: «Tu pendràs un poch de levat e una poca de flor de farina de gra. E après pendrà let de cabres o let de ametles. E après tornaràs a pastar aquella poca de farina ab lo levat e bat-lo molt forn ab rovells de ous. Après met-hi un poch de sucre e aygua-ros dins en la pasta e tornaràs a batre molt fort. E après pendràs mantega o greix de porc fresc e fes-ne oli. E après escalfaràs-lo bé en una cassola. E com serà calt, met-hi aquesta pasta, de manera que es fassa axí com una truyta de ous. E pendràs una canya e faràs-hi un punta e ficaràs-la en lo mig. E après giraràs aquella truyta qu'és dins en la cassola. E com ho trauràs, met-hi damunt aygua-ros y mel. E con lo senyor voldrà mejar, metràs-la en un plat, com si era una truyta de ous. E lançaràs-hi damunt sucre e canyella o sinó prou mel.»

Notes

Mestre Robert hi afegeix: «Es aquestes coses se mengen en lo mes de noembre, perquè lavors és temps de menjar porch fresch.» Una bona asseveració, que podem aplicar a tot l'hivern.