

• Col·lecció *El Cullerot* – 52 •

La cuinera catalana

**Regles útils, fàcils, segures
i econòmiques per cuinar bé**

Cossetània
 **EDICIONS**

Editat amb la col·laboració de:
Generalitat de Catalunya
Institut Català de les Indústries Culturals

Primera edició impresa: febrer del 2009
Primera edició electrònica: març del 2009

© Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
Fax 977 61 43 57
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: Imatge-9, SL

ISBN de l'edició en paper: 978-84-9791-438-3
ISBN de l'edició electrònica: 978-84-9791-512-0

Dipòsit legal: B-308-2009

Índex

Introducció, per M. Carme Queralt
11

Quadern I

Pròleg

Advertències que ha de tenir
 presents tot bon cuiner

Llibre de cuina, o sia, regles per
 cuinar o guisar bé

Caldo

Altre caldo

Caldo d'altra manera

Sopa de ciurons

Sopa de Quaresma

Sopa adobada

Sopa amb mandonguilles

Altra sopa

Altra sopa

Sopa de peix

Altra sopa

Altra sopa

Altra sopa molt delicada

Altra sopa

Escudella verda

Escudella de sèmola en dia
 de peix

Escudella d'olla podrida en estiu

Altra en hivern

Escudella de llegums

Altres ciurons amb salsa

Escudella ordinària de
 mongetes o fesols

Altra escudella de mongetes

Escudella de llenties

Escudella de pèsols

Escudella de pèsols tendres
 desgranats

Altra escudella de pèsols
 tendres

Escudella de faves seques

Escudella de faves tendres
 repelades

Pèsols secs

Pèsols d'altra manera

Faves a la burgesa

Arròs amb llet d'ametlles

Ametllat

Avellanat

Sopa daurada

D'altra manera

Sopa de nates

Altra sopa de nates

Escudella de pa torrat

Escudella de carabassa

Faves ofegades

Escudella de verdures

De les cols

Cols d'altra manera

De la coliflor

Coliflor amb salsa

Coliflor amb agràs

Coliflor d'altra manera

De les bledes
 Bledes d'altra manera
 Bledes d'altra manera
 Espinacs
 Espinacs d'altra manera
 Del bròquil
 Espàrrecs
 Xicoires i escarola
 Card
 Dels naps
 De les patates
 Carn bullida a l'olla vulgarment dita
carn d'olla
 Carn en guisat o *platillo*
 Altre guisat
 Altre guisat
 Carn trinxada
 Carn trinxada a la castellana
 Carn trinxada a la catalana
 Carn trinxada d'altra manera
 Carn trinxada d'altra manera
 Mandonguilles amb guisat
 Mandonguilles sobtades
 Truites de carn trinxada
 Peus de moltó
 Peus a la vinagreta
 Peus de crestat o de moltó
 Peus d'altra manera
 Peus de porc farcits
 Peus de vaca
 Peus de vedella
 Cap de vedella
 Orelles de vedella
 Llengua de vedella
 Coll de vedella amb fricandó
 Pit de vedella amb pèsols
 Pit de vedella amb rovellés d'ou
 Vedella a la provençal
 Ronyons de vedella
 Ronyons d'altra manera
 Tripes de vedella
 Tripes d'altra manera
 Vaca guisada
 Cervells de vaca

Cervells fregits
 Cervells de moltó
 Vedella ofegada
 Vaca ofegada
 Vaca o bou a la catalana
 Bou a la vinagreta
 Vedella i bou rostits
 Vaca o vedella guisades
 Vedella ofegada
 Altre ofegat
 Costelles a les graelles
 Costelles empaperades
 Rostit de moltó
 Altre rostit
 Sang d'anyell o de cabrit
 Cap d'anyell
 Cap de cabrit o d'anyell
 Anyell o cabrit rostits
 Godall de llet d'arròs
 Fetge a les graelles
 Pernil
 Pernil cuït amb vi blanc
 Llonganissa

Quadern II

Del bon ordre i neteja de la cuina

Continuació dels guisats de carn

Llebre
 Llebre sense aigua
 Conill
 Conill amb flicacea
 Conill amb pernil
 Conill casolà
 Conills petits, llodrigons
 o llorigons
 Gall dindi o oca
 Gall dindi rostit
 Perdius
 Perdius d'altra manera
 Perdiu a la pagesa
 Perdiu a la catalana
 Perdius d'altra manera

Perdiu amb col
 Altres perdius amb col
 Becades i becadells
 Colomins rostits
 Altres colomins
 Altres colomins
 Altre guisat de colomins
 Guisat de colomins i tudons
 novells al cardenal
 D'altra manera
 Els mateixos a la marinesca
 Ídem en paper
 Ídem amb pèsols
 Ídem d'altra manera
 Colomins d'altra manera
 Pollastre
 Pollastre guisat
 Pollastre a la tàrtara
 Pollastre a la castellana
 Pollastres rostits
 Pollastres farcits
 Altres pollastres
 Pollastres d'altra manera
 Estofat de cuixa de moltó,
 cabrit o anyell
 Pollastres o polles amb
 salsa de traginer
 Polles
 Capó rostit
 Capó i gallina daurada
 Capó i polles rostides
 Gallina amb guisat
 Polla al natural
 Pollastres amb una sopada
 Pollastres amb all i agràs
 Pollastres amb agredolç
 Pollastres farcits
Platillo de la batalla d'Almansa
 Rostit a la catalana
 Salsa o suc de fricandó
 Guisat anomenat *cassola*
 Ídem d'altra manera
 Manera de fer i variar els
platillos quotidians
Picadillo

Capó mig bullit i mig rostit
 Tords
 Guatlles
 Ànec ofegat
 Ànec amb naps
 Ànec a la italiana
 Ànec rostit
 Tripes de bou o de vedella
 Tripes d'altra manera
 Ídem d'altra manera
 Farcit de cebe
 Préssecs farcits
 Peres farcides
 Farcit de carbassons
 Farcit d'escarxofes
 Farcit de lletugues
 Farcits per a dies de peix
 Coradella de cabrit
 Bolets
 Bolets amb salsa
 D'altra manera
 Rovellons a la graella
 Bolets d'altra manera
 Ídem per conservar-se algun temps
 Salses Salsa de magranes
 Salsa de codonys
 Salsa blanca
 Salsa blanca amb tàperes
 i anxoves
 Salsa a l'espanyola
 Salsa picant
 Salsa de tomàtec a la francesa
 Salsa d'agràs
 Salsa tàrtara
 Salsa a la provençal
 Salsa de vinagre
 Salsa de rave
 Altra salsa de tomàtec
 Ídem a l'holandesa
 Salses espanyoles
 Essència d'all
 Essència de caça menor
 Essència d'aviram

Gelatina
 Salsa a la catalana, dita *alloli*
 Salsa general
 Ous
 Truites comunes
 Truites d'aigua
 Truites cartoixanes o *tortillas*
 Ous passats per aigua i per beure
 Ous durs
 Truites amb suc
 Ous estrellats o ferrats
 De les truites variades
 Ous filats
 All i agràs per a les truites
 Dels ous perduts
 Ous farcits
 Ous d'altra manera

Quadern III

Instrucció preliminar indispensable
 per a tot amo de casa per fer els
 honors a la taula segons etiqueta

Tractat de la pesca fresca i salada,
 i diverses maneres de guisar en
 dia de peix. Notes interessants
 per a tot cuiner o cuinera

Arròs a la caputxina
 Arròs de diverses maneres
 Fideus
 Fideus amb salsa
Platillo de samfaina
 Albergínies amb salsa
 D'altra manera
 D'altra manera, i dels pebrots
 vermells
Platillo de xirivies
 Xirivies fregides
 Caragols
 Ídem d'altra manera
 Ídem amb sopa
 Ídem d'altra manera
 Arengades salades i dessalades

Sopa de peix
 Peix perbullit
 Peix amb suc de fricandó
 Tonyina
 Sorra i tonyina
 Tonyina fresca
 Tonyina a les graelles
 Bacallà
 Bacallà d'altra manera
 Bacallà amb mel
 Bacallà amb tomàtecs
 Peix estofat
 Altre guisat de peix gros
 Castanyola
 Llenguado
 D'altra manera
 Rajada, àngel i gall
 D'altra manera
 Calamarsos a les graelles
 Calamarsos farcits
 Calamarsos amb suc
 Calamarsos ofegats
 Sípia ofegada
 Sípia d'altra manera
 Esturió
 Tortuga
 Molls amb suc
 Molls amb pebre i taronja
 Molls d'altra manera
 Salmó
 Llenguado
 Llenguado d'altra manera
 Lluç
 Lluç d'altra manera
 Del rap
 Saboga
 Saboga ofegada per a dia de carn
 Saboga empanada
 Llamprea
 Anguila amb arròs
 Anguila amb salsa
 Del congre i el peix que
 no s'ha de salar
 Congre d'altra manera

Congre amb arròs
 Congre sec
 Altre congre sec
 Congre sec d'altra manera
 Congre fresc ofegat
 Truita
 Truites fregides
 Petxines
 Petxines amb verdura
 Barbs
 Granotes
 Granotes amb pastellet
 De les llagostes
 Dels llagostins
 Peix amb pèsols i escarxofes
 Llamprea a la cassola
 Llamprea rostida a l'ast
 Sípia
 Esturió
 D'altra manera amb
 salsa general
 Esturió ofegat
 D'altra manera
 Anguila
 Anguila rostida
 Anguila a la tàrtara
 Salmó
 Salmó a les graelles
 Salmó amb salsa picant
 Salmó d'altra manera
 Salmó a la genovesa
 Carpa
 Carpa fregida
 Carpa d'altra manera
 Carpa, esturió i anguila
 a la marinera
 Daurada o orada
 Truita comuna i salmonada
 Tenca
 Tenca d'altra maner
 Barb i gobi
 Gobi estofat
 Gobis fregits

Rajada
 Rajada d'altra maner
 Rajada fregida
 Rajada d'altra manera
 Rajada petita
 Anxoves
 Anxoves fregides
 Sardina i seitó
 Arenys
 Arenys fumats d'altra manera
 Llisses
Bocadillos o gresoletes de ciurons
 Gresoletes d'altra manera
 Farcit de peix
 Per escabetxar peix
 Altre escabetx de peix
 Altres escabetxos
 Altra manera d'escabetx
 Per conservar el congre fresc
 Per fer escudella blanca fina
 Per fer menjar blanc o mató de monja
 Per fer crema

Quadern IV

Advertència preliminar

Tractat de rebosteria, en el qual se donaran regles per compondre pastes, pastells, confitures, torrons, licors, etc.

Pastes, empanades i tortades
 Macarrons amb caldo
 de l'olla
 Altres macarrons
 Macarrons de cardenal
 Pasta de consistència
 per a pastells
 Altra per a tortades
 Altra per a empanades
 Torta d'arròs
 Crema en pastells a la
 frangipana

Tortades de pomes camoses Tortades
 amb coronetes
 d'escarxofes
 De patates
 Cap de porc en pastell o
 pastís de turmes, és a dir,
 testicles de moltó, etc
 Pastís fred de polles
 amb turmes
 Tortades i pastissos amb peix
 i llegums, o hortalisses
 per als dies de vigília
 Pastís calent de diferents
 verdures i llegums
 Pastissos d'ostres amb
 anxoves i cues de cranc
 Pastissots de granotes
 Confiteria
 Clarificació del sucre
 D'altra manera
 Diferents punts o graus
 del sucre clarificat Primer grau, dit
d'anís
 Segon grau, anomenat *d'emperlar*
 Tercer grau, dit *volant*
o de sucre candi
 Quart grau, dit *de bola*
 Quint grau, anomenat
d'esponjat
 Grau sisè, dit *de caramel*
 Variacions del sucre. Sucre candi
 Sucre en trena
 Caramels
 Figures de sucre
 D'ametlles i esponjats
 Ametlles fines
 Ametlles cànides
 Esponjats
 De les conserves
 De cireres
 De ribes
 De codonys

Melmelada de codonys
 Confitures
 De poncem
 De taronges verdes
 De taronges dolces
 De codonys
 D'albercocs
 De nous verdes
 De figues verdes
 De llimones
 Fruits confitats amb
 esperit de vi
 De prunes
 De préssecs
 De nous
 De mirabelles
 De cireres
 Confitura d'ametllons verds
 D'herba angèlica, que és
 una espècie d'àpit
 Castanyes confitades
 Pomes agres
 Agràs en líquid
 Ídem en sec
 Patates de Màlaga en sec
 i en líquid
 Albergínies en sec
 i en líquid
 Cogombrets
 Pebrots
 Carabassa
 Síndries en sec i en líquid
 Melons
 Nespres i atzeroles
 Peres
 Peres blanquetes
 Bergamota
 Cireres d'arboç en sec
 Ídem en líquid
 Pastilles o tauletes a la gota
 De flor de taronger
 De rosa

De gessamí
De violer
De vainilla, fruit
de les Índies
D'orxata
Altra invenció de pastilles
d'orxata
Pasta de goma dragant
Pastilles de flor de borratja
Pasta de violes boscanes
Pastilles de canyella
De xocolata
De roses blanques
Pastilles blanques
Bombons de licor
Boles de goma
Melmelada de violeta i de clavell
Bescuits
Bescuits de *palacio real*
De xocolata
Bescuits de nata
Bescuits de Quaresma, o sense ou
Bescuits a l'espanyola
Biscuit reial
Biscuit de castanyes
Panellets de llimó
Marsapans
Marsapà ordinari
Marsapà lleuger
Marsapà de maduixa

Torrans
De marsapà fi

De neu
De Magallón
De tauleta o de mel
D'Alacant
Tauletes de cafè
Tauletes de malví
Licors
Noió
Andaia
Licor suau
Perfet amor
De malta
D'aigua divina
De la costa
Ponx per a un vas

Introducció

Els llibres de cuina en català del segle XIX

A partir de finals del segle XVIII, i sobretot durant el segle XIX, la necessitat bàsica d'alimentar-se es converteix en un art, a causa de l'ascens i el predomini creixents de la burgesia. Una qüestió que evoluciona, com tants altres aspectes de la vida pública i privada del moment, amb relació a la idea de Progrés, amb majúscules: un progrés econòmic i industrial que cada cop s'escampava més i millor per tot el teixit social. Que allò que anomenaven *progrés* arribés a tothom era l'objectiu dels grans moviments socials i polítics del moment; els autors i pensadors de l'època el relacionaven i l'associaven, fonamentalment, amb la ciència i la tècnica.

El segle XIX és el segle dels grans canvis tècnics: els invents, les màquines, de vegades molt a poc a poc i de vegades de sobte, van canviar, per sempre, les formes de vida tradicionals de la gent. El ferrocarril és una gran màquina, però n'hi ha de més petites i domèstiques que també van canviar les coses pel que fa a la qualitat de vida: la màquina de cosir o la cuina econòmica, per exemple. La cuina econòmica, un producte industrial que a l'hivern servia també de calefacció, presidia moltes cuines vuitcentistes, un espai que encara era, en moltes llars, l'estança més important de la casa. Amb metall i vapor, un descobriment tècnic lligat a la modernitat, s'experimentava també, des del segle XVII, amb l'olla de pressió, un atuell que al segle XX acabà sent d'ús enormement popular, i que encara avui es continua perfeccionant.

Pel que fa a la pràctica culinària, el segle XIX català ens ha llegat una multitud d'edicions de llibres de cuina que tenien entre els seus principals objectius

popularitzar l'aplicació racional i moderna d'una manera de fer que havia de millorar també la vida quotidiana, posant en mans de tots (fossin cuiners o cuineres, mestresses de casa o minyones) consells higiènics (entre els quals *La cuinera catalana* esmenta els d'escombrar sovint la cuina o netejar-se i eixugar-se bé les mans, si cal amb lleixiu, sabó o cendra, per exemple), regles, tècniques i fórmules culinàries, i formes de conservar els aliments (el rebost era encara del tot imprescindible), que funcionaven i que eren econòmiques i saludables. Calia aplicar-les tant als productes naturals i manufacturats de sempre com a aquells que, provinents del continent americà, s'havien anat incorporant a la cuina burgesa i passaven, a poc a poc, a la cuina popular.

La influència d'alguns d'aquests productes moderns, com ara la patata, el pebre vermell o el tomàquet, ha estat tan important en la cuina catalana que molta gent creu que sempre han estat aquí, com l'enciam o els pèsols, productes que ja eren coneguts —i cuinats— en el món grecoromà. Com assenyalen els estudiosos, aquests productes americans caracteritzen una part importada de la cuina catalana, fins i tot caracteritzen l'anomenada *cuina mediterrània*, que avui no es pot descriure sense una amanida amb tomàquet, una llesca de pa amb tomàquet, una pizza o una samfaina.

Reprenent l'argument, es pot dir que els llibres de cuina catalana del segle XIX recullen i tracten de fixar una cuina tradicional però actualitzada i adaptada a la modernitat del seu temps; una cuina moderna que avui podem percebre a cavall entre la cuina medieval i l'actual. Per adonar-nos de la seva gran transcendència i popularitat, només cal que ens fixem en la pervivència de les obres, algunes de les quals van tenir un gran nombre d'edicions, o encara en tenen: l'edició que llegiu n'és un exemple paradigmàtic. També els seus subtítols són molt significatius respecte al contingut i els objectius dels seus autors.

A tall d'exemple, voldria esmentar alguns d'aquests receptaris del segle XIX, concretament els escrits en català: el 1830 es publica en edició bilingüe en castellà i català *El nou manual de cuinar amb tota perfecció*, i entre el 1833 i el 1835 *La cuinera catalana. Reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé*, escrit només en català i també anònim. El 1867 apareix el *Llibre de guisados, escullits particularment de la cuyna estrangera*, de Melcior de Ferrer; el 1875 l'anònim *El cuiner dels desganats o sían reglas molt minuciosas per lo més principal de la gastronomia*; el 1884 *La mestressa industriosa*, de Joan Gatell, i el 1899 *La gastronomia*, d'Ignasi Domènech.

No va ser una moda passatgera: gairebé cent anys després de l'aparició de *La cuinera catalana* que teniu a les mans encara es mantenia aquest mateix esperit didàctic i divulgatiu, per exemple en el subtítol de l'obra de Josep Cunill de Bosch *La cuyna catalana. Aplech de formules pera preparar tota mena de plats ab economia y facilitat, propi pera servir de guía a les mestresses de casa y a totes les cuyneres en general*, editada a Barcelona el 1907 i reeditada el 1908.

El llistat dels receptaris escrits en castellà durant el segle XIX seria igualment llarg, només citaré, a tall d'exemple, *Carmencita o la buena cocinera. Manual práctico de cocina española, americana, francesa, etc.*, publicat el 1895 per Doña Eladia M., vídua de Carpinell, que ha estat, generació rere generació, un dels receptaris més populars a Catalunya. Quan em vaig casar, el 1984, la meva mare em va regalar el seu exemplar, “mejorado y copiosamente aumentado con nuevas recetas por Doña Carmen J. Carpinell” de l'edició del 1957 (era la seva trigèsima edició, però se'n han fet trenta-nou, la darrera el 2004). Sens dubte, *Carmencita o la buena cocinera* va influir també en la redacció i l'edició de molts altres llibres de cuina, alguns de caràcter local, com ara *María Cinta o la cocinera económica*, publicat per l'editorial catòlica El Correo de Tortosa el 1929.

La cuina de La cuinera catalana

Entre tots els llibres que he citat, *La cuinera catalana* és, sens dubte, una gran obra, un referent patrimonial, lèxic, històric i cultural. Va ser editat per primer cop en forma de fascicles anònims a la impremta barcelonina dels germans Torras. Està escrit en català col·loquial, als inicis del moviment de la Renaixença (en l'edició que teniu a les mans, s'ha actualitzat l'ortografia, però s'han mantingut les característiques lèxiques més representatives). L'autor, autora o autors catalans de *La cuinera catalana* expliquen al pròleg que és “redactat en nostre idioma catalá, á fi de ferlo de us general, y acomodat á la capacitat de tothom”. És ben clara la seva voluntat de servir al major nombre possible de lectors i usuaris de la cuina, molts dels quals, fossin o no personal de servei, no devien conèixer el castellà, i això els que sabien llegir, perquè als inicis del segle XIX la majoria de la gent (fins i tot els més allunyats de la pobresa) no sabia ni llegir ni escriure, per manca d'instrucció.

Es tracta d'un receptari escrit quan el català encara no havia estat pautat. És justament en aquells anys, entre el 1839 i el 1840, que apareix també el *Diccionari de la llengua catalana ab la correspondencia castellana i llatina*, de Pere Labèrnia Esteller. Labèrnia, nascut a Traiguera (Baix Maestrat), interessat pel lèxic i la variació lingüística, havia començat a recollir mots quan era estudiant al Seminari de Tortosa. Actualment se'l considera el diccionari català més important del segle XIX, i la principal referència normativa fins a l'aparició del *Diccionari general de la llengua catalana*, de Pompeu Fabra, publicat per primer cop el 1932.

Els fascicles de *La cuinera catalana* van tenir un enorme èxit, tant que des de l'edició del 1851, impresa a Barcelona a la Rambla dels Estudis, no han parat de reeditar-se en forma de llibre, un llibre que aplega més de cinc-centes receptes, agrupades en quatre Quaderns independents. Actualment, *La cuinera catalana* és un dels llibres imprescindibles si volem conèixer, i és clar degustar,

allò que hom ha denominat *la cuina catalana*, una cuina històrica i identitària, que ha tingut una gran influència a Occident i que, encara avui, gaudeix arreu d'un gran prestigi.

El llibre difon una cuina antiga, en molts aspectes encara medieval, però també moderna. Moderna tant per alguns dels aliments, estris, atuells i tècniques que hi apareixen com pel tipus de cuina que utilitza, que és dibuixada al gravat que il·lustra el primer Quadern de l'edició del 1851, on una dona cuina mentre n'observa una altra, que l'acompanya amb un llibre obert a la mà, simbolitzant potser que la primera no sap llegir. Antiga perquè ens obre les portes a un seguit de pervivències i tradicions, algunes de les quals tenen un origen ben remot en el temps i, de vegades, també molt llunyà, com ara la cuina bizantina o la cuina àrab, influenciada en origen per la persa, que l'entroncava amb les antigues cuines assíria i babilònica, o els productes arribats de l'Índia, de la Xina i de les illes de les espècies (Bali, Java, Sumatra), cultures amb les quals el món islàmic medieval havia establert contacte a través del comerç, els viatges, les traduccions de textos, etc.

El gravat esmentat mostra una cuina feta d'obra, alta i adossada a la paret, on els focs, alimentats amb llenya o carbó, són a l'alçada de la cintura, cosa que representa un progrés respecte dels antics focs situats a terra. Els focs eren una mena de reixes quadrades de ferro, situades sobre els forats on cremava la llenya o el carbó, damunt les quals es cuinava; el carbó o la llenya es tenien en un compartiment a sota mateix de la cuina, i les cendres que es produïen es recollien i es guardaven per fer lleixiu i sabó. Posteriorment, s'imposà la cuina econòmica amb forn, tota de ferro, que va perdurar a les nostres cases fins ben entrada la dècada del 1950; de ben segur que molts lectors i lectores deuen recordar com calia obrir les portetes dels focs per afegir al foc llenya o carbó per cuinar.

Les receptes de *La cuinera catalana* requereixen productes d'incorporació prou recent a la cuina, com el cafè, el gall dindi, el tomàquet (*tomàtech*, en la grafia antiga de les primeres edicions), usat en algunes salses i sofregits, el pebrot o la xocolata, i també hi apareixen receptes més tardanes d'influència castellana, italiana o francesa: hi ha receptes casolanes "a la catalana", però també a la castellana, l'espanyola, la francesa, la italiana i la provençal (per exemple la recepta de "vadella á la provensala" del Quadern I, o del Quadern II les receptes de la "salsa catalana, dita allioli", el "pollastre á la castellana", la "salsa á la espanyola", la "salsa de tomàtech á la francesa" o l'"anech á la italiana", en la grafia antiga de les primeres edicions); però sobretot recullen molts aspectes del lèxic, els gustos i les fórmules de la cuina medieval catalana.

La influència islàmica medieval representa una base històrica i cultural, una herència, destacadíssima en la nostra cuina. Els sarraïns (nom amb el qual eren coneguts els musulmans de la corona catalanoaragonesa) hi van introduir nombrosos aliments naturals, sobretot vegetals, i productes elaborats amb fór-

mules noves (l'escabetx, per exemple), que encara avui a Catalunya designem de la mateixa manera: aladroc, albercoc, arrop, arròs, albergínia, escabetx, llima, massapà, matafaluga, safrà..., i també noves plantes i tècniques i construccions relacionades amb l'agricultura, la jardineria i el regadiu, amb noms com ara arjup, assut, cadup, jasmí o sénia. Una cuina diferent de la cristiana, que va tenir un gran èxit i que després es va estendre per tot Europa.

La cuinera catalana reflecteix aquesta pervivència islàmica en una sèrie de trets que caracteritzen la major part de les receptes que recull. Podem esmentar el fet de mesclar dolç i salat, la utilització i la combinació d'un gran nombre de productes per donar gust al menjar, cosa que s'explica a l'inici del llibre, a l'apartat "Advertències que ha de tenir presents tot bon cuiner", o bé per perfumar els aliments utilitzant ametlles, avellanes, espècies, essències (aigua de flor de taronger —aiguanaf—, aigua de roses, suc de magrana, suc de llimona, suc de taronges amargues...), flors (jacint, nard, rosa, violeta...), herbes aromàtiques, mel, nous, panses, pells de llimona o de taronja, pinyons, sucre, vi blanc i vinagre; o la inclusió, abundant, de la rebosteria més variada.

El seu nombre i varietat, fins i tot de les que —de vegades— apareixen en una sola recepta, és impressionant. Així, entre les plantes i les flors trobem: les fulles de llimera, les fulles de llorer, la rosa i la violeta; entre les herbes i les herbes aromàtiques: l'alfàbrega, l'angèlica, el cerfull, la farigola, el fonoll, el julivert, la menta, el moradui, l'orenga, la sajolida, la sàlvia..., i entre les espècies: l'anís, la canyella, el celiandre, el clau, el gingebre, la nou moscada, el pebre, el safrà o la vainilla, anomenada *fruit de les Índies* en una recepta per a fer-ne pastilles. No cal dir que el nombre i la varietat de les pastes, espècies animals i d'altres vegetals que s'hi recullen és també molt gran.

Algunes de les característiques que acabo d'assenyalar, recollides per *La cuinera catalana*, les podem resseguir, segle rere segle, des de l'edat mitjana fins avui mateix. Així, la cuina catalana encara manté en diferents indrets les postres de fulles de llimera elaborades amb fulles tendres, farina, oli i aigua, i empolsades amb sucre i canyella; les borraïnes o les flors de carabassera arrebossades amb ou i farina, endolcides amb mel; les pilotes dolces de Carnaval, elaborades amb pa que tingui tres o quatre dies, ous, sagí, panses, pinyons, all, julivert, sucre i caldo d'olla; el cóc amb mel, etc.

Paral·lelament, el llibre conté també una sèrie de receptes avui gairebé impossibles d'elaborar i tastar, perquè es basen en aliments com ara l'esturió, la llamprea o la saboga, uns peixos desapareguts fa temps o gairebé desapareguts dels nostres rius. Antigament, els esturions, per exemple, eren abundants a l'Ebre i molt apreciats entre les classes més benestants, com ho proven molts documents medievals d'arxiu, entre els quals algunes receptes incloses en el *Llibre del coch* del mestre Robert, cuiner de Ferran de Nàpols, editat per primer cop a Barcelona, i en català, el 1520. Resseguint en el temps la cuina de

l'esturió, a continuació apareix aquest peix en sis receptes més: a la cassola, a la marinera, cuit, ofegat, per farcir i rostit, i, dècades més tard, el llibre citat de Josep Cunill del 1907 encara en recull quatre: a la catalana, “en sech” (només cuit en brou de bou), estofat i en pastells (una mena de croquetes). *La cuinera catalana* també en conté d'altres basades en algunes parts animals que avui ja no es comercialitzen per qüestions sanitàries, o que en general han deixat de ser apreciades, com ara el cap, el cervell, la sang o les tripes d'anyells, cabrits o vedelles, però que continuen sent receptes molt interessants, si més no, com a exemple de la nostra cuina tradicional.

Les mesures antigues

El primer text de *La cuinera catalana* es va escriure entre el 1833 i el 1835, anys abans de la implantació a Espanya dels sistema mètric decimal (també anomenat *cegesimal*, perquè pren com a unitats de mesura el centímetre, el gram i el segon), que va ser aprovat per llei estatal el 1849, tot i que la seva aplicació obligatòria no va tenir lloc fins el 1880. És per això que les mesures que hi apareixen són prèvies a aquest sistema, entre d'altres l'arrova, la lliura, el petricó, el porró, el quart, el quarteró, l'unça i la xicra (*xícara*, en la grafia antiga de les primeres edicions del llibre). Aquestes mesures s'han conservat en totes les edicions del llibre.

Unes són mesures de pes molt antigues, aparegudes molt abans del món clàssic grecoromà, altres són mesures més recents, tot i que van aparèixer fa més de dos-cents anys. Entre les mesures documentades a l'edat mitjana hi ha el quarteró, una antiga mesura de gra equivalent a la quarta part d'una arrova (o rova), és a dir, igual a sis lliures i mitja. Cal recordar, però, que antigament les mesures eren variables no només segons el lloc, sinó també segons el producte que mesuraven: així, als *Costums de Tortosa*, una recopilació del dret tortosí posada per escrit el 1272 i aprovada el 1279, per exemple, s'usava la rova de 35 lliures per al pa i el formatge, i la de 30 lliures per a la canyella, la cera, el cotó, els dàtils, el safrà, la seda i el sucre. Encara avui alguns pagesos de la zona utilitzen les antigues mesures medievals, quan parlen de roves de garrofes o d'olives, de cànters d'oli o de barcelles d'arròs.

Una altra mesura força interessant és la xicra. Es tracta d'una mena de tassa, de perfil recte o molt poc corb, més alta que ampla, de petites dimensions, que va aparèixer al segle XVIII per a servir la xocolata desfeta, encaixada dins d'un plateret especial anomenat *mancerina*. Penso que aquest tipus de tasseta, més moderna que les antigues xicres per a xocolata, d'uns cinc centímetres d'alçada per uns cinc centímetres i mig de diàmetre, i de parets i cul gruixuts com les més antigues, és l'aïna amb la qual es mesura a *La cuinera catalana*. Originàriament, les xicres eren pesades i de fons molt gruixut, amb l'objectiu que el seu