

LES GOLFES

**L'accés a la literatura de l'alimentació en una identitat
canviant****Els llibres**

Hi havia una vegada un cuiner a Nàpols, que cuinava l'enveja de tots els cortesans i totes les corts, es deia Rupert de Nola, la seva cultura i coneixences el van portar a escriure els secrets de ben cuinar, ben servir i ben estar a taula en un llibre titulat *Llibre de doctrina per aben servir, de tallar y del art de coch*, de l'any 1520, que ha esdevingut el primer llibre de cuina en català que es coneix. Més endavant el van traduir, i fins i tot modificar.

Una altra edició catalana que coneixem és el *Llibre l'art de quynar*, un receptari manuscrit pel religiós caputxí, cercador de Girona, Fra Sever d'Olot. Al final de cada recepta introdueix la seva versió particular, com per exemple en acabar l'explicació d'un plat de bacallà diu "y ja lo pots treura a taula, que és bo per pitansa de caputxí de dia de la Concepció". (p. 63); en acabar un plat de carn de bou hi diu "Y aquest plat és de militars y gent de rey, és propi de soldat" (p. 37); o també en un plant de llonsas de tussino hi afegeix "Y et plat és de festa major de la Vall d'Endorra y de més païssos de perllà" (p.31).

A partir d'una època comencem a trobar tractats de cuina moderna i autòctona. L'any 1851 s'escriu *La cuynera catalana reglas útiles, fáciles, seguras y economicas per cuynar bé, dels autors que millor han escrit sobre aquesta matèria per a cuiners i cuineres*. És una obra anònima que conté més de 500 receptes, formatges, bolets, herbes per curar i per cuinar, conserves... En aquesta obra s'inicia un gènere en la

literatura culinària, ens trobem amb una obra que localitza i identifica una manera de cuinar amb un territori diferenciant-la de "l'altra", introdueix el concepte de pràctic i útil així com d'econòmic. Aquests supòsits responen a unes necessitats molt concretes que es constataren a mitjan segle XIX, en què els processos migratoris dels pobles envers les ciutats són molt fluids, la burgesia s'assenta com a classe social i el servei a la llar és un luxe cada cop més freqüent. Es tracta d'una obra de compilació de receptes i remeis que deuria servir de manual dins una determinada classe social en moltes de les llars de Catalunya i també d'Andorra.

Aquest llibre evidentment no serà el darrer en el seu gènere. El 1873 es publica *La cocinera moderna librito para aprender de guisar con toda regla y limpieza...escrito en idioma catalán y castellano, para mayor utilidad de las sirvientas y cocineros*, continuant amb la menció de moderna, utilitat i usuaris de diferent consideració laboral segons si es tracta de dones o d'homes, i com a novetat el tractament de la qüestió higiènica a la cuina, introduït en gran part pel moviment higienista que promulgaven les topografies mèdiques promogudes per l'Acadèmia de Medicina de Barcelona, a través de concursos públics, durant el segle XIX i començament del XX amb la finalitat d'induir els metges rurals a l'observació i l'estudi de les malalties i les possibles causes en les zones on es trobaven, i al mateix temps intentaven transmetre conceptes de medicina preventiva fonamentats en la higiene personal, de les cases i les poblacions d'allà on es trobaven.

El vocabulari

Dins aquests receptaris i en menús d'hostals i hotels es troben paraules oblidades del parlar quotidià com per exemple "assahonar",

grapats, "escudellas" de caldo (com a mesura), "xupar" (per arrebossar), "truitada" (truita d'ous), "col·lició" (per col·lació, àpat que es menjava quan els homes arribaven del camp al vespre)¹, plat del "companatge"² (plat que es posava sobre de taula amb trossos de formatge, bull, llonganissa juntament amb el pa i el porró). En una època posterior (mitjan segle XX) s'introdueixen paraules foranes amb la intenció de revaloritzar la cuina més tradicional, així doncs ens trobem amb la crema de nous vienesa, els "lunch", l'escarxofa bearnesa, les milaneses, els xampinyons de París, el rosbif a l'anglesa, la crema catalana, la salsa holandesa, el pollastre a la hawaiana, el salmó del Rhin, el foie-gras d'Estrasburg, l'amanida russa, els cuinars en papillota, el vi blanc d'Alsàcia, la llagosta amb salsa americana, les cols de Brussel·les, el filet de bou a l'estil "bonne femme", fruita d'Espanya, la paella valenciana; juntament amb els distintius de qualitat en atenció al client: "tot confort", "cuina francesa", "rendez-vous avec skieurs", "on parle français", "bany a totes les habitacions"... apareguts en la publicitat i les targetes de presentació dels establiments hotelers. Més cap aquí en el temps les varietats i especificitats autòctones reprenen terreny i esdevenen garantia de sabor i qualitat, les truites del Valira, el brou de gallina a l'andorrana, el pastís de Canòlic, els llegums del país, el brou de gallina del Puy d'Olivesa.

L'accés

Qui escriu els llibres de cuina és qui sap escriure i qui els llegeix i utilitza és qui sap llegir i qui per aquesta raó els necessita, per això dedueixo que la cuina diària, principalment en zones de muntanya,

¹ Menjada lleugera que es feia a part de les dues menjades principals del dia, també menjada lleugera que es fa enlloc del sopar els dies de dejuni. (Alcover 6 a) i 7 a))

² Allò que es menja amb el pa o endemés del pa. (Alcover 1)

vivia d'esquenes a la literatura d'aquesta disciplina dels fogons i es nodria fonamentalment amb el que l'herència i l'hort li donava, el corral, els confitats, les conserves, els salats i la imaginació de la cuinera.

Les multinacionals de l'alimentació han aconseguit, mitjançant la publicitat, l'abaratiment de les publicacions de cuina i la presència en totes les superfícies comercials, introduir-se en els nostres plats i incorporar-se a la taula amb nosaltres com si d'una tradició es tractés; les cremes de llet, salses, pastes de tot tipus han esdevingut d'ús ordinari; aquests productes alimentaris s'han vist afavorits per la creació i el desenvolupament d'estructures econòmiques que han recolzat i potenciat la lliure circulació de mercaderies discriminant de forma directa la cuina del món oriental, àrab, hindú, sud-americà..., que ha quedat delegada als restaurants exòtics.

La dieta

L'alimentació als Pirineus estava sotmesa a la climatologia més que a l'estacionalitat del cicle de l'any, nou mesos d'hivern i tres d'estiu. Per treballar s'ha de menjar i l'austeritat culinària del dia a dia, es variava en els àpats de festa: diumenges, Nadal, Pasqua, Festa Major, casaments, batejos, comunions, enterraments i la celebració d'algun sant com Sant Josep, Sant Joan..., feien de la mestressa de casa i de la taula parada els protagonistes de la jornada.

L'olor, la salut i el prestigi sempre han estat presents en l'art de cuinar a diari, el difícil era i és, també ara, aconseguir una alimentació diària equilibrada i atractiva pel que fa a la varietat, al gust, a la presència i sobretot a l'olor. El pa, el porró i el plat del companatge (vegeu nota 2) esdevenen els tres elements

imprescindibles en la taula al Pirineu. Com a varietats i complements hi ha tots els productes de l'hort principalment les cols, bledes, carxofes, tomàquets; del corral el porc, els peixos salats com el congre, les arengades i en ocasions assenyalades els coloms, el bacallà els pollastres i gallines, els conills.

Els dies de festa la base era la mateixa però amb més guarnició, algun gall o pollastre, algun corder, crema, flam, coca... aquests dies s'havien d'obsequiar les postres amb delicioses coques i pastissos, les dones feien torns al forn del poble per fornir els dolços, ens explica Maria Montanya que hi havia vegades que al cap de molt temps d'haver fornat apareixia alguna coca guardada entre la roba perquè no s'assequés. Cada casa tenia la seva especialitat, que després i de forma freqüent en el món de la restauració s'ha passat a denominar "l'especialitat de la casa".

L'àpat del Consell General consistia en sopa de ceba i bacallà amb tomàquet per esmorzar; per dinar sopa d'escudella i carn d'olla, amanit de ceba, olives i pebrot confitat i pollastres rostits a la cassola amb cebetes, de postres préssec confitat, vi ranci, cafè i licors; per sopar sopa del brou de dinar, trinxat amb arengada i bitxo, salsitxa i llom amb patates fregides, de postres nous i figues, vi ranci, cafè i licors. D'aquest menú no en podem dir tradicional ja que esdevenia en funció del que hi havia disponible, el que sí que és, és una mostra del menjar de festa a més d'un exemple de gestió domèstica en un moment en què les paraules reciclar, agricultura biològica, ecològica i ràpida no es coneixien en el món de la cocció, però sí que s'havia d'aprofitar i passar amb el que es tenia.

Un altre menú del Consell General és l'ofert en motius especials com és el cas de la visita del jutge d'apel·lacions M. Sicard, en el més de

març de 1891 en què es va oferir: "Suppa de pistones, escoudella de ros y sigarrons, monjetas ab pernil, cabrit ab xuc, bolilles ab pera, costellas de cabrit a la papillota, pollastre rustit, cervell y truitada, rustit i ansiani de chicoya, admellas torradas" i dolços³.

També en motiu de la visita del senyor bisbe podem llegir en l'acta de la sessió del Consell de la Terra celebrada el 23 de maig de 1696, s'especifica el següent:

"Dit dia areste lo Consell que por los viures se a de menester per lo dinar del señor bisbe que la parròquia de Andorra fase portar una cargua de forment, i cada parròquia que porto dos copons, dos parells de colomins i dos pollastres i dos formaties, i los cònsols de Andorra que tinguen moltons i tres corderes de Urgell, si pot ser, i que en avisar Joan Antonii Torres als sis que baixon a rebrer al señor bisbe..."⁴

El canvi

La millora dels mitjans de comunicació, siguin carreteres, sigui ràdio i televisió, juntament amb les millores tecnològiques en l'elaboració i el magatzematge d'aliments han permès que en zones de muntanya es tingui accés a tota una sèrie de recursos alimentaris nous, envasats, precuinats, llaunes, pots, congelats, ultracongelats, que d'acord amb la incorporació de la dona al món del treball han entrat en les llistes de la compra i les cuines de totes les cases.

"En el temps de la sega, tot el dia els hi portàvem el dinar al camp. El beure, l'esmorzar, les deu hores, el dinar, el berenar...

³ AHN/ADA 1J30, núm. 116

⁴ AHN/ASC, L. Núm. 34 *Diplomatari de la Vall d'Andorra segle XVII*

Tot el dia amunt i avall amb la cistella! Tot això no ho trobem cap mica de menos" (Dones: 68 i 70 anys 1990)

"Si ara ens diuen que hem de tornar a cuinar com abans mare meva, si abans no tinivom de res" (Dona: 70 anys 1990)

"Doncs es veu que sí que un cop t'hi has acostumat ara venen els de Barcelona i ho volen tot de pagès, pa de pagès, embotit fet a casa, flam fet a casa, formatge d'aquí i sobretot trinxat amb rosta i arangada, ves quins acudits, abans per la festa major matavem molts pollastres i ara no te'n vol ningú, després cadascú a casa seva i a menjar pizzes "tarramelles" tota la setmana." (Dona que porta un restaurant: 63 anys 1990)

"Jo no crec que es mengés malament, el que passa és que la gent s'acostumaven a tot. Al principi, tothom menjava escudella i carn d'olla. Però després la gent va començar a anar millor i llavors s'estimaven molt més una sopa d'avecrem. Es va posar de moda. I en canvi ara es torna a recuperar el gust per una cuina més sabrosa." (Dona: 68 anys 1990)

La identitat canviant

Com diu Jesús Contreras (1996) "la indústria i la tecnologia alimentàries han contribuït a la progressiva homogeneïtzació de la nostra alimentació i ara enyorem una identitat i uns sabors perduts".

Identitat que ens ve imposada per la necessitat de "construir-la", per la necessitat d'identificar-nos amb una manera de cuinar i sobretot de menjar, amb la intenció que tota aquesta construcció ens faci creure més iguals enfront els "altres" (sentir-nos "diferents"). Els menjars

que es cuinaven i es consumien als Pirineus eren semblants, pel tipus d'agricultura i recursos alimentaris reals més que per identitat, o sentiment de pertinença a un territori particular o, encara més, de pertinença a una cultura. Aquesta identitat parteix de la pròpia inexistència i en molts casos es construeix a base de crear símbols d'un passat idealitzats i importats, dels quals molts cops i durant molts anys, els que ara professen aquesta identitat, n'havien fet una característica ridícula i rural; per contra aquestes comunitats rurals, per sobreposar-se a l'agressió cultural a la qual en el darrer segle s'han vist sotmeses, han desenvolupat unes estratègies de consideració i tracte còmics que han afavorit els valors tradicionals de muntanya enfront els de la plana.

Els mitjans de comunicació han rescatat varietats de productes "artesanals" a través dels aliments de pagès, fets a casa i amb denominació d'origen enfront del menjar artificial, industrial, adquirit en una gran superfície comercial.

Si es vol mantenir "l'abundància"; dos sous, que els àpats no constrenyin el funcionament desitjat (treball, oci, hores de preparació), haurem de seguir aprofitant els avantatges de la indústria i la tecnologia amb els precuinats i congelats i aprofitar la frustració i insatisfacció que ens suposa el monosabor d'aquesta alimentació industrial per reivindicar el drets a fruit dels sabors i de la qualitat de la tradició. (Contreras: 1994).

La cuina és el lloc on es produeixen i reproduïxen valors, on es legitima i es crea la consciència de l'individu i la col·lectivitat, encara es pot recuperar com a espai multicultural i intergeneracional sense la necessitat que sigui la dona qui representi el paper de la "mare", ni l'home el del "pare" per dues raons: primera perquè la pluralitat de

models familiars i de sistemes de vida és molt diversa i la proliferació de vivendes unipersonals, famílies monoparentals, famílies nuclears, parelles sense nens i darrerament la presència de mascotes en el si de les llars, ocupen un lloc important a l'hora de dissenyar els espais vitals; i segona perquè massa sovint els rols desenvolupats o assumits a la força creen conflictes interns que poden desencadenar en frustracions individuals o col·lectives, i repercutir de forma col·lateral en un col·lectiu.

Bibliografia i documentació utilitzada

- Alcover: *Diccionari català, valencià, balear*.
- Bascompte, Domènec: *Diplomatari de la Vall d'Andorra segle XVII*. Govern d'Andorra. Andorra, 1997
- Contreras, Jesús: *Prêt-a-manger* dins "Seure a taula?. Una història del menjar de la mediterrània". Catàleg de l'exposició organitzada pel Ministeri d'Afers Socials i Cultura. Andorra, 1996
- Fra Sever d'Olot: *Llibre de l'art de cuynar (primera edició d'un manuscrit gironí de l'any 1787)*. Edicions de la Biblioteca del Palau de Perelada, 1982
- Gohneth, M-O; Hainard, J.; Kaehr, R.: *La différence*. Musée d'ethnographie Neuchâtel. Neuchâtel, 1995
- Iniesta, Montserrat; Pujal, Cinta: *Menges de l'Alt Urgell*. Garsineu edicions. Tremp, 1994
- La cocinera moderna. *Librito para aprender de guisar con toda regla y limpieza*. Impremta Llorens. Barcelona, 1873
- Lacueva, Ludmilla: *Els pioners de l'hoteleria andorrana del segle XVI-XX*. Andorra, 2001
- *La cuynera catalana ó sia regals útils fàcils, seguras y econòmicas per cuinar*. Impremta vídua Torras. Barcelona, 1851

- Montanya, Maria: *La cuina de casa meva*. Pere Canturri i Maria Montanya. Andorra, 1995
- Nola, Rupert de: *Llibre de doctrina per aben servir, de tallar y del art de coch* <http://cervantesvirtual.com>
- Menús diversos extrets de la Biblioteca Nacional d'Andorra

Cinta Pujal Carabantes
Arxiu Històric Nacional