



06

Nadala 2006

Any 40

**Cuina
catalana**





Fundació
Lluís Carulla

Amb aquesta nadala la Fundació Lluís Carulla felicita les festes i agraeix les aportacions voluntàries de les persones que fan possible la dotació dels **Premis Baldiri Reixac** d'estímul i reconeixement a l'escola catalana.

La generositat de tants amics ha fet que la dotació dels premis hagi anat creixent any rere any fins assolir els 111.200 euros de la convocatòria per al curs actual, i els fa els més ben dotats i importants en l'àmbit educatiu.

 **Fundació
Lluís Carulla**

Cuina catalana

Nadala 2006. Any XL

Fundació Lluís Carulla

Aribau 185, 3r
08021 Barcelona
Tel. 93 209 09 48
info@fundaciolluiscarulla.org
http://www.fundaciolluiscarulla.cat

Imatges

Coberta

Retaula de la Nativitat de la Mare de Déu, de Pere Vall, segle XV, col·lecció particular. Foto: Jordi Vidal.

Contracoberta

Cafè-Restaurant Maison Dorée, 1930-1935. Foto: Josep Branguli-ICUB
Caneló al revés, d'un rostit tradicional de tres carns, vedella, porc i pollastre, de Carme Rusalleda.

Interior

Biblioteca de Catalunya
Biblioteca Pública Arús
Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes-Universitat d'Alacant
Museu Episcopal de Vic.
Foto: Joan M. Díaz
Museu d'Història de Catalunya
Museu Comarcal de Manresa
Museu Diocesà i Comarcal de Solsona
Museu de Ceràmica de Barcelona
MNAC

Museu de la Vida Rural
Fons Documental de Juneda
Arxiu Jordi Carulla
Carme Rusalleda
© Miquel Barceló,
VEGAP, Barcelona, 2006
www.miquelbarcelo.info
Pere Pascual i Rosina Ramírez -Angle
Editorial

Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona-Arxiu fotogràfic
Antoni Esplugas-ICUB
Josep Maria Sagarra i
Pau Lluís Torrent-ICUB
Frederic Balell-ICUB
Ramon Manent
Enrique Marco
Jordi Vidal

Continguts

Coordinació

Núria Bàguena

Correcció d'originals

Mònica Barriera

Correcció de proves

Joan Santanach
Francesc J. Gómez

Disseny

Jordi Casas
info@jordicasas.com

Maquetació

Vània Rosell

Fotomecànica

Adrià e Hijos

Impressió

Grup 3

ISBN 84-7226-722-9

Dipòsit legal:
B. 40.513-06

Cap part d'aquesta publicació, incloent-hi el disseny de la coberta, no pot ser reproduïda, emmagatzemada ni transmesa de cap manera ni per cap mitjà (elèctric, químic, mecànic, òptic, de gravació o bé de fotocòpia) sense autorització prèvia de la Fundació Lluís Carulla.

06

Nadala 2006

Cuina catalana

Fundació Lluís Carulla

Any XL

Continguts



Font de la Granja, Caldes de Malavella, segle XX.

1 p. 10

De com saber si “catalans mengen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions” o què podem entendre per cuina catalana
Toni Massanés

2 p. 20

Cuina catalana i identitat cultural
Jesús Contreras

3 p. 30

La cuina medieval catalana
Isidra Maranges

4 p. 40

La cuina moderna i contemporània a través dels receptaris
Núria Bàguena



Continguts

5

p. 54

**Productes locals:
el patrimoni
alimentari
de Catalunya**
Elena Espeitx

6

p. 64

**De les fondes a
la cuina d'autor**
Josep M. Blasi

7

p. 72

**Nous i vells
restaurants
del futur**
Pau Arenós

8

p. 78

**Llorers i espines
de la cuina
catalana**
Pep Palau

9

p. 86

**Repertori de
llibres de cuina
catalana**
Núria Bàguena

10

p. 98

**Memòria de
l'any 2006**





“ De com saber si catalans mengem pus graciosament e ab millor manera que altres nacions” o què podem entendre per cuina catalana

Toni Massanés

Toni Massanés i Sánchez (Berga, 1965) és investigador de cuina i director d'ALICIA-Centre Internacional de Cultura de l'Alimentació i Recerca Gastronòmica de Sant Benet de Bages. Ha escrit *Ruta gastronòmica del camí dels bons homes* (1999), *La cuina del Berguedà. Evolució i receptari* (1997), i *Com a la llosa, res. Transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i a l'Alt Urgell* (2001, amb E. Espeitx i J. Cáceres).

Allò que no és

Preocupats com estem sempre per qüestions identitàries, l'intent de definir els trets essencials d'una cuina catalana diferenciada ha estat recurrent en la història de la nostra gastronomia (la gastronomia és el discurs sobre la cuina, «el coneixement raonat de tot allò que es refereix a l'home en matèria d'alimentació», segons Brillat-Savarin). Per fer-ho, sovint el que s'ha buscat és allò que ens és comú i alhora ens diferencia de la resta. Sembla del tot lògic. Ara bé, el cert és que poques solucions en cuina, sobretot si són bones, es mantenen en l'exclusivitat. La cuina és l'estratègia alimentària humana, que s'ha desenvolupat de manera distinta en cada moment i societat. Es diferencia de les estructures alimentàries de la resta dels éssers vius pel seu caràcter bàsicament cultural. És, doncs, un coneixement que es transmet mitjançant l'aprenentatge i, per això mateix, a la llarga tendeix a viatjar i traspasar fronteres. El dinamisme i l'heterogeneïtat són les seves característiques principals.

En definitiva, els catalans sovint posem pilota a l'escudella, suquem pa amb tomàquet i acabem els guisats fent servir el morter; però ni tots ho fem tot ni ho fem sempre, ni tampoc no som necessàriament els únics que ho fem. El que passa és que, de ben segur, la gran majoria dels que més ho fan són catalans. Vull dir que, a l'àrea definida per la intersecció dels conjunts que inclouen els «pilotaires», «pamtomacaires» i «picadors», sobretot hi trobarem ciutadans de Catalunya. Heus aquí, doncs, una primera precaució

metodològica que mirarem de fer servir. A l'hora d'estudiar la cuina i les seves regularitats no podem usar la lògica matemàtica pròpia de les ciències dures, en què un sol cas d'incompliment invalida les proposicions. És més aviat una qüestió de buscar freqüències –tendències, si voleu. Potser les semblances de la cuina amb una altra capacitat tan humana com és el llenguatge ens poden servir més a l'hora d'analitzar-la.

A vegades, a partir de l'evidència –convertida en afortunada sentència– que el paisatge condiona decisivament el caràcter de la cuina que s'hi desenvolupa (i per transitivitat de l'activitat antròpica, si la cuina és el paisatge a la cassola, no gensmenys el paisatge és la cuina dibuixant el territori mitjançant conreus i pastures), s'ha volgut que la cuina pròpia només pot sortir dels productes propers. Però a l'entorn de Catalunya mai no hem tingut ni *Gadus morhua*, ni *Cinnamomum zeylanicum* i, tanmateix, el bacallà amb samfaina i la crema catalana, o l'esqueixada i els rostits a la cassola...

D'altres vegades, romàntics com som, hem buscat el principi de totes les nostres essències a l'Edat Mitjana. No és pas un disbarat, s'ha de dir; perquè és medieval l'origen d'aquesta realitat que anomenem Catalunya, i perquè la cuina catalana gòtica fou brillant, influent i prestigiosa. Ara bé, ja em direu com, per exemple, podríem fer la botifarra amb mongetes, l'escalivada, el pa amb tomàquet, el trinxat, el xató o fins la xocolata desfeta amb melindros sense els productes que ens van venir d'Amèrica força més tard.

Quant a les receptes, tampoc no es pot pretendre que allò nostre és el que ha nascut aquí: els canelons de Sant Esteve vingueren d'Itàlia no fa pas tant i el fricandó original ens va arribar en el seu moment de França, per posar només dos exemples dels que ningú no gosaria dubtar. Per això mateix difícilment es pot discutir que plats com l'ensalada russa o els calamars a la romana han pres, a despit del seu nom i origen, carta de naturalesa en la nostra tradició culinària.



La sega, gravat, segle XIX, Biblioteca de Catalunya.

Fins ara hem fet un exercici necessari, però fàcil, no ens enganyem. Hem dit com no hem d'examinar la nostra realitat culinària si volem ser mínimament rigorosos. Però amb això no n'hi ha prou. Hem de ser propositius si de veritat volem fer una aportació, per petita que sigui, i assumir el risc d'equivocar-nos. La proposta sorgeix del que ja hem afirmat més amunt: hi ha algunes semblances (també hi ha diferències essencials, no ens confonguéssim) entre dues grans construccions culturals que comparteix tota la humanitat però que s'expressen de manera distinta en cada grup o comunitat.

La cuina d'un país no és tan sols el que preparen els seus restaurants o el que es menja els dies de festa. Tampoc no és el que fa més temps que es fa, o el que couen els pescadors i els pagesos. La cuina és tot això i molt més.

Així, doncs, per què no mirem d'acostar-nos a l'anàlisi de la nostra cuina com si observéssim una llengua? Potser ens servirà per veure que una cosa és la realitat i una altra com la percebem, la caracteritzem i l'ordenem; i com, en fer tot això, també la modifiquem. Provem-ho?

De què parlem?

La cuina d'un país no és tan sols el que preparen els seus restaurants o el que es menja els dies de festa. Tampoc no és el que fa més temps que es fa, o el que couen els pescadors i els pagesos. La cuina és tot això i molt més: l'entrepà que mossega afamat el nen al pati de l'escola, el menú de règim de l'executiu i la llauna que obrim per al vermut del diumenge. A més, com a sistema cultural, la cuina d'un grup humà és molt més complexa i global que el que podem trobar dins les cassoles. Una cuina és tot el que mengem, com ho mengem, quan i per què. I també què pensem en menjar-ho.

Ara bé, si l'examinem com a objecte material, una cuina és un conjunt limitat de plats i preparacions culinàries, és a dir, de menjars. Així, podem definir la cuina catalana com el conjunt format per tots els menjars fets a Catalunya.

Una cuina és, doncs, un conjunt de plats i preparacions (si bé és cert que també és constituïda per unes relacions entre aquests plats, i unes maneres de combinar-los i consumir-los que ens remetrien als menús com a unitats significatives; avui no ens n'ocuparem, però, per no embolicar-nos més encara). Les receptes són representacions dels procediments necessaris per construir els plats. Sovint confonem receptes amb plats. Això és fins a cert punt lícit i s'explica pel caràcter absolutament efímer dels plats. Cal tenir en compte encara que les receptes es poden transmetre per via oral o escrita. En principi, les receptes, com a protocols, poden arribar a capacitar qualsevol per elaborar menjars d'una determinada cuina sense necessitat de conèixer-la. Per això algú ha pogut pensar, quan jo he definit la cuina catalana més amunt, que a Catalunya també es fa cuina xinesa o, fins i tot, que un xinès a la Xina pot fer cuina catalana. D'acord, però d'aquesta manera ja hem fet un salt semàntic: en aquest cas parlem d'uns objectes (plats o preparacions, perquè en realitat el que tothom entén és «fa plats de cuina xinesa» o «fa plats de cuina catalana») que els usuaris capacitats poden reconèixer i identificar amb una determinada cuina. Aquest conjunt de plats ja no és una realitat,

A la Catalunya del tercer mil·lenni es cuina i es menja moltíssim més la pizza que la coca de recapte, però ningú no dirà d'un restaurant de pizzes que faci cuina catalana.

sinó una construcció feta a partir d'aquesta realitat, una mirada sobre la realitat. L'experiència directa o altres sistemes d'informació, com la bibliografia especialitzada, han conegut uns determinats menjars que identifiquen com a propis d'aquella cuina. Però, com que la realitat sencera és inabastable, això sempre serà una part, fins i tot una tria, una selecció feta a partir de diferents condicionants. Entre aquests, una sèrie d'apriorismes gairebé mai prou conscients com els que ja comentàvem més amunt. Per exemple, segur que a la Catalunya del tercer mil·lenni es cuina i es menja moltíssim més la pizza que la coca de recapte, però ningú no dirà d'un restaurant de pizzes que faci cuina catalana. I segur que en qualsevol època s'ha cuinat i menjat més el bistec de vedella passat per la paella que la sarsuela, però tothom tindrà clar quin d'aquest dos és el «plat català». I quan parlem de cuina creativa, que precisament al nostre país està en un moment immillorable, la cosa encara es pot complicar més. El que passa és que aquí –i a tot arreu– es confon la cuina pròpia amb la cuina tradicional. Allò que es cou i es menja amb allò que s'ha cuit i menjat des de fa temps («des de sempre», si haguéssim de fer cas d'alguns). I, encara, entre les menges amb presència continuada, se sol prioritzar aquelles que semblen exclusives, buscant el valor de la diferència, que cada cop llueix més en un món globalitzat.

Però tornem a la nostra aproximació metodològica. Les receptes, que en principi són un recordatori procedimental, també faciliten l'anàlisi de les repeticions i els llocs comuns en les construccions dels plats. Tot i que l'observació de l'objecte «cuina» ens demostra de seguida que la diversitat n'és la característica principal, la mateixa observació fa que descobrim fàcilment unes regularitats que es repeteixen en parts prou importants del conjunt (la forma: sofregit + carn o peix + líquid + picada, per exemple). Unes regularitats a partir de les quals podem inferir que hi ha una estructura interna en aquesta cuina que la diferencia



Cuina, l'Espluga de Francolí, 1927.

de les altres. Si constatem les generalitats de funcionament i els elements comuns, podem concebre un sistema que doni compte, en part, d'aquesta estructura i del seu comportament. El fet que la cuina catalana actui sovint amb una estructura sintètica –les funcions (salsa, guarnició, base proteica, etc.) acostumen a trobar-se barrejades–, en front de l'estructura sintàctica analítica de la cuina escofferiana, fa que sigui, tanmateix, més difícil descobrir-la. No en va es tracta, en definitiva, de la manera que tenim els humans de relacionar-nos amb aquesta realitat, pensar-la i interactuar-hi. Amb tot, el sistema funciona. N'és una prova el fet que permet fins i tot crear nous plats que hi pertanyin. Si algú demà cuina, per exemple, un suquet de corball amb llenegues, encara que abans no hagi estat mai cuinat, segur que serà un plat que reconeixeran com a català la majoria dels usuaris d'aquesta cuina.

Viatjant per l'espai-temps

Introduïm ara la dimensió temporal. Primera consideració: hi ha una cuina catalana actual, els plats que es fan en aquest moment, i una cuina acumulada al llarg de la història, formada per tots els menjars que s'han fet en aquest territori des del moment en què considerem que es va definir. Si analitzem l'objecte «cuina» en diferents instants de la història, el primer que observem és que els plats, les preparacions i les seves característiques varien. Per tant, la cuina és un objecte dinàmic en el temps. Moltes de les variacions de la cuina són produïdes per manlleus d'altres cuines que s'han incorporat per una causa o altra (invasions, ocupacions, migracions, relacions comercials, influències culturals, etc.). En el cas de la cuina catalana, podem considerar que fins ara han estat importants l'adstrat ibèric, àrab, italià, americà i gal, per exemple. D'altres variacions semblen respondre a una lògica interna que afecta totes les construccions semblants, evolucionant com l'abandó



Preparació d'una picada amb el morter.

progressiu al llarg de l'època moderna i contemporània del dolç en els plats salats o la incorporació del tomàquet als sofregits. Estudiant aquests processos podem observar com, per exemple, la incorporació dels pebrots americans i la seva consideració —el nom no enganya— com a substituïts de l'antigament preuadíssim pebre, va acabar transformant salses com la pebrada en els romescos actuals. És evident que les característiques de l'objecte abstracte «sistema culinari» depenen de l'objecte real «cuina» i que, per tant, l'evolució de la cuina comporta l'evolució del sistema.

A més de la diferenciació temporal, també es dona a les cuines una diferenciació espacial. Per diferents causes (naturals i culturals) hi ha plats i preparacions que es fan més en determinats llocs que en d'altres. Ho podríem qualificar de variants d'una mateixa cuina utilitzades en diferents zones geogràfiques (*gastrolectes geogràfics?*), les quals poden separar-se d'una manera aproximada per les seves característiques més diferencials (els dolços de la Catalunya Nova, els mar i muntanya a la costa oriental...),

cosa que permet fins i tot l'elaboració de mapes amb *isomorfismes culinaris*. Però també hi ha variants en la cuina que es fa i es consumeix determinats per factors com l'edat, el grup social (*sociogastrolectes?*), amb característiques que poden arribar a actuar com a veritables «marcadors» (per exemple: el kalimotxo dels «radicals»). I encara més complicat: una sola persona usa diferents modalitats culinàries segons el lloc, el moment o la gent amb qui es troba. Per aquest camí no acabaríem, però és important tenir-ho en compte per ser conscients de l'enorme complexitat del nostre comportament alimentari i, doncs, de la dificultat a l'hora d'analitzar qualsevol cuina.

Algú ha dit “cuina catalana”?

Anem una mica més enllà. La nostra definició no s'ha fet sobre una població ni un territori aleatori: una cuina és el conjunt de comportaments alimentaris d'un conjunt de persones concretes que amb les seves relacions amb el medi i entre elles mateixes (interactuant en major mesura que amb la resta) l'han conformada. Són aquests condicionants geogràfics, històrics, polítics, socials, etc., els que fan que les cuines no formin un sol *continuum* global. En la història aquests condicionants s'han donat sobretot de manera involuntària; per entendre'ns: quan a l'Edat Mitjana els àrabs van ocupar Catalunya, de ben segur que no pretenien provocar els canvis que després s'esdevingueren en la nostra cuina. Vegem-ne altres mecanismes.

A vegades al voltant de les corts s'han conformat estàndards de prestigi que han funcionat com a imatge de la cuina que teòricament representaven (per exemple: la cuina *turca* del Palau de Topkapi a les èpoques d'esplendor de l'imperi otomà o la cuina *francesa* del Versalles prerrevolucionari). El mercat ha creat també subestàndards arquetípics més o menys localitzats (tex-mex, pasta i pizza italianes), a vegades nascuts fora del territori de la cuina de referència.

Per les seves característiques de difusió interna en les societats, els llibres de receptes han fet un paper diversificador, unificador i evolucionador en les seves cuines. Alguns, per la seva gran difusió i prestigi, han actuat com a autoritats. Així, Ignasi Domènech és causa directa d'una part de la forma de la cuina catalana actual.

En molts casos l'autopercepció de l'entitat d'una comunitat és la que ha consolidat la imatge de la seva cuina unificant-la internament i separant-la de les del seu entorn (els llibres de cuina catalana han proliferat al llarg de la història, sobretot en moments de reivindicació catalanista). Com altres aspectes culturals, ha format part de processos de «nacionalització» (etnografia i excursionisme romàntics al XIX i començament del XX). I, ja que hi som, és clar que la mateixa elecció del marc territorial evidencia voluntariats. La focalització pot ser tota una declaració de principis: cuina empordanesa, cuina catalana, cuina dels Països Catalans, cuina espanyola, cuina mediterrània... Aquí no es poden aplicar criteris tan clars de diferenciació com en l'àmbit de les llengües i, per tant, en qüestió culinària les certeses científiques són menys i la importància de la voluntat és encara més gran. De tota manera, no tot és relatiu. La cuina espanyola unificada no ha existit fins ara. L'evidència és tan clara que fins i tot en temps de Franco els llibres de la «Sección femenina» eren de «cocina regional española». Una famosa autora culinària, María Maestayer de Echagüe, marquesa de Parabere, escrivia el 1943, en plena postguerra: «nuestra cocina, la propiamente española no existe, está aún por hacer; pues, a pesar de los pesares, nuestros guisos son regionales y no nacionales», i després animava els cuiners a seleccionar-los i refinar-los per poder-la crear.

D'actuacions deliberades d'aquesta mena, la de més gran abast que coneixem és la que es donà a la França jacobina i imperialista al llarg del segle XIX, i que culminà de manera brillant amb Escoffier; amb repercussions

importants més enllà, fins i tot, de les fronteres de la República. Tal com afirma a les seves memòries:

«L'art de la cuisine est peut-être une des formes les plus utiles de la diplomatie. Appelé dans toutes les parties du monde pour y organiser les services de restauration des plus somptueux palais, j'ai toujours eu le souci d'imposer du matériel français et, avant tout, du personnel français. Car le développement de la cuisine française est largement dû aux milliers de cuisiniers français qui travaillent aux quatre coins du monde. Ils se sont expatriés pour faire connaître, dans les pays les plus éloignés, les produits français et l'art de les accommoder. C'est une grande satisfaction pour moi d'avoir contribué à ce développement. Pendant toute la durée de ma carrière, j'ai “semé” quelque deux mille cuisiniers de par le monde. La plupart d'entre eux ont fait souche dans ces pays, et l'on peut dire que c'est autant de grains de blé semés dans des territoires incultes. La France en récolte aujourd'hui les épis.»

Estudiar les lleis que regeixen l'estructura d'una cuina és una reducció metodològica que evita de perdre's en l'heterogeneïtat real, convertint-la en un objecte aprehensible amb el qual sigui més fàcil treballar. Això, a més, afavoreix estratègies de valoració d'aquesta cuina. Permet crear mètodes per ensenyar-la, donar-la a conèixer i potenciar-ne la imatge, amb les excel·lents repercussions que això implica per als serveis turístics de qualitat, per a l'ocupació sostenible del territori o per als productors. Imagineu només el consum de formatge parmesà —per no parlar de l'oli, que és un tema més dolorós per a nosaltres— que hi deu haver al món gràcies a la potent consideració internacional de la cuina italiana.

Primer, el diccionari

Però abans d'estudiar les regularitats internes cal un treball de recerca i selecció, restricció i codificació d'una varietat estàndard, que serà la que més fàcilment es podrà difondre com a cuina, diguem-ne, oficial o, encara millor, com a cuina tradicional. La varietat estàndard fixa i restringeix, mentre que la cuina real és dinàmica i heterogènia. Per tant, els canvis en la fisonomia de la cuina real obligaran a fer revisions contínues del model fixat. De tota manera, és bo que la mateixa inèrcia de l'estàndard endarrereixi la inclusió de noves realitats, atès que una part molt important de les novetats no passen de ser modes passatgeres, cosa que en fa innecessària la inclusió al catàleg; quan fa alguns anys van arribar els kiwis de Nova Zelanda, es va posar de moda posar-ne a les amanides; amb el temps, però, aquest ús no s'ha consolidat, contràriament a l'hàbit de menjar-ne per postres.

La majoria d'aquestes consideracions, ja les vam plantejar a l'Institut Català de la Cuina l'any 2000, quan va presentar al Palau de la Generalitat el seu projecte Marca Cuina Catalana per donar un segell de qualitat a la nostra praxi culinària. Per això vam proposar, i després dirigir a petició seva, els treballs de recerca necessaris per elaborar l'inventari de la cuina tradicional catalana: el Corpus Culinari Català.

Partíem de la base que no es volia reconèixer tota la cuina catalana. El que s'havia d'aconseguir era identificar la cuina tradicional. I, per fer-ho, tan sols hi havia un criteri: una presència suficient i continuada a les nostres taules. Voler acotar-la *a priori* per les característiques morfològiques exclouria, per exemple, preparacions com l'escudella de blat de moro escairat o les farinetes de fajol. En canvi, aquest criteri permetria incorporar amb naturalitat i sense prejudicis qualsevol preparació. Il·lustrem-ho un cop més. Josep Pla va escriure en el seu moment: «A Catalunya, la truita amb patates no es generalitzarà mai»; actualment, però, la seva presència és indiscutible. Un altre exemple: el gaspatxo no es reconeix encara com a cuina catalana, però potser es reconeixerà algun dia, de la mateixa manera que en el seu moment es va incorporar el *fricandeu*. Presència en el temps i en el territori; aquesta és, evidentment, la clau. No havíem pas inventat res, ja que aquest criteri és el que sempre han seguit cuiners i gastrònoms quan han volgut inventariar la nostra cuina. Per no parlar dels històrics Agulló i Domènech, o de gent actual de la talla i capacitat de Lladonosa, Fàbrega, Tàpias, Morell, etc., els quals han escrit autèntiques joies de referència sobre la nostra tradició culinària i, en molts casos, també ens han ajudat directament en la nostra recerca.

Es veu que ara els organismes europeus volen unificar la noció d'aliments tradicionals, i proposen reconèixer com a tals els que ja es preparaven abans de la Segona Guerra Mundial. Nosaltres vam buscar els menjars que fes dues generacions que es cuinaven i que es trobessin testimoniats en més d'un lloc. Vam voltar per tot el país i vam fer reunions de treball amb centenars de cuiners i cuineres. Vam recollir els diferents noms de cada cuinat i les variants principals (amb picada o sense, amb tal guarnició o amb tal altra, sec o caldós). Tan sols vam inventariar les coses que es preparaven a casa, com per exemple els cócs ràpids o els panadons, però no els pastissos, les llonganisses i altres productes que molt majoritàriament es compren fets. Amb totes aquestes dades, vam elaborar una mena d'inventari en forma de receptari, ordenat alfabèticament amb un miler

Caneló al revés, d'un rostit tradicional de tres carns, vedella, porc, pollastre, de Carne Ruscalleda.

d'entrades, que no vol ser res més que una eina al servei de la valoració de la nostra cuina tradicional: un inventari que identifica una part important del nostre patrimoni cultural i que ha de permetre iniciar estratègies efectives per reconèixer i valorar aquest patrimoni, de manera que sigui conegut i gaudit per tothom.

Quant a la cuina creativa, de la qual ens hem de sentir molt orgullosos, atès que ha convertit el nostre país en un referent internacional, no pot ni vol adscriure's a aquesta etiqueta. Per la seva idiosincràsia pròpia, no busca aquest reconeixement. El que ha de quedar sempre clar és que, de catalanes, en

són les dues igualment. Però la cuina creativa és d'autor, cosa que la fa més individual que la tradicional —que ho és precisament perquè és col·lectiva— i potser per això també és més internacional, ja que no necessita el lligam amb el consens territorial. Amb el pas del temps, segurament passarà que els millors plats creatius d'avui arribaran a esdevenir clàssics i s'incorporaran a la tradició. Potser farà aquest procés el carpaccio de ceps de Ferran Adrià, quan tingui una presència suficient i continuada, com ja ha passat amb l'amanida de faves i menta d'en Mercader. La creativitat és el motor de la tradició. Perquè la tradició no para de moure's. Aquesta és la gràcia.

Amb el pas del temps, segurament passarà que els millors plats creatius d'avui arribaran a esdevenir clàssics i s'incorporaran a la tradició, com ja ha passat amb l'amanida de faves i menta d'en Mercader.





2

Cuina catalana i identitat cultural

Jesús Contreras

Jesús Contreras i Hernández (Guadix, 1946) és catedràtic d'Antropologia Social a la Universitat de Barcelona i dirigeix l'Observatori de l'Alimentació al Parc Científic de Barcelona. Ha escrit *Subsistencia, ritual y poder en los Andes* (1986), *Antropología de la alimentación* (1992), *Alimentación / cultura: necesidades, gustos y costumbres* (1995) i *Alimentación y cultura, perspectivas antropológicas* (2005).

La caracterització d'una «cuina»

Els éssers humans són les úniques criatures del món que observen regles precises sobre el que mengen, la manera de preparar els aliments i les persones amb les quals els consumeixen. Les estructures d'aquests comportaments donen lloc a tradicions específiques, al que podríem denominar una *cuina*. És a dir: (1) un nombre limitat d'aliments seleccionats entre els que ofereix el medi; (2) uns procediments característics de preparar-los (tallats, rostits, cuits, fregits, bullits, etc.); (3) els principis de condimentació base de cada societat, i (4) l'adopció d'un conjunt de regles relatives al nombre d'àpats diaris (que els aliments es prenguin de manera individual o en grup, la separació de determinats aliments per a finalitats rituals i religioses, etc.). Entre aquests elements, els principis de condimentació són molt importants perquè ajuden a caracteritzar la cuina, a identificar-la i a donar-li continuïtat en el temps, ja que són elements molt resistents a desaparèixer. Així mateix, pel seu sabor distintiu i pel seu ús reiterat sembla que han de tenir una funció important en la identificació de qualsevol plat com a propi d'una cuina particular. Per exemple, la presència de salsa de soja i de gingebre atorga a un plat un clar caràcter xinès, mentre que la combinació de ceba, pebrot i llard remet a la cuina hongaresa, i la combinació de ceba, tomàquet, pebrot i oli d'oliva remet a un bon nombre de cuines «mediterrànies». En definitiva, una *cuina*, en sentit ampli, indica, a més d'uns ingredients bàsics, uns principis de condimentació

característics, així com uns procediments culinaris, un conjunt de regles, usos, pràctiques, representacions simbòliques i valors socials, morals, religiosos i higiènics o sanitaris.

D'acord amb això, pot parlar-se de cuines *nacionals*? Una cuina nacional és aquella que es refereix a aquells aliments i formes de preparació que són considerats com a *normals*, propis o específics d'un determinat país i que, per això, constitueix un aspecte de la seva identitat com a grup. Com en el cas d'altres trets culturals, la cuina és considerada pels seus membres com una cosa donada, que és allà i que requereix poques explicacions més, ja que només les desviacions de la «norma» són percebudes com a tals. Moltes persones només són conscients que *tenen* una cuina quan surten del seu propi país. És llavors que troben a faltar allò que els era «normal», quan s'adonen que «els altres» mengen unes coses «estranyes», diferents. Només mitjançant la interacció amb altres poblacions els membres d'un grup prenen consciència de les seves particularitats i del fet que, aquestes particularitats, les comparteixen amb alguns sí i amb altres no. Només en aquest moment es té sentit de pertinença i d'identitat. Així doncs, compartir uns hàbits alimentaris proporciona el mateix sentit de pertinença i d'identitat, i per tant de diferenciació respecte als «altres», que compartir un dret, una llengua, un calendari ritual i festiu, uns determinats principis morals, etc.

Les condicions ecològiques, demogràfiques, tecnològiques, socials, polítiques, econòmiques i ideològiques són les que configuren, al llarg del temps, una cuina i la seva especificitat. Més concretament: (1) un paisatge determinat (és a dir, la disponibilitat d'uns determinats articles alimentaris que constituïran la base de la dieta); (2) la tecnologia posada en marxa per produir i preparar els aliments, així com el sistema social i econòmic sobre el qual se sustenta aquest sistema de producció i que en facilita la reproducció o continuïtat; (3) la ideologia o el conjunt de creences lligades a l'alimentació i al seu lloc específic dins la societat, i (4) l'adequació i l'adaptabilitat per perdurar.

La cuina catalana

Vegem si aquestes condicions es van donar a Catalunya en algun moment de la història per tal que es constituís una «cuina catalana»:

1. Al llarg de la baixa Edat Mitjana es va generalitzar el cultiu dels cereals, els grans i farines dels quals, juntament amb l'oli i el vi, van constituir els aliments bàsics. Independentment del grau de suficiència d'aquestes produccions, altres productes van ser bàsics en l'alimentació medieval, com les carns i els peixos salats —alguns importats, com el bacallà. Així mateix, per elaborar les receptes de l'època, van resultar fonamentals altres productes importats com, per exemple, i, molt fonamentalment, les espècies.

2. El receptari medieval català, del qual el *Libre de Sent Soví* és la primera mostra escrita, és el resultat no només de la confluència de receptes provinents de les seves diferents regions (mar, muntanya, secà, horta...), sinó també de la influència de cultures i nacions veïnes: àrab, provençal, italiana...

3. En aquella època, a més de la cort, va haver-hi nombroses cases senyoriales i monestirs d'ordes religiosos diversos, així com una burgesia comercial emergent, que constituïen una població suficientment nombrosa i diversificada en els seus gustos, exigències i consideracions relatives als aliments, a les begudes i als menjars.

4. La taula, els seus plaers i els perills que s'hi associen formaven part de les mentalitats de l'època. L'aliment o els aliments eren considerats com a substància nutritiva, plaer, medicament, verí, com a mitjà d'honrar Déu o d'ofendre'l, com a manera de mantenir-se sa o de posar-se malalt. La moralitat i la sanitat estaven lligades a l'alimentació, com es posa de manifest en un dels tractats morals de l'època, el *Terç del Crestià* de Francesc Eiximenis, del qual formen part els capítols publicats l'any 1977 per Jorge Gracia amb el títol de *Com usar bé de beure e menjar*.

5. A més, l'agricultura i el comerç estaven en expansió: les rompudes dels boscos per sembrar cereals i el comerç de cap a cap

Recreació de taula medieval, Museu d'Història de Catalunya.



Una cuina nacional és aquella que es refereix a aquells aliments i formes de preparació que són considerats com a normals, propis o específics d'un determinat país, i que constitueix un aspecte de la seva identitat com a grup.

de la mar Mediterrània caracteritzen la Catalunya de l'època.

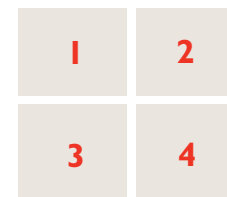
L'adaptabilitat, condició per a la perdurabilitat, també sembla que va ser una característica de la cuina medieval catalana, com posa de manifest l'adaptació d'ingredients i de preparacions culinàries, sobretot àrabs i provençals.

El que s'ha dit fins ara només permet d'afirmar que, a la Catalunya medieval, efectivament, hi havia una *cuina*. Una altra qüestió és si aquesta cuina era *catalana, nacional*, no només pròpia, sinó també específica, diferent de les altres, de les seves veïnes, per exemple. Aquesta és una qüestió més complexa. Caracteritzar de manera distintiva la cuina catalana de l'Edat Mitjana comparant-la, per exemple, amb la cuina xinesa de la mateixa època podria resultar senzill, ja que les seves estructures sintàctiques i molts dels seus elements semàntics presenten diferències i contrastos importants. Podrien acumular-se diferències, començant pels ingredients i per les seves respectives categoritzacions, i continuant pels fons de cuina i

principis de condimentació, per la tipificació dels diversos àpats i el tipus d'estructura de cadascun: per exemple, serveis més simultanis en la cuina xinesa, més seqüencials en la catalana... Però, si en comptes de comparar la cuina catalana amb la xinesa es tractés de comparar-la amb les cuines veïnes, castellana, àrab o provençal, com es podria, per exemple, establir-ne l'especificitat i la distintivitat? Les respostes a aquestes preguntes no són fàcils. No obstant això, sempre hi ha hagut gent que ha tingut respostes més o menys contundents per a aquest tipus d'interrogants.

En efecte, s'atribueix a l'escriptor Josep Pla l'afirmació següent: «la cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola». D'acord amb aquesta afirmació, la resposta als interrogants anteriors seria senzilla: «la cuina catalana és el seu paisatge posat a la cassola». I, en la mesura que, en el cas de Catalunya, es pot parlar de diversos paisatges, es podria parlar de diverses «subcuines»: de muntanya, de marina, de secà, de l'horta, etc. Ara bé, si totes aquestes són diferents entre si, però, alhora, totes són catalanes, quin seria el nexa que permetria qualificar de catalanes totes aquestes «subcuines»? Seria la contradicció? Una cosa així va afirmar Nèstor Luján (1990): «La cuina catalana ha estat contradictòria perquè és contradictòria la geografia. En els límits del Principat, es poden trobar els climes més diversos, la botànica més contrastada, els productes de la terra més diferents i sovint contraposats. Qui es pensi que la cuina catalana és solament una cuina mediterrània, lluminosa i clara, a base de l'oli d'oliva, s'equivoca. Sense negar que durant segles s'ha fregit i cuinat el peix amb aquest adorable greix vegetal, hem de considerar que Catalunya no és tan sols el litoral sinó que també existeix, terra endins, una cuina basada en el llard, i que amb ell s'han cuinat les carns, l'aviram, els llegums i la caça, durant segles.»

Retaulle de Sant Joaquim i Santa Anna, del Mestre de Torà, segle XIV, MNAC.



1. Aiguablava, Begur.
2. Oliveres a les Garrigues.
3. Fageda d'en Jordà, a la Garrotxa.
4. Pla de Beret, a la Val d'Aran.

Així doncs, semblaria que el paisatge fa una cuina i la diversitat d'un paisatge fa una cuina diversa. Aquesta mena d'afirmacions sembla acceptar la importància decisiva, en la constitució d'una cuina, dels ingredients o de les matèries primeres i, consegüentment, també la importància de l'autarquia i de l'autoconsum. Tanmateix, autarquia i autoconsum han presentat, al llarg dels segles, manifestacions contradictòries: algunes vegades, han constituït ideals que calia aconseguir per no ser dependents de l'abastament; d'altres, han estat viscuts com una imposició o com una limitació en la mesura que no és possible incorporar productes desitjats però que el mateix medi no permet de produir. La història ofereix exemples significatius de la

manera com determinats productes han aconseguit en el mercat un valor insòlit, precisament perquè, tot i ser necessaris o simplement desitjats per a l'alimentació, no es troben en el medi propi. La sal i les espècies, encara que amb una significació molt diferent, en són bons exemples.

I si parlem de mercat, immediatament hem de lligar-lo al paisatge, perquè el mercat transforma constantment el paisatge. Parafraçant Pla, podríem dir que «la cuina d'un país és la dels productes presents en els seus mercats posats a la cassola». Així, és necessari tenir en compte altres qüestions com, per exemple, els diferents tipus i graus d'accessibilitat al mercat, les influències del



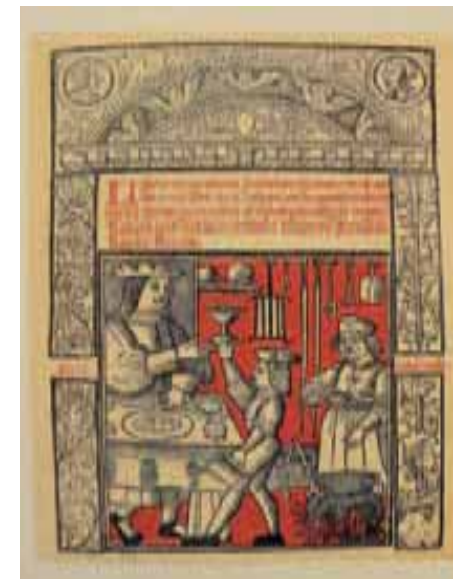
Al·legoria de J. Ll. Pellicer, apareguda a *La il·lustració catalana* del 30 de desembre de 1882.

mercat en la cuina i de la cuina en el mercat i l'agricultura i, per tant, sobre el mateix paisatge. El paisatge no és una conseqüència directa d'unes condicions ecològiques i climàtiques; és, sobretot, el resultat de l'acció humana. En efecte, les fronteres dels cultius no es deuen estrictament a les condicions ecològiques o climàtiques. Raons econòmiques, socials i polítiques han forçat aquestes fronteres al llarg de la història. Comparem, per exemple, quines han estat, des de l'Edat Mitjana fins avui, les àrees dels tres cultius mediterranis més característics (blat, vinya i olivera) i ens sorprendrem de la seva extraordinària mobilitat. Des d'una perspectiva històrica, el grau d'autarquia que «ha permès» un paisatge o que «ha imposat» el seu mercat té molt a veure amb la cuina d'un país, la seva estabilitat i les seves transformacions.

La baixa Edat Mitjana (Riera, 1988), atesa la proximitat entre paisatge i mercat, seria un període adequat per analitzar les relacions més immediates entre paisatge i cuina. Un parell d'observacions serviran. Poca gent discutirà la importància del bacallà en la cuina catalana, ja des de l'Edat Mitjana, i la de les espècies orientals. Tanmateix, ni el bacallà ni espècies com la canyella, el clau d'espècia, el gingebre, el pebre i moltes d'altres no formen part de cap dels paisatges catalans. Així doncs, és necessari preguntar-se per què ingredients que no són produïts en el paisatge propi arriben a tenir un paper fonamental en una cuina, fins al punt que poden arribar a constituir algun dels seus trets definitoris, i per què productes abundants dins del paisatge propi són exclosos de la cuina.

La caracterització d'una cuina no pot limitar-se al procés mitjançant el qual es transformen les matèries primeres per consumir-les. La història de l'alimentació i la d'una cuina nacional no pot limitar-se a un estudi dels recursos naturals i tecnològics. Han d'analitzar-se, també, els sistemes de valors gastronòmics: categories de comestible i no comestible, bo i dolent, distingit i vulgar, sa i perillós, etc. I han d'evidenciar-se les relacions que aquests sistemes de valors mantenen amb les idees «científiques» i religioses, l'estètica i les relacions socials pròpies de cada moment.

Portada del *Llibre del coc*, del Mestre Robert, imprès probablement el 1520 a Barcelona. Biblioteca de Catalunya.



Tomem al bacallà i a la seva importància a l'Edat Mitjana. El bacallà es generalitzà a Catalunya no perquè fos un producte dels seus paisatges, sinó perquè era una forma barata d'ingerir proteïnes durant els nombrosos dies d'abstinència del calendari de l'Església cristiana. Així doncs, és òbvia la influència de la religió en la cuina i el mercat. En el mateix sentit, a l'Edat Mitjana, l'ús de l'oli sembla més lligat a les prescripcions religioses que a una preferència alimentària. A Catalunya, com en altres regions, el llard de porc era el greix preferit per a potatges i rostits, així com per a moltes elaboracions de rebosteria. En definitiva, la cuina d'un país és alguna cosa més que els seus paisatges.

Vegem ara si la cuina catalana tenia unes característiques específiques que la diferenciessin d'altres cuines. Els receptaris antics ens proporcionen la visió d'una cuina relativament uniforme d'unes nacions a altres. En els receptaris coneguts dels segles XIV i XV es troben espècies orientals, amargs, acidulats o agredolços, quasi absència de salses greixoses, menyspreu per la mantega i els llegums verds, importància de l'aviram i els animals de caça rostits, peixos els dies d'abstinència, pa i plats de cereals. No ens ha de sorprendre aquesta homogeneïtat. D'una banda, la *romanització* (entesa com la generalització del pa i el vi, fins i tot en regions poc aptes per al cultiu de blat i

vinya) i la *cristianització* (concretada, per exemple, en la imposició de l'alternança de dies «grassos» i dies d'abstinència o dies de carn i dies de peix o, dit d'una altra manera, l'alternança entre la cuina de la mantega i la de l'oli d'oliva) van tenir un paper important a favor d'una certa unificació de les pràctiques alimentàries (Flandrin, 1989). D'altra banda, a l'Edat Mitjana els desplaçaments, encara que més lents que en l'actualitat, eren freqüents. Prínceps, intel·lectuals, guerrers, religiosos i comerciants viatjaven regularment, i, també, gent de qualsevol condició recorria llargues distàncies a causa, per exemple, dels nombrosos pelegrinatges i romiatges. La relativa homogeneïtat d'uns llibres i altres, i de les pràctiques d'unes i altres nacions, no exclou, tanmateix, la possibilitat de detectar plats, preparacions, ingredients i condiments relativament específics i que denotarien «gustos nacionals».

Parlem de diferències nacionals, d'uniformitat i de cosmopolitisme europeus. Com conjugar aquesta, com a mínim aparent, contradicció? Què resulta més determinant a l'hora d'establir les característiques d'una cuina: la geografia o les distincions socials? Les diferències culinàries entre les diferents classes socials poden ser enormes, com poden ser-ho les seves maneres de parlar, vestir, comportar-se, pensar, transmetre la propietat, educar els fills, expressar les seves emocions, etc. Així mateix, la relativa semblança entre les classes privilegiades de diversos països, d'una banda, i entre les classes populars d'aquests mateixos països, avalaria la influència decisiva de la posició social en la caracterització d'una cuina. Però, al mateix temps, els llibres de cuina permeten de constatar, encara que no sigui freqüent, l'existència de plats que figuren exclusivament en unes regions i/o nacions i que són completament absents en d'altres. Resulta convenient, per tant, establir les influències conjugades de la geografia, les fronteres polítiques i les distincions socials.

Ha arribat el moment d'abordar les característiques de la cuina catalana i de considerar fins a quin punt són pròpies i exclusives. Abunden les caracteritzacions i les declaracions de principis sobre aquesta qüestió. Començarem per la de Ferran Agulló (1933): «Catalunya, com té una llengua, un dret, uns costums, una història pròpia i un ideal polític, té una cuina.» Així, des d'aquest punt de vista, de la mateixa manera que existeix la llengua catalana, existeix la cuina catalana. Fins a un cert punt, el *Libre de Sent Soví* constituïria la seva «partida de naixement». D'altra banda, per a Rudolf Grewe (1979), els nombrosos «plats a la catalana» que figuren en receptaris estrangers demostren de manera fefaent l'existència d'una cuina catalana medieval amb personalitat pròpia. La personalitat, o les característiques pròpies de la cuina catalana medieval, segons afirma Grewe en el seu excel·lent estudi sobre el *Libre de Sent Soví*, serien les següents:

- «La cuina catalana dels segles XIV i XV és una cuina de llar. [...] la podem descriure, en general, com formant part de la cuina cristiana d'occident, amb la seva llar, els seus rostits i les seves olles, i amb els antics forn romans, enriquida, però, amb les aportacions àrabs i els productes mediterranis, que incorpora i integra amb un gran refinament. Era una cuina que se servia molt de l'ametlla i de la ceba, elements suaus que integren i arrodoneixen els guisats i les

salses, que assaboria l'agredolç i les espècies lleugeres i picants com el gingebre, i que ruixava els rostits i els guisats amb gotes de taronja amarga o amb aigua de roses.» Des del punt de vista de les influències religioses en la cuina, «la divisió de l'any litúrgic en dies de carn i dies de peix ha donat motiu en la cuina a una alternança, no sols de carn i peix, sinó també d'altres ingredients. I veurem com una recepta de dia de carn es transforma en una de dia de peix substituïnt el llard per l'oli d'oliva, la cansalada per panses i pinyons, el brou de moltó pel brou de cigrons, etc. Però les tècniques i els conceptes fonamentals [...] continuen essent els mateixos.»

- «Els dies que no eren de dejuni hom feia dos àpats: el dinar i el sopar. El més substancial era el dinar, que es prenia al matí, i el sopar al vespre.» «El desdejuní com a tal no existí, per bé que quan un es llevava podia prendre pa sucac amb vi.» «"[...] los catalans mengen primer l'ast e puis [= després] l'olla, la qual cosa és provada damunt ésser millor e pus sana costuma e pus profitosa que la contrària" (*Eix.*, cap. 29)». «Aquest ordre era típic a Catalunya [...]. A França, per exemple, els "potages" se servien com a primer plat; després venien els rostits i, al final, els "entremets"».

Aquesta caracterització podria complementar-se amb un capítol de l'obra de F. Eiximenis, molt il·lustratiu tant de la consciència de particularitat dels catalans com de la seva cuina i la seva manera de menjar. Es tracta del capítol titulat «Com catalans mengen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions» (Eiximenis, 1983).

L'obra d'Eiximenis permet de constatar l'existència d'una "consciència nacional" pel que fa a l'expressió alimentària o culinària. I la qüestió de la "consciència" és fonamental en aquest aspecte.

Com catalans mengen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions

Gravat del *Libre de les dones*, de Francesc Eiximenis, imprès a Barcelona el 1495.



Qüestionaven antigament en diverses estudis alguns notables mestres e estudiants qual manera de menjar és pus religiosa e pus honesta e pus portable e menys curiosa en cristianisme, pensant comun viure de la gent e pensada la manera de llurs convits e pensades despeses comunes ab les extraordinàries que a vegades s'esdevenen per ventura, e pensades totes les circumstàncies e unes coses ab altres. E fo concordat per la pus sàvia e sana part diverses vegades en presència mia, que nació catalana vivia pus lloablement, unes coses ab altres, que nació cristiana del món. E a provar aquesta cosa foren aportades les següents provacions:

La primera sí és, car nació catalana esquivava excessivament tota superfluitat en viure comú, car en vida comuna cascú és content menjar a dinar cuina ab carn o ab peix, e a sopar peix o ous o qualque cosa altra simple en sa valor. Com, doncs, açò sia covinentea, e les altres nacions facen més o menys, apar; doncs, que la nació catalana ne ús mills que les altres.

La segona provació és aquesta, car catalans en los convits donen ast e olla sens pus, e açò és bastant e prou covinent e sens excés, e les altres nacions fan molt més [...].

La tercera, car la nació catalana en son menjar comú e en sos convits ha covinent vi e d'aquell pren covinentment sens excés comunament. Els angleses e alemanys no en beuen comunament, ans beuen cervesa e medò, o pomada o altre beuratge lluny de vi, e los franceses e llombards fan gran excés del vi [...].

La quarta raó que al·legaven sí és, car deien que catalans tallen la carn netament e polida, guardant-li lo tall qui es varieja per diverses carns en diverses maneres, e la mengen en tallador netament. E les altres nacions, així com franceses, alemanys, angleses e itàlics, ne fan trossos e tallant dels dits trossos un poc ab son coltell, contracten la carn ab les mans a cada vegada que en prenen, e posen-les davant en un poc de pa [...] e sullen lo pa e la tovalla per força en son menjar, les quals coses són fort miserables e sùtzees [...].

La quinta, car los catalans mengen primer l'ast e puis l'olla, la qual cosa és provada damunt ésser millor e pus sana costuma e pus profitosa que la contrària [...].

La sisena, car catalans, si es vol comunament, si es vol en convits, no han carn en quantitat molt supèrflua ne excessiva [...] Mes altres nacions ne fan tan gran excés, e de tantes maneres, que és fadea, e cosa fort inútil e vana.

La setena, car los catalans tostemp mengen seent en taula alt, mes castellans seen en terra, e altres nacions per altres vies fort incòngrues [...].

La huitena, car catalans mengen fort nodridament e honesta, mes altres nacions mengen així hòrreament e malnodrida que és horror e llegea a qui ho veu.

La novena, car catalans són comunament contents de menjar dues vegades lo dia, mes les altres nacions no hi tenen cap ne centener; ans n'hi ha qui de nit se lleven a menjar, així com alemanys, e altres beuen sens manera, axí com los franceses.

La desena, car altres nacions van a menjar ab gran brogit e mengen ab gran gatzara e ab poc nodriment, mes catalans quan mengen no els fa bé ab brogit, car simplement e ab pau volen menjar [...].

L'onzena raó és, car altres nacions quan mengen meten les mànegues, que porten llongues, fins en l'escudella, així com franceses e alemanys, e els castellans mostren los braços nuus; mes catalans no fan això ne allò, car porten les mànegues per bona guisa.

La dotzena, car les altres nacions quan serveixen a menjar mostren la carn, així com castellans o portuguesos, o mostren les anques nues car les llurs falces són fort curtes, així com se fan los franceses, car així mateix amaguen la cara ab lo caperó estret. Les quals coses de veure són incompetents a aquell qui menja; e lo contrari fan los catalans, qui són bé coberts davall e descoberts en la cara.

La tretzena, car cascuna carn ha son tall si ab sabor és menjada, e solament catalans e aragoneses observen aitals talls, així com dit és, e les altres nacions tallen a barrisc, així com los ve per ventura.

Des d'aquest moment ja disposem d'una caracterització sintètica de la cuina catalana medieval i dels seus trets específics. Així mateix, l'obra d'Eiximenis permet de constatar l'existència d'una «consciència nacional» pel que fa a l'expressió alimentària o culinària. I la qüestió de la «consciència» és fonamental en aquest aspecte.

Referències bibliogràfiques

AGULLÓ, F.: *Libre de la cuina catalana*, Barcelona: Altafulla, 1990 [1933].

EIXIMENIS, F.: *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el Terç del Crestià*, a cura de Jorge J. E. Gracia, Barcelona: Clàssics Curial, 1977 [1384].

FISCHLER, C.: «Alimentation, cuisine et identité: L'identification des aliments et l'identité du mangeur», dins *Recherches et Travaux de l'Institut d'Ethnologie*, 6 (1985), pp. 171-192.

FLANDRIN, J. L.: «Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIXème siècle», dins PELTRE, J., i THOUVENOT, C. (Eds.): *Alimentation*

et régions, Nancy: Presses Universitaires de Nancy, 1989, pp. 347-360.

GREWE, R.: «Introducció» al *Libre de Sent Soví*, pp. 7-60.

Libre de Sent Soví, a cura de Rudolf Grewe, Barcelona: Editorial Barcino, 1979 (Els Nostres Clàssics A, 115). Ara dins *Libre de Sent Soví. Libre de totes maneres de patatges de menjar*, a cura de

Rudolf Grewe, edició revisada per Amadeu J. Soberranas i Joan Santanach, *Libre de totes maneres de confits*, edició crítica de Joan Santanach, Barcelona: Barcino, 2003 (Els Nostres Clàssics B, 22).

LUJÁN, N.: «Prólogo», dins CASAS, C.: *Comer en Catalunya*, Madrid: Penthelon, 1980, pp. 9-26.

PLA, J.: *El que hem menjat*, Barcelona: Editorial Destino, 1992.

RIERA, A.: «Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'alta Edat Mitjana», dins *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona: CSIC (Institució Milà i Fontanals), 1988, pp. 1-26.

ROZIN, E.; ROZIN, P.: «Some surprisingly unique characteristics of human

food preferences», dins FENTON, A., i T. OWEN (eds.): *Food in Perspective*, Edimburg: John Donald Publish, 1981, pp. 243-252.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, M.: «Pròleg», dins *L'art del menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*, Barcelona, Edicions 62, 1990.



3

La cuina medieval catalana

Isidra Maranges

Isidra Maranges i Prat (Barcelona, 1919) ha fet recerca en l'àmbit de la terminologia medieval catalana aplicada a la indumentària i l'alimentació. Ha escrit *Indumentària civil catalana, segles XIV-XV* (1991), *Els menjars medievals a les terres catalanes* (1992), *Dolços medievals avui* (1998) i *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits* (2006).

Plat verd i manganès, segle XIV, Museu Comarcal de Manresa.



1. **Libre de totes maneres de potatges de menjar, recepta 102; vegeu *Llibre de Sent Soví* (2003).**

La formació d'una cuina

L'Edat Mitjana és un llarg període històric, del segle V al segle XV, durant el qual la cuina va evolucionar àmpliament, com tota la societat. Un gran augment de la població va fer créixer pobles i ciutats, i aparegueren noves necessitats que obligaren a produir grans quantitats d'aliments i a traslladar-los a distàncies més llargues. El millorament de la tecnologia d'alguns estris de treball, com els carros, els molins i les arades, va facilitar l'obtenció d'aliments.

Durant els primers segles de l'època medieval l'Europa dominada pels pobles germànics va continuar fent la cuina romana adoptada durant l'Imperi. En general, els invasors no transformen de manera sobtada la cuina autòctona, sinó que s'hi adapten i després, a poc a poc, hi introdueixen modificacions. Els canvis culinaris són sempre molt lents. És evident que per fer conèixer un producte nou cal tenir-ne quantitats considerables, i que per canviar una tècnica de cocció cal transformar l'estructura de la cuina o els estris per coure els aliments. De totes maneres, també sabem que la tradició culinària no queda mai desplaçada del tot, i que alguns dels productes i de les tècniques de cocció perduren en el temps, mentre que d'altres s'utilitzen menys i poden acabar desapareixent.

Els pobles germànics van introduir a les taules medievals un augment important de l'ús de la llet i de la mantega, però l'oli no va quedar mai del tot desplaçat. Respecte a les tècniques de cocció, van fer un canvi molt

important, ja que es van substituir els fogons de la cuina romana per la llar de foc, probablement utilitzada perquè els nouvinguts procedien de països més freds. Això va permetre escalfar l'estança i sobretot fer bons rostits amb animals sencers. De totes maneres, van necessitar un foc més petit per fer salses i plats delicats i, al segle XIV, hi havia a les cuines un *bresquet*,¹ una mena de braser posat a l'altura de la cintura.

La cuina també va evolucionar per contacte amb els pobles veïns i, a mesura que els transports milloraven, amb d'altres de més allunyats. Al segle VII es va produir la gran invasió àrab al sud d'Europa, a conseqüència de la qual s'hi van introduir productes procedents de l'Àsia. Alguns, com l'arròs i el pebre, ja havien estat utilitzats pels romans; el consum d'arròs, però, va augmentar. El sucre, finalment obtingut per cristallització, és el producte més important introduït en aquell moment a la cuina medieval europea.

A mitjan XIV, la cuina de les terres catalanes està ja ben definida i ha quedat descrita en una gran quantitat de documents de l'època.

Documentació

La cuina romana és coneguda pel llibre d'Apici *De re coquinaria*, una recopilació de les receptes que es feien al segle I dC.

L'Europa cristiana va trigar molt a tenir llibres de cuina. Les receptes eren transmises oralment o escrites en fulls solts, que s'embrutaven o es perdien fàcilment. Durant el segle XIV van anar apareixent llibres de cuina a Anglaterra, Alemanya, França, Itàlia, i als Països Catalans. Tots ells són recopilacions de receptes molt perfeccionades i que ja feia anys que s'elaboraven. El més antic dels llibres de cuina escrits en català, i un dels primers europeus, és el *Llibre de Sent Soví*, datable vers la primera meitat del segle XIV. L'any 1979 va ser editat per Rudolf Grewe, el pròleg del qual constitueix un estudi molt ben documentat sobre la cuina catalana a l'Edat Mitjana. També cal esmentar el *Llibre del coc* de mestre Robert, del final del segle XV, obra que pertany a la mateixa cuina que l'anterior malgrat el segle i mig



Retaula de la Mare de Déu, del Mestre de Sixena, segle XIV, MNAC.

2. **RIERA I MELIS (1997) i VINYOLAS (1980).**

3. **METGE (1924: 123).**

que els separen; les seves receptes tenen alguns ingredients més i estan més ben explicades. Entre els receptaris gastronòmics medievals que hem conservat, també n'hi ha sobre àmbits específics, com ara el *Llibre de totes maneres de confits*, que conté bàsicament receptes de fruita confitada amb mel o sucre.

Al costat dels receptaris, hi ha així mateix altres llibres no estrictament gastronòmics que ens poden ajudar a completar el coneixement de la cuina medieval catalana. Com ara el *Regiment de sanitat* d'Arnau de Vilanova, de vers l'any 1305, que conté una relació molt completa dels productes que es menjaven, amb opinions de l'autor sobre la seva influència en la salut. Aquest tema era de molt interès a l'Edat Mitjana i els llibres de cuina també el tracten. Vilanova explica, de forma breu, algunes receptes molt interessants. També els llibres de Francesc Eiximenis inclouen dades sobre els costums culinàries, com trobem al seu

Regiment de la cosa pública, de 1383, en el qual enumera els productes existents en la rica terra valenciana, o bé al *Terç del Crestià*, redactat el 1384. Joanot Martorell, per la seva banda, mostra al *Tirant lo Blanc* (1460-1464) la gran importància que la societat medieval donava als àpats. Totes les festes, victòries i homenatges se celebraven amb menjars exquisits i en sales fastuosament guarnides.

Disposem de molta altra documentació: ordinations de les cases reials, i també de pobles i ciutats, itineraris i inventaris. Les llistes de compres donen informació sobre què menjaven i en quines quantitats. Alguns d'aquests documents ja han estat estudiats.²

Els autors de l'època fan comentaris sobre el menjar que, de vegades, poden semblar exagerats però que estan basats en fets reals. Quan Bernat Metge³ diu, amb la finalitat de criticar les dones, que aquestes

Al segle XV la cuina catalana havia adquirit una personalitat pròpia, i als llibres italians hi ha reproduïdes algunes de les seves receptes, de les quals fan grans elogis. Uns anys després va tenir influència sobre la cuina del Renaixement.

4. GIRONA (1915: 98-104).

s'atipen de volateria i que beuen garnatxa i malvasia, podem estar segurs que això era el que la societat medieval considerava que era el millor que tenien per menjar i beure.

La documentació esmentada es refereix principalment a la classe alta, perquè era la que podia expressar millor els seus gustos. Podia triar, comprar i cuinar el que més li agradava. A la baixa Edat Mitjana, la burgesia emergent, els ordes religiosos i fins i tot els petits artesans eren coneixedors d'aquesta cuina i, tant com podien, era la que feien. Els mercats dels pobles i de les ciutats estaven ben proveïts i eren destinats especialment a les classes mitjanes.

Una cuina ben establerta

Diversos factors van contribuir al desenvolupament d'una cuina medieval rica i saborosa. Les terres catalanes tenen un clima que els permet criar bon bestiar i cultivar productes molt diversos, des d'arbres fruiters a cereals, hortalisses i safrà. A mesura que els viatges augmentaren i va créixer la navegació pel Mediterrani, es van poder adquirir productes nous que van enriquir la seva cuina.

5. BLACK (1985: 14).

La cuina medieval no hauria estat possible sense disposar de bons cuiners. Les receptes són escrites o dictades per un cuiner i van dirigides a un altre cuiner; el tractament

amb el pronom personal *tu* i els consells que li dóna semblen fer-lo directament responsable dels resultats. Les receptes no tenen, excepte en alguns pocs casos, les quantitats dels ingredients, i això feia que els cuiners haguessin de saber les proporcions en uns menjars que tenien moltes barreges de sabors, i que haguessin de ser responsables de la textura de les salses i dels plats cuinats, els quals havien de ser espessos i ben cuits, i s'havien de remenar sense parar.

Per assaborir aquesta cuina, hi havia una societat medieval refinada que apreciava els diversos sabors i que valorava els matisos de gust obtinguts amb els condiments. Aquesta societat va convertir els àpats en un lloc de reunió de les famílies i dels convidats, i també de lluïment de la seva riquesa. En algunes cartes reials⁴ podem veure la preocupació dels monarques per poder oferir als comensals els millors productes.

Contactes amb Europa

La societat catalana medieval vivia en contacte amb Europa. Els seus millors autors foren grans viatgers. Ramon Llull, Arnau de Vilanova o Ramon Muntaner en són una bona prova. No és, doncs, estrany que els personatges de ficció fossin presentats com a bons coneixedors d'altres nacions europees. Tirant lo Blanc, el cavaller ideal creat pel valencià Joanot Martorell, era de nació bretona, havia estudiat l'art de cavalleria a Anglaterra, viatjava per França i per Itàlia, i finalment va anar a residir i a lluitar al Mediterrani oriental. Era un cavaller que menjava molt bé i que celebrava les festes i les grans victòries amb bons banquetes, menjant viandes exquisides i bevent vins preciosos.

Les relacions entre les diverses nacions de l'Europa occidental queden ben reflectides en els llibres de cuina. Hi ha moltes receptes iguals o semblants, i això ha fet pensar que eren les mateixes que circulaven pertot arreu. A Anglaterra es queixaven⁵ perquè només podien menjar fruites seques els dies de festa; resultaven cares perquè no eren un ingredient del país. Les classes mitjanes, per tant, devien utilitzar més els productes de la seva pròpia regió.

Pròleg de l'inèdit *Llibre d'aparellar de menjar*, ms. 2112 de la Biblioteca de Catalunya (2a meitat segle XIV)

Si vols aparellar bé de menjar
ací ho poràs ben trobar
que ja no hi poràs errar:
Primerament en general
te demostre de carnal
com se pusquen fer los menjars,
que ja sol no hi erraràs.
E pensa dels sants primerament,
per car és pus covinent.
Puixes la Coresma vendrà.
Atresí t'ho demostrarà,
com degues fer les bones salses
als bons peixes e a les bones caces.
Eixament te dirà darrera
dels menjars de cutellera.

[Transcripció: E. B.]

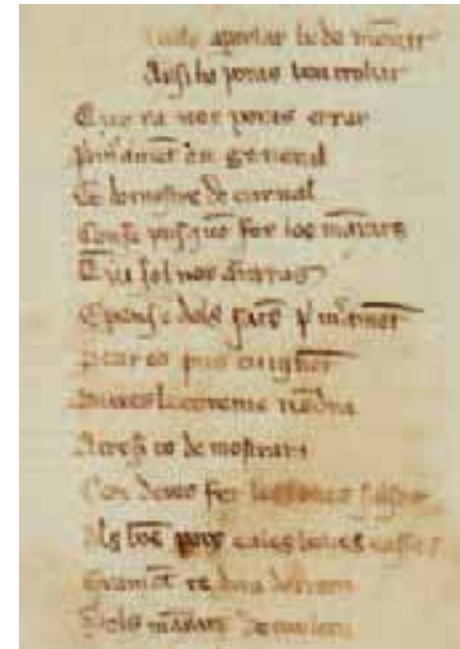
6. PLATINA (1985),
receptes 149, 169, 178,
244 i 256.

7. FLANDRIN & MONTANARI
(1996: 475).

8. MARTORELL (1969: 408,
438 i pàssim).

9. EIXIMENIS (1977: 108).

10. *Llibre de totes maneres
de potatges de menjar*,
recepta 53; vegeu *Llibre
de Sent Soví* (2003).



Al segle XV la cuina catalana havia adquirit una personalitat pròpia, i als llibres italians hi ha reproduïdes algunes de les seves receptes, de les quals fan grans elogis.⁶ Uns anys després aquesta cuina va tenir influència sobre la cuina del Renaixement.⁷

La sociabilitat

L'ésser humà ha fugit sempre de la soledat i ha preferit menjar acompanyat. L'acte de menjar produeix una sensació de benestar que facilita la comunicació i crea una relació amable entre els comensals. El fet de poder compartir sensacions agradables ha convertit els àpats en un lloc ideal de trobada.

A l'Edat Mitjana aquest aspecte social dels àpats fou molt valorat. Ho podem veure en la voluntat de l'amfitrió d'oferir bones viandes en un ambient on tot estava preparat perquè tothom se sentís tan bé com fos possible.

El parament de l'estança i de la taula

Al *Tirant lo Blanc*⁸ hi ha les descripcions més completes dels banquetes que celebrava la societat medieval. L'autor hi ha volgut mostrar tota la seva magnificència. Muntaven les taules en una sala d'acord amb el nombre de comensals que hi hauria. Eren uns rectangles de fusta de diverses mides que posaven sobre uns cavallets. Les taules principals, les situaven sobre tarimes a fi que els personatges de rang més elevat estiguessin en una posició més alta. Guarnien les parets amb tapissos, posaven a les finestres cortinatges de robes precioses i estenien a terra boniques catifes.

Els comensals seien en cadires o banquetes només en un costat de la taula, d'esquena a la paret; d'aquesta manera deixaven al mig un espai lliure per servir i també per fer lectures o representar algun espectacle. Els participants en el banquet portaven els vestits més luxosos que tenien i s'ornaven amb joies perquè consideraven que era el millor lloc per lluir-les. El ritual era molt estricte, entraven a la sala al so d'una música i seien segons el seu rang; els de categoria social més alta més a la vora del personatge que presidia el banquet i els altres progressivament més allunyats. Les mullers dels personatges importants seien amb els seus marits, les donzelles i els joves ho feien en taules separades. Tots els moviments dels servidors anaven acompanyats d'una reverència.

El parament de la taula era un altre motiu de lluïment. La recobrien amb estovalles blanques amb dibuixos geomètrics negres a les vores. Disposaven de boniques vaixelles de ceràmica. Els més rics en tenien d'or i de plata i els més pobres, de fusta. Posaven els menjars líquids o semilíquids en escudelles, una mena de bols, i els menjars sòlids en talladors,⁹ o plats plans; per a les salses tenien gresals,¹⁰ uns bols petits amb peu. Tenien cullera i ganivet. Per menjar móres o algun altre aliment que pogués embrutar les mans, tenien uns punxons o broques que eren un antecedent clar de la forquilla. Agafaven el menjar amb els dits o amb uns llesquetes primes de pa anomenades *sopes*. Tenien tovallons per eixugar-se la boca i les mans, i els canviaven diverses vegades durant l'àpat.

Els àpats

Feien dos àpats al dia: el dinar abans del migdia i el sopar al vespre. A primera hora del matí no esmorzaven, només menjaven les criatures i alguns treballadors que feien feines feixugues. Sempre hi podia haver algun golafre, com el que explica Eiximenis,¹¹ que menjava pa sucà amb vi. També feien uns petits àpats esporàdics, anomenats *col·lacions*, que prenien en hores diverses: abans d'anar-se'n al llit, després d'algunes hores d'haver sopat, en honor d'algú, per una celebració o per prolongar una sobretaula.

Abans de començar l'àpat posaven damunt la taula el pa i el vi. El gran aliment medieval de rics i pobres era el pa. Segons Pere III,¹² Déu l'havia destinat a aquesta finalitat. Com a signe de respecte, no el podien llescar fins que les altres viandes compareixien a taula. Bevien vi de moltes menes i n'apreciaven els gustos. El barrejaven amb aigua en la proporció que cadascú volia. El vi preferit a l'hora de l'àpat era el blanc i dolç.

El dinar era més copiós que el sopar. Hi servien més plats i les sobretauls eren més llargues. Algunes vegades podien convertir la presentació del menjar en un espectacle. Als llibres de cuina de l'època trobem receptes de paó ornat amb les seves plomes i, fins i tot, amb una garlanda.¹³

Els àpats estaven dividits en serveis. Cada servei consistia en un plat principal i uns altres que l'acompanyaven, que podien ser salses i menjars de cullera. Els estaments mitjans i els ordes religiosos menjaven un sol servei.

Seguien un ordre estricte per presentar els plats a taula. A les terres catalanes menjaven primer la carn, que consideraven més important, i els altres serveis anaven disminuint de categoria: el segon era de carn bullida, el tercer de volateria i l'últim de vísceres. No sempre menjaven de tot, però.

Els finals dels àpats eren esplèndids. Es podien menjar fruites seques, formatges preparats amb sucre, pastissets farcits, bunyols o creps i, si la sobretaula era llarga, confitures i confits de diverses menes.

Cal tenir en compte que la cuina medieval cristiana estava condicionada per les prescripcions de l'Església. Durant tot l'any hi havia dies de dejuni i d'abstinència, als quals els ordes religiosos i alguns laics encara n'afegien més. Dividien els dies de l'any en «dies de carn» i «dies de peix» i, als llibres de cuina, hi ha receptes adaptades en què se substitueixen els ingredients no permesos. Hi havia persones que seguien estrictament les prescripcions de l'Església, però menjaven els millors plats permesos, i això, segons Eiximenis,¹⁴ els produïa un plaer molt criticable. Al *Llibre del coc*¹⁵ hi ha algunes receptes exquisides per als dies penitencials que tenen una petita introducció on es diu que, a alguns senyors, els agraden més que no pas les altres.

Els gustos

A l'Edat Mitjana es tenien molt en compte els gustos dels aliments, tant dels ingredients principals com dels condiments afegits. La caça i la pesca eren molt abundoses, i això permetia tenir una gran diversitat de sabors.

Es feia cuina de temporada i se seguia el ritme de les estacions de l'any: a l'estiu menjaven carns tendres de gust suau, i a l'hivern, carns més fetes d'animals grassos i carns salades. Tenien llistes d'aliments recomanades per a les diverses estacions i sabien en quin mes era més bo un peix o un crustaci determinat. Els vegetals tenien un ritme estacional més clar, però no hi donaven importància i gairebé no en parlaven.

Una de les característiques de la cuina medieval és la gran quantitat de condiments que s'afegien als plats. Igual que ha passat en altres cultures, l'home medieval sentia la necessitat de canviar el sabor dels aliments. Les espècies són a la cuina com productes de moda: hi ha hagut èpoques que se n'han posat més i d'altres que menys. El condiment principal és la sal, l'únic veritablement necessari segons Arnau de Vilanova. A les terres catalanes n'hi havia molta, procedent de la seva llarga costa marítima i de les mines de Cardona, la preferida pel rei Martí.¹⁶ Les espècies que més es feien servir eren la canyella, el pebre, el gingebre, els clavells d'espècia i el safrà. Totes eren



Taula de Santa Constança, de Jaume Ferrer I, segle XV, Museu Diocesà i Comarcal de Solsona.

importades excepte el safrà, que es cultivava al país i també s'exportava; en valoraven més el color que n'obtenien que no pas el gust. Gairebé no es posava mai una sola espècia, n'usaven diverses alhora i en quantitats diferents, prèviament determinades. En distingien dos grups: l'un amb les espècies suaus i el sucre, i l'altre amb el pebre i les espècies de gust intens. Damunt d'alguns menjars acabats, hi escampaven una barreja de canyella i sucre polvoritzats.

Algunes receptes incloïen herbes aromàtiques, però en menor nombre que les que contenien espècies. Probablement les feien servir més del que indiquen els textos, atès que eren fàcils d'obtenir i es van conèixer abans que les espècies. Les tres herbes més importants eren el julivert, el marduix i la sàlvia.

Les fruites seques foren un ingredient important en la cuina medieval. La més emprada fou l'ametlla i, en menor quantitat, també hi trobem l'avellana, el pinyó i la nou. Contribuïen a donar als plats un sabor delicat i a espesir-los. Amb ametlles picades i un líquid, generalment brou, feien la llet d'ametlles, que trobem en molts plats. La posaven en salses destinades a bullir diversos ingredients i la feien servir per a cereals i llegums; en general, els bullien primer en aigua i, quan s'havia evaporat, hi afegien la llet d'ametlla i ho acabaven de coure. En algunes salses, hi posaven ametlles torrades juntament amb pa torrat i alguns altres ingredients destinats a espesir-les; era el que més endavant es va anomenar picada. Només trobem ametlles senceres en unes salses per a peix i com a acabament de l'àpat.

La ceba i l'all són dos bulbs de gustos diferents, que mai no trobem junts. Posaven ceba crua juntament amb vi en una salsa que servia per a volateria; també l'usaven sofregida en plats de carn o de peix cuinats dins una salsa, de manera semblant al que encara fem avui dia. Molt sovint escaldaven o escalivaven els alls perquè no fossin tan forts; en posaven en algunes salses, especialment per a peix, i en feien algunes amb all cru, formatge i aigua calenta –probablement l'única salsa medieval emulsionada.

El gust que més els agradava era, sens dubte, la dolçor que obtenien amb la mel i el sucre. Alguns menjars de cullera que acompanyaven la carn eren dolços; en canvi, el peix havia de portar sempre sal. El gust dolç era el de l'acabament dels àpats, el que servia per prolongar la sensació de benestar que queda després d'haver menjat bé.

Per contrast, també els agradava el gust agre que obtenien amb el vinagre i el suc d'algunes fruites: la taronja agra, la llimona i el raïm verd. A l'estiu submergien carn o peix bullits en vinagre i, al cap d'unes hores, s'ho menjaven amb una salsa de gust fort. Unint un producte agre i un de dolç, obtenien el gust agre-dolç que també trobem en alguns plats medievals.

Tècniques de cocció

Cada època té unes preferències que li són característiques i que mostren les moltes possibilitats que hi ha a l'hora de coure els aliments. El resultat final d'un plat depèn de la cocció, i això queda molt clar en les receptes medievals. A l'Edat Mitjana tenien classificades les coccions en dos grans grups: les pietances i les cuines.¹⁷

Pietances

Carns i peixos cuits directament al foc, en aigua o en un greix. Sempre els servien acompanyats d'un amaniment o d'una salsa, i els posaven en talladors.

Cuines

Són els menjars líquids o semilíquids que posaven en escudelles i menjaven amb cullera. Hi ha totes les sopes, plats de cereals bullits, de llegums i de verdures ben aixafades. També feien coure carn tallada petita en una salsa que, de vegades, portava ceba sofregida.

Feien coure molta carn i molt peix a l'ast i a les graelles. Eren animals petits o volateria que se servien després acompanyats d'una salsa. Els podien arrebossar i farcir; i els recobrien amb molt greix perquè no es cremessin.

Bullien una bona quantitat de carn per fer brou, però no era gaire apreciada. La menjaven amb salses de gust fort. Bullien cereals, llegums i verdures, i sempre ho presentaven amb alguns condiments per fer-los saborosos. Feien ous durs i ous escumats, que trencaven i posaven en aigua bullent, preparada amb alguns ingredients.

Fregien molt poc. Mai la carn, si no era amb una mitja cocció que acabaven dins una salsa. El peix, en canvi, era l'aliment que més fregien, i el menjaven amb una salsa ben coneguda, l'escabetx. Feien coure truites d'ous amb molt d'oli.

El forn servia gairebé només per coure el pa, que menjaven en gran quantitat, i per a les panades, un pastís de pa farcit de carn o de peix amb diversos ingredients. Hi feien un únic plat cuinat, que consistia a posar tots els ingredients en una cassola i treure-la del forn quan ja era tot ben cuit.

La cocció de carn o peix dins una salsa és la més complicada, ja que requereix diverses operacions: una mitja cocció prèvia de la carn, un sofregit, uns ingredients picats i un líquid –que podia ser brou.

Hi ha encara dues receptes, una d'espinaç i una de pops, en què aquests ingredients es feien coure en el seu propi vapor. I també unes salses cuites mitjançant una pedra roent, que era introduïda a l'utensili on s'havia de coure la salsa.

Amaniments i salses

La cuina medieval catalana, rica en ingredients i en tècniques de cocció, ho és també en amaniments i salses que milloraven els plats.

Amaniments

Habitualment posaven sobre la carn i el peix cuits a l'ast o bullits un ingredient agre, sal, herbes picades i oli.

Salses fredes

Una llavor de gust fort picada i barrejada amb un ingredient agre o brou. Una barreja d'ingredients picats sense coure. Prenen el nom d'una herba o espècia que tenen en quantitat important. Emulsionada, feta amb all cru, formatge ratllat i aigua calenta.

Salses calentes

Rovells d'ou barrejats amb llet i posats al foc fins al moment de bullir: Crema. Rovells d'ou batuts amb un ingredient agre i posats dins una salsa fins al moment de bullir: Textura cremosa.

Bibliografia

APICI: *L'art de la cuina*, Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1990.

BLACK, Maggie: *Food and Cooking in Medieval Britain*, Birmingham: English Heritage, 1985.

EIXIMENIS, Francesc: *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el Terç del Crestià*, a cura de Jorge J. E. Gracia, Barcelona: Curial, 1977.

EIXIMENIS, Francesc: *Terç del Crestià*, 3 vols., Barcelona: Editorial Barcino, 1929-1932 (Els Nostres Clàssics B, 1, 2 i 4).

EIXIMENIS, Francesc: *Regiment de la casa pública*, a cura de Daniel de Molins de Rei, Barcelona: Editorial Barcino, 1927 (Els Nostres Clàssics A, 13).

FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Luis: «"Libre de totes maneres de confits". Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulcería», *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX (1946), pp. 97-134.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo: *Histoire de l'alimentation*, París: Ed. Fayard, 1996.

GIRONA, Daniel: «Itinerari del rei en Martí (1403-1410)», *Anuari de l'Institut d'Estudis Catalans*, IV (1911-1912), pp. 81-184; V (1913-1914), pp. 515-564.

Libre de Sent Soví, a cura de Rudolf Grewe, Barcelona: Editorial Barcino, 1979 (Els Nostres Clàssics A, 115). Ara dins *Libre de Sent Soví. Libre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de Rudolf Grewe, edició revisada per Amadeu J. Soberanas i Joan Santanach, Barcelona: Barcino, 2003 (Els Nostres Clàssics B, 22).

MARANGES, Isidra: *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*, Barcelona: Rafael Dalmau Editor, 2006.

Barreja d'ingredients picats i bullits. Duu el nom de l'ingredient principal. Salsa per coure carns, amb un sofregit de ceba, ingredients picats com ametlles, pa torrat i fetge cuit.

Pastisseria

Pastissos cuits al forn o fregits, en general de mida petita i farcits, bunyols, creps i formatge envoltat de pasta i fregit.

Confiteria

La confiteria és una de les seccions més riques de la cuina medieval. Hi havia moltes menes de confits: fruites confitades en mel i sucre; fruites confitades, assecades i cobertes de sucre sec; massa de confitura; llavor o un trosset d'espècia recoberts de sucre endurit; torrons i massapà. Per últim hi havia les neules, en aquell moment unes làmines de pasta molt fina que consumien amb un vi endolcit i especiat.

MARTORELL, Joanot; GALBA, Martí Joan DE: *Tirant lo Blanc*, 2 vols., pròleg i text de Martí de Riquer, Barcelona: Editorial Seix Barral, 1969.

METGE, Bernat: *La Somni*, a cura de Josep M. de Casacuberta, Barcelona: Editorial Barcino, 1924 (Els Nostres Clàssics A, 1).

PERE III: «Ordinacions fetes per lo molt alt senyor en Pere Terç, rey d'Aragó, sobre lo regiment de tots los officials de la sua Cort», dins *Procesos de las antiguas cortes y parlamentos de Cataluña, Aragón y Valencia, custodiados en el Archivo General de la Corona de Aragón*, a cura de Próspero de Bofarull, Barcelona, José Eusebio Monfort, 1850 (Colección de Documentos Inéditos del Archivo de la Corona de Aragón, V).

PLATINA, Bartolomeo: *Il piacere onesto e la buona salute*, Torí: Giulio Einaudi Editore, 1985.

ROBERT, Mestre: *Libre del coch*, edició a cura de Veronika Leimgruber, Barcelona: Curial, 1977.

RIERA MELIS, Antoni: *Senyors, morjos i pagesos. Alimentació i identitat social als segles XII i XIII*, Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 1997.

VILANOVA, Arnau de: *Obres catalanes*, II, *Escrips mèdics*, a cura de Miquel Batllori, Barcelona: Editorial Barcino, 1947 (Els Nostres Clàssics A, 55-56).

VINYOLES I VIDAL, Teresa Maria: «L'alimentació a Barcelona vers l'any 1400», *L'Avenç*, 31 (octubre 1980), p. 44

17. EIXIMENIS (1977: 123).



4

La cuina moderna i contemporània a través dels receptaris

Núria Bàguena

Núria Bàguena i Maranges (Barcelona, 1956) és professora en diverses escoles d'hosteleria i del programa *Aprendre a menjar, aprendre a cuinar*, dirigit a nens i nenes de les escoles de Catalunya. Especialitzada en la història de la cuina. Ha escrit el llibre *De l'antiga Roma a la teva cuina* (1997) i ha dut a terme les exposicions *La cuina catalana medieval*, *La cuina de Nadal*, *El vi i el cava*, *La ruta de la fruita seca a Catalunya* i *Els llibres de cuina a Catalunya*.

Escena de cuina en una il·lustració de *La campana de Gràcia*, del 18 de març de 1877.



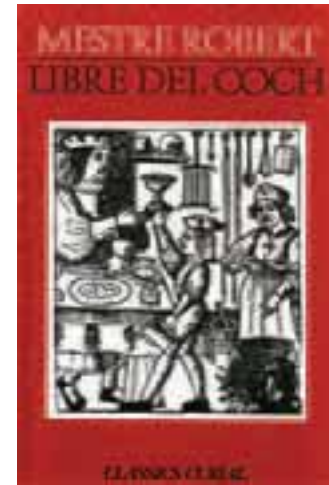
Els llibres de cuina formen part del patrimoni cultural d'un poble, i a través seu podem conèixer l'evolució i els canvis de la societat. Ens informen de noves tècniques, de la incorporació de nous productes, i també de l'evolució de la forma d'entendre la cuina i el menjar. Molts llibres de cuina són reeditats durant anys i, sovint, aquestes reedicions impliquen una revisió, la qual cosa permet estudiar els canvis introduïts en les seves receptes. Com passa amb l'art, la moda o la música, analitzar la cuina d'una època és complex, perquè la cuina no és uniforme, sinó que engloba tendències, estils i maneres de fer diferents.

La bibliografia de llibres de cuina catalana és extensa, cada vegada es publiquen més llibres i és força difícil de determinar-ne l'abast. La datació dels llibres, que no sempre s'indica, presenta dificultats, especialment en els llibres més antics. Tampoc no és fàcil esbrinar les dades de les reimpressions i, per tant, és complicat de saber el valor d'un llibre editat. Per si fos poc, algunes editorials han desaparegut, i així mateix els seus fons bibliogràfics. Els llibres de cuina constitueixen una part important del sector editorial del món: es publiquen milers de llibres cada any, alguns passen a ser clàssics i d'altres, que en algun moment han estat molt llegits i utilitzats, s'obliden. Passa una mica com en la cuina: alguns plats perduren en el temps i d'altres es perden. Els llibres de

cuina en el mercat del llibre de vell van molt buscats, costen de trobar i els preus són considerablement alts. L'any passat vaig trobar un exemplar de *La cuinera catalana*; valia mil euros, i tot just un parell de dies més tard ja l'havia comprat algú.

Per fer aquesta bibliografia s'han consultat els fons bibliogràfics de la xarxa de biblioteques de la Diputació, de la Biblioteca Bonnemaison, que té un dels fons més importants en l'àmbit de la cuina, i de la Biblioteca de Catalunya. S'ha consultat el llibre de Maria del Carmen Simón Palmer *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*, una obra amb cinc mil referències bibliogràfiques on es poden trobar llibres de cuina i d'altres temes diversos com el vi i la viticultura, els tractats d'agricultura, de salut i de dietètica, les aigües, el tabac o la sal. També s'ha comprovat la bibliografia que apareix al volum VI de *La cuina catalana* de Jaume Fàbrega, i s'ha fet recerca a les bases de dades de les llibreries de vell.

El primer receptari de cuina catalana conegut és el *Llibre de Sent Soví*, obra anònima escrita vers la primera meitat del XIV. És un dels tractats de cuina més antics d'Europa. Recull una setantena de receptes, redactades amb un llenguatge entenedor i explicades de forma molt clara. En aquest llibre ja es troben les bases de la cuina catalana: la majoria dels cuinats comencen amb un sofregit de ceba i acaben amb una picada. D'acord amb el gust de l'època, és una cuina molt especiada i amb molts matisos de gust. L'altre llibre medieval que cal prendre en consideració és el *Llibre del coc*, de Mestre Robert, escrit abans de l'any 1490. Aquest llibre recull més de dues-centes receptes i va tenir una gran difusió, com ho palesen les nombroses reedicions que se'n van imprimir i el fet que fos traduït al castellà durant el segle XVI. Aquest receptari va ser un referent per a molts altres llibres de cuina al llarg de més d'un segle, i encara al segle XIX el trobem citat en l'obra enciclopèdica *El practicón* d'Àngel Muro.



S'han publicat nombrosos estudis i llibres sobre cuina medieval, com *La cuina catalana medieval: un festí per als sentits*, d'Isidra Maranges (2006), un extens estudi que inclou totes les receptes del *Llibre de Sent Soví* i el *Llibre del coc*, i *Dolços medievals per avui* (1998), de la mateixa autora. *La cuina medieval*, de Josep Lladonosa (1984), i *La cuina medieval a l'abast*, d'Eliana Thibaut (1986), són dos llibres que inclouen receptes adaptades de l'època medieval. En petit format, convé destacar *La cuina medieval. A taula amb Francesc Eiximenis* (2000), de Jaume Fàbrega. D'aquesta època, ja se'n parla llargament en dos articles d'aquesta Nadala, «Cuina catalana i identitat cultural» i «La cuina medieval catalana», en els quals es comenten més llibres com a fonts de documentació.

Entre el segle XV i el XVIII els receptaris de cuina presenten propostes molt semblants a les dels medievals. És al final del segle XVII que es comença a observar un canvi en el gust: cada vegada els plats són menys especiats i menys dolços. El descobriment d'Amèrica va tenir una clara repercussió en la cuina. Nous productes, desconeguts fins aquell moment, s'aniran introduint gradualment en les receptes i passaran a formar part de la nostra gastronomia. Al *Llibre de cuina de Scala Dei*, anònim del segle XVII, hi trobem característiques medievals. Malgrat tot, encara que alguns plats mantenen el nom medieval, la recepta és diferent; la julivertada, així, evoluciona d'una salsa freda per acompanyar carns a l'ast a una salsa cuinada per a peix o ous. I ja hi trobem productes nous procedents d'Amèrica, com els fesols. A *Cuina catalana. Avisos, i instruccions per lo principiant cuiner*, anònim de començament del segle XVIII, hi destaca la recepta de les peres farcides de carn i dues propostes diferents per cuinar fricandó. A *Art de la cuina* de fra Francesc Roger, un llibre de cuina menorquina del segle XVIII, hi podem trobar la recepta de la crema cremada. Les receptes d'aquest període es recullen al *Receptari de cuina del segle XVIII* del pare Jaume Martí i Oliver, editat per Joan Miralles i Montserrat (1989).

Una de les fonts que ens aporten més dades relatives a la cuina catalana del segle XVIII és el *Calaix de sastre* de Rafael d'Amat i de Cortada, Baró de Maldà, un monumental dietari, escrit durant decennis, un dels temes recurrents del qual és el dels menjars. Al *Calaix de sastre* Amat descriu els àpats i menús que fa durant els seus viatges, els productes de temporada i les seves qualitats, les festes populars i els menjars típics de les diades, el que es menja els dies de dejuni i els dies de festa. Tot plegat, es pot llegir a l'estudi *Xocolata cada dia, a taula amb el Baró de Maldà, un estil de vida del segle XVIII* (2005), de Joan de Déu Domènech. Les receptes del baró, contextualitzades en la seva època, es recullen a *La cuina del XVIII* (2003), d'Ignasi Riera i Glòria Baliu.

No s'han trobat tractats culinaris nous de principi del segle XIX, sinó reedicions de llibres de cuina dels segles anteriors, sovint revisades, com el llibre de Juan Altamiras, *Nuevo arte de cocina*, tractat editat a Barcelona el 1767 que, en la reedició del final del XIX, va ser ampliat i titulat *Novísimo arte de cocina*. Al pròleg s'indica que hi ha canvis i que s'hi han incorporat receptes de la cuina espanyola, francesa, italiana, americana, i especialitats de la cuina catalana; en concret, hi ha 118 plats catalans. Un altre llibre del XVII que al llarg del XVIII i del XIX va ser reeditat és l'*Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1623), de Francisco Montañó; al final del XIX se n'havien fet ja vint-i-tres edicions, i recentment, el 1994, ha estat reeditat per Tusquets Editors.

Durant els darrers anys s'han publicat diversos receptaris de la cuina dels convents del XIX, una font de documentació en què es pot valorar la cuina monacal, que destacava per la senzillesa i l'austeritat. Les introduccions d'aquests receptaris són estudis sobre l'alimentació d'aquells temps i una font d'informació molt interessant. En podem destacar el llibre *Avisos o sien reglas sencillas a un principiant cuiner o cuinera* (1857), escrit pel cuiner del Palau Episcopal de Vic, Felip Cirera (1794-1864), que conté receptes de cuina burgesa i menestral; al llarg del segle XIX es va beneficiar d'un parell més d'edicions (el 1860 i el 1868), i ha estat reeditat el 1993 i el 2003. També cal fer esment de la

Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços, escrit pel cuiner Francesc del Santíssim Sagrament entre el final del segle XVIII i començament del XIX; del *Libro del arte de cocinar* (1787), de fra Sever d'Olot, llibre que aporta molta informació de l'època a través dels comentaris sobre les receptes; així, per exemple, a la dels peus de porc se'ns explica que era considerat un menjar de festa major i de Carnestoltes.

Entrat el segle XIX apareixen llibres de cuina escrits en català en què es fa palesa la Renaixença i la reivindicació de la llengua catalana. *La cuinera catalana* n'és un de ben significatiu. Els autors, anònims, defensen al pròleg que s'ha d'escriure en català perquè és la llengua de Catalunya i perquè el servei no entén el castellà, i cal pensar en les usuàries del llibre. *La cuinera catalana* tingué molt d'èxit i des de llavors s'ha anat reeditant. Va aparèixer per primer cop en fascicles entre els anys 1833 i 1835; l'any 1851 s'edità com a llibre, i fou reimprès el mateix any i el 1890. Conté més de cinc-centes receptes, escrites en català col·loquial.

Si analitzem *La cuinera catalana*, arribarem a la conclusió que es tracta d'una cuina a cavall de la cuina medieval i la cuina contemporània. Medieval perquè hi trobem un ús important de les espècies, s'hi utilitza molt la mel i l'agredolç, i es fan servir els ous per lligar salses. Contemporània perquè ja s'hi han incorporat els productes vinguts d'Amèrica i hi trobem receptes fetes amb gall dindi, patates, xocolata, pebrot i tomàquet –si bé, aquest últim, el trobem encara molt poc. Hi ha també receptes que actualment es consideren patrimoni de la cuina catalana, com la samfaina i les receptes de bacallà.

D'aquest període convé també destacar *El nou manual de cuinar amb tota perfecció* (1830), també d'autoria anònima. Un dels aspectes més valuosos d'aquest llibre és que l'autor hi recopila receptes senzilles i casolanes de la cuina tradicional catalana. També cal recalcar que la primera edició és bilingüe (català i castellà).



El compositor Melcior de Ferrer i de Manresa (1821-1884) va escriure el 1867 el *Llibre de guisados, escollits particularment de la cuina estrangera*, un receptari escrit en català que recull cent receptes, amb plats de la cuina tradicional catalana, i de la cuina francesa i italiana. Joan Gatell i Folch va escriure *La mestressa industriosa* (1884), amb receptes i fórmules per aprofitar productes agrícoles i treure'n el millor profit. Hi trobem, entre altres, receptes de gelats, sorbets, granissats o la fabricació de la xocolata, amb les diferències locals de preparació a Mallorca, Nàpols o Barcelona. D'aquest moment és també el llibre anònim *Lo cuiner dels desganats* (1875), curiosa i subtitulat *o sían reglas molt minuciosas per lo més principal de la gastronomia*.

Altres llibres publicats a Barcelona són: *Nuevo arte de cocina y de servir a la mesa* (1836); *El confitero moderno* (1851); *L'escudella catalana* (1870), de Ramon Codina; *La cocinera moderna* (1871), receptari escrit en català i castellà que conté consells per aprendre a cuinar i fer confitures; *Lo cuiner* (1875), anònim; *El pastelero moderno* (1876), que conté cent fórmules per fer pastissos, amb receptes de pastisseria francesa, alemanya, italiana i espanyola, i *Guía del ama de casa en la granja* (1899).

L'edició de llibres de cuina al llarg del segle XIX es pot valorar a través de la gran quantitat d'edicions d'un mateix llibre. Per exemple, el *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botellero*, traduït de la cinquena edició francesa i publicat el 1828, es va reeditar els anys 1829, 1832, 1837, 1838, 1845 i 1861. I, de l'anònim *El cocinero práctico. Nuevo arte de cocina*, publicat el 1890, al cap de dos anys ja se n'havien fet dotze reimpressions.

Àngel Muro, gran difusor gastronòmic d'origen galleg i resident a Madrid, va escriure *Almanaque de conferencias culinarias* (1892) i *El prácticón* (1893), un compendi sobre cuina que va sorgir de les conferències culinàries fetes per l'autor uns anys abans. Conté receptes i explicacions de plats catalans com el romesco. Per les seves pàgines desfilen tant noms com Robert de Nola (autor del *Llibre del coc*, un dels llibres de cuina

medieval catalana), Altimiras i Montiño, com també els seus contemporanis. Descriu, a més, el moment efervescent de la cuina francesa i les teories de Brillat-Savarin.

El 1895 es va publicar en castellà a Barcelona *Carmencita o la buena cocinera*, escrit per «Doña Eladia M., viuda de Carpinell». Aquest receptari ha estat un dels més utilitzats per les famílies catalanes i sovint ha passat de generació en generació. Encara ara, de fet, es pot trobar a les llibreries i l'any 2001 se'n publicava la trenta-novena edició. Cal destacar-ne la recepta dels canelons, un plat italià introduït durant el segle XIX a la cuina catalana, que fins llavors no havia aparegut a cap receptari autòcton. Els populars canelons són la menja de molts festius, de dies de festa major i, sobretot, són el plat central de l'àpat del dia de Sant Esteve. Aquest llibre també conté plats de la cuina espanyola, americana, cubana, francesa i italiana.

Ignasi Domènech (1874-1956) va ser un gran cuiner i gastrònom català que ens ha deixat una extensa obra escrita, més de vint llibres que toquen un gran ventall de temes. El primer llibre que publicà és *La gastronomía* (1899), que inclou dues-centes receptes i està farcit d'anècdotes. A Catalunya, els seus llibres més coneguts són *La teca* (1924), *La manduca* (1926) i *Àpats* (1930). Aquests tres llibres han estat durant anys els receptaris més utilitzats a Catalunya i moltes de les seves receptes han passat de mares a filles.

Durant la Guerra Civil, la Conselleria de Proveïment de la Generalitat de Catalunya va publicar uns fulletons de cuina: *Problemes alimentaris que planteja la guerra* i *Menús de guerra*.

La publicació de llibres, també la podem resseguir en els diaris de l'època. Per exemple, el *Diario de Barcelona* del dia 1 de gener de 1850 anuncia la publicació del llibre *Novísimo cocinero universal* i en subratlla el contingut: vuit-centes receptes, seixanta làmines, un diccionari terminològic de conceptes de cuina, tècniques i procediments, una llista d'estris, i receptes de cuina espanyola, catalana i europea. Una altra font d'informació són les revistes de moda i femenines del XIX, com l'*Almanaque de las gracias y elegancias femeninas para 1899*, editat en forma de llibre per la Llibreria Francesa de Barcelona. Aquest almanac tracta temes ben diversos: medicina, moda, bellesa, plantes, cria de gallines (amb uns dibuixos impressionants del desenvolupament de l'ou pas a pas i de molts tipus de gàbies o ponedores elèctriques) i cuina domèstica, apartat que conté cent receptes, classificades per salses, sopes, carns, caça, peix, ous, llegums i postres. Un altre llibre destacat per la seva relació amb l'alimentació del XIX és *Falsificaciones de los alimentos y las bebidas o diccionario de las sustancias alimenticias con sus alteraciones y sofisticaciones*, editat a Barcelona el 1877, palesa la preocupació per l'alteració dels aliments i exposa una llista d'additius que s'afegeixen al menjar de manera fraudulenta.

Al començament del segle XX s'editen força llibres de cuina, molts dels quals són traduccions del francès o d'autors espanyols. Són receptaris com *¿Quiere usted comer bien?*, de Colombine, pseudònim de Carmen de Burgos i Seguí, periodista i feminista; *La cocina completa* (1932), de la Marquesa de Parabere, i *Ramillete del ama de casa* (1934), de María Josefa Alas, «Nieves», un llibre editat per l'editorial Gustavo Gili i del qual es van fer més de vint-i-cinc edicions.

El primer receptari català que trobem al segle XX és *La cuina catalana* (1907), de Josep Cunill de Bosch, un receptari que conté més de sis-centes receptes i és de fàcil consulta mitjançant l'índex, l'estructura del qual és molt moderna. A la introducció l'autor fa una crida a favor d'una cuina variada, sana i equilibrada, i argumenta que els pobles més ben alimentats són els més poderosos. Recentment se n'ha reeditat una versió de 1923.

El 1914 es va editar l'opuscle *Manual del cuiner*, que ofereix consells i opinions de gran actualitat. A tall d'exemple:

- «Hi ha molts cuiners, però hi ha pocs cuiners artísticament parlant» (cap. I).
- «Indiscutiblement l'art de la cuina és dels que més es presten perquè l'home es reveli un artista» (cap. I).
- «Dos cuiners, un dotat a la lectura i l'altre no, tindran un valor completament diferent, el primer aprèn i es perfecciona, prova coses noves, l'altre no... Bo és que el cap de cuina conegui les qüestions o assumptes socials, que tingui, si vol, opinions polítiques; que posseeixi la suficient dosi de filosofia que li permeti conèixer o explicar-se el perquè de les coses... Un bon cuiner pot fer més passadora la vida» (cap. III).
- «Les estadístiques de tots els països registren un augment de fondes, restaurants i les tavernes d'abans se converteixen en bonics o luxosos bars» (cap. V).

El 1923 Ferran Agulló, polític i persona molt influent en el seu temps, publica *El llibre de la cuina catalana* (1923). A la introducció Agulló defensa que Catalunya té una llengua, un dret, uns costums i una cuina propis. Descriu les salses base catalanes (la picada, l'allioli, la maionesa, el sofregit i la samfaina) i els plats típics d'algunes diades. El mateix any, el 1923, apareix *Art del ben menjar*, de Marta Sàlvia (1923). Es tracta d'un receptari amb més de vuit-centes receptes molt ben explicades i que ha estat reeditat repetidament; l'any 1958 se n'havien fet ja deu edicions.

Un dels grans difusors de la cuina durant els anys 20 del segle passat fou Josep Rondissoni, cuiner i pedagog suís que s'instal·là a Barcelona. Durant vint-i-cinc anys va impartir classes de cuina a l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona. Les seves lliçons es donaven impreses a l'inici de la sessió amb la proposta d'un menú, i, posteriorment, van ser editades. L'any 1945, va escriure *Culinaria*, que s'ha anat reeditant regularment, i tres anys més tard va publicar *Golosinas. Manual de pastelería, repostería y confitería*. Durant cinc anys va ser el director de la revista *Menage*. Rondissoni, gran admirador d'Escoffier, va introduir al nostre país moltes receptes de la cuina francesa.

Va ensenyar a fer una cuina selecta, però alhora pràctica, introduint la moda de fer menús harmonitzats i equilibrats. A les seves classes també s'aprenia economia domèstica (ensenyava a fer pressupostos) i va introduir la dietètica com a concepte. Va tenir moltes alumnes.

El moviment naturista i vegetarià, força important a Catalunya al llarg dels anys 20 i 30, va generar llibres de cuina i salut, i llibres de cuina vegetariana. En aquest sentit, van tenir molta difusió els llibres del doctor Nicolás Capo, *Cocina vegetariana y trofoterapia* i *La patata, mejor que el pan*, i els del doctor Ferrándiz, *Comidas vegetarianas de un solo cocido vegetal* (1926), *Tratado sobre alimentación racional humana* (1936) i *Postres higiénicos y fáciles de hacer en casa*. Val a dir que en l'actualitat els llibres de dietètica i salut ocupen un espai important dels pres tatges de les llibreries.

Durant la Guerra Civil, la Conselleria de Proveïment de la Generalitat de Catalunya va publicar uns fulletons de cuina: *Problemes alimentaris que planteja la guerra* i *Menús de guerra*. En el segon es recomana a la població de racionar el menjar, però sense deixar de fer, al mateix temps, uns menús exquisits:

«La guerra imposa restriccions que cal acceptar com un deure moral. No és cap sacrifici abstenir-se, a la taula, d'allò que és purament superficial [...], el que pot semblar privació es converteix fàcilment en motiu que aguditzi l'enginy [...]. Els grans mestres de la cuina sempre han parlat de la conveniència d'aprendre a confeccionar menjars apetitosos amb els elements cuinables més senzills. Elements que, per cert, si no abunden a la reraguarda, tampoc no escassegen. I que un menú de guerra pot ésser un menú exquisit, en tenim bona prova en aquesta selecció de receptes que publiquem i que han estat confeccionades amb la col·laboració del professor Joan Vila [...]. No ha d'oblidar-se mai, però, aquella màxima de Brillat-Savarin, que pot servir de consigna de guerra: "Un bon menjar solament consisteix en l'indispensable."»

La difusió de la cuina va tenir un gran impuls amb l'edició de col·leccions de llibres, generalment en petit format i dedicats cadascun a un tema monogràfic. Adquirir tots els volums, que apareixien separatament, representava aconseguir un gran llibre de cuina. Algunes d'aquestes col·leccions són la Biblioteca Ama de Casa o bé la Cocina para Todos, de l'Editorial Molino, la qual va editar més d'un centenar de llibres monogràfics de cuina entre 1930 i 1960. Els receptaris de propaganda de cases comercials com les papilles Riera-Marsà, la casa Royal, Anís del Mono o els desapareguts grans magatzems Can Jorba –que el 1979 va editar un receptari de cuina popular catalana– han estat als calaixos i carpetes de moltes cases. L'any 1945 es va publicar *Sabores*, de Victoria Serra, que ha esdevingut un dels receptaris més reimpresos a casa nostra: l'any 1988 se'n comptaven quinze edicions. El seu èxit respon sobretot a la varietat de plats que presenta, a partir dels quals es pot confegir una gran quantitat de menús senzills per a la cuina de cada dia.

Durant els anys 60 es van publicar diversos receptaris de cuina catalana. El volum *200 plats casolans de cuina catalana* (1969) és important perquè és una de les primeres mostres de la cuina comarcal. El llibre, que ha estat reeditat recentment, defensa que cada poble i cada comarca tenen uns plats propis que els distingeixen de la resta. En la mateixa línia, Carme Nicolau, a la introducció de la *Cuina catalana* (1971) defensa que «cada terra fa sa cuina». Nicolau inclou al llibre receptes de diverses comarques de Catalunya, hi defensa el gust de la cuina catalana com un tret propi i genuí, i n'explica l'evolució. Convé esmentar, finalment, *Catalunya lllaminera* (1968), un receptari de les postres més típiques de molts pobles de Catalunya, i també els de les diades especials.

Són molts els periodistes i escriptors que han valorat la gastronomia i la cuina catalana com un patrimoni i han contribuït a difondre-la. Un dels més admirats i citats és l'escriptor Josep Pla (1897-1981), que va tractar la cuina amb la seva prosa magistral en els volums següents: *Llagona i pollastre* (1952), un dels primers llibres en què es descriu la cuina catalana amb detall, sobre-

tot l'empordanesa; *El que hem menjat* (1981), i, pòstumament, *Alguns grans cuiners de l'Empordà* (1984).

De Nèstor Luján (1922-1995), periodista i escriptor, cal destacar-ne els articles gastronòmics publicats durant anys, primerament a la revista *Destino* i després a *La Vanguardia*. Aquests articles han estat aplegats en diversos volums: *Las recetas de Pickwick* (1969), *Nuevas recetas de Pickwick* (1970) i *Carnet de ruta* (1982). A més a més, sobre cuina catalana, Luján va escriure *Así se come en Cataluña* (1973?), *Conèixer Catalunya. El menjar* (1979), *La cuina moderna a Catalunya* (1985) i *Vint segles de cuina a Barcelona* (1993). De cuines del món, va parlar-ne a *Viaje a Francia* (1968) i *Viaje por las cocinas del mundo* (1971). Juntament amb l'escriptor Joan Perucho va publicar *El libro de la gastronomía española* (1972) —Perucho, al seu torn, és també autor de *Gastronomía i cultura* (1999). Luján es va ocupar de la història de la cuina a la *Història de la gastronomía* (1983) i *El arte de comer* (1983). Altres llibres seus són *El libro del chocolate* (1979), *El libro del café* (1984), *El ritual del aperitivo* (1995) i *Como piñones mondados* (1994), recull de contes gastronòmics.

El periodista Luis Bettonica també ha contribuït a crear opinió amb els seus articles gastronòmics. Juntament amb Máximo Fernández dirigeix la revista *El Pipiripao* i ha editat diverses guies i mapes gastronòmics. Ha escrit, a més, llibres sobre *El vino de Jerez* (1974), *Els caves de Catalunya* (1983) i *La cocina regional española* (1981).

Manuel Vázquez Montalbán (1939-2003), a més d'escriptor, va ser un gran gurmet i gastrònom. El 1977, amb l'assaig *L'art de menjar a Catalunya*, va marcar un punt d'inflexió en fer una anàlisi de la situació de la cuina catalana que va obrir el camí cap a la recuperació de moltes receptes tradicionals i la seva introducció en la restauració. En la primera part del llibre, titulada «Defensa i il·lustració de la cuina catalana», l'autor fa un estudi de productes i d'ingredients, amb un apartat dedicat als bolets i un altre a la Catalunya lllaminera; en la segona part inclou un receptari de plats catalans. Vázquez Montalbán va escriure altres llibres gastronòmics, com

Contra els gourmets (1990) i *Las recetas de Carvalho* (1988), amb referència al detectiu privat protagonista de les seves obres policí-aques, que ara també es poden trobar recopilades a la *Colección Carvalho gastronómico* (2005).

Xavier Domingo (1929) escrivia la seva crònica gastronòmica a la revista *Cambio 16*. Cal dir que Luján, Bettonica i el mateix Domingo són considerats els pioners en la difusió de la cuina a través de diaris i revistes. Domingo va dirigir, a més, la col·lecció Els Cinc Sentits de l'editorial Tusquets, que des de l'any 1980 ha publicat una vintena de volums, molt seleccionats, sobre temes gastronòmics. Ha escrit *De la olla al mole*, un assaig sobre la cuina i la importància del menjar abans i després del descobriment d'Amèrica, i els canvis de costums i mentalitat que va comportar el descobriment tant per a Europa com per a Amèrica. Altres llibres seus són *La paella des gogos* (1971), *Quando sólo nos queda la comida* (1980), *La mesa del Buscón* (1981), *El vino, trago a trago* (1981), *Tres bodegons amb ampolla de vi* (1990), *El sabor de España* (1992).

A més a més dels periodistes i escriptors esmentats, cal destacar el gran nombre de cuiners, gastrònoms i professors de cuina que han escrit llibres, manuals i receptaris, amb els quals han iniciat moltes persones en els fogons, que han estat cabdals en la difusió de la cuina. N'esmentarem els següents:

Glòria Baliu: *La cuina d'avui* (1967), el seu primer llibre, va representar l'aparició de receptaris de cuina moderna a casa nostra; ha estat el primer llibre de cuina de moltes persones, amb el qual ha après a cuinar més d'una generació. Des de llavors, Baliu no ha parat d'escriure llibres de cuina, fins a publicar-ne més de vint. A més, Baliu també coordina col·leccions de cuina, com ara la de Productes de Mercat, de SD Edicions, juntament amb Lluïsa Jové, la qual ha escrit també llibres de pastisseria i és, a més, una de les grans il·lustradores de llibres de cuina.

Josep Lladonosa: cuiner i professor de cuina, té molts deixebles i és un gran difusor de la cuina catalana des de fa més de trenta anys. Ha escrit nombrosos llibres i articles.

Pel seu treball ha rebut diversos premis i reconeixements, com la Creu de Sant Jordi de la Generalitat de Catalunya l'any 2003.

Montserrat Seguí: va estudiar a l'escola Le Cordon Bleu (França) i les seves receptes són una adaptació d'aquesta escola gastronòmica a la cuina catalana. Va exercir de professora de cuina durant més de vint-i-cinc anys. El seu receptari *Cuinar és fàcil* (1970) ha estat a moltes cases, i ha ensenyat trucs i secrets de la cuina professional. Se n'han fet moltes reedicions.

Sens dubte, hi ha molts altres especialistes, periodistes, escriptors, teòrics de la cuina i cuiners que escriuen i opinen a través de llibres o d'articles. Dels anys 80 ençà n'hi ha hagut cada cop més. Són els següents, per ordre alfabètic:

Pau Arenós: periodista, el seu llibre *Els genis del foc* (1999) va marcar un fita, ja que va donar a conèixer al públic la cuina del grans fogons. Recentment ha publicat *La memòria dels plats* (2005). Un precedent d'aquest llibre va ser *La cuina d'ara. Els millors plats dels grans cuiners de Catalunya* (1997), de Tana Collados.

Carme Casas: fa crítica gastronòmica i d'opinió des de fa anys, ha publicat força llibres, guies i obres dedicades a restaurants.

Jaume Fàbrega: historiador, crític d'art, escriptor i professor. Ha escrit una obra extensa, més de quaranta volums, i molts dels seus llibres han guanyat premis. Els seus treballs pretenen reivindicar i difondre el patrimoni de la cuina tradicional dels Països Catalans. Ha escrit una enciclopèdia de vuit volums de cuina catalana, que inclou: Història, productes i tècniques (vol. 1); Per cuinar i acompanyar (vol. 2); El camp (vol. 3); El mar; El bosc (vol. 4); La terra (vol. 5); Ni carn ni peix, Postres i dolços, Begudes i licors (vol. 6); El rebost, Lèxic, Bibliografia, Índexs (vol. 7), i Vins i caves (vol. 8; aquest darrer, amb Alfred Rexach). Fàbrega, a més, ha escrit llibres sobre cuina mediterrània, el pa amb tomàquet, les herbes aromàtiques, i el porc i els embotits. Col·labora habitualment en revistes i ràdios, i publica des de fa anys a la revista *El Temps* i al diari *El Punt*, entre d'altres.

Toni Massanés: historiador, escriptor i col·laborador habitual de programes de ràdio. Actualment dirigeix el centre Alcía (Alimentació i Ciència). Ha escrit *La cuina del Berguedà. Evolució i receptari* (1997), *Ruta gastronòmica del Camí dels Bons Homes* (1989) i *Com la llosa, res. Transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i l'Alt Urgell* (2001), juntament amb Juanjo Càceres i Elena Espeitx, que dirigeixen un centre de recerca del patrimoni culinari.

Francesc Murgadas: professor i escriptor, ha escrit *Els estris a la cuina* (1995), *Mariners i terraires: la cuina a Vilanova i la Geltrú* (1996), *Les aventures d'un cuiner novell* (1998), *Joc de fogons* (1998), *La gastronomia. patrimoni natural i històric* (2000), *El llibre de les receptes d'hivern* (2004) i *El llibre de les receptes de primavera* (2005).

Pep Palau: escriptor i director del Fòrum Gastronòmic de Vic. Va dirigir les cuines de la diversitat al Fòrum de les Cultures de Barcelona 2004. Ha col·laborat intensament en la difusió de la cuina catalana, ja sigui des dels projectes promocionals de la Generalitat de Catalunya, ja sigui en la difusió de festes gastronòmiques locals i comarcals com la de l'arròs a Pals, la cuina del Vendrell i el formatge dels Pirineus. Ha escrit *La tòfona, de la terra a la cuina* (2001) i *La cuina del Pirineu català* (2001).

Leopoldo Pomés: una part important de la seva vida ha estat lligada a la restauració. Ha escrit *Teoria i pràctica del pa amb tomàquet* (1985) i *Comer es una fiesta* (2005).

Mariona Quadra: més de trenta llibres de cuina, participa en programes de ràdio i televisió, fa docència i té una escola de cuina. Ha dut a terme un treball de camp molt significatiu a les comarques tarragonines i ha fet molt per difondre tant la cuina d'aquestes terres com la cuina en general. Ha estat vinculada, a més, a l'edició de llibres de cuina.

Ignasi Riera: escriptor i articulista, ha escrit alguns llibres de cuina, com ara *Cocinar es fàcil* (1970), *Cuina que cuinaràs* (1998) i *Diccionari de la cuina catalana* (2002).

Miquel Sen i Joan Vinyoli: escriuen i dirigeixen programes de cuina a TV3 i han publicat recopilacions i col·leccions de receptes de restaurants i cuiners.

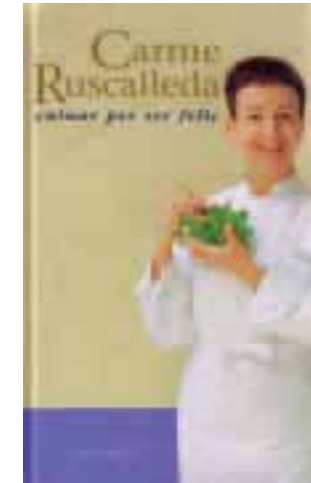
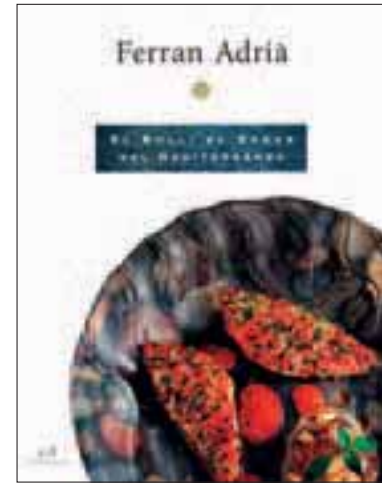
Pere Tàpias: personatge molt popular, els seus programes de ràdio van plens de notícies, anècdotes i comentaris culinaris. Ha escrit diversos llibres de cuina. Ha posat èmfasi en el patrimoni culinari de la seva terra, Vilanova i la Geltrú, i en la cuina marinera. En aquest sentit, ha estat un dels grans difusors de la Ruta del Xató.

Eliana Thibaut: professora. Des de la Catalunya Nord, la seva terra, ha escrit llibres de cuina en què descriu i defensa la cuina catalana. Investiga la història de la cuina catalana i ha escrit *La cuina medieval a l'abast* (1986), amb receptes medievals adaptades.

Llorenç Torrado: ha estat un gran difusor de la cuina catalana; des de la televisió i la ràdio ha passat anys ensenyant-nos la cuina d'arreu de Catalunya. Ha escrit llibres sobre els olis i els embotits. Ha coordinat el llibre *Catalunya a la cuina* (1997), en el qual diversos autors defineixen la cuina de cada comarca; ha fet un estudi teòric sobre el que cal considerar cuina catalana, i ha publicat *La dieta mediterrània* (1997).

Hi ha encara més especialistes: Ada Parellada, restauradora i col·laboradora de programes de ràdio, ha fet tallers i llibres de cuina; Assumpta Miralpeix, professora de l'Escola de la Dona. Encara que no generin papers escrits, també cal esmentar aquells que difonen la cuina a través de les ones: Jordi Estadella, Tana Collados —que ha fet molts programes de difusió de la cuina amb productes catalans—, Guillermina Botaya, Txell Bonet —que sempre aporta notícies de cuina—, etc. I tots els especialistes que es dediquen a la docència i que amb la seva feina creen noves generacions de cuiners.

Els llibres d'articles de cuina, que han anat sortint al llarg dels anys, setmana rere setmana, a la premsa, ens permeten recuperar opinions i vivències, notícies i records.



Ja hem esmentat els llibres de Nèstor Luján. A més, convé destacar els articles de Narcís Comadira publicats al «Quadern» del diari *El País* i recollits a *Fórmules magistrals* (1997); els de Josep Maria Espinàs publicats a la revista *Serra d'Or* inclosos a *Del rebost i de la taula* (1975), i els de Josep M. Blasi apareguts al diari *Avui* i aplegats a *Sobretaula* (1991) —val a dir que Blasi, recentment, ha publicat un llibre dedicat a *La cuina d'Ignasi Domènech* (2005). Sense oblidar els articles que el cuiner Santi Santamaria publica al *Magazine* de *La Vanguardia*, on també col·labora Cristina Jolonch, i la resta de periodistes de diaris i revistes que han fet i fan difusió de la cuina.

La revista *Descobrir Cuina*, que té un seguit de col·laboradors especialistes, cada mes informa sobre aspectes culinaris. Té el seu precedent en la desapareguda revista *La Cuina*, fundada el 1982, que dirigien Nèstor Luján i Carme Casas, i en la qual col·laboraven Joan Barril, Guillermina Botaya i Llorenç Torrado.

Les editorials catalanes publiquen regularment llibres de cuina. N'hi ha diverses que hi dediquen una col·lecció específica, com Cossetània, El Mèdol, La Magrana i Proa. També n'hi ha que no editen llibres de cuina catalana, però sí traduccions i estudis molt acurats de temes que ens han ajudat a comprendre la dimensió de la cuina, com ara l'editorial Zendera, o bé Hymosa, que edita moltes de les revistes de cuina de quiosc.

Els catàlegs d'exposicions

Al final dels anys 80, en el marc de les celebracions del Mil·lenari de Catalunya, es va publicar *Mil anys de gastronomia catalana*, escrit per teòrics de la cuina com ara Nèstor Luján, Xavier Domingo i Llorenç Torrado, que defensaven la cuina com a patrimoni cultural d'un poble. L'any 1981 es va celebrar el I Congrés Català de Cuina, les ponències i els estudis del qual van ser editats, i van posar les bases teòriques sobre què era, d'on venia i cap a on anava la cuina del nostre país. El 1994 es va celebrar el II Congrés Català de Cuina, però, malauradament, les ponències no han estat publicades.

Pel que fa a catàlegs amb estudis sobre cuina catalana, convé assenyalar el de l'exposició *Seure a taula*, feta el 1994 al Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, i el de la mostra *Menjar a Catalunya, l'estil d'un poble*, que es va poder visitar el 1997 al Palau Robert. Darrerament, el 2005 i també al Palau Robert, s'ha presentat l'exposició *Llibres de cuina a Catalunya*, comissariada per qui escriu aquest article, amb una selecció de dos-cents llibres i per a la qual es va editar un opuscle. Val a dir que la bibliografia que trobareu al capítol 9 d'aquesta nardala gairebé en triplica el nombre.

Els llibres de cuina catalana i comarcal

S'han escrit força llibres de cuina catalana i és potser gràcies a la riquesa culinària del territori i a les receptes que es poden anar resseguint al llarg de la geografia i de cada estació, que s'ha generat aquest receptari tan considerable. Sens dubte, hi ha comarques que tenen unes característiques molt específiques i molts plats varien segons la comarca o la zona on ens trobem.

Des de fa uns quants anys es publiquen llibres de cuina catalana comarcal, amb receptes que moltes vegades són centenàries, que han anat passant de generació en generació. Algun receptari s'ha fet a partir de la investigació, amb molt de rigor, com *La cuina del Berguedà*, de Toni Massanés, i *Catalunya a la cuina*, que inclou una introducció de Llorenç Torrado i la col·laboració d'experts que fan un resum d'una comarca catalana en cada capítol. Hi ha uns quants llibres que ja hem comentat a l'apartat dedicat a les obres dels experts, com l'enciclopèdia de *Cuina catalana* de Jaume Fàbrega. Hi ha poques comarques que no tinguin el seu receptari i n'hi ha que en tenen un bon grapat, com les Terres de l'Ebre, els Pirineus i l'Empordà. També s'han publicat molts llibres de productes o ingredients de cuina catalana i tenim, fins i tot, receptaris dedicats a un grup de plats cuinats. El llibre d'Enric Canut *Els formatges a Catalunya* (1981) va ser un dels primers. Se n'han publicat sobre la cuina del romesco, del calçot, sobre les picades, els sofregits, els plats de mar i muntanya, i molts altres.

L'anàlisi dels llibres de cuina es fa cada cop més complex. A més del gran nombre de volums editats, cal tenir en compte que avui la cuina és moda, per la qual cosa les publicacions estan molt marcades pel criteri comercial i el màrqueting editorial. Així, tot i que es diu que molts dels llibres actuals són de cuina catalana, en realitat són una barreja de receptes de tot arreu. També podem trobar llibres, col·leccions o fascicles de cuina que apareixen amb noms com «La definitiva cuina catalana», «L'autèntica cuina catalana» o fins i tot «La cuina comarcal catalana», títols que poden induir a pensar

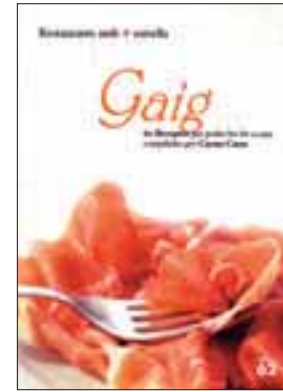
que són enciclopèdies de la cuina tradicional catalana. Les receptes, tanmateix, moltes vegades són tretes dels restaurants i dels cuiners, i, per tant, pertanyen a un sector molt concret de la cuina catalana, molt important, és cert, però que funciona de manera ben diferent de la cuina casolana i quotidiana, feta de plats diferents cada dia. Als restaurants, s'hi cuinen molts menys plats i, a més, han estat molt més pensats i elaborats, ja que han de ser repetits dia rere dia de manera exacta fins al canvi de carta; cosa impensable a la cuina casolana, que sempre és oberta al criteri del consumidor –si m'agrada molt la ceba, n'hi poso més o, si no m'agrada l'all, el trec–, i que sobretot s'adapta al pressupost, al que hi ha a la nevera, al que es troba al mercat i al temps que es té per cuinar.

Així com en el sector de la restauració la presentació dels plats és molt acurada, els llibres i les revistes de cuina, amb fotografies de plats, ho mostren tot ben ornamentat i sovint van més enllà de la cuina que volen representar. Només les fotografies dels llibres de cuina d'autor es corresponen de debò amb la cuina que representen.

Finalment, hi ha un tipus de receptari molt interessant de cuina catalana i comarcal que costa d'aconseguir perquè té format d'opuscle i no surt a la venda: els reculls i mostres de cuina que es fan a molts pobles de Catalunya.

Els llibres de pastisseria tradicional

Una de les definicions que podríem fer dels catalans, culinàriament parlant, és que som llaminers, que ens agrada acabar els àpats amb alguna cosa dolça, que hi ha molts pastissos per a dies concrets i que molts pobles tenen la seva especialitat en aquest àmbit. Als receptaris de cuina catalana sempre hi ha un apartat per a postres i dolços, i disposem de llibres específics com *Les mil postres dels Països Catalans* (1995), de Consol Costa, i *Els còcs de la Terra Alta* (2003), de Loreto Meix, un bon estudi fet per a la Universitat Oberta de Catalunya. Un altre llibre de la cuina pastissera d'aquesta zona de Catalunya tan rica en receptari i tradicions és *Coques i corassons i altres llepolies de la Ribera d'Ebre i la Terra Alta* (2004), d'Anna Llop i Laura Mur.



Albert Cogul ha descrit la pastisseria tradicional de Lleida a *La cuina dolça tradicional* (2003). En la pastisseria catalana, tal com passa amb la cuina en general, hi ha pastisseria d'autor; que igualment ha tingut difusió arreu del món. En són una mostra *Les postres del Bullí* (1998), d'Albert Adrià, i *La cocina de los postres* (2002), d'Oriol Balaguer. Aquest darrer llibre, l'ha publicat l'editorial Montagud, que el 2006 ha celebrat els cent anys d'existència. Montagud publica revistes per al sector professional (*Apicius*, *La confitería española*, *Panadería*) i ha editat els llibres *La nueva generación de la confitería española* (2003) i *Cocina dulce* (2004), amb la presència de pastissers de casa nostra.

Els llibres dels cuiners i dels restaurants

Una de les riqueses del nostre patrimoni gastronòmic són els llibres dels grans cuiners, que des de fa alguns anys publiquen les seves receptes en molt bones edicions i amb magnífiques fotografies. És interessant tenir a les mans el llibre d'un gran cuiner i poder assaborir un pessic de la màgia de la seva cuina, perquè potser no podem anar als seus restaurants o bé volem recordar algun dels seus plats. Són llibres per mirar i per llegir que acostumen a expressar la filosofia de cada cuiner; de quina manera entén la cuina i com la fa. El llibre *El Bullí, el sabor del Mediterráneo* (1993) va marcar l'inici de la publicació dels llibres de cuina creativa i d'autor i, concretament, de la sèrie de llibres sobre el restaurant de Ferran Adrià. Val a dir que els tres llibres següents del Bullí són únics com a concepte de llibre de cuina, perquè expliquen l'evolució del restaurant pas a pas durant més de vint anys. Al Bullí, cada any hi canvien la carta i hi ha molt poca gent que hi pugui anar: s'hi serveixen quatre mil sopars i reben mig milió de demandes. Aquests llibres serveixen per veure què han fet, per saber què pensen i com han evolucionat. Som davant de llibres que només tenen un equivalent en el món de l'art, en els catàlegs on es recullen tots els quadres d'un mateix pintor.

Santi Santamaria, així mateix, ha publicat llibres magnífics, en què es palesa, en paraules

seves, que «jo no cuino per alimentar; cuino per emocionar». Els llibres de Carme Ruscalleda, al seu torn, són una joia. Ruscalleda, a més, ha aconseguit que el seu llibre *Cuinar per ser feliç* sigui un llibre de capçalera i que molta gent en prepari les receptes, que estan explicades d'una manera molt entenedora.

Entre els llibres sobre cuiners i restaurants, convé destacar els que Jaume Coll ha escrit sobre Carme Ruscalleda, Nandu Jubany, Fermí Puig i Sergi Arola. També tenen llibres Carles Gaig, Can Bosch, Carles Abellan, Ramon Freixa, Xavier Sagristà, Mey Hofmann, Miguel Sánchez Romera –per a qui els sentits no tenen secrets–, El Pinotxo de la Boqueria, Els Tinars, Ca l'Isidre, Can Majó, El Cingle, Casa Leopoldo, el Set Portes i Cal Jaumet de Torà. Sense oblidar els llibres de col·lectius de restauradors d'una zona concreta que han fet de la cuina un dels patrimonis de difusió de les comarques, com la *Cuina de l'Empordanet*, la *Cuina volcànica* o *Osona Cuina*. Al cap i a la fi, tots els llibres de cuiners i restaurants són molt importants, ja que ens deixen per escrit una part de la història de la cuina a casa nostra.

Els best-sellers

Hi ha llibres de cuina que, en pocs dies, esdevenen autèntics *best-sellers*. Aquest és el cas dels llibres de l'Ismael Prados, nascuts del seu programa de cuina a TV3, *Cuina per solters*, i dels de Mireia Carbó, molt famosa perquè fa classes a Caprabo i escriu receptes a la revista d'aquesta cadena, i també pels seus programes de cuina a CityTV-Td8. En relació amb la televisió, fins i tot s'editen llibres de cuina de sèries, com és el cas de Ventdelplà, que emet TV3: *La cuina de Ventdelplà. Les receptes de la Marcela* (2006).

També hi ha llibres que esdevenen *best-sellers* encara que els seus autors no siguin personatges mediàtics. El cas més representatiu és el dels llibres de l'àvia Remei de Cossetània Edicions.

A la bibliografia que trobareu al capítol 9 s'inclouen els llibres de cuina catalana més representatius, entre els quals hi ha els llibres de cuina esmentats al llarg d'aquest article.



5

Productes locals: el patrimoni alimentari de Catalunya

Elena Espeitx

Elena Espeitx i Bernat (Barcelona, 1960) és professora associada del Departament de Sociologia de la Universitat de Saragossa i membre de la Societat per a l'Estudi Interdisciplinari de l'Alimentació i els Hàbits Socials (SEIAHS). Ha escrit *Com a la llosa, res. Transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i a l'Alt Urgell* (2001, juntament amb J. Cáceres i T. Massanés), *Productes de la terra* (2003, amb J. Contreras i J. Cáceres), *Cuines en migració* (2006, amb J. Cáceres), i *Comportaments alimentaris dels joves en procés d'emancipació* (2006, amb J. Cáceres i A. Puchal).

Què entenem per productes locals?

El concepte de productes alimentaris locals abasta tradicionalment tots aquells que es produeixen en un territori determinat, però no és aquest el sentit que atorguem actualment a aquest concepte. Un producte local, tal com s'entén avui, és el que és propi d'un paisatge humà, d'uns sabers i d'unes formes de viure, i que es percep estretament vinculat a un territori al llarg del temps. Es tracta generalment de productes que, a causa dels canvis que han experimentat les formes de producció agrària i ramadera en els darrers cinquanta anys, han viscut un procés d'arraconament, a vegades fins i tot de pràctic abandonament, a favor de varietats vegetals o races animals comercials més adaptades a les noves tècniques productives o bé de productes agroindustrials. Des del final de la dècada dels vuitanta, aquests productes han experimentat una recuperació i una nova valoració, protagonitzades sovint per productors i restauradors, amb el suport de l'administració i d'experts en diferents àmbits. Així, la vinculació a un territori i a una societat al llarg del temps, haver estat recuperat i revalorat, gaudir d'un cert renom, i presentar un cert caràcter identificador per a la població local i per als visitants, són trets caracteritzadors, en termes generals, d'allò que actualment es denomina *producte local*.

S'empren altres conceptes per designar aquestes produccions considerades locals, com el de *varietats velles*, en el cas dels productes vegetals, més pertinent que el de *varietat autòctona*, excessivament restrictiva. Tradicionalment, els agricultors han fet circular les llavors entre els territoris, per la qual cosa poden haver estat molt de temps en un territori però no ser-ne exclusives, i el terme *autòcton* esdevé, doncs, poc apropiat. Ara bé, les varietats s'adapten a diferents zones i esdevenen locals i, en aclimatar-se, poden constituir subvarietats o estirps locals. En aquest procés d'adaptació, experimenten una diferenciació fenotípica, pròpia de l'adaptació a les condicions ecoagrícoles del territori; però també, en alguns casos, genotípica, per l'intercanvi genètic amb altres varietats conreades en aquell territori. Aquestes raons fan d'aquesta terminologia, que posa l'accent en l'antiguitat relativa de la presència d'una varietat en un territori i en la seva adaptació al medi, un concepte útil.

Un altre concepte que serveix freqüentment per denominar algunes produccions locals és el de *producte de la terra*, expressió que prové del francès *produits du terroir*. Es tracta d'una denominació que es comença a estendre al principi dels noranta, i que productors i distribuïdors han generalitzat per tal de donar una imatge valoradora dels productes alimentaris locals. Si bé la noció francesa de *terroir* és relativament precisa i designa un medi que presenta unes característiques físiques (tipus de sòl, clima, etc.) i culturals específiques, la de *produits du terroir* és més imprecisa, ja que fa referència a la seva dimensió social i reprèn la noció de regió, de territori, però no des d'una concepció natural sinó més aviat com una construcció social. En qualsevol cas, un producte produït en un lloc determinat és considerat un producte de la terra en la mesura que hagi estat produït i/o elaborat «des de sempre», «tradicionalment», i ha d'estar associat a tot un conjunt d'aprenentatges, de sabers, de pràctiques específiques d'aquest lloc.



Forn de pa a les Borges Blanques.

Amb tot, no és gens fàcil de determinar quina és la profunditat històrica exigible per considerar una producció local com un producte de la terra, ni tampoc és possible documentar-la sempre. A més a més, hi ha productes que són sentits per la població local i forana com a molt propis d'un territori, que l'identifiquen i alhora caracteritzen la seva cuina perquè en són components fonamentals, que no sempre poden demostrar aquesta vinculació perllongada en el temps. És per això que, al capdavant, es consideren productes locals tots aquells que s'associen estretament a un territori, que en són percebuts com a identificadors.

Un producte local, tal com s'entén avui, és el que és propi d'un paisatge humà, d'uns sabers i d'unes formes de viure, i que es percep estretament vinculat a un territori al llarg del temps.

A Catalunya trobem diferents grups de productes que es poden incloure dins d'aquesta categoria, com embotits i formatges, produccions d'horta i de fruiters, alguns licors, productes de fleca i de pastisseria, productes de recol·lecció (com les castanyes o els bolets), etc. Alguns d'aquests es vinculen fàcilment amb un territori ben definit; són aquells amb nom i cognom, com els fesols de Santa Pau. Altres abasten espais més amplis i són de més difícil –i indesitjable– circumscripció. Aquests darrers es produeixen i s'elaboren a diferents comarques de la geografia catalana, i a totes són considerats propis i tradicionals, per la qual cosa l'adscripció a un territori determinat, encara que sigui per denominar-les, resulta poc apropiada.

Així, per una banda, trobem productes ben arrelats a un espai geogràfic concret, a les seves característiques climàtiques i edafològiques, i també als sabers i les pràctiques tradicionals locals, que adquireixen els seus trets definidors justament a través d'aquesta vinculació territorial ben delimitada; i altres que no s'adscriuen amb tanta intensitat ni de manera tan clara a un determinat espai geogràfic, sinó que es troben més disseminats en el conjunt de Catalunya.



Matança del porc a Juneda, anys 20 del segle passat.

Dues grans famílies de productes locals: els embotits i els formatges

L'elaboració d'embotits i de formatges ha estat tradicionalment significativa a Catalunya. Molts dels productes més emblemàtics, que obtenen un major reconeixement com a produccions locals i que se segueixen valorant i consumint, s'integren dins d'aquestes dues grans famílies. La profunditat històrica de l'elaboració d'alguns d'aquests productes està àmpliament documentada, així com la seva estreta relació amb sabers, pràctiques i formes de vida locals. La llonganissa o el mató resulten exemples paradigmàtics per a cadascuna d'aquestes famílies: es troben arrelats en el territori i en el temps, són valorats com a productes catalans tradicionals i alhora estan ben integrats en els consums actuals. Ambdós productes sorgeixen d'unes condicions socials i productives específiques en un determinat territori; es transformen al llarg del temps a redós de les transformacions socials i productives que es donen en aquest territori, i, alhora que es van modificant i adaptant a les noves situacions, mantenen aquells

trets bàsics que els fan recognoscibles, que els donen consistència al llarg del temps. Transformació i continuïtat són, doncs, dues dimensions indissociables de les produccions locals.

La presència a Catalunya de les diferents formes d'elaboració d'embotits es remunta molts segles enrere. Diferents documents històrics en són testimoni: s'ha documentat l'elaboració de pernil entre les poblacions ibèriques de la Cerdanya i la valoració d'altres embotits en època romana (TORRADO, 1989, i FÀBREGA, 1995). Amb tot, és difícil precisar a partir de quin moment concret es van estructurar els diferents tipus d'embotit en la forma que els coneixem avui. Sí que sabem, però, quins en són els trets definidors. En la seva pràctica totalitat s'amaneixen amb sal i pebre, en una franja geogràfica occidental i de nord a sud, que inclou també altres espècies, com el fonoll i l'anís. Així, en un llibre de comptes de 1588 que conté receptes, hi ha transcrites dues anotacions que mostren la preparació de botifarres blanques d'ou i de botifarres negres (VILA, 2000). En aquestes receptes del XVI, trobem que les botifarres blanques i negres portaven pebre, clavell, gingebre, canyella, nou moscada i fonoll.

També és evident que els embotits cuits i assecats —és a dir, els farciments de carn picada amb els quals s'omple un budell—, les preparacions de xarcuteria —com el pa de fetge— o les peces curades i amanides —com les cansalades empebrades— que actualment coneixem, són presents arreu del territori des de fa molt temps. Aquesta presència s'explica per la importància del porc a les llars rurals, com a font d'obtenció de proteïnes per a la pagesia catalana. Si fos possible resumir en una de sola l'alimentació a Catalunya al segle XIX i primeres dècades del XX, probablement seria molt descriptiu el comentari de l'anònim redactor de la topografia mèdica de Sant Genís de Vilassar, de 1880, *Hort i porc*, en la qual afirma: «Antes las familias acomodadas y sobre todo los labriegos acostumbraban criar cerdo y matarlo cada año para su alimento, de modo que pocas veces hacían uso de la

carne de camero. "Hort i porc", acostumbraban a decir, con lo que daban a entender que su único y exclusivo alimento consistía en tocino, hortalizas y legumbres» (PRATS, 1996).

Efectivament, la matança del porc ha estat, durant molt temps, de gran importància alimentària. I no només des d'aquest punt de vista, ja que també ha estat un esdeveniment central en la vida social. La gent que encara recorda la matança «d'abans», en parla com d'un dels moments culminants de l'any pel que fa a l'alimentació, tant pel que es menjava aquell dia com per la relativa abundància que garantia al llarg dels mesos; però també per la festa familiar que implicava i per la feina col·lectiva que comportava. Podem considerar, doncs, que la història de cadascun dels embotits actuals és la història de la matança. Cada embotit hi ocupava un lloc concret, responia a unes necessitats determinades d'aprofitament i de conservació, se li atorgaven uns moments i unes formes de consum. Els més apreciats, els elaborats amb les carns considerades més nobles, es destinaven a les celebracions o als períodes de l'any en què la intensitat de la feina exigia una aportació energètica superior. Tot i que la producció industrial i artesana actual s'ha deslligat d'aquest esdeveniment anual de la matança, i de les seves funcions socials i alimentàries, persisteixen els productes que en resultaven, i la seva forma i composició s'expliquen, en part, a partir d'aquí.

Durant el segle XX, amb la industrialització de la producció alimentària, la producció i el consum d'embotits ha experimentat grans transformacions. D'una banda, els embotits han esdevingut un producte plenament quotidià o desestacionalitzat. De l'altra, els embotits tradicionals han hagut de conviure amb altres embotits espanyols o estrangers, que s'han incorporat als hàbits de consum catalans, com la mortadella o el xoriço —aquest darrer, a més, afavorit pels moviments migratoris. Actualment la producció industrial d'embotits tradicionals —com el fuet, la llonganissa, el bull blanc i negre, les botifarres crues i les botifarres cuites, que

poden ser blanques, negres o d'ou— conviu amb una producció artesanal que combina l'elaboració d'aquestes varietats amb la de varietats més específiques, arrelada a territoris concrets. Així, se segueix elaborant artesanalment el bull de llengua, el bull de donja o el de ronyó, característics de les terres pirinenques, o el pa de fetge, que és una variant dels coneguts patés de campanya francesos, especialment vinculat a la Cerdanya, des d'on es va estendre a altres comarques veïnes. Alguns d'aquests embotits tradicionals presenten una elevada especificitat local, com la girella, el farcit de carnestoltes, la botifarra dolça o la botifarra de corder.

La girella, feta bàsicament amb carn de xai i menuts, és un producte amb profunditat històrica —tot i que se'n desconeixen amb precisió els orígens— ben arrelat als dos Pallars i molt en particular a l'Alta Ribagorça, on es considera un embotit ben local.

El farcit de carnestoltes, per la seva banda, tradicional dels Pirineus, sobretot dels Pallars, s'elaborava només per als àpats festius de Carnaval.

La botifarra dolça, singular embotit de carn de porc, es caracteritza per incorporar quantitats importants de sucre, a més de canyella i llimona, cosa que n'explica el nom. Característica de les terres gironines, i considerada com a pròpia a l'Empordà, se li atorga una gran tradicionalitat. Si bé no hi ha documentació precisa que ho acrediti, pel seu sabor dolç i pels seus ingredients, canyella i llimona, es pensa que el seu origen es pot remuntar a la cuina catalana dels segles XIV i XV.

Pel que fa a la botifarra de corder, és un producte vinculat a les terres tarragonines. La carn de be, amb la de porc i la d'avi-ran, ha estat tradicionalment una de les fonts bàsiques de proteïnes en aquestes contrades. Les cases de pagès que tenien xais miraven de treure'n el màxim profit consumint directament les carns nobles i aprofitant la resta, juntament amb les vísceres, per fer botifarres.

Girella, farcit de carnestoltes, botifarra dolça i botifarra de corder comparteixen un origen comú i han passat per un mateix procés. Tots aquests embotits s'elaboraven a les cases, sobretot per a l'autoconsum, per tal d'aconseguir un aprofitament màxim dels recursos. Aquesta pràctica, però, es va veure progressivament arraconada des de mitjan segle passat a causa de les profundes transformacions produïdes en el món rural. Això no obstant, en els darrers anys tots aquests productes han viscut un procés semblant de recuperació, ja no a les cases, sinó a mans dels productors artesans, que ara no els elaboren per a l'autoconsum, sinó per comercialitzar-los als seus establiments. Un procés semblant han viscut els formatges, com veurem a continuació.

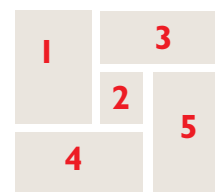
Des de l'època medieval fins al segle XIX es troben referències a Catalunya a diferents formatges: formatges de les Illes Balears, formatge de Sardenya, formatge d'Andorra, formatge d'Aragó, formatge de muntanya, formatge de Querolbs, formatge sec, formatge ratllador, formatge torrador (fonedor), formatge tendre, mató i recuit (RIERA, 1997). Més tard, al final del XIX i primeres dècades del XX, la cabra i l'ovella constituïen el bestiar que es podia trobar a les cases a Catalunya. A les regions mediterrànies es van desenvolupar races autòctones de bestiar oví i caprí amb una gran capacitat d'adaptació. Totes les cases rurals tenien alguna cabra, un animal mediterrani acostumat a la calor i la sequedat, resistent i poc exigent, que proporcionava llet i, per tant, també formatge (CANUT, 1980).

Així, el formatge tradicional del Pirineu era el formatge serrat d'ovella. Si algun d'aquests formatges s'assecava massa o es començava a fer malbé, es feia formatge de tupí, la zona de producció del qual s'estenia per tot el Pirineu català. El seu nom prové del recipient que el contenia, ja que el formatge s'hi introduïa un cop fet a trossos i ratllat. Després s'hi afegia llet d'ovella, crua o bullida, oli i aiguardent, i es deixava fermentar. El resultat era una pasta cremosa, de color groguenc, olor i sabor intensos i característics, fort i picant. El recuit també s'elaborava tradicionalment a les cases, amb llet d'ovella o amb una barreja de llet d'ove-

lla i de cabra; es bullia al bany maria dues vegades –d'aquí li ve el nom– i després de quallar-lo amb herbacol es traslladava a tupines petites, on es deixava reposar abans de menjar-lo. Per la seva banda, el brossat s'obtenia del xerigot resultant de l'elaboració d'altres formatges, com el serrat. Els formatges tendres s'elaboraven amb llet de cabra; després d'una maduració curta, sovint d'una setmana, es comercialitzaven localment, ja que els problemes de conservació en dificultaven el transport a llargues distàncies.

Més tard, al principi del segle XX, amb la introducció de la vaca lletera –abans hi havia vaques sobretot per al treball– es concreta el consum de llet fresca i formatges de vaca. Efectivament, diversos autors (CLOTET *et alii*, 1999) afirmen que el mató s'havia fet tradicionalment de xerigot, i que el mató fet de llet no aparegué fins a les primeres dècades del segle XX, amb l'expansió del bestiar vaquí. Això s'explicaria pel fet de tenir la llet de vaca un contingut més baix de proteïnes, la qual cosa dificultaria l'aprofitament del xerigot. En qualsevol cas, formatge serrat d'ovella, formatge de tupí, mató, recuit, brossat i formatge tendre, serien bons exponents d'aquells formatges que es poden considerar productes locals ben arrelats a Catalunya.

Actualment, tot i que els experts consideren el formatge serrat d'ovella com el més tradicional a Catalunya, és poc conegut fora de l'àmbit dels entesos. En termes generals, el considerat més emblemàtic és el mató. Ho és per diverses raons: per la seva profunditat històrica ben documentada, per l'associació intensa amb el monestir de Montserrat, i per la seva presència actual a totes les formatgeries, supermercats i grans superfícies. Aquesta presència s'explica, precisament, pel fet que ha estat, des de fa dècades, produït a escala industrial, encara que també hi ha una destacada producció artesana de gran qualitat. El fet que una bona part de la producció sigui industrial i s'allunyi de les formes més tradicionals d'elaborar el mató, no impedeix, ans al contrari, que s'hagi consolidat com a «formatge català» per excel·lència. El recuit, un altre dels formatges frescs tradicionals a Catalunya, tot i que no gaudeix d'un renom comparable al del mató, sí que és considerat



1. Tomàquets al mercat de Granollers.
2. Peix fresc al port d'Arenys.
3. Préssec a l'arbre al Segrià.
4. Manats de calçots.
5. Salchichón de Vich, Alexandre de Riquer, 1896.



Calçotada a Vallès.

un producte propi a les comarques empordaneses, on és força valorat. Actualment, s'elabora per a la comercialització en pobles de les rodalies de Figueres i la Bisbal d'Empordà. El brossat té una presència avui molt menor que els anteriors, tot i que es continua fent actualment a molts indrets de Catalunya. El formatge tendre, per la seva banda, exemplifica bé les continuïtats i els canvis entre les formes tradicionals i les formes actuals de productes locals; des de fa algunes dècades és un dels tipus de formatge més estesos entre els elaboradors catalans, atès que s'adapta bé a les preferències actuals, alhora que les tècniques modernes d'elaboració en permeten una conservació més fàcil i més llarga que en el passat.

Val a dir que actualment hi ha tot un seguit de formatges artesans que es consideren «tradicionals» i propis dels territoris on es produeixen, tot i ser d'invenció recent o tractar-se de recuperacions més o menys fidels d'antics formatges. Aquests formatges, malgrat la situació esmentada, són productes interessants que estan adquirint una progressiva vinculació amb el lloc de producció, la qual cosa els fa cada cop més mereixedors de la consideració de locals.

Les produccions agrícoles i ramaderes més emblemàtiques

Una revisió aprofundida de tots els productes agrícoles i ramaders locals a Catalunya exigiria una aproximació molt més extensa. Per aquest motiu, ens referirem només a aquelles produccions més emblemàtiques, amb més renom. Cal destacar que aquest renom s'explica per diferents motius, ja que el fet de ser productes vinculats a un territori al llarg del temps no és l'únic requisit per merèixer aquest reconeixement.

Entre els llegums destaquen alguns dels productes més significats, de vegades estretament associats a territoris ben delimitats, com els fesols de Santa Pau o la mongeta de Castellfollit del Boix; en altres casos tenen un radi més ampli, com seria la mongeta del ganxet. Totes aquestes varietats, a més de presentar uns trets diferenciats, gaudeixen d'una elevada consideració per les seves qualitats gastronòmiques, i és a partir d'aquestes qualitats que es va construint, al llarg del temps, el seu renom.

Altres produccions, en canvi, deuen el seu reconeixement, no només a les seves qualitats organolèptiques, sinó també a la seva associació amb esdeveniments de caràcter lúdic o festiu. Aquest seria el cas dels populars calçots de Vallès –brots procedents d'una ceba blanca, replantats–, producte relativament modern però que ha adquirit molt de renom durant la segona meitat del segle XX. El calçot havia esdevingut un menjar propi de les celebracions entre les famílies de Vallès i rodalia, i a partir de la dècada de 1940 es va començar a conèixer més enllà dels límits de l'Alt Camp. Però ha estat la promoció de les calçotades allò que ha contribuït amb més força a la difusió d'aquest producte a tot el territori català. En altres casos, ha estat la iniciativa d'alguns agents, sobretot productors i entitats locals, el que ha permès la recuperació i la revaloració de produccions de la terra que estaven en risc de perdre's. Aquesta seria la situació de brotons i espigalls, productes d'una varietat de col d'hivern, la col brotonera. Aquesta

col havia estat durant força temps ben arrelada al Garraf, on havia estat un menjar quotidià procedent dels horts locals, però els nous hàbits de consum i els canvis en les formes de producció l'havien anat arraconant. Iniciatives recents, però, permeten confiar en la seva recuperació.

Pel que fa a l'aviram, cal assenyalar els esforços que s'han fet aquestes darreres dècades, amb èxit desigual, per recuperar antigues races locals i revalorar-les. El gall del Penedès, el pollastre del Prat o el de l'Empordà en són els principals exponents. Efectivament, la competència d'altres races va portar la raça vilafraquina a una situació crítica, i no va ser fins als anys 80 que es va iniciar un programa seriós de recuperació. Actualment el Mercat del Gall del Penedès, que se celebra durant el mes de desembre, mostra de nou aquesta raça de galls de coloració vistosa, molt apreciada per la qualitat de la seva carn. La popularitat del pollastre de la raça Prat es remunta segles enrere, però també aquesta raça va passar per nombroses vicissituds, fins que a mitjan anys vuitanta se'n consolidà la recuperació, i actualment gaudeix d'una Indicació Geogràfica Protegida.

També hi ha productes que es veuen revalorats, actualment, pel fet de ser ingredients bàsics de receptes tradicionals, també locals. Aquest seria el cas de la col d'hivern, que ha guanyat consideració gràcies al trinxat, plat «de la terra» propi de zones de muntanya. Cal tenir present que les receptes, com els productes, són el resultat de coneixements i pràctiques acumulades al llarg del temps, i parteixen del savi aprofitament dels recursos d'un territori.

Bibliografia

CANUT, E.: *Els formatges a Catalunya*. Barcelona: Altafulla, 1980.

CLOTET, R.; MESTRES, J.; PONSATI, D.: «La problemàtica dels formatges de xerigot a Catalunya», dins *Quaderns Agraris*, 25 (1999), pp. 3-19.

CONTRERAS, J.; ESPETX, E.; CÀCERES, J.: *Els productes locals a Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2003.

FÀBREGA, J.: *El llibre del porc. Guia dels embotits i pernils*. Barcelona: La Magrana, 1996.

Per acabar

Aquest breu recorregut pels productes locals catalans ens dóna una mostra de la seva riquesa, però no l'esgota ni de bon tros. Un ampli i ric ventall de produccions, que poden ser considerades «de la terra» de ple dret, no han tingut espai en aquest repàs, que no pretenia, ni podia, ser exhaustiu. No s'ha parlat de les diferents varietats de fruites valorades i arrelades a Catalunya, com els tomàquets de Montserrat. Productes tan singulars com l'allioli de codony, o tan localitzats com el torró d'Agramunt; d'altres que es despleguen en una gran diversitat de variants locals, com les coques, no han pogut ser tractats de forma específica. Però tots, des de licors com la ratafia o la malvasia, fins a les herbes aromàtiques, les melmelades i les mels –singularitzades per les característiques de cada paisatge–, passant pels diferents productes de fleca i de pastisseria –que marquen les celebracions anuals en el conjunt del país o que delimiten territoris: des de les coques de Sant Joan o les neules fins als pastissos de cabell d'àngel de les Terres de l'Ebre o els brunyols de l'Empordà–, sense oblidar els olis i els vins de les diferents comarques catalanes, tots són productes locals. Expressen, en els seus recorreguts històrics i en les seves formes actuals, els trets definitoris d'uns territoris i d'unes societats, alhora que condensen coneixements i sabers pràctics, creences i comportaments; en definitiva, formes de viure al món i formes de pensar el món.

PRATS, L.: *La Catalunya rànica: les condicions de vida materials de les classes populars a la Catalunya de la Restauració segons les topografies mèdiques*. Barcelona: Alta Fulla, 1996.

RIERA, A.: «Una aproximació a la fuentes para el estudio de los productos de la tierra

en Cataluña», dins *Agricultura y Sociedad*, 80-81 (1996), pp. 151-168.

TORRADO, L.: *Els embotits a Catalunya. Una tradició, un art, una indústria*. Barcelona: Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 1985.



6

De les fondes a la cuina d'autor

Josep M. Blasi

Josep M. Blasi i Torrado (Barcelona, 1947) és cuiner, escriptor i assessor gastronòmic. Col·laborador del programa *La Forquilla* de Catalunya Ràdio. Ha escrit *Sobretaula* (1991), *Guia de les cases fonda de Catalunya* (1996, amb D. Tubau) i *La cuina d'Ignasi Domènech* (2005).

Si fem una mirada a la cuina que es fa avui en la restauració pública ens adonarem que es prioritza d'una manera especial el cuiner creatiu. La cuina d'autor s'ha imposat als restaurants que tenen alguna cosa a dir en el panorama gastronòmic modern. El cuiner, a partir de la *nouvelle cuisine*, ha passat de fer un ofici artesanal amb l'esperit anònim de l'artista medieval a exercir una disciplina artística amb una forta càrrega d'ego. Si l'artista romàntic era protagonista dels salons, el cuiner actual és protagonista dels mitjans de comunicació.

La figura del cuiner ha deixat de repetir fórmules assentades i conegudes, en les quals havia d'aplicar unes qualitats tècniques i una elecció de productes que el fessin ser més apreciat que els altres. El cuiner d'abans havia de conèixer un extens repertori de receptes, que estaven normalitzades, com a condició principal de la seva probitat professional. Explica Ignasi Domènech que quan la Societat de Cuiners de París el va seleccionar per treballar amb Auguste Escoffier al Savoy de Londres, malgrat que tenia una bona experiència professional a la cuina de diversos i importants restaurants de París, Escoffier, abans d'acceptar-lo, el va sotmetre a un examen oral amb preguntes sobre els ingredients que duia tal salsa o tal altra, o quines eren les guarnicions més adequades per a un plat determinat. Era la gastronomia clàssica, que nasqué al començament del segle XIX i perdurà fins al final del decenni del 50 al 60. Una cuina sàvia, de restaurant, amb una base eminentment francesa i en la qual el francès era la llengua franca usada a les cuines de tot el món.

La cuina a casa nostra estava influïda pel prestigi de la cuina francesa, el model on s'emmirallaven totes les cuines d'Europa. La presència de cuiners francesos era requerida per les cases bones quan havien de contractar un cuiner. Tornem a citar Ignasi Domènech, el qual va decidir marxar a París per adquirir una experiència sòlida en la cuina del moment i poder augmentar així la cotització dels seus serveis. Per altra banda, molts cuiners francesos van obrir restaurants a Barcelona i van posar a l'abast de molta gent les excel·lències de la cuina del París més lluminós.

L'evolució de la cuina en la restauració pública a Catalunya segueix unes pautes que d'alguna manera obeeixen a l'evolució de la cuina francesa. A partir del segle XIX la mirada sempre va estar posada sobre el que es feia i es menjava més enllà dels Pirineus. L'aparició en l'escena gastronòmica de Ferran Adrià i els seus conceptes culinaris ha fet que la direcció de la mirada hagi canviat. Són els cuiners francesos els qui giren ara els ulls cap al sud.

El període de màxima esplendor de la cuina francesa, el marca la figura d'Auguste Escoffier, promotor de la cuina de prestigi a la francesa. Gràcies a la seva consideració professional i sapiència, imposà el seu criteri i normalitzà les receptes que estaven de moda i eren d'ús corrent en els millors restaurants de París o Londres. Organitzà i publicà unes cinc mil receptes a la *Guide Culinaire*, un llibre que es convertí en la Bíblia i la revelació, en obra de consulta constant i amb normes de compliment obligatori per als cuiners.

Els cuiners francesos que obren els seus restaurants a Barcelona acaben esdevenint referència obligada per a la bona societat en general i per als gurmets en particular. El Grand Restaurant de France, més conegut com a Justin, el nom del seu amo —el qual, segons diu Nèstor Luján, va ser qui va ensenyar a la societat barcelonina a menjar a la francesa— era un restaurant sumptuós i refinat. La seva qualitat, confort i abundància era proverbial i coneguda per tothom. L'expressió «un sopar de duro», que encara els més madurs fem servir per definir coses difícils de creure per exagerades, prové del Justin, on el menú del migdia costava quatre pessetes i el menú de la nit, cinc, és a dir, un duro.

Restaurant Miramar, Montjuïc, final del segle XIX.

En els mateixos anys, que Luján ha definit com el segle d'or dels grans restaurants, a Barcelona trobem el Continental, propietat de Josep Ribas, que ofereix una carta afrancesada i íntegrament escrita en francès. S'hi feia, però, una concessió: una escudella catalana que, segons les cròniques, era modèlica.

Dins la nòmina de restaurants destacats cal esmentar el Martin, davant del Liceu, a la Rambla, i la Maison Dorée, també amb cuina i maneres de la restauració francesa. El Suizo, també amb cuiners estrangers —en aquest cas suïssos—, fou el restaurant d'aquesta època que va sobreviure durant més temps; va servir una cuina de gran qualitat fins l'any 1949 i va esdevenir una referència gastronòmica a la ciutat.

La *Guide Bleu* de Barcelona, editada l'any 1929 amb motiu de l'Exposició Universal, qualifica la Maison Dorée de casa francesa de primer ordre; del Martin, en diu que ofereix cuina francesa a preus moderats, i, a un Ideal Room del carrer Conde del Asalto, li adjudica l'adjectiu de luxós, amb bona cuina francesa a preu fix i a la carta.

Aquesta cuina «gastronòmica», sàvia, complexa i elaborada, coexistia amb l'altra cuina més domèstica, lligada al treball: la tradicional i popular. Era una cuina més propera a la subsistència que no pas a la gastronomia. En

Cafè-Restaurant Maison Dorée, Barcelona, anys 30.



la restauració pública havia quedat desplaçada a les fondes i cases de menjars populars.

En els darrers anys la paraula *fonda* referida a establiment públic que ofereix menjar ha perdut la connotació d'escassa categoria, popular en sentit despectiu i amb una categoria gastronòmica més aviat deficient. La fonda avui ja no té aquest sentit, s'ha convertit en un espai on es menja bé i principalment una cuina lligada a la tradició, encara que contingui elements gastronòmics moderns —fet, per altra banda, desitjable. La cuina mai no s'ha estat quieta. En aquest sentit la fonda ha recuperat la categoria de lloc on es menja bé i amb un bon nivell de confort.

El mateix confort de què gaudia, per exemple, Leandro Fernández de Moratín, autor d'*El sí de las niñas*, quan el 1820 va fer una estada a Barcelona. En una carta dirigida a un amic descriu la magnificència del menjar i l'amplitud de l'estança que ocupa, i explica que, a la seva cambra, hi havia estat hostatjat el Duque de Alba. Diu que li serveixen al matí xocolata amb pa torrat i aigua fresca; a l'hora de dinar, un àpat que, per a Moratín, té el defecte de ser massa abundant, i per això negocia reduir el menjar a la meitat. Pel que fa a la qualitat, diu que és el més delicat en matèria culinària.

Per aquests anys a Barcelona competien en qualitat i servei la Fonda de Oriente, avui Hotel Oriente, a la Rambla; la Fonda de les Quatre Nacions, també a la Rambla, i la Fonda de la Noblesa, al carrer de la Boqueria.

A la resta de Catalunya la fonda fonamentalment estava lligada al viatge i al comerç. Moltes de les fondes que han sobreviscut

Una de les peculiaritats de les fondes, en què la clientela estava formada bàsicament per viatjants i firaries, era tenir uns menús diaris que semblaven estandarditzats –per exemple, el dijous arròs–, que avui encara són vigents en molts establiments.

als anys i que encara avui exerceixen la seva activitat estan situades en punts estratègics. En temps de la diligència, es trobaven a la distància d'una jornada a cavall. En podem llegir un exemple al dietari de Rafael Amat i de Cortada, el qual, per anar de Barcelona a les seves propietats de Maldà, d'on era baró, programava quatre etapes, és a dir, tres cops de parada i fonda: una a Esplugues, l'altra a Piera i la darrera a la Panadella.

Les que es nodrien de l'activitat comercial estaven situades en localitats on el mercat era un fet important en la vida local. El cas més paradigmàtic, ben viu en l'actualitat, és la Fonda Europa de Granollers, on el dijous es pot respirar l'ambient d'una fonda que viu amb el mercat.

Una de les peculiaritats d'aquest tipus d'establiment, en què la clientela estava formada bàsicament per viatjants i firaries, era tenir uns menús diaris que semblaven estandarditzats –per exemple, el dijous arròs, o la carn d'olla a dia fix–, que avui encara són vigents en molts establiments. La raó d'aquest costum, me l'han explicada molts fondistes com a resultat de les necessitats de la seva clientela, formada per viatjants i traginers: si cada fonda organitzava els seus menús setmanals segons el seu criteri podria donar-se el cas que l'hoste, obligat a anar de poble en poble, cada dia en un de diferent, acabés menjant tota la setmana un mateix plat. D'una manera espontània,

doncs, els plats es van ajustar a dies concrets com un servei més que la fonda oferia al client. Aquesta explicació no ha pogut ser contrastada, però és una d'aquelles coses que si no és certa és ben versemblant.

Arribats als anys trenta, la Guerra Civil, i després la llarga postguerra, marca d'una manera profunda tant la cuina rica com la popular; en aquests anys les fondes pateixen, com tants altres aspectes de la vida civil, un trencament i un daltabaix que costarà molt temps de superar.

L'escassetat de matèries primeres i la introducció de la producció intensiva a la indústria agroalimentària, juntament amb la contaminació incontrolada, van afegir a la escassetat una mala qualitat. En aquest entorn, a la fatiga per la rutina en la repetició de plats, que anava desnaturalitzant les receptes tradicionals, cal afegir-hi la normativa imposada per l'Estat, que obligava tots els establiments a oferir un menú turístic. Tots aquests factors van reduir la cuina a una amalgama uniforme de plats sense pare ni mare, que reduïa la cuina anomenada catalana al conill amb all i oli, la botifarra amb mongetes i el pa amb tomàquet.

Els anys cinquanta i seixanta, els podem definir com els anys de la pèrdua de la tradició, de totes les tradicions culinàries, tant la culta com la popular. Són anys en què la realitat anterior havia quedat en la memòria dels més grans, i en els llibres exhaurits i perduts.

A Europa, i a França especialment, les conseqüències de la Segona Guerra mundial no només es van notar en l'escassetat de matèries primeres; també es van produir canvis importants en els sistemes de vida i en els costums. La cuina clàssica, rica i fastuosa, va ser una de les expressions de la cultura de la Belle Époque que primer va desaparèixer. Els temps no estaven per a dispendis excessius, i la mirada que havia dirigit el cronista gastronòmic Curmonsky vers la cuina del *terroir*, la cuina regional amb productes lligats a un territori concret, també va guanyar consideració. Aquest fet es va veure afavorit per la popularització del cotxe, que va propiciar els desplaçaments freqüents i multitudinaris fora de les ciutats.

Fonda Europa, Granollers, 1777.

Restaurant Petit Pelayo, Rambla de Barcelona, principi del segle XX.



La recerca de les arrels i la llibertat que donava l'esperit de la Nouvelle Cuisine al cuiner, deslligant-lo de la fèrula rígida de la cuina clàssica, va permetre que pogués presentar propostes cada cop més personals.

Menú d'un sopar de 1956.



A Catalunya el procés va ser més tardà, amb l'aparició del 600. L'ansia de sortir de les ciutats va afavorir l'aparició d'un seguit de cases de camp i d'algunes masies –que pretensiosament s'anomenaven «restaurants»–, on la gran dosi d'ignorància culinària del personal no permetia altra cosa que servir conill amb all i oli o botifarra amb mongetes.

Però, si a França la tradició de cuina clàssica era propera i el lligam amb la tradició es va fer sense gaire trencadissa, a casa nostra la separació entre un passat gastronòmic més o menys gloriós i el present era massa dilatada. Com afirmà Jean François Revel, una tradició gastronòmica resisteix malament una misèria massa dura i prolongada.

Als anys 60 apareix la figura de Josep Mercader i el Motel Empordà de Figueres. Mercader, d'una sòlida formació com a cuiner, va orientar la cuina del Motel vers els productes propers, que tinguessin una mena de denominació d'origen: naps de Campmany, faves tendres, anxoves de Cadaqués, etc. Va bastir una oferta en què convivia plats de la cuina clàssica i de la cuina tradicional de l'Empordà, una carta que va ser reconeguda amb les estrelles de la guia Michelin. Això va fer que molta gent s'adonés que la cuina catalana tenia el solatge i la qualitat suficient per ser valorada i distingida amb criteris gastronòmics universals. El Motel, als anys setanta, era lloc de peregrinació a la recerca i descobriment d'essències gastronòmiques.



Escórpora lacada, llardó de la pell, patata cremosa, brou perfumat de ranci, de Carne Ruscaleda.

A partir del final dels anys setanta, coincidint amb la recuperació de la democràcia, comença un moviment de recuperació de la cuina tradicional que va portar a descobrir una cuina que havia quedat només en la memòria de les àvies d'aquells anys. La reedició de llibres antics i la publicació dels quaderns de les classes de Domènech i Rondisoni van revalorar aquesta cuina. Eren els anys de la recuperació de tradicions, del Congrés de Cuina Catalana, que van dur molts cuiners inquiets a proposar en els seus restaurants el fruit de les recerques de la tradició.

Al mateix temps, a França sorgia el que s'ha anomenat la *Nouvelle Cuisine*, un moviment que impulsaven els cuiners joves que volien trencar amb la dictadura de les normes imposades pels criteris d'Escoffier. Una cuina de gran restaurant que mirava, però, la cuina propera, la que era al costat dels seus restaurants, amb productes que creixien als camps que envoltaven els restaurants. La gran cuina de nivell ja no estava centrada només a París; és la descentralització gastronòmica propiciada, com hem dit, per la facilitat de desplaçament que permetia el cotxe.

A casa nostra, i estimulats per les propostes que al País Basc un grup de cuiners feien a partir de la cuina tradicional seguint l'experiència de Juan Mari Arzak –que havia treballat amb Paul Bocuse–, es va començar a mirar la cuina del *terroir* amb dos focus de treball. Per una part, una tasca d'arqueologia gastronòmica, de recuperació i difusió d'antigues receptes tal com eren; per l'altra, una lectura actual dels plats a partir dels productes originals introduint-hi un sistema de cocccions més curt i una lleugeresa més evident, de greixos i fècules, en les salses.

Eren uns temps en què l'enlluernament que produïen les troballes de la Nouvelle Cuisine va portar a un cert excés en la utilització de la mantega i de la crema de llet, uns productes no gaire habituals en la nostra tradició gastronòmica, que va acabar provocant una saturació i un cert descrèdit de les propostes renovadores.

La recerca de les arrels i la llibertat que donava l'esperit de la Nouvelle Cuisine al cuiner, deslligant-lo de la fèrula rígida de la cuina clàssica, va permetre que pogués presentar propostes cada cop més personals, que en molts casos han portat al trencament del lligam amb les tradicions, la clàssica i la popular. Neix la cuina d'autor.



Il·lustracions: **Martín Tognola**

7

Nous i vells restaurants del futur

Pau Arenós

Pau Arenós (Vila-real, 1966) és periodista i escriptor. Ha escrit *Els genis del foc* (1999), *He descobert un restaurant* (2005), *El topo a la luz del día* (2003) i *La memòria dels plats* (2005).

**Com seran els restaurants del demà?
En quins llocs públics seurem?
En quins altars gastronòmics ens
adoraran o sota quina creu patirem?**

El que segueix és una especulació del que pot ser el futur. Una part és exagerada i paradoxal (el gastromuseu), però s'hi persegueix una reflexió sobre el conservacionisme gastronòmic. El llinx està a punt d'extingir-se i també el fricandó. Si hi ha reserves naturals, algun dia s'hauran d'establir reserves culinàries. Dels altres apartats n'hi ha dos (el tecnorestaurant i el bistrònic) que són una opció de present, encara que serà en el futur quan es desenvoluparan d'una manera total. És bo el que ens espera? Probablement. Com a mínim, entretingut.

El tecnorestaurant

El discurs gastronòmic dels que res no saben de gastronomia està tan enverinat que ha fet córrer la infàmia que les cuines han deixat de ser-ho per convertir-se en laboratoris, i que els cuiners han canviat l'alt barret cilíndric pel cucurutxo d'alquimista.

El primer que cal recordar és que, certament, les cuines són laboratoris, perquè tot el que hi succeeix és física i química, quasi mai matemàtiques –tal vegada en el

moment precís i aritmètic d'elaborar les postres. El segon és que, al nostre país, la investigació, la recerca o la tecnocuina, la fan quatre i en sobren dos. El Bulli és capdavanter en les aplicacions científiques i a El Celler de Can Roca també han buscat l'ajuda d'un químic per a la comprensió d'alguns processos on hi ha rebombori d'àtoms. Tots dos restaurants s'han nodrit de les investigacions del centre Alícia (Alimentació i Ciència), que dirigeix Toni Massanés.

Bocabadats, els cuiners descobreixen allò que la indústria alimentària coneix des de fa dècades: productes i tècniques. L'osmosi entre els dos mons és natural; el que és estrany és que no hagués tingut lloc abans. Màquina de liofilitzar; rotavapor; cromatògraf; viscosímetre, cubetes per a la cuina al buit, dipòsits de nitrogen líquid, gelificants, espesseïdors, esferificants... Un vocabulari que els experts en cuina hauran de fer-se seu com si fos una nova poètica.

L'afany molecular serà general? De cap manera. Pel bé de tots (i, d'això, se n'encarregarà Massanés) aquests quatre que investiguen hauran de compartir les descobertes. Els cuiners més joves agafaran d'aquí i d'allà i, probablement, combinaran el nou i el vell. Qui exageri per una banda transformarà casa seva en una paròdia del laboratori del doctor Jekyll, i qui es negui de manera radical i quasi sectària als canvis tancarà el seu restaurant en un mausoleu.

L'exageració màxima de moment (sempre podem empitjorar) és Homaru Cantu, del restaurant Moto de Chicago, el qual ha inventat un paper comestible que passa per una impressora especial amb tintes orgàniques. El resultat és, per exemple, una fotocòpia d'hamburguesa. Si ja ens decebia l'original del *fast food*, per què en volem la perversió? Desapareixeran els rentaplats dels restaurants i seran substituïts per les trituradores de paper. Personalment, l'única celul·losa sobre la qual tinc ganes de passar la llengua és la del sobre de carta. Vaig tastar aquest segell d'hamburguesa en un congrés

de cuina, i era com xuclar un quilo de sal. L'únic sentit de la innovació és millorar el que ja existeix, cosa que no passa en aquest cas: cap guany, tots els inconvenients. Respecte a l'hamburguesa de carn convencional, aquesta té un únic avantatge: la pots dur doblegada a la cartera. Cantu prepara una pistola de ions per aconseguir que el menjar suri pel menjador; quan els que hauríem de levitar per l'impacte espiritual de la menja som nosaltres. Amb la pistola de ions estem tocats de mort.

Quan el més important d'un restaurant deixa de ser el menjar; l'anàlisi és pròpia d'una altra disciplina. Tal vegada correspondria a les pàgines de teatre dels diaris o a les de ciència; alguns matins, a les de política. No ens neguem a res, no siguem obscurantistes ni reaccionaris, però anem als restaurants a menjar i no perquè ens entretinguin amb material de rodatge descartat de *La guerra de les galàxies*.



El gastromuseu

El tecnorestaurant ja existeix; el gastromuseu, però, encara no ha arribat. El demà, doncs, ha vingut abans que l'ahir: Ens envaeix la ciència ficció i hem abandonat definitivament el realisme.

Si bé aquest text vol aportar una visió de futur; cal dir que el gastromuseu està lligat al passat. És el complement del tecnorestaurant, i també n'és l'antítesi. Què hi hauria en aquest àmbit? Quina en seria la matèria? Doncs, el conservacionisme.

Cosí germà del museu d'història, del d'etnologia o del d'arqueologia, el gastromuseu és un estil de restaurant que encara ha d'arribar; perquè hi haurà un dia en què haurem oblidat com es feia una escudella, i en lloc de buscar entre pergamins, pols i estossejades, seurem per intentar ressuscitar el passat.

És cert que podríem demanar l'impuls d'un museu de l'alimentació i penjar-hi vivíssimes fotografies de canelons, i en unes pantalles de plasma gegantines passar gravacions en què uns cuiners vestits a la manera del segle XX –ai, aquell temps!– elaboressin un fricandó –què redimonis deu ser això?

En aquest hipotètic MNAC del comestible també hi hauria un centre de recerca on es conservarien totes les antigues receptes escanejades i la gent parlaria un estrany llenguatge que ja ningú, fora d'aquell lloc reverencial, no recordaria: arròs negre, bacallà a la llauna, coca de recapte, rossejat, trinxat, cap i pota, escalivada, faves ofegades... Podríem fer tot això, certament, i alguna vegada ho haurem de fer si volem salvar la memòria, però ens agrada més la pràctica que la teoria: el gastromuseu.

Al gastromuseu –que, evidentment, serà un espai museístic–, hi haurà vitrines on s'exhibiran les obres-homenatges que grans artistes hauran dedicat a les menges tradicionals (i aquí hi pot haver un debat, degudament tractat en un cicle impulsat pel mateix

El discurs dels que res no saben de gastronomia està tan enverinat que ha fet córrer la infàmia que les cuines han deixat de ser-ho per convertir-se en laboratoris.



gastromuseu, sobre quina és la tradició, on comença i on acaba). Subirachs esculpirà una oda a la botifarra amb mongetes, que li sortirà titànica, i Tàpies farà una creu, per marcar que una vegada, en un cert país, hi va haver un plat que es deia pollastre amb llagosta.

Ja a taula, els cambrers, que poden anar vestits de pagesos o d'enterramorts, donaran als clients les cartes, on, per ordre cronològic, estaran consignats els plats. Per a un lloc de cuina convencional, fora els convencionalismes: res d'entrants, primers i segons; res de peixos i carns. Els tècnics del gastromuseu hauran investigat i, per fi, sabrem datar l'aparició del pa amb tomàquet, de les perdis amb farcels de col i de l'ànec amb peres. L'ordre de la carta serà cronològic. Demanarà un 1312 o un 1889. I si aquesta recerca ha estat infructuosa, distribuïrem les racions per dècades. Tampoc? Deixem-ho, doncs, en segles.

Amb els guisats a taula sentirem el plaer del descobriment, perquè un cop haurem oblidat que allò existia, ens ho menjarem com si fos la primera vegada. I, així, l'antic serà com nou i, emocionats, queixalarem una sípia amb pèsols com si ningú l'hagués tastada abans. Gràcies a l'oblit, a la boira, a la foscor trencada per una petita espelma, el gastromuseu serà un restaurant de l'avantguarda. Recordar el que haurà caducat serà modern.

El bistròmic

El bistròmic se situa a mig camí entre la realitat del tecnorestaurant i la fantasia del gastromuseu. Bistròmic és una contracció de *bistro* i gastronòmic. La contracció, si és accelerada, dóna lloc al naixement. El bistròmic és el restaurant del nostre temps.

Aquells petits restaurants on fan un ús moderat de la tradició, al qual se suma un ús moderat de la modernitat: bistròmic. En equilibri entre dos mons que massa vegades pensem antagònics, al bistròmic, s'hi practica una cuina evolutiva, és a dir, agafen el que coneixem i en treuen la ranciesa, el llard, les males pràctiques i els complexos, i ens ho presenten polit i afinat. Cuina popular evolucionada. Estudiem: quins són els problemes de les croquetes, que unes vegades, de tan dures, són un instrument per a l'agressió, i d'altres, de tan toves, un estat d'ànim ensopit o un cor infartat? Com les podem corregir? Quines ensenyances dels tecnocuiners podem aplicar-hi? La goma xantana per aconseguir densitat? Quines pràctiques dels museoxefs i de l'empirisme podem retenir? Doncs, la seguretat que la forma petita i ovalada és l'òptima per al seu consum. Disseny intel·ligent depurat pels segles. Per força el resultat ha de ser extraordinari.

El bistròmic és jove, descarat, urbà, econòmic, fresc, saludable, agosarat. I petit. Ningú no pot pagar els metres que demanaria un restaurant a l'estil antic, sols els hotels. I aquesta tipologia, la de restaurant d'hotel, que ara està molt estesa, és menor; perquè el restaurant d'hotel no té epígrafs propis, sinó metres quadrats i bona situació. És a dir, que hi poden haver restaurants d'hotel a l'apartat *tecnò* o a l'apartat *museu*, depenent de l'actitud del cuiner: Encara que normalment, deixant-se dur pels corrents dels temps, es troben dintre del capítol tecnomodernat: són moderns i avantguardistes, però sense radicalitat. El restaurant d'hotel, el sòlid restaurant d'hotel, té una gènesi urbanística. És fruit del pacte entre el cuiner, que necessita un espai ben situat a la ciutat, i l'hotelier, que necessita publicitat i prestigi extra. I aquí ve una altra reflexió lligada a tot

això. Probablement el gran restaurant tal com l'hem entès fins ara —un lloc sumptuós amb un servei molt formal— quedarà relegat als hotels i, en canvi, per sort per a la nostra butxaca, naixeran molts bistròmic, llocs on l'únic important serà el que hi ha al plat. Grans cuiners en cases petites. Ells no poden assumir més despeses, i nosaltres tampoc.

Hem dit que el bistròmic és urbà? No necessàriament. De fet, per tot Catalunya es va estenent aquesta modalitat. Llocs seriosos i molt recomanables, la majoria de vegades projectes de vida que impliquen la família sencera, on treballa un cuiner o una cuinera amb formació tècnica solvent i sensibilitat suficient per practicar una cuina que és un acord entre tots aquests mons.

El xef away

Fins ara dúiem a casa preparacions *to take away* ('per emportar-se') i ara posem els *xefs* al cistell d'anar a comprar. Cuiners a domicili. El menjador de casa convertit en restaurant. De fet, tornem al segle XIX, a les gran cases burgeses i aristocràtiques amb cuineres, però amb el tarannà del segle XX: és una ficció, juguem a rics sense ser-ne. Ens podem allotjar al millor hotel del món, però només una nit. El *xef away* forma part d'aquesta estructura simbòlica en què nosaltres som la Ventafochs. Es lloga l'exclusivitat, es busca l'experiència irreplicable. La privacitat, el búnquer, la casa com a lloc de salvació, la tranquil·litat davant del brogit extern.



L'etnorestaurant

Molt estès a la gran ciutat. És el restaurant que ofereix cuina d'altres indrets. Menjar propi de països amb una realitat culinària autòctona escassa (per exemple, Holanda), que s'han de nodrir de restaurants llunyans per configurar una cuina nacional inexistent. A Tòquio, un establiment de cuina catalana és un etnorestaurant. La cuina viatja malament i aquests suposats defensors de la puresa són en realitat una paròdia, amb excepcions, de les gastronomies originals.

Menjar al carrer

Hàbit comú tant als països rics com als països pobres: els uns per economia i els altres per economia; és a dir, els pobres perquè no tenen recursos i els rics perquè no tenen temps.

Fast good

Terme comercial inventat per Ferran Adrià per definir els establiments on serveixen amb rapidesa però el menjar és de qualitat. El *fast good* endèmic seria la tapa, i el lloc adient, la barra. Negoci per explotar, amb un gran futur. A Barcelona el que es porta és la tapa creativa, la *postapa*.

Prêt-à-manger

El sociòleg francès Claude Fischler va utilitzar aquest terme al llibre *L'Homnivore*, en paral·lelisme amb el món de la moda (*prêt-à-porter*). El *prêt-à-manger* és a l'alta cuina el que el *prêt-à-porter* és a l'alta costura. Els grans cuiners i els grans dissenyadors creen línies assequibles per al consum massiu.

El zoològic

El restaurant de producte pur: marisqueries i *asadores*. Les bèsties quasi intocades, tan sols lleument llepades pel foc purificador. En perill d'extinció.



8

Llorers i espines de la cuina catalana

Pep Palau

Pep Palau i Pujols (Mollet del Vallès, 1955) és professor al Departament de Nutrició Humana i Dietètica de la Universitat de Vic, director del Fòrum Gastronòmic i impulsor del col·lectiu Osona Cuina. Ha escrit *La cuina del Pirineu català: més de 100 propostes de cuina de muntanya* (2001) i *La tòfona, de la terra a la cuina* (2001).

La cuina catalana viu uns moments de glòria històrics, sobretot gràcies a la difusió aconseguida pels cuiners que la desenvolupen com a activitat professional. Vull dir amb això que el factor clau per entendre el «boom» actual i l'efecte encomanadís i mimètic subsegüent és la velocitat vertiginosa a què circula la informació en aquesta primera dècada del segle XXI. No seria bo confondre'ns ni confondre ningú pensant o fent creure que ha calgut esperar aquest segle perquè la cuina a Catalunya tingués identitat pròpia, i cos i ànima. Ans al contrari, si repassem la història d'aquest país assossegadament, ens adonarem de seguida de l'existència d'una cuina prou vella per ser antiga i prou viva per ser d'ara, que ha anat evolucionant per dos camins ben traçats: el que marca la tradició oral, que és el de la cuina popular o domèstica, i el de la sàvia, culta i professional. L'un i l'altre vénen de molt enllà, s'han seguit o entrecruat, s'han complementat, s'han manllevat tècniques i receptes, i han construït plegats un mosaic de sabers i sabors, d'aromes i colors, que conforma el que, a hores d'ara, podem anomenar cuina catalana. Per això convé recordar, ara que hi ha qui en fa un gra massa, que tot és i que tots som fruit de la feina feta per tants cuiners anònims, el primer objectiu dels quals ha estat matar la gana dels congèneres, i que aquest bocí de món, per globalitzat que estigui, té identitat, també, perquè posseeix una cuina amb llengua pròpia.

De set segles ençà

De fet, encara que sembli una data llunyana, i ho és, va ser vers el 1324 quan un cuiner català i anònim va escriure un dels primers llibres de cuina que es coneix a la història d'aquesta part del món. Així, doncs, l'origen antic, documentalment parlant, de la cuina catalana és incontestable. I qui diu antic no vol dir irrellevant ni obsolet, ja que trobem en el *Llibre de Sent Soví* productes que continuem usant, tècniques veritablement precursoras i procediments que avui encara perviuen. El llibre recull, per exemple, fins a tres tipus de cocció per a una sola peça gran de peix; ensenya a fer un ús assenyat d'herbes i espècies —locals les unes, procedents d'orient les altres—, i descriu determinades preparacions bàsiques i algunes salses que, com el sofregit, han constituït pilars tan sòlidament ancorats als fogons del país que cap temps ni cap moda no ha enderrocat. Són també d'aquella època transgressions aparents, que actualment practiquen com a novetat els cuiners més artísticament despentinats del panorama, com són les combinacions d'elements dolços i salats en un mateix plat, o les agredolces, o les de carn o peix amb fruita, o les de carn i peix compartint cassola. Trets que duen a relativitzar justament algunes de les propostes presentades com a invents contemporanis per cuiners d'avantguarda. Val a dir que tot plegat ocorria ben abans que un català genovès —o vés a saber si algú altre davant seu— travessés l'Oceà duent la bodega del vaixell plena a vessar de plantes misterioses i aliments desconeguts; d'aquests, en sobresurten dos que per l'efecte que tingueren sobre la fam i la cuina han esdevingut icones: la patata i el tomàquet. S'introdueixen a batzegades a Europa i a l'arc mediterrani, on costa déu i ajut que les classes benestants les acceptin com a aptes, però que una volta integrades contribueixen a redefinir conceptes bàsics, trastocar principis i retocar maneres.

Gran cuina, de Miquel Barceló.



Passant per la Renaixença

En aquest repàs sumari de la cuina en relació amb l'evolució històrica del país, caldria destacar que, un cop desapareguda l'aristocràcia al segle XVIII, les salses bàsiques de la cuina burgesa i popular catalana són el sofregit, la samfaina, la picada i l'allioli. Damunt aquestes quatre preparacions fonamentals es va edificar la cuina catalana. Malauradament, un segle de Renaixença històrica deixà un llegat més aviat minso pel que fa a obres literàries o receptaris on quedés constància de l'evolució culinària dels Països Catalans. Aquí, com a la resta de la geografia cristiana, durant segles, els únics que escriuen i publiquen són monjos —i alguna monja—, capellans o civils que cuinen per a la cúria. El *Llibre de cuina de Scala Dei* o el *Llibre de l'art de cuinar*, de fra Sever d'Olot (el pare de la crema mal dita «catalana»), al segle XVIII, o els *Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera*, de Felip Cirera (cuiner del bisbat de Vic al XIX,

fins que s'emancipa i exerceix de pastisser), en són algunes mostres ben il·lustratives. Fent un salt en el temps, és a la dècada dels vint del passat segle XX que veuen la llum obres com el *De re cibaria* del menorquí Pere Ballester (Maó, 1923), i *La cuina catalana* de Ferran Agulló (1928), a través de les quals es va perfilant el que havia de ser la catalogació de plats de la cuina catalana contemporània. És precisament Agulló, un polític de la Lliga, qui escriu aquella reflexió lapidària segons la qual «Catalunya, així com té una llengua, un dret, uns costums, una història pròpia i un ideal polític, té una cuina», per afegir premonitòriament «i té més: disposa d'un gran poder d'assimilació de plats d'altres cuines [...] els fa seus [...] i els modifica al seu estil i al seu gust». Unes frases que han inspirat discursos oficials i declaracions institucionals del pujolisme cada vegada que, des de fa més de vint anys, algun representant del govern català es veia en la necessitat de parlar de cuina.

Gravat del Mercat del Born de F. Ferrer aparegut al setmanari *La Ilustración* el 1880.



La teca és probablement el llibre de capçalera de més mestresses de casa.



Fins arribar al segle xx

La dreta, de la mateixa manera que ha escrit la història santificant vencedors i estigmatitzant perdedors, ha disposat de notaris de la cuina. Ara bé, quan la cultura d'un país –i la cuina és cultura– es mira amb l'ullera drete, es veu més com mengen les classes benestants del moment que no pas què mengen i quan les classes treballadores. Els escriptors de la cuina popular han anat més aviat escassos i han gaudit de menys ressò. La mancança històrica d'escriptors d'esperit lliure que hagin exercit com a narradors gastronòmics ha ocasionat no només una versió descompensada de la cuina sinó, a més, ombres i pèrdues historiogràfiques sobre tot allò que tan sols perviu en el record col·lectiu dels pobles per efecte de la transmissió oral, el que s'anomenaria *stricto sensu* tradició.

Un cas paradigmàtic de mitjan segle xx és el d'Ignasi Domènech, cuiner i tractadista, deixeble d'August Escoffier, que duqué a terme una tasca ingent, sense parangó, de codificació de plats de la cuina tradicional. Ara que se celebren, amb declaració inclosa d'any commemoratiu per part dels hostalers bagencs, els cinquanta anys de la seva desaparició, val la pena fer-ne esment tot recordant que *La teca* és probablement el llibre de capçalera de més mestresses de casa, de més cuineres domèstiques, que mai hi hagi hagut. Un llibre on, com diu Julià Guillamon, es descriuen «les operacions més senzilles [...] amb prodigiosa senzillesa i gran saviesa narrativa». En uns temps de proliferació editorial culinària fins a l'avorriment, d'incontinència verbal i d'exhibicionisme visual de cuinòlegs i cuiners, reconforta constatar l'espai fix de què segueix disposant el manual culinari de l'escriptor manresà a les lleixes de la cuina de tantes cases. Incomparablement més, és clar, que l'àmplia fracció de les obres completes que l'empordanès Josep Pla va dedicar als afers de la gola i que han servit perquè tots en féssim ús i abús, tant a l'hora de pensar la cuina autòctona com a la de citar dites i frases fetes, com la famosa «la cuina és el paisatge posat a la cassola» –oblidant, en un d'aquests exercicis d'amnèsia històrica als quals estem tan aventsats, la seva actitud de complicitat amb el franquisme triomfant, que l'autor dissimulà tardanament. Dit això, ningú no pot negar que les planes de ploma aguda, vivaç i nostàlgica que ens ha llegat el Pla viatjat i culte, que recorre el país menjant i, sobretot, observant amb perspicàcia els usos i costums dels seus congèneres, hagin estat un sac de bon profit.

Ens apropem als nostres dies amb un altre autor prolífic, immensament culte, gastrònom de ple dret, menjaire i bevedor irreductible, mestre d'escriptors, d'un bagatge històric i d'un paladar altament refinats, com és Nèstor Luján. Malgrat la seva visió inevitablement esbiaixada, de burgès barceloní, la capacitat enciclopèdica de Luján li permet tractar amb rigor i profusió qualsevol tema que abordi. I el cert és que no en deixa cap per verd. Nèstor Luján ha estat, probablement, l'últim gastrònom de la vella escola,

Nèstor Luján ha estat probablement l'últim gastrònom de la vella escola.



d'aquells que tenien en la pràctica quotidiana dels plaers de la taula un objectiu vital abans que professional. Era capaç de parlar-ne profusament i amb tota la saviesa del coneixedor; al pol oposat dels hereus actuals, venedors de guies de restaurants i firaires d'idees efímeres, obsedits a mantenir captiva la parròquia.

Dos noms més, a les agòniques acaballes del franquisme i a partir de la dècada dels setanta, dedicaren una gran quantitat de tinta a temes culinaris. L'un, Xavier Domingo, que va passar de moure's entre els cercles de la intel·lectualitat «esquerranosa» i àcrata de l'exili parisenc –des d'on escrivia sense embuts de plats i vins, i aprofitava per fer crítica corrosiva de la vida quotidiana o del món–, a ascendir pels corriols del poder. L'altre, Manuel Vázquez Montalbán, cohereent, conseqüent, prolífic, compromès –comunista de soca-rel, de l'escola rígida, això sí–, escriptor que marca època i estil, estira el fil del *divertimento* culinari fins a fer-ne tema recurrent en la seva obra. La manera docta i, alhora, carregada d'ironia amb què tractava la gastronomia, com també la seva relació privilegiada amb els cercles intel·lectuals i progressistes, el converteixen en un observador de luxe del panorama culinari català. Situat en aquesta particular talaia, amb el pòsit que li aporta la profunda coneixença de les realitats francesa i, més encara, italiana, Vázquez Montalbán

és capaç de contar-nos igualment la història de la girella o del rossejat, de la *bécade sur canapé* o del *tartufo* d'Alba. Com tot mite, un cop mort mou llegendes que sacralitzen llocs, els qual esdevenen objecte de peregrinacions. Fou un escriptor polifacètic, un gastrònom de més a més –i mai un «crític gastronòmic»–, de ploma lliure, afinada i frescament punyent.

Cuiners que fan època: un empordanès a tall d'exemple

El paper que els intel·lectuals de la taula esmentats van tenir en la difusió dels coneixements culinaris és, sens dubte, bàsic. En aquest succint repàs històric, tanmateix, no seria just girar el full del segle xx sense fer esment de la importància determinant que van tenir en la definició de la cuina catalana contemporània alguns cuiners de l'època. Tot i que resulta poc freqüent, al llarg de la història de la cuina trobem professionals dels fogons que, a més, ho són del pensament. En citaré un a tall d'exemple, tan valorat fa uns quants anys com actualment oblidat, per la rellevància que va adquirir la seva trajectòria i per l'aportació cabdal que féu a la configuració de la cuina d'una època. Es tracta de Josep Mercader; amo d'un establiment que ha estat central en la cuina catalana moderna, el Motel Empordà de Figueres. Va practicar una cuina que contenia unes dosis de creativitat i, ensems, d'amor pel territori que el feien precursor de certs estils i inventor de l'anomenada cuina d'autor *avant la lettre*. Les idees, i els plats a què s'apliquen, converteixen Josep Mercader, en plena dècada dels seixanta, en un veritable precursor del moviment que quinze anys més tard un grapat de cuiners bascos va anomenar «nova cuina». Es formà en estades estivals en cuines de França i de Suïssa, i s'amarà de cuina francesa fins al moll de l'os, però també amb cuiners del rodal, com Pere Granollers de Llançà. Dugué als altars de l'alta cuina plats tan emblemàtics com l'amanida de faves a la menta, probablement el plat més reproduït de la cuina catalana contemporània, o menges que no poden ser més simples, com les espines d'anxova arrebossades. Això sí, va fer-ho abans que arribessin les lloances de la cuina d'aprofitament (de les granes de tomàquet, de les

Fins on durà Adrià el geni creatiu que porta dins; fins quan durarà l'adrianisme, ara que el creador de les doctrines ha començat a insinuar-ne revisions crítiques.

pells de pollastre o de les orelles de conill de Ferran Adrià) i que els cuiners gaudissin de projecció mediàtica. Veié, astorat, com li plovién estrelles Michelin, tot i que més tard les hi retiraren a causa de l'efecte pervers de les modes.

He volgut dedicar quatre ratlles a Josep Mercader no tan sols perquè s'ho mereix, sinó també pel que representa, sabent que no s'acaba amb ell la nòmina de cuiners que han contribuït decisivament a marcar un traç que ha fet camí. Cal remarcar que han existit, malgrat que a les escoles d'hosteleria actuals es passi de puntetes i amb sentiment vergonyant per la història recent, fent creure que després de la cuina medieval ha aparegut, de cop i volta, la cuina d'autor mediàtic.

Mercader no fou, però, l'únic. Uns quants noms més mereixen figurar a la plana d'or del preludi del moviment actual. La majoria vius, alguns encara prou actius. En recordarem tan sols un, Ramon Cabau, patró de l'Agut d'Avinyó, que un cop va haver plegat decidí morir tràgicament a la Boqueria —quan el temple tan sols era un mercat...

Cap on va la cuina catalana?

Ara com ara segurament és un xic aviat per vaticinar què en quedarà, de tot plegat: fins on durà Adrià el geni creatiu que porta dins; fins quan durarà l'adrianisme, ara que el creador de les doctrines ha començat a insinuar-ne revisions crítiques; com acabarà l'esclat d'autors de cuina quan el moviment sedimenti; quina serà la realitat de la cuina catalana quan declini l'èxit embriagador actual? És a dir, quina serà l'oferta i la demanda de restaurants, més enllà de representacions, mistificacions i màrqueting? Perquè potser comença a ser hora de destriar el gra de la palla —tot i que la palla encara vagi cara. Cal reconèixer justament els mèrits i l'imparable efecte de propulsió de Ferran Adrià, i homenatjar els noms emèrits (Josep Julià, Jaume Bagués, Lluís Cruañas, etc.) que, abans que ell arribés, hi havien posat els fonaments, com també la ben nodrida elit (Carles Gaig, Fermí Puig, Carme Ruscalleda, Santi Santamaria, Joan Roca, etc.) i els que n'han seguit les passes i n'han recollit els fruits (Ramon

Freixa, Xavier Pellicer, Nandu Jubany, etc.). Més enllà, però, hi ha un grapat de cuiners que han viscut moments de llorers i que segueixen al peu del canó (Neichel, Jean-Luc Figueras, Toni Sala, Pere Bahí, etc.), i de patrons de restaurants modèlics (Joan Pallarès, Jaume Subirós, Jaume Tàpies, Paquita Reixach, Ramon Parellada, etc.), que són la peça d'encaix de l'hosteleria real. Hi ha, també, una florida de joves cuiners i cuineres, de nous empresaris d'hosteleria, de velles cuines renovades i de nous fogons renovadors, decidits a bregar fort perquè la cultura culinària de Catalunya surti enfortida i vigorosa de la revolució de les cassoles iniciada fa prop de deu anys. Ho dic sense ànim d'ofendre ningú, però crec que és hora de tocar de peus a terra i de prendre consciència dels dèficits que pateixen les cuines d'aquest país, i de la sobrevaloració d'un moment històric en gran part assolit gràcies a un màrqueting excel·lent, amb el qual fins i tot s'ha aconseguit deixar fora de joc els francesos, els inventors de la gastronomia. Això no

Mil·lfulls d'escalivada i bacallà.



obstant, que el llegir no ens faci perdre l'escriure. Catalunya pateix una pèrdua progressiva d'activitat agrícola que fa perillar l'existència d'un producte autòcton de qualitat, i aquesta és una mancança que no pot suplir l'enginyer mercantil. La pagesia, en una crisi estructural permanent, va de baixa, i el relleu generacional dels oficis que forneixen el rebost dels restaurants està desert. Per si fos poc, als restaurants s'ha d'afegir la manca de mà d'obra qualificada, especialment la de menjador.

El sisme que ha capgirat el món de la cuina ha estat, fins ara, protagonitzat pels grans, pels cuiners de l'alta cuina. La revolució de la cuina catalana (deixo expressament de banda el fet que formi part d'un fenomen extensible a d'altres territoris de l'Estat espanyol) ha estat la revolució de les elits; fent un paral·lelisme amb altres moviments socials de la història, podríem dir que ha estat la revolució dels notables, dels il·lustrats, la revolució burgesa. L'avantguarda s'ha emparat de la representació de la realitat, quan només n'era una part i no pas el tot. Això ha implicat, és clar, que molts cuiners no n'hagin arribat a formar part.

Malgrat tot, hi ha raons de pes per a l'optimisme. Queda molta feina per fer i hi ha molta gent disposada a fer-la bé. Al país es dibuixa un horitzó ampli en què els cuiners d'èxit van de bracet amb d'altres de ben poc coneguts. Es tracta d'un moviment que ha anat emergint lentament però amb seguretat, que implica una aposta decidida per la cuina de qualitat des del territori, que considera el medi propi com un actiu molt valuós, que sembla per recollir modes enllà. Cuiners murrís que piquen l'ullet a una pagesia d'encant discret, sabedors del poder de seducció que la cuina té avui. Cuiners que, des de Gombren o Sagàs, duen la terra al cor i coneixen els secrets dels productes més humils. Dones i homes que, lluny dels déus, des del petit món de la cuina també ajuden a construir un món de cara més humana.



9

Repertori de llibres de cuina catalana

Núria Bàguena

La present bibliografia no inclou únicament els llibres de cuina esmentats a l'article «La cuina moderna i contemporània a través dels receptaris», sinó també els llibres més representatius de cuina catalana, amb la voluntat de mostrar, en conjunt, el panorama editorial gastronòmic de casa nostra. Si bé en un primer moment volia prendre en consideració només els llibres de cuina catalana i comarcal, vaig pensar finalment que no podia separar-los dels llibres de cuina dels restaurants i dels grans cuiners, que pertanyen igualment, i de quina manera, al patrimoni del país. Vaig considerar, en definitiva, que hi havien de constar totes les persones que escriuen llibres de cuina des d'aquí i que han fet que el volum de l'edició sigui tan important.

Atès que la recerca es va limitar a Catalunya, no s'hi han incorporat els llibres de la resta dels Països Catalans. Tampoc no s'hi han inclòs les traduccions, ni els llibres d'autors d'altres zones, que, cal dir-ho, representen un volum significatiu del món editorial català. No hi ha hagut prou temps, d'altra banda, per fer recerca en l'àmbit dels llibres de salut i cuina, que per si sols ocuparien un article, atès que editorials com Integral i Océano publiquen un nombre important de títols en aquest àmbit.

Aquesta bibliografia és oberta i segur que hi falten llibres. Només pretén ser, al capdavant, una mostra, conscients que, ja només entre el lliurament d'aquest article i l'aparició de la Nadala, apareixeran un bon nombre de llibres nous.



Il·lustració d'Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera, adaptades a la capacitat dels menes instruits, de Felip Cirera.

- ABAT, Mònica: *1000 receptes de cuina catalana*, Madrid: Susaeta, 1999.
- ABELLAN, Carles: *Las tapas de Comerç 24*, Barcelona: RBA, 2005.
- ACEVEDO, Isabel: *Sabores de Barcelona*, Barcelona: Amat Editorial, 2004.
- ACEVEDO, Isabel: *Sabores de Barcelona 2006*, Barcelona: Amat Editorial, 2005.
- ADRIÀ, Ferran: *El Bulli: el sabor del Mediterráneo*, Barcelona: Editorial Antártida - Editorial Empúries, 1993.
- ADRIÀ, Albert: *Les postres del Bulli*, Barcelona: Editorial Empúries, 1998.
- ADSERÀ, Antoni: *El romesco, plats de romesco i romesquets de les comarques tarragonines*, Barcelona: La Magrana, 1997.
- AGULLÓ, Ferran: *Libre de la cuina catalana*, Barcelona: Alta Fulla, 1999 [1923].
- ANDREU, Mariona: *De la taula i del rebost. La cuina a la Conca de Barberà*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1997.
- ANORO, Francesc: *La cuina a Sils: deu anys de gastronomia popular*, Sils: Ajuntament de Sils, 2006.
- ANTIC, Sula: *Remenant cassoles. Les cuines tradicionals del barri antic de Valls*, Valls: Cossetània Edicions, 2004.
- APARICIO, Joan: *Passió per la cuina: noves tendències dels fogons de Lleida*, Lleida: Pagès Editors, 2001.
- ARENÓS, Pau: *Els genis del foc*, Barcelona: Editorial Empúries, 1999.
- ARENÓS, Pau: *La memòria dels plats*, Barcelona: Ara Llibres, 2005.
- ARJONA, Carme: *La cuina del Serrallo*, Valls: Cossetània Edicions, 1999.
- ARJONA, Carme; CIPRÉS, Charo: *200 receptes de cuina del Tarragonès*, Valls: Cossetània Edicions, 2000.
- AROLA, Sergi: *Cuinar és divertit*, Barcelona: Edicions 62, 2004.
- ARPA, Pere: *L'all. Productes de mercat*, Barcelona: Sd edicions, 2006.
- BAHÍ, Pere: *Josep Pla. Les millors receptes de l'Empordà petit*, Barcelona: Columna Edicions, 1997.
- BALAGUER, Oriol: *La cocina de los postres*, Barcelona: Montagud Editores, 2002.
- BALIU, Glòria: *La cuina d'avui*, Barcelona: Estela, 1967. Altres edicions: Laia, 1971; Hogar del Libro, 1990; Proa, 1997.
- BALIU, Glòria: *Cocina para los que no saben cocinar*, Barcelona: Lluís Caralt Editor, 1977. Traducció catalana: Cercle de Lectors, 1998.
- BALIU, Glòria: *Cocina rápida para la mujer que trabaja*, Barcelona: Lluís Caralt Editor, 1977.
- BALIU, Glòria: *Ensaladas*, Barcelona: Lluís Caralt Editor, 1979.
- BALIU, Glòria: *Pastissos, gelats i postres*, Barcelona: Laia, 1980. Altres edicions: Editorial Pòrtic, 1999.
- BALIU, Glòria: *Mengem bé. Un àpat per a cada ocasió*, Barcelona: Laia, 1981. Altres edicions: Proa, 1996.
- BALIU, Glòria: *100 recetas de bocadillos y canapés*, Barcelona: Ibis, 1986.
- BALIU, Glòria: *100 postres rápidos*, Barcelona: Ibis, 1987.
- BALIU, Glòria: *Cuina de mar i muntanya*, Barcelona: Laia, 1989. Altres edicions: Proa, 1997.
- BALIU, Glòria: *100 recetas light*, Barcelona: Ibis, 1991.
- BALIU, Glòria: *100 recetas de sopas*, Barcelona: Ibis, 1991.
- BALIU, Glòria: *100 recetas de invierno*, Barcelona: Ibis, 1993.
- BALIU, Glòria: *100 recetas para cocinar con éxito*, Barcelona: Ibis, 1993.
- BALIU, Glòria: *La cuina de les festes*, Barcelona: Pirene, 1993. Traducció castellana: Acanto, 1993.
- BALIU, Glòria: *La cuina ràpida*, Barcelona: Pirene, 1993. Altres edicions: Cercle de Lectors, 1993; Editorial Pòrtic - Enciclopedia Catalana, 1999.
- BALIU, Glòria: *100 recetas de otoño*, Barcelona: Ibis, 1994.
- BALIU, Glòria: *100 recetas de primavera*, Barcelona: Ibis, 1994.
- BALIU, Glòria: *Àpats informals*, Barcelona: Proa, 1996.
- BALIU, Glòria: *La cuina de l'oli d'oliva*, Barcelona: Proa, 1998.
- BALIU, Glòria: *Cuinar sense foc*, Barcelona: Editorial Pòrtic - Galera, 1999.
- BALIU, Glòria: *Cuina de festes i celebracions*, Barcelona: Editorial Pòrtic - Galera, 2002.
- BALIU, Glòria; CALVET, Josep Maria: *La dieta del diabètic i la seva cuina*, Barcelona: Herder, 1984.
- BALIU, Glòria; MALLOL, Anna: *El plaer de menjar sense greix*, Barcelona: Noguer Caralt Editors, 2001.
- BALIU, Glòria; MALLOL, Anna: *El plaer de menjar sense sal*, Barcelona: Noguer Caralt Editors, 2001.
- BALIU, Glòria; RIERA, Ignasi: *La cuina del XVIII, receptari actualitzat*, Barcelona: Sd edicions, 2003.
- BALLARÀ, Josep: *Cerdanya amb bolets*, Vilassar de Dalt: Sinopsis, 2004.
- BALLESTER, J.; ROCA, R.; MÀRQUEZ, M.: *Menjar bé a Catalunya: els millors productes de cada comarca, les receptes dels xefs de més prestigi, més de 1000 adreces gastronòmiques*, Barcelona: Columna Edicions, 1999.
- BARCELÓ, C.; BLANCH, F.; NÚÑEZ, J.: *La jove cuina de l'Hospitalet de l'Infant i l'Almadrava*, Mont-Roig del Camp: Llibreria Monpapers, 1998. Traducció castellana: Hospitalet de l'Infant: La Imprenta, 1999.
- BARCELONA SERVED: *Cuina catalana contemporània*, Barcelona: B-Guided, Ajuntament de Barcelona, 2005.
- BASSI, Jordi: *La cuina tradicional del Montseny*, Sant Vicenç de Castellet: Farell Edicions, 2004.
- BERTRAN, Marga; LEOPART, Emi: *Tots a taula*, [Cornellà]: Indústries Gràfiques Andorrà, 1994.
- BETRIU, Pilar: *Alimentació i gastronomia a l'Alt Urgell*, Lleida: Pagès Editors, 1999.
- BETTONICA, Luis: *Diccionario gastronómico ilustrado*, Barcelona: Hyma, 1982.
- BETTONICA, Luis: *Cocina regional española*, Barcelona: Hyma, 1986.
- BETTONICA, Luis; LUJÁN, Néstor: *Teoría y anécdota de la gastronomía*, Pamplona: Salvat, 1974.
- BLANC, Teresa: *Sóc cuiner. Una estona amb Paco Guzmán*, Barcelona: Onda, 1999.
- BLASI, Josep Maria: *Sobre taula*, Barcelona: Parsifal Ediciones, 1991.
- BLASI, Josep Maria: *La cuina d'Ignasi Domènech*, Barcelona: Angle Editorial, 2005.
- BONAURE, André: *El llibre de l'ànec*, Barcelona: La Magrana, 2001.
- BONAURE, André: *L'ànec. Productes de mercat*, Barcelona: Sd edicions, 2006.
- BORRÀS, Aigé: *Lo cargol*, Mollerussa: 2004.
- BOTELLA, Tony: *Cocina para cóctel*, Barcelona: Montagud Editores, 2002.
- BURCH, Àngela: *La cocina de Ángela*, Barcelona: Àmbit, 2005.
- CALERA, Ana Maria: *Cuina catalana*, Barcelona: Bruguera, 1981. Altres edicions: Edicions Cadí, 1995.
- CAMPS, Maria Dolores: *Cuina catalana*, Barcelona: Ramos-Majors, 1994.
- CANUT, Enric: *Els formatges a Catalunya*, Barcelona: Alta Fulla, 1981.
- CAPO, Nicolás: *Cocina vegetariana y trofoterapia*, Barcelona: Editorial Maucci, 1910.
- CAPO, Nicolás: *La patata, mejor que el pan*, Barcelona: Escuela de Enseñanza Veterinaria, [19..].
- CARBÓ, Mireia: *La cuina que no amoïna*, Barcelona: Viena Edicions, 2004.

- CARBÓ, Mireia: *La cuina et dona joc*, Barcelona: Viena Edicions, 2005.
- CARLAS, Magda: *Capricis a Barcelona: una guia dels millors plaers comestibles de la ciutat*, Barcelona: Ara Llibres, 2003.
- CARLAS, Magda: *Com sobreviure al menú de restaurant*, Barcelona: Ara Llibres, 2005.
- CARLAS, Magda: *12 sopars per sentir-se millor*, Barcelona: Edicions 62, 2005.
- CARLES, Teresa: *La cuina del paradís. Receptes vegetarianes*, Lleida: Pagès Editors, 2005.
- CARLAS, Magda: *Treu-te aquest pes de sobre*, Barcelona: Viena Edicions, 2005.
- CARLAS, Magda: *Barcelona temptacions*, Barcelona: Viena Edicions, 2006.
- CARLES, Jaume: *Anem a buscar bolets*, Barcelona: Alta Fulla, 1988.
- CARLES, Jaume: *Cuinem els bolets. Receptes i conservació*, Argentona: L'Aixemador, 1989.
- CARLES, Jaume: *La cuina tradicional dels bolets*, Valls: Cossetània Edicions, 2002.
- CARNICERO, Marta: *La cuina del termomix*, Barcelona: Columna Edicions, 2005.
- CARNICERO, Marta: *Passa'm la recepta. La millor cuina de casa*, Barcelona: Columna Edicions, 2005.
- CARPINELL, Doña Eladia M.Vda. de: *Carmenita o la buena cocinera*, Barcelona: Unión Librera de Editores, 1895.
- CARRERAS, Josep: *Gastronomía musical. Un menú para cada ópera*, Barcelona: Martínez Roca, 2001.
- CARRERES, Conxita: *La cuina del bolet*, Barcelona: La Magrana, 1995.
- CARULLA, Anna; PLANELL, Conxita: *Cuina de casa. Les receptes de TV3*, Barcelona: Edi-Liber, 1995.
- CASAS, Carme: *Comer en Cataluña*, Madrid: Penthalon Ediciones, 1980.
- CASAS, Carme: *Barcelona a la carta. Guia de restaurants, historia y recetario*, Barcelona: Laia, 1981.
- CASAS, Carme: *Tercer libro de cocina. Las aves*, Barcelona: Muchnik, 1985.
- CASAS, Carme: *Damas guisan y ganan: vida privada, cocina pública y 137 recetas de 50 profesionales de las cocinas de España*, Barcelona: Granica, 1986.
- CASAS, Carme: *Cuina que cuinaràs: amb 10 receptes inèdites i originals*, Barcelona: Destino, 1988.
- CASAS, Carme: *Restaurants amb estrella: Els Tinars*, Barcelona: Edicions 62, 1994.
- CASAS, Carme: *La Torre del Remei: 60 receptes per poder-les fer a casa*, Barcelona: Edicions 62, 1994.
- CASAS, Carme: *Restaurants amb estrella: Ca l'Isidre*, Barcelona: Edicions 62, 1995.
- CASAS, Carme: *Hispania: 60 receptes per poder-les fer a casa*, Barcelona: Edicions 62, 1996.
- CASAS, Carme: *Restaurant Florian*, Barcelona: Edicions 62, 1998.
- CASAS, Carme: *Restaurant La Torre del Remei*, Barcelona: Edicions 62, 1998.
- CASAS, Carme: *Restaurants amb estrella: Gaig*, Barcelona: Edicions 62, 1998.
- CASAS, Carme: *Restaurants de Catalunya. Una guia diferent i imprescindible per descobrir els millors restaurants de Catalunya*, Barcelona: La Magrana, 2002.
- CASAS, Carme; BOTAYA, Guillermina: *Barcelona en 50 menús: las 150 mejores recetas*, Barcelona: Juan Granica, 1983.
- CASAS, Francesc: *Enòlegs, cuiners, amics. Converses d'un gastrònom aficionat*, Barcelona: Viena Edicions, 2003.
- CASTELLS, Ada; VAN CAMPEN, Jordi: *N'estem fins als fogons!*, Barcelona: Columna Edicions, 2002.
- Catalunya Ilaminera*, Barcelona: Editorial Millà, 1968.
- CERVERA, Jordi: *Can Bosch*, Valls: Cossetània Edicions, 2005.
- CIRERA, Felip: *Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera, adaptades a la capacitat dels menes instruits*, edició a cura de Pep Vila, Vic: Publicacions del Patronat d'Estudis Osonencs, 2003.
- CLAPÉS, Jaime; MIRALPEIX, Assumpta: *Colesterol y dieta*, Barcelona: Plaza y Janés, 1996.
- COBALEA, Maná: *Arros, peix i marisc. Can Majó*, Barcelona: Àmbit, 1999.
- COGUL, Albert: *La cuina del bacallà*, Lleida: Pagès Editors, 1999.
- COGUL, Albert: *La cuina dels peus de porc*, Lleida: Pagès Editors, 2000.
- COGUL, Albert: *Dolça tradicional*, Lleida: Pagès Editors, 2003.
- COLL, Jaume: *Fermí Puig*, Barcelona: Quaderns de Mont-Ferrant, 1999.
- COLL, Jaume: *Nando Jubany*, Barcelona: Quaderns de Mont-Ferrant, 1999.
- COLL, Jaume: *Carme Ruscaldeda*, Barcelona: Quaderns de Mont-Ferrant, 2000.
- COLL, Jaume: *Carme Ruscaldeda. Del plat a la vida*, Barcelona: La Magrana, 2000.
- COLL, Jaume: *Sergi Arola*, Barcelona: Quaderns de Mont-Ferrant, 2001.
- COLL, Jaume: *El capvespre de la becada*, Barcelona: Montagud Editores, 2004.
- COLL, Jaume: *El Cellar de Can Roca. Una simfonia fantàstica*, Edicions Domeny, 2006.
- COLLADOS, Tana: *La cuina d'ara. Els millors plats dels grans cuiners de Catalunya*, Barcelona: Columna Edicions, 1997.
- COLMAN, Andrews: *Catalan Cuisine*, Londres: Grub Street, 2004.
- COMADIRA, Narcís: *Fórmules magistrals*, Barcelona: Editorial Empúries - El País - Aguilar, 1997.
- CONTRERAS, J.; CÀCERES, J.; ESPEITX, E.: *Els productes de la terra*, [s.l.]: Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, 2003.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M.: *Alimentación y cultura*, Barcelona: Editorial Ariel, 2005.
- CONTRERAS, J.; RIERA, A.; MEDINA, F.X.: *Sabores del Mediterráneo*, Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània - Fundació Viure el Mediterrani, 2006.
- COSTA-PAU, Consol: *Les mil postres dels Països Catalans*, Gaüses: Llibres del Segle, 1995.
- COSTA-PAU, Consol: *Carta d'agredolços*, Gaüses: Llibres del Segle, 1996.
- COSTA, Agustí: *Quin àpat! Usos, costums, maneres i tradicions de cuinar i de menjar a la Garrotxa*, Olot: Editora de Batet, 1988.
- CUCURNY, Mercè: *A mi, que no m'agrada cuinar... cuina per als amics*, Barcelona: La Magrana, 1996.
- CUELLO, Josep; CUELLO, Pilar: *La cuina dels bolets*, Barcelona: Alta Fulla, 1994.
- Cuina catalana, segle XVIII: «Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner»*, edició a cura d'Isabel Juncosa, Barcelona: Akribos Edicions, 1988.
- La cuina de Ventdelplà. Les receptes de la Marcela*, Barcelona: Columna Edicions, 2006.
- La cuina del feto i altres cuines*, Sant Pere de Ribes: Els Xulius-CSR, 2002.
- Cuina vigatana del segle XIX: «Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner»*, edició a cura d'Isabel Juncosa, Barcelona: Akribos Edicions, 1988.
- CUNILL DE BOSCH, Josep: *La cunya catalana*, Barcelona: Llibreria de Francesc Puig, 1923 [1907].
- Lo cuyner dels desganats*, Barcelona: Llibreria Niubó, 1875.
- La cuynera catalana*, Barcelona: Impr. de la vídua Torras, 1851. Facsímil: Barcelona: Alta Fulla, 1980, amb diverses reedicions.
- DALMAU, Antoni: *200 plats casolans de cuina catalana*, Barcelona: Editorial Millà, 1969.
- DIVERSOS: *Guia del golosa*, Barcelona: Gremio Provincial de Confiteria y Pasteleria de Barcelona - Pauta, 1958.
- DIVERSOS: *Platillos de l'Empordà*, Figueres: Chaîne des Rôtisseurs, Batllia Girona - Costa Brava, 1979.
- DIVERSOS: *Les postres de l'Àvia*, Barcelona: La Magrana, 1980.
- DIVERSOS: *Cuina casolana empordanesa*, Figueres: Chaîne des Rôtisseurs, Batllia Girona - Costa Brava, 1981.
- DIVERSOS: *Congrés català de la cuina*, Barcelona: Direcció General de Turisme de la Generalitat de Catalunya, 1982.
- DIVERSOS: *Primera Mostra de Cuina Osonenca*, Congrés Català de la Cuina, Osona 1982, Sant Hipòlit de Voltregà: Impremta Planas, 1982.
- DIVERSOS: *Bon profit. 29 receptes de cuina casolana del Maresme*, Mataró: Fira de Mataró, 1983.
- DIVERSOS: *Ranxets*, Tarragona: Centre d'Estudis Sinibald, 1986.
- DIVERSOS: *Cuina pallaresa*, Lleida: Virgili Pagès, 1988.
- DIVERSOS: *Barques i fogons. De Vinaròs a Calafell*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1990.
- DIVERSOS: *La cuina de l'Empordanet: Mar i muntanya*, Girona: Edicions Baix Empordà, 1990.
- DIVERSOS: *Barques i fogons. Del Ter a Portbou*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1991.
- DIVERSOS: *Barques i fogons. De Vilanova a Sitges*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1991.
- DIVERSOS: *Barques i fogons. Del Llobregat a la Tordera*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1992.
- DIVERSOS: *La cuina a Pineda*, Pineda: Ajuntament de Pineda de Mar, 1997.
- DIVERSOS: *Menjar a Catalunya. L'estil d'un poble*, Barcelona: Departament de Presidència de la Generalitat de Catalunya, 1997.
- DIVERSOS: *La cuina de l'Empordanet: El sofregit*, Girona: Edicions Baix Empordà, 1998.
- DIVERSOS: *El calçot i el seu entorn. Actes del I Congrés de la Cuina del Calçot*, Valls: Cossetània Edicions, 1999.
- DIVERSOS: *La cuina a Sils. Quadern de cuina*, Sils: Ajuntament de Sils, 1999.
- DIVERSOS: *La cuina del conill*, Figueres: Brau, 1999.
- DIVERSOS: *La cuina de l'Empordanet: El peix*, Girona: Edicions Baix Empordà, 1999.
- DIVERSOS: *La cuina de la fruita de Lleida*, Lleida: Pagès Editors, 1999.
- DIVERSOS: *Cuina pallaresa*, Tremp: Garsineu Edicions, 1999.
- DIVERSOS: *Receptes d'abans*, Tortosa: Casa d'Oficis Turisdelta, 1999.
- DIVERSOS: *Receptes de cuina amb naps de Cerdanya*, Barcelona: Ajuntament de Ger, 1999.
- DIVERSOS: *La cuina tradicional de Corbera d'Ebre: la Terra Alta*, Tarragona: Ajuntament de Corbera d'Ebre, 2000.
- DIVERSOS: *Cuina tradicional d'Horta: I er recull de receptes*, Horta de Sant Joan: Associació de Veïns i Amics d'Horta, 2001.
- DIVERSOS: *La garoinada*, Girona: Baix Empordà Edicions, 2001.
- DIVERSOS: *Osona, terra de Cuina*, Vic: Oriols, 2001.
- DIVERSOS: *Passió per la cuina. Noves tendències dels fogons a Lleida*, Lleida: Pagès Editors, 2001.
- DIVERSOS: *Així cuinem*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 2002.
- DIVERSOS: *El Bullí 1998-2002*, Roses: Bulli Books - Ara Llibres, 2002.
- DIVERSOS: *La carxofa*, Sant Boi de Llobregat: Ajuntament de Sant Boi de Llobregat, 2002.
- DIVERSOS: *La cuina de l'Empordanet: Les postres*, Girona: Edicions Baix Empordà, 2002.
- DIVERSOS: *Les cuineres de Sils*, Barcelona: La Magrana, 2002.
- DIVERSOS: *Els fogons de Guissona*, Guissona: Ajuntament de Guissona, 2002.
- DIVERSOS: *Receptes de cuina per a la Festa Major. 80 propostes de restaurants gironins*, Girona: CCG Edicions, 2002.
- DIVERSOS: *Bon profit. L'art de la cuina feta a casa de la gent del Cercle*, Barcelona: Cercle de Lectors, 2003.
- DIVERSOS: *El Bullí 1994-1997*, Roses: Bulli Books - Ara Llibres, 2003.
- DIVERSOS: *Carns*, Barcelona: Edicola 62, 2003.
- DIVERSOS: *La cuina de l'horta, la cuina de casa*, Lleida: Pagès Editors, 2003.
- DIVERSOS: *De la terra al rebost. Un passeig gastronòmic per la província de Barcelona*, Barcelona: Diputació de Barcelona, 2003.
- DIVERSOS: *Grans plats, grans cuiners, grans artistes, grans escriptors*, Barcelona: Edicions 62, 2003.
- DIVERSOS: *La nueva generación de la confitería española*, Barcelona: Montagud Editores, 2003.
- DIVERSOS: *Peix i marisc*, Barcelona: Edicola 62, 2003.
- DIVERSOS: *Plats i relats de les dones d'Esplugues*, Esplugues de Llobregat: Ajuntament d'Esplugues, 2003.
- DIVERSOS: *El Bullí 1983-1993*, Roses: Bulli Books - Ara Llibres, 2004.
- DIVERSOS: *Cerdanya amb bolets*, Vilassar de Dalt: Sinopsis, 2004.
- DIVERSOS: *Cocina dulce*, Barcelona: Montagud Editores, 2004.
- DIVERSOS: *El fascinant món dels bolets, IV: La cuina dels bolets*, Barcelona: Enciclopèdia Catalana, 2004.
- DIVERSOS: *Pinotxo. La vida i la cuina a la Boquera*, Barcelona: Viena Edicions, 2004.
- DIVERSOS: *Els remeis de l'Àvia: menja sa i aprima't*, Barcelona: Columna Edicions, 2004.
- DIVERSOS: *Trobada de cuina casolana de Castelló d'Empúries. 10 anys*, Barcelona: March Edicions, 2004.
- DIVERSOS: *Artistes a la cuina*, Barcelona: Sd edicions, 2005. Premi Gourmand World Cookbook Awards 2006.
- DIVERSOS: *Bon profit. Cuina casolana per a tot l'any*, Barcelona: Cercle de Lectors, 2005.
- DIVERSOS: *Las cocineras de Sils*, Barcelona: RBA, 2005.
- DIVERSOS: *Fast-Fut: La cuina del Barça*, Barcelona: La Magrana, 2005.
- DOLCET, J.; REINA, F.: *El llibre de les botifarres*, Barcelona: Fundació Oficis de la Carn, 1999.
- DOLL, Ramon: *Pescats, nets i menjats*, Barcelona: Editorial Noray, 1996.
- DOLL, Ramon: *Pescats, nets i menjats, I: Peixos*, Barcelona: Editorial Noray, 1997.
- DOLL, Ramon: *Pescats, nets i menjats, II: Mariscs i ranxos mariners*, Barcelona: Editorial Noray, 1997.
- DOMÈNECH, Faustí: *Poesia sobre la cuina catalana*, Barcelona: Ajuntament d'Olesa de Montserrat, 1997.
- DOMÈNECH, Ignasi: *Llaminadures*, Barcelona: Quintilla i Cardona, 1924.



- DOMÈNECH, Ignasi: *El carnet de cuina de l'excursionista*, Barcelona: Quintilla i Cardona, 1930.
- DOMÈNECH, Ignasi: *La teca*, Barcelona: Quintilla i Cardona, 1971 [1924]. Altres edicions: Cossetània Edicions, 2005.
- DOMÈNECH, Ignasi: *Àpats*, Barcelona: Quintilla i Cardona. Altres edicions: Laia, 1979.
- DOMÈNECH, Ignasi: *La millor cuina d'Ignasi Domènech*, Barcelona: Art-Book, 1991.
- DOMÈNECH, Ignasi: *Suculents rostits, guisats i estofats de carn i aviram*, Valls: Cossetània Edicions, 2000.
- DOMÈNECH, Lali: *Las mejores recetas de carne*, Barcelona: RBA-Libros, 2002.
- DOMÈNECH, Maria Dolors: *Cuina catalana*, Barcelona: Editorial Torrades, 1995.
- DOMINGO, Xavier: *La paella des gogos*, París: Balland, 1971.
- DOMINGO, Xavier: *Cuando sólo nos queda la comida*, Barcelona: Tusquets Editores, 1980.
- DOMINGO, Xavier: *La mesa del Buscón*, Barcelona: Tusquets Editores, 1981.
- DOMINGO, Xavier: *De la olla al mole*, Madrid: Cultura Hispánica, Instituto de Cooperación Iberoamericana, 1984.
- DOMINGO, Xavier: *El sabor de España*, Barcelona: Tusquets Editores, 1984. Traducció al francès: Flammarion, 1992.
- DURAN, Joan: *Recettes de cuina empordanesa*, Figueres: Editorial Vallès, 1988.
- ENRICH, Montserrat: *La cuina de la llenega*, Sant Cristòfol de Castellbell: Societat Recreativa de Sant Cristòfol, 2002.
- ESPEITX, E.; CÁCERES, J.; MASSANÉS, T.: *Com a la llosa, res. Transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i a l'Alt Urgell*, Barcelona: Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, 2001.
- ESPINÀS, Josep Maria: *Del rebost i de la taula*, Barcelona: Editorial Pòrtic, 1975.
- ESTRUCH, Montse: *El cingle*, Barcelona: Àmbit, 2001.
- ESTRUCH, Montse: *Mediterrània: la mar de plats*, Barcelona: Viena Edicions, 2005.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina gironina*, Barcelona: Laia, 1986.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina de l'Empordà i la Costa Brava*, Barcelona: La Magrana, 1990.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina de l'Empordanet. La picada*, Palafrugell: Editoriall Baix Empordà, 1991.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina de Cadaqués*, Barcelona: Editorial Empúries, 1992.
- FÀBREGA, Jaume: *El Pla de l'Estany*, Barcelona: Disseny Culturals, 1993.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina catalana*, Barcelona: La Magrana, 1995. Altres edicions: Edicions L'Isard - La Magrana, 2001.
- FÀBREGA, Jaume: *El llibre del peix*, Barcelona: La Magrana, 1996.
- FÀBREGA, Jaume: *El llibre del porc. Guia dels embotits i pernells*, Barcelona: La Magrana, 1996.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina catalana a l'abast. Les millors receptes i productes de la cuina catalana*, Barcelona: La Magrana, 1997.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina de Josep Pla. A taula amb l'autor de «El que hem menjat»*, Barcelona: La Magrana, 1997.
- FÀBREGA, Jaume: *Nació i deglució. Filles i fòbies de la cultura del gust*, Lleida: Pagès Editors, 1997.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina mediterrània*, Barcelona: L'Isard, 1997-1998.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina de Mallorca*, Barcelona: La Magrana, 1999.
- FÀBREGA, Jaume: *Els quatre elements i les arrels del menjar*, Girona: Diputació de Girona, 1999.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina medieval. A taula amb Francesc Eiximenis*, Girona: Ajuntament de Girona - Institut d'Estudis Gironins, 2000.
- FÀBREGA, Jaume: *La cultura del gust als Països Catalans*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 2000.
- FÀBREGA, Jaume: *El llibre de la ratafia. Ratafies i licors d'herbes de tot el món*, Valls: Cossetània Edicions, 2001.
- FÀBREGA, Jaume: *Pa amb tomàquet*, Valls: Cossetània Edicions, 2002.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina d'un poble. Els 100 millors plats de la cuina catalana, de Verdaguera Gaudí*, Valls: Cossetània Edicions, 2003.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina del país dels càtars. Cultura i plats d'Occitània, de Gascunya a Provença*, Valls: Cossetània Edicions, 2003.
- FÀBREGA, Jaume: *Memòries del gust. La cuina familiar al Pla de l'Estany*, Girona: GCG Edicions, 2003.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina surrealista*, Lleida: Pagès Editors, 2004.
- FÀBREGA, Jaume: *Dalícies. A taula amb Salvador Dalí*, Valls: Cossetània Edicions, 2004.
- FÀBREGA, Jaume: *Història i teoria del suquet*, Girona: Càtedra d'Estudis Marítims, Universitat de Girona - Ajuntament de Palamós, 2004.
- FÀBREGA, Jaume: *La cuina del món*, 3 vols., Barcelona: L'Isard - Enciclopèdia Catalana, 2004-2005.
- FÀBREGA, Jaume: *Fogons calents*, Barcelona: Llibres de l'Índex, 2005.
- FÀBREGA, Jaume: *El gran llibre de la cuina de les àvies*, Barcelona: La Magrana, 2005.
- FÀBREGA, Jaume: *Menjant amb amics i cone-guts. 100 plats de personatges populars*, Barcelona: Pòrtic, 2005.
- FÀBREGA, Jaume: *Les postres i els pastissos de l'àvia*, Valls: Cossetània Edicions, 2005.
- FÀBREGA, Jaume; PUIGVERT, Carme: *La cuina de Menorca*, Barcelona: La Magrana, 1995.
- FÀBREGAS, Xavier: *De la cuina al menjador*, Barcelona: La Magrana, 1982.
- FARGAS, Eulàlia: *Cuinem junts*, Barcelona: La Magrana, 2005.
- FRANCÀS, Ramon: *Què no hem de deixar de tastar a Vilanova i la Geltrú*, Valls: Cossetània Edicions, 2005.
- FEBRÉS, Xavier: *Menuts i altres delícies porques*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1998.
- FERRU, R.: *El pastelero-confitero*, Barcelona: Ameller Editor, [s. d.].
- FONT, Josep-Lluís: *Bona cuina*, Barcelona: Editorial Empúries, 1990.
- FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT: *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços. Receptari de cuina conventual del segle XVIII*, a cura de M. Mercè Gras i Agustí Borrell, Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2004.
- FRANCO, Xavier: *Las mejores sopas*, Barcelona: RBA Libros, 2002.
- FREIXA, Ramon: *Pa, oli i vi. El Racó d'en Freixa*, Barcelona: Àmbit, 1998.
- FREIXA, Ramon: *Mano de cocinero*, Barcelona: Montagud Editores, 2003.
- GARCÍA-ARBÓS, Salvador: *L'allioli*, Figueres: Brau Edicions, 2005.
- GARCÍA-ARBÓS, S.; SOLER, T.: *Del volcà a la taula: els fesols de Santa Pau*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 2001.
- GARCIA, Josep: *La cuina del bacallà a Catalunya*, Barcelona: La Magrana, 1993.
- GARCÍA, Julio: *La cocina de los caracoles*, Ribera i Rius, 1993.
- GARCIA MELERO, Helena: *Cuinar sense recepta*, Barcelona: Columna Edicions, 2005.
- GATELL, Joan: *La mestressa industriosa*, Barcelona: Estampa de la Renaixença, 1884.
- GAY, Víctor J.: *La Girona dolça*, Girona: Diputació de Girona, 1997.
- GELPÍ, Irene: *La cuina vegetariana*, Barcelona: Columna Edicions, 2003.
- GIFREU, Patrick: *El cargol en 100 receptes*, Barcelona: Parsifal, 2001.
- GIL, Rosa: *De les receptes de l'àvia a la cuina d'avui. Casa Leopoldo*, Barcelona: Àmbit, 1999.
- GIRONÈS, Josep: *La cuina més senzilla d'una dona del terròs*, Valls: Cossetània Edicions, 2005.
- GONZÁLEZ, Ernest: *La cuina de ponent: Gargantua i Pantagruel*, Barcelona: Àmbit, 2000.
- GOSALBO, Laura; SOLÍS, Gerard: *Bojos per la cirera*, Barcelona: Elemenag SCP, 2005.
- HERCE, Enric: *Cuina a cuina*, Barcelona: L'Isard, 2000.
- HOFMANN, Mey: *El rei de la cuina*, Barcelona: Cruïlla, 1997.
- HOFMANN, Mey: *Fuego y pasión en la cocina*, Barcelona: Ediciones Bettonica y Fernández, 2002.
- IBERN, Maria Pilar: *Tots a taula! Cuina vegetariana per a tota la família*, Barcelona: Viena Edicions, 2004.
- INIESTA, Montserrat; PUJAL, Cinta: *Menges de l'Alt Urgell*, Tremp: Garsineu Edicions, 1994.
- JOFRE, Joan: *Torrades. 365 receptes de pa torrat*, Valls: Cossetània Edicions, 2004.
- JOFRE, Joan; GARCÍA, Agustí: *La cuina del calçot*, Valls: Cossetània Edicions, 1997.
- JOFRE, Joan; GARCÍA, Agustí: *La cuina de l'ave-llana*, Valls: Cossetània Edicions, 1999.
- JOVER, Lluís: *Coques i galetes*, Barcelona: Edicions Proa i Pirene, 1996.
- JOVER, Lluís: *Gelats d'estiu, cremes d'hivern*, Barcelona: Edicions Proa i Pirene, 1996.
- JOVER, Lluís: *Pastissos d'aniversari*, Barcelona: Edicions Proa i Pirene, 1996.
- JOVER, Lluís: *Pastissos sense fòrm*, Barcelona: Edicions Proa i Pirene, 1996.
- Llibre de Sent Soví*, a cura de Rudolf Grewe, Barcelona: Editorial Barcino, 1979 (Els Nostres Clàssics A, 115). Ara dins *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de Rudolf Grewe, edició revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de Joan Santanach, Barcelona: Barcino, 2003 (Els Nostres Clàssics B, 22).
- LLADÓ, Núria: *Aprendre a cuinar és l'única teràpia*, Barcelona: Gastronomia i Comunicació, 2005.
- LLADONOSA, Josep: *La cuina que torna*, Barcelona: Laia, 1979.
- LLADONOSA, Josep: *Cocina de ayer, delicias de hoy*, Barcelona: Laia, 1984.
- LLADONOSA, Josep: *La cuina medieval catalana*, Barcelona: Laia, 1984.
- LLADONOSA, Josep: *Història del Restaurant de les Set Portes: 150 anys de vida catalana*, Barcelona: Edicions 62, 1989.
- LLADONOSA, Josep: *La cuina catalana d'ahir i d'avui*, Barcelona: Enciclopèdia Catalana, 1994.
- LLADONOSA, Josep: *El llibre de les sopes; qui menja sopes se les pensa totes*, Barcelona: Editorial Empúries, 1994.
- LLADONOSA, Josep: *El llibre dels guisats i les picades. La picada és tot d'una cuinada*, Barcelona: Editorial Empúries, 1995.
- LLADONOSA, Josep: *El llibre dels arrossos del Set Portes i altres arrossos*, Barcelona: Editorial Empúries, 1996.
- LLADONOSA, Josep: *La cuina catalana més antiga*, Barcelona: Editorial Empúries, 1998.
- LLADONOSA, Josep: *La cuina de Catalunya*, Barcelona: Edicions Cadí, 2000.
- LLADONOSA, Josep: *La cuina de dos grans mestres: Auguste Escoffier, Ignasi Domènech*, Barcelona: Editorial Empúries, 2000.
- LLADONOSA, Josep: *El gran llibre de la cuina catalana*, Barcelona: Editorial Empúries, 2001.
- LLADONOSA, Josep: *El gran llibre de la fruita dolça: cultiu, història i gastronomia*, Lleida: Pagès Editors, 2002.
- LLADONOSA, Josep: *Plats amb història. Vivències i opinions*, Barcelona: Editorial Empúries, 2003.
- LLADONOSA, Josep: *El llibre de la cuina ecològica*, Lleida: Pagès Editors, 2004.
- LLADONOSA, Josep: *El gran llibre de la caça*, Barcelona: Editorial Empúries, 2005.
- LLADONOSA, Josep: *La cuina tradicional catalana*, Barcelona: Columna Edicions, 2006.
- El llibre de cuina de Scala-Dei*, prefaci i transcripció per Josep Iglésies, Barcelona, Fundació Francesc Blasi Vallespinosa, 1963. Facsímil, a cura de Mariona Quadrada, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1996.
- LLOP, A.; MUR, L.: *Coques i corassons i altres llepolies de la Ribera d'Ebre i la Terra Alta*, Valls: Cossetània Edicions, 2004.
- LLOP, Milena: *Les mil i una receptes amb anxoves*, l'Escala: Ajuntament de l'Escala, 2003.
- LLOPART, Dolores: *El rebost*, Barcelona: Alta Fulla, 1979.
- LLOVELL, Fèlix: *La cuina de les comarques tarra-gonines*, Valls: Cossetània Edicions, 2001.
- LÓPEZ, Domènec: *Las mejores recetas con arroz*, Barcelona: RBA, 2003.
- LUJÁN, Néstor: *Viaje a Francia*, Barcelona: Editorial Taber, 1968.
- LUJÁN, Néstor: *Las recetas de Pickwick*, Barcelona: Editorial Taber, 1969.
- LUJÁN, Néstor: *Nuevas recetas de Pickwick*, Barcelona: Editorial Taber, 1970.
- LUJÁN, Néstor: *Viajes por las cocinas del mundo*, Barcelona: Salvat Editores, 1971.
- LUJÁN, Néstor: *Conèixer Catalunya. El menjar*, Barcelona: Dopesa, 1979.
- LUJÁN, Néstor: *Carnet de ruta*, Barcelona: Tusquets Editores, 1982.
- LUJÁN, Néstor: *El arte de comer*, Barcelona: La Vanguardia, 1983.
- LUJÁN, Néstor: *Història de la gastronomia*, Barcelona: Plaza y Janés, 1983.
- LUJÁN, Néstor: *Diccionari Luján de gastronomia*, Barcelona: Edicions La Campana, 1990.
- LUJÁN, Néstor: *La cocina moderna en Catalunya*, edició bilingüe, Madrid: Espasa Calpe, 1991.
- LUJÁN, Néstor: *Vint segles de cuina a Barcelona*, Barcelona: Folio, 1993.
- LUJÁN, Néstor: *Como piñones mandados*, Barcelona: Ediciones Folio, 1994.
- LUJÁN, Néstor: *El ritual del aperitivo*, Barcelona: Ediciones Folio, 1995.
- LUJÁN, Néstor; PERUCHO, Juan: *El libro de la cocina española*, Barcelona: Danae, 1970.
- MARIMON, Francesc Xavier: *La cuina dels esports de profit*, Lleida: Pagès Editors, 2000.
- MARIMON, Francesc Xavier: *Cocina silvestre. Gastronomía de los deportes de provecho*, Lleida: Milenio, 2001.
- MARIMON, Jaume: *Cal Jaumet de Torà*, Lleida: Pagès Editors, 2001.
- MARANGES, Isidra: *Dolços medievals per avui*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1998.
- MARANGES, Isidra: *La cuina catalana medieval: un festí per als sentits*, Barcelona: Dalmau Editor, 2006.
- MARQUÉS, Quim: *La cocina de la Barcelona marinera*, Barcelona: Viena Edicions, 2004.
- MARQUÉS, Quim: *Cuina de la Barceloneta*, Barcelona: Columna Edicions, 2004.
- MARQUÉS, Quim; FOLCH, Montse: *¿Qué comemos hoy?*, Barcelona: Editorial Belacqua, 2005.
- MARQUÉS, Vicent: *Thesaurus de la cuina catalana i occitana. Les salses*, Aldaia: Alfani, 2005.
- MÀRQUEZ, Miquel: *El gran llibre dels bolets*, Barcelona: Editorial Empúries, 2004.
- MARRUFAT, Antònia: *La cocina de Antonia Marrufat. Platos tradicionales del Penedés con el vino como ingrediente*, Barcelona: Iruasa, 2001.

- MARTÍ, Jaume: *Receptari de cuina del segle XVIII*, a cura de Joan Miralles i Monserrat, Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1989.
- MARTÍ, Maria Antònia: *El plaer de la xocolata*, Valls: Cossèntania Edicions, 2004.
- MARTÍNEZ, Roger: *L'arròs. Productes de mercat*, Barcelona: Sd edicions, 2006.
- MASSANÉS, Toni: *La cuina del Berguedà. Evolució i receptari*, Barcelona: Columna Edicions, 1997.
- MASSANÉS, Toni: *Ruta gastronòmica del camí dels bons homes*, Consell Regulador de la Ruta dels Bons Homes, Impremta Boixader, 1999.
- MEIX, Loreto: *Els còcs de la Terra Alta*, Valls: Cossetània Edicions, 2003.
- Menús de guerra*, Conselleria de Proveïment de la Generalitat de Catalunya, [1936?].
- MESTRES, Xavier; BROTONS, Jordi: *La cuina de les tres bessones*, Barcelona: Cromosoma, 2004.
- Mil anys de gastronomia catalana*, Barcelona: Generalitat de Catalunya, Comissió del Mil·lenari del naixement polític de Catalunya, 1989.
- MIRALPEIX, Assumpta: *Aprendre de cuinar*, Vic: Eumo Editorial, 1997.
- MIRALPEIX, Assumpta: *La alimentació infantil*, Barcelona: Plaza y Janés, 1999.
- MIRALPEIX, Assumpta: *Prepara tus menús para toda la semana*, Barcelona: Debolsillo, 2002.
- MIRALPEIX, Assumpta: *Cuina i menús d'ara*, Vic: Eumo Editorial, 2003.
- MIRALPEIX, Assumpta: *Cuina de mercat*, Barcelona: Rosa dels Vents, 2004.
- MIRALPEIX, Assumpta: *Receptes de sempre per a cuines d'ara*, Barcelona: Rosa dels Vents, 2005.
- MIRALPEIX, Assumpta; QUER, Josepa: *Gastronomia i dietètica per a col·lectivitats*, Vic: Eumo Editorial, 1989.
- MIRALPEIX, Assumpta; VILADÉS, M. Àngels: *Taula parada. L'art de saber convidar i parar taula*, Barcelona: La Magrana, 1995.
- MORÉ, Salvador: *La cuina del Raval*, Barcelona: La Magrana, 2004.
- MORÉ, Salvador: *La paella pel mànec*, Barcelona: RBA, 2004.
- MORELL, Josep Maria: *La bona cuina de Lleida*, Lleida: Dilagro, 1986.
- MORELL, Josep Maria: *Cuinar caragols*, Lleida: Pagès Editors, 1999.
- MORELL, Josep Maria: *Cent truites*, Lleida: Pagès Editors, 2000.
- MORELL, Josep Maria: *100 recetas con caracoles*, Lleida: Milenio, 2000.
- MORELL, Josep Maria: *La cuina del porc*, Lleida: Pagès Editors, 2000.
- MORELL, Josep Maria: *Cuina per a homes*, Lleida: Pagès Editors, 2002.
- MORELL, J. M.; DELSAMS, J.: *El cafè i la cuina del cafè*, Lleida: Pagès Editors, 2004.
- MORELL, Josep Maria; SANUY, Xavier: *El bon menjar*, Lleida: Dilagro, 1991.
- MUÑOZ, Marga: *Recetas para mi madre*, Barcelona: RBA, 2004.
- MURGADAS, Francesc: *Mariners i terraires: la cuina a Vilanova i la Geltrú*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1996.
- MURGADAS, Francesc: *Les aventures d'un cuiner novell*, Barcelona: Columna Edicions, 1998.
- MURGADAS, Francesc: *Joc de fogons*, Vilafranca del Penedès: Penedès Edicions, 1998.
- MURGADAS, Francesc: *La gastronomia: patrimoni natural i històric*, Barcelona: Primera Plana, 2000.
- MURGADAS, Francesc: *Els estris a la cuina*, Vilafranca del Penedès: Penedès Edicions, 2002.
- MURGADAS, Francesc: *El llibre de les receptes d'hivern*, Valls: Cossetània Edicions, 2004.
- MURGADAS, Francesc: *El llibre de les receptes de primavera*, Valls: Cossetània Edicions, 2005.
- NICOLAU, Maria del Carme: *Cuina catalana*, Barcelona: Miquel Arimany, 1971.
- NOGUÉ, Josep: *La cuina de les terres gironines*, Valls: Cossetània Edicions, 2001.
- NOGUÉ, Josep: *Menjar per un euro*, Valls: Cossetània Edicions, 2002.
- NOGUÉ, Josep: *La cuina de l'arròs de Pals*, Valls: Cossetània Edicions, 2003.
- NOGUÉ, Josep: *Tastets*, Valls: Cossetània Edicions, 2005.
- Nou manual de cuinar amb tota perfecció*, pròleg de Lluís Ripoll, Barcelona: Caixa d'Estalvis i Mont de Pietat de Barcelona, 1977 [facsimil del volum de 1830].
- PALAU, Pep: *La cuina del Pirineu català: més de 100 propostes de cuina de muntanya*, Sant Vicenç de Castellet: Farell, 2001.
- PALAU, Pep: *La tòfona, de la terra a la cuina*, Vic: Eumo Editorial, 2001.
- PALLARÉS, Joan: *En el seu millor moment, menús de temporada*, Barcelona: Viena Edicions, 2004.
- PARCERISAS, Francesc: *Calendari llaminer*, Barcelona: Diputació de Barcelona, 1989.
- PARELLADA, Ada: *Ous remenats. Manual de supervivència culinària*, Barcelona: Dèria Editors, 2003.
- PARELLADA, Ada: *A dinar! Receptari pràctic perquè els nens mengin de tot*, Barcelona: Columna Edicions, 2004.
- PARELLADA, Ada: *Closques i castanyoles*, Barcelona: Editorial Pòrtic, 2004.
- PARELLADA, Ada: *Tocats del bolet*, Barcelona: Editorial Pòrtic, 2004.
- PARELLADA, Ada: *Dinars de tàper*, Barcelona: Mina Editorial, 2005.
- PARELLADA, Ada: *Tot fred*, Barcelona: Editorial Pòrtic, 2005.
- PARELLADA, Ada: *La xocolata del lloro*, Barcelona: Editorial Pòrtic, 2005.
- PARELLADA, Ramon: *El llibre de les picades*, Barcelona: La Magrana, 1998.
- PARERA, Baltasar: *Arròs de Pals: del camp a la cassola*, Girona: Baix Empordà, 2003.
- PASTALLÉ, Jaume: *Fem cuina amb en Jaume Pastallé*, Barcelona: Editorial Planeta, 2001.
- PÉREZ, Jordi: *La llibreta de la tia Filo*, València: Brosquil Edicions, 2002.
- PERUCHO, Joan: *Gastronomia i cultura*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1999.
- PERXACHS, Clara: *La cuina de la Selva*, Barcelona: La Magrana, 1995.
- PETRÀS, Llorenç: *La millor cuina del Bolets*, Barcelona: Editorial Empúries, 2000.
- Pi, Josep Maria: *La bona cuina del bacallà*, Girona: Llibres del Segle, 1994.
- Pi, Minerva: *Priorat a taula*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1996.
- PLA, Josep: *Llagosta i pollastre*, Barcelona: Editorial Selecta, 1952.
- PLA, Josep: *El que hem menjat*, Barcelona: Editorial Destino, 1981.
- PLA, Josep: *Alguns grans cuiners de l'Empordà*, Barcelona: Editorial Destino, 1984.
- PLA I DUAT, Josep: *El Pallars Sobirà i la seva cuina*, Barcelona: La Campana, 1995.
- PLANELLES, Neus: *Llepolies i pastissos*, Barcelona: Edhasa, 1980.
- PLANELLES, Neus: *Més llepolies i pastissos*, Barcelona: Edhasa, 1982.
- PLANES, Maurici: *La cocina del estudiant: receptes con pasta*, Barcelona: RBA, 2003.
- POMÉS, Leopoldo: *Teoria i pràctica del pa amb tomàquet*, Barcelona: Tusquets Editores, 1985.
- PONSA, Montserrat: *Una dèria pels fogons*, Barcelona: Editorial Mediterrània, 2001.
- PONSA, Montserrat: *Nens a la cuina*, Barcelona: Editorial Mediterrània, 2003.
- PRADOS, Ismael: *Cuina per solters*, Barcelona: La Magrana, 2004.
- PRADOS, Ismael: *Cuina per solters. La cuina de mercat d'Ismael Prados. Les noves receptes*, Barcelona: La Magrana, 2005.
- Problemes d'alimentació que planteja la guerra*, Barcelona: Departament de Propaganda de la Generalitat de Catalunya, 1939.
- PUIG, Margarita: *Restaurants de Barcelona donde nunca te han llevada*, Barcelona: Editorial Óptima, 2004.
- PUIG, Margarita: *Un poble, una cuina*, Barcelona: L'Esfera dels Llibres, 2005.
- PUIGBERT, Pere: *Com escollir les millors fruites i verdures*, Barcelona: Columna Edicions, 2005.
- PUJOL, Anna: *Arrels clàssiques de la cuina de la Catalunya Vella: d'Apici (segle I) a Josep Pla (segle XX)*, Barcelona: Icària, 1997.
- QUADRADA, Mariona: *La cocina de los frutos secos*, Tarragona: Borges, 1986.
- QUADRADA, Mariona: *Cuiníssima*, Reus: Serveis Alternatius de Comunicació, 1988.
- QUADRADA, Mariona: *Receptari de begudes saludables*, Reus: Ajuntament de Reus, Salut Pública, 1991.
- QUADRADA, Mariona: *Cuina, tècniques i receptes*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1992.
- QUADRADA, Mariona: *Bistecs i carns per al moment*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1994.
- QUADRADA, Mariona: *Sopes per al fred*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1994.
- QUADRADA, Mariona: *Amanides per a la calor*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1995.
- QUADRADA, Mariona: *Carns freds per a passar l'estiu*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1995.
- QUADRADA, Mariona: *Cassoles de peix*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1995.
- QUADRADA, Mariona: *Dolços de tardor*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1995.
- QUADRADA, Mariona: *Estofats, plats de sempre*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1995.
- QUADRADA, Mariona: *Patates, bons primers plats*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1995.
- QUADRADA, Mariona: *Postres amb fruites*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1995.
- QUADRADA, Mariona: *Truites i més truites*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1995.
- QUADRADA, Mariona: *Verdures d'hivern i primavera*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1995.
- QUADRADA, Mariona: *Arròs d'abans, arròs d'ara*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1996.
- QUADRADA, Mariona: *Cremes i flams, postres de cullereta*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1996.
- QUADRADA, Mariona: *Croquetes, bunyols i trinxats*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1996.
- QUADRADA, Mariona: *Gaspatxos i cremes freds*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1996.
- QUADRADA, Mariona: *L'hivern, les grans festes del paladar*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1996.
- QUADRADA, Mariona: *Pastes, fer i menjar*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1996.
- QUADRADA, Mariona: *L'estiu, la lleugeresa de la cuina fresca*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1997.
- QUADRADA, Mariona: *La primavera, el plaer dels nous productes*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1997.
- QUADRADA, Mariona: *La tardor, la calidesa de la terra*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1997.
- QUADRADA, Mariona: *Bacallà, el caràcter de la sal*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1999.
- QUADRADA, Mariona: *Salses i acompanyaments*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1999.
- QUADRADA, Mariona: *Llegums, guisats de cullera i de forquilla*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 2000.
- QUADRADA, Mariona: *Rostits de forn i de cassola*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 2000.
- QUADRADA, Mariona: *Amb gust d'Itàlia. Receptes italianes*, Reus: Pragma, 2003.
- QUADRADA, Mariona: *Amb gust de Grècia. Receptes gregues*, Reus: Pragma, 2003.
- QUADRADA, Mariona: *Amb gust del Japó. Receptes japoneses*, Reus: Pragma, 2003.
- QUADRADA, Mariona: *Aperitius i entrants freds*, Reus: Pragma, 2003.
- QUADRADA, Mariona: *Carns*, Reus: Pragma, 2003.
- QUADRADA, Mariona: *Entrants calents*, Reus: Pragma, 2003.
- QUADRADA, Mariona: *El restaurant a casa. Entrants calents*, Reus: Pragma, 2003.
- QUADRADA, Mariona: *Amb gust del Magrib. Receptes del Marroc, Algèria i Tunísia*, Reus: Pragma, 2004.
- QUADRADA, Mariona: *El restaurant a casa. Peix*, Reus: Pragma, 2004.
- QUADRADA, Mariona; PAGÈS, Rosa: *Un enigma a la cuina*, Vic: Eumo Editorial / Picanya: Edicions del Bullent, 1998 (Projecte Solaris, 19).
- QUERALT, Maria Carme: *La cuina de les terres de l'Ebre*, Valls: Cossetània Edicions, 2000.
- Les Receptes d'un confiter de Manresa del segle XIX*, transcripció i estudi a cura de Marc Torras, Dolors Font i Marta
- González, Manresa: Centre d'Estudis del Bages, 1994.
- REGÀS, Georgina: *Les amanides. Les 30 millors receptes*, Barcelona: Editorial Pomaire, 1981.
- REGÀS, Georgina: *La cuina de festa major*, Barcelona: Editorial La Gaia Ciència, 1981. Altres edicions: Editorial La Gaia Ciència, 1986; Edicions La Magrana, 2000.
- REGÀS, Georgina: *Els ous. Les 30 millors receptes*, Barcelona: Edicions Aquari, 1981.
- REGÀS, Georgina: *Els pastissos. Les 30 millors receptes*, Barcelona: Edicions Aquari, 1981.
- REGÀS, Georgina: *Les sopes. Les 30 millors receptes*, Barcelona: Editorial Pomaire, 1981.
- REGÀS, Georgina: *Les aus. Les 30 millors receptes*, Barcelona: Edicions Aquari, 1982.
- REGÀS, Georgina: *La pasta. Les 30 millors receptes*, Barcelona: Edicions Aquari, 1982.
- REGÀS, Georgina: *El peix. Les 30 millors receptes*, Barcelona: Editorial Ariel, 1983.
- REGÀS, Georgina: *La vedella i el bou. Les 30 millors receptes*, Barcelona: Editorial Ariel, 1983.
- REGÀS, Georgina: *L'arròs. Les 30 millors receptes*, Barcelona: Editorial Ariel, 1984.
- REGÀS, Georgina: *La cuina del cava*, Barcelona: Ediciones Bausan, 1985.
- REGÀS, Georgina: *Los mejores menús de la abuela*, Barcelona: Editorial Ariel, 1985.
- REGÀS, Georgina: *Els millors menús de l'àvia I*, Barcelona: Editorial Ariel, 1985.
- REGÀS, Georgina: *Els pastissos amb fruites. Les 30 millors receptes*, Barcelona: Editorial Ariel, 1985.
- REGÀS, Georgina: *Los mejores menús de la abuela I*, Barcelona: Editorial Planeta, 1994.
- REGÀS, Georgina: *Los mejores menús de la abuela II*, Barcelona: Editorial Ariel, 1990.
- REGÀS, Georgina: *Los mejores menús de la abuela III*, Barcelona: Editorial Planeta, 1992.
- REGÀS, Georgina: *Los mejores menús de la abuela IV*, Barcelona: Editorial Planeta, 1992.
- REGÀS, Georgina: *Los mejores menús de la abuela V*, Barcelona: Editorial Planeta, 1992.
- REGÀS, Georgina: *Los mejores menús de la abuela VI*, Barcelona: Editorial Planeta, 1993.

- REGÀS, Georgina: *Los mejores menús de la abuela VII*, Barcelona: Editorial Planeta, 1994.
- REGÀS, Georgina: *Los mejores menús de la abuela VIII*, Barcelona: Editorial Planeta, 1994.
- REGÀS, Georgina: *Mas de Torrent*, Barcelona: Edicions 62, 2000.
- REGÀS, Georgina: *Jaume de Provença*, Barcelona: Edicions 62, 2001.
- REGÀS, Georgina: *70 confitures*, Museu de la Confitura, 2002.
- REGÀS, Georgina: *50 años del restaurante Reno, recetas de ayer y de hoy*, Barcelona: 2004.
- REGÀS, Georgina: *Cuina fàcil*, Barcelona: Ara Llibres, 2004.
- REGÀS, Georgina: *Nous aires als fogons i a la taula. La generació que puja*, Palafrugell: Baix Empordà Edicions, 2004.
- REGÀS, Georgina: *125 amanides fresques per a gent amb mandra*, Barcelona: Ara Llibres, 2005.
- REXACH, Josep Maria: *La cuina de l'Hotel de l'Estació*, Tremp: Garsineu Edicions, 2002.
- RIBAS, Remei: *La cuina de l'àvia Remei*, Valls: Cossetània Edicions, 2001.
- RIBAS, Remei: *Plats i secrets de l'àvia Remei*, Valls: Cossetània Edicions, 2003.
- RIBAS, Remei: *Àvia Remei, vull cuinar*, Valls: Cossetània Edicions, 2004.
- RIBAS, Remei: *L'àvia Remei talla el bacallà*, Valls: Cossetània Edicions, 2006.
- RIBERA, Enric: *La cuina de Lleida*, Lleida: Ribera i Rius, 1988.
- RIBERA, Enric: *La cuina de ponent*, Lleida: Ribera i Rius, 1989.
- RIBERA, Enric: *La cuina de la fruita a Lleida*, Lleida: Pagès Editors, 1990.
- RIBERA, Enric: *Les cuines de les terres de Lleida*, Lleida: Ribera i Rius, 1990.
- RIBERA, Enric: *Cuina per a gourmands*, Lleida: Ribera i Rius, 1991.
- RIBERA, Enric: *Cocina y fruta de Lleida*, Lleida: Ribera i Rius, 1993.
- RIBERA, Enric: *Notes de vins i de cuina*, Lleida: Ribera i Rius, 1996.
- RIBERA, Enric: *Pallars Jussà*, Lleida: Ribera i Rius, 1996.
- RIBERA, Enric: *El rebost de Lleida*, Lleida: Ajuntament de Lleida, 1998.
- RIBERA, Enric: *La cuina de les àvies de Lleida*, Lleida: Ribera i Rius, 2000.
- RIBERA, Enric: *Passió per la cuina*, Lleida: Pagès Editors, 2001.
- RIBERA, Enric: *Lleida cuina*, Lleida: La Mañana, 2002.
- RIBERA, Enric: *La cuina oblidada de Lleida*, Lleida: Ribera i Rius, 2004.
- RIERA, Ignasi: *Cuina que cuinaràs*, Barcelona: Editorial Destino, 1998.
- RIERA, Ignasi: *Diccionari de la cuina catalana*, Barcelona: Edicions 62, 2002.
- RIGALT, Mercè: *El gust de cuinar amb la Mercè. Plats casolans i de comarca*, Argenton: La Comarcal Edicions, 2000.
- RIUS, Ona: *Gastronomia de la passió d'un petit poble sense mar*, Lleida: Pagès Editors, 1998.
- RIVALTA, Marta (coord.): *Gastronomia a Catalunya*, Barcelona: Departament de Comerç, Consum i Turisme de la Generalitat de Catalunya, 1989.
- ROBERT, Mestre: *Libre del coch*, edició a cura de Veronika Leimgruber, Barcelona: Curial, 1977.
- ROCA, Joan: *La cuina de la meva mare*, Barcelona: Columna Edicions, 2004.
- ROCA, Joan; BRUGUÉS, Salvador: *La cocina al vació*, Barcelona: Montagud Editores, 2003.
- ROGER, Fra Francesc: *Art de la cuina. Llibre de cuina menorquina del segle XVII*, edició i estudi a cura d'Andreu Vidal i Mascaró, Maó: Institut Menorquí d'Estudis, 1993.
- ROMERO, Antonio: *La cuina de l'Eixample. Racó d'en Cesc*, Barcelona: Àmbit, 2001.
- RONDISSONI, José: *Classes de cuina popular. Curs 1925-1926*, Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, 1926.
- RONDISSONI, José: *Classes de cuina popular. Curs 1926-1927*, Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, 1927.
- RONDISSONI, José: *Classes de cuina popular. Curs 1927-1928*, Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, 1928.
- RONDISSONI, José: *Classes de cuina popular. Curs 1930-1931*, Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, 1931.
- RONDISSONI, José: *Culinaria*, Barcelona: Bosch Editorial, 1954.
- RÚBIAS, Joan Antoni: *Cuina catalana contemporània*, Lleida: Pagès Editors, 1984.
- RUESTES, J.; CASTILLO, P.: *El Segrià, terra d'olles i de cassoles*, Lleida: Ribera i Rius, 1992.
- RUSCALLEDÀ, Carme: *Deu anys de cuina al Sant Pau*, Sant Pol de Mar: Ruscalledà-Balam, 1998.
- RUSCALLEDÀ, Carme: *Cuinar per ser feliç*, Barcelona: Columna Edicions, 2001.
- RUSCALLEDÀ, Carme: *Un any amb Carme Ruscalledà*, Barcelona: Grup 62, 2004.
- SABATA, Empar: *La cuina de l'àvia*, Barcelona: La Magrana, 1979.
- SAGASTIZÁBAL, Javier de: *La cuina dels monestirs*, Barcelona: Columna Edicions, 2005.
- SAGRISTÀ, Xavier: *Entre mar i muntanya*, Barcelona: Editorial Empúries, 2002.
- SALA, Ramon: *El cep. Productes de mercat*, Barcelona: Sd edicions, 2006.
- SALA, Toni: *De la tòfona i la caça*, Barcelona: Àmbit, 2004.
- SALSETES, Pep: *La cuina de les quatre estacions*, Sant Cugat del Vallès: Editorial Rourich, 1991.
- SALVÀ, Francesc: *La cuina per a nens i nenes*, Barcelona: Editorial Salvatella, 1981.
- SALVAT, Empar: *La cuina de l'àvia*, Barcelona: La Magrana, 1979.
- SÀLVIA, Marta: *L'art del ben menjar*, Barcelona: Editorial Aedos, 1968 [1923].
- SÁNCHEZ, Miguel: *La cocina de los sentidos*, Barcelona: Editorial Planeta, 2001.
- SANS, Pere: *Cuina catalana*, Barcelona: Barcanova, 1991.
- SANTAMARIA, Santi: *Bolets de primavera*, Barcelona: Cyan, 1990.
- SANTAMARIA, Santi: *La cocina de Santi Santamaria. [El Racó de Can Favés.] La ètica del gust*, Lleó: Everest, 1999.
- SANTAMARIA, Santi: *El gust de la diversitat*, Barcelona: Edicions Cadí, 2001.
- SANTAMARIA, Santi: *La cocina es bella*, Lleó: Everest, 2003.
- SANTAMARIA, Santi: *El restaurant*, Lleó: Editorial Everest, 2004.
- SANTAMARIA, Santi: *Entre llibres i fogons*, Barcelona: Edicions Galerada, 2005.
- SANTAMARIA, Santi: *Palabra de cocinero. Un chef en vanguardia*, Barcelona: Salsa Books, 2005.
- SEGARRA, Mercè: *El petit chef. Pastissos i postres*, Barcelona: Editorial Molino, 2003.
- SEGUÍ, Montserrat: *Cocinar es fàcil*, Barcelona: Ediciones Gea, 1970.
- SEMPRONIANA: *La cuina tradicional de Cerdanya*, Tremp: Garsineu Edicions, 1995.
- SEN, Miquel: *Calendari gastronòmic. Receptari de cuina catalana de temporada*, Barcelona: Editorial Planeta, 1999.
- SEN, Miquel; VINYOLI, Joan: *La cuina catalana, comarca a comarca*, Barcelona: Editorial Empúries, 1996.
- SEN, Miquel; VINYOLI, Joan: *Cuines. Les receptes de TV3*, Barcelona: Edi-Liber, 1997.
- SEN, Miquel; VINYOLI, Joan: *Menjar per quatre pessetes*, Barcelona: Editorial Planeta, 2000.
- SEN, Miquel; VINYOLI, Joan: *La cuina de les comarques catalanes*, Barcelona: Editorial Empúries, 2001.
- SEN, Miquel; VINYOLI, Joan: *Cuina per als amics*, Barcelona: Editorial Planeta, 2002.
- SEN, Miquel; VINYOLI, Joan: *El gran llibre de la cuina*, Barcelona: Editorial Planeta, 2004.
- SERRA, Josep: *Manual del cuiner*, Barcelona: Caixa General de Retiro dels Cuiners, 1914.
- SERRA, Victòria: *Sabores*, Barcelona: Luis Gili Editor, 1945.
- SERRAHIMA, Alfons: *Els pastissos*, Barcelona: Edhasa, 1987.
- SEVER D'OLLOT, Fra: *Libro del arte de cocinar*, Peralada: Jaime Barrachina editor, 1982.
- SOLÉ, Caterina: *Fruits silvestres del Pirineu*, Barcelona: Laia, 1987. Altres edicions: Garsineu Edicions, 1996.
- SOLÉ, David: *Amb la mar al cor, la cuina de Tarragona*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1993.
- SOLÉ, David: *Peix, cuina i tradició*, Tarragona: Edicions El Mèdol, 1997.
- SUBIRÓS, Jaume: *Les receptes del Motel Empordà*, Barcelona: La Magrana, 1992.
- SUBIRÓS, Jaume: *Sopeta una, sopeta dues, sopeta tres*, Barcelona: Editorial Empúries, 2003.
- SURIOL, David: *Cuina per a estudiants*, Barcelona: Columna Edicions, 2004.
- TÀPIAS, Pere: *Plats de festa*, Barcelona: Columna Edicions, 1998.
- TÀPIAS, Pere: *Cuines de Vilanova*, Valls: Cossetània Edicions, 2003.
- TÀPIAS, Pere: *Taules i fogons*, Valls: Cossetània Edicions, 2006.
- THIBAUT, Eliana: *Cuina rossellonesa i de la Costa Brava*, Barcelona: Editorial Barcino, 1968.
- THIBAUT, Eliana: *La cuisine catalane*, París: Editions J. Lanore, 1978.
- THIBAUT, Eliana: *La cuina medieval a l'abast*, Barcelona: La Magrana, 1986.
- THIBAUT, Eliana: *Les coques catalanes*, Barcelona: Proa, 1995.
- THIBAUT, Eliana: *La cuina del Paísos Catalans*, recurs electrònic, Barcelona: Proa, 1998.
- THIBAUT, Eliana: *La cuina dels Paísos Catalans, reflex d'una societat*, Barcelona: Pòrtic, 2001.
- THIBAUT, Eliana: *Cuina del foie gras*, Valls: Cossetània Edicions, 2002.
- THIBAUT, Eliana: *La cuina tradicional de la Catalunya Nord*, Valls: Cossetània Edicions, 2002.
- hostal català: *1890-1990*, Torà: Hostal Cal Jaumet, 1990.
- VILA, M. Àngels: *100 maneres de fer arròs*, Girona: L'Eix Editorial, 1993.
- VILA, Pep: *Les litúrgies del menjar a les terres gironines*, Girona: Diputació de Girona, 2000.
- VILAPLANA, Rogeli: *Les postres de can Vilaplana*, Barcelona: Àmbit, 1998.
- VILARDELL, Ramon; JORNET, Jose: *El formulario práctico del pastelero*, Barcelona: Editorial Aries, 1933.
- VILELLA, Josep: *Art i cuina*, 4 vols., Calella: Servei de Publicacions del Departament de Cultura de l'Ajuntament de Calella, 1988.
- VIVES, Josep: *El llibre de les neules i dels torrons*, Barcelona: Falpe, 1991.
- VIVES, Toni: *La ruta del cargo*, Barcelona: Laertes, 1998.
- THIBAUT, Eliana: *Les amanides de la Mediterrània*, Valls: Cossetània Edicions, 2003.
- TORRADO, Llorenç: *Els olis de Catalunya i la seva cuina*, Barcelona: Servei Central de Publicacions de la Generalitat, 1981.
- TORRADO, Llorenç: *Els embotits a Catalunya*, Barcelona: Federació Catalana d'Indústries de la Carn - Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, 1985.
- TORRADO, Llorenç (dir.): *Catalunya a la cuina*, Manresa: Edicions Intercomarcals, 1997.
- TORRADO, Llorenç: *La dieta mediterrània*, Barcelona: Plaza i Janés, 1997.
- TORRENT, Margarita: *La cuina de l'estudiant*, Barcelona: La Magrana, 2000.
- TORRENTS, Beatriu: *La cuina de casa meua*, Barcelona: Edicions 62, 1985.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel: *L'art del menjar a Catalunya*, Barcelona: Edicions 62, 1977. Altres edicions: Edicions 62, 1999; Editorial Empúries, 2004.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel: *La cocina catalana*, Barcelona: Edicions 62, 1979.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel: *Las recetas de Carvalho*, Barcelona: Editorial Planeta, 1988.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel: *Recetas inmorales*, Barcelona: Ediciones B, 1988.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel: *Contra los gourmets*, Barcelona: Muchnik Editores, 1990.
- VIDAL, M. Mercè: *La cuina de les masies de Poblet*, Valls: Cossetània Edicions, 2000.
- VIDAL, Vidal: *Cal Jaume de Torà: cent anys d'un*



THIBAUT, Eliana: *Les amanides de la Mediterrània*, Valls: Cossetània Edicions, 2003.

TORRADO, Llorenç: *Els olis de Catalunya i la seva cuina*, Barcelona: Servei Central de Publicacions de la Generalitat, 1981.

TORRADO, Llorenç: *Els embotits a Catalunya*, Barcelona: Federació Catalana d'Indústries de la Carn - Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, 1985.

TORRADO, Llorenç (dir.): *Catalunya a la cuina*, Manresa: Edicions Intercomarcals, 1997.

TORRADO, Llorenç: *La dieta mediterrània*, Barcelona: Plaza i Janés, 1997.

TORRENT, Margarita: *La cuina de l'estudiant*, Barcelona: La Magrana, 2000.

TORRENTS, Beatriu: *La cuina de casa meua*, Barcelona: Edicions 62, 1985.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel: *L'art del menjar a Catalunya*, Barcelona: Edicions 62, 1977. Altres edicions: Edicions 62, 1999; Editorial Empúries, 2004.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel: *La cocina catalana*, Barcelona: Edicions 62, 1979.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel: *Las recetas de Carvalho*, Barcelona: Editorial Planeta, 1988.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel: *Recetas inmorales*, Barcelona: Ediciones B, 1988.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel: *Contra los gourmets*, Barcelona: Muchnik Editores, 1990.

VIDAL, M. Mercè: *La cuina de les masies de Poblet*, Valls: Cossetània Edicions, 2000.

VIDAL, Vidal: *Cal Jaume de Torà: cent anys d'un*



**CALDO
GALLINA
BLANCA**

10

**Memòria
de l'any 2006**

La Fundació Lluís Carulla, guardonada

El dia 21 de setembre Montserrat Carulla i Font, presidenta de la Fundació Lluís Carulla, i Lluís Carulla i Font, president d'Agrolimen, van recollir el premi IMD-Lombard Odier Darier Hentsch que distingeix empreses familiars amb una destacada vocació filantròpica.

El guardó, que es va lliurar en el decurs d'una gala celebrada al Principat de Mònaco, honora i reconeix la família Carulla per la tasca cultural realitzada des de la Fundació Lluís Carulla.

A més de la Fundació Lluís Carulla, The Lopez Group Foundation, de les Filipines, i The Ivey Foundation, del Canadà, van recollir també aquesta distinció. El príncep Albert de Mònaco va rebre i felicitar les famílies guardonades.



Les famílies guardonades, la nit del lliurament a Mònaco.

Carme Ruscalleda.



XXX Premi d'Honor Lluís Carulla

El Premi d'Honor, dotat amb 50.000 euros, es concedeix a persones vivents o entitats que, amb la qualitat de la seva activitat científica, cultural o cívica, hagin ajudat a enfortir la consciència de comunitat nacional i el sentit de pertinença a la cultura dels Països Catalans.

Un cop sospesats els mèrits que cal reconèixer a les persones o entitats susceptibles de ser guardonades, el jurat, format per Joan Bada, Josefina Castellví, Lluís Jou, Ramon Pla i Arxé, Maria Mercè Roca, Vicent Sanchis, Josep M. Terricabras, Joaquim Triadú i M. Rosa Virós, ha atorgat aquest guardó a

Carme Ruscalleda i Serra

de Sant Pol del Mar

La cuina catalana forma part de la nostra personalitat col·lectiva. Des de l'Edat Mitjana ha viscut una evolució constant i no ha deixat d'enriquir-se amb nous productes i amb una relectura i un eixamplament d'una tradició incessantment renovada. Avui la cuina catalana, a més, ha assolit, com succeïa a l'Edat Mitjana, un gran prestigi internacional. Carme Ruscalleda, que ha obtingut recentment per al seu restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar la tercera estrella de la Guia Michelin, n'és una de les personalitats més admirades i amb més projecció. Amb un treball sempre exigent i rigorós i amb un esperit creatiu incansable, Carme Ruscalleda ha esdevingut una figura internacional en el món de la gastronomia alhora que ha afirmat arreu amb convicció la seva identificació amb el nostre país, que contribueix a donar a conèixer, a més, des del seu restaurant de Tòquio.

XXIV Premis d'Actuació Cívica

Els Premis d'Actuació Cívica són sis guardons, dotats amb 5.000 euros cadascun, destinats a fer conèixer i distingir la tasca (generalment poc coneguda, sovint anònima, però exemplar) de persones que han actuat i actuen al servei de la nostra identitat nacional en els diversos àmbits de la vida i de la relació humana, com ara l'ensenyament, els mitjans de comunicació, les ciències, l'art, la cultura popular, la música, el teatre, l'economia, el dret, l'acció social i cívica, etc.

El jurat ha valorat les propostes rebudes i ha atorgat els Premis d'Actuació Cívica de l'any 2006 a les persones següents:

Manel Cervera i Fita

Vilafranca del Penedès

Per la seva contribució a la represa de diverses activitats de signe catalanista al Penedès –la seva terra d'adopció– durant els anys més difícils. I molt especialment per la seva tasca ingent de promoció de la música coral. Va ser un dels impulsors de l'Agrupació Polifònica de Vilafranca, de la qual va exercir la presidència (1957-70) i la direcció (1970-73); va formar part de l'equip directiu del Secretariat d'Orfeons de Catalunya, i va participar en la creació de la Federació Catalana d'Entitats Corals. El 1976 funda la Coral Sant Sadurní, que dirigeix fins al 1989, i la seva filial infantil Els Gotims, i el 1990 la Coral Foix, a Torrelles de Foix, que dirigeix fins al 2004. És director de l'Schola Gregoriana de Vilafranca, que des del final dels 80 fomenta la recuperació del cant gregorià. Des d'aquesta entitat, ha estat l'impulsor i organitzador de la I Trobada de grups de cant gregorià de Catalunya, realitzada a Sant Cugat el 2005.

Josep Cruanyes i Tor

El Masnou

Advocat i historiador. President de la Societat Catalana d'Estudis Jurídics. Secretari de la Comissió de Llengua Catalana del Consell de Col·legis d'Advocats de Catalunya. Treballa des de fa temps en la defensa dels drets lingüístics dels catalans. Ha impartit cursos i conferències sobre història contemporània de Catalunya,

la propietat intel·lectual i els drets lingüístics. Ha estat un dels principals instigadors del retorn dels papers de Salamanca a Catalunya, tant a través de la Comissió de la Dignitat com amb la publicació del llibre *Els papers de Salamanca. L'espoliació del patrimoni documental de Catalunya (1938-1939)*. Ha publicat, a més, obres com *La Generalitat en la història de Catalunya* (1982), *Història de Catalunya* (1987) o *Els drets lingüístics dels catalanoparlants* (1990), juntament amb Francesc Ferrer i Gironès.

Ramon Folch i Camarasa

Palau-solità i Plegamans

Prestigiós novel·lista, autor teatral i traductor. Fill de Josep M. Folch i Torres. Entre els seus llibres podem destacar: *La maroma* (Premi Joanot Martorell 1956), *La visita* (Premi Sant Jordi 1964), *Sala de miralls* (Premi Ramon Lull 1982), *Testa de vell en bronze* (Premi Sant Joan 1997) i *Contra el silenci* (2006). Des de la Fundació Folch i Torres, situada a Palau-solità i Plegamans, treballa per difondre l'obra i el coneixement dels cinc germans Manuel, Lluís, Josep M., Ignasi i Joaquim Folch i Torres. La Fundació ha estat una de les promotores de l'Any Patufet (1904-2004), en el marc del qual ha publicat *En Patufet, antologia i història* i *Pàgines viscudes 1915*, de Josep M. Folch i Torres.

Armand Samsó i Gaixet

Salses

Deportat al camp de concentració de Dachau pels nazis i pel Govern de Vichy. President de l'Associació Porta dels Països Catalans, que durant més de 20 anys ha treballat per la construcció a Salses, al costat de l'autopista, d'una porta que simbolitzi l'entrada als Països Catalans. L'any 2003, gràcies a les subscripcions populars i a l'ajut de les institucions catalanes, i a pesar dels entrebancs burocràtics i polítics, es va inaugurar la porta, una monumental escultura d'Emili Armengol.

Salvador Signes i Chover

Real de Gandia

Mestre i pedagog, des de l'any 1969 ensenya català al col·legi Escola Pia del carrer de Carnissers de València. Ha estat tutor, coordinador i cap de departament al mateix col·legi, on, en uns anys especialment durs, es va convertir en exemple de pedagog compromès i de valencianista coherent. A les seves classes han après català, i també a estimar el país, generacions i generacions de valencians del centre de la ciutat. Ha hagut de fer front a tota mena de pressions i coaccions. Ha estat, igualment, fundador o membre actiu de nombroses fundacions cíviques: sindicat STEPV, Acció Cultural del País Valencià, Centre Carles Salvador, Bloc Nacionalista Valencià i Associació Cívica Valenciana Tirant lo Blanc.

Mercè Teodoro i Peris

València

Assessora jurídica de diverses institucions i entitats. Encarregada del Servei Jurídic d'Acció Cultural del País Valencià des de 1996. Conferenciant i ponent sobre temes de debat jurídic i drets lingüístics en diversos àmbits. Ha dut, i duu, nombroses causes a favor del respecte a la democràcia i, el que és més important, ha guanyat totes les causes jurídiques relatives a la TV3 del País Valencià i a la unitat de la llengua, incloent-hi la més recent davant del Tribunal Suprem espanyol, que ha reconegut, després d'un procés de molts anys i sent ja una sentència inapel·lable, la unitat lingüística del català.

XXVIII Premis Baldiri Reixac per a l'estímul i el reconeixement de l'escola catalana

Aquests premis, destinats a l'estímul i al reconeixement de l'escola catalana, són dotats per la Fundació Lluís Carulla amb les aportacions voluntàries dels receptors del llibre-nadala que la Fundació tramet cada any a persones interessades per la nostra cultura. L'àmbit d'actuació és el dels Països Catalans. L'organització dels premis compta amb l'assessorament de la DEC, Delegació d'Ensenyament Català d'Òmnium Cultural.

A l'edició 2005/2006 dels premis s'han presentat 172 treballs d'alumnes, 39 de mestres i 78 d'escoles, que han estat valorats pel jurat format per Carme Alcoverro, Maria Arumí, Rosa Boixaderas, Teresa Feu, Miquel Millà, Teresa Fort, Josep González-Agàpito, Rosa M. Pujadó i Enric Queralt.

L'acte de lliurament dels premis a escoles i mestres es va dur a terme al Palau de Pedralbes el dia 1 de juny en un acte presidit pel Sr. Joaquim Prats, secretari de la Sectorial d'Universitats. I l'acte de lliurament dels premis a alumnes va tenir lloc al Casal de l'Espluga de Francolí el dia 4 de juny en un acte presidit per l'Honorable Sr. Joan Manuel del Pozo, conseller d'Educació i Universitats.

Premis a les escoles

14 premis de 3.300 euros cadascun.

CEIP Joan de Palà

de la Coromina-Cardona (Bages)

CEIP Riu d'Or

de Santpedor (Bages)

CEIP Mediterrani

de l'Ampolla (Baix Ebre)

Escola Joan XXIII

de Tarragona (Tarragonès)

IES Anton Busquets Punset

de Sant Hilari de Sacalm (La Selva)

CEIP El Sitjar

de Linyola (Pla d'Urgell)

Col·legi Santa Teresa de Jesús

de Terrassa (Vallès Occidental)

IES Egara

de Terrassa (Vallès Occidental)

CEE Horitzó

de Pineda de Mar (Maresme)

Escola Bressol Patufet SCCL

de l'Hospitalet de Llobregat (Barcelonès)

CEIP Abat Oliba

de Sant Hipòlit de Voltregà (Osona)

CEPA Son Canals

de Palma de Mallorca (Mallorca)

CP Sa Graduada

de Maó (Menorca)

CP Mediterrani

de Meliana (Horta del Nord)

Premis a mestres i professors

Dotats amb 15.000 euros en conjunt.

Premi a una treball de reflexió pedagògica,

dotat amb 6.000 euros per a l'autor del treball guardonat i 3.000 euros de subvenció per contribuir a la seva edició, ha estat atorgat al treball:

El projecte audiovisual "Iguals i diferents". Cos teòric, aplicacions didàctiques, de Maria Carme Andrade Platero i Antònia Farré Sanfeliu, de l'IES Jaume I, de Salou

Premi a una proposta didàctica, dotat amb 3.000 euros, ha estat atorgat al treball:

Camí de natura "Florenci Codina", dels mestres del CEIP Collbaix, de Sant Joan de Vilatorrada

Premi Jordi Galí - Escola Sant Gregori, a una experiència o proposta pràctica d'integració, dotat amb 3.000 euros, ha estat atorgat al treball:

De l'aula d'acollida al centre acollidor, de Sara Punyet Ferrer i Carme Mestres Gispert, del CEIP Beat Bonaventura el Gran, de Riudoms

Premis als alumnes

75 premis de 700 euros cadascun.

Educació infantil i cycle inicial

1. Juguem amb les lletres

Alumnes de P5 d'educació infantil de l'escola Vedruna, de Sallent
Mestra: Irene Badosa

2. El plàtan i la troana

Alumnes de P4 d'educació infantil del CEIP Enxaneta, de Valls
Mestres: Rosa M. Llagostera i Cristina Sans

3. L'escultura. Projecte d'una classe de cycle inicial

Alumnes de 2n de primària del CEIP Serena Vall, de Sant Andreu de Llavaneres
Mestra: Anna Elisabet Antúnez

4. La Seu Vella a l'Escola

Alumnes de 2n de primària del CEIP Pràctiques II, de Lleida
Mestra: M. Creu Pueyo

5. Productes de la nostra terra

Alumnes de 1r i 2n de primària del CEIP Beat Bonaventura el Gran, de Riudoms
Mestra: Anna M. Gomes

6. En Llucià Navarro a l'Espluga de Francolí

Alumnes de 1r i 2n de primària de l'escola Mare de Déu del Carme, de l'Espluga de Francolí

Mestres: Montse Guasch i Maria Corsà

7. Pels camins de la poesia (Abecedari poètic)

Alumnes de 2n de primària del CEIP Joventut, de Callús
Mestra: Marisa Rodríguez

8. Llibre de poemes

Alumnes de 2n de primària del CEIP Llebetx, de Vilanova i la Geltrú
Mestra: Araceli Ibàñez

9. Les ombres de la història del Quixot Molins o gegants

Alumnes de P4 d'educació infantil Ateneu Igualadí, d'Igualada
Mestra: Maria Rosa Majoral

10. 4t centenari del Quixot

Alumnes de 1r i 2n de primària del CEIP Sant Josep de Calassanç, de Súria
Mestres: Montserrat Puig i Àngels López

11. Ens apropem a la Catalunya medieval

Alumnes de P5 d'educació infantil i de 1r i 2n de primària del CEIP Sant Climent, de Sant Climent de Llobregat
Mestres: equip d'educació infantil i cycle inicial de primària

12. L'ofici que més m'agrada

Alumnes de 2n de primària de l'escola Vedruna, de Ripoll
Mestra: Joana Murgou

13. Un xic de tot

Alumnes de P3, P4 i P5 d'educació infantil de l'escola Vedruna, d'Artès
Mestres: Teresa Rodoreda, Mercè Miralles i Núria Morta

14. Projecte "La Plaça"

Alumnes de P5 d'educació infantil del CEIP El Sitjar, de Linyola

Mestres: Pepita Fabregat i Isabel Morera

15. Flix i la seva història. Un treball per a projectes a cycle inicial

Alumnes de 1r i 2n de primària del CEIP

Enric Grau Fontserè, de Flix

Mestres: Dora Cervelló, M. Dolors Súria i Pepa Pinyol

Cycle mitjà i superior

1. Ràdio Cabrerès

Alumnes de 5è de primària del CEIP Cabrerès, de Santa Maria del Corcó
Mestra: Núria Serrano

2. La botigueta

Alumnes de 3r de primària del CEIP Lloriana, de Sant Vicenç de Torelló
Mestra: Marcel·lina Garay

3. Volem parlar, volem escoltar!

Alumnes de 5è de primària del CEIP Marià Fortuny, de Reus
Mestra: M. Teresa Vidal

4. Els Pastorets. Josep M. Folch i Torres

Alumnes de 6è de primària del CEIP Catalunya, de Sabadell
Mestres: Núria Herrero i Lluís Cano

5. Unes colònies de pel·lícula: De colònies a la Garrotxa,

De colònies al Berguedà

Alumnes de cycle mitjà i cycle superior del CEIP Mare de Déu de Montserrat, de Súria
Mestres: Judit Padró i Joan Ros

6. La forma perfecta. Una exposició de matemàtiques i altres coses per a petits i grans

Alumnes de 6è de primària del CEIP Serralavella, d'Ullastrell
Mestre: Albert Rigol

7. La platja natural dels muntanyans. Herbari fotogràfic

Arnau Ribera Tort, alumne de 5è de primària del CEIP Antoni Roig, de Torredembarra
Mestre: Pere Bosque

8. Passos previs a l'elaboració d'un curtmetratge

Alumnes de 4t de primària de l'escola El Carme - Vedruna, de Manlleu
Mestra: Ramona Montmany

9. Costums i tradicions

Alumnes de cycle mitjà i cycle superior del CEIP Sant Josep de Calassanç, de Súria
Mestres: Carme Torra, Carme Temporal, Josefina Cirera i Xavier Enguix

10. "La Nostra". La revista del cycle superior

Alumnes de 6è de primària de l'Escola Episcopal, de Lleida
Mestre: Francesc Flores

11. Pensar en català per mitjà dels jeroglífics

Alumnes de 6è de primària del CEIP Escola Espiga, de Lleida
Mestre: Ramon Barqué

Bastoners al lliurament dels Premis Baldiri Reixac en la modalitat d'alumnes, a l'Espluga de Francolí.



12. 150 anys de colònies industrials

Alumnes de 6è de primària de les Escoles Parroquials l'Anunciada, de Puig- Reig
Mestra: Montserrat Perarnau

13. Salvador Estrem i Fa, poeta de Falset

Alumnes de 4t de primària del CEIP Antoni Vilanova, de Falset
Mestre: Agustí Masip

14. La nostra escola al llarg del temps. Des de la primera pedra als nostres dies

Alumnes de 5è i 6è de primària del CEIP Sant Gil, de Torà
Mestra: Àngela M. Pujol

Ensenyament secundari obligatori (ESO)

1. Els topònims i noms de cases a Cerdanyola del Vallès

Nora González Roig, alumna de 4t d'ESO de l'escola Horitzó, de Barcelona
Professora: Anna Mitjans

2. Estudi de les diferents etapes de la Rambla de Barcelona

Pastora Sánchez Jiménez i Sílvia Urraca Camps, alumnes de 4t d'ESO de l'escola Horitzó, de Barcelona

Professor: Josep Lluís Cabellos

3. La lectura: motiva i estimula la creativitat de l'alumnat

Alumnes de 3r i 4t d'ESO del SES Sant Salvador, de Tarragona
Professor: Josep Maria Calbet

4. El Campello: paraules i imatges d'ahir i avui

Alumnes de 4t d'ESO de l'IES Clot de l'Illot, del Campello
Professors: Isabel Buigues i Maribel Sánchez

5. Odissea. Perpinyà: càtars, Salses, l'exili

Coneixent Europa: Catalunya Nord El Sud de França. Pobles plens d'història

Alumnes de 4t d'ESO

IES Joan Ramon Benaprès, de Sitges
Professors: Jordi Navarro i Santiago Quesada

6. Centre d'interès: l'alimentació

Alumnes de l'aula d'acollida de tots els cursos d'ESO del SES

Sant Salvador, de Tarragona
Professors: M. Lluïsa Rovira, Rosa Carbó i Maite Díez

7. De com els alumnes de segon d'ESO tocats per l'agulló de Dalí troben el camí surrealista just abans de despertar del somni en 3D

Alumnes de 2n d'ESO de l'escola Vedruna, de Tona
Professora: Ester Puig

8. CD de cançons infantils "La Glorieta"

Alumnes de 3r d'ESO del SES Fonts Glorieta, d'Alcover

Professors: Anna García i Pere Agudé

9. La postguerra a través dels avis

Judit Olivé Gómez, Viviana Pérez Grau i Mercè de la Fuente Pi, alumnes de 4t d'ESO de l'escola Tàbor, de Santa Perpètua de Mogoda
Professor: Carles Berlanga

10. Ombres d'Alginet

Francesc Cholvi, Amparo Martínez, Paula Aliaga, Jenni Aguado i Carlos Palau, alumnes de 4t d'ESO de l'IES Hort de Feliu, d'Alginet
Professora: Imma Calatayud

11. Per fat i fat

Alumnes de tots els cursos d'ESO de l'IES Son Pacs, de Palma de Mallorca
Professors: Teresa Caimari i José Juan Guijarro

12. L'Edat Mitjana

Alumnes de 1r i 2n d'ESO de l'IES Jaume Huguet, de Valls
Professors: Teresa Morales i Anna Grau

13. Sonant a Enric Valor: creació d'una banda sonora original a partir de la rondalla valenciana "El rei astoret" d'Enric Valor

Alumnes de 3r d'ESO de l'IES L'Olleria, de l'Olleria
Professors: Adolf Murillo, Vicent Bravo, Ximo Murillo, Xantal Ramos i Emar Gomar

14. "23-F"

El meu germà David i jo: iguals però diferents

Escola La Roda: la història

La vida a cal Pons, una colònia industrial a l'Alt Llobregat

Alumnes de 4t d'ESO de l'Escola Pia, de Terrassa

Professora: Mariona Vigués

15. Homenatge a Joan Maragall

Tots els alumnes d'ESO del SES Sant Salvador, de Tarragona
Professors: Seminari de llengua catalana

16. Joan Corominas a Bell-lloc del Pla

Alumnes de 1r, 2n i 3r d'ESO de l'escola Bell-lloc, de Girona

Professor: David Pagès

Batxillerat

1. Adrià Gual: per amor a l'art

Laura Martí Cazes, alumna de 2n de batxillerat de l'escola Sek, de Barcelona
Professora: Rosa Suriñach

2. Investigació d'en Serrallonga

Gerard Barbé Clotet, alumne de 2n de batxillerat de l'IES Lluís de Peguera, de Manresa
Professor: Manel López

3. Ciutadania d'Esparreguera: diversitat, gènere i treball

David Castillo García i Àlex Trebejo Barba, alumnes de 2n de batxillerat de l'IES El Castell, d'Esparreguera

Professora: Maria Corominas

4. L'aigua, font de vida. L'aigua a la vall d'Àger: un problema resolt?

Alba Samarra Ardiaca, alumna de 2n de batxillerat de l'IES Guindàvols, de Lleida
Professora: Mercè del Barrio

5. Les puntes de coixí i les seves patologies

Ona Curto Graupera, alumna de 2n de batxillerat de l'Escola d'Art Pau Gargallo, de Badalona

Professora: Carme Garolera



Joan Manuel del Pozo, conseller d'Educació i Universtat, i David Rovira, alcalde de l'Esplugu.

6. La resistència bacteriana. Estudi de la resistència bacteriana en les infeccions urinàries al Bages entre els anys 1998 i 2004

Marta Ros Segura, alumna de 2n de batxillerat de l'Escola Joviat, de Manresa

Professora: M. Àngels Munsech

7. Agricultura ecològica: l'alternativa

Lluïsa Tarès Montserrat, alumna de 2n de batxillerat de l'IES Martí l'Humà, de Montblanc

Professora: Josefina Guasch

8. "La recerca arrelada al medi": Carnaval a Sallent. Memòries d'una festa, una cultura. Incentivació turística del castell de Balsareny

Laura Casadesús Ubach, Marina Sabaté Escalé i Eloi Peñarrubia Bonals, alumnes de 2n de batxillerat de l'IES Llobregat, de Sallent

Professors: Ramon Salvadó i Maria Estruch

9. Botànica etnogràfica a Figuerola del Camp

Clara Calbet Ferré, alumna de 2n de batxillerat de l'IES Narcís Oller, de Valls

Professor: Xavier Salat

10. Retrat de família: un recorregut per la trajectòria vital dels meus avis

Laia Cobos, alumna de 2n de batxillerat de l'IES El Cairat, d'Esparreguera

Professora: Joana Llordella

11. Antologies poètiques breus

Alumnes de 1r de batxillerat de l'IES Marc Ferrer, de Formentera

Professor: Vicent Ferrer

12. Els mercats de Barcelona

Víctor Rodríguez Íñigo, alumne de 2n de batxillerat de l'IES Vil·la Romana, de la Garriga

Professora: Lurdes Balmes

13. Vilobí del Penedès. Estudi demogràfic (1873-1973)

Miquel Sorribas Pérez, alumne de 2n de batxillerat de l'IES Joan Brossa, de Barcelona
Professor: Josep Illa

14. Les olors de la natura

Judit Sentís Farré, alumna de 2n de batxillerat de l'IES Escola del Treball, de Lleida

Professor: Jordi Sanfeliu

15. Ús del català en la població escolaritzada de Can Parellada

Alumnes de 2n de batxillerat de l'IES Egara, de Terrassa

Professors: Conxa Grau i Rosalia Giraldo

16. "Sons i colors". Una proposta per a música amb l'art de Miró

Alumnes de 1r de batxillerat de l'IES L'Olleria, de l'Olleria

Professors: Adolf Murillo i Ximo Murillo

17. S'obre el teló. Els teatris de l'editorial Seix & Barral

Montserrat Ribera Parera, alumna de 2n de batxillerat de l'escola La Salle, de Manresa

Professor: Francesc Junyent

Diversos nivells

1. 25 anys d'il·lusió i realitats

Alumnes de tots els nivells del CEIP Pau Vila, d'Esparreguera

Mestres: Claustre de professors 2004-2005

2. Tutors de contes

Alumnes d'educació infantil i cicle superior del CEIP La Monjoia, de Sant Bartomeu del Grau

Mestres: Montse Ginebra i Dolors Muns



1. Lliurament dels Premis Baldiri Reixac en la modalitat de mestres i escoles, al Palau de Pedralbes.

2. Cartell de Rut Rovira, de l'Escola Massana.

3. Imatges d'una festa: 1. Pintem un mur, 2. Capgrossos, 3. Vestim l'escola. Tallers de plàstica

Tots els alumnes del CEIP Lola Anglada, de Badalona

Equip de mestres: Sílvia Gàmitz presenta el treball en nom de l'escola

4. Projecte de treball "El teatre"

Tots els alumnes del CEIP Miguel Hernández, de Riola

Mestres: tot el claustre de professors, representats per Esperança Costa

5. Les paraules i la natura

Tots els alumnes del CEIP Collbaix, de Sant Joan de Vilatorrada

Mestra: Elisa Muixí

6. Jocs d'ahir, d'avui i de sempre

Tots els alumnes de la ZER La Segarra, de Ribera d'Ondara

Mestra: Montse Cuñé

7. Coneixem el nostre poble

Tots els alumnes del CEIP L'Agulla, del Catllar

Mestres: claustre de professors representats per Assumpció Bonet

8. D'on venim i... on hem arribat

Aules d'acollida del CEIP Bernardí Tolrà, de Vila-rodona; el CEIP Mare de Déu de la Candela, de Valls; l'IES Narcís Oller, de Valls; el CEIP Mare de Déu del Remei, d'Alcover; i el SES Fonts del Glorieta, d'Alcover

Mestres: Carme Balcels, Conxita Salgado, Cosme Garrrell, Rafael Escobar, Misericòrdia Hernández i M. Mercè Vidal

9. Festa Major de l'Estalella 2005

Tots els alumnes del CEIP Estalella Graells, de Vilafranca del Penedès

Mestra: Mònica Calaf

10. Cantata infantil: la Patum pren vida

Tots els alumnes del CEIP Sant Joan, de Berga

Mestra: Jordina Farràs

11. Rigo rago

Tots els alumnes de l'escola TECNOS, de Terrassa

Mestres: Miqui Giménez i Encarna Mora

12. Recull de paraules amb significats oblidats

Tots els alumnes de l'escola CIDE, de Palma de Mallorca

Mestres: Miquel Llodrà, Catalina Móra, Antònia Pou, Francisca Comas i Teresa Borràs

13. Les capelles dels olivars de l'Alguer

Alumnes de diversos nivells de l'escola Carol Wojtyla, de l'Alguer

Mestres: Maria Antonietta Peana i Maria Antonietta Alivesi





1. Francesc Candel i Montserrat Carulla, amb els alumnes del CEIP Perú.

2. Ernest Benach i Montserrat Carulla, amb els membres d'Astrid.

3. Monitora i infants d'El Desván.

II Premis Francesc Candel

Els Premis Francesc Candel són cinc guardons, dotats amb 3.000 euros cadascun, destinats a reconèixer i difondre les bones pràctiques en l'àmbit de la integració dels ciutadans catalans d'origen immigrant.

Després de valorar les 51 propostes rebudes, el jurat, compost per Francesc Candel, Jordi Balot, Xavier Besalú, Mohammed Chaib, Carles Duarte, Josep González-Agàpito, Núria Llevot, Teresa Llorens i Adela Ros, va atorgar els cinc Premis Francesc Candel a les entitats següents:

Programa *Els nous catalans, de TVE-Catalunya*

Sant Cugat del Vallès (Vallès Occidental)
Per la tasca important d'integració i d'espai de trobada que es fa des d'aquest mitjà de comunicació, que constitueix una finestra oberta al coneixement mutu de totes les cultures que actualment conviuen a Catalunya.

Programa *Icària, del Consorci d'Osona de Serveis Socials*

Torelló (Osona)
Perquè és un projecte compartit per set ajuntaments amb l'objectiu de construir una societat intercultural, que fa de la mediació una eina per afavorir la convivència i que incideix en la superació de l'exclusió social i la transformació de les dificultats en oportunitats.

CEIP Perú

Barcelona
Perquè amb iniciatives com la seva Aula d'acollida, el CEIP Perú dona des de fa anys una resposta positiva a la situació dels alumnes d'origen immigrant, que inclou també l'entorn familiar i social, d'una manera que contribueix a facilitar la integració lingüística i cultural.

Voluntàries i voluntaris de Vila-rodona

Programa per a nouvinguts *Aprendre el català i conèixer el país*

Vila-rodona (Alt Camp)
Perquè és un projecte de voluntariat que ha exigit un fort compromís de participació en la seva definició i en la posada en pràctica del material docent, i que ha sabut emprendre accions d'aprenentatge de la llengua, visites culturals al país i activitats que apropen immigrants i veïns del poble.

SURT Associació de dones per a la inserció laboral Servei de mediació cultural sociosanitària

Barcelona
Perquè, a l'Hospital de la Vall d'Hebron, el servei de mediació intercultural de SURT dona resposta tant al personal sanitari que atén la població immigrada com als usuaris de la xarxa sanitària i fa una aportació social rellevant que ultrapassa l'àmbit assistencial, que ajuda a superar les dificultats que pot comportar l'idioma i que pot extrapolar-se a d'altres realitats.

II Premis d'Educació en el Lleure

Els Premis d'Educació en el Lleure són cinc guardons, dotats amb 4.000 euros cadascun, destinats, d'una banda, a promoure projectes i, de l'altra, a reconèixer i difondre experiències de caràcter educatiu dins l'àmbit social i del lleure. Les experiències i els projectes han de tenir en compte i afavorir el sentiment de pertinença i el coneixement del país des del punt de vista lingüístic, cultural, geogràfic i històric. Dels cinc guardons, tres són per a projectes, i dos, per a experiències ja realitzades.

Després de valorar les propostes rebudes, el jurat, format per Alcía Fernández, Josep González-Agàpito, David Pérez, Enric Puig, Josep Oriol Pujol, Jaume Trilla i Antoni Zabala, va atorgar els cinc guardons als projectes i experiències següents:

Projectes



1. Jordi Pujol, coordinador de la càtedra d'ESADE, i Maria Font de Carulla.

2. Carlos Losada, director general d'ESADE, i Carles Duarte signant el conveni per constituir l'Observatori.

3. Presentació del llibre *Ausiàs March. Verse translations of thirty poems* a l'Institut Cervantes de Londres. D'esquerra a dreta: Carles Duarte, Robert Archer, Víctor Gómez Labrado, Montserrat Carulla i Jordi Carulla.

Projectes

Projecte de dinamització infantil a El Desván

Centre de Dinamització Infantil El Desván (AVV Trinitat Nova), Barcelona
A partir d'uns objectius centrats a capacitar els infants com a subjectes actius de la comunitat i de la seva transformació, el projecte dóna resposta a diferents necessitats educatives tot oferint, des d'una planificació rigorosa, accions específiques per a cada una d'elles.

Xarxa

Fundació privada catalana Akwaba, l'Hospitalet
Per l'ambiciosa proposta de desenvolupar, a través d'un projecte socioeducatiu de caire integral, un ampli ventall d'activitats de lleure adreçades a la infància i l'adolescència del barri de Collblanc - La Torrassa. Xarxa esdevé així una destacada estratègia educativa d'acollida i d'inserció en què la joventut, tant l'autòctona com la immigrant, pot descobrir el barri i el seu teixit social, i implicar-s'hi.

La colla d'amics d'Astrid

Fundació Síndrome de Down de Girona i Comarques-Astrid 21, Girona
Pel dinamisme i l'aprenentatge que representa aquesta proposta. Perquè fomenta l'autonomia del jovent que hi participa, tot engrescant-lo a fer aquelles activitats que s'acostumen a fer en l'adolescència i la joventut. Perquè planteja el projecte des de la participació activa de la joventut i fa que sigui precisament des del jovent que es faci possible.

Experiències

El racó de la infància i l'adolescència

Fundació Social del Raval, Barcelona
Iniciativa que, en el marc de la Fundació Social del Raval i des del voluntariat, ofereix diàriament activitats d'esplai, en horari extraescolar i d'acord amb el projecte educatiu de l'entitat. Aporta com a serveis complementaris el d'acollida, el de recollida de nens i nenes un cop acabada la jornada escolar, el de cangur solidari tenint-ne cura fins que els infants són recollits pels seus pares i el d'acompanyament al domicili. Es tracta d'oferir un suport a la família per complementar la seva acció educativa i la de l'escola.

La Murga, pel dret a un habitatge digne

Escoltes Catalans, Barcelona
Pels valors cívics i solidaris que suposa emprar el lleure, unint esforços i aptituds personals, en una acció de rehabilitació d'habitatges de persones amb dificultats personals o socials, d'una manera que contribueix a millorar significativament la qualitat de la seva vida.

Observatori

L'Observatori de la Fundació Lluís Carulla vol respondre a les inquietuds i als reptes de la societat catalana del segle XXI. La seva finalitat és el seguiment i la reflexió a l'entorn dels valors cívics, identitaris i socials dels catalans i les catalanes, amb clara voluntat d'esdevenir un espai de debat i de creació d'opinió.

L'1 de febrer de 2006, la Fundació Lluís Carulla va signar un conveni de col·laboració amb ESADE per tal que un equip de treball de la seva Càtedra Lideratges i Governança Democràtica s'encarregui de dur-ho a terme a través del projecte "Quins valors per demà?". Els objectius generals d'aquest projecte són fer un diagnòstic de la situació present dels valors a Catalunya, detectar els punts crítics de desacord o controvèrsia, fixar-se en els valors emergents, fer una proposta de valors en els diversos àmbits de l'esfera pública i apuntar línies per arribar-hi.

El coordinador general de la Càtedra Lideratges i Governança Democràtica d'ESADE és Jordi Pujol i els directors en són Àngel Castiñeira i Raimon Ribera. L'equip investigador està format per Jordi Collet, Marta Fernández, Teo Mellen, Dolors Oller, Lluís Sáez i Francisco de la Torre.

Les línies d'estudi concretes de l'any 2006 han estat els valors en relació amb els joves, la diversitat, la vida pública i la qualitat humana.

Editorial Barcino

L'any 2006 ha estat un any en què l'Editorial Barcino, sense oblidar les seves prioritats pel que fa a l'edició dels clàssics, ha assajat noves vies de difusió dels títols més representatius de la literatura catalana medieval. Especialment en l'àmbit de les traduccions s'han assolit algunes fites importants, que caldrà anar consolidant en els propers anys.

Nous llibres

Sens dubte, una de les publicacions barciniques més remarcables d'enguany ha estat la nova edició crítica de *Lo somni* de Bernat Metge, a cura de Stefano M. Cingolani, que ha aparegut dins de la col·lecció Els Nostres Clàssics. Aquesta nova edició no sols constitueix una aportació cabdal a l'estudi de l'obra del prosista català més destacable del segle XIV, sinó que, a més, representa un lligam amb els orígens de la Barcino, atès que l'any 1924 *Lo somni* va ser el primer llibre imprès per Josep M. de Casacuberta.

Entre les edicions de textos medievals, també s'ha d'esmentar la publicació del *Llibre de Sent Soví*, a cura de Joan Santanach i Suñol, dins de la Biblioteca Barcino. En aquesta edició del receptari més antic conservat en català, l'origen del qual es remunta al segle XIV, el text és escrit en ortografia normativa i s'hi han inclòs nombroses notes explicatives destinades a facilitar-ne la comprensió. El llibre s'obre, a més, amb un prefaç de Carme Ruscalleda, en què es valora la vigència de l'obra.

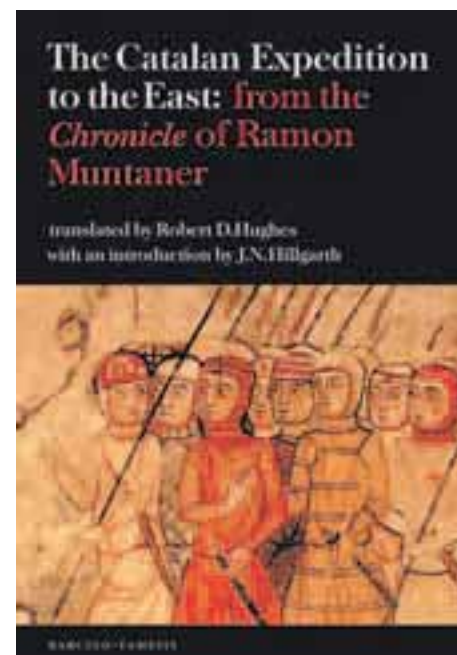
Altres llengües

Més enllà de la publicació de clàssics en català, l'any 2006 ha estat un any especialment productiu pel que fa a l'impuls donat des de l'Editorial a les traduccions de grans obres de la nostra literatura medieval. Fruit de l'acord de coedició signat el 2005 amb l'editorial Tamesis Books s'han publicat dos primers llibres en anglès: *The Catalan Expedition to the East: from the Chronicle of Ramon Muntaner*, en traducció de Robert D. Hughes i amb una introducció de J.N. Hillgarth, i *Ausiàs March: Verse translations of*

thirty poems, a cura de Robert Archer. Pel que fa al castellà, també han estat dues les traduccions publicades, aquesta vegada en coedició amb DVD Ediciones: el *Libro de amigo y amado* de Ramon Llull, en versió d'Eduardo Moga i amb el text català de l'edició crítica d'Albert Soler acarat, i *El sueño* de Bernat Metge, en versió de Jordi Carrión. D'altra banda, s'ha signat un acord amb l'editorial Herder per a la publicació de diversos títols en llengua alemanya, entre els quals és prevista la traducció de la *Doctrina pueril* de Ramon Llull, del *Curial e Güelfa* i d'una antologia d'Ausiàs March.

Clàssics i més

Al setembre de 2005 es va inaugurar al Museu d'Història de Catalunya l'exposició *Clàssics i més. L'Editorial Barcino i Josep Maria de Casacuberta*, commemorativa dels vuitanta anys de l'Editorial. Després de la seva estada al museu barceloní, la mostra també es va poder visitar a la Universitat d'Alacant durant el mes de març del 2006; posteriorment, de juny a agost, va ser al Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí, i durant tot el mes de desembre i fins el 14 de gener de 2007 serà a la Casa de Cultura de Gandia.

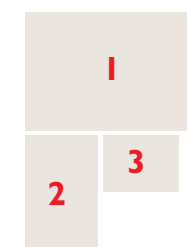


Museu de la Vida Rural

El Museu de la Vida Rural, que aquest 2006 ha arribat als 500.000 visitants des de la seva obertura, ha iniciat el projecte d'ampliació i modernització dels seus espais. Amb aquest objectiu l'arquitecte Dani Freixes ha dissenyat un nou edifici annex que, amb una superfície de 1.600 m², doblarà l'actual espai expositiu del Museu. Dani Freixes ha dissenyat un edifici singular que s'aixecarà davant del Museu actual i que estarà connectat amb l'edifici històric. Vol ser un espai museístic modern que convidi els visitants a reflexionar sobre el món rural i la seva relació amb el món urbà, sobre el sentit del temps i la matèria en el món de la pagesia, sobre la construcció cultural que sorgeix del contacte persistent entre l'ésser humà i la natura.

L'edifici s'ha dissenyat de forma sostenible. Per teulada tindrà un placa fotovoltaica de 19 kV nominals i aprofitarà la llum exterior a través d'una secció que captarà la llum solar i la portarà a totes les plantes fins al soterrani. La presència d'un gran finestrall a l'entrada servirà tant de mirall dels actuals esgrafiats de les tradicions com d'aparador de les activitats que es faran a dins. Les actuals instal·lacions, així mateix, es renovaran i s'adaptaran al nou discurs museogràfic que imprimirà Dani Freixes, que es basarà en una selecció acurada de les peces exposades i en la introducció d'elements audiovisuals i sistemes interactius d'informació.

La presentació de l'ampliació i remodelació del Museu de la Vida Rural es va dur a terme el 27 de gener i, posteriorment, Joaquim Nadal i Farreras, llavors conseller de política territorial i obres públiques, va visitar el Museu.



1. Calendari fet a partir d'imatges de l'Espluga de començament del segle XX.
2. Miquel Pujol, tocant el violoncel amb una pinta.
3. Escultures de Marta Solsona al Museu de la Vida Rural.

La Fundació Lluís Carulla i el Museu de la Vida Rural, juntament amb la revista *Sàpiens*, van editar el *Calendari de la vida rural 2006*, que, amb un tiratge de 31.000 exemplars, va ser encartat en el número de gener de la revista. El calendari s'il·lustra amb una tria d'imatges procedents de l'arxiu fotogràfic de Lluís Carulla i Canals que es conserva al Museu de la Vida Rural.

Quant a les activitats desenvolupades durant el 2006, destaquen les exposicions *Clàssics i més. L'Editorial Barcino i Josep Maria de Casacuberta*, sobre la història de l'editorial fundada l'any 1924, i *Miniatures per a Miquel Pujol*, en la qual es mostren els resultats de les col·laboracions que, damunt de siluetes de violoncel, dugueren a terme trenta-dos pintors, com Norman Narotzky, Albert Casals, Antonio Cremonese, Rafael Bartolozzi o Clemente Ochoa, amb trenta-dos escriptors, com Miquel Martí i Pol, Paco Candel, Isabel-Clara Simó o Baltasar Porcel.

També s'ha pogut visitar l'exposició fotogràfica *Etiòpia*, a càrrec de Carme Castellà i Ramon Rosich, dedicada a la riquesa ètnica d'aquest país, amb una aproximació específica als pobles Hamar, Oromo o Mursi. Així mateix, cal remarcar una exposició escultòrica de Marta Solsona i una altra dedicada al *Segon concurs de fotografia del Paratge Natural d'Interès Nacional de Poblet*. L'última exposició temporal del 2006 ha estat *Deserts*, una mostra fotogràfica que s'engloba en l'any internacional dels deserts i la desertització 2006.

En l'àmbit de la recuperació de la cultura material etnogràfica, el Museu continua treballant en la restauració i catalogació de peces. Aquest any destaca la finalització de la catalogació de la col·lecció de cistells, composta per més de 450 peces provinents d'arreu de Catalunya.



L'equip del Museu amb Dani Freixes, Maria Font, Montserrat Carulla i Carles Duarte.



Fundació
Lluís Carulla



La cuina catalana forma part de la nostra personalitat col·lectiva. Des de l'Edat Mitjana ha viscut una evolució constant i no ha deixat d'enriquir-se amb nous productes i amb una relectura i un eixamplament d'una tradició incansablement renovada. Avui la cuina catalana, a més, ha assolit, com succeïa a l'Edat Mitjana, un gran prestigi internacional. Amb aquesta Nadal, oferim una aproximació al passat, el present i el futur de la nostra cuina.

