

I. *L'entorn de La cuynera catalana*

Publicar ara, el 1980, un llibre de cuina en català pot semblar una banalitat o, si més no, una altra anècdota dins del corrent de la moda. No és cap novetat que, darrerament, els llibres que parlen de menjar o beure —en totes les seves variants— han entrat a formar part dels catàlegs de les editorials catalanes.

Però quan el quadern primer de *La cuynera catalana* va sortir al carrer per primera vegada el 1835, la moda era ben diferent, i això ja és un detall que cal tenir en compte.

Els historiadors acostumen a datar el començament de la Renaixença el 1833, any que la revista *El Vapor* publicà el poema «La Pàtria» que Bonaventura Carles Aribau dedicava al seu patró Gaspar de Remisa en el dia de la seva onomàstica. Que el senyor Aribau, traslladat a Madrid per raons de feina, escrivís en català la felicitació del sant del senyor Gaspar no és pas una casualitat. De fet, la reivindicació de la llengua catalana havia començat al tombant del segle, i el cant d'exaltació que representa «La Pàtria» és una primera mostra del que després havia de ser un corrent ampli i vigorós. Però la publicació del poema a *El Vapor*, periòdic editat en castellà i tribu-

na del primer romanticisme literari de l'època, cal considerar-la un fet aïllat i extraordinari, una flor que no fa estiu.

Les revistes literàries de l'època —*El Propagador de la Libertad*, *El Nuevo Vapor*, a més a més del ja esmentat *El Vapor*— eren escrites en castellà igual com escrivien en castellà els autors romàntics del primer terç del segle. El primer exemplar de premsa literària autòctona no apareix fins el 1843, amb la revista quinzenal *Lo Verdader Català*, malgrat que dos o tres anys abans ja corrien els primers periòdics humorístics en català.

I si passem al camp del llibre el panorama és semblant. El primer llibre de poesia de la Renaixença —*Llàgrimes de viudesa* de Miquel Anton Martí— fou publicat el 1839, el mateix any que Rubió i Ors, amb el pseudònim de «Lo Gayter del Llobregat», iniciava la seva col·laboració literària al *Brusi*. El castellà era l'idioma dominant en tots els papers impresos.

Publicar, doncs, el 1835 un llibre de cuina «redactat en nostre idioma catalá, á fi de ferlo de un us general, y acomodat á la capacitat de tothom» era gairebé una temeritat. Però potser calia començar justament per aquí. Si poetes il·lustres i savis pensadors no gosaven transmetre llurs idees en l'idioma popular, en el que parlava la gent malgrat que no sabessin escriure'l ni tinguessin ocasió de llegir-lo, ja està bé que els germans Torras i l'autor anònim de *La cuynera catalana* es decidissin a introduir el català a les cases per la porta de servei, la que condueix directament a la cuina. «El dialecte —escriu Joan Fuster—, allò que despectivament s'anomena dialecte, no és tant un estadi de corrupció o depauperació filològicament mesurable, com la pèrdua de consciència de la llengua entre la gent que la parla o hauria de parlar-la. El dialecte és l'idioma 'd'anar per casa', i res més que això.» No és estrany, doncs, que en la situació en què es trobava la llengua catalana a començament del segle XIX un element tan casolà com un

llibre de receptes culinàries formés part de l'avantguarda en la recuperació de la consciència perduda. Al cap i a la fi, sempre ha estat així.

La relació entre Renaixença i Romanticisme és un tema que ha fet gastar molta tinta i potser ha desfet més d'una relació amistosa. Mentre n'hi ha que identifiquen la Renaixença amb la versió catalana del romanticisme, n'hi ha d'altres que els qualifiquen de fenòmens concomitants però no pas idèntics. Nosaltres ens decantem per la tesi de la concomitància, si més no perquè *La cuynera catalana* és una mostra ben evident de renaixentisme no romàntic. Si el pobre Aribau escrivia en català perquè «fora de cantar en llengua llemosina,/no em queda més plaer, no tinc altre conhort», l'autor de *La cuynera catalana* demostra unes intencions bastant més prosaïques que mai no s'haurien acudit a un bon romàntic. El propòsit és salvar els interessos econòmics i la salut de les famílies davant del caprici i la ignorància de les cuineres de l'època, tal com s'explica en el pròleg del primer quadern. Amb l'ús d'aquest manual, «un pare de familias, [...] al pas que introduirà en sa casa una ventatjosa economia, lograrà també presentar mes sabrosos los aliments, en benefici de la salut dels seus familiars». Sortosament, el camí proposat és ple d'imatges suculentos i deliciosos que ens allunyen del romàntic arquetípic: pàl·lid, tuberculós i invariablement mal alimentat.

Els estudiosos del fenomen de la Renaixença hi distingeixen dos corrents ideològicament oposats, si bé coincidents, en el que fa referència a l'ús de l'idioma: són els liberals i els conservadors. Posats davant l'obligació de situar *La cuynera catalana* en l'un bàndol o l'altre nosaltres ens decantem decididament pel bàndol conservador. El llibre és adreçat a una burgesia catalana benestant que té minyones i cuineres a la seva disposició i que bé mereix el qualificatiu de pactista si segueix els consells de l'autor «de complaure totas las afi-

cions y contentar á tots los paladars» i de «promouner la conversació que millor convinga als convidats, apartant tota qüestió de política que pugua causar divisions entre ells y turbar la armonia del convit». Una burgesia pietosa que ha de treure del llibre «tot lo profit posible sens transportar los limits de la cristiana sobrietat», que necessita receptes de plats «en dia de pex» i «sopes de cuaresma», però que admet que, a l'hora de les postres, «quant lo appetit esta ya satisfet y en el que ya no s' menja ni se beu sino per sensualitat ó glotoneria, no se dehuen servir rigurosament sino viandas ó aliments molt agradables y vins exquisits y delicats».

A l'àpat del diumenge, després de la missa de dotze, es permeten la sensualitat i la golafreria, virtuts ben poc cristianes però que feien més passadores les tardes dominicals quan el Barça encara no existia ni s'havia inventat el futbol. La tradicional manca de religiositat dels catalans es demostra, també, a la taula.

II. *La «cuyna» de La cuynera catalana*

La cuynera catalana no és pas, evidentment, el primer llibre sobre qüestions culinàries publicat en català. El precediren, molts anys abans, obres il·lustres com el *Llibre de Coch* del mestre Robert o bé el que Josep Iglésias anomenà *El llibre de cuina de Scala Dei*.

Però *La cuynera catalana* és el primer tractat modern de cuina escrit en català i, cosa que es més important, el primer on es fa referència a una cuina específicament catalana. L'autor, completament identificat amb els ideals i els objectius de la Renaixença no es limita a escriure en la llengua del país o a incloure el gentilici en el títol del llibre. Seguint —o, potser, precedint— el corrent investigador d'etnòlegs i folkloristes

del segle XIX que varen recollir el patrimoni de cançons, balls, llegendes, rondalles, aforismes i tota mena d'expressions de cultura popular, l'autor de *La cuynera catalana* aplega, juntament amb algunes receptes forasteres —com poden ser l'«Escudella verda», la «Sopa de natas», la «Vadella á la provenzana», l'«Anech á la italiana», la «Salsa de tomatech á la francesa» i algunes més— una majoria de plats fàcilment identificables pels ingredients i pels procediments, com a genuïns de la cuina practicada al Principat de Catalunya. Es detecten en tot el llibre una forta presència de la cuina antiga formulada per cuiners de reis i d'aristòcrates, una extrema prudència en la utilització dels productes importats d'Amèrica (especialment tomàquets, pebrots i patates) que posteriorment s'han convertit en ingredients habituals i una audàcia d'almogàver en l'ús de les herbes, espècies i picades. Hi crida l'atenció, per altra banda, la presència d'ingredients i procediments aleshores freqüents a les fórmules culinàries catalanes i avui pràcticament desapareguts o d'una incidència molt reduïda. Ens referim especialment als plats dolços i agredolços i a la utilització en massa dels rovells d'ou com a ingredient gairebé habitual en salses, sopes i acompanyaments. Si bé algunes receptes incloses en l'apartat de les sopes —com són l'«Ametllat», l'«Avellanat» o la «Sopa de natas»— avui dia serien considerades com a postres típiques, d'altres plats de tota mena —sopes: «Sopa adobada», «Altra sopa molt delicada», «Sopa dorada»; carns: «Carn trinxada de altre modo», «Mandonguillas repentinas», «Pernil cuyt ab vi blanch»; aviram: «Pollastres de altre modo»; ous: «Ous farsits»; peixos: «Sopa de pex», «Bacallá ab mel», només per citar-ne una mostra— són entrants o plats forts on el sucre, la mel o les confitures tenen una forta presència i són francament dolços. També s'hi destaca la utilització de substàncies agres —llimona, taronja, agràs, vinagre— per a l'elaboració de plats agredolços.

L'afirmació nacional de l'autor de *La cuynera catalana* es fa evident també en la terminologia emprada. Des de l'especificació dels plats que duen el qualificatiu de catalans i que es distingeixen d'altres que són «á la francesa» o «á la espanyola», fins a la referència als espanyols en tercera persona del plural —«lo que anomenan los espanyols *ramillete*»—, sense cap mena d'implicació personal en el terme, i la utilització del català col·loquial, popular, lluny de les formes arcaïtzants, tot ens fa pensar en el més pur esperit de la Renaixença.

Cal destacar-hi encara l'ús del terme «sopes» en una accepció avui només vigent a les Illes. La sopa és un plat amb un element líquid que hi és dominant i que es menja habitualment amb cullera. Però el terme «sopes» o «sopa» —«posadas las sopas en una cassola...», «... ho tirarás a la sopa que tindrás previnguda...»— vol dir també llesques de pa tallades primes i posades al fons de la cassola, ingredient típic de les «sopes mallorquines».

Finalment, la perla dels noms de plats. A la pàgina 142 (numeració de peu de pàgina) trobareu el «Platillo de la batalla de Almansa» fet amb menuts d'aviram, especialment pensat per a celebrar derrotes perquè el tall se l'emporta el vencedor i el vençut s'ha de conformar amb «alas, cap, colls y peus, [...] un tros de cansalada y alguna cebra grossa [...], especies com son, nou moscada y pebre [...], una cullerada de llart y [...], una porció de farina».

III. De l'autor i de les edicions de *La cuynera catalana*

La cuynera catalana fou, en un principi, una col·lecció de quatre fascicles o quaderns: el primer, el més variat, no forma per si sol un llibre de cuina, i els altres tres són pràcticament monogràfics sobre l'aviram i la caça, el peix i la rebosteria res-

pectivament. La iniciativa de la primera edició correspongué a la impremta dels germans Torras i la col·lecció començà a sortir al carrer el 1835.

L'èxit assolit superà de llarg el de moltes altres edicions de l'època, com ho proven les nombroses reedicions que ens han arribat a les mans o de les quals hem tingut referències. Pel que hem pogut esbrinar fins ara, l'obra va passar per quatre èpoques diferents.

En la primera només era una col·lecció de quaderns editats per la impremta dels germans Torras. En la segona és la vídua Torras —potser la d'en Valentí— qui, cap a mitjan segle, edita els fascicles solts, els mateixos fascicles relligats i, més tard, un llibre sense cap marca que indiqui el seu passat fasciculat. A la biblioteca de Serra i Pagès hi ha un llibre amb aquestes característiques, sense data, que porta l'adreça del negoci de la vídua Torras. La tercera època, sempre seguint aquesta especulació, comença cap als anys vuitanta. El llibre continua a les mans de la mateixa família, però la impremta ha deixat la plaça del Bonsuccés i s'ha traslladat a Sant Gervasi, de primer al carrer de Sant Eusebi i després al de Sant Felip. Aquesta és la darrera edició impresa pels Torras que coneixem.

Quan hom veu algun exemplar del que anomenarem la quarta època, ningú no s'imagina que allò hagi estat una col·lecció de quaderns: la numeració va tota seguida, l'índex és al final tot sencer i les portadetes dels quaderns segon, tercer i quart desapareixen. Els impressors són diferents cada vegada, com si l'original fos considerat prou bo, però o no donava el rendiment esperat o bé les empreses que se n' enamoraven no tenien vida. En deu anys dues cases el treuen al carrer, això sense comptar una tercera edició que no porta data.

L'edició que teniu a les mans s'ha fet sobre un volum on hi ha tots els fascicles relligats, amb les il·lustracions, els poemes,

les introduccions i els sumaris complets i en el mateix ordre de les edicions més antigues. Creiem que no hi manca res.

De qui va fer el llibre se'n pot dir ben poca cosa. Almenys són dues les persones que hi van intervenir. Llurs inicials són prou clares a la primera pàgina del tractat de rebosteria, on diu: «Arreglat per D. A. S. y J. B.» Pensem, però, que van ser tres, sense cap altre motiu per a dir-ho que semblar-nos estrany el mot «arreglar». Si algú va haver d'adobar la pastisseria i no calgué tocar les altres primeres parts, deu ser perquè algú altre les va fer bé i va deixar la darrera incompleta, sense ordre o per fer.

Contra aquesta opinió hi ha la circumstància que el to i l'estil són molt semblants en tot el llibre, i tant les receptes de menjar com les de rebosteria semblen procedir de les mateixes fonts: un parell de llibres antics, un parell de llibres francesos, potser algun d'italià, i un aplec de receptes difícil de determinar recollides del carrer.

Fossin qui fossin —i fossin dos, tres o més— els autors, és evident que era gent entesa en cuina. O cuiners d'ofici o persones que no s'havien acostat als fogons només per escalfarse. Les petites, senzilles i concises indicacions que s'hi fan sobre l'ús de les plantes aromàtiques i les espècies ens indiquen que tenien per mà aquesta mena d'alquímia consistent a afegir les aromes a les viandes. I parlen només de les herbes i les espècies que han intervingut en la cuina catalana: la menta per a les faves, els pèsols i res més; el llorer, la canyella i el clavell per als guisats; l'orenga, la sajolida, la farigola. Fos qui fos, coneixia la cuina que es feia aquí.

Les normes d'ordre no ens fan cap descobriment; són de sentit comú, però també són justes i concises, clares i pràctiques com pertoca. I quan ens parla de l'agredolç, del dolç i del salat o de l'agre, resumeix en poques paraules el que cal saber.

Tampoc no sabríem dir si era home o dona, pero ens inclinem pel primer. Quan parla de l'etiqueta a taula dóna instruccions a l'amo de la casa: «indispensable a tot amo de casa per fer les honors a la taula segons etiqueta», com si fos feina o privilegi o obligació d'ell i no de la mestressa. I dubtem que si l'hagués escrit una dona —havia de ser una dona il·lustrada que llegís llibres estrangers i antics i de cuina, cosa que sembla més pròpia d'un professional— hagués volgut prescindir del privilegi d'atendre els convidats a taula. A la cuina, vigilant economia i minyones, ja hi era per obligació de mestressa de casa, tal com ho reflecteixen bé els versos de les estampes.