



## BARCELONA, 600 ANYS DE CULTURA GASTRONÒMICA

### LA PRIMERA CUINA D'ÈXIT: LA MEDIEVAL

Alguns dels primers receptaris europeus de cuina escrits en llengües romàniques (s. xiv i xv) són en llengua catalana; com l'anomenat Sent Soví.

Probablement la principal gràcia de la gastronomia catalana fou saber recollir, sobre el substrat de l'herència clàssica i visigòtica, les refinades influències de la cultura andalusina, garant de la saviesa mediterrània i transmissora de tresors orientals.

Els àrabs van introduir o reintroduir a la Península molts productes, alguns dels quals encara formen part de la idiosincràsia alimentària catalana, com l'arròs, els espinacs, les albergínies, les llimones, el sucre o els fideus, i hi havia un cert gust per les verdures, que ja valorà com a font de salut el filòsof Ramon Llull, tenint en compte que els fruits de l'hort havien estat força menystinguts fins aleshores pels senyors feudals. A més a més, la presència de peixos i altres productes propis de l'entorn mediterrani caracteritzaven aquesta cuina medieval a Catalunya. També hi havia un bon grapat de salses exquisides, com la ginestrada, una crema feta amb arròs, safrà i llet d'ametlles, i el costum —molt

exportat, per cert— de cuinar les aus amb cítrics, a part d'unes quantes menges delicadament perfumades amb aigua de roses i barreges prohibitives d'espècies remotes. Cal recordar que el gingebre va arribar molt abans que el sushi, o el coriandre, abans que el guacamole, i que el galangà va precedir la sopa Tom lam.



Catalunya va compartir aquesta manera de cuinar, primerament i d'una manera especial, amb Occitània, com també l'amor cortès, els trobadors i alguna heretgia, i després es va relacionar amb gran èxit amb Sicília, Sardenya i la Península Itàlica. En el moment de ser fundada, la cuina catalana ostentava ja el seu tret més característic: la capacitat d'incorporar el millor de les altres cultures culinàries que, per un motiu o altre, hi havien entrat en contacte. Això no és pas un fet singular: els antropòlegs han demostrat fa temps que la cuina és el fidel reflex de les societats. No és gens estrany, doncs, que la cuina de Catalunya reflecteixi l'esperit d'aquesta terra de pas i d'arribada, entossudida a incorporar més que no pas a resistir.

#### LA FUSIÓ AMB ELS «NOUS» PRODUCTES AMERICANS

Amb el temps es van anar afegint a la cuina catalana uns productes ultramarins sense els quals ningú no reconeixeria ara la nostra gastronomia. Per exemple, la botifarra amb mongetes (americanes), l'escalivada amb pebrots (americans), el trinxat de col i patates (americanes), el pa amb tomàquet (americà)... i fins el pa amb xocolata (americana) per berenar.



L'època moderna no és especialment bona —tothom ho sap— per a una producció cultural catalana que, perseguida, a vegades s'hagué de refugiar en convents i monestirs. Precisament als cenobis es van escriure molts dels receptaris de l'època, fidels a la rica tradició medieval (encara amb molta presència de les barreges de dolç i salat que tant agradaven en l'edat mitjana, per exemple), però també amb les sanes restriccions càrnies que la regla monacal

prescrivia. I amb les noves incorporacions que de mica en mica anaven acostant la fisonomia dels plats, sense que aquests perdessin mai el seu caràcter, a l'actual.

### APARICIÓ DE LES FONDES

L'evolució, doncs, no es va aturar, i aparegueren les fondes. Sempronio explica en *Quan Barcelona portava barret* que la paraula «fonda» ve del mot àrab alfòndec, espècie de magatzem on, a part de guardar-hi les mercaderies, menjaven i dormien els qui les transportaven; una espècie de caravanserralls urbans i occidentals. L'alfòndec barceloní més conegut era al barri de Santa Maria del Mar; més tard és va transformar en un hostel, que fou l'antecedent immediat de la fonda.

Els primers fondistes eren italians i van venir en el segle XVIII. Les fondes s'anunciaven amb cartells de fusta pintats amb un motiu (falcó, sabre...) en lloc de posar-hi lletres, perquè amb aquestes il·lustracions no calia saber llegir. En *Vint segles de cuina a Barcelona*, Nèstor Luján explica que una de les fondes més famoses la va muntar un sard que havia arribat a la ciutat l'any 1788. En el 1815 va obrir el Beco del Racó, on es podia menjar guisat de llebre, estofat de patates, escudella, sopa de mandonguilles, fricandó...; tota una sèrie de plats que reconeixem com a tradicionals en la cuina de Catalunya i que s'inclouïen en la majoria de receptaris quan, amb la Renaixença, va reparèixer també la producció literària gastronòmica.

«Cap a finals del segle XIX, a les fondes de sisos, on es podia menjar per “sis quartos”, hi havia una oferta succulenta i popular. Però calia també un altre tipus d'oferta dedicada a una emergent classe social, perquè la febre d'or, apoderada d'Europa, creixia a Barcelona més i més [...] Les confiteries, guanteries, rebosteries i restaurants de luxe es multiplicaven com per encantament», explica Narcís Oller en la seva famosa novel·la *La febre d'or*.



Mentre que la resta de l'Estat encara plorava la pèrdua de les colònies, a Catalunya, la florent indústria i les finances havien creat nous rics i havien enriquit més els qui ja ho

eren. Barcelona es convertia en una ciutat cosmopolita. N'hi havia que tenien molts diners... I moltes ganes de gaste-los! Una excel·lent manera de complir aquest desig era anar a fer un sopar de duro (unitat de moneda de l'època) als exclusius i flamants restaurants a la manera francesa que s'obriren a cavall dels segles XIX i XX. El restaurant, una figura sorgida amb la revolució francesa, havia arribat a un alt grau de refinament. Auguste Escoffier culminava l'evolució d'aquest tipus de restauració pública convertint l'alta cuina francesa en cuina internacional mentre inaugurava, juntament amb Cèsar Ritz, un model hotelier de gran luxe.



#### CUINA EXQUISIDA I BURGESA

A Catalunya aquesta cuina exquisida i burgesa, com no podia ser de cap més manera, també va agradar. I deixà la seva petja per mitjà d'aquells que s'ho podien permetre.



Mentrestant, com explica Rusiñol, «els obrers que podien i els menestrals s'escapaven el diumenge a fer fontades per menjar arròs amb congre i musclos o costelles a la brasa». Un altre gran cuiner del moment, Ignasi Domènech, que havia treballat amb Escoffier, va codificar gran part d'aquesta cuina tradicional que, com hem vist, continuava sumant aportacions foranes.

La Guerra Civil Espanyola va ser un horror, i la dictadura un desastre. Però a Catalunya hi van arribar molts ciutadans de la resta de l'Estat, carregats de riquesa cultural i, per tant, culinària.

## EL FET GASTRONÒMIC: ANTROPOLOGIA I CULTURA

D'un temps ençà, la gastronomia és acceptada unànimement com una part essencial de la cultura.

Per això mateix la cuina és un fidel reflex de les persones i les societats que la conreen; és a dir, la cuina forma part essencial de l'estructura cultural de cada poble: «som el que mengem», han dit també els savis. I per això la manera de menjar és fins i tot un element identificador de primer ordre.

En aquest sentit, és pública i notòria la potència del receptari popular català, un valuós patrimoni que cal conservar viu i en evolució constant.



Damunt les taules del nostre país, i de la seva capital, hi han desfilat durant els últims segles menús, àpats, menges i plats que són el testimoni de la seva època, un interessant museu vivent de la cultura catalana, de l'europea, del caminar del món. La cuina de casa nostra és hereva i tributària de totes les civilitzacions que han dominat Europa des de l'Imperi Romà. El resultat és un receptari que transmet la manera de fer dels catalans, que contribueix a definir llur identitat i que ajuda a construir el bagatge cultural de Catalunya.