

JAUME FÀBREGA

El cànon de la nostra cuina i Verdaguer

La consciència de l'existència d'una cuina nacional de Catalunya, les Balears i el País Valencià no és pas una cosa que ens inventem ara mateix: segueix –i no és cap casualitat– els fets de la Renaixença des de la primeria del segle XIX, després de la Decadència i pèrdua del poder polític dels segles XVII i principi del XVIII. Els aspectes més “antropològics” d'aquesta cuina són evocats per poetes de la Renaixença –con Teodor Llorente–, per exemple, pel que fa a València.

Però el més remarcable és la publicació, en plena Renaixença, de dos llibres (a Barcelona) en dates tan significatives com les de la publicació de la simbòlica *La Pàtria*, d'Aribau, que ens recorden que també hi ha la pàtria del paladar. El primer, bilingüe (català-espanyol), és el *Nou manual de cuinar amb tota perfecció*, de cap al 1830. L'autor diu el següent: “La majoria dels llibres que tracten d'aquesta matèria són traduccions d'autors estrangers, que si bé tindran un mèrit particular per llurs països, de cap manera poden aplicar-se a Catalunya, on els gustos són tan diferents; en fi, aquest llibre és escrit en un tot per a l'ús del país.”

“On els gustos són tan diferents”: heus aquí una possible consciència d'una cuina nacional. Més important encara és l'aparició l'any 1835 (dos anys després de la publicació de l'esmentada *La Pàtria*) del primer fascicle de *La cuynera catalana*, després relligat en un complet llibre que contenia quatre quaderns i un suplement (carns, peixos, guisats, verdures, dolços, licors, etc.).

En un moment en què l'espanyol era la llengua dominant en els usos públics, l'autor de *La cuynera catalana* expressa que el llibre és “redactat en nostre idioma català, a fi de fer-lo de un ús general, y acomodat a la capacitat de tothom”. Als Països Catalans s'aplicava, des del 1768, la Reial Cèdula promulgada pel Consejo de Castilla que diu que “*mando que la enseñanza de primeras Letras, Latinidad, y Retórica se haga en lengua Castellana*”, i, a més, s'obliga a les “*Audien-*

cias y Justicias respectivas”, entre altres mesures en contra del català, a “*extender el idioma general de la Nación*”. Tornant al llibre, en algunes receptes es distingeix de manera inequívoca els usos catalans dels “espanyols” o “francesos”, situant aquests dos pobles en un veïnatge de tercera persona. S'esmerça a assenyalar quines són les herbes i espècies “catalanes”. I, com a record anecdòtic però no oblidat d'una derrota nacional, inclou la recepta d'un “*platillo de la batalla d'Almansa*”, acció de guerra entre Felip V de Borbó, per Espanya, i l'arxiduc d'Àustria, per l'antiga Corona d'Aragó, al

“A la Renaixença, dos llibres publicats en dates tan significatives com la de ‘La Pàtria’, d'Aribau, ens recorden que també hi ha la pàtria del paladar”

1707, inici de l'aplicació, en aquests territoris, de les lleis de Castella “sense la menor diferència en res i per dret de conquesta”. Una recepta, com ha estat dit, procedent de manuals culinaris del segle XVIII: hi ha, doncs, continuïtat històrica.

Un altre text important és l'escrit per Felip Cirera, conegut per “en Felip de Palacio”, ja que era el cuiner del palau episcopal de Vic, contemporàniament a Jacint Verdaguer. És a dir, que el que podríem anomenar cànon de la cuina catalana –dels seus plats més populars– es formula coincidint amb la Renaixença.

És el moment en què Amèrica entra a la cassola: tomaques, fesols, pebres, patates. La paella valenciana, per exemple, data d'aquesta època.

També a Mallorca i Menorca, fins a principi de segle, apareixen notables treballs sobre la cuina autòctona. Destaquem, a l'illa gran, l'excel·lent treball de Feliu d'Alcàntara Penya, un culte advocat de Palma, *La cuina mallorquina*, i a Menorca, una altre de remarcable del també advocat Pere Ballester, *De re cibaria*. Ambdós, a les illes, fan la funció que l'autor de *La cuynera catalana* fa a Catalunya: establir les bases del gust nacional, des d'una perspectiva regional. El mallorquí inclou plats i salses d'origen americà i, particularment, cubà, alguns dels quals encara es fan als Països Catalans, com l'anomenat “arròs a la cubana”. L'intercanvi cubanocatalà és encara més evident en un dels primers llibres de cuina publicats a l'illa de Cuba, escrit pel català Joan Cabrisas amb el nom de *Nuevo manual de la cocinera catalana y cubana* (l'Havana, 1858), un complet repertori de cuina catalana i criolla.

Un moment excepcional per a la formació del gust culinari és el de la inauguració de l'Institut de Cultura de la Dona Catalana per la Mancomunitat de Catalunya, una entitat salvada, com per miracle, de la Guerra Civil, ja que contenia molts elements de prefeminisme de tipus burgès progressista. Aquí, a part d'una magnífica biblioteca, les dones barcelonines van aprendre a cuinar per mà de Rondisoni, un cuiner d'origen suís que hi va impartir el seu mestratge gairebé fins a la guerra, amb una cuina de caire internacional però amb prou presència catalana, com ho veiem en els llibres publicats sobre el contingut de les classes. Com en tot, al País Valencià la situació és més precària: de totes maneres, és el moment en què sainets i premsa satírica reflecteixen ja alguns dels plats més populars dels valencians, de l'arròs amb fesols i naps que canta Llorente als arrossos en paella.