

La Ruta 1714 suma el gust

El platillo de la batalla d'Almansa no és un invent actual sinó una recepta d'un llibre del primer terç del segle XIX, *La cuynera catalana*. I un dels 22 plats que s'han afegit al receptari de Cuina 1714, que pretén afegir el vessant gastronòmic a les rutes que, fins ara, incloïen només patrimoni històric i arquitectònic dels escenaris de la guerra de Successió.

Segons els promotors del projecte, el departament de Cultura i els organitzadors del Tricentenari, la finalitat principal de Cuina 1714, a més de millorar l'experiència turística de la Ruta 1714, és "aconseguir que el major nombre possible dels restaurants existents a les viles, ciutats i escenaris per on discorren els itineraris turístics i culturals de la Ruta 1714 puguin oferir a les seves cartes receptes de cuina catalana tradicional típiques de principis del segle XVIII". D'aquesta manera, tots els visitants i usuaris de la Ruta 1714, afirmen els organitzadors, podran gaudir alhora del turisme, la història i dels sabors d'una època que ha marcat la història d'aquest país.

Durant la presentació del projecte, el conseller de Cultura, Ferran Mascarell, ha declarat que la iniciativa "Cuina 1714 marida precisament atributs de patrimoni material amb atributs del patrimoni immaterial que suposa la cuina i la gastronomia" els quals també són importants "per conèixer el nostre passat i també el nostre present i la nostra essència com a territori". El conseller va afegir que "recuperar la cuina també és una forma de recuperar la memòria col·lectiva i per a aquesta són essencials quatre conceptes: la identitat, la creativitat, la prosperitat i el sentiment de comunitat".

El consultor de turisme gastronòmic Eduard Padró ha treballat en aquest projecte per a l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural. Ell explica la gènesi d'aquesta iniciativa i el vessant de recerca que l'ha precedit.

"Es va encarregar a la catedràtica d'història moderna de la Universitat de Barcelona Maria Àngels Pérez Samper

El projecte Cuina 1714 afegeix l'element gastronòmic a la Ruta 1714 que recorre el patrimoni cultural relacionat amb la guerra de Successió. Els restaurants poden adoptar receptes recuperades per historiadors i actualitzades per cuiners.

un grup de de receptes vinculades a començament del segle XVIII." Puntuabilitza Padró que "no és que les receptes siguin exactament del 1714, perquè en aquell moment hi havia una economia de guerra i poca cosa es podia menjar, encara menys a les ciutats assetjades. Però sí que és una cuina que ens remet a la cuina de fa 300 anys, amb receptes anteriors que s'havien mantingut al llarg del temps, com algunes que ja sortien al *Libre del coc*, que és medieval, i d'altres agafades de receptaris posteriors que provenen d'aquell temps".

Perquè els restaurants d'avui dia les puguin cuinar, els organitzadors de Cuina 1714 també han comptat amb la col·laboració d'un cuiner d'aquest 2014, explica Padró: "Aquelles receptes s'han transformat a un llenguatge culinari modern, perquè es puguin reproduir al restaurant i a casa. Sobretot



Detall d'una rajola amb motius gastronòmics de la cuina del palau del Marquès, a Benicarló.

El platillo de la batalla d'Almansa

La batalla d'Almansa (1707) va ser una de les més importants de la guerra de Successió, però es desconeix el motiu pel qual aquest plat en va adoptar el nom, que es va conservar en els receptaris durant molts anys. L'ingredient principal n'eren els menuts de pollastre, molt més econòmics que altres parts, raó per la qual aquest plat fou molt popular. Es cuinava amb cansalada i amb ceba i s'hi afegien herbes aromàtiques, com menta i julivert, que li atorgaven un sabor molt especial.

Platillo de la batalla d'Almansa a *La cuynera catalana* (1835)

Per fer aquest platillo plomarás y pelarás ab aygua bullenta los menuts de la viràm, com son, alas, cap, colls, y peus, dels caps se tallarán los bechs y barballeras y dels peus las unglas, se posará á cóurer ab aygua y sal un tros de cansalada y alguna ceba grossa sencera, y en ser cuyta la cansalada y ceba se trinjará en lo talladó ab una bona porció de julivert y menta, tornantho á tirar immediatament

à la olla dels menuts, assahonantho de especias com son, nou noscada y pebre lo que se fará bullir tot junt: al mateix temps se posará en la paella una cullerada de llard y en ser fos se hi tirarà una porció de farina florejada, però en tant poca quantitat que no arribe á formar pasta sino tant solament unas bombollas blancas, tirantho luego á la olla dels menuts ab un raget de vinagre, y se servirá.



Platillo de la batalla d'Almansa (recepta actualitzada per a 4 persones)

Elaboració

Per fer aquest platillo, plomeu i peleu amb aigua bullent els menuts de l'aviram (podeu fer servir els que actualment s'utilitzen més). Talleu els becs i les barballeres dels caps i les ungles dels peus. Poseu-ho a coure tot en aigua amb sal, un tros de cansalada i alguna ceba grossa sencera. Un cop la cansalada i la ceba estiguin cuites, trinxeu-les al tallador amb una bona porció de julivert i menta i torneu-les a tirar immediatament a l'olla dels menuts. Assaoneu-ho d'espècies com ara nou moscada i pebre, i poseu-ho a bullir tot junt. Al mateix temps, poseu a la paella una cullerada de llard i, un cop fos, tireu-hi una petita porció de farina florejada, però en tan poca quantitat que no arribi a formar pasta, sinó només unes bombolles blanques. Tot seguit, tireu la mescla a l'olla dels menuts amb un raget de vinagre. Ja està llest per servir.

Es recomana fer-ho coure almenys una mitja hora. El plat guanya servit l'endemà, rescalfat.

Variacions

Podeu substituir el vinagre per vi ranci.

Si no disposeu de menuts, feu servir pollastre tallat a trossos petits.

A l'estil dels platillos actuals, la carn la podeu sofregir. Podeu substituir el llard per oli (o posar-hi oli i llard), fer-hi un sofregit de ceba i afegir-hi el polsim de farina, fent un ros (rossejant).



Ingredients

Menuts d'aviram (pedrers, crestes, ales, cap, colls, potes)

Aigua	Pebre
Sal	1 cullerada d'oli d'oliva
1 ceba grossa	1 cullerada de llard
1 tros de cansalada	1 polsim de farina
Julivert	1 raget de vinagre
Menta	(o de vi ranci)
Nou moscada	



Presentació de Cuina 1714, amb la presència del conseller de Cultura, Ferran Mascarell, i el comissari del Tricentenari, Miquel Calçada.

un xef, en Sergi de Maià, ho ha traslladat a receptes que es poden cuinar d'una manera més o menys senzilla”.

La Ruta 1714 s'estén per escenaris tan diversos com la Seu Vella de Lleida, la Universitat de Cervera, els castells de Cardona i de Talamanca, torres de defensa com la Manresana, als Prats de Rei, o Solsona, a la fortificació de Castellciutat de la Seu d'Urgell; les ruïnes del Born de Barcelona o les cases on va viure Rafael Casanova a Moià i Sant Boi de Llobregat. La intenció és que els restaurants d'arreu de Catalunya –però molt concretament els d'aquestes zones– s'adhereixin a la ruta amb almenys un plat de la Cuina 1714. “Ara –explica Padró– cal dinamitzar-lo, portar-lo als restaurants i que facin de difusors de la iniciativa, perquè la gent consumeixi monuments i patrimoni però perquè l'experiència sigui realment integradora, hi entri també el fet culinari. Crec que és molt innovador aprofundir en el fet gastronòmic en aquesta mena de rutes i, més endavant, es podria estendre a altres rutes existents, com la del Cister o la del Romànic.”

De moment s'hi han sumat una trentena de restaurants i, a Cardona, concretament, ho han aprofitat per endinsar-se encara més en la proposta relacionada amb la guerra de Successió: “Cardona s'hi ha implicat molt i ha organitzat Cardona Cuina que ha generat ‘Sabors 1714’ fent-se la iniciativa seva, la qual cosa està molt bé. Els restauradors estan desitjosos d'afegir-s'hi”.

Perquè els restaurants d'arreu es puguin adherir amb comoditat es va buscar un nombre limitat de receptes variades. “Vam triar 22 receptes perquè no n'hi hagués una allau, cosa que ho faria tot més complicat. Hi ha plats com en menjava l'alta noblesa i la burgesia, la cuina monàstica –perquè hi ha moltes referències escrites–, i també s'ha fet la feina de trobar la cuina més popular. Per tant hi ha plats de festa major –o de classes benestants– i de classes més populars.”

La cuina del segle XVIII té unes característiques molt peculiars, desconegudes per al gran públic, com el gust per l'agredolç. “Aquella cuina feia servir procediments culinaris per allargar el producte, com el peix o la fruita,

que es feia farcida. Hi ha, per exemple, fruita farcida amb ceba i préssec farcit. Estava molt ben vist la combinació de dolç i salat i l'agredolç. Aquests són sabors característics de l'època. És molt interessant retrobar gustos de fa 300 anys.”

Padró considera que aquesta és una iniciativa molt positiva perquè “l'administració fa un projecte en el qual cultura, patrimoni i dinamització econòmica es posen tots d'acord. Això demostra que la cultura pot afavorir la dinamització econòmica”.

La voluntat és “que la ruta quedi ben atapeïda, que els restauradors tinguin producte nou, basat en un estudi rigorós i científic. Es tracta d'establir una simbiosi perquè la ruta es difongui i els restauradors puguin aprofitar la gent que es mou pel territori. Poden implicar-s'hi de moltes maneres: des d'incorporar només un dels plats a la seva oferta o, depenent del negoci, fer un menú de dos plats, postres i dolços, ja que entre les receptes hi ha de tot”.

R.B.