

Coincidint amb les commemoracions del Tricentenari, el gastrònom Jaume Fàbrega focalitza el seu interès en la cuina del 1714. Ell mateix ens presenta el seu llibre 'La cuina del 1714. Història i receptes', publicat per Viena Edicions.

1714 a taula. La cuina del Tricentenari

En efecte, la cuina del període Barroc –dels segles XVII al XVIII, amb l'eix crucial de 1714– es presenta com un moment apassionant de la història. D'una banda, hi trobem una clara continuïtat amb la cuina medieval –abundància de sabors agredolços, ús generós de les espècies, continuïtat de plats com els midons i les cremes espesses, la salsa pebrada, el menjar blanc, etc.–; i de l'altra, es creen les bases de la cuina que encara fem avui, és a dir, de la cuina moderna. Assistim a l'alleugeriment de les tècniques i greixos, a la introducció dels productes d'Amèrica, que suposen una autèntica revolució alimentària: patates, mongetes, tomàquets, pebrots i bitxos, gall dindi, ànec mut, xocolata, vainilla... i a l'estandardització de plats que encara fem avui: el sofregit, la picada, l'allioli, la samfaina, l'escudella i carn d'olla, els macarrons, els fideus, la verdura bullida o sofregida, el fricandó, els rostits, la cuina del bacallà, el suquet de peix, els escabetxos i postres com els bunyols, la crema catalana, el flam, etc.

La destrucció d'un país. A partir de 1707 (País Valencià) i 1714 (Catalunya) i 1715 (Balears) triomfa, finalment, el vell projecte castellà iniciat ja al segle XVII, i prefigurat al XV per Castella, de fer desaparèixer Catalunya, la seva llengua, la seva cultura i, indirectament, la seva cuina.

Davant d'aquest panorama, no obstant, la cuina, justament, és un dels

principals factors de resistència. Si bé ja no es publiquen textos en català –primer, per l'expansió del castellà, i a partir del primer terç del segle XVIII per prohibició directa–, els gran corrents culinaris de l'època moderna continuen el seu curs i, sortosament, els frares escriuen receptaris excel·lents.

El manteniment del sistema de tècniques i gustos de la cuina medieval ja esmentat és un fet. Però també, com dèiem, es produeix la lenta i progressiva introducció dels nous productes d'Amèrica, que comporten una autèntica revolució a la cuina i que posaran les bases de la cuina catalana actual.

Amèrica a taula. Es comencen a fer servir el tomàquet, el pebrot, les mongetes. A més, espècies de volateria insòlites, com les polles i els galls dindis o els ànecs muts, i perfums desconeguts com la vainilla o la xocolata.

Entre aquests productes, que esdevindran fonamentals i definitoris de la cuina catalana, hi ha el tomàquet, base del sofregit. El seu ús ja està consolidat a mitjan segle XVIII. També el pebrot –tant el dolç com el coent o bitxo, vitet, pebrina, pebre coent..., base de guarnicions com la samfaina (també ja documentada al segle XVIII) o de salses creades més tard, com el romesco, l'allipebre o la salbitxada.

Les patates, de lenta acollida –el baró de Maldà, autor del *Calaix de sastre*, s'hi mostra encara reticent, però al primer terç del segle XIX ja són

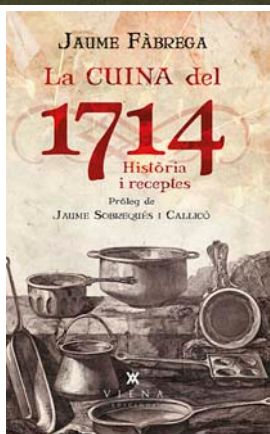


considerades per l'autor anònim de *La cuynera catalana* (el primer llibre de cuina publicat a l'era moderna) com un "article d'ús general"– esdevindran aviat, en efecte, una aliment bàsic.

El pebrot és dels primers productes acceptats, tant en la variant dolça com en les varietats coents (bitxo, cirereta, pebre de cirereta, vitet, pebrina, etc.). I naturalment, la xocolata obté un gran èxit, no sols com a beguda sinó també utilitzada en les picades i salses.

Història, històries i receptes.

Tots aquestes aspectes són els que tractem al llibre *La cuina del 1714. Història i receptes*. Abans ja m'havia interessat per la cuina del Barroc, que, des de la perspectiva monacal, vaig estudiar al llibre *La cuina monàstica* (2013), on parlo d'alguns convents



Coberta de *La cuina del 1714* de Jaume Fàbrega, editada per Viena Edicions. A les espècies de volateria tradicionals, com les perdius, se'ls sumaren altres d'insòlites, com el gall dindi o l'ànec mut. La xocolata i la vaini-lla eren nous productes, en aquell segle XVIII.



del Baix Empordà. Aquí, hi afegim la cuina casolana i la cuina aristocràtica, sobretot a partir de les inestimables informacions del baró de Maldà i d'altres documents.

La cuina del 1714 és un panorama de la cuina de l'època, amb un ampli receptari que inclou les receptes de la cuina actual, però documentades en els manuscrits de l'època, com ja hem esmentat, de les salses i bases bàsiques i troncs de la cuina catalana, com sofregit, l'allioli o la picada, i també els guisats i rostits, l'escudella i carn d'olla i, sorprenentment, el suquet de peix (peix amb suc), que és la primera vegada que apareix documentat i amb una recepta idèntica a l'actual dels pescadors.

Però hi ha receptes típicament medievals i barroques, amb gustos agre-dolços, barreja de dolç i salats, etc., que al mateix temps que vénen de lluny, també ens remetent a sabors molt moderns, i fins i tot de cuina d'autor: escabetxos amb espècies i fruita seca, fruites farcides amb carn (les "pomes de relleu") que encara es fan a l'Empordà, el Maresme, etc.) diverses cremes –com la porrada, que és un antecedent de la *vichyssoise*–, la sopa de meló, la salsa de ruca, etc.

Receptes i històries. El llibre, per tant, ofereix tot un receptari on apareixen, ponderadament, totes les tècniques, ingredients i plats: entrants, salses i amanides, sopes, cremes i escudelles, verdures, llegums, arròs, fideus, peix, marisc i bacallà, ous, menuts, carn i caça, postres, begudes i conserves.

Al mateix temps, dos estudis introductoris expliquen l'evolució de la cuina catalana, de l'edat mitjana al Barroc, fins a arribar als nostres dies, en què podem veure la solidesa d'aquesta cuina, malgrat els intents d'Espanya –encara que fos de manera indirecta– per destruir-la. En aquests estudis situem aquesta cuina dins la vida quotidiana del moment, tant a Barcelona com en altres ciutats: les formes de vida, les diversions, els jocs, el lleure, la irrupció dels cafès –per primera vegada a la península, on veiem que s'introdueix aquesta beguda–, les luxoses "adrogues" (els *colmados* o ultramarins de l'època), l'origen i



BASES

1. El millor treball de narrativa, escrit en prosa, sobre tema lliure serà guardonat amb 6.000 euros i l'edició de l'obra. El premi en metàl·lic s'entén com a bestreta de drets d'autor de la primera edició de l'obra.
2. Els treballs concursants hauran de ser originals, inèdits i es presentaran per triplicat en paper DIN-A4 escrits amb ordinador. L'extensió mínima haurà de ser de trenta fulls a doble cara amb lletra Arial 12, interlineat de doble espai. 3. Els treballs es presentaran sense cap signatura ni circumstància que pugui permetre la identificació de la seua autoria. Portaran un lema, que figurarà també en un sobre tancat, dins del qual hi haurà una targeta que continga el lema esmentat, el nom i cognoms, DNI, telèfon, correu electrònic i el domicili complet de l'autor/a. A més, cada autor/a només podrà presentar-ne un.
4. Per a tots els treballs s'exigeix la redacció en valencianès. El Jurat qualificador considerarà de manera especial la seua correcció lèxica i ortogràfica.
5. El termini d'admissió de treballs conclourà el dia 10 d'octubre de 2014 a les 14 hores. Els treballs es presentaran en el Registre general d'entrada de l'Ajuntament de Vila-real, Departament de Cultura, plaça Major, s/n, 12540, Vila-real (Castelló), i caldrà indicar en el sobre: Certamen Literari Ciutat de Vila-real Narrativa 2014.
6. El Jurat estarà format per tres persones que seran designades per resolució d'Alcaldia a proposta del regidor delegat de Cultura de l'Ajuntament de Vila-real, amb la col·laboració de l'editorial Tres i Quatre. Actuarà com a secretari del Jurat, amb veu i sense vot, un funcionari de l'Ajuntament i actuarà com a president del Jurat, amb veu i sense vot, el regidor de Cultura.
7. El Jurat tindrà en compte els criteris de valoració següents: l'originalitat, la creativitat, la bellesa i qualitat literària, la profunditat del missatge, la riquesa de vocabulari i el bon ús de l'idioma.
8. El Jurat del certamen podrà no adjudicar el premi si la qualitat dels treballs no en fóra mereixedora al seu entendre. No concedirà accèssit i la seua decisió serà inapel·lable, i es donarà a conèixer abans del 31 de desembre de 2014.
9. El lliurament econòmic es realitzarà abans de finalitzar l'any 2014 i el lliurament del guardó i l'acte institucional se celebrarà al febrer del 2015, dins del marc de les Festes Fundacionals. No es donaran informes de lectura als concursants, ni abans ni després d'aquesta data.
10. Amb l'objectiu de donar una major difusió als premis, l'autor/a es compromet activament i personalment en la promoció de l'obra guanyadora que l'Ajuntament de Vila-real considere necessària durant el període d'un any des de la data de concessió del guardó.
11. El treball premiat passarà a la propietat de l'Ajuntament de Vila-real, que el publicarà amb els seus mitjans o encarregarà a un tercer la seua edició dins de l'any següent de la seua concessió.
12. Els treballs no premiats es tornaran als autors/es que ho demanen una vegada s'hagen identificat de manera adequada, dins dels trenta dies hàbils següents a la publicació de la decisió del Jurat. Després d'aquest termini, els treballs no recollits seran destruïts. La participació en aquest certamen suposa l'acceptació i el compliment rigorós d'aquestes bases.
13. Per a fer efectiu el pagament dels premis, s'hauran de justificar mitjançant la presentació documental de les despeses realitzades en el certamen literari i, en concret, per l'acta del Jurat qualificador del concurs signada pels seus integrants, en la qual es designen el nom de les persones premiades en el certamen, el concepte i l'import dels premis i, a més a més, mitjançant la presentació del rebut original que s'haurà d'ajustar al que disposa el Reial decret 1496/2003, de 28 de novembre, en el qual es justifique que han sigut lliurats i rebuts els premis. Aquests premis seran objecte de la retenció prevista en l'article 99 del Reial decret legislatiu 439/2007, de 30 de març, Reglament de l'impost sobre la renda de les persones físiques, modificat pel Reial decret 2004/2009, de 23 de desembre.
14. El Certamen Literari Ciutat de Vila-real tindrà caràcter anual, especialitzat en la categoria de narrativa.
15. Aquestes bases, una vegada aprovades per decret d'Alcaldia, es publicaran en el BOP i el taulell d'edictes de l'Ajuntament durant el termini de 15 dies hàbils, d'acord amb el que estableix la base núm. 27.1 d'execució del pressupost de l'exercici 2014, per tal que les persones interessades puguin presentar els suggeriments o les al·legacions que estimen convenients. S'entén que, una vegada transcorregut el període d'exposició sense que s'haja presentat cap suggeriment o al·legació, es consideraran aprovades definitivament.

Al llibre hi ha receptes d'entrants, carns, peix, sopes, postres i begudes

la varietat dels productes –que procedien, literalment, de tot el món–, les destil·leries o *fassines* i les tavernes i els hostals.

S'hi inclou un apèndix amb una bibliografia exhaustiva –i comentada– sobre la cuina del Barroc, a més d'una conclusió.

En tenim abundant documentació en forma de textos diversos, dietaris, receptaris, etc., per la qual cosa sorprèn molt que la Generalitat de Catalunya, en la seva Ruta 1714, ens proposi receptes del segle XIX. A més a més, amb atribucions dubtoses!

Un llibre per a tothom. Jaume Sobrequés i Callicó –historiador i activista cultural– en el suggestiu pròleg en diu el següent: “El magnífic i singular llibre de Jaume Fàbrega presenta, amb el rigor i l'exigència que caracteritzen la seva obra, un nou estadi d'aquesta llarga trajectòria...”. I hi afegeix que “el llibre de Jaume Fàbrega no oblida tampoc els avenços, o simplement, les maneres de fer de les nostres dones de segles anteriors... que havien de cuinar per als homes que treballaven als camps o venien de la guerra...”. Sosté que “el llibre ofereix (...) un ventall ampli de possibilitats per a tothom, per als d'ahir i per als d'avui...”. I acaba dient, comproment-se, que “el millor elogi que podrà rebre... és que li diguin, com més gent millor, que han cuinat amb èxit receptes del seu llibre. Jo, amb la meua enhorabona a l'autor per l'excel·lent obra que ens ha regalat, em comprometo a intentar-ho”.

La cuina del Barroc, doncs, no és només un conjunt de dades històriques, sinó també una forma de resistència identitària, cultural i política i, al mateix temps, té l'enorme interès de ser la base fundacional del que Josep Pla en deia “la nostra vella cuina familiar”.

Jaume Fàbrega