

Les millors obres de les lletres gironines (73)

La consideració de la cuina com a contribuïció a la identitat, com a element d'identificació d'una col·lectivitat, avui és ben clara i no només com a consideració teòrica intel·lectual sinó com a element social de relleu i que té implicacions econòmiques. Fa uns anys la imatge de Gaudí era una i ara amb el riu d'or que comporta l'èxit turístic és una altra, però la seva obra és la mateixa. Amb la cuina catalana podria succeir potser una cosa similar i no seran els catalans, molt carregats d'hiper sentit crític per allò propi sinó els foranis, els forasters turistes que valoren, elogien i gaudeixen una cuina única i potser la faran enlairar a un rang de popularitat quan ara és força minsa davant l'allau de restaurants de cuines d'arreu. Quan la valorin, si som a temps de preservar-la abans no s'extingeixi el seu conreu als restaurants, es podria veure el seu valor econòmic com a cuina d'atracció fora dels restaurants selectes, de luxe gairebé, d'alta cuina quan hauria de ser la més usual.

D'altra banda, tanmateix, es comença a enlairar un clam de preservació del patrimoni gastronòmic català, únic que per desídia d'uns, massificació d'altres i benefici de molts amb la consideració de pèrdua del temps esmerçat a la cuina porta a reclamar cuina catalana, la de sempre, que és gustosa, saborosa, nutritiva i econòmica. Ho reclamen entesos com Jaume Fàbrega, que constaten el clima de substitució per una cuina industrial, una cuina aliena que sota una efímera moda mixtifica la pròpia i configura un marc públic on costa de trobar restaurants de cuina catalana mentre d'arreu són a cada cantonada. Mirem quants restaurants avui fan cuina catalana i quants fan la dita mediterrània, no pas de Grècia, Síria o Tunis tanmateix...

Del «Llibre de Sent Soví» a Agulló

Segurament el *Llibre de Sent Soví* és l'acta de naixement, com diu Jesús Contreras, al Congrés de la cuina catalana, d'aquesta cuina nacional, però els altres també el ratifiquen i Rudolf Greve, en una llarga introducció a una edició recent d'aquest llibre (1989), escriu que diversos plats tenen personalitat pròpia per l'origen i són «plats a la catalana», com diuen de fora. Tot un mèrit.

Per tant, l'arrencada del món medieval és amb empena i arriba fins avui. Cuina de sopes, rostits... però també feta sempre a la llar. Incorporà productes de fora, elaboracions externes, i Ferran Agulló ho constata amb encert, que fa seves. Les espècies, tan usades arreu, no tenen massa predicament, mentre elements propis –ceba, oli, ametlla, llard...– seran innats i els nous que arribin assimilats amb ganes –tomàquet, pebrot, patata...– uns i altres rebutjats –blat de moro...– que substituïren altres propis –mill, guixes, panís...–, considerats menors davant els nous. Un món que s'ensorra, primer per la cuina de disseny i després per la multitudinària però apareixen tavernes i petits locals que gosen recuperar les fórmules de l'avia que seran assaborides amb delectança.

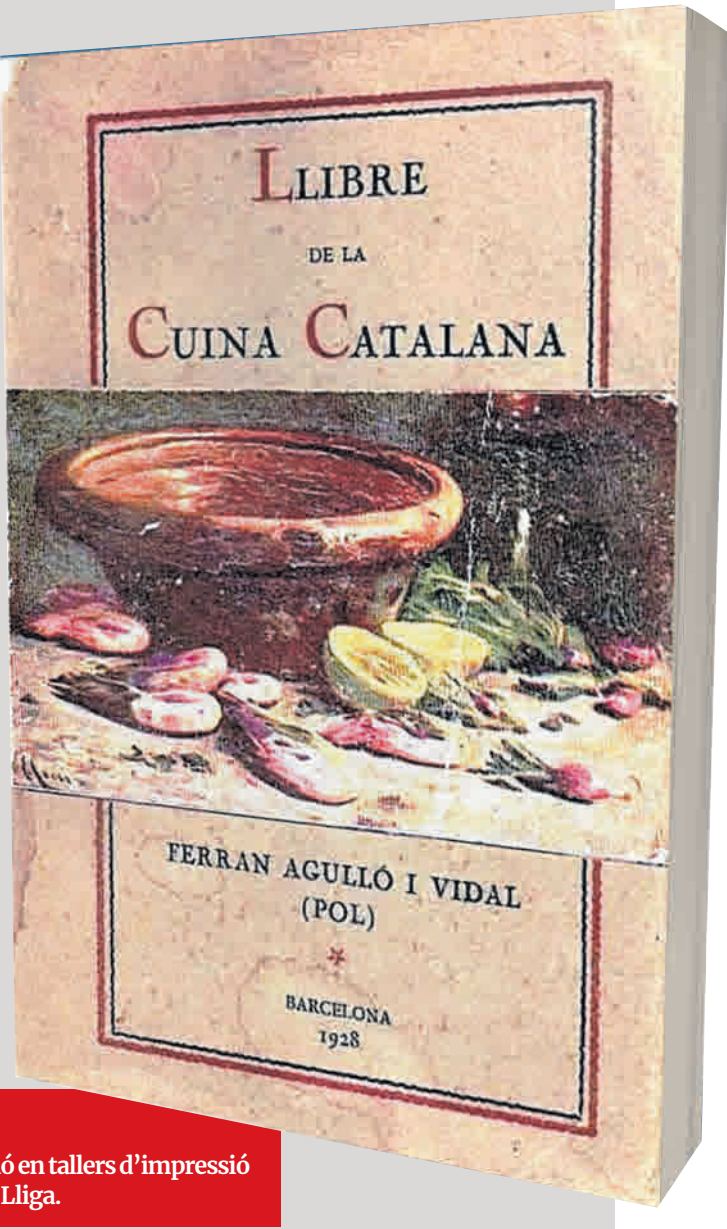
Ferran Agulló, periodista d'èxit amb la seva columna «El Dia» a *La Veu de Catalunya*,

Llibre de la cuina catalana

Els llibres de cuina formen part del patrimoni col·lectiu català des del món medieval, i es descabdellen com a capdavanters en la bibliografia europea del tema. Amb els productes seculars, amb els nous arribats de mar enllà i amb les variacions de les cuines del nord i l'est adaptades s'ha creat una gastronomia que es reivindica en el redreçament nacional de començaments del XX i la Mancomunitat com una aportació de gran qualitat, com una novetat tot i que ara viu moments d'incertesa per la deixadesa col·lectiva.

La cuina i la identitat del país

✍ Josep Maria Figueres



1928
Primera edició en tallers d'impressió vinculats a la Lliga.

escriptor fi del que ja parlàrem de la seva poesia (*Dominical* del *Diari de Girona*, 15 d'octubre de 2023) es preocupà d'aquest patrimoni i va recollir un receptari selecte que publicà amb èxit el 1928 i es reedità el 1933 amb el títol *Llibre de la cuina catalana*. Aquestes dues edicions passaren de mares a fills com es pot comprovar en els editors de vell, on es constata l'ús de llibres diguem-ne de referència culinària en l'expressió especialitzada «llibre fatigat» pels entesos, o sigui llibre molt, molt usat. A partir de 1976 l'editorial Altafulla publica gairebé una desena de reedicions en facsímil també amb notable èxit de públic esdevenint un clàssic i una obra de referència pel seu alt nivell en la selecció d'aplec de receptari variat.

Un receptari extens

Agulló fixa un receptari extens, en gairebé tres-centes pàgines on hi tenen cabuda els principals plats de la cuina de sempre. Així les sopes, de tanta importància al món medieval, amb bona part de la població desdentada per l'edat, fins les salses bàsiques i, sobretot, el plat català per excel·lència, de sempre, l'arròs compatible amb tot menys el xai i en un extens treball recopila: macarons, fideus, ous, peix, cargols, bacallà i entra en els animals amb contundència –bou, vedella, xai, moltó, anyell i cabrit, porc, aviram i caça– per acabar amb verdures, llegums, tuberculs, bolets, aprofitaments i postres. Amb un capítol final de postres, conserves i plats freds. Una panoràmica calidoscòpica de la riquesa d'un patrimoni. No deixa de ser il·lustratiu que la primera recepta de l'obra sigui el sofregit i que tot seguit faci l'elogi de l'escudella i de l'arròs. Enlaira la bandera de la tradició amb plats on la ceba i l'arròs són les princeses rutilants.

Amb l'aparició del llibre es produeix una sensació de sorpresa en valorar més enllà d'una moda –xocolata i no sopa per esmorçar, per exemple–, la varietat de tanta i tanta capacitat de combinació: bacallà, arròs, vedella... i fet de cent formes diferents...

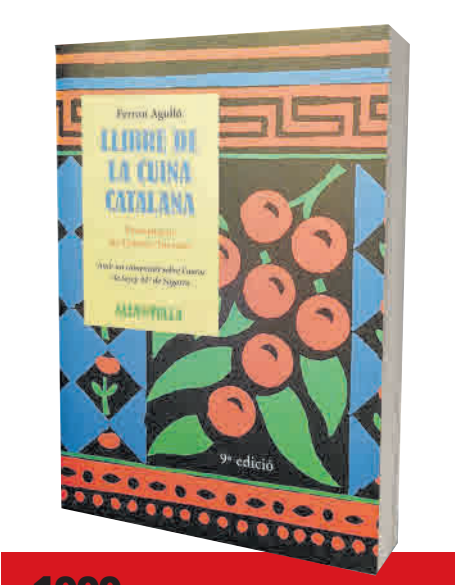
El llibre apareix publicat per la Tipografia Empòrium, al carrer Ferlandina 9 i 11 de Barcelona, seu del diari de la Lliga. La Llibreria de Puig i Alfonso deixa el peu editorial i la mateixa *La Veu*, el diari del Agulló, enceta una secció «La nostra cuina», que reproduceix cada dia una recepta del llibre. Es volia que la cuina catalana fos coneguda en les receptes més clàssiques. L'escriptor tenia així el 1928 dues seccions al diari, una de política i una de cuina... No hi ha res tan bo, diu Agulló, després d'un bon plat d'arròs, com un altre plat d'arròs.



1933
Segona edició ampliada i amb pròleg de Josep M. de Sagarra.



1978
Múltiples edicions en facsímil d'Altafulla.



1999
Novena edició, també a Altafulla.

«Catalunya, com té una llengua, un dret, uns costums, una història pròpia i un ideal polític, té una cuina. Hi ha regions, nacionalitats, pobles que tenen un plat especial, característic, però no una cuina. Catalunya la té, i més encara, té un gran poder d'assimilació de plats d'altres cuines com la francesa i la italiana: fa seus els plats d'aquelles cuines i els modifica segons el seu estil i el seu gust.

La cuina catalana és, essencialment, senzilla, no és cara i és fàcil. És demés, nacional, que vol dir que empra, per a sos plats, elements propis, tant en els aliments com en els condiments.

Com la llengua té dialectes i el dret modalitats comarcals i els costums i els balls són diversos en les diferents comarques i antics reialmes catalans (València, Mallorca, Provença, Rosselló), la cuina catalana és una, però cada un d'aquells territoris té plats especials, plats que han pres nom d'alguna de les comarques.

Tots el que en aquest llibre hi van descrits, els he fet o els he vist fer en excursions marítimes i terrestres, en fontades i aplecs, per hostals i cases de pagès, a mariners, pescadors, caçadors, coqueses i mestresses de casallur. Com que aquest llibre no vol ésser una lliçó de cuina, sinó a qui ja té nocions de cuina, les quantitats de condiments i elements no s'especifiquen sempre, per altra banda com que cada casa és un món, cada casa és un gust. Demostrat que hi ha cuina catalana pròpia, especial, completa, per a tots els gustos i tots els règims d'alimentació i dictades algunes regles de composició i cocció, queda satisfet l'autor i més si ha aconseguit escriure amb claredat i senzillesa, tal com pertoca a la

Un fragment Declaració de principis per la cuina nacional catalana

Ferran Agulló estava immers en la generació que maldava pel ple procés de recuperació nacional que tenia en literatura, llengua, art, arquitectura... els exponents que s'esforçaven per viure plenament la pròpia identitat sense renunciar-hi per altres. La cuina amb l'aportació d'Agulló formarà part dels elements constitutius de la catalanitat.

naturalesa de la matèria.»

Una recepta: L'escudella catalana, de pagès o barrejada

«Amb aquest nom es coneix el plat més generalitzat a Catalunya: l'escudella d'arròs i fideus, amb la carn d'olla. El caldo o brou

amb què es prepara pot servir també per a pastes soles: macarons, fideus, lletres, vetes, estrelles, grana de pebre, pinyons, etc. o arròs sol; en aquests casos, el brou es cola ben bé, per tal que no hi quedi res del que l'ha produït, ni carn ni llegums ni verdura. Però la veritable escudella catalana és la d'arròs i fideus; aquests gruixuts. En una olla amb un litre i mig d'aigua, s'hi tiren, quan bull, dos-cents grams de bou o vedella, amb os, un quarter de gallina o un tros d'oca, dos-cents grams de moltó, del garró, cent grams de cansalada fresca, un os de costella de porc, fresc o salat, dos-cents grams de botifarra de sang i una pilota. La pilota es prepara picant 100 grams de carn de porc, de bou o vedella, amb un xic de cansalada, s'hi barreja un ou batut i se li dóna, en un plat amb farina, la forma d'un ovoide, anant-la saltant.

S'hi afegeixen: una col, regular, ben despullada de les fulles grosses, un grapat de cigrons i un altre de mongetes, posats abans en remull. Tot això ha de bullir dues hores bones. Llavors s'hi afegeixen quatre-cents grams de patates, de naps o de nap i col. Es deixa bullir fins que aquests tuberculs són cuits i llavors amb una escumadora o abocant-ho en una escorredora, es treu tot el que és carn i pilota i part de les patates, trinxant-se les quals s'hi deixen. El brou amb les verdures, tubercles i llegums es torna al foc, i, en bullir, s'hi tiren l'arròs i els fideus, en la quantitat que agradi, regularment, cent quaranta grams d'arròs i cent de fideus gruixuts. Es deixa bullir a bastament. Hi ha qui, una vegada cuites les carns, les separa i cou o bull verdures, tubercles i llegums: prefereixo el primer sistema».

Josep M. de Sagarra lloa l'obra de Ferran Agulló

Josep M. de Sagarra va autoritzar que un dels seus famosos aperitius al notable setmanari *Mirador* aparegués com a pròleg de la segona edició del 1933, arran la mort de l'autor. Era una espècie d'homenatge al patriota i a l'amic. Sagarra, dramaturg, poeta i col·laborador il·lustre de premsa, fa un elogi ben merecut de Pol, nom de guerra de Ferran Agulló. Eren companys de redacció a *La Veu*, es coneixien prou bé i el retrat és més de l'home i l'obra que no pas del volum que ens ocupa. L'apreciava i exposa el dol per la pèrdua: «Amb Ferran Agulló desapareix del nostre món una de les figures més típicament representativa de la història d'aquests darrers trenta anys. El poeta romàntic, una mica de mentalitat bohèmia, castigat i ensenyat per totes les unglades de la vida, es pot dir que era la representació

més realista i més autèntica d'aquell catalanisme que ha influït tant en la formació de la consciència actual. Si Prat, si Cambó, si Duran i Ventosa representen els moments gloriosos i patètics de la Lliga, Ferran Agulló representa el treball constant, la feina difícil i dolenta de fer, la continuïtat abnegada, representa aquesta feina del secretari, de l'home que està entre bastidors, que no porta mai la corona de llorer al cap, però que, amb la traça, la malícia, el seny i l'experiència, és ell qui moltes vegades evita que la corona de llorer no voli el cap dels altres.» Agulló tenia fama de ser l'artífex, l'estrateg de les eleccions, articular com ferro perquè els vots valguessin més atès el complex sistema de l'època, per cert amb



pocs electors, i així que els rèdits fossin superiors. La seva columna diària a primera pàgina de *La Veu* era l'altaveu ideal i tenia influència. El bateig de la Costa Brava és només una mostra. Sagarra conclou l'article de la cèlebre columna arran la mort amb tot una declaració de principis: «Agulló era un gironí, de la més pura tradició catalana; era un llamener i un gran entès de la bona cuina com els antics doctors en teologia i les autèntiques senyores del nostre país que ja s'han acabat per sempre. Havia après moltes coses en els llibres, però la majoria de la seva ciència l'havia adquirida en els cafès, en els aldarulls de la placa, i en tots aquells racons de la vida privada on es senten molt al viu les implacables garrotades de la sort. Amb aquest simpàtic i venerable amic se n'ha anat al cementiri una part molt viva, molt interessant i molt barcelonina de la història de Catalunya.» No cita que el seu pare tenia una pastisseria a Girona i, segurament, el fet l'influi.