

JAUME FÀBREGA

La cuina.
modernista

Obrers, menestrals,
burgesos i indians



V I E N A
E D I C I O N S

Primera edició: novembre de 2015

A la coberta, *Why Not Have a Gas Range*,
cartell anònim anterior a 1903. Fotògrafs: Calveras/Mérida/Sagristà.
© Museu Nacional d'Art de Catalunya. Barcelona, 2015.

© dels textos: Jaume Fàbrega i Colom

© del pròleg: Daniel Giralt-Miracle

© de les característiques d'aquesta edició:

Viena Edicions

Tuset 13 – 08006 Barcelona

Tel. 93 453 55 00

viena@vienaeditorial.com

www.vienaeditorial.com

ISBN: 978-84-8330-862-2


Dipòsit legal: B 25630 -2015

Disseny d'interior i coberta: Andy Noguerón


Fotocomposició: Alfa

Impress a Reinbook

Excepte en els casos específicament previstos per la llei,
qualsevol reproducció, distribució, comunicació pública o transmissió
d'aquesta obra només pot ser realitzada amb l'autorització dels titulars
dels drets que s'indiquen als crèdits. Si necessiteu fotocopiar
o escanejar un fragment d'aquesta obra, adreceu-vos a CEDRO (www.cedro.org).



SUMARI



09 Pròleg

La cirereta del modernisme, per Daniel Giralt-Miracle

13 Introducció

15 La cuina modernista

15 La renaixença d'una cuina

41 El menjar satiritzat

43 Els àpats dels obrers i dels pagesos

47 Els àpats de les festes

49 Els menús modernistes

53 El vegetarianisme, resposta a la Revolució Industrial

56 Catalunya, Cuba i la cuina

63 Les receptes de la cuina modernista

65 Salses, entrants i amanides

85 Sopes i escudelles

109 Verdures i llegums

125 Arròs i pasta

147 Ous, bolets i cargols

157 Peix i bacallà

179 Carn, menuts i caça

215 Postres i gelats

231 Begudes i licors

241 Conserves i confitures

249 Apèndix

249 Festes i fires modernistes i dels indians

257 Índex de receptes



Catalunya, Cuba i la cuina

En el transcurs del segle XIX i començament del XX, les relacions amb Cuba —com també Puerto Rico i algun altre país americà— van ser molt fecundes. Els catalans no solament hi van emigrar, sinó que s'interessaren pels seus paisatges, productes, costums...

Mossèn Antoni Perpinyà i Pibernat —escrit Perpiñá—, nascut a Banyoles l'any 1830 i mort a Calella l'any 1912, arran de la seva estada a l'illa caribenya, va escriure el llibre *El Camagüey. Viajes pintorescos por el interior de Cuba y por sus costas con descripciones del país* (Barcelona, 1889). En aquest llibre de viatges, es descriuen nombroses primeres matèries i plats propis de la cuina tradicional cubana: hortalisses (com els tubercles de l'illa: iuca, malanga, nyam), fruites (plàtan, pinya tropical, coco, mamei, tamarinde, guaiaba, anon, mango), peixos de riu i de mar, animals comestibles autòctons, i fins i tot productes i plats diversos (casabe, guarapo, funche, etc.). Aquest capellà tenia una visió totalment colonial i favorable als interessos d'Espanya.

UN PÀGINA NEGRA: EL TRÀFIC D'ESCLAUS

La participació dels comerciants catalans en el tràfic d'esclaus, principalment a Cuba, és un fet demostrat. La burgesia catalana va tenir un pes notable en el tràfic d'esclaus a les Antilles. Els indians van aplegar grans fortunes que van ser transferides i invertides al llarg del segle XIX a Catalunya. Aquest va ser un dels factors clau del creixement econòmic i de la industrialització de la capital catalana durant aquella època.

El nombre de famílies burgeses catalanes que es van enriquir gràcies al tràfic d'esclaus és extens: Samà, Vidal-Quadras, Antonio López i López, Joan Xifré, Miquel Biada, Joan Güell, etc. Alguns eren coneguts mecenes d'obres modernistes, i encara es conserven estàtues amb el seu nom en alguns carrers i parcs de Barcelona i d'altres ciutats, com Josep Xifré, Samà, López i López o Güell.

EL RETORN DELS INDIANS: FONT DE RIQUESA

El retorn dels indians va significar, també, el retorn de bona part dels beneficis i els capitals generats a l'illa amb mà d'obra esclava o a través del

La cuina modernista

tràfic d'esclaus. Aquests recursos financers van nodrir la inversió en àmbits diferents: des de la indústria tèxtil fins a alguns dels primers grans bancs del moment, passant pels ferrocarrils i la inversió immobiliària en un moment d'expansió urbana (coincidint amb la creació de l'Eixample).

Es calcula que, en 150 anys (1780-1930), uns 50.000 catalans del Principat emigraren a Cuba, a part dels valencians i balears; just els mateixos anys de la primera industrialització moderna catalana (la de la màquina de vapor, el ferrocarril, la higiene pública i l'inici de la revolució agroalimentària).

D'entrada, els emigrants catalans que van començar a arribar a Cuba en les darreres dècades del segle XVIII es van trobar amb una societat colonial dirigida militarment per l'Exèrcit espanyol i basada en una economia de plantació, amb treballadors esclaus o alliberats que treballaven en condicions duríssimes.

Els emigrants catalans van treballar, fonamentalment, en el petit comerç, on es venia de tot: queviures, roba, sabates, ferreteria, etc. Però també en el comerç majorista (incloent-hi, a l'inici, el d'esclaus, com feien els britànics, els holandesos, etc.), la navegació (de cabotatge i transatlàntica), els ferrocarrils, l'ensenyament, la sanitat, el periodisme i en la creació i transformació d'indústries modernes. Van ser molt presents en el petit comerç alimentari, fins al punt que *catalán*, al segle XIX, era sinònim de *bodeguero* o botiguer. Una vella *guaracha* ho reflecteix: «En el fondo de un barranco / cantaba un negro bozal / ay quién pudiera ser blanco [*sic*] aunque fuera catalán». En aquella època, es considerava que els catalans treballaven com un escarràs i diversos autors els comparaven, per aquest fet i la seva sobrietat, amb els jueus. Sembla que els criolls espanyols havien heretat l'aversion al treball característica dels *hidalgos* castellans.

LA INDÚSTRIA DEL SUCRE

La indústria sucrera era la més important. Les grans fàbriques i els ingenis (*ingenios*) eren de la segona meitat del segle XVIII i eren moguts per la força animal. Hi van ser enviats sucres procedents de Gandia, on es trepitjava sucre als ingenis des de la invasió àrab. Aquests mots catalans es van traspasar al cubà. Els catalans (i d'altres, com ara els nord-americans) van introduir les màquines de vapor a partir dels anys quaranta del segle XIX als ingenis, que van passar a dir-se ingenis centrals o, senzillament, centrals. Un dels més importants, creat l'any 1846 per Josep Baró i





La cuina modernista

Blanxart a la regió de Matanzas, esdevingué, a partir de 1883, amb Joaquim Gumà, una fàbrica amb la capacitat de produir 5.000 tones de sucre. L'abaratiment del preu del sucre —bàsicament, gràcies a la mà d'obra esclava— va fer que al segle XIX la pastisseria, la confiteria i els licors es desenvolupessin d'una manera extraordinària.

La indústria sucrera va fer desenvolupar el ferrocarril i la navegació de vapor. El primer ferrocarril de l'Estat espanyol no va ser el de Barcelona-Mataró de 1848, sinó el de l'Havana-Bejucal de 1837. Les primeres línies de ferrocarrils catalans van tenir un origen cubà. La Companyia Transatlàntica, la gran naviliera de l'Estat espanyol, es va fundar l'any 1850 a Santiago de Cuba. També grans immobles de Barcelona i Catalunya —dels Porxos d'en Xifré a les voltes de la Bisbal— tenien aquest origen (indians).

La fabricació de begudes, de tanta importància en un clima càlid (cereses, gasoses, etc.) fou també una indústria dels catalans. La més coneguda va ser la del rom. El rom catalanocubà que ha entrat a la història és el Rom Bacardí.

TAMBÉ VAN DUR PLATS I BEGUDES...

Els antics lligams entre Catalunya i Cuba són fecunds en el camp de la cuina, la pastisseria, el rom, els còctels i els cigars. Els catalans de Cuba i Amèrica van portar l'arròs a la cubana, les galetes dites *cubanos*, el cremat i els primers còctels.

En els receptaris del segle XIX i modernistes, hi apareixen diverses receptes dites *a l'americana* o *a la cubana*, particularment l'arròs ja esmentat. També hi havia un comerç intens: s'importava tassall (carn de cavall seca), rom i sucre, i s'exportaven vins i aiguardents.

El cremat, aquesta reconfortant beguda a base de rom, que tot i beure's calenta és típica de les nits d'estiu, està embolcallada amb la llegenda i l'aroma del Carib. De Torrevella a Cadaqués, de Maó a Vilanova i la Geltrú, hi ha, encara presents, aquestes reminiscències, en forma de cors que canten havaneres.

La relació gastronòmica de Cuba i Catalunya és antiga. El primer llibre de cuina cubana —i un dels primers llibres de cuina catalana en espanyol, o potser el primer— va ser publicat per un *americano*, Joan Cabrisas. Aquest «antic cuiner de la Fonda de los Tres Reyes», en efecte, va publicar, en una data tan primerenca com l'any 1858, el llibre *Nuevo manual de la*

La cuina modernista

cocinera catalana y cubana. O sea, completísimo manual de cocina, repostería, pastelería, confitería y licoristas, según el método práctico que se usa en Cataluña y en la isla de Cuba. La impremta era la d'un altre *americano*, Andreu Graupera. L'autor hi és ben explícit. A la nota «Al público», diu, en al·lusió a la seva terra natal: «Si eres aficionado al país del buen vino, no te faltarán reglas para hacer condimentar la *Escudella*, el celebrado *Platillo*, y sobre todo el non plus ultra del *Alioli* [...]».

Des de Mallorca, també terra d'*americanos*, Pere d'Alcàntara Penya, un home culte, inclou al seu llibre *Cuina mallorquina* diverses receptes d'origen caribeny, com la salsa a la criolla, la cubana, la guajira, l'havanera i d'altres.

Un altre llibre que reflecteix el contacte culinari catalanocubà és el titulat *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desgastados*, publicat també a mitjan segle passat a l'Havana, i que també inclou receptes catalanes i cubanes, tal com es diu en un subtítol de la portada; es tracta, pràcticament, de les mateixes receptes ja comentades.

Totes les receptes parteixen, en general, d'un mateix original, i les trobem en altres llibres posteriors, com el *Novísimo arte de cocina*, de J. Altimiras (Barcelona, 1905).

Alguns pastissers també van emigrar a Cuba (potser els Cabrisas, de Cadaqués), i els valencianocatalans hi van introduir el consum de torrons i algunes begudes refrescants.

GUSTOS CATALANS A CUBA

Un treball de camp que hem dut a terme recentment a l'illa de Cuba, a la recerca d'influxos de la cuina catalana per a la redacció d'aquest llibre, ha tingut resultats concrets i decebedors alhora. Concrets, perquè en algunes famílies hem trobat la tradició d'una salsa anomenada *ole-ole*, feta amb oli i all (és a dir, l'allioli!), del «fricandó», de l'«escudilla» (plat de sopa), de la «moncheta catalana» (mongetes fregides en forma de truita). Decebedors, perquè les bases no solament de la pervivència d'una cuina catalana, sinó de la mateixa cuina criolla o cubana, han desaparegut, en haver desaparegut, durant dècades, l'agricultura tradicional i el lliure mercat. La cuina, limitada a un sol àpat al dia, amb elements de racionament, desconeix coses tan essencials com els alls, les cebes o els tomàquets, base tant de la cuina catalana com de la criolla. De fet, la cuina cubana només perviu en la seva plenitud (relativa, és clar) pràcticament a l'exili, i particularment a Miami.





La cuina modernista

Els llibres d'abans de la Revolució, en canvi, palesen aquesta influència catalana i de tots els Països Catalans. Destaquem un manual clàssic de María Antonieta Reyes Gavián y Moenck, editat a l'Havana, sense data (un exemplar raríssim que devem a l'amabilitat del senyor Jorge Carralero Díaz, de l'Havana). En aquest voluminós manual, hi apareixen nombrosos plats d'origen català o que porten el nom a la catalana: «alioli», «sopa de escudella», «paella», «papas a la catalana», «huevos a la catalana», «bacalao a la catalana», «bacalao con chanfaina», «carne a la catalana», «fricandó», «judías a la catalana», «judías en munyetas» [*sic*] (o sigui, mongetes) i fins i tot «sobreasada» [*sic*], «pilota catalana» i «butifarras».

Els catalans també van portar, com hem dit, l'arròs a la cubana, que se sol servir amb ous ferrats, salsa de tomàquet i, a vegades, plàtan fregit (tot i que el plàtan que a Cuba serveix per fregir és l'anomenat *macho* o *burro*, no dolç). A tots els receptaris modernistes, n'hi sol haver una recepta, també amb el nom d'*arròs a l'americana*.

L'INVENT DEL ROM

El 1862, Facund Bacardí i Massó va aconseguir, col·laborant amb Joseph-Léon Boutellier a Santiago de Cuba, un rom blanc destil·lat, suau, filtrat d'impureses amb carbó, que va esdevenir una referència mundial, un cop reposat en bótes de fusta, com els brandis.

Bacardí («Bacardi», en la pronunciació anglosaxona) és un cognom usat com a marca comercial de la companyia de begudes alcohòliques fundada per aquest emigrant procedent de Sitges. Actualment, la seu internacional d'aquesta empresa és a les Bermudes, però també té oficines a Miami i a Puerto Rico.

Els Bacardí estaven a favor de la independència de Catalunya respecte a Espanya, i un d'ells va ser el primer alcalde de la Cuba independent, a Santiago de Cuba (1901). Emilio Bacardí Moreau (Santiago, 1844-1922) va lluitar al costat dels independentistes, per la qual cosa està considerat un dels primers patriotes del país, com José Martí (d'origen valencià). Els seus serveis a la seva ciutat natal (extensió de l'electrificació ciutadana, pavimentació de gran part del casc urbà, construcció del primer museu de Cuba, etc.) li van valer el reconeixement oficial de Fill Predilecte de Santiago de Cuba.

La cuina modernista

EL CREMAT, DEL CARIB A LA COSTA BRAVA

El cremat (dit també *rom cremat*) és originari de la Costa Brava, si bé ha assolit una gran difusió arreu. Malgrat aquesta evocació antillana, però, encara avui la marca de rom més famosa del món, exiliada de Cuba, porta un nom català, Bacardí.

A Catalunya, una casa comercial encara existent, Pujol, fabrica rom des de l'any 1818, una beguda molt popular abans de l'auge del brandi. El rom es podia beure sol, cremat o calent, o bé formant part del *carajillo* o cigaló. Era costum, entre els nostres avis, cremar el rom en el propi got o copa característica, de vidre gruixut.

Els catalans, a part del cremat, van dur, més tard, còctels com el mojito o el daiquiri, el cèlebre combinat del Floridita creat per Constantí Ribalaigua i Vert (Lloret, 1888 - l'Havana, 1952), un lloretenc que va «exercir» de català i fou propietari i impulsor del local. Anteriorment, havia estat un lloc ruïnós anomenat La Piña Tropical i Ribalaigua el va convertir en el famós Florida després de començar-hi a treballar el 1914 i passar a ser-ne l'amo el 1918. Els cubans el batejaren com el Floridita en els temps gloriosos en què hi acudia Hemingway (recordem el Boadas, de Barcelona). Els cubans admiraven Ribalaigua perquè, tot i ser un home ric, s'aixecava a primera hora de la matinada per collir la menta fresca per als còctels, i també perquè treballava. Al Floridita una placa recorda aquest català il·lustre, conegut com a «Constante, el catalán».

El sucre també té un origen relacionat amb Catalunya, ja que els àrabs van dur la *canyamel*, el bonic nom valencià, a Gandia. De trepitjar la canya, a més, en vindria el *trapiche* cubà (de *trapig*)...

I, per si no fos prou, un dels grans havans és també de nom català (la família Partagàs és d'Arenys de Mar, on es conserva la seva partida de naixement, redactada en català). Recordem també els Cigarrillos Jané, de nissaga catalana.

El comerç i la indústria de Cuba, per tant, estan plens de noms catalans: Pujol, Crusellas, Sabatés... I músics famosos també porten cognoms catalans: Olga Guillot, Beny Moré, Rita Montaner, Rosita Fornés, David Torrens, Santiago Feliu, Ibrahim Ferrer, Miguelito Cuní, Juan Bautista Pujol Bacot i d'altres. Fins i tot un famós cantant, Bola de Nieve, va enregistrar un tema en català («El desembre congelat»).





La cuina modernista

«DE LA HABANA VINO UN BARCO CARGADO DE RON...»

I, encara, una evocació més llunyana. L'invent dels destil·lats, dels quals forma part el rom, és degut a un altre gran personatge català medieval, Arnau de Vilanova, l'inventor de l'aquavit (*aqua vitae* o aiguardent).

El cremat és, per tant, una beguda de fortes arrels catalanes i cubanes alhora. Pels seus ingredients i el seu clima, evoca un mític i paradisiac món tropical: aiguardent de canya —que és el que feien servir els pescadors— o rom, sucre i cafè. Poques begudes compostes tenen una composició tan reeixida. Ens recorda l'antiga tradició dels vins calents, les *meigas* de la *queimada* gallega o els grogs o antigues begudes de pirates.

El món de les noves havaneres catalanes també evoca l'ambient caribeny, com es pot veure en la lletra de l'havanera d'Ortega Monasterio «El meu avi», que sempre es canta en els concerts d'havaneres, aquesta música cadenciosa que ens va venir de Cuba:

Quan el català sortia a la mar,
els nois de Calella feien un cremat.

El cert és que l'impacte de l'anada a Cuba i el retorn dels indians va ser clau per construir la Catalunya moderna. L'impacte popular es mostra en l'arquitectura i l'urbanisme, les havaneres —de les poques mostres de folklore català viu—, alguns plats i begudes, noms de barris —com l'Havana Petita, de Girona, després rebatejat com a plaça Marquès de Camps— i diversos establiments, com confiteries o cafès, arreu de Catalunya —de Cadaqués a Barcelona, passant per Figueres—, que porten o han portat el nom de l'Havana o La Cubana. Fins i tot una famosa i popular companyia de teatre de Sitges porta aquest nom.



LES RECEPTES DE LA GUINA MODERNISTA

(Totes les receptes són per a 4 persones.)



ARRÒS A L'AMERICANA

Dit també arròs blanc a la cubana o arròs a la cubana, arròs blanc, arròs bullit, arròs de malalt... Són variants d'un plat casolà que correspon a una manera de fer l'arròs poc corrent a Catalunya —sempre es feia a la cassola—, però, en canvi, un arròs molt típic dels països del Carib, incloent-hi Cuba, on substitueix el pa. Per tant, aquest arròs és un acompanyament universal de tots els plats.

El nom d'*arròs a la cubana* deriva, sens dubte, d'una aportació dels *americanos* o indians, com altres plats o productes (el rom, el cremat, probablement alguns rostits amb olives i poca cosa més), però aquest és el més conegut. En la cuina cubana, en efecte, l'arròs blanc és un ingredient fonamental que acompanya tots els plats, i, a la vegada, es guarneix amb fèsols negres (*moros y cristianos* a l'Havana; *congrí* a Santiago de Cuba), o bé amb carn picada (*arroz con picadillo*). També existeix un arròs blanc amb un ou esclatat, però que no se serveix mai amb salsa de tomàquet. Hem de pensar, doncs, que aquest afegit és una aportació catalana. Pel que fa al plàtan fregit que a vegades acompanya el plat, en la cuina cubana aquest és present, per defecte, en molts plats, incloent-hi els d'arròs. Sempre, però, es tracta del plàtan mascle o *macho*, burro o plàtan de fregir, que arriba a madurar, però no és dolç. En alguns llocs de Cuba, l'arròs blanc amb ou s'anomena *arroz* (o *alimento*) *de puta*, ja que s'atribueix a aquestes professionals per la facilitat de preparar-lo.

Aquest plat apareix per primera vegada al llibre de Josep Cunill de Bosch, *La cuina catalana*, amb el nom d'*arròs a l'americana*. El text és preciós, ja que ens permet documentar el plat: «Aquest arròs és un plat importat pels catalans que han viscut a Cuba i a Puerto Rico... no es menja mai sol, sinó barrejat amb el que els cubans en diuen picadillo, o sigui carn de vedella rostida trinxada, la qual es presenta en plàtera a part de l'arròs. També hi ha qui menja aquest amb ous ferrats». Fixem-nos que no parla de la salsa de tomàquet, una aportació posterior.

Ingredients

100 g d'arròs per persona (aprox.)

2 o 3 grans d'all

una branqueta de julivert (opcional)

1 ou ferrat per persona

3 cullerades o més de salsa de tomàquet per persona

aigua

oli

sal

Elaboració

Poseu una cassola al foc amb oli, i, quan estigui roent, tireu-hi els alls pelats. Quan estiguin rossos, traieu-los i tireu l'arròs a la cassola. Feu-hi donar uns quants tombs, a fi que quedi una mica transparent i segellat. Tot seguit, tireu-hi l'aigua bullent, en una quantitat suficient, però fent que l'arròs quedi eixut, i també sal. Distribuiu l'arròs en un plat i, al damunt, poseu-hi un ou ferrat i salsa de tomàquet.

Notes

- També podeu afegir-hi salsitxes, i fins i tot plàtan fregit.
- Si teniu l'arròs del dia anterior, per escalfar-lo, podeu passar-lo per la paella fent-hi sofregir un parell d'all.
- En servir, es pot emmotllar l'arròs per donar-hi una presentació més atractiva.
- Cal fer servir una salsa de tomàquet casolana. Si és de pot, ha de ser de bona qualitat.
- Els arrossos blancs o bullits també inclouen, de manera corrent, un gra d'all amb pela i tot, un ramet de julivert i un raig d'oli, o bé llorer, ceba, tomàquet sencer, pastanaga, etc.
- Amb més aigua, aquest arròs es menja com una sopa, i s'hi pot afegir una rodella de lluç per persona. En algun cas, s'anomena *arròs de malalt*, ja que el midó va bé per a l'estómac. En aquests casos, pot incloure llorer, julivert, un raig d'oli, un tomacó, ceba, pastanaga, etc.



Arròs i pasta



- En tots els casos es fa servir arròs de gra rodó.
- Si bulliu arròs per a una amanida —un plat d'introducció recent—, podeu fer servir arròs de gra llarg, que no queda tan enganxat.
- Actualment, l'arròs a la cubana es fa amb un simple arròs bullit, i, no cal dir-ho, no és tan bo com la recepta modernista, que, a més, es feia amb llard.
- A l'època modernista, hi havia una altra variant d'arròs blanc: un cop bullit i eixut, es col·loca en una plata i al damunt s'hi tira all i julivert fregits juntament amb el seu oli. S'hi poden afegir ous ferrats.