



54 ICA
International Congress
of Americanists

54 Congreso Internacional de Americanistas
“Construyendo diálogos con las Américas”
Viena, Austria, julio 15-20, 2012

América y la revolución alimentaria del viejo mundo en Cataluña

Por:

Jaume Fàbrega i Colom

CERCLE
CATALÀ
D'HISTÒRIA
cch

Dadas las características del trabajo, de carácter multidisciplinar, si bien centrado en la alimentación y la cocina, lo libramos de notas a pie de página, y así incluimos las fuentes en el mismo texto, a fin de dar más fluidez a la lectura. Pretendemos centrarnos en lo que podríamos llamar "arte de la cocina" - expresión renacentista y barroca-, que tenga en cuenta las ciencias culinarias, un aspecto, en general, poco cuidadoso y a menudo objeto de errores de índole gastronómica en las obras eruditas y publicaciones académicas

Preámbulo

En la Edad Media, Cataluña (bajo el nombre político de Corona de Aragón) fue, según las propias fuentes catalanas de la época y, sobretodo, las italianas, el país de referencia de la gastronomía- Italia lo fue, según fuentes catalana, en el arte del vino-. Lo avala el hecho de que en catalán se escriben los primeros libros de Europa, en una lengua europea, de recetas culinarias: *Libre de Sent soví*, finales del XIII, y otros, incluyendo el primer libro de un cocinero estrella, el *Libre del coc* de Mestre Robert, cocinero cuatrocentista de la Corte de Nápoles (ciudad que es, con Valencia, la capital cultural catalana del s. XV), que es a la vez el primer libro de cocina impreso. Amén de un sinfín de obras de temas diversos, y sin parangón en ningún otro país: dietética y destilados (Arnau de Vilanova), dulces y confituras (*Libre de totes maneres de confits*, también el primero de Europa en su género), libros de alimentos, hierbas y especias (algunos traducidos del árabe), recetas afrodisíacas (*Speculum al foder*, “Manual del joder”, *sic*), etiqueta y alimentación en el palacio real (*Ordinacions* de Pere III el Cerimoniós), cocina monacal y de los mercaderes...Y la excepcional obra *Com usar bé de beure e menjar* (“Como usar bien de beber y comer), de Francesc Eiximenis- profesor en Bolonia, la Sorbona, Cambridge, consejero de la ciudad de Valencia...-, única en la Europa de su tiempo, un auténtico manual de gastronomía, comportamiento, etiqueta y vinos con una perspectiva internacional. Es imposible documentar la historia de la cocina europea- y naturalmente española- sin conocer las fuentes y la aportación catalana, cosa ya reconocida en los ámbitos europeos académicos pero no en España, en donde estas fuentes, en general, continúan siendo ignoradas y sin traducir.

La sujeción política de Cataluña a la Corona de Castilla a partir de las fechas del Descubrimiento de América- que ya es España en las cancillerías internacionales-, lo que supone una evidente castellanización, que comienza sobre todo por la iglesia, el sector más ilustrado, y por la aristocracia. Catalunya (dentro de la Corona de Aragón) se queda sin referentes culturales y de poder propio o sin una corte de donde emana el prestigio de la lengua y la cultura. A pesar de eso, especialmente en el siglo XVI, continúa siendo un referente en el tema del Descubrimiento de América, en la cultura y la expansión cultural de lo catalán (papas catalanohablantes, los Borja (Borgia) gobiernan en Roma), con una participación- en el caso del Descubrimiento- que, como es bien sabido, la Corona de Castilla se ocupó en ocultar.

Estas ocultamiento y manipulación, que aún persisten, se dan en todos los ámbitos históricos, literarios, etc., es también es especialmente significativa en el campo de la historia de la cocina.

Así, en Cataluña- que había sido la pionera europea Edad Media en este campo,- ya no se publica ninguna libro de cocina o de materias similares, justamente en la nueva etapa de la imprenta, en la que también los países de lengua catalana (Arco Mediterráneo o Levante

Ibérico, con las Baleares y el actual Departamento de los Pirineos Orientales, en Francia), con sus grandes ciudades (Valencia, Palma, Barcelona...); en esta última ciudad, precisamente, se produce la famosa escena del Quijote en una imprenta, como símbolo de la modernidad confrontado al oscurantismo de Castilla, un hecho contrastado históricamente al menos a partir de Felipe II).

Por otra parte, fruto de la estructura de la corona e idiosincracia de la Corona de Castilla, comienza a perderse la vinculación entre el conjunto de tierras catalanas y la pérdida del sentido de unidad cultural y lingüística. Y naturalmente una castellanización en diversos ámbitos de la vida, incluido el de la cocina.

En el siglo XVII la grave crisis representada por la Guerra dels Segadors, y la sangrienta desmembración y decapitación de Cataluña, que entregada por Castilla de forma ilegal a Francia a raíz del Tratado de los Pirineos, territorio (Cataluña Norte) que a continuación empieza a ser sometido a un afrancesamiento violento-incluso en los hábitos culinarios-; ya se apunta la “solución final” del llamado “problema catalán”, que es el exterminio de la lengua y la desaparición de la nación para que sea “igual en todo a Castilla”. Por otra parte Castilla- con la Corona de Aragón- constituye, al mismo tiempo, un imperio mundial de gran poder y con una lengua y cultura de gran prestigio, el castellano, que ya empieza a llamarse español o a identificarse con España (un término geográfico, no político, que incluía Cataluña y Portugal).

Finalmente, en el siglo XVIII, con la Guerra de Sucesión, Cataluña, desde 1707-1714 (con Valencia y las Baleares) se ve abocada definitivamente a su desaparición de los mapas, y se convierte en una provincia más de Castilla. Es el fin de la nación catalana, de su derecho y constituciones o fueros, de las instituciones, los referentes culturales y territoriales, de la lengua, de los topónimos y antropónimos propios, de la literatura, de la edición de libros ... Triunfa, finalmente, el viejo proyecto castellano iniciado ya en el s. XVII, y prefigurado en el s. XV. Castilla- y el mundo- ya han asumido el nombre de España como única designación de la nación de matriz castellana, donde no pueden haber otras lenguas y otras culturas.

Ante este panorama, sin embargo, la cocina, justamente- y de forma indirecta- es uno de los principales factores de resistencia nacional. Si bien, como hemos dicho, ya no se publican textos en catalán- primero por la expansión del castellano, y a partir del primer tercio del s. XVIII por prohibición expresa-, las grandes corrientes culinarias de la época medieval y moderna siguen su curso.

En definitiva: inauguramos el período que **Pierre Vilar** llama de "Catalunya (y los territorios que el historiador considera afines, como los del arco mediterráneo) en la España moderna". Desde el siglo XVI y hasta la conquista definitiva por parte de Castilla en 1706 en Almansa, cuando todo se perdió, triunfa aquella apuesta por un modelo de estado uniforme y que por tanto, dedica todos los esfuerzos posibles a la desaparición de las lenguas, culturas y autonomía política, judicial, religiosa, etc. de las naciones no castellanas. Cuenta, con ello, con varios factores: la sucesiva identificación de la monarquía con Castilla, la abrumadora mayoría demográfica-que utiliza como arma, favoreciendo, si se procede, procesos migratorios-, la discriminación más abyecta- prohibiendo a los naturales de la Corona de Aragón (en cuyo nombre se había descubierto también América, financiando y avalador, además por los catalanes), ahora empobrecidos y decadentes (al menos en relación la expansión del imperio español) ir a América y disfrutar de sus riquezas y, naturalmente, el poder del estado- del que Castilla se ha apropiado-, de la Iglesia-y su brazo secular, la

Inquisición-, y del ejército, convertido en fuerza de ocupación en estos territorios no castellanos.

Todo ello justificado y alentado moralmente e intelectualmente por las fuerzas de la cultura y las elites- castellanas: teorizan, de entrada, que "la lengua es compañera del imperio" (**Nebrija**) a fin de justificar el lingüicidio que se acerca, tanto en la Península como en América, y, dando un paso más- irreversible y gravísimo-, usurpan el gentilicio "español" - que se refería a toda la Península Ibérica, incluido, por supuesto, Portugal, como aún lo afirma **Camões** ("nosotros, los españoles", como dice en *Os lusíadas*).

Como corolario lógico ya apuntado más arriba, Castilla hace todo lo posible para romper los lazos entre Cataluña, los Baleares y la actual Comunidad Valenciana, es decir, que deshace la "mata de junco" y, una vez expulsados judíos y moriscos, proyecta ciertos tics de la antigua judeofobia y el gusto por la limpieza étnica sobre los catalanes. Lo sorprendente es la enorme celeridad con que se produce este proceso.

En pleno siglo XVI-principios del XVII **Quevedo** inaugura el fructífero género catalanofóbico, derivado del tradicional discurso judeofóbico, escribiendo, entre otras amabilidades, aquello del "catalán, ladrón de tres manos", y en Andalucía ya se considera que sólo son españoles auténticos los que hablan castellano. De estos avances totalitarios-que no comparte, sino bien al contrario-, **Cervantes** (para algunos un catalán o valenciano llamado Sirvent), un testigo privilegiado de su tiempo-, es a la vez un ejemplo excepcional: él mismo perseguido en Castilla por "pureza de sangre" (como criptojudío), tiene, al parecer, el memorable récord de ser el único escritor español de todos los tiempos que ha mirado con simpatía la causa de los pueblos oprimidos y de sus lenguas: en el Quijote defiende el derecho y el deber de utilizarlas - y menciona, explícitamente, los vascos, mira con simpatía los catalanes - el Quijote es en Barcelona donde recupera la cordura, y explicita que la única persona que lo maltrata es de origen castellano-, y constata que esa sociedad es abierta, tolerante y culta (visita, significativamente, una imprenta, y dice que aquí se respetan todas las lenguas) frente a la monolítica Castilla-ya sin judíos ni moriscos, y con los catalanes mal vistos-. Y así Cervantes explicita la presencia los migrantes gascones (¡un 17% del total en algunos lugares!). Sorprende la lectura, totalmente al contrario, que han hechos los españoles, bautizando con el nombre de "Miguel de Cervantes" instituciones y entidades catalanofóbicas diversas o que proyectan un imagen monolítica de España. La Valencia de este tiempo también acogía ya numerosos inmigrantes: pero en este caso, de origen castellano (o "español") que, en general, no suelen tener ninguna voluntad de integrarse y, al contrario, empiezan a imponer su lengua (como ya se había visto en el corte de Germana de Foix).

Todo esto pueden parecer elucubraciones o interpretaciones a posteriori, pero no es así: en pleno siglo XVI, tenemos la impagable testimonio del tortosino **Cristòfol Despuig**, a que en "Los coloquios de la insigne ciudad de Tortosa" (*Els col.loquis de la insigne ciutat de Tortosa*), una importante obra literaria del Renacimiento catalán, ya hace salir un caballero valenciano que defiende- en contra de lo que sostiene el nuevo españolismo- que valencianos y catalanes han salido de la misma raíz, comparten la misma historia gloriosa - negada, según se dice en el libro, por los castellanos, que dicen que los catalanes no tienen historia-, y que ambos pueblos hablan la misma lengua. De forma muy lúcida, Despuig explica el estado de la cuestión: "La mayor parte de los castellanos se atreven a decir públicamente que esta nuestra provincia no es España, y, por eso, que nosotros no somos verdaderos españoles ... Tras ello tienen otra cosa peor, y es que quieren ser tan absolutos y tienen las cosas propias en cuando y las extrañas en tan poco, que parece que son ellos venidos a solas del cielo y que lo resto de los hombres es lo que es salido de la tierra. Y es lo bueno, que si en las historias verdaderas damos fe, encontramos que no hay nación en España que tan Arrimada y oscurecida sea en todo tiempo como la castellana.". No es un texto escrito en 2012, sino hacia el 1550.

Religión y limpieza étnica

En las sociedades mediterráneas tradicionales, religión ha ido unida a alimentación (y todavía van unidas entre los musulmanes y los judíos). En el texto de un gran criptojudío (o criptocatalán, que para el caso es igual) Cervantes, vemos como los moriscos estaban perfectamente integrados- por la lengua, los lazos de amistad, los oficios más emprendedores, incluyendo los que los castellanos no querían hacer, como el de tendero-, lo que podemos hacer extensiva a los judíos pero que, naturalmente tenían unas particularidades culturales, religiosas y alimentarias que los diferenciaban como “nación”. Cervantes a través de la comida como “clave” explica ciertas particularidades tanto del Islam como del judaísmo.

A pesar de las interpretaciones académicas- en Diccionario de la RAE es solo un distintivo geográfico, o sólo "un grupo social, diferenciación de otros". Cervantes habla de los vascos de nación y expresiones similares, que tanto se refieren a un origen determinado dentro de una "nación" más grande (una región) como el que en la época moderna llamamos nación (que no coincide, necesariamente, con la nación-estado). De otra, vemos como la corona española, a través de las presiones de la Iglesia, ha activado, de 1492 a principios del s. XVII, un plan que hemos calificado de "limpieza étnica", que hace expulsar primero los judíos y luego los moriscos (1609-1613), hecho este último vivido y reportado, dolorosamente, por Cervantes.

De rebote, como hemos dicho, comienza a crearse la España castellana, como constatan los dos tortosinos y el caballero valenciano que hablan en los mencionados coloquios de Tortosa. Desde esta época, poco a poco, un nombre geográfico-España-se convierte en el de una sola nación-estado de matriz castellana - aunque con la Monarquía Hispánica o período austracista, la Corona de Aragón y Navarra todavía mantienen sus derechos-, dentro de un proceso que conlleva, al mismo tiempo, la ocupación de Portugal. Se nos plantea un interrogante: si **Isabel la Católica** excluye los catalanes, valencianos y baleares de América, ya existe España?. Entonces debemos preguntarnos qué tipo de España. Pero esta historia de la construcción de España es también la de un fracaso: Portugal, incorporado a la corona en 1581, logra la independencia en 1640 (a pesar de otro intento de incorporación por las armas en 1801, e incluso los designios asimiladores de la 2ª República), y ni Cataluña, ni Euskalherria, ni Galicia han sido totalmente asimilados.

Naturalmente, todo este proceso político conlleva por parte de Castilla, la ocultación, secretización, manipulación, el espolio en incluso destrucción de fuentes, escritas, documentales o gráficas- como se ha demostrado en todo lo relacionado con el Descubrimiento de América, pero también en el campo de la cocina. Así el origen de la llamada Biblioteca Nacional de España – de la cual este 1912 se celebra el Aniversario- “nació de un robo monumental, de un espolio de dimensiones históricas”, según el escritor **Joan Francesc Mira**: de la confiscación de la importantísima Biblioteca, con miles de volúmenes, del que fue arzobispo de Valencia y felipista, Antoni de Cardona-Borja...Suponemos que por pura casualidad, en esta Biblioteca se conservaron algunos importantísimos ejemplares en catalán, como el manuscrito *Speculum al foder* (pensarían que eran en latín; es el primer manual erótico, que incluye recetas, de Europa) y otros.

El siglo de oro de la cocina

El caballero valenciano **Joanot Martorell** (autor del *Tirant lo Blanc*, obra que inspira Cervantes para escribir el Quijote) y más tarde Cervantes-reflejan de forma extraordinaria, tal como lo ha demostrado el geógrafo **Fernand Braudel**, la movilidad alimentaria en el Mediterráneo, en cuanto a la circulación de personas, bienes, comes y platos (Fernand Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l' époque de Philippe II*, París, 1949).

La circulación de personas, bienes y cosas de que habla Braudel, en efecto, se hace patente en todo el Mediterráneo -y, pronto, de América al viejo mundo- inaugurando otro capítulo fundamental de la historia de la alimentación -, del que Cervantes empieza a ser testigo (en el Quijote las Indias aparecen varias veces, el mismo Cervantes quería huir allí, y no lo consiguió nunca, al no poder demostrar su "limpieza de sangre"). Es el primer siglo de oro de la cocina del arco mediterráneo que ahora, con los Adrià, Santamaría, Roca, Ruscalleda, Arola, Dacosta, etc., se repite.

Esta diversidad social que evoca Cervantes- que se parece a la actual diversidad de las sociedades occidentales-llega hasta Cataluña, etapa final de los combates de don Quijote y donde recupera la cordura. Debemos recordar que la Cataluña-Valencia-Baleares el momento aún podía recordar las glorias recientes, de cuando era una referencia culinaria del Mediterráneo occidental, y sus cocineros y su cocina brillaban, con admiración por parte de los italianos, en las cortes de Nápoles y de Roma. **Maestro Martino de Como** (cocinero italiano del Quattrocento, autor de un famoso recetario, *Libro de cucina*) que está lleno de recetas "alla catalana", como el manjar blanco, la salsa ginestada, los asados, la caza y las aves con naranja). El humanista **Platina**, Bartolomeo dei Sacchi, alto funcionario papal del Quattrocento borgiano-, en el libro *De honesta voluptate et valetudine* (una espléndida memoria gastronómica de la Italia del Renacimiento, pronto traducida al italiano) pone en lo alto la cocina catalana. **Mestre Robert** "de Nola" - cocinero de la corte de Nápoles, la más refinada de la mesa ya renacentista -, proyecta el prestigio de la cocina de matriz catalana por toda Italia. Su libro, escrito hacia 1475, será impreso en Barcelona en 1520 (es, probablemente, el primer libro de cocina impreso). Carlos I, el emperador, manda traducirlo al castellano (1525), y en las diversas ediciones en esta lengua se manipula el origen del autor y la lengua de la obra original (Ruperto de Nola, *Libro de guisados*). Y ello a pesar de que **Nicolás Antonio**, en la *Biblioteca Vestusta* (un gran estudio bibliográfico de obras producidas en la península, s. XVII) dice lo siguiente: "Eiusdem Alphonsi Regis cocuus fuit Rupertus, sive Robertus, catalanus, qui vernaculo proviancia suae sermone composuit librum culinariae artis".

Este cocinero y gran escritor, en fin, representa el fin del mundo medieval- pero también su continuidad que, de forma revolucionaria, pretende cambiar, al afirmar que no hay que mezclar lo dulce con lo salado-, y se sitúa en la encrucijada de la aparición de los nuevos productos.

El azúcar, - lo dulce-, precisamente, es la clave principal de este cambio revolucionario de paradigma culinario. Y aunque el azúcar ya era conocido en la Edad Media, sobretudo en Cataluña, en Granada y en el sur de Italia, zonas en las que se cultivaba (en el área catalanohablante en Gandia y Mallorca), era una especia- como tal se consideraba- muy cara, sólo al alcance de la gente rica. No fue hasta el Descubrimiento y colonización del Nuevo Mundo que desde Gandia (técnicas, léxico, etc.), Canarias y Madeira, la caña de azúcar llegó a América, especialmente a Cuba, y con la mano de obra esclava, que permitía una mayor producción y más barata, empezó a popularizarse en Europa. Por eso lo tratamos como un producto de América, aunque no sea originaria de allí.

América en la mesa: el viaje de los alimentos

En la época de Cervantes está a punto de cerrarse el círculo de la más grande revolución culinaria de la historia: se acaba el ciclo de la cocina medieval-renacentista, que es la época del auge gastronómico italo-catalán, seducido por los aromas árabes y estamos a punto de entrar en un nuevo período-que quizá es el momento más impactante más importante de la historia de la alimentación.-

Un periodo en el que la mesa se transformará de raíz con la aparición de colores y sabores nunca vistos, descubiertos por Castilla y, a menudo propagados por Portugal: el rojo del tomate y el pimiento, el blanco y el negro de las judías y frijoles, el amarillo y blanco de las patatas y el maíz, el perfume insospechado de la vainilla y la nueva bebida de los dioses, el chocolate, y el canto extraño del pavo-el primer alimento incorporado, ya en pleno siglo XVI -.

A partir de Cervantes, los fogones ya empiezan a revolucionarse con las judías, el tomate y los pimientos y guindillas: sin embargo, en la cocina castellano-manchega que evoca el Quijote, América es todavía ausente - mientras que Portugal ya ha llevado el té de Japón, las naranjas de China, el bacalao de Terranova, las especias de América, África y de África, que ya utiliza en su cocina-.

En efecto: los productos de América, conocidos y cultivados en Sevilla-la "puerta de oro" evocada por **Néstor Lujan** (*La puerta de oro*, Barcelona, 1990) eran consideradas, en la Corona de Castilla, más bien plantas decorativas. Se despreciará este oro revolucionario, en favor del oro más tangible y, a la larga- como ya denuncia Quevedo-, más pernicioso para Castilla. Un oro que muere enterrado en Génova, pasando por Cataluña conducido en carruajes, donde es codiciado por los bandoleros, tan bien evocados por Cervantes.

El periodista y escritor **Xavier Domingo** escribió sobre el hecho de la escasa permeabilidad de la cocina castellana a los olores y sabores del resto de un mundo que ella misma, en buena parte, había poseído, de Flandes en Filipinas, de América a África. Podríamos añadir, en cambio, el caso imperial paralelo de Portugal: pero aquí, al contrario, los sabores de la diversidad han empapado profundamente la propia cultura culinaria. A su vez, Portugal ha hecho la función de difundir en todo el mundo-lo que no hizo Castilla- los sabores de América y de otras partes: la guindillas, el pimentón, las naranjas (llamadas portukala y nombres similares en la mayor parte de lenguas asiáticas, el turco, el árabe, etc.) al té, de las mermeladas (de *marmelada*, membrillo) e, incluso, la tempura (comida de Cuaresma o "ad tempora") o el bizcocho japonés (Castera, de *farinha de Castela*, harina de trigo). Igualmente, no habría la cocina tailandesa sin los portugueses.

La revolución del bacalao

Coincidiendo con el descubrimiento de América, se difunde uno de los alimentos más revolucionarios de la alimentación de los pueblos mediterráneos, el bacalao salado. Ya sabemos que el bacalao es del Mar del Norte, pero algunos intrépidos marineros encontraron el mayor filón en Terranova. ¡El bacalao se convierte en americano!. Si aparecía un nuevo producto barato y al alcance, viniera de donde viniera, era una bendición del cielo...Ya que, en efecto, su uso estaba bendecido por la Iglesia, que exigía a sus fieles más de 160 días al año de abstinencia de carne. Ya habla de él **Miguel de Cervantes** en el Quijote: "acertó a ser viernes aquel día, y no había en toda la venta sino unas raciones de un pescado que en Castilla llaman abadejo, y en Andalucía Bacallao, .. pusiéronle la mesa a la puerta de la venta, por el fresco, y trújole el huésped una porción del mal remojado y peor cocido Bacallao y un pan tan negro y mugriento como suspensión armas ". (Quijote, 1ª parte, Cap.II). ¡Naturalmente, si los nuevos alimentos no son bien cocinados, tampoco ganamos mucho!. En varios textos catalanes contemporáneos ya es citado el bacalao.

Mestre Robert, el cocinero de la corte real de Nápoles (*Libre del coch*) en el capítulo dedicado a "las viandas del tiempo cuaresmal" - un dato muy importante, ya que sirve para datar el manuscrito, de que las prescripciones que expone son anteriores a la reforma de 1491 - nos habla de la "merluça salada" (bacalao?): "Hablado hemos lo más breve que hemos podido del arte de la Cocina, tanto como toca a las viandas y comidas carnales con todo que infinitas viandas son en día de carne que se pueden hacer de cuaresma ".

La llegada del bacalao-que tiene lugar en el siglo XVI, o al menos es cuando se populariza-supone, ciertamente, una revolución, ya que es un pez de grandes dimensiones que permite disponer de más materia prima al alcance y bastante barata: sustituye a las pequeñas sardinas o a la poco apetecible ballena salada. Es "un alimento que se adecuaba a los peones ", según un autor el siglo XVI. Así -y el texto de Cervantes es suficientemente claro-continúa considerándose una materia prima poco deseable, para los pobres, que sólo se come por obligación religiosa. Pero mucho mejor que las que sustituye.

Por lo tanto, buscaremos en vano recetas de bacalao en los primeros recetarios en español-dirigidos a sectores sociales altos y de escasa divulgación-, como son el *Libro de arte de cocina*, de **Diego Granado** (1599, el primer recetario conocido, donde, en cambio, aparece una receta de "pescada cecial" (este libro procede de originales catalanes e italianos). El famoso *Arte de Cocina* del cocinero de Felipe IV, **Francisco Martínez Montaña** (1611), al parecer un autor portugués Castellanizado (Motinho) o los poco conocidos de **Domingo Hernández de Maceras** o **González de Salcedo**. En el de Montaña, sin embargo, aparece una receta de stockfish (pejepalo), que es bacalao seco.

En el libro de Diego Granado- que, como dijimos, utiliza, en cuanto al pescado, fuentes italianas y catalanas, y quizás él mismo era valenciano, habla de la merluza salada, antecedente del bacalao- es llamada con dos nombres de origen catalán, luz y merluza (merluça; en Murcia aún se dice luz). De hecho el nombre español es el de pescada (por eso la pescadilla es "Pescadilla", y no "Merlucilla"), que todavía se utiliza en Andalucía, y que el andaluz comparte con el portugués. En mi opinión, el nombre de Bacallao que Cervantes da como propio de Andalucía, vendría del portugués, que son los introductores del bacalao con los vascos, aunque los que realmente controlaron la explotación y el comercio, a Terranova (desde finales del s. XV) fueron los franceses (a finales del XVIII tenían 500 buques bacaladeros y 10.000 pescadores), los neerlandeses y los británicos (el norte), por la importancia de sus flotas.

La merluza salada (¿o bacalao?) llamado en catalán medieval, justamente, merluça (nombre todavía utilizado en occitano) es perfectamente descrita en el *Libre del coch* de **Mestre Robert** (hacia 1470), traducido y publicado en castellano el año 1525 en Toledo- después de la edición en catalán en Barcelona, 1520 - y, por tanto, es el primer libro de referencia en español, también por su éxito y cantidad de ediciones, como ya dijimos más arriba. Las explicaciones que da Mestre Robert sobre su remojado y cocinado corresponden exactamente a las del bacalao (por ejemplo cuando explicita que hay que cocerla poco tiempo, ya que sino se vuelve dura). El nombre catalano-occitano de merluça ha dado el francés *merluche*, bacalao salado).

Una cocina católica

La cocina del bacalao (*Gadus morhua*) es típicamente católica, ya que se relaciona íntimamente con la Cuaresma (rechazada por los protestantes) y, como tal, sólo la encontramos en los países mediterráneos, incluyendo en ella, sin embargo, zonas cercanas como Portugal, pero también en alguno ortodoxo, como Grecia. En catalán lo encontramos ya citado en Valencia en el s. XVI por parte de un tal a Onofre Pòvio, de origen gerundense, aunque también lo cita el humanista Pietro Mártir de Anghiera, contemporáneo de Carlos I. El catalano-italiano Joan Cabot, descubridor de Terranova (1494) en el mapa dibujado por su hijo, **Sebastià Cabot** (1544) incluye el topónimo catalán Bacallà- que, como el resto de topónimos, son groseramente castellanizados con el fin de ocultar su el origen real, por un copista castellano, como ocurre con muchos otros documentos fundamentales de la época, sobre todo referidos a los Descubrimientos. El nombre tiene sentido tratándose de Terranova, tierra de bacalaos.

Naturalmente, el bacalao se impone porqué disponer de pescado fresco, en el pasado, era problemático: por el propio carácter de las técnicas de pesca, la no existencia de transportes rápidos y métodos de conservación, etc. Con todo, se ha hecho notar que, en toda Europa, es en los recetarios ibéricos antiguos (que son catalanes) en donde aparece aparecen más recetas de pescado. Justo en el momento en que se difunde-de finales del siglo XV a la época de Cervantes-, los países protestantes se separan de Roma y, por tanto, de la obediencia a la cocina de vigilia. La expansión del bacalao corresponde al momento álgido del Protestantismo, que provocará una separación alimentaria entre católicos y protestantes (Lutero protesta contra el tema de las Bulas, que previo pago permitían ahorrarse algunas de estas normas de vigilia).

Continuidad o revolución en la alimentación: nuevos alimentos, nuevos inventos

El bacalao ilustra los grandes cambios alimentarios que empiezan a fraguarse en el siglo XVI, a partir del Descubrimiento de América.

Estas corrientes de fondo vienen marcados por dos tendencias, sólo aparentemente contradictorias:

1.El mantenimiento del sistema de técnicas y sabores de la cocina medieval-que de hecho, llega hasta bien entrado el siglo XIX-, caracterizado, por ejemplo, por el "medio asado" (*mig raust*;-tratamiento de una pieza de carne asado previamente a su finalización en una cazuela-, las salsas agrídulces y muy cargadas de especies -incluyendo, por tanto, el azúcar o la miel- o los platos dulce-salados, la presencia de muchos platos en forma de crema o papilla (porrada, purriola, avellanado, almidón, manjar blanco ...). En la traducción castellana del *Libre del coch* de Mestre Robert- el principal cocinero de la Edad Media y el Renacimiento, se utiliza la expresión "mirrauste", evidentemente una mala traducción, de una de las técnicas medievales que tendrán continuidad hasta el siglo XIX y parte del XX.

2.La lenta y progresiva introducción de los nuevos productos de América, que suponen una auténtica revolución en la cocina y pondrán las bases de la cocina catalana y mediterránea- y aún nórdica y de la Europa central- actuales.

Entre estos productos, que se convertirán fundamentales y definitorios de la cocina catalana (cosa que podemos hacer extensiva a las cocinas mediterráneas, incluyendo Hungría) está el **tomate** (base del sofrito con cebolla y tomate, que se convertirá en la base o salsa básica y universal de la cocina catalana). También el **pimiento**-tanto el dulce como el picante o guindilla-, otro ingrediente sustancial, base de guarniciones como el pisto- *samfaina*, en catalán- (ya documentada en el s. XVIII en los manuales escritos por frailes, de los que ya hablaremos) o de salsas como el romesco, el allipebre o la salbitxada, propias de la Cataluña Nueva (a partir del sur de Barcelona).

Las **patatas**, de lenta acogida-el barón de Maldà, a finales del. s. XVIIIse muestra aún reticente a comerlas,- en el primer tercio del s. XIX ya son considerados por el autor anónimo de *La cuynera catalana* (el primer libro de cocina publicado en la era moderna, de hacia 1830), como un "artículo de uso general". Se convertirán pronto una alimento básico (forman parte, por ejemplo, del plato más difundido en la alimentación catalana que se mantiene desde la Edad Media, la *escudella i carn d'olla* (cocido) y los platos de verduras y legumbres, estofados de carne, etc.).

En los recetarios monásticos del s. XVIII y principios del XIX, solo aparecen en los de Mallorca y Menorca, las características insulares de las cuales favorecen la aceptación con más entusiasmo de los nuevos productos, incluyendo los pimientos para hacer pimentón, no presentes en Cataluña.

En el ámbito monacal- que es, sin ningún género de dudas el mejor documentado del Principado de Cataluña, parece que la primera documentación del uso de las patatas se debe a los capuchinos, concretamente los del convento de Martorell, según su *Llibre d’ entrades i eixides* (Libro de Entradas y Salidas- *Llibre d’ Entrades i eixides* abril de 1912), en plena Guerra del Francés. Pero esto no fue debido a una supuesta influencia napoleónica, sino a la crisis de víveres (**Fra Valentí Serra de Manresa**, *Cuina caputxina:la pitança dels frares*, Barcelona, 2010).

Las **judías (habichuelas, alubias)** tendrán, pronto, - seguramente ya desde el siglo XVII, ya que Fra Miquel Agustí (del cual hablaremos a continuación) quizás ya las cita, tendrán una gran acogida, ya que su productividad es superior a una legumbre autóctona, los frijoles del “ojo negro” o frijoles de careta (*Dolichos melapnophthalmus*, ya conocidos por los romanos). Secas, se convertirán en un ingredientes fundamentales de las escudillas (cocidos, guisados de legumbres; *escudelles*) estofados, cocidos y fritos, y verdes (tiernas) se convertirán en la verdura más popular de Cataluña (aparecen ya en los recetarios mencionados).

El **maíz**, en cambio, quedará circunscrito a ciertos territorios de montaña o del pre-Pirineo (Berguedà, Solsonès, Vall d’Aran, Cerdanya, Garrotxa, Pla de l’Estany ...), tanto en forma de grano para la *escudella* (maíz molinado) como en forma de harina para sopas (*farro*). Por tanto, será un tipo de alimento residual y muy localizado.

El **pimiento**, ya citado, es de los primeros productos aceptados, tanto en la variante dulce como en las variedades picantes (guindilla, guindilla, guindilla, guindilla, pebrina, etc.). Además, tiene una gran facilidad de cultivo y de adaptación. En la primera versión aparece en todos los recetarios del s. XVIII y quizás también en la segunda (pimiento dulce).

Lo mismo podemos decir del **tomate**, ya aludido, que a menudo se asocia al pimiento. Aparece en todos los recetarios del s. XVII, formando parte de sofritos, salsas y conservas. No disponemos de suficiente documentación sobre su uso a las ensaladas.

También llegaron nuevas variedades de **calabazas** y **calabacines**,-ingredientes muy utilizados en la cocina del Barroco-que se superponen a las ya existentes en el viejo mundo.

En cuanto a las aves de corral es conocida la adopción del **pavo**, que se convertirá en un asado típico de Navidad pero, seguramente, es menos conocida la adopción entusiasta, en algunas comarcas (como el Empordà, el Pla de l’Estany, Garrotxa, la Cerdanya, Gironès, el Penedès ...) del **"pato mudo"**, que sustituye la especie autóctona llamada popularmente "pato charlatán". Se le da este nombre al pato americano por un hundimiento en la tráquea que le impide modular sonidos. En los recetarios barrocos, precisamente, el primer alimento de América que aparece es el pavo (servido ya en los banquetes aristocráticos de la Italia renacentista y con una receta seguramente portada de allí por **Diego Granado**:"Para asar el gallo y gallina de las Indias "(*Libro de arte de cocina*, 1599).

En el terreno de las frutas (si exceptuamos el pimiento y el tomate) en cambio, por sus peculiaridades de cultivo (de clima cálido), sólo se tiene noticia de la **piña tropical** o

americana, el alquequenje o **fisalis** (del que ya habla fra Miquel Agustí) y seguramente, de la **pasionaria** (Passiflora), la cual, sin embargo, sólo se utiliza para fines ornamentales.

Las especias-que, como sabemos era el objetivo para el "Descubrimiento" de América, las "Indias" codiciadas por sus especies-se limitan a la **guindilla**, ya mencionada, que tiene una acogida tímido (comparado, por ejemplo, con España y Portugal-pimentón y *pimentão*, respectivamente) aunque teóricamente sustituye la pimienta, a la que le quita el nombre (en catalán y otras lenguas) y la **vainilla**, que no conseguir sustituir, en la dulcería catalana, la tradicional infusión de canela y limón para elaborar cremas y otros postres (excepto en la Catalunya Nord, por influencia francesa).

En cambio, un ingrediente que podemos considerar a la vez una especia, una bebida y un alimento, el **chocolate**, de desde el siglo XVI obtiene un éxito fulgurante, sobre todo a través de las órdenes religiosas. La cocina catalana es de las pocas cocinas europeas que, tal como se hace en México, lo incorpora para elaborar salsas (picadas) para pescado y marisco, carne, aves, caza, habas estofadas, o salsas, como ya podemos ver en algún recetario conventual. Como bebida, además, se convierte en una auténtica pasión, a imitación de lo que se hace en Castilla-(que lo aporta también en Francia, a través de los matrimonios reales). En el Cajón de sastre (*Calaix de sastre*, el dietario del **baró de Maldà**, la jícara de chocolate, o la mancerina (términos específico de vasijas de porcelana para servirla) se convierten en núcleo de la sociabilidad.

El chocolate, como es bien sabido, hace furor entre los religiosos, hasta el punto que un Capítulo Provincial de los Capuchinos celebrado en Mataró el año 1716 - recién estrenado el Decreto de Nueva Planta del rey español Felipe V que prohibía la lengua catalana-, dice, en español: "Prohibimos que ninguno de los religiosos se atrevió a tomarle (el chocolate) sin expresa Licencia del P. Guardián ". También se nos dice que los capuchinos, a pesar de las prohibiciones y castigos, tomaban chocolate y café en 1830 (Fra Valentí Serra de Manresa, op. Cit).

El café, que ya empieza a ser conocido a partir del s. XVII, no despierta paso la misma pasión, y el mencionado barón de Maldà nos da el motivo, se encuentra demasiado amargo.

Sin embargo, en los recetarios del siglo XVII-como el de Scala Dei-aún no aparece ningún producto de América de forma general (quizás los frijoles?), y volvemos a constatar que se mantiene prácticamente sin cambios el modelo de la cocina medieval, caracterizado, como hemos dicho más arriba, por los agridulces, platos dulce-salados (con azúcar y canela), el uso generoso de especias y de muchas harinas, almidones, gachas, etc. con leche de almendra y abundante presencia de frutos secos.

Lujo y miseria

En este periodo, tal como corresponde también con las artes plásticas, se amplía el contraste: ascetismo frente a la exacerbación erótica de la plástica barroca, lamento y declamación, opulencia de los ricos y la Iglesia, escasos recursos de los más pobres y cocina aparatosa, generosa y hasta truculento por parte de los pudientes.

Incluso en las órdenes monásticas aparece una cocina bastante bien provista, y a veces lujosa, que sólo las clases acomodadas se pueden permitir, al lado de una cocina estrictamente vegetariana propia de algunos de ellos (como los cartujos).

Sobre la alimentación y la cocina de la época tenemos una información privilegiada, fundamentalmente, a través de los recetarios escritos por frailes, que nos muestran el lado más

popular de la alimentación, en los libros escritos por órdenes que propugnan el vegetarianismo y la austeridad palatal (capuchinos, cartujos ...) hasta las muestras de la cocina más festiva, lujosa y refinada, con uso de ingredientes tradicionalmente reservados a los ricos-azúcar, especias, pollo, gallina, polla, gallo, capón, caza, ternera, buey, dulces varios, refrescos, buenos vinos ...

Esta información es mucho más rica que la de otras fuentes, como son crónicas de viaje, crónicas de convites reales, episcopales y abaciales, dietarios, testamentos, comidas públicos (por ejemplo de los Jurados o ediles municipales), libros de raciones, gastos o compras de los monasterios, que, sólo, nos informan de los ingredientes- y que no obstante, a veces permiten componer un plato-.

En el siglo XVII, el fraile francés del Cister **Barthélemy Joly**, (consejero y *aumonier* del rey francés que viaja a Cataluña y el País Valenciano acompañado del Abad General del Cister (donde describe el cultivo del arroz por parte de los moriscos), así como en el resto de la península, dice que los catalanes comen muy bien y de forma refinada, y que son golosos: "terminado el cocido ... llevan la fruta de postre que consiste en confituras y turrone que es una especie de bizcocho muy duro hecho con azúcar para humedecer el Hipocras, compuesto con canela y a veces con ámbar gris ". Nos describe, por tanto, tal como ha sido dicho, el mismo modelo de la culinaria medieval (**Barthélemy Joly**, Voyage en Espagne (1603 a 1604), en BENNASSAR, Bartolomé te Lucile, Le voyage en Espagne. Anthologie des Voyageurs français te francophones lleva XVI ave XIXe siècle, París, 1998).

Este texto es casi contemporáneo de la revuelta catalana de los Segadors, que empieza por motivos de hambre. Las grandes hambrunas también se dan, en el campo, en el siglo del XVIII, con ocasión de las malas cosechas. Fenómenos consecuentes son, como ya ocurría en los siglos XVI y XVII, el bandolerismo y el hambre, que impregnan fuertemente la época, sobre todo el siglo XVII.

No es extraño que algunos productos de América identifiquen las zonas más pobres y aisladas- montañas e islas-, como las patatas y el maíz.

Viajeros y hostales

En el siglo XVIII, sobre todo a partir de su segunda mitad, el aumento demográfico y el crecimiento económico y de la agricultura, muy aparentes, multiplica los recursos y dan lugar también al crecimiento y aumento del confort de hostales (posadas) y fondas (tal como lo podemos ver en el barón de Maldà). Hemos de añadir las notas escritas por los viajeros, desde Joly, en el siglo XVII, hasta Arthur Young, Francisco Zamora. J. Townsend, y otros - incluyendo uno de autóctono, el barón de Maldà, un cronista fundamental a través de su dietario, el *Calaix de sastre*, donde da una gran importancia a las crónicas de viajes, comidas, comidas y colaciones y que como fundador de Colegio de la Buena Vida (Col.legi de la Bona Vida) podemos considerar el primer gourmet de nuestra historia. **Josep d’ Amat**, que era su nombre, está en diversos hostales, alguna casa rectoral y ermitas (por ejemplo en mayo de 1780); lugares donde toma un pastel llamado "gabolet" (que no hemos podido identificar), chocolate, buey estofado, ensalada, agua con azúcar esponjado, melrosat, "escudella con caldo", "sopa escaldada", "pollos asados", "platillo de carne con guisantes", "habitas con tocino", almendras, "una platillo de fresas de postre", con azúcar y "judías tiernas con patatas" (producto americano, como el chocolate), y dónde dice que él y sus acompañantes comen las judías pero dejan las patatas (el producto que fue aceptado más tardíamente). (**Josep d’ Amat i Cortada**, baró de Maldà, *Miscel.lània de viatges i Festes Majors - Miscelánea de viajes y fiestas mayores- Barcelona, 1994).*

Con todo, conocemos episodios de auténtica penuria alimentaria, aportados por las memorias de un campesino ampurdanés o por las poesías satíricas del rector de Garriguella, en el Alt Empordà (en un documento publicado por Claudio Girbal, del que no disponemos, por destrucción de los archivos, del original). Y aunque el género literario -poesía satírica- no sabemos si dar fiabilidad a la información, nos explica el repertorio de alimentos vegetales: "de carabassadas cuynadas / y de fassols, / sebas, bledas, naps y cols / ... falta llegums y cuynats / como son cigrons, / pèsols, veces... / faves, llenties" (calabazas, judías, cebollas, acelgas, nabos, coles, garbanzos, guisantes, almortas, habas, lentejas...). Aunque se trata de un texto anónimo de la segunda mitad del s. XVIII, notamos que aún no aparecen las patatas. Estos episodios de hambre, a pesar del oro de América, son recurrentes en Andalucía e incluso el hambre en Castilla origina un género literario, el de la picaresca (aunque hay estudios que sugieren que el origen del *Lazarillo de Tormes* es valenciano).

La influencia española y francesa

Como es general en todo el país, en estos siglos es notoria la influencia castellana.

Se introducen platos procedentes de España (el nombre que ya empieza a tener la Corona de Castilla) a través, fundamentalmente de dos vías: los libros de cocina y la influencia monástica. Seguramente menos por la influencia directa de la emigración, aún escasa. En el "Censo de frutos y manufacturas" de 1803 de una ciudad mediana como Girona se dice que "los habitantes de este pueblo en ningún tiempo del año emigran, pero si vienen de Otros países", aunque esta llegada de forasteros no debía de ser importante. Hay todavía una escasa industrialización y una estructura de población similar a la medieval, aunque esta había aumentado mucho. No obstante, sí que los catalanes de otras zonas emigran a Galicia, a Andalucía y, pronto, a Cuba.

Si acaso, hay un mimetismo de la clase dominante hacia usos españoles, considerados modelo de prestigio. En cambio, una posible influencia francesa, no será realmente detectable hasta finales del siglo XVIII (antes, claro, en la Cataluña entregada a Francia por el Tratado de los Pirineos), aunque el baró de Maldà ya se hace eco de su presencia, y, como en el siglo XVI, llegan emigrantes occitanos, a menudo huyendo de la Revolución, como **Joan Bautista Panyó** (Panhon, en occitano) autor de unas *Memorias del arte de cocina y pastelería y confituras y geleas* (gelatinas) escrito en español y catalán.

El influjo castellano es particularmente presente en los manuales escritos por frailes, como el libro de Scala Dei, o el de Fra Sever de Olot y de otros, en los que suelen aparecer platos llamados, explícitamente, "a la castellana" y de otros que tienen este origen-"pepitoria", "prebe" (que en realidad es una "salsa pebrada" medieval, de origen catalán- "salsa de pimienta"-) "lampreado", "salmorejo" y nombres de platos como "pescado a la castellana" o expresiones de origen español como "chuleta", "tocino", "platillo", "caldo", "relleno", etc.

La vía de penetración o de intercambio castellano se hace, como hemos dicho, fundamentalmente a través del clero, que a menudo tiene ese origen y, como hemos dicho, a través de los recetarios. El libro de **Martínez Montiño** *Arte de cocina* (1611) es, según Pep Vila, a lo largo del siglo XVII, el recetario más consultado e influyente de la cocina catalana. Además, el libro de cocina español más importante del siglo XVIII se imprime precisamente en Girona en dos ocasiones, en 1745 y 1770 (**Juan Altamiras**, *El nuevo arte de cocina*). Este libro, escrito por un fraile franciscano aragonés influye, probablemente, en los recetarios catalanes hasta el siglo XIX. Es algo lógico, teniendo en cuenta que desde el siglo XVI, y hasta el siglo XIX, ya no se imprime ningún libro de cocina en catalán.

(**Pep Vila**, *Les litúrgies del menjar a les terres gironines*. Girona, 2000).

Eso sí: hay varios manuscritos en catalán, escritos en el siglo XVIII por frailes de Barcelona (**Josep Orri**, *Avisos por lo principiant cuyner*), Manresa (Ignasi Tolosa y Ribes), Barcelona

(**Francesc del Santíssim Sagrament**), Olot (**Fra Sever**, *Llibre de l’art de quynar*), y también en Menorca (**Francesc Roger**, *Art de la cuina*) y en Mallorca (**Jaume Martí i Oliver**, *Modo de cuynar a la mallorquina*), además de los libros de alimentos y fiestas de Scala Dei y otros conventos, así como algunos manual de droguería y confitería (Vic, Girona, etc.).

Volviendo al libro del fraile aragonés, hay que decir que la hay otras ediciones- algunas de Barcelona con el nombre, de cuando en cuando, de Altamiras y Altimiras. Con todo, hay que relativizar este influjo castellano: el acceso a la literatura gastronómica era bastante restringido a sectores minoritarios de la clase dominante. Llegarán, si acaso, platos- algunos ya citados- como el "salmoregi" (salmorejo), la "pepitoria", la olla podrida (que era el plato de la nobleza, considerado el más importante de la cocina castellana, incluso en la corte- llegó también a la corte francesa- y ha permanecido en Baleares; quizá los huevos moles (que también encontramos en Portugal) y otros dulces.

El baró de Maldà nos habla, precisamente, de estos huevos y del "sorbete" que, aunque era de origen francés (si bien original de Turquía vía Sicilia), menciona con el nombre en castellano. Es más: si tenemos en cuenta que el primer recetario publicado en castellano es una traducción del original catalán de Mestre Robert, y que Enrique de Villena- el primer autor que escribe un manual de servir en castellano también estaba empapado de cultura culinaria catalana y, con toda verosimilitud, es un tratado traducido por él mismo del catalán) son los españoles, los más influido, previamente, por Cataluña. El mismo cocinero de Felipe III **Francisco Fernández Montaña** (o Motino, un apellido gallego o portugués) en 1637, según García Cárcel, divulga un plato valenciano que rebautiza con el nombre de "Tortilla a la cartuja", y también sirve en palacio el manjar blanco catalán (aunque lo que testimonio de este historiador es poco de fiar, ya que se inventa algún cocinero inexistente).

Tradición culinaria: la continuidad del Siglo de Oro de la cocina y la presencia de América

Sin embargo, el corpus fundamental del recetario que aparece en los libros mencionados corresponde a la cocina catalana de tradición medieval (nuestro “Siglo de Oro”) dentro de una continuidad bastante sorprendente, sólo matizada, como hemos dicho, por la aparición de los nuevos productos de América.

Por lo tanto, encontramos perfectamente aplicada la síntesis entre dos modelos culinarios: el viejo, que viene de la Edad Media, y el nuevo, que dará lugar a la cocina contemporánea catalana a partir del siglo XIX. Junto a los sofritos medievales, hechos sólo con cebolla, ya parecen las que incorporan el tomate, y junto a salsas agrídulces y muy especiadas, empiezan a aparecer platos más ligeros y de un gusto más moderno: verduras hervidas, ensaladas (de cebolla, de lechuga ...), carnes a la brasa, pescados en salsa (“amb suc”), platos de pasta (fideos, macarrones), así como estofados, "platillos" (ya mencionados con este nombre), rellenos y salsas como el alioli (*allioli*) la vinagreta, etc. También postres como la crema, el flan, las peras con vino, las manzanas rellenas con carne, etc., todos ellos, aún hoy, platos importantes en la cocina catalana.

RECETARIOS Y OTRAS FUENTES

Obras culinarias escritas o publicadas en los siglos XVII

Fra Miquel Agustí (1560-1630), nacido en Banyoles y residente en Perpiñán, donde llevará una brillante carrera judicial, publica su gran éxito *Llibre dels secrets d’ agricultura, casa rústica i pastoril* (Libro de los secretos de agricultura, casa rústica y pastoril, Barcelona, en la estampa de Esteve líberos, 1617) a partir de un original francés. Nos informa de los principales cultivos y ganadería de la época (no aparecen todavía demasiado a los **productos americanos**, la referencia a los "frijoles o alubias" se puede referir tanto al frijol americano como el europeo o habichuelas). También nos habla de la viña y el vino.

Francesc Corominas. Un recetario gerundense del siglo XVII (1663). Estudio, transcripción y notas al cuidado de Pep Vila, Enric Plato, Joan Plana y Joan Boadas. Incluye un repertorio de especias y hierbas de droguería y cocina. Como era costumbre en la época, se incluye también un apartado de confitería, aunque poco importante, ya que el azúcar no se difundirá de forma asequible hasta el siglo XVIII. Observamos una continuidad medieval, a partir del primer libro del género conocido en Europa, el recetario catalán *Libre de totes maneres de confits* (s.XV). Una continuidad antigua también expresada sobre el azúcar "que se cría en España el mejor es el de Gandia", lo que ya decía Alejandro VI Borja en una de sus misivas. Muchas de las recetas de frutas confitadas y "cubiertas" (con azúcar) pertenecen al repertorio medieval: "limonets cubiertos", "naranjas cubiertas", "higos cubiertas". "Almendrucos cubiertos", etc. Hay una sección de "grageas", "canyellons", "confites", diversos tipos de azúcares (esponjado, rosado, cordeles, can ...), "conservas" (confituras), frutas "alcorsades" (recubiertas con uno a pasta dulce o dicho "blanca" o de "alcorsa", hecha con goma dragante o almidón, azúcar y agua rubio), mermelada (posiblemente la primera vez que aparece la palabra, procedente del portugués *marmelada*, que quiere decir membrillo) ...

Productos de América: azúcar

Receptes i remeis de Pelegrí Estiu. Recetario de droguería, pastelería, repostería y remedios caseros de los siglos XVIII-XIX. Estudio y edición a cargo de Èrika Serna y Pep Vila. Un tendero de Sant Daniel, Girona, establecido más tarde en Figueres. Corresponde a un cuaderno de finales del s. XVIII, corregido en el s. XIX. Aparecen las técnicas habituales para tratar el azúcar, clarificarlo, etc., "Bocados", "orujo", "marsapans (que ya aparecían en el libro anterior de Girona; marsapà es la palabra catalana antigua para mazapán), anises, bolas, "peladillas" (palabra castellano de confit, en uso en el País Valenciano), "ensaladillas", gingebrons, (cofits o confites de jengibre), "azahar emperlada", carabatat, cidra, y otras frutas sometidas a las mismas técnicas de conservación o "confites", berenjenas, cardo, "higos de pasta de alcorsa" y varios dulces de huevos-muy típicos de la pastelería portuguesa y española durante el Barroco-. También "fragidillos", "caramellos", "tauletas", "conservas" (confituras), jaleas, confituras ... Es interesante que el epígrafe "mermeladas" hace honor al origen etimológico de la palabra, ya que son de membrillo. (El vocablo inglés *marmelade* (que ahora se refiere a la de naranja) viene del portugués *marmelada*, que significa membrillo, de *marmelo*, membrillo).

Lo más notable de este recetario, en relación a anterior, es la aparición de elementos de pastelería: bizcochos, barquillos, mostatxons (dulce catalán antiguo, que encontramos en Cerdeña). También hay una receta para hacer "rajoles" o tabletas de chocolate, quizá la

primera que conocemos en España. Habitualmente se hacía en forma de "bollo" o pequeño pan (*panellet*).

En el segundo manuscrito aparecen "jarabe", pastillas, conservas de fruta, confituras-como la de "tomates maduros" -, así como más confites, englotits, cubiertos y candits- entre ellos los pepinos-un producto que aún se elabora). Se incluyen bebidas, como la "ratafia" (en castellano, traducido del francés, que es la primera receta que conocemos), horchata (de almendras). Finalmente, se incluye alguna receta salada: "modo de escabetchar pescado" (sic), aceitunas saladas ...

Ingredientes de América: tomates, chocolate, azúcar

Llibre de cuina de Scala Dei. Prefacio y transcripción por Josep Iglesias Manuscrito del s. XVII. Como todos estos libros o consuetas de conventos - *Consueta* de Sant Cugat, *Llibre de cuyna* del convento de Predicadores de Girona, libro de cocina del Monasterio de Sant Esteve de Banyoles, *Llibre del coch* de La Canonja de Tarragona, libro de gastos del convento de los frailes agustinos de Palamós, etc., estos libros no son propiamente recetarios-aunque se puede dar alguna indicación de ingredientes-, sino los platos, postres y bebidas que se consumen en la comunidad durante el año, siguiendo las festividades y fiestas.

Algunos de los platos reseñados que, además, incluyen la receta cocina blanca (sopa de arroz, almidón, etc.), Salciró de arroz, "armanassa" o "argamasa" (puré de garbanzos con huevos y queso), "pescado con salciró de pebrada" ("pescado con salsa pebrada, receta de origen medieval; salsa ginestada, fideos (con leche de almendras), farro (con almendras, huevos, caldo o caldo de garbanzos; incluye receta), frijoles, "calabazas largas" (crema de calabacines con leche de almendras), julivertada a la castellana, nogada, alberjús (salsa de uva verde, agraz), escabeche, manjar blanco de pescado. Como especias, se utilizan la pimienta, el jengibre, los claveles, las nueces moscada, la canela y el azafrán.

Postres: fruta, uvas, nueces, avellanas, almendras, higos, mantecados, mantequilla, miel y mantequilla (un postre que todavía se encuentran en Menorca), almendras picadas, turrone, bizcochos, queso de Mallorca, queso de Aragón (expresión ya empleada Edad Media) Como bebidas: Vino, vin blanco (vino generoso; todavía se hace en Mallorca), malvasía.

Es una cocina de completa tradición medieval.

Productos de América: frijoles (?), Calabazas (?), Azúcar

Llibre de cuyna del convento de los Predicadores de Girona Principios del s. XVII (1600 a 1604). Convento de la orden de los dominicos. No es, como es normal en estos casos, estrictamente un recetario, sino una recensión de los gastos en alimentos. Sin embargo, hay informaciones que nos dan cuenta de los ingredientes de una receta, como cuando se habla de las almendras que sirven para un cocido.

Se habla, entre otros platos, de la ensalada (palabra, probablemente procedente del español a través del italiano insalata, que debe ser la primera vez que aparece en un texto catalán), pitanza de pescado (término medieval que significa guiso, en la cocina conventual-por ejemplo los capuchinos-se conservó hasta la exclaustación del siglo XIX.), merluça (merluza, término medieval; aunque se tendría que ver si corresponde al bacalao o bien a la merluza salado), arroz con leche de almendras, olla podría (plato de origen castellano), escudella de fideos ...

Postres e ingredientes dulces: aceitunas, hay que recordar que en esta época se elaboraban aceitunas confitadas dulces, cardos - lo mismo que hemos dicho de las aceitunas-, miel, azúcar, almendras, piñones, cerezas, peras, peras de cobre, ciruelas, granadas, queso, calabazas fritas con miel, almendras con amida y agua-ros

Especies: sal molida de Cardona, pimienta, canela, claveles, jengibre. El uso de especies como reiteradamente escriben algunos historiadores, no servía paso por "disimular la conservación de algunos alimentos", sino que se hacía por el gusto de la época y una demostración de estatus.

Cerdo: Morcillas, longanizas, "cerdos" (tocino).

Bebidas: vino, clarea, Hipocras

Observamos la presencia de platos castellanos: olla podrida, picadillo, pepitoria ...

Productos de América: El "farro" no se refiere a lo que actualmente quiere decir esta palabra en alguna comarca-. Garrotxa, Pla de l'Estany, Berguedà-, sopa de harina de maíz, sino una sopa o puré de cereales, (que encontramos con el mismo sentido en Italia). Bacalao (?), Calabaza (?), Azúcar.

(Pep Vila, op cit.)

Llibre de despeses del convento de los agustinos de Nuestra Señora de Gracia de Palamós (finales del s. XVIII-principios del s. XIX).

Manuscrito conventual, incluye el listado de alimentos y su procedencia, así como alguna indicación para recetas.

Tiene el interés que es un convento de la marina, y además situado en las tierras de Girona, en el Baix Empordà.

Aparecen abundantes caldos y cocidos, platos de legumbres y verduras, así como de pescado y para las fiestas-Navidad, Corpus, etc. - Platos de carne y aves y, ocasionalmente de caza.

Hierbas, especias y condimentos. Pimienta, canela, clavo, jengibre, azúcar, vainilla, ajos, perejil, menta laurel, tomillo, romero, lavanda,, anís (anís), azafrán. Aceite de oliva, tocino.

Ingredientes y platos: pan blanco (para los frailes), "pan moreno" (para los pobres), menestra de verduras pitanza de carne, pitanza de pescado, Pollos rellenos, pichones rellenos con melocotones, Cazuela de Carnaval o Jueves Lardero (un plato muy típico de los agustinos, con pies y cabeza de cerdo, pies de carnero, huevos, azúcar, canela, en el caso de la de los agustinos de Palamós, se añaden fideos); ternera o buey de Corpus, con cerezas, chocolate y secalls

Pescado: atún, breca, dentón, langostas, langostinos,

Pescado seco o confitado: atún en sal, arenques, bacalao, pejepero

Carne: Gallina rellena, por San Paulino y Navidad, cerdo, cordero, ternera; buey, que se comía por Corpus, como en la catedral de Girona), pollo, gallina, pichón, caza: conejo, perdiz

Fruta: higos, "melones valencianos", peras, melocotones, manzanas, cerezas, naranjas, limones, melones

Dulces: leche de almendras con almidón, canela y limón, almendras tostadas y caramelizadas (garrapiñadas), (manjar blanco), tortas, bollos, turrone, barquillos (*neules*), zueco de mazapán (*esclopets*) "dulzainas" (galletas secas o bizcochos), bizcochos, borregos

Embutidos y conservas: butifarras, peltrucs (morcón), longanizas, tocino (de la propia matanza)

Bebidas: agua de manantial, leche de almendras, "vino nuevo", "vino usual", "vino tinto", "vino blanco", "vino de misa", "vino de digerir", garnacha, aguardiente, *Clareia* (vino aromatizado con especias), rosolis, ron (s. XIX)

Productos de América (algunos introducidos a finales del XVIII y principios del XIX): tomates, pimientos, judías de Santa Pau, frijoles de Olot, maíz, vainilla, chocolate ... Aunque no aparecen las patatas.

(Gabriel Martín Roig, *Gastronomia conventual dels frares agustins de Palamós*, revista "Baix Empordà", n° 34, diciembre 2011; pp 49-60)

Recetario del monasterio de Sant Benet de Banyoles (s. XVIII-XIX). Manuscrito procedente de este monasterio, localizado en el Arxiu Episcopal de Vic. La mayor parte de recetas son en castellano, pero algunas son de origen catalán: escudella, "fideos gruesos," pimiento, "lampreado", "costrada de carne y huevos (receta catalana que se llama "cazuela", en el s. XVIII), "Conejos en pimiento", "Perdiz assadas con sardinas" (un primitivo mar y montaña; las perdices se rellenan con las sardinas. En un libro menorquín del s. XVIII, de fra Francesc Roger-que citamos más abajo-hay hay un plato similar, con hostias de mar, un molusco). En catalán: pollos enteros, conejos, patos enteros, costillas rellenas, costillas en salsa de perdiz, liebre bien guisada, cabeza y pies de cordero, crema, "grunyets" o buñuelos de viento, manjar blanco.

El tomate está bastante utilizado, y también "polvo de pimiento" - suponemos que pimentón, lo que indicaría el origen español del cocinero, el cual sin embargo, utiliza algunas catalanadas en el texto castellano-así como agridulces o ácidos de limón, naranja agria, vinagre, etc., y platos salados con azúcar y canela, y muchas especies, al estilo medieval o barroco: pimienta, canela, clavo, azafrán, así como laurel, perejil, menta, ajo, las picadas hay son ampliamente utilizadas, así como el alioli y las setas (setas, etc.).

En las recetas se observara las influencias de Montañó y Altimiras.

Productos de América: pimentón, tomate, azúcar

Siglo XVIII: recetarios

Todos los recetarios del siglo XVIII-principios del XIX de Cataluña son escritos por frailes, que suelen ser excelentes cocineros ya menudo buenos escritores.

Pertenecen al órdenes de los agustinos-los más gourmets y con libros más completos, de verduras, huevos, pescado, carne-, los franciscanos, los carmelitas descalzos, los benedictinos, los capuchinos ... Hay que observar que todos son órdenes masculinos. Parece como si aquí también viéramos una división de géneros. A las monjas se les suele atribuir, todavía hoy, más bien mano por los dulces.

Fra Sever d’ Olot: *Llibre de l’ art de quynar*, 1787; revisión de una manual anterior, por el mismo autor, y alguna receta fechada en 1792. Religioso capuchino en Girona. Incluye también un libro dedicado al cuidado de los huertos.

Es una cocina que mantiene la tradición medieval. Abundante uso de especias y hierbas o "hojas olorosas", de agridulces, de dulce-salado. Muchas "picadas" (ya se utiliza esta palabra, inexistente la Edad Media) a base de almendras, avellanas... Muchos platos salados se sirven con azúcar o azúcar y canela (chuletas de cerdo, pies de cerdo a la cazuela, longaniza estofada ...).

Hierbas especias y condimentos: azúcar, canela, azafrán, claveles, laurel, ajos, perejil, menta, tomillo, ajedrea, albahaca, "hojas olorosas" (laurel, naranjo), "todas especias", pimienta, pimiento picante, cáscara de limón, "naranja seca"; vino blanco, aguardiente, tocino, jugo de tocino, aceite, manteca, miel, avellanas, almendras, piñones, nueces (para las picaduras), queso rallado, pasas; alioli (una interesante aparición), vinagreta

Técnicas: hervido, frito, estofado (con el recipiente tapado con papel de estraza y otro recipiente con agua encima), braseado (con brasas encima de una tapadera), asado, confitado; sofrito (básicamente de cebolla), rubio de harina (correspondiente al francés roux)

Platos: Incluye "caldos", escudillas y sopas diversas, verduras, carne, huevos y pescado y algunos dulces y, bebidas y conservas: Escudella de ángeles, Sopa de corteza de oro,

Calabacín frito y salsa, Ensalada de guisantes tiernos, Berenjenas "rellenas", Frijoles tiernos, Pencas de acelgas con bacalao, Espinacas con pasas y piñones, Bacalao con tomate y alioli, Atún de *sorra*, Congrio con pasas y piñones, Jamón de tos, Manitas de cerdo rellenas (es la famosa Cazuela de Carnaval, una especialidad de casi todos los órdenes monásticos, Perdiz con" aquilimòquili "(salsa de origen castellano; con "pimientón picante ").

Conservas: sardina confitada, atún confitada, pescado frito en escabeche), tomates en conserva

Bebidas: almendrado, agua rosada, agua de canela, agua de limón, horchata (de semillas de calabaza, melón, sandía y pepino. La palabra horchata (*orxata*) viene del francés *orge*), medicina para conservar el vino, "medicina para abonar el vino si es agrio o escaldado o también verde "(una de ellas fechada en 1792

Dulces: Pan con leche y cosas dulces, buñuelos

Productos de América: "frijoles tiernos", tomate natural, en conserva, "pimiento picante" (guindilla), chocolate (usado en una prolija conserva de tomate), azúcar

Entre la continuidad medieval (anguilas "enharinadas y fritas con un poco de azúcar, claveles y canela"), con una gran abundancia de platos de cocción lenta (estofados o ahogados), salsas y picadas, especias, hierbas y azúcar en muchos platos salados. No obstante, la cocina moderna que se está formando, con sofritos con tomates y picadas modernas.

Anónimo. *Recepari d’ una casa particular d’ Olot* (can Casabona; Archivo Histórico Comarcal de Olot). Breve recetario, interesante por su procedencia. Algún rasgo de lo léxico indica la autoría Garrotxa, con alguna influencia francesa.

- “Suc” de perdiz (un prestigioso plato con naranja agria y pimienta)
- Costillas a la belitresca (un belitre es un mendigo o vagabundo)
- Pollos con salsa blanca (un antecedente de la bechamel francesa)
- Pulpiton (grande albóndiga o pelota de carne picada; palabra procedente del francés)
- Carne a la genovesa (en Italia buey o cerdo con jugo, dicho "alla genovese")
- Carne a la todesca (tedesco, de Alemania)
- Manjar blanco
- "Compotas y confituras". Es notable la aparición de la palabra "compota", procedente del francés, aunque la hay precedentes en catalán, ya que es un término que puede proceder del latín.

La cocina sigue el modelo barroco de uso de agridulces y platos dulce-salados, hierbas y especias: ajo, perejil, mejorana, ajedrea, perifollo, tomillo; pimienta, canela, nuez moscada. En algunas recetas se hace servir el tomate y un rubio de harina.

Productos de América: tomate, azúcar

Joan Baptista Panyó, *Memorias del arte de cocina y pastelería y confituras y geleas*, un pintor catalán de familia occitana, conocido como artista y al que Pep Vila le atribuye la autoría del manuscrito, con ciento ocho recetas en catalán. Las hay de claro origen occitano y francés, incluso por el título, y de otras pertenecen al repertorio del país. Tiene el interés que, a pesar del título son todas recetas dulces, con una significativa presencia de la pastelería, un arte incipiente. De hecho, el azúcar no se populariza (por la bajada de los precios, a consecuencia del uso de esclavos para su producción en América tropical, particularmente Cuba, aunque era ya conocido y producido en la Cataluña medieval, pero era una especia cara) hasta el siglo XVIII, que es cuando aparece la pastelería moderna.

Mencionaremos algunas:

Torta de manjar blanco, ñoclos de arroz (ñoquis), Meringas de Claras (merengues), Hojaldre (la primera cita catalana que encontramos de esta elaboración, una de las bases de la pastelería mediterránea), Pastel de pies de puerco (cazuela, plato típico de Carnaval; greixonera de pies de cerdo en Mallorca), Cosimiento de la cavesa del javaly (cabeza de jabalí, pieza de charcutería), Sopa dorada (plato de tradición medieval, que aparece en casi todos los recetarios monacales), Compota de fresas y mermelada, Mermelada de abrecochs, Buñuelos de viento o choux farsits a la crema, Sirope de sireras (cerezas), Huevos moles (procedente del español a través del portugués ovos moles; muy populares en Portugal. Los cita el baró de Maldà), Ratafiat de azahar (antecedente de la popular ratafia catalana con nueces verdes), Ratafiat de sireras, Jelea de qudonys (membrillos), biñes de pasta (del francés beignets, buñuelos

...
Productos de América: azúcar; aparece el "ratafiat", nombre originado (ratafia) en el criollo francés de América.

Avisos, y instrucciones per al principiant Cuyner. Atribuido a **Josep Orri**, franciscano. Manuscrito de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona. Primer tercio del s. XVIII (?). Edición a cargo de Isabel Juncosa Ginestà, Barcelona, 1988

Técnicas: parrilla, guisado, rehogado (con papel de estraza y tapadera), hervido, estofado, frito, medio asado, brasa (fuego encima y debajo), relleno

Hierbas, especias y condimentos: agua de rosas, azahar, "agrio" (agraç; limón, naranja agria, granada, vinagre ...), anís, apio, azúcar canela, perejil, ajos, menta, laurel, orégano, mejorana, clavel, azafrán, nuez moscada, cilantro, comino, hisopo, jengibre ...

Grasas: aceite, manteca, tocino, mantequilla (un uso no documentado en la cocina catalana más moderna, pero si en la del siglo XVIII)

Alcoholes: Aguardiente, vino blanco, vino tinto, garnacha

Platos: Sopa de carne, Estofado, Trinxat, Salsa pebrada, Costillas a la brasa, Costillas con “suc de perdiu” (salsa de naranja agria y pimienta, de origen medieval. Platina, Bartolomeo dei Sacchi-humanista y alto funcionario papal, 1475) a *De honesta voluptate te valetudine* lo menciona coma una refinada especialidad catalana), Pelota de la olla, Picadillo, Albóndigas, Relleno de calabaza, pavo, "Otro pavo", Cazuela (de manitas de cerdo, longanizas-butifarras crudas-, tejón, etc., de Carnaval), Sopa dorada, Pollo con agridulce, Pollo con cerezas, con salsa de membrillo en Montañó, op cit. el cocinero real, hay una receta de pato con membrillo. Las monjas Concepcionistas de Palma eran conocidas por esta receta, que se encontró en un manuscrito de su monasterio), Gallina hervida con salsa y trufas, Platillo de la Batalla de Almansa (un plato de menudillos de pollo, se refiere con toda seguridad, en la Batalla de Almansa (1707), derrota de las tropas valenciano-catalanas frente a los españoles y franceses de Felipe V. Esta receta de eco patriótico se transmite hasta el s. XIX, ya que parece en el libro *La cuynera catalana*, inicio de la Renaixença culinaria, hacia 1835), Perdices con “suc” (con naranja agria y pimienta; esta gran receta ha permanecido en la cocina episcopal y burguesa de la Cataluña Norte con el nombre de "Perdiganya a la catalana" (perdiz joven, perdigón); era una de las famosas especialidades del cocinero del obispo de Perpignan Monseñor Carsalade, de la época de Jacint Verdaguer, que fue alabada por Kurnonsky, "el príncipe de los gourmets"); Capón con salsa de granadas, Jamón cocido (la receta más antigua que conocemos, junto con la de Fray Severo de Olot, una verdadera sorpresa, ya que este tipo de elaboración se pensaba que era de origen nórdico), Manjar blanco (con harina de arroz), Crema (la crema de San José original, y ya quemada), Salsa de tomate ...

A continuación viene el "Tratado de pescado" que, siguiendo la tradición medieval es dispuesto a finales del libro. Corresponde a la cocina de Cuaresma, por eso suele incluir también algunos platos vegetales: Sopa de pescado, Albóndigas de pescado, Relleno de

pescado (para calabaza larga), Langosta de muchos modos, "Pescado a la castellana dicho rigorosa", Ensalada de *sorra* (atún salado), Pescado escabechado, Caracoles, Lamprea, Atún fresco con cebolla, Sepia, Esturión (este pescado era abundante en el Ebro; lo documenta Cristòfol Despuig al libro *Els col.loquis de la insigne ciutat de Tortosa*, “Los coloquios de la insigne ciudad de Tortosa”, de mediados del siglo XVI), Habas con tocino, morcilla y menta, Setas y alcachofas. En otro ejemplar del libro, además, encontramos: Lenguas con flicandó (fricandó), Bou con fricandó, "pez en escabeche" (esta en castellano).

Productos de América: Judías, judías verdes, Salsa de tomate, calabacín (?), Pavo, azúcar Como vemos, es un compendio culinario muy completo, con una cocina muy refinada y hasta adornada, que continúa la cocina medieval-aunque más aligerada-pero ya inicia, claramente, la cocina moderna (uso del tomate, platos como el Fricandó, las vinagretas, los escabeches modernos (sin frutos secos) ...

Cocina monacal de las Baleares

En las Baleares tenemos dos libros, respectivamente de Mallorca y Menorca. Y aunque reflejan las cocinas locales, halamos en ellos encontramos bastantes platos del repertorio catalán común, de origen medieval y de otras de modernas como la crema, el alioli, etc., y muchos que todavía son propios de la cocina tradicional familiar de las Baleares.

Jaume Martí i Oliver: *Receptari de cuina del segle XVIII*, manuscrito.. Jaume Martí i Oliver (1712-1788) nació en Palma, donde profesó como fraile agustino. Ingresó en el convento de la orden en Felanitx, donde se convirtió en un afamado cocinero. Su libro de cocina es el más completo de la época en los Países Catalanes, y en ningún otro como éste los nuevos **productos de América** no aparecen con tanta profusión (patatas estofadas, confitura de patatas, buñuelos de patata y cocas de patata-platos vigente aún hoy-, cazuela de pavo, sobres de pavo, pimientos rojos "en dulce", varias salsas de tomate, tomates en conserva) ... Incluye todos los géneros de cocina, verduras, legumbres, arroz, pasta, pescado, bacalao, pequeños, carne, postres, conservas y embutidos, bebidas Hay una gran abundancia de cazuelas, que denotan una cocina muy elaborada y hasta lujosa. La influencia castellana es poco apreciable. Aparecen algunas de las recetas más clásicas de la cocina mallorquina actual: conejo con cebolla, escaldums, escabeche de pescado, lechona, empanadas, "pescado en salsa", “suc” de perdiz (recetas del repertorio común catalán), salmorejo o *salmoregi*, sobrasada con miel, albóndigas, flan de naranja, gató, turrone ...

Fra Francesc Roger: *Art de la cuina*. Libro de cocina menorquina del siglo XVIII. Nacido en 1704, ingresó en el convento de los franciscanos, donde escribió este libro y murió en 1764. Es un libro fundamentalmente de cocina menorquina, pero con recetas - documentadas por primera vez que ahora se hacen en otras islas, como la salsa de Nadal, propia de Eivissa. Muchos platos pertenecen al gusto medieval, con profusión de sabores agrídulces y dulce-salados, con carne con miel o azúcar y canela (arroz, muslo de carnero estofada, carnero curtido, lenguas de cordero y otros), uso abundante del zumo de limón, otros cítricos y agraz, uso del medio asado, ligamento con huevos, de abundantes especias-azafrán, canela, claveles, nuez moscada y hierbas- hierbabuena, laurel, mejorana, perejil, romero, etc. Aparece alguna receta del repertorio común catalán como la "cazuela de cabeza y pies de cerdo" (Cazuela de *Carnestoltes* o Carnaval) y la receta más antigua que conocemos del pato con peras, el alioli, la crema o el manjar blanco. También algún plato castellano como el "salmorejo", el "sainete

de carnero" o el pez al "uso castellano. Algunos platos son cocinados con mantequilla y hay algunos "púdings" o budines, que denotan la influencia británica.

Hay también algunos **productos de América**, como el pimentón, el tomate o las judías y judías verdes, el pavo... Aparece, igualmente, el primer dulce de chocolate del que tenemos noticia, la "crema de xacolate".

Conclusión

La cocina del barroco, como hemos insinuado al principio, se mantiene en buena parte fiel a los grandes principios de la cocina medieval en cuanto a las técnicas, los sofritos y picadas, el uso de las especias, los agridulces y platos salados con azúcar y canela. El sofrito-base fundamental de la cocina catalana-se mantiene, básicamente, según el modelo medieval, a base de cebolla y tocino-, pero ya se empieza a introducir el sofrito moderno con tomate, así como bases o guarniciones modernas como la chanfaina, con productos de América.

Igualmente se conservan las grandes técnicas medievales: medio asado o *mig raust*, estofados, empanadas, *perbullit* (ebullición previa de una carne, marisco o pescado antes de cocinarlo), parrilla y asados, pero también los básicos de la cocina catalana moderna-guisado, asado en cazuela, hervido, frito. Hay mucho platos resueltos con la técnica del "brasado" (*braisé*, en francés), que consiste en una cazuela con fuego abajo y encima (con carbones encendidos depositados encima de una tapadera metálica), que permite gratinar y dorar los platos, como si fuera un horno.

Este modelo culinario se mantiene hasta mediados del siglo XIX, ya que todavía está vigente el primer libro moderno de cocina catalana publicado, *La cuynera catalana* (autor anónimo, hacia 1833).

Durante estas dos etapas-del s. XVI muy excepcionalmente, el XVII muy tímidamente, en el s. XVIII aunque de forma no muy decidida, y ya más a finales de este siglo y durante la primera mitad del s. XIX, se produciendo la entrada y uso de los nuevos productos de América, que suponen al mismo tiempo una verdadera revolución alimentaria y culinaria, y que son los que, finalmente, definirán la cocina catalana (y mediterránea) moderna: tomates, pimientos, guindillas, judías, patatas, maíz, pavo, pato mudo, vainilla, chocolate ...

Esta "aculturación culinaria", sin embargo, no sigue el mismo ritmo en todas las clases sociales o estamentos o en todas las zonas. Así, los sectores pudientes adoptarán enseguida el pavo, mientras que estos mismos sectores serán reacios al consumo de patatas, más propio de zonas aisladas, pobres o montañosas.

Hemos visto un proceso en el que la cocina es memoria histórica, tanto de la continuidad- sea del mundo antiguo como del medieval-como de las revoluciones culinarias producto del "viaje de los alimentos" - aportaciones fenicias, griegas, romanos, árabes, de América-como de unos lentos cambios que, a poco, van creando un nuevo paradigma culinario.

Lo que llamamos "cocina catalana", pues, es a la vez fruto de este devenir histórico, por un lado-en el que el Renacimiento y el Barroco juegan un papel fundamental-y de la posterior revolución Industrial y los cambios sociales, que, a pesar, todo mantienen muchos de estos paradigmas culinarios.

Hacemos notar, finalmente, que la cocina "posmoderna" o de vanguardia-en la que Cataluña

sobresale mundialmente, con algunos de los cocineros más influyentes del mundo, como Ferran Adrià, Santi Santamaria, Carme Ruscalleda, Joan Roca ... - vuelve a recuperar algunos de los sabores y rasgos típicamente medievales y barrocos-agrio y dulce, dulce y salado, uso más generoso de las especias, simplicidad, complejidad, sorpresa y presentaciones especiales con flores y otros elementos.

La historia, y particularmente la historia de la cocina, no es solamente una recreación del pasado, sino también un diálogo abierto con nuestro presente y nuestro futuro.

Jaume Fàbrega i Colom
Universitat de Barcelona