

## PARLEM DE CUINA

## Parlem de llibres antics de cuina

**C**rec que és inevitable atracar-se a Sant Jordi ( dia 23) i no parlar de llibres, per això aquestes setmanes us presentaré 3 llibres gastronòmics clàssics.

L'any 1767 es publica " Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia ecómica" escrit per Juan Altamiras.

Juan Antamiras és el pseudònim de un Franciscà cuiner , anomenat Fray Raimundo Gómez. Es sap que Altamiras va néixer els darrers anys del segle XVII a La Almunia i que moria a Saragossa l'any 1769.

Entre els diversos convents on exercí la tasca de cuiner destaca la seva estada en el col·legi de San Diego a Saragossa.

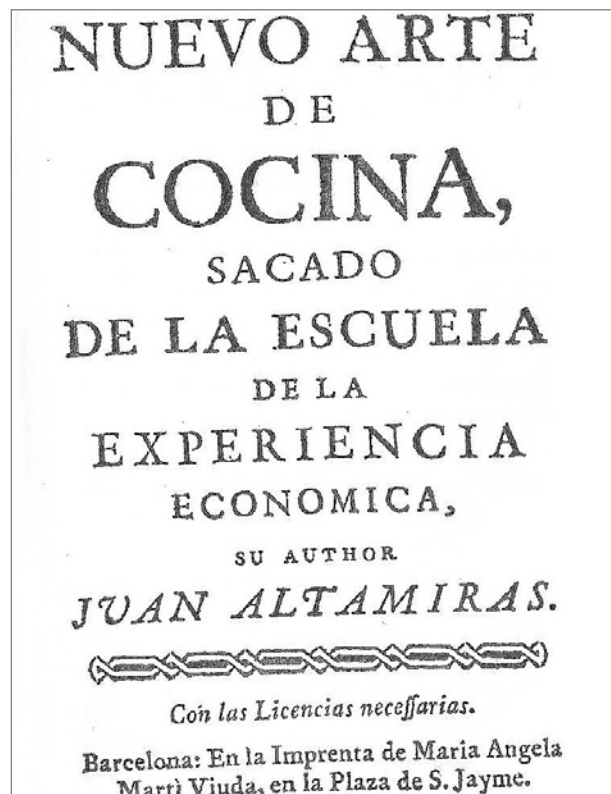
La seva obra "Nuevo Arte de Cocina" tingué tanta acceptació que es va convertir en un dels llibres més editats del segle XVIII, i fins hi tot del XIX, ja que durat aquests dos segles va arribar a ser una de les obres més influents en el món de la gastronomia espanyola .

El llibre aportava tècniques i consells innovadors a l'època i es notava la passió per la cuina del seu autor i l'habilitat que tenia per d'escriure i transmetre coneixements, a vegades amb ironia i humor.

El llibre podria passar per ésser un treball de cuina conventual però un cop analitzades les seves pàgines es pot veure com presenta bastants referències a la cuina regional Aragonesa , a vegades influenciades per la proximitat de les terres catalanes.

Cebes farcides de carn, peus de porc, escudella d'àngel,pernil cuït en vi blanc , bunyols o tronxos de bledes en pastissats, són una petita mostra de la varietat del receptari del llibre. Receptes de quasi 250 anys que ens atraquen una cuina tradicional feta amb ganes i sobre tot "xup-xup".

Tot i això s'ha de dir que tant els ingredients i els plats



corresponen a les preparacions de les classes menys afavorides socialment. Els franciscans són una ordre caritativa, i aquest llibre ha ajudat a comprendre com era l'alimentació en el segle XVIII.

També és important l'obra d'Altamiras ja que ens presenta la cuina tradicional espanyola justa abans de

rebre les influències franceses que tenia la cuina del segle XIX .

Aprofitant també que d'aquí a no res ens plantarem a la Fira, aquí us deixo la recepta de caragols amb all-i-oli que ens proposa Altamiras.

Com sempre mantindré l'idioma i ortografia original:

**"Caracoles** (Pàgina 112-113)

*Despues de remojarlos, los lavarás con un puñado de sal, les darás dos, ò tres aguas, los pondrás à cocer, espumalos; los echarás sal, tomillo, laurèl en hojas, un manojo de oregano; y quado estuvieran cocidos, escorrellos bien, freirás cebolla, los echaras en la sartèn en que se frian: son muy gustosos; y paraque sepan mejor, haras un ajo de este modo, lo remojarás en agua, y vinagre; machacarás unos ajos en el mortero, con un poco de pimeinta, y sal; luego lo exprimirás, pondrás un poco de peregil, yerva buena, lo picarás todo en dicho mortero, echarás yemas à proporcion, tomarás una aceytera de pico, y podrás echar aceyte poco à poco, y rebolviendo à una mano, sin cessar, hasta que quede como engrudo, y que sepa à sal: de este ajo pondrás al borde del plato los caracoles, si huvieses de hacer muchos platos: y advierto, que no es bueno este guisado para aguados; porque con agua no son de provecho".*

El llibre ha estat reeditat aquest mateix any per l'editorial maxtor, editorial especialitzada en la realització de facsímils. Podeu adquirir-lo a la la web de la mateixa editorial.

Bona setmana i ens veiem d'aquí a set dies.

**Juan A. Fernández**  
parlemdecuina@hotmail.com



## ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

## Tradicions, espectacle i folklore

**E**xisteixen tradicions, espectacles, folklore, pseudo tradicions descafeïnades que s'han inventat per intentar convertir-les en una vertadera tradició per part de les ments preclares del màrqueting consumista, amb exemples com "el dia del pare", "el dia de la mare", "el dels enamorats", on s'imposa sortir a comprar alguna cosa, un regal, moltes vegades, per acomplir amb aquest precepte prefabricat. O sigui que, bons al·lots, purs i amb unes clucals que no és de dir, obeïm unes normes sense plantejar-nos perquè ho fem.

Sempre he cregut que la manera de fer un regal, mai ha de ser per acomplir una data imposada. De fet, sóc molt poc, per no dir gaire convencional. Jo faig un regal quan sent que l'he de fer i pensant molt amb el que li faria il·lusió a la persona a qui va dirigit el present. Em deix guiar per la intuïció, i a vegades per la improvisació, sense més, veig el regal i en el fons sé per a quina persona serà. A mi me n'han fet bastants regals d'aquesta manera i són els que més feliç m'han fet. Els regals que he sentit que són per acomplir un compromís, em porten una certa tristor. Passada la setmana santa amb el conjunt de tradició, espectacle i folklore, que gira una quantitat de milions d'euros que no és de dir . Un dia vaig quedar aborronat quan em vaig assabentar del cost de llogar un balcó a una casa sevillana per a contemplar les processons. El preu era de vergonya, però la gent, segons quina és clar, jo no hi hagués arribat ni foll, tampoc ho hauria fet ni foll, el llogava.

Bé, si recerquem enrere, podríem dir que moltes reminiscències de certes tradicions, destacant les celebracions dels solsticis, provenen del començament de la cultura agrícola, que provocà la creació dels poblats. Recordem que els caçadors eren nòmades. L'establiment dels poblats, amb la tradició agrícola i l'organització matriarcal dels mateixos, va anar

establint una manera social diferent a l'anterior. Els deus masculins són molt més tardans, sobretot dins la cultura mediterrània, on la deessa impera amb totes les seves maneres, és la figura divina adorada, a qui se li fan ofrenes i sacrificis, perquè sigui generosa. La terra és femenina.

Al mateix temps, les religions de culte solar, també tenen que veure amb les celebracions dels solsticis, en les quals el foc pren un paper important d'homenatge per analogia amb el Déu Sol.

Del solstici d'hivern queden com a reminiscència l'arbre de Nadal, quan es penjaven ofrenes als arbres, perquè la terra fos generosa amb les properes collites. L'altre solstici, el d'estiu, era en agraïment de les collites i el foc representava el sol. Ambdues, com molts altres tipus de celebracions, "el dia dels morts", eren celebracions paganes

El cristianisme va intentar en el seu primer moment prohibir les festes paganes, però com que no se'n sortia, en va assimilar algunes per a donar-les el caire religiós que els interessava. De fet al solstici d'hivern se celebrava el naixement del messies i el d'estiu la commemoració de Sant Joan Baptista. Inclusiu el simbolisme pagà dels animals, fou assimilat als quatre apòstols evangelistes.

D'altres que tenien un component de festa lúdica eren compensades llavors amb una certa penitència, com fou amb el Carnestoltes, les quals acaben amb el "dimecres de cendra" que ens recorda que "pols som i en pols ens convertirem".

Quan em vaig adonar que la típica celebració de cap d'any, amb la menjada de dotze raïms, venia arrel de què en un moment hi va haver un excedent de raïm i perquè es consumís es va inventar, per part dels agricultors , que fer-ho portaria bona sort, i que aquesta "tradicció descafeïnada", que apliquem sense plantejar-nos perquè, i en el fons no és gaire antiga.

Sembla que la procedència ve de l'any 1909, malgrat alguns historiadors la donen com a originària dels hebreus i molt més antiga, que a final d'any es regalava un gra de raïm per cada hora que havien passat junts.

Altres "tradicions" que tornem a acomplir sense plantejar-nos quin sentit tenen per a nosaltres, però que ens han estat importades i acceptades. Un exemple és el Pare Noel que molt allunyat es troba de la celebració de Sant Nicolau en les terres del nord d'Europa, ja que és un invent nord-americà. El conegut pare Noel porta els mateixos colors que l'ampolla de coca-cola que va servir per una campanya publicitària. Llavors te n'adones que hauríem d'ésser més conscients i coherents amb el que celebrem i conèixer els vertaders motius.

El simbolisme dels regals fets pels mags d'orient a Jesús tenien un marcat simbolisme. Encens, or i mirra. l'encens representa la purificació de les ànimes; la mirra, la llum a seguir, i l'or s'associa amb la intel·ligència divina.

En un principi els mags eren caracteritzats amb gorra frígia dels sacerdots del déu persa Mitra, però davant el dubte que creava, i l'astrologia estava prohibida, els hi canviaren les vestidures i empraren la corona a l'usança llatina. El fet dels regals als nins té poc més d'un segle de vigència.

Acab, assumir unes "tradicions" o "folklores descafeïnats" que no són vertaderament nostres, ens porta a perdre una part de la nostra identitat com a poble. Hauríem d'ésser una mica més primmirats amb el que realment considerem una vertadera tradició nostrada i com la celebrem.

**Josep Bonnín**

