Estudi culinari de desenvolupament de receptes històriques: Les salses fetes a Barcelona (Salses de Barcelona)

MUHBA
MUSEU D'HISTÒRIA DE BARCELONA

alícia

Índex

1. Introducció 3
1.1. Objectiu 3
2. Proposta Alícia 3
3. Productes de l'Edat Mitjana 5
3.1. Context i justificació 5
3.2. Receptes escollides 7
4. Productes de l'època Moderna 14
4.1. Context i justificació 14
4.2. Receptes escollides 15
5. Productes d' època contemporània 23
5.1. Context i justificació 23
5.2. Receptes escollides 25
Bibliografia 34

1. Introducció

El present informe inclou els resultats de l'estudi realitzat a la Fundació Alícia entre els mesos de Maig i Juliol de 2017. Aquest estudi culinari ha estat encarregat pel Museu d'Història de Barcelona (En endavant MUHBA) com a continuació dels projectes realitzats els anys 2009 i 2011 sobre productes alimentaris medievals i d'època moderna respectivament.

L'encàrrec actual es correspon amb la cerca i desenvolupament de receptes del s.XIX que complementessin un recorregut històric de la gastronomia de la ciutat conjuntament amb les receptes desenvolupades en els anteriors projectes.

1.1. Objectiu

Restituir el valor patrimonial de la cuina de Barcelona i posar-lo a disposició del públic a través de productes alimentaris basats en fonts històriques contrastades i desenvolupats amb criteris metodològics rigorosos.

2. Proposta Alícia

Una de les principals complexitats del projecte fins a la data és que els productes desenvolupats són de naturaleses molt diferents. A la gamma hi tenim, per exemple, barreges d'espècies, galetes, torrons, xocolata i salses. Això dificulta molt centralitzar la producció en un únic proveïdor. Tot i que Sosa S,L ha estat capaç d'assumir gran part de les referències, des de la Fundació Alícia i basant-nos en l'experiència de treball dins de la industria alimentaria es proposa centrar la gamma en una tipologia de producte.

El fet de centrar el projecte en una gamma de productes de la mateixa categoria simplifica la tasca de comercialització per diferents motius:

- **Centralitzar el proveïdor.** La producció de tota la gamma es pot fer amb un únic productor i en aquest cas es pot comptar amb empreses més especialitzades.
- **Explicar-ho al client.** Tenint en compte el client, com el distribuïdor del producte. Una gamma concreta i fàcil de posicionar al lineal és més fàcil d'introduir.
- **Explicar-ho a l'usuari final.** La unificació conceptual simplifica molt el missatge i per tant la seva comprensió.

Per aquest motiu, des de la Fundació Alícia proposem reconvertir el projecte en: **Les salses de Barcelona.**

Per això hem aprofitat alguns dels productes desenvolupats en els projectes anteriors i n'hem treballat de nous fins a obtenir una gamma de 12 productes. 4 per cada època històrica: Edat mitjana, moderna

i segle XIX. Tot i que no totes son salses pròpiament dites, totes es poden presentar en un format similar i són productes que conceptualment es poden emmarcar dins el món de les salses.

Des d'Alícia recomanem començar escollint dues salses de cada època per tenir una gamma de 6 productes que ja resultaria prou extensa per començar.

3. Productes de l'Edat Mitjana

3.1. Context i justificació

Durant el llarg període de l'Edat Mitjana, que va del segle V fins al XV, van esdevenir-se canvis molt importants a nivell històric amb repercussions evidents en l'alimentació. Un gran augment de la població va fer necessari el creixement dels pobles i ciutats, que a la vegada va derivar en una necessitat més gran d'aliments i de tecnologia per a la seva producció i transport. (Maranges, 2006)

A partir de *Lo Cristià* de Francesc Eiximenis, projecte enciclopèdic sobre teologia i moral cristiana escrit entre el 1379 i 1387[1], dins del tercer llibre, en l'apartat titulat *Com usar bé de beure e menjar*, es pot veure com l'alimentació en aquella època era entesa des de la relació entre la salut i la moral. Els aliments tenien molts significats, com per exemple, el fet de ser considerats com una substancia nutritiva, ser un medicament o bé ser considerats un mitjà per honorar a Déu (Thibaut, 2006).

La Cuina Catalana Medieval no es pot entendre sense tenir en compte les influències culturals heretades. En un primer moment, la cuina que bullia a Catalunya era producte de l'herència de l'imperi Romà, per tant s'hi podien identificar elements, que han perdurat fins a dia d'avui, com la presència generalitzada del pa i del vi. Per altra banda, com a resultat de la cristianització es poden identificar pràctiques alimentaries derivades de la doctrina religiosa com les abstinències o les alternances entre la menja de carn i de peix (Contreras, 2006:27). A partir de la invasió àrab de la península al segle VII, una bona quantitat d'ingredients nous es van introduir a la cuina catalana. Alguns dels productes incorporats més representatius resultat d'aquest encontre de cultures són les espècies, provinents la majoria d'Àsia; o el sucre, curiosament també considerat com a espècie i per tant utilitzat en plats que a dia d'avui es considerarien salats. A més de les espècies, el pa i el vi, hi ha d'altres ingredients que poden definir la cuina d'aquest període. Les carns, com l'aviram o els animals de caça, els peixos, i entre ells els salats com el bacallà, els fruits secs com les ametlles o els cereals i l'oli, en són un exemple. Una cuina d'altra banda capaç de combinar gustos com l'agredolç, l'amarg, l'acidulat o el dolç (Maranges, 2006:38).

Afortunadament des de l'època medieval es conserven manuscrits de receptaris catalans, fet que ha permès poder imaginar i entendre la cuina de l'època, entesa en un sentit ben ampli. Tot i així, no s'ha de perdre de vista que en aquests documents no quedava representada l'alimentació de tota la població, sinó que hi acostumava a aparèixer allò que menjaven les classes altes com la reialesa, la noblesa, l'alt clergat o l'oligarquia (Riera, 2015; Santanach, 2015). De tots els receptaris que se'n té constància el que va ser escrit en primer lloc és el *Llibre del Sent Soví*.

Les salses son un element indispensable a la cuina medieval catalana. Si fem un cop d'ull a les salses que apareixen al *Llibre d'Aparellar de Menjar* veurem com són d'indispensables. En aquest cas sovint s'elaboren a partir de parts de l'animal (carn, fetges o altres menuts) o del brou on ha bullit, i poden servir-se en el mateix plat que la carn o el peix o bé en un recipient a part. Les salses per a carn o per

[1] Xavier Renedo (2015): Lo Crestià: una introducció, dins Antoni Riera (Coord.) Francesc Eiximenis (1330-1409): el context i l'obra d'un gran pensador català medieval. Publicacions de la Presidència, IEC, pags. 190-231.

a peix comparteixen tècniques però presenten algunes diferències. En la cuina medieval, normalment, les salses solien portar elements àcids y/o espècies. El àcid podia aparèixer en relació amb els ous o el pa, elements que servien per emulsionar i donar cos a la salsa, es podia incorporar directament a la salsa o també podia intervenir algun element dolç. Les salses agredolces, a més de l'àcid, contenen un ingredient dolç: sucre, arrop, mel, figues seques... El sucre era un element car i a vegades escàs, de manera que seria lògic pensar que les salses agredolces acompanyaven els plats més importants.

A banda de la definició de salsa que encara és vigent actualment, en la cuina medieval n'hi havia una altra: una barreja seca d'espècies picades, que es podia dissoldre amb líquids per a obtenir una salsa o bé es podia afegir directament a la preparació com una mescla d'espècies prefixada.

3.2. Receptes escollides

Almadroc

L'Almedroch o *Almadroch* és una salsa medieval emulsionada feta d'all cru i formatge, que també podia incloure rovell d'ou dur, oli, llard i espècies. D'aspecte i consistència semblant a l'actual allioli, però més gustosa, s'utilitzava sobretot per acompanyar les carns rostides o a la brasa (Thibaut, 2006: 112).

Gràcies a les ordinacions de taula del monestir de Santa Anna de Barcelona, corresponents a l'any 1452 i estudiades per Teresa Vinyoles, podem conèixer els menjars que consumia la comunitat cada dia de la setmana i cada solemnitat de l'any.[2] Així, sabem que el dia de Dijous Gras d'advent i de quaresma per sopar, els frares menjaven **conills amb almadroc**. Això queda també reflectit en el llibre de comptes del monestir, en el que s'anotaven totes les despeses d'alimentació:

> «*Ítem feria quinta fuit festum Purificationis Beate Marie, e fou lo diyous larder, comprí III conills a sopar qui costaren 3 sous i 10 diners. Ítem* ***formatge per l'almadroch*** *6 diners.*»

> «*Ítem feria V fon lo dijous larder de l'avent, e doní al convent e al prior al sopar III conills qui costaren 4 sous i 2 diners. Ítem costà* ***formatge a l'almadroch*** *4 diners.*»

D'altra banda, Armendariz (2011:49-50), en el seu anàlisis literari de l'obra de Columela, concretament *De Re Rustica*, en el llibre XII on hi apareixen nombroses preparacions culinàries, posa en relació el *Moretum* descrit per Columela amb la salsa Almadroc, tan en la preparació com en l'etimologia. En el cas de la primera es tractaria d'una preparació a base de formatge i herbes matxucades que a l'autor li recordaria a la salsa Almadroc, que es correspondria etimològicament parlant, amb un arabisme que equivaldria a picada. El fet de que alguns autors han volgut identificar *Moretum* amb *Morterum*, establiria la derivació i el vincle entre les dues preparacions, però segons l'autor el desconeixement etimològic de *Moretum* no permetria ser concloent en aquesta afirmació.

[2] Teresa Maria Vinyoles i Vidal, "El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400" dins *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval,* CSIC, Barcelona 1988.

Recepta original:

«*Capítol CXXXXI. Qui parla con se ffa almedroch,*
Si vols ffer almedroch ages fformatge ralat e II ho III grans d'ays e pica-ho fforment. E quant serà picat, destrempa-ho ab aygua calenta, e con ho axeteràs no mens lo box, cara encontinent se destreheria, mas tan solament picant picant. E deu ésser ebona guissa espès. E si per ventura se destriava, ages una lossa, e escalfa-la bé al ffoc; e quant serà bé calenta, mit-la dins l'almedroch, e mene'l, entorn, e tornerà en son estament.»

«*Capítol CXXXXII. Qui parla con ffarets en altra manera almedroc, a porcel qui va en asta, ab muyols d'ous,*
Si vols ffer almedroc, vós aurets II o III grans d'ayls, e aurets fformatge segons que volrets ffer almedroc; e piquar-ho ets tot bé; e piquats-hi II o III muyols d'ous cuyts en aygua. E quant sia bé piquat, exetats-ho ab de bon brou e ab mantegua; e si no avets mantegua, metets-hi un raig d'oli e e bones espícies. E ffèts per guissa que tot sia espès, que no ffa a bolir.»

També en l'obra del mestre Robert de Nola, ***El llibre del Coch***, obra del 1520 impresa a Barcelona. L'obra es va imprimir per primera vegada a Barcelona el 1520, però segurament es va escriure en català al sud de l'actual Itàlia pel cuiner del rei Ferran. Segurament el llibre imprès de 1520 és una còpia d'un text més antic. Està dedicat al rei Ferran I d'Aragó, que va ser rei de Nàpols entre 1458 i 1494, i a més, i sobretot, manté les proporcions de la Quaresma precedents el 1491. En cap moment no es menciona ni es coneix les modificacions dels menjars prohibits per l'Església en època quaresmal, que a partir de 1491 permetia el consum de productes làctics (com llet i formatge, per exemple) i ous. A més, l'original es va escriure abans del contacte d'Europa amb Amèrica, el 1492, i no esmenta cap producte del nou continent. Hi ha redactades instruccions per a fer un *Potatge d'almadroch* amb perdius, descrivint en detall la manera de preparar aquesta salsa tan característica:

«*...pren bon formatge de Aragó que sie fi he rallal bé. E com sie ben rallat pren dos caps de alls que sien ben cuyts entre dues brases o sendres, e com seran cuyts fes-los nets de tot e pica'ls bé en un morter. E quan sien ben picats metràs lo formatge en lo morter, e tornar-ho has tot a picar ensemps. E mentre que picaràs met en lo morter una bona cullerada de mantega ab uns quants rovells de hos e picau molt bé ensemps. E com sie tot ben picat destemplar-ho has ab bon brou de moltó que sia mig fret perquè si era massa calt faria pendre lo formatge...*»

Versió actual:

Ingredients

- 3,6g d'all
- 20g de formatge curat d'ovella: Usat en les proves: La Cleda (formatge d'ovella artesà de llet crua i semicurat, textura dura)
- 10g de mantega

- 10 g aigua

Procediment

1. Escaliveu els alls al forn durant 15' a 180ºC.
2. Ratlleu el formatge.
3. Piqueu els alls al morter.
4. Mentre continueu picant, afegiu el formatge, la mantega i el rovell d'ou mica a mica.
5. Afegir aigua i emulsionar

Aplicació de la versió actual:

Aquesta salsa és idònia per a acompanyar carns rostides o a la brasa.

Salsa Llimonea

Aquesta salsa posa de relleu la importància dels cítrics en l'alimentació humana. Els cítrics originàriament es localitzaven al sud de la Xina, nord de l'Índia i al sud-est asiàtic i és des d'on es van estendre arreu de les zones subtropicals i temperades del món. El comerç en l'època antiga a través de l'Orient Mitjà i els desplaçaments dels soldats creuats varen anar introduint els cítrics al continent europeu. En el cas de la llimona, concretament, es creu que aquesta va arribar al mediterrani 100 anys abans de crist.

La salsa Llimonea és una salsa agredolça. Se servia amb gallines a l'ast o cuites a l'olla (Martí Sans: sentsovi.cat). És una salsa on es pot veure la clara influència àrab en la cuina catalana, ja que els cítrics, com ara la llimona o la taronja amarga, són incorporades des de *Al-ándalus.* Tot i així la combinació de cítrics i aus s'ha anat perdent a Catalunya.

Una de les primeres referències que trobem està inclosa en el ***Llibre de totes maneres de potatges de menjar***. No podem constatar la data exacte ni tampoc l'origen de l'obra, però es considera una de les primeres obres culinàries escrites en català durant el s.XIV i XV del qual se n'ha conservat un manuscrit a Barcelona (Santanach, 2004:10). En el Llibre d'***aparellar de menjar*** també s'hi troba una referència. L'obra està datada aproximadament de mitjans segle XIV; al 1428 hi ha constància de l'existència d'una còpia en mans del cavaller barceloní Joan Gener (Santanach, 2015:59).

Recepta original:

Versió del *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*:

> «*Si vols fer limonea ab brou de gallines, fets let de metles pelades. E mit-la a coure en una bella olla ab spècies mòltes, gingebre e sffrà, e molt sucre blanch e such de limons. E fe-la molt bollir. E si hi vols metra millor comollat, pots-hi metra una ala de gallina bé fortment picada, que no y parega. Aquesta salsa deu ésser acolorada e deu-se donar ab gallines d'ast ho de olla, e deu-hi aver molt sucre e such de limons, en guisa que la una tir l'altra. E assabora-ho de sal e de agror e de dolçor.*»

Versió del *Llibre d'aparellar de menjar:*

> «*Si vols fer Iª salsa qui s'apela limonia*
> *Altra salsa hi à gualinas o a capons qui sient en ast. Prenets V grans de amenles parades e sien bé picades ab çucra; e sien bé axetades ab suc de taronges o de lliomons. E no·s vol bulir.E sia bé espessa. E si no avets sucre, metets-hi mel qui sia bona. E fets-ne scudeles, e vàyan les gualines o capons per tayladors.*»

Versió actual:

Ingredients

- 125g de suc de llimona
- 45g de sucre integral (panela)
- 30g d'ametlles pelades
- 1g de sal

Procediment

1. Piqueu o tritureu les ametlles amb el sucre i el suc de llimona.
2. Coeu-ho sense que bulli fins que quedi espès.

Aplicació de la versió actual:

Aquesta salsa és idònia per a acompanyar carns, però sobretot aus, a la brasa i rostides. També es pot combinar amb peix blanc i fins i tot verdures crues.

Salsa Genestada

Els ingredients base d'aquesta crema espessa són l'arròs, la llet, sobretot d'ametlles, i el safrà. És de gust dolç i color grogós, element que li atorga el nom al relacionar-la amb el color de la flor de la ginesta. Sovint també s'hi incorporen panses i pinyons a la recepta. Aquesta salsa guarda especial semblança amb el *menjar blanc*, elaboració característica del període medieval, i fins i tot sembla que aquesta seria la seva substituta per als dies de dejuni. (Grewe, 1979:101). També s'assembla molt al Misó amb llet d'ametlles, avantpassat de l'actual menjar blanc.
El safrà és un clar nexe d'unió d'aquesta recepta amb el món àrab, ja que va ser una espècie introduïda a Catalunya per ells. Es pot observar aquesta relació amb l'Orient Mitjà on actualment existeixen elaboracions amb semblances formals amb els resultats de la *salsa genestada* o el menjar blanc, com és el cas de l'Iran amb el *Sholeh zard,* una recepta dolça elaborada a base d'arròs, ametlles, safrà i sucre.

Segons Martí Sans, en el seu blog: sentsovi.cat, indica que "al *Llibre de totes maneres de potatges* apareix la mateixa recepta del *Sent Soví* amb alguna variació i s'indica que si no es vol utilitzar sucre o no se'n té, es pot fer servir mel. Al *D'aparellar de menjar* la recepta torna a ser la mateixa del *Sent Soví*. En canvi, al *Llibre de Coch*, la recepta és una mica diferent. Indica que si pots fer la ginestada amb llet de cabra, millor. I s'hi poden afegir rovells sempre i quan sigui "dia de ous". A una nota a peu de pàgina s'aclareix que pels dies de quaresma, a l'edat mitjana no es menjava carn, llet d'animals, formatge ni ous. Aquesta prohibició va canviar el 1491 i van permetre el consum d'ous i llet.

Els receptaris publicats a Barcelona ens permeten entendre que, ni que fos a les classes benestants, seria possible elaborar aquestes salses en el context de Barcelona.

Recepta original:

Versió del *Llibre del Sent Soví* (pag. 78 ref. XXVI: Genestada):

> «*Si vols fer genestada a dejuni, fets let de metlles e cola-la e mit-la en una bella olla. Aprés ages farina de ros ben picada e pasa-la per un cedaç de ceda, e puys destenpra-ho ab la dita let; e sia ben clara, per tal que couga bé. Aprés, com l'an deuràs levar, mit-hi safrà en guisa que torn a color de genesta. Ages canyella e clavells e mit-ho a coure tot entregua. À-n'i alguns que no volen que y parega. Ages un bell drap a enbolca-ho dins, e bulla tota vegada. E pots-hi metra, si·t vols, un poch d'oli veyll. E puys, a la derriera, ages pançes mundades e mit-les en la olla; e asabora-ho de sal. E deu ésser bé espès, a manera de farines, e deu aver molt sucre, que tolgué la sabor de l'arroç e de les ametlles. E pots metre a ·IIIIª· escudelles una lliura de metlles a tant arroç [com ne cabria] en un grissal de mostalla. E qui s'alta, pot metre hom pinyons torrats dins, e aquells hi leix hom bullir. E puys per escudelles mit-ne hom assats. Guarda't que abans que y metes los pinyons torrats sien un poch refredats.*»

Versió actual:

Ingredients

- 200 g de Llet d'ametlles
- 30 g de Farina d'arròs
- 0.5 g de Safrà
- 1 Canyella en branca
- 2 Claus d'espècia sencers
- 15 g de Panses
- 15 g de pinyons
- 2 g de Sal
- 10 g de sucre

Procediment

1. Infusionar la llet d'ametlles amb les espècies, reservant-ne una mica en fred. Un cop començar a bullir, es mescla la farina d'arròs amb la llet d'ametlles en fred i afegir la resta de la mescla. Fer-ho bullir de nou fins que s'espesseixi i retirar del foc.
2. Colar la salsa, afegir les panses i els pinyons i deixar refredar.

Aplicació de la versió actual

Aquesta salsa és idònia per a acompanyar guisats i llegums. També es pot utilitzar com a acompanyament de verdures i peixos blancs.
Avui en dia també pot funcionar molt bé com a postres degut al seu caràcter dolç i aromàtic.

4. Productes de l'època Moderna

4.1. Context i justificació

Durant l'època moderna, compresa entre els segles XVI i XVIII, és quan s'experimenten les conseqüències gastronòmiques de l'intercanvi amb Amèrica, fruit de la seva colonització. Aquest contacte produirà tota una revolució culinària ja que, a més d'introduir nous ingredients en els receptaris, canviarà la tendència pel que fa a les preferències gustatives.

Alguns dels ingredients que van arribar d'Amèrica van ser el tomàquet, el pebrot, les patates, les mongetes, el blat de moro, el cacau, la vainilla i el gall d'indi. Val a dir, que la manera en la que aquests productes es van anar incorporant als receptaris va ser sobretot a través de l'associació amb altres ingredients ja utilitzats, és per això que alguns d'ells, va costar més adaptar-los a les cuines d'acollida, com el cas de la patata, que no es va incorporar fins que no va ser per necessitat davant de períodes de fam. Per altra banda, hi va haver ingredients que es van popularitzar i arribaren fins i tot a aconseguir un gran prestigi, com el cas de la xocolata, una beguda molt apreciada que es va començar a menjar ben especiada i poc a poc va anar simplificant el seu sabor (Pérez Samper, 2002).

Per altra banda, un altre gran canvi que s'esdevingué com a conseqüència d'aquest intercanvi va ser en l'ordre de les preferències gustatives, com ja s'ha dit. Les elaboracions molt especiades i dolces característiques de l'edat mitjana van anar baixant la seva intensitat. És important tenir en compte que els canvis culinaris d'aquesta dimensió acostumen a ser lents. És per això que, encara que el primer contacte entre Europa i Amèrica fos al 1492, els receptaris de principis d'aquesta època estan formats per receptes molt semblants a les medievals. I no serà fins a finals del segle XVII que els canvis en la cuina, ja fossin per la introducció, substitució o adaptació dels nous productes i la transformació dels gustos de la població de Catalunya no es veuran reflectits en els receptaris (Bàguena, 2006).

4.2. Receptes escollides

Salsa de Tomàquet

Segons Pérez Samper "La salsa de tomàquet té una història relativament recent, ja que si pensem d'on prové l'element principal d'aquesta, el tomàquet, ens adonarem que no es propi de la costa Mediterrània sinó d'Amèrica. El tomàquet va ser un fruit introduït arrel del descobriment del nou continent al 1492. Tot i el seu paper principal dins de la cuina catalana en l'actualitat, no va ser fins el segle XVIII que va triomfar. L'experiència indígena de conreu i cuina d'aquests ingredients nous en el context europeu no la van conèixer els camperols, però és una excepció la salsa de tomàquet. Així és com aquesta està directament inspirada en la manera asteca. A la dècada de 1570 el metge personal de Felipe II, Francisco Hernández, a la seva *Historia de las plantas de Nueva España*, la va descriure com una salsa que millorava el sabor gairebé de tots els aliments i estimulava l'apetit".[3]

L'ús d'aquesta, com suggereix l'autora, es va estendre i consolidar al segle XIX. Cal apuntar que servia per acompanyar molts plats com la carn d'olla. En concret, el tomàquet, es feia servir i combinar amb molts plats avui dia típicament catalans, com el pa amb tomàquet o la samfaina[4]. Es va convertir en un ingredient comú de la dieta alimentaria dels diversos grups socials.[5]

La salsa de tomàquet apareix en diferents receptaris religiosos i no religiosos catalans. Del segle XVIII trobem el receptari *Avisos y instruccions per lo principiant cuyner* [6], signat per Francesc Orri.

Referent a les costums de Barcelona, el Baró de Maldà ens explica com la salsa de tomàquet acompanyava al plat de carn d'olla. [7]

> "Dia 19 de febrer. L'olla ab vaca (...) verdures i salsa, ésta de tomàtec, i l'altra de mostassa, que per ser tan rabiosa s'ha deixat a esta per la salsa de tomàtec, que és molt més moderada."

Recepta original

D'aquesta recepta se'n troben dues versions en *Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner,* manuscrit del segle XVIII que es conserva a la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona:

> "Una salseta apetitosa: braseja algun tomatet ben madur, despues los pelaràs, luego trinxa'ls be al tallador. Pos·i alls y julivert y ceba ben trinxada, posa-u á una escudella pos·i

[3] Mª Angeles Perez Samper, *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (s.V-XVIII*), Institut d'estudis baleàrics, 1996, p.107
[4] Mª Angeles Perez Samper, *Seure a la taula?: una història del menjar a la mediterrània: exposició***,** Diputació de Barcelona. Oficina de Patrimoni Cultural: Museu d'Arqueologia de Catalunya; Gavà: Ajuntament de Gavà, 1996 Perz samper, seure a taula? p. 30 a 32
[5] Mª Angeles Perez Samper,en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (s.V-XVIII*), Institut d' estudis baleàrics, 1996, p.109
[6] *Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner.,*manuscrit dela Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona, n. 204, SXVIII, Akribos, Barcelona, 1988
[7] Baró de Maldà Amat i de Cortada, *Calaix de sastre VI*, Curial, Barcelona, 1987, p.26

sal, oli, pebre y vinagre ab prudència que no isca mes una cosa que la altre, y està feta la salsa”

“Altre salsa: picats sian los tomatechs se mesclarà ab algo de all, cumí, orenga, pebre y sal, tot ben molt, y dexatarà ab un poch de caldo de la olla, y 4 gotas de vinagre y se servirà calenta”

Versió actual

Ingredients

- 500g de tomàquet
- 50g de ceba picada
- 20g d’oli d’oliva verge extra
- 20g de vinagre vermell
- 5g de julivert
- 5g d’all
- 2g de sal
- 1g de pebre negre molt

Procediment

1. Escaliveu els tomàquets al forn a 160ºC durant 15 minuts.
2. Deixeu que es refredin i retireu-los la pell i els peduncles.
3. Piqueu-los a ganivet.
4. Barregeu amb la resta d’ingredients

Aplicació de la versió actual:

Aquesta salsa és idònia per a acompanyar guisats, la carn d’olla o fins i tot per a la marca de fer arrossos.

Escabetx per a peix fregit

L'escabetx era un mètode de conservació de carns i peixos per a períodes llargs. És una recepta amb orígens molt llunyans en el temps. Sembla que els romans ja feien una elaboració semblant, com mostra Apici amb la *Salsa per a la sardina*[8]. Per altra banda, Joan Coromines afirma que la paraula escabetx prové del persa. Per tant, es pot suposar que *Al-Àndalus* va ser un pont d'entrada de coneixement d'altres cultures a Europa, però a la vegada va permetre la recuperació del coneixement clàssic de la zona del mediterrani previ a l'edat mitjana.

Al *Llibre de Sent Soví* (s. XIV) hi ha la "baborada a pex ffrit o a sardina fresqua", es tracta d'un escabetx una mica més espès i aromàtic, amb un punt d' agredolç, al que s' hi afegeix avellanes, nous, etc., ben picades, una mica de mel o sucre, oli, aigua, espècies. Es pot guarnir amb pinyons i panses. També hi ha escabetxos només àcids, com el del *Llibre de totes maneres de potatges*, que es titula "Escabetx amb nous i fruita seca per a peix fregit". També es feien escabetxos amb llet d' ametlles.

L'existència de l'escabetx des de l'època antiga fa suposar que el coneixement i la pràctica de la seva elaboració també deuria tenir la seva presència a la ciutat de Barcelona. Una evidencia d'això la podem trobar al receptari "Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços" obra del segle XVIII atribuïda a Francesc del Santíssim Sagrament, cuiner del convent de Sant Josep de Barcelona. En l'estudi històric realitzat per Gras i Borrell sobre la cuina carmelitana i el receptari de Fra Francesc, publicat per l'Abadia de Montserrat al 2004, constaten l'existència de preparacions d'escabetx que el cuiner enumera en el seu receptari. Avisen però que "inclou, sota el títol d'escabetx, diverses receptes que no corresponen exactament a aquesta tècnica culinària: una de les receptes es fa amb vi blanc o garnatxa, dues amb oli i una altra, aquesta sí, amb vinagre. La condimentació de l'escabetx és senzilla: oli per fregir i conservar, pebre picat i herbes per aromatitzar (llorer, orenga, sajolida, farigola i altres sense especificar). Quan es feia escabetx amb vinagre s'acompanyava de talls de taronja, tot plegat amb una nota àcida i aromàtica, mentre que si es feia amb una base d'oli es guisava amb all i julivert o bé amb ceba, molt més suau i neutra (2004:29-30).

Recepta original

Tot i no ser un receptari directament situat la ciutat de Barcelona, la recepta de l'escabetx apareix en el *Llibre de cuina de Scala Dei* de la següent manera:

> «Pren Amelles y Avellanes torrades, Pances y pinyons y pica-hu molt bé, acceptat les paces; y, picat, aixetar-ho ab aigua, sal y oli; y posar-hi totes salces y passar-ho per lo molí y mel, y donar-hi un bull y collor, aseborint-ho de sall; y, assaborit, posar-ho demunt lo peix quant serà en los plats.»

[8] Pujol i Puigvehí, A. (1997): Arrels clàssiques de la cuina de la Catalunya Vella: d'Apici (segle I) A Josep Pla (segle XX), Icaria Editorial, Barcelona.

Versió de Francesc del Santíssim Sagrament dins *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços*:

> «*Altra manera de escabetx*
> Posat en engerra o bóta com està dit, hi posaràs alls esc[l]afats, i seguidament faràs la decocció de les herbes dites (llorer, orenga, sajolida, farigola i altres herbes odoríferes i sabroses al paladar), i en lloc de vi blanc hi posaràs vinagre del més fort sia possible, i quan sia fred ho abocaràs sobre del peix, i alguns talls de taronja. Hi refegiràs vinagre fins a ser ple, i lo guardaràs tapat.»

Versió actual

Ingredients

- 100g d'aigua
- 100g d'oli d'oliva Verge Extra
- 100g de vinagre
- 50g d'avellanes torrades
- 50g d'ametlles crues
- 50g de panses
- 30g de mel
- 25g de pinyons
- 1g de sal
- 0,75g de cúrcuma
- 0,5g de safrà

Procediment

1. Feu una picada amb els fruits secs i les espècies.
2. Afegiu-hi els líquids i tritureu-ho fins que quedi ben fi.
3. Coeu-ho fins que espesseixi.

Aplicació de la versió actual:

Aquesta elaboració tant pot servir per a peixos com per a carns i fins i tot es pot utilitzar per a hortalisses. L'escabetx tipus serveix tant per peix (sardines, verat, sorell, truita, tonyina, bonítol, gerret, orada, truita…) com per carn (perdius a la vinagreta, colomí, conill, ànec, guatlla, pollastre) i fins i tot alguna hortalissa, com les carxofes, les albergínies, els calçots o les faves. El peix es pot enfarinar i fregir abans, o fer-lo coure directament amb l'-escabetx.

Julivertada

Aquesta salsa ja és present en l'època medieval com ho demostra la recepta que trobem al *Llibre de Sent Soví*, una salsa que d'altra banda s'identifica amb altres noms, com per exemple, vert o jurvert i que es tractava d'una mescla feta principalment amb julivert i altres herbes aromàtiques, espècies, avellanes, tot ben picat i deixatat amb vinagre (Santanach, 2004:76). El procediment sembla que emparenti aquesta salsa amb la típica picada catalana. D'altra banda, és una salsa relativament comuna en l'àmbit de les cuines europees, segons Fàbrega (2001) és una salsa que es pot trobar en els manuals antics de cuina medieval de França, Anglaterra o Itàlia. En les cuines actuals es poden identificar certs elements que mantenen semblança amb ella: l'ús dels fruits secs i d'herbes fresques l'apropa al pesto o l'ús de les herbes picades i el deixatat amb vinagre a la salsa de menta anglesa per al xai.

La salsa julivertada ja la trobem a la cuina medieval, tal i com ens indica Maranges (2006:35). Per a l'autora aquesta salsa es correspondria amb el grup de salses producte de la barreja d'ingredients picats, sense coure, que acostumaven a fer-se amb ametlles picades, espècies i un ingredient agre o un d'agre i un de dolç. Prenien el nom de la herba o l'espècie utilitzada en major quantitat com en el cas de la julivertada o la gingebrada. La podem trobar doncs en el *Llibre de Sent Soví* (1324), en el *Llibre del Coch* (1491) i en el *Regiment de Sanitat d'Arnau de Vilanova* (1305). És una salsa que acostumava a acompanyar la carn dels quadrúpedes i d'alguns peixos (Fàbrega 2001:58).

El fet de ser una elaboració molt estesa en les cuines europees planteja la possibilitat de que fos, evidentment un salsa coneguda a la ciutat de Barcelona. I si com planteja Pérez Samper (1998), defensem que el *Llibre del Coch* és un receptari que es situa a la frontera entre l'edat mitjana i l'edat moderna del que en coneixem edicions publicades a Barcelona i hi va ser molt influent. Sembla evident que la julivertada era una salsa coneguda a la ciutat comtal.

Recepta original

En el *Llibre del Coch* (segle XVI) apareixen dos receptes de salses que etimològicament són properes a la julivertada: Salsa verda i Jolivertada, tot i ser dues receptes relativament diferents guarden certa relació amb la que apareix al *Llibre de cuina de Scala Dei*:

> «*139. De salsa verda*
> *Lo julivert pendràs e fer-l'as net de les cames, ço és que sia ben effullat e ben net. E aprés met-lo en un morter e pica'l bé. Y quant sia ben picat, pendràs una molla de pa que sia torrada e remullada en vinagre blanch. E pica-u ensemps ab lo dit julivert. E quan sia bé picat, metràs-hi un poch de pebre en lo morter. E quant hi serà, fes que·s mescle bé. E aprés pren mel que sia regalada o fusa. E met-la dins en lo morter menant sempre de una manera, perquè la dita mel se encorpore en la salsa que és dins en lo morter. E si per ventura la salsa fos massa espessa, calareix-la ab un poch de vinagre amerat, perquè no sia massa agre. E quant to açò sia fet, pendràs una o dues pedras de mar, e met-les al foch. E quant seran ben vermelles, met-les en*

lo morter, de manera que se apaguen allí. E quant tot açò sia fet, tasta-la e guarda que sàpia un poch a pebre e agror dolça e a julivert, e si neguna cosa de aquestes y manca, tempra-la. E aprés fes tos grasalets e met-hi un poch de pebre. E comunament se dóna ab cabrit.»

«*159. De jolivertada*
Hauràs gran quantitat de julivert e girofle; e ben mescalt, picaràs-lo fort ab un poch de molla de pa blanch e passaràs-ho, de manera que·n façes exir tot lo such ben espès. E metràs un poch de berjús e gran força de gingebre e de canyella. E picaràs-ho tot ensemps. E si hi vols metre sucre, tot és a ta voluntat. E fes que sia ben espès e ben vert. E fes que no bulla, perquè perdria la verdor e aprés met-hi sucre, si no met-hi mel.»

En el *Llibre de cuina de Scala Dei* (segle XVII) hi apareix de la següent manera:

«*Pren Julivert y alguns caps de herba de Sancta Maria, y picar-ho molt bé, y molla de pa remullada ab aygua freda o tíbia; y tot se pica molt bé, y aixetar-ho en Alberjus o agras o ab vinagre amerat; y pace's per lo molí. Pose-s'hi gingebre y cainella ben picada, y posa-ho al foch; pose-s'hi mel; y , com sia ben calent, traure-u del foch perquè no ha de bullir.*»

Versió actual

Ingredients

- 300g d'aigua
- 150g de molla de pa
- 50g de mel
- 25g de gingebre fresc
- 22g de fulles de julivert
- 22g de menta
- 15g de suc de llimona
- 10g de vinagre
- 0,5g de canyella

Procediment

1. Feu una picada amb les herbes i espècies.
2. Mescleu-hi la mel i els líquids.
3. Coeu-ho sense que bulli fins que espesseixi.

Aplicació de la versió actual

Aquesta salsa és idònia per a acompanyar peixos cuinats a la planxa, fregits o guisats.

Pebrada

La salsa Pebrada estava normalment associada a la caça. Encara avui en dia l'acompanya en plats d'alta cuina internacional de tradició francesa com la *Poivrade* . A més, té moltes similituds amb el Romesco actual. Es podria dir que el Romesco és la Pebrada després de la incorporació dels productes arribats d'Amèrica. Amb la introducció dels pebrots a la cuina permet l'aparició del Romesco tal i com el coneixem avui dia.
El gastrònom Toni Massanés ho cita al seu llibre "La cuina del Berguedà"
"Hem dit que els senyors mengen molta carn. Els agrada sobretot la caça i tenen dret de cuixa, és a dir que han de rebre les cuixes dels animals grossos caçats a les seves terres. Les cuixes (d'animal) que agraden més a Galceran de Pinós són les d'ós (se les reserva especialment en la concessió que fa de delmes al seu batlle de Saldes el 1292). La cuixa d'ós es rosteix a l'ast. I s'acompanya amb una salsa que ja trobem abans de 1175 en el sirventès "Cantarey mentre m'estau" de Guillem de Berguedà:

(...)

Per ço l'apel Folcalquer,	Per 'xo li dic Folcalquer:
car traic son cavalier	va trair son cavaller,
mon Sabata de Cauder,	mon Sabata de Calders,
can l'ac covidat el Soler	quan, convidat a cal Soler,
e·l fetz manjar ab sa muyler.	féu que mengés amb sa muller.
E gart nos Deus e San Leider	Déu i sant Lleí ens guardin bé
de pebrada d'aital morter,	de pebrada de tal morter.
Puis van xantan liridunver,	Puix van cantant liridunver,
balan, notan, que mal non m'er.	ballant, tocant, mal no em pot fer.

La pebrada és una salsa que des de l'antiga Roma fins al segle XX , però sobretot a l'Edat Mitjana, acompanyarà la caça a tot Europa .
És una salsa que ens arriba dels receptaris medievals, *Sent Soví*, *Llibre del Coch*. Era emprada en diferents receptes, per exemple en plats de carn, quadrúpedes o aus; també en plats de peix. Els ingredients més comuns eren el pebre, les ametlles torrades, el pa torrat, el vinagre i el brou o aigua calenta. També s'hi podia afegir avellanes torrades, pinyons torrats, rovells d'ou dur, brins de safrà, espècies, cebes bullides (Maranges, 2006).

Com indica Thibaut, "és potser la salsa més antiga; era corrent a Roma (la trobem amb el nom de *piperatum* al tractat d'Apici). És una preparació agredolça, amb sabor dominant de pebre. És una salsa de caça, però el *Sent Soví* la menciona també per servir-la amb certs peixos grans i de carn ferma com el salmó, l'esturió, el déntol, el peix espasa i les orades, prèviament fets a la brasa o fregits" (Thibaut, 2006:124).

És una salsa reconeguda a la ciutat de Barcelona, tot i això, pel fet de que el pebre fos una espècie d'alt valor es possible que el seu ús quedés restringit a les classes benestants.

Recepta original

Dins del *Llibre del Coch* trobem una recepta de pebrada per acompanyar carn de caça:

«149. De pebrada per salvatgina
Unes poques de ametles pendràs e piyons e avellanes, e tot que sia torrat e picat bé en un morter. E com serà picat, pren una molla de pa mullada ab vinagre, de manera que no sia massa agre. E pica-la per lo semblant, e aprés passa-la e met-la dins una olla o pinyata. E aprés pendràs un tros de salvagina e pica-la fort dins un morter. E com sia picada, lança-la dins aquella salsa. E met-hi pebre. Emperò com passaràs les ametles o les altres coses, passa-y molts ous durs solament los rovells, tot açò vaja al foch a coure. E com darà un bull, leva-u del foch e és cuyta. E aquesta salsa vol ésser forteta de pebre e així mateix la color. E no s'i met altra cosa, perquè si hi meten altre no·s dirà pebrada.»

Del Llibre de cuina de Scala Dei (S XVII) (pag. noves aportacions X Ref. 5)

Versió actual

Ingredients

- 300g d'aigua
- 200g d'oli d'oliva Verge Extra
- 150g d'ametlles torrades
- 150g d'avellanes torrades
- 50g de pinyons torrats
- 50g de vinagre
- 25g de gingebre fresc
- 2 llesques de pa torrat
- 2g de sal
- 8 grans de pebre

Procediment
Piqueu o tritureu tots els ingredients sòlids junts. Afegiu-hi els líquids i coeu-ho fins que espesseixi.

Aplicació de la versió actual

Aquesta salsa és idònia per a acompanyar rostits i carns o verdures a la brasa, com els calçots.

5. Productes d' època contemporània

5.1. Context i justificació

Des de finals del segle XVIII es va anar gestant una distinció dins de la burgesia: a l'antiga burgesia de tipus comercial, d'origen medieval, es va anar supeditant la nova burgesia de tipus industrial, sorgida dels nous procediments econòmics derivats del capitalisme i l'inici de la industrialització. "Durant el segle XIX, Barcelona es convertia en una ciutat industrial i experimentava una important transformació de la seva estructura social i dels nivells de vida dels seus habitants. La diferenciació social també va comportar una diferenciació alimentària: les dietes van canviar perquè es van introduir nous productes, i van acabar reflectint les diferències de classe, gènere i edat". [9]

El procés d'industrialització va comportar la creació d'un nou tipus de classe social de baix estament: el proletariat, un conjunt d'obrers no especialitzats de caràcter urbà, que va anar creixent a la ciutat al voltant de les fàbriques on treballaven. La dieta alimentària de les classes populars se centrava en fècules (pa, llegums i patates) escabetxos, alls, bacallà i sardines.

D'altra banda, aquesta industrialització també va suposar una gran revolució en l'alimentació de la societat en general, varen aparèixer millores i innovacions en l'envasament i conservació de vegetals, la indústria de les conserves va créixer, l'elaboració de llet comença a produir-se a gran escala, s'introdueix maquinària i utillatge modern que va millorar la qualitat i producció de la xocolata o també es comencen a consolidar les fàbriques de cervesa, entre d'altres iniciatives industrials (Bàguena, 2006:42).

L'Ajuntament de Barcelona es va adaptar als canvis del segle XIX i va reconduir la seva capacitat d'intervenció en el mercat alimentari de la ciutat creant fórmules originals i úniques, com el mercat central i la xarxa de mercats municipals.[10] D'aquesta manera mirava de garantir l'aprovisionament dels ciutadans de Barcelona. És doncs en aquest context de transformació en el que es desenvolupa la cuina feta a Catalunya.

Es tracta d'una cuina que encara rep herències de la cuina medieval però al mateix temps obre el pas cap a la modernitat i comença a sembrar les bases de la cuina contemporània catalana. "Medieval perquè hi trobem encara un ús de les espècies, s'hi utilitza molt la mel i l'agredolç i es fan servir els ous per lligar salses. Contemporània perquè ja s'hi han incorporat els productes vinguts d'Amèrica, i hi trobem receptes fetes amb gall dindi, patates, xocolata, pebrot i tomàquet –si bé, aquest últim, el trobem encara molt poc. Hi ha també receptes que actualment es consideren patrimoni de la cuina catalana, com la samfaina i les receptes de bacallà" (Bàguena, 2006:151).

[9] Alimentar la ciudad, El abastecimiento de Barcelona del XIII al XX. MUHBA, Barcelona, 2013.p 39
[10] Alimentar la ciudad, El abastecimiento de Barcelona del XIII al XX. MUHBA, Barcelona, 2013.p 4

Cap a finals del segle XIX, a les fondes de sisos, on es podia menjar per "sis quartos", hi havia una oferta suculenta i popular[11]. La Renaixença va realçar la cultura catalana també en els seus plats i formes de menjar, no tant des d'un punt de vista de la ideologia política sinó més aviat des d'un interès per l'educació alimentària, com per exemple queda clar en la *Cuynera Catalana*: el propòsit és salvar els interessos econòmics i la salut de les famílies davant del caprici i la ignorància de les cuineres de l'època, tal i com s'explica en el pròleg del primer quadern[12].

És una època on prolifera i es referma la restauració pública ja endegada al segle XVIII, els cafès s'han convertit en espais de socialització per a la ciutadania barcelonina, fins hi tot alguns d'ells han assolit renom internacional (Villar, 2008:9); també proliferen els quioscs de begudes, les cerveseries i les tavernes (Bàguena, 2007:104); Impulsats per la revolució gastronòmica francesa, els restaurants esdevenen un gran centre de referència d'aquesta cuina de la mà dels cuiners francesos que obren establiments a Barcelona, per contra, la cuina popular i de les classes treballadores, tradicional i domèstica quedava desplaçada a les fondes i cases de menjar popular (Blasi, 2006:67); també creixen les granges i xocolateries, augmentant el costum de prendre xocolata sobretot per part de les barcelonines. A mitjans del segle XIX hi havia prop d'un centenar de xocolateries a Barcelona (Curet, 1982:286).

[11] Barcelona, capital gastronómica de Cataluña.p. 16 En: http://professional.barcelonaturisme.com/files/8684-488-pdf/Gastronomiacas.pdf

[12] Paràgraf extret de la introducció de la publicació del facsímil de l'edició de 1851 editat per Altafulla, 1999, pàg 9.

5.2. Receptes escollides

Es poden apreciar diverses diferències entre les salses del segle XIX i les d'èpoques anteriors, d'una banda, la influència d'altres cultures alimentàries, sobretot de la francesa però també de la italiana (amb forta presència de restauració pública a la ciutat de Barcelona), d'altra banda, també en part, gràcies a l'aparició de mètodes de conservació com la nevera que permeteren anar abandonant mètodes de conservació naturals; les salses ja no tenen perquè ser ni tan avinagrades ni tan dolces. Així doncs, també es denota un canvi en els gustos de la societat, ben reflectit en els receptaris de l'època.

La cuina del segle XIX es la fusió entre una tendència cosmopolita i una tendència local com ens comenta el Dr. Francesc Casas (2013). Aquesta realitat es pot copsar en l'existència, més o menys evident, de dues cuines relativament diferenciades. Una cuina benestant, burgesa, amb una certa influència de la gastronomia francesa per considerar aquesta una cuina culte i refinada contraposada a l'existència d'una cuina casolana, local, molt arrelada al lloc i als productes que cada territori era capaç de produir. Una cuina que s'ha convingut sovint a anomenar com a cuina regional (Anderson, 2013).

La presència, doncs, en els receptaris catalans de preparacions culinàries d'influència francesa o italiana era prou evident. Les salses utilitzades durant aquest segle també són un reflex d'aquesta realitat, per tant es pot observar com hi ha una combinació de salses que es podrien considerar pròpies de la manera de fer de la cuina catalana tradicional però també es poden trobar salses incorporades d'altres tradicions culinàries.

Essència d'all

Durant el segle XIX comencen a aparèixer en diversos receptaris: *La cuynera catalana* (1835) o *El pastelero moderno* (1876) el concepte d'essència, fent referència a la concentració de sabors a la recerca d'elaboracions més gustoses i amb major valor culinari. Brillat Savarin ja parla de la concentració de sabors:

> «Conseguido esto, modérese el fuego para que la cocción no se haga demasiado precipitadamente y a fin de que los jugos que están encerrados puedan experimentar cambios que los amalgamen, por calórico continuado que realce su sabor» (pág 88 de la versió en pdf)

Si tenim en compte la importància que va tenir per a les cases benestants de Catalunya el receptari de la *Cuynera Catalana* i que va ser publicat en format fascicles a la ciutat de Barcelona, s'entén doncs que de ben segur que a les cuines barcelonines l'essència d'all, durant el segle XIX, s'hauria pogut elaborar.

D'altra banda la importància de l'all en la gastronomia es més que provat. Procedent de l'Àsia Central (McGee, 2004:312) i introduït pels Romans al continent europeu s'ha convertit en un producte

indispensable de les cuines del mediterrani, en el context dels receptaris catalans el seu us ja es identificat en els primers receptaris que coneixem com el *Sent Sovi* i el *Llibre del Coch*.

Recepta original

En el receptari de la *Cuynera Catalana* podem trobar aquesta recepta:

«Se posarà en una cassarola al foch una botella de vi blanch y mitg got de vinagre, sis cabessas de alls, sis clavells sencers, un cuart de nou noscada y dos fullas de llorer, y cuant tot està pròxim á bullir se traurà del foch y se posarà sibre la sendra calenta per lo espay de sis ó set horas, se passarà per un cedasset á fi tapades y emplearho ab petites cuantitas en una infinitat de casos ó circunstancias».

Versió Actual

Ingredients

- 1 cabeça d'alls
- 200 ml de vi blanc
- 125 ml de vinagre de vermouth
- 1 clau.
- 0'10 g de nou moscada.
- Mitja fulla de Llorer.

Elaboració

En una cassola afegir tots els ingredients (els alls pelats) i deixar cuinar a foc mínim durant 7 hores. Passar-ho tot per un tamís i reservar.

Aplicació de la versió actual

Fons de guisats (arrossos, pastes, sopes). Per acompanyar carns i patates. Com a saboritzant (exemple: tallarines saltejades amb el concentrat d'all.

Salsa Tàrtara

Sembla ser que la salsa tàrtara és d'origen francès. A qualsevol diccionari francès però trobarem múltiples significats del mot *tartar*. Pot estar fent referència a poblacions de l'Àsia Central o al poble *Tatar* de Mongòlia. Fins i tot Favre, cuiner suís que a finals del segle XIX va escriure el *Diccionari universal de la cuina pràctica,* identifica l'origen del mot *Tàrtar* provinent dels pobles bàrbars nòrdics en relació a l'elaboració d'uns pans a la graella acompanyats d'una salsa. Així doncs alguns autors haurien volgut atribuir el concepte de salsa tàrtara al préstec del gentilici per identificar aquesta preparació culinària, però si es té en compte l'entrada en el diccionari francès que fa referència al *Steak Tartare* es podrà veure que fa referència a una preparació de carn picada servida crua. *Tàrtar*, doncs, també es relaciona amb el fet de correspondre's amb una preparació crua.

Existeixen diverses evidències de l'elaboració de la salsa tàrtara en el context de la ciutat de Barcelona que es poden trobar a l'Hemeroteca de la Vanguardia i que fan referència als menús de convits als quals personalitats i dirigents d'Espanya varen ser convidats, com en el cas del senyor Ricardo de la Vega, autor de la *Verbena de la Paloma*, que va ser convidat a Barcelona en motiu d'una visita a la Junta de Govern del "Refugio de escritores y artistas españoles". En el menú que va ser publicat en el diari apareixia un plat de *Salmón grillé con doble salsa tàrtara*[13].

Ignasi Domènech sobre la salsa Tártara comentava que: "*es la misma salsa mahonesa, mezclando - una picada muy fina de pepinos, capó, perejil, perifollo, y Estragon, un poco de mostaza francesa, sal y pimienta*"[14]

Recepta original

Aquesta recepta està recollida del llibre *Carmencita ó la buena cocinera* de 1895, editat a Barcelona i escrit en Castellà per doña Eladia M. Com suggereix Núria Bàguena (2007) és un dels receptaris més utilitzats per les famílies catalanes i, sovint, ha passat de generació en generació. És un gran reflex d'una cuina cosmopolita ja que conté moltes receptes de la cuina espanyola, americana, cubana, francesa i italiana:

> «Se hierve un huevo; después de duro se pica en la media luna; se pica perejil y cebolla, que quede todo bien fino; cuando está se echa en una salsera y se le agrega aceite al gusto de cada uno; esta salsa es riquíssima y sirve para echar encima de patatas hervidas; éstas se Cortan á rebanadas colocadas en una fuente, y se echa la salsa por encima.»

[13] La Vanguardia 30 de abril de 1887, pp. 5

[14] Ignasi Domènech, El carnet de cuina de l'excursionista, pp 74.

Aquesta segona recepta prové del receptari de la *Cuynera Catalana* un dels altres receptaris clàssics de la cuina del segle XIX, editat a Barcelona i comú entre les classes benestants i burgeses de Barcelona:

> «A una cuantitat suficient de mostassa se hi tirará sal, pebre, alls, sarfull, hisopillo ò estragon tot trinxat ben menut ab algunas culleradas de vinagre, se remena fins á mesclarse perfectament ajustanthi despres dos parts de oli per una de mostassa. Si la mescla resulta sobradamente espessa se la fará clara refeginthi vinagre y se serveix en una salsera.»

Com es pot comprovar entre la primera recepta i la segona existeixen grans diferencies fins al punt de semblar dues receptes diferents. Tot i així la que ens aporta el receptari de La *Cuynera Catalana* guarda una semblança amb la recepta d'Ignasi Domènech que més amunt s'ha introduït. Sent un gran coneixedor de la cuina francesa i deixeble d'Escoffier prendrem doncs, com a exemple la recepta de la *Cuynera Catalana* per la semblança que manté amb la recepta d'Ignasi Domènech. Aquesta salsa és més semblant a una Remoulade que no pas al que avui coneixem com a salsa tàrtara. Aquesta ambiguitat dels termes no desmereix la qualitat de la salsa de Domènech

Versió actual

Ingredients

- 40g de mostassa
- 0,09g de sal
- 0,23g de pebre
- Un quart de gra d'all
- 0,42g de cerfull
- 0,26g d'estragó
- 7g de vinagre
- 80g d'oli d'oliva

Elaboració

En un bol afegir la mostassa, el pebre, els alls, el cerfull, l'estragó, moldre tot molt bé. Incorporar el vinagre. Afegir les dues parts d'oli mentre es va muntant amb unes varilles.

Aplicació de la versió actual

Com a salsa per a amanides, per acompanyar amb patates (com si fos maionesa), per untar amb el pa, salsa per a hamburgueses i hot dogs.

Salsa Catalana

Si bé aquesta és una salsa que combina l'àcid i el dolç i que ens recorda als gustos medievals, també caldria entendre que ja no és ni tan àcida ni tan dolça com en les cuines precedents al segle XIX. Els gustos s'han anat transformant i la incorporació dels productes americans comencen a desdibuixar la cuina de perfil medieval que fins aleshores havia influenciat els receptaris catalans.

El fet de que s'anomeni salsa catalana no ens ha de fer pensar que l'adjectiu determina un posicionament identitari o nacionalista, possiblement tan sols estigui fent referència a una tradició culinària particular heretada de generació en generació en un territori concret que es diferenciaria de les formes de procedir en cuina d'altres regions. Ja en els primers receptaris escrits en llengua catalana trobem algunes receptes que s'adjectiven de la següent manera: "modo catalano", però també trobem, en el *Llibre del Coch*, "a la lombarda", "a la genovesa"... possiblement aquests casos identifiquen les preparacions culinàries subjectes a territoris que més impacte i prestigi varen tenir en termes culinaris.

D'altra banda i sense ànim de voler entrar en contradiccions, potser el cas de la salsa Catalana, per el context social en el que apareix la publicació de Joan Gatell, *La mestressa industriosa* (on trobem aquesta salsa anomenada així), és a dir en el marc de la Renaixença, l'aspecte identitari podria estar-hi present. Sobretot si tenim en compte que en receptaris anteriors com per exemple *la Cuynera Catalana* o el *Nuevo Manual de la Cocinera Catalana y Cubana* aquesta mateixa recepta s'anomena *salsa general*. És a dir si *la Cuynera Catalana* és un exponent de l'inici de la Renaixença i de la recuperació de la llengua i cultura catalana, possiblement 30 anys després *La mestressa industriosa* seria ja un exponent de consolidació d'aquesta recuperació cultural i la identificació "catalana" en la salsa podria ser un clar exemple de resignificació identitaria. Tot i així si *general* fa referència, com diu el diccionari, a allò que concerneix a la totalitat d'un cos, d'una societat o que abraça la gran majoria dels casos, talment semblaria que aquesta totalitat, expressada des de la pràctica quotidiana, es convertiria en sinònim de *catalana*. Simplement pel fet de que fos una salsa d'ús general en el territori català.

Seguint aquesta idea i contemplant a on han estat editats els receptaris (ciutat de Barcelona), a excepció del *Nuevo Manual de la Cocinera Catalana y Cubana*, que va ser editat a l'Habana però que és en la seva gran majoria una còpia traduïda de la *Cuynera Catalana* al castellà amb receptes afegides del context cubà, hauríem de considerar que la recepta de la salsa catalana es va poder elaborar sense cap mena de problema en el context de la ciutat de Barcelona.

Recepta original

Salsa General, dins el receptari la *Cuynera Catalana*, publicat a Barcelona el 1851:

> «A un petricó de caldo comú s'hi tirarà mitg petricó de vi blanch asahonantho ab sal, pebre, escorsa de llimona, dos fulles de llorer y un poch de vinagre, tot això junt se deixa en infusió en un foch lento y suau per lo espay de deu ó dotse horas, y despres se passarà per un cedás y se servirà, aplicantla à tota especie de virám, llegums y peixos; y te lo avantatge de poderse conservar molts dias sens alteració alguna.»

Salsa General, dins el receptari *Nuevo Manual de la cocinera catalana y Cubana*, publicat a l'Habana el 1858:

> «A una taza de caldo comun, se añadirá media de vino blanco, sazonándolo con sal, pimienta, corteza de limon, dos hojas de laurel, y un poco de vinagre; todo junto se deja á un fuego lento por espacio de diez á doce hores, despues se pasa por el tamiz, y sirve para toda classe de volateria, legumbres y pescados, tiene la ventaja que puede conservarse sin alteracion por muchos dias.»

Salsa Catalana, dins el receptari *La mestressa industriosa* de Joan Gatell i Folch, publicat a Barcelona el 1883:

> «Salsa Catalana. S'agafa un got de caldo bó y's barreja ab mitj got de vi dols; s'hi afegeix sal, especies, escorsa de llimona, dues fulles de llorer y una mica de vinagre. Tota aquesta barreja se deixa en infusió á foch suau per espay de vuyt ó deu horas, y acabat aquest temps se cola ab lo cedás. Serveix aquesta salsa pera sahonar las empanades de certs peixos, u pera pollastrets y colomins.»

Versió actual

Ingredients:

- 200ml de brou
- 100 ml de vi moscatell
- 1 pell de llimona
- 2 fulles de llorer
- 5 ml de vinagre

Espècies:

- 0,23g Pebre.
- 1 rama de canela.
- 1g gingebre.
- mig clau.
- 0,20g nou moscada.

Elaboració

Agafeu un got de brou i barregeu-lo amb mig got de vi dolç.
Afegiu-li sal, espècies, una pell de llimona, dues fulles de llorer i una mica de vinagre.
Deixeu aquesta barreja en infusió a foc suau unes vuit o deu hores.
Després coleu-la pel sedàs. Serviu aquesta salsa per amanir empanades de peix, o per acompanyar pollastres i colomins.

Comentari: *Avui dia posaríem la salsa fent-ne un cordó, o bé la faríem servir per decorar el plat amb unes gotes, com si hi féssim un dibuix. Ha de quedar ben reduïda; si voleu que quedi brillant hi podeu afegir, un cop feta, una punta de mantega.*

Aplicació de la versió actual

Per acompanyar carns, salsa per a *noodels*, salsa per a formatges.

Salsa Picant

Si donem un cop d'ull a totes les receptes que hem trobat de salsa picant, potser aquesta és de les més desconcertants, possiblement degut a la dificultat d'unificar-ne els ingredients emprats. És curiós que si bé tots els receptaris que es citen aquí per a aquesta salsa varen ser publicats a Barcelona, semblaria que cada receptari estigués parlant d'una Barcelona diferent.

Per exemple les dues primeres porten vinagre, però la tercera no, en aquest cas se li posa mostassa També la nou moscada, el llorer, els cogombrets i les tàperes serien ingredients que es repetirien però no en totes les receptes. Això sí, totes tres porten pebre i semblaria que l'adjectiu de picant es correspongui amb l'ús d'aquesta espècie. De totes maneres no queda prou clar, perquè les receptes no són homogènies, de si es tracta de pebre negre o blanc~~a~~ o pebre vermella.

D'altra banda el seu origen es intrigant perquè no la trobem, com a mínim esmentada d'aquesta manera, en tots els receptaris anteriors. Sembla, potser, com ho indica alguns dels seus ingredients, en funció de cada recepta, que l'ús del pebrot o de la fècula de patata ens apropa ja a una cuina on els productes americans prenen una major presència i comencen a trencar la continuïtat amb la cuina medieval.

Recepta original

Dins *La Cuynera Catalana*, obra anònima publicada a Barcelona el 1851:

> «Se tira una cassola mitg petricó de vinagre un poch de pebrot, pebre, una fulla de llorer y una porció de farigola; se posa tot junt al foch fins á reduhirse la meitat y luego se li anyadeixen tres cullerades de salsa espanyola y dos de caldo, se deixa disminuir fins á un punt regular y podrà usarse.»

Dins *Carmencita ó la buena cocinera* de Eladia M., publicat a Barcelona el 1895:

> «Se Cortan muy finos dos ó tres puerros ó ajos silvestres, los que se podran á freir con un poco de manteca; se echará la cuarta parte de un vaso de vinagre, el que se dejará reducir, aumentando luego un cucharón de caldo y pimienta molida blanca, dejándolo todo cocer á fuego lento por un cuarto de hora al ángulo de la hornilla: se desengrasa, y al tiempo de servirla se le aumenta pepinillos y alcaparras.»

Dins *El confitero moderno* de José Maillet, publicat a Barcelona el 1851:

> «Se toman algunas anchoas, se lavan bien y se quitan las espinas, se pican muy menudas añadiendo algunas alcaparras y un poquito de nuez moscada, con una miaja de pimiénta de la

Martínica, una hoja de laurel, y una cucharada de mostaza; se pone todo dentro de una cazuela con un poco de manteca; se menea un ratito y se le añade una onza de fécula de patata, cuando está todo bien incorporado sé mezcla un poco de caldo y se disuelve revolviendo bien, cuando empieza a espesarse se pasa por un tamiz y se pone en los guisantes que la requieren.»

Versió actual

Ingredients:

- 8 anxoves
- 10 tàperes
- 15g mostassa
- 0,20g de pebre
- 0,16g nou moscada
- 10g de mantega
- Una fulla de llorer
- 28g de maizena
- 300g de caldo de pollastre
- 0,34g de sal

Elaboració:

Picar finament les anxoves i les tàperes. Barrejar-les amb la mostassa i el llorer. En una paella afegir la mantega i quan estigui calenta incorporar la mescla anterior. Remoure uns minuts i afegir la maizena. Un cop la maizena estigui ben incorporada, afegir poc a poc el caldo. Quan la salsa comenci a espessir treure-la de la paella i passar-la per un sedàs. Rectificar de sal, pebre i nou moscada.

Aplicació de la versió actual

Salsa per la pasta, es podria gratinar. Per acompanyar carns i peixos. Per a untar amb el pa.

Bibliografia

Anderson, L. (2013), Cooking Up the Nation: Spanish Culinary Texts and Culinary Nationalization in the Late Nineteenth and Early Twentieth Century. Boydell and Brewer, Tamesis.

Armendáriz, J.I. (2011). "Columela o la *Urbana Rusticitas*" dins Hérnadez, C. (2011). Autores Hispanos de la literatura latina clasica. Publicacions de la UAB, Barcelona.

Baró de Maldà Amat i de Cortada (1987) *Calaix de sastre VI*, Curial, Barcelona.

Casas, F. (2013), Gastronomia i enologia a Catalunya: aproximació personal. Conferència impartida a l'Hospital Clínic. http://www.academia.cat/files/425-5744-DOCUMENT/Casas-67-11Des13.pdf (consultat el 26/10/2017).

Curet, F. (1982). Visions Barcelonines, vol. II. Botigues, obradors i cases de menjar i beure. Barcelona. Alta Fulla.

Favre, J. (1903), Dictionnaire universal de cuisine practique: encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire, editat per l'autor a Paris.

Gras, M.M; Borrell, A. (2004). Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços. Publicacions de l'abadia de Montserrat.

Gras i Casanovas, M.; Pérez Samper, M. (1995) *I col·loqui d' Història de l' Alimentació a la Corona D'Aragó*, Vol. 2, Institut d' estudis Ilerdencs, Lleida.

McGee, H. (2004), Food and Cooking. An encyclopedia of kitchen science, history and culture. Hodder and Stoughton, London.

Maranges, I. (2006). La cuina medieval catalana. *Nadala*, 30-39.

Massanés, T. La cuina del Berguedà, evolució i receptari. Columna, 1997

Pérez Samper, M. (1996A). La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (s.V-XVIII), Institut d'estudis baleàrics.

Pérez Samper, M. (1996B). *Seure a la taula?: una història del menjar a la mediterrània: exposició*, Diputació de Barcelona. Oficina de Patrimoni Cultural: Museu d'Arqueologia de Catalunya; Gavà: Ajuntament de Gavà.

Pérez Samper, M. (2002). *"L'alimentació a l'època moderna", dins M. Àngels Pérez Samper (ed) La vida quotidiana a través dels segles. Barcelona: Ed. Pòrtic "Els Juliols", pàg.229-253.*

Pujol i Puigvehí, A. (1997): Arrels clàssiques de la cuina de la Catalunya Vella: d'Apici (segle I) A Josep Pla (segle XX), Icaria Editorial, Barcelona.

Renedo, X. (2015): Lo Crestià: una introducció, dins Antoni Riera (Coord.) Francesc Eiximenis (1330-1409): el context i l'obra d'un gran pensador català medieval. Publicacions de la Presidència, IEC, pags. 190-231.

Riera i Melis, A. (2015). El context històric dels receptaris medievals catalans. 2. La cuina i la taula de la noblesa: l'ostentació de la qualitat. A *Llibre d'Aparellar de Menjar* (p. 21-51). Barcelona: Editorial Barcino. Restaurant de les 7 portes.

Santanach, J. (2015). Cuiners, copistes i comensals al Llibre d'aparellar de menjar. A *Llibre d'Aparellar de Menjar* (p. 53-86). Barcelona: Editorial Barcino. Restaurant de les 7 portes.

Thibaut, E. (2006). Cuina Medieval Catalana, Col·lecció El Cullerot, Cossetània Edicions, Valls.

Vinyoles i Vidal, T.M. (1988). "El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400" dins *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval,* CSIC.

VVAA (2013). Alimentar la ciudad, El abastecimiento de Barcelona del XIII al XX. MUHBA, Barcelona.

Receptaris:

Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner. Manuscrit de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona, n. 204, SXVIII, Akribos, Barcelona, 1988.

Carmencita o la buena cocinera de M. Eladia. Libreria Universitaria, 2012.

El carnet de cuina de l'excursionista d'Ignasi Domènech. Editorial Quintilla y Cardona, Barcelona, 1920.

El confitero moderno de José Maillet. Imprenta y librería de la señora V. E H. De Mayol, Barcelona, 1851.

El llibre de cuina d'Scala Dei. Edició de Mariona Quadrada. Editorial el Mèdol, 1996.

El pastelero Moderno. Barcelona. Manuel Saurí, Edit. Imp. Vda. de Miró y C.º 1876.

Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços de Francesc del Santíssim Sacrament. Publicació de l'Abadia de Montserrat, 2004.

La Cuynera Catalana. Reglas útils, fácils, seguras y económicasper cuynar bé, Altafulla, Barcelona, 1982, facsímil de l'edició de 1851.

La Mestressa Industriosa de Joan Gatell. Institut d'Estudis Catalans dins del Corpus textual informatitzat de la Llengua Catalana (http://ctlc.iec.cat). Barcelona 1883.

Llibre d'aparellar de menjar. Set Portes, Barcelona, 2015.

Llibre de Sent Soví / Llibre de totes maneres de potatges de menjar, a cura de Rudolf GREWE. Edició revisada per Amadeu J. SOBERANAS i Joan SANTANACH. Llibre de totes maneres de confits, edició crítica de Joan SANTANACH I SUÑOL. Barcelona, Barcino (Els Nostres Clàssics, B 22), 2003.

Llibre del Coch del Mestre Robert, Curial Edicions Catalanes, S.A., 1996.

Nuevo Manual de la cocinera catalana y Cubana de Juan Cabrisas. Editorial Maxtor, Madrid, 2010.