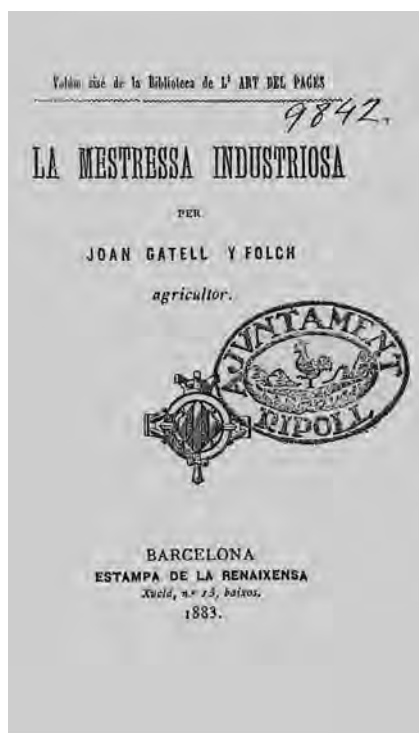


La mestressa industriosa, un receptari de cuina, rebosteria i licors que ha passat per malla (1883-1884)

Text > **PEP VILA**, filòleg i historiador de la cultura

Fotos > **ARXIU PEP VILA**

A la Biblioteca Lambert Mata de Ripoll dorm el son dels justos un receptari de cuina, rebosteria i licors editat a Barcelona (1883-1884) que, potser perquè duu un títol poc explícit, ha passat desapercebut per als estudiosos de la història de l'alimentació catalana. És un dels grans llibres de la nostra cuina. Hi trobem secrets diversos per confegir melmelades, codonyats, dolços amb mel d'abelles, arrop, farcir pastissos de carn o de peix, licors, embotits, etc.



>> Coberta del llibre *La mestressa industriosa*, de Joan Gatell.

La cuina catalana al segle XIX

S'ha assenyalat amb rigor que Catalunya (i sobretot Barcelona) tenia, a mitjan segle XIX, una classe mitjana i uns grups dirigents desitjosos de consumir i de provar altres cuines, hereva dels menestrals i artesans de segles anteriors. S'havien refet dels estralls de la Guerra del Francès. Es potenciava l'agricultura i ens arribaven cuiners francesos, suïssos i italians, que tenien els seus propis negocis. Sovintejava els hostals, les fondes i les cases de menjar. Narcís Oller va radiografiar aquests canvis socials i la societat catalana a *La febre d'or*. Una de les darreres edicions de *La cuinera catalana*, apareguda per primera vegada l'any 1835, és de 1884. Feia gairebé tres-cents anys que no s'imprimia un llibre de cuina en català. Cal dir, però, que hi ha altres obres de cuina tradicional i familiar en català (impreses i manuscrites) del segle XIX gairebé desconegudes per la legió de periodistes i assessors gastronòmics que pontifiquen arreu.

Hi trobem secrets diversos per confegir melmelades, codonyats, dolços amb mel d'abelles, arrop, farcir pastissos de carn o de peix, licors i embotits

L'art de pagès

Aquest llibre es va publicar entre els anys 1883 i 1884 a Barcelona, per part de l'Estampa de la Renaixensa. L'autor, Joan Gatell i Folch (Altafulla, 1829-1902), agricultor, va ser un enginyer i propietari lletraferit que va signar el Missatge a Irlanda (1886) i el Missatge a la Reina Regent (1888). Possiblement va ser germà de Joaquim Gatell i Folch (Altafulla, 1826 - Cadis, 1879), arabis-ta i explorador a Algèria i al Marroc. La Renaixença va tenir també un ves-sant agrícola poc conegut. En aquest



>> Escena costumista de la cuina d'abans.



>> La mestressa.

cas, es tractava de reivindicar els excedents del camp, de donar un valor comercial als productes que es conreaven, que tenien poca sortida, i donar consells pràctics als pagesos novells. Vegeu, per exemple, la revista *La Pagesia* (suplement quinzenal a la *Revista del Institut Agrícola Català de Sant Isidro*, 1888-1895). A més de defensar els interessos de la propietat, aquesta publicació aconsellava els pagesos sobre diversos avenços en la conservació dels aliments, la lluita contra el mildiu, el conreu de l'olivera i dels cereals, la fabricació de vins espumosos, en la manera de millorar els adobs per al camp, etc. Aquests números formen els volums sisè i setè de la «Biblioteca de l'Art del Pagès».

La mestressa industriosa

El llibre, com era d'esperar aleshores, s'adreçava a les mestresses de casa, dipositàries dels sabers útils i seculars, treballadores a la llar, coneixedores del fons del rebost. Heus aquí les intencions del llibre: «Amb lo títol de *La mestressa industriosa* publiquem a continuació algunes receptes i fórmules a aprofitar certs productes, productes purament agrícoles a fi de treure'n lo millor partit possible i per a què una bona mestressa pugui lluir quan pretenga obsequiar en sa casa a alguns amics; així és que ens con-

cretarem en lo possible, com s'ha dit, a valdre's de lo que es recull en una hisenda; fent no obstant excepció del sucre de canya, que per ésser una primera matèria indispensable, és una mica difícil obtenir-lo en petit». És un clàssic de la cuina catalana de la segona meitat del segle XIX, poc conegut, mai no reeditat. Sense recerca no hi ha avenços, i hom repeteix, a tort i dret, els arguments i el contingut dels receptaris de sempre.

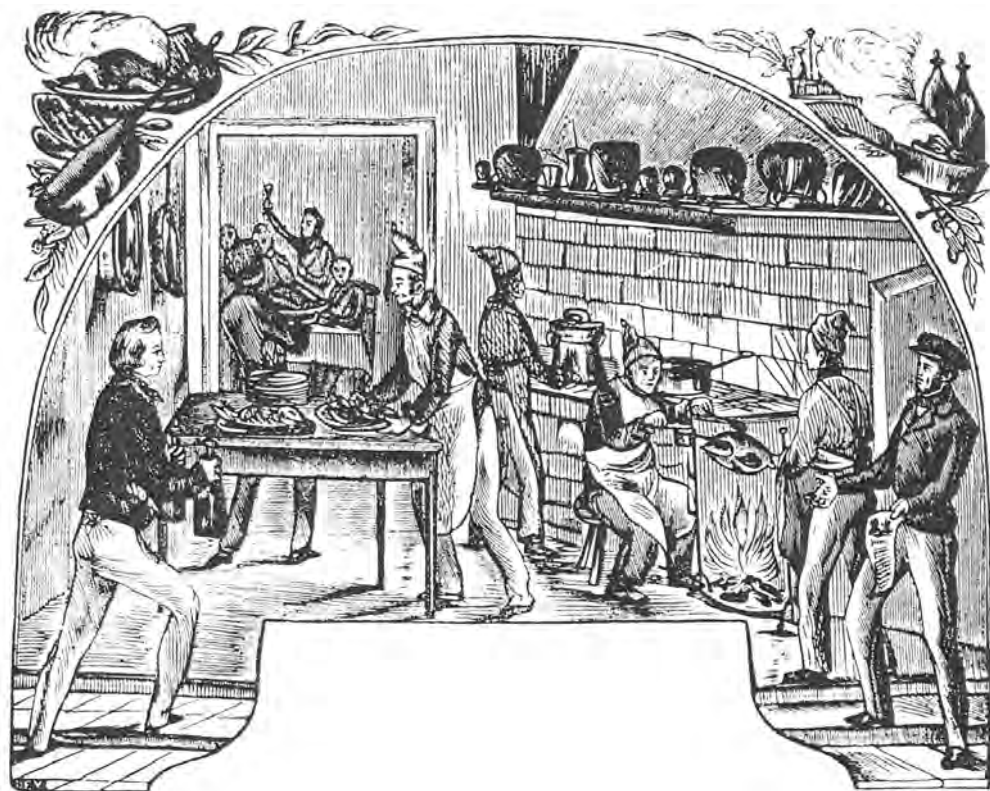
Els fruits saborosos

Les fórmules que conté són variades i llamineres. El llibre té dues parts. En la primera hi figuren, entre d'altres, receptes de com clarificar el sucre, confitures, mermelades, compotes, almívars; fruita seca o coberta, fruita confitada en aiguardent, en vinagre o envinagrats; torrons, neules, bes-cuits, panellets; carns fredes de carn trinxada, mantegues, preparacions generals d'adob per a aus casolanes i de caça menor, preparació general de les carns de bestiar i regles generals per tatxonar carn i preparacions generals de peix: esturió, truita, obla-da, daurada, salmó, anguila, barb... A més, s'hi inclou la preparació general de verdura i llegum, pernil dolç,

bistec o vaca a l'anglesa, formatge de cansalada amb el cap del porc, i l'elaboració del fetge gras del porc fins a aconseguir un paté de muntanya; cremes, púdings, gelatines, etc. Llavors encara es feien uns pastissos farcits amb una pasta de carn o de peix, d'ascendència barroca, a l'estil de les panades mallorquines.

Plaers de sobretaula

A partir de la segona meitat del segle XIX, una classe minoritària i benestant descobreix el cafè, la copa, l'havà i els destil·lats. Els grans cafès, espais de sociabilitat, substitueixen les tavernes. En aquest segon volum figuren preparacions de colors per tnyir licors, destil·lats i anisats, a més de fórmules de licors a l'estil francès, holandès, alemany, italià, anglès, americà, de Curaçao, etc. i fórmules senzilles per fer licors amb essències. Molts dels grans licors europeus es podien falsificar casolanament. També hi ha receptes de fabricació de gelats, sorbets, granissats i xocolates de valors diversos. Els més exigents podien aprendre com es feia un oli d'anís, de gingebre, de canyella, una crema de moca o un licor dels pares francesos de Chartreuse.



>> Una cuina del segle XIX, en plena activitat.