

Els indians i la cuina cubanocatalana

L'ombra i la projecció de l'herència indiana a les nostres comarques és molt allargada, i la xarxa de viles indians encara fa activitats puntuals. Per què no incorporem, en aquestes celebracions, el llegat de la cuina cubanocatalana, més enllà del cremat, del *daiquiri*, el *floridita* o el *mojito*?

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

Els catalans que van anar a Cuba es van haver d'acostumar a la cuina criolla, estil de menjar que provenia de l'època colonial, barreja de cultures europees, africanes i indígenes. De Cuba, els indians van portar els plats més típics de l'illa. El cuiner català Joan Cabrisas, que vivia allí, va publicar l'any 1858 un llibre que testimoniava aquesta barreja de sabors.

El manual de Juan Cabrisas

L'any 1858 es va editar a l'Havana el *Nuevo manual de la cocinera catalana y cubana*, recopilat per Juan Cabrisas. Qui era Joan Cabrisas, cuiner de la Fonda de los Tres Reyes de Barcelona? El cognom Cabrisas (Cabrisas, Cabrisés o Cabrisess) es troba a Cadaqués des de 1440, però també al Maresme i a les Balears. M'he adreçat diverses vegades, sense èxit, al Registre Civil cubà, a la Biblioteca Nacional d'aquell país, per cercar-ne més pistes. Fins i tot vaig pagar els serveis d'un estudiant d'allí perquè em fes unes recerques infructuoses. El llibre va ser editat a la impremta Graupera, d'un altre català, el cognom del qual és present a Mataró i a la Bisbal, i una branca seva explota una fàbrica de galetes. En el segle XVIII, a Cadaqués ja hi havia un Cabrisas adroguer i confiter. Des de 1920 (?), uns hereus seus encara elaboren els famosos taps. Aquest llibre, però, no és l'únic manual de cuina catalana i cubana editat en una data prou reculada. Hi ha un altre llibre, *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados*, publicat a mitjan segle XIX, també cubà, amb alguns preparats catalans i cubans, però en el qual ara no entrarem.

Al pròleg del llibre, Cabrisas comenta: «Te he arreglado un revoltito de guisorios catalanes-cubanos, que no hay más que pedir. Si eres aficionado al país del buen vino, no te faltarán reglas para hacer condimentar la escudella, el celebrado platillo, y sobre todo el *non plus ultra* del "alioli", que tan bien adereza la carne como el pescado; la volatería, como los caracoles; la verdura, como

las legumbres; en fin, una especie de salsa universal...». Els desgraciats que treballaven als camps de cotó, de tabac o de canya de sucre menjaven un plat únic de plàtans amb arròs, arròs amb mongetes negres (anomenat *moros i cristians*), carn de porc quan n'hi havia i poca cosa més.

Alguns plats

Més enllà de l'arròs a la cubana —potser el més popular—, el porc sofregit, la vedella amb salsa de tomàquet, l'*ajiao* (un tipus de sopa), la presència del moniato en les castanyades tardorals i el plàtan mascle fregit, poca gent en sap res més. La sobretaula amb cafè, copa i havà, amb licors i el cremat, en serien altres testimonis. Els rebesavis que havien tornat de l'illa estaven familiaritzats amb un seguit de termes del lloc, com el *tasajo* (carn seca i salada, utilitzada com a salari, com a mercaderia d'exportació) o el *pringue* (el greix de la cansalada un cop cuita, que es menjava per sucari-hi pa). Qui no ha provat les famoses galetes anomenades *cubanos* que servien per fer el sucamulla? Per contra, alguns cubans, els que treballaven a les botigues i als cellers dels ingenis sucrers, coneixien la salsa *ajiaceite*, el nostre allioli. Acriollar-se era acostumar-se a la vida de les colònies. No tothom, però, hi podia menjar bé. A Cuba, les diferències socials eren molt acusades. Les relacions entre els amos d'aquí i els servidors, els esclaus d'allí, tampoc devien ser gaire idíl·liques. Una *guaracha* anònima així ho recordava: «¡Ah! ¡Ih! Cuando amaso yo | sabrosito sale el pan. | ¡Ah! ¡Ih! Panadero soy | y es-

NUEVO MANUAL DE LA COCINERA CATALANA Y CUBANA RECOPILADO POR Juan Cabrisas



HABANA
1858

>> Coberta del Nuevo manual dedicat a la cuina cubanocatalana (l'Havana, 1858).



>> Botiga de queviures Los Catalanes a Cuba. (Foto: ARXIU PEP VILA)

clavo de catalán». Un flequer català tenia un esclau que li pastava. Entre 1780 i 1930, uns cinquanta mil catalans del Principat van emigrar a Cuba. Alguns en tornaren amb el triomf del revolucionari Fidel Castro.

Perdiu a la catalana i altres guisats

A mi m'ha interessat la perdiu a la catalana i l'he provat. Primer es cou la perdiu a la brasa, després es posa en una olla amb uns daus de cansalada, ceba, all, julivert, espècies i vi blanc. Es deixa coure a foc lent i, abans de servir-la, s'hi tiren uns rovells d'ou que fan una mica de tel o de crosta. N'hi ha altres variants per llepar-se'n els dits, totes amb algunes peculiaritats regionals, a més d'alguns altres plats de carn: *asado a la catalana*, *guisado llamado «cassola»* i uns peus de xai als quals s'afegia un xic de llet o uns ous batuts amb sucre, canyella i suc de llimona.

Rebosteria i licors

Aquest apartat és molt i molt ric en elaboracions. Apunto un *quesón de monja* elaborat amb farina d'arròs i la crema, cremada o sense cremar. D'aquesta crema se'n feien croquetes: tallada a bocins com nous, s'enfarinaven i es fregien a la paella amb llard. Després al damunt s'hi posava un xic de sucre en pols. Preneu nota de la crema de pinya, la confitura de nous verdes, les castanyes en almívar i l'orxata d'ametlla. Proveu un dia el *coco que-*

mado: «Se ralla el coco y se mezcla con yemas de huevo, se le añade almíbar, un poco de vino seco y canela en polvo; se pone en una fuente y se quema por arriba con la tartera». A més, hi ha panellets, torrons, massapans, arròs amb llet de coco, etc.

De la majoria d'aquests plats, que són una mescla de sabors, ara en diríem «cuina de fusió» entre el món antillà i el català, l'espanyol també. No agafeu, ara, un *pedrejón*, com diuen allà, un mal de panxa produït per un excés de menjar adobat d'un i mil gustos.



>> Aquest anunci d'una botiga de queviures a l'Havana demostra que el garnatxa de Cadaqués ja s'exportava al Carib. (La Nova Catalunya, núm. 178, l'Havana, març de 1916).



>> Manual de repostería, pastelería, confitería y licorista de la cocinera catalana y del cocinero cubano, *del Nuevo manual*.