

Cuina amb simetria a Besalú el 1814

Entre el final del segle XVIII i l'inici del XIX, en els casals importants, la presentació i el contingut del menjar que sortia a taula encara eren deutors dels models de l'Antic Règim. Safates i plats es distribuïen en serveis llargs, formant una decoració simètrica, ben estudiada. Aquesta moda i model es pot observar l'any 1814, en un àpat que es va servir a la casa Safont de Besalú.

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

La casa de l'Abat Safont és un edifici senyorial del municipi de Besalú que forma part de l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya. Llegim que hi va néixer Joan de Safont i de Ferrer (Besalú, 1789-1847), monjo benedictí i més tard abat del monestir de Sant Pau del Camp de Barcelona i acadèmic de Bones Lletres i Ciències de Barcelona.

L'any 1941, un article sense firma (possiblement l'autor en va ser Néstor

Luján) a la revista barcelonina *Destino* (27 de desembre de 1947) es va fer ressò de la troballa que el doctor Alfred Puig va fer en aquesta casa. Es tractava d'una llibreta escrita en català: *Llibreta que conté la simetria d'una taula* (1814). En aquest quadern, avui perdut (l'hem intentat retrobar, però no ho hem aconseguit), hi figura la relació d'un dinar extraordinari servit el 19 de setembre de 1814 a un membre de la família: Tadeo Ferrer, «capità de navio» (sic) de la



>> Retrat del baró de Maldà.
(Foto: ARXIU PEP VILA)

Reial Armada, absent del casal des de feia vint-i-un anys. Històricament ens situem a les acaballes de la Guerra del Francès. Era una dinada familiar per haver arribat sa i estalvi després de tants anys allunyat del clos. Qui era la mestressa de la casa que en redactava els menús?

El baró de Maldà

En el llibre *El col·legi de la bona vida* (1954) d'Alexandre Galí s'explica l'assistència de Rafel d'Amat i de Cortada, el baró de Maldà (1746-1819) —un reconegut sibarita i bocafi—, a la festa de Santa Eulària de l'any 1797 a la torre del marquès de Castellbell, a Horta: «Desplegant quiscú son tovalló i *aló* a la vianda o a la sopa del plat a la boca, que era molt acertada; així també lo plat de macarrons amb formatge ratllat, blanc com el sucre, melons excel·lents, per lo tan dolços; carn d'olla, amb tots los ingredients de verdures, carnsalada i botifarra; plats de cap de vedella; de



>> Arcades de ca l'Abat Safont, des del carrer de Vilarrobau de Besalú. (Foto: VIQUIPÈDIA)



>> Il·lustració del segle XIX d'uns servents amb una sopera i un cullerot. (Foto: ARXIU PEP VILA)

perdiu; llebre, pollastres ab fricasea [guisat servit damunt de llesques de pa], capons rostits i enllardats; bunyols amb no sé si llet d'ametlla, budín [botifarra de sang] també dolç, a imitació de pa de bescuit d'ou, tortada de confitura; plata de crema, seguint després d'esta **simetria** [la negreta és nostra] la de las postres ensucrades, d'almívar en la classe de confitures...». En els dietaris del baró de Maldà hi ha moltes més entrades amb dinades pantagruèliques.

Els menús llargs

Llavors els plats i safates amb menjars es distribuïen per tota la taula, formant una decoració simètrica en la qual predominava una certa escenografia. La posada a punt era el més suggestiu: hom feia com un plànol o un dibuix de distribució de la taula. Era l'anomenat «menú a la francesa», és a dir, es treien tots els plats a la vegada damunt la taula, a la vista del comensal. Enmig de la taula hi havia un ramell, una decoració artística i floral. Els plats més substanciosos es col·locaven al costat de l'amfitrió o del convidat principal. Hi havia fins a tres o més serveis, que es col·locaven damunt la taula no més de vint minuts perquè no s'haguessin

de menjar freds. Tothom se servia el que volia. A cada sortida, el nombre de plats era considerable. Amb l'aparició dels restaurants, producte de la Revolució Francesa, per no malbaratar menjar i reduir costos, es va imposar el servei tal com el coneixem ara (un entrant, un plat calent i postres), en tres temps. Per regla general, el menjar se servia en una safata i uns mossos o els clients entaulats se'n servien. A mitjan segle XIX, les fondes i els restaurants varen començar a servir uns menús fixos, a l'abast de totes les butxaques i paladars.

Què es va menjar, a can Safont?

D'entrada, n'ignorem el nombre de convidats. Cada posada a punt era una entrada amb plats nous. Als quatre angles de la taula hi havia: aigua, pebrots i un pebrer; vi, salsa, julivert i un saler; aigua, tomates i salsa pebrera; vi, salsa, tomata i un saler. Els coberts, les copes i els tovallons també seguien un ordenament. A la primera posada o servei hi havia cinc plats que formaven una creu. Un segon plat, de sopa o arròs, ocupava el centre de la taula: figues, enciam, meló, sopa i arròs. Segona posada: fetge barrejat amb tomata i albergínies; verdura cuita de l'olla bona i variada; baca-

llà a la vinagreta; gallina de l'olla; moltó i cansalada. Tercera posada: farciment, menuts, anyell amb múrgoles, ànec i polla prenys. Quarta posada: crema, escarola, brunyols; dos pollastres, una perdiu i una cuixa d'anyell. Cinquena posada: nous plomades tendres, neules, raïms moscats, préssecs i peres. A la sisena posada, hi havia en forma de creu: sucre, licor, veïres, cafè i tasses. Caldria comentar amb detall el contingut d'algunes d'aquestes posades a punt. Per exemple: on van comprar el bacallà, en cas que fos fresc? Com era el farciment?

La llibreta també conté un altre menú més modest, perquè no sempre es menjava amb aquesta abundància. El dia 21 de setembre d'aquell any, hi ha escrita una altra posada, «en arribo de ma germana». En destaco aquestes menges, sempre col·locades en forma de creu, en dues posades. Als angles: vi i aigua. Enmig: escudella envoltada de tomates, vinagres, salses, pebrots i més vinagreres. Primera posada: escarola, entrant de fetge amb freginat d'albergínies i tomata; verdura cuita, gallina i moltó. Segona posada: suc de perdiu, escaroles, menuts, pollastre rostit i pollastre amb suc. Postres: nous, pastes, raïms, préssecs i peres.