

L'any 2024, la generosa donació de Margarita Ruiz a l'Arxiu Municipal de Blanes va permetre de recuperar l'anomenat *fitxer Vila Gelpi*, un arxivador de fusta que conté un centenar llarg de fitxes de receptes de cuina, rebosteria,

A la Viquipèdia hi podeu llegir una acurada bibliografia de l'home i la seva obra. En plena Guerra Civil (1937) va editar per a la Generalitat de Catalunya, per al Departament de Premsa i Propaganda de la Generalitat de Companys, una col·lecció de menús de guerra, que servien per enganyar la fam. Amb els homes al front, les dones de casa que tenien mainada i avis a càrrec seu s'havien d'espavilar per cuinar menús equilibrats, amb poques proteïnes. Josep Garcia Fortuny li va dedicar un capítol al llibre *Cuina i cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya*. També va ser aquest historiador, qui, en el BOPI (Oficina Española de Patentes y Marcas), va localitzar la patent d'una «salsa universal», inventada per aquest professional blanenc, que servia per amanir ous, peix, pastes, verdures, pollastre, caça: era la fórmula treballada per un professor diplomat. Desconec si el cuiner de Blanes té hereus o no, però la salsa, juntament amb el contingut de les fitxes, es podria divulgar a les escoles d'hostaleria, als bars i cases de menjar del país. Tot pot ajudar a engrandir i divulgar el nostre patrimoni culinari.



58 > REVISTA DE GIRONA 357 juliol-agost 2026



>> Joan Vila Gelpi.

El fitxer conté fitxes redactades en català, castellà, a més de fotografies de peixos per saber-los identificar, obrir i preparar a la cuina. Hi ha una selecció de sopes, amanides, farinacis, fregits, hortalisses, aviram, peixos, carns, postres, còctels, conserves i refrescos. Hi trobem preparats curiosos, com ara «refresc Costa Brava», «gelat de pomes», «ous remenats amb crostades anxoves» i molts més. El fitxer també inclou uns musclos a la barcelonesa assaonats amb sal, pebre i pebre vermell. Bullits i sense closca, es posaven al plat en petxines com a entremesos, amb julivert picat. Vegem-ne dues receptes més.

Grues rostides (fitxa caça - 7). Desconeixia que abans els caçadors anaven darrere les grues; que aquests ocells camallargs de línies esveltes —en relació amb els quals, a l'Empordà deien: «No veurà passar les grues del mes de març: es diu referint-se a un malalt greu, que no arribarà a la primavera»— fossin comestibles. Joan Vila ens ofereix una interpretació una mica afrancesada de les grues, amb mantega:

«Es plomen les grues, es netegen i es tallen per la meitat, o sigui, separant els pits de les cuixes. Els pits s'emmetxen amb cansalada i pernil i es fan rostir. Les cuixes es fan brasejar amb ceba, pastanagues, farigola, llorer, marduix, sàlvia i un bon vas de vi negre, sal i pebre. Quan les cuixes estan daurades i les verdures torrades o fregides, s'hi

afegeix fins a cobrir-les una quantitat de salsa espanyola (vegeu fitxa) i es deixen coure fins que restin toves. Se separen les cuixes de la salsa, es passa aquesta pel colador xinès i després es fa coure novament, afegint-hi una mica de mantega. Aquesta salsa s'ha de servir sempre una mica picant. Es posa en la plata una llesqueta de pa fregit del tamany de la cuixa de la grua, la qual es posa al damunt del pa i es cobreix amb la meitat del pit rostit. Se salseja tot al moment de servir-se. Pot acompanyar-se amb unes cebetes rostides al forn amb mantega i una mica de pa ratllat».

Indiot a la catalana. És curiós el recobriment de l'indiot amb tel de porc, la mantellina: «Es neteja i desossa un indiot, bo i tenint en compte de deixar la pell sencera. Es prepara el següent farciment: s'agafen 200 grams de cansalada, 300 grams de vedella i 300 grams de carn magre de porc, i després de passar-ho tot junt dues vegades per la màquina de trinxar, es posa en un gibrell, s'hi afegeixen tres ous, sal i pebre i s'amassa fins que els ous resten barrejats entre les carns. Després es tenen unes salsitxes, es tallen a bocinets unes pomes, unes prunes, unes panses, tot el qual s'afegeix al farciment. S'omple l'indiot amb el farciment i guarnició susdita, es brida o cus i es cobreix amb una tela de porc posada prèviament en remull amb aigua freda. Abans de posar l'indiot al forn, se sala i es punxa bé, per tal que

la pell no es trenqui durant la cocció. Al fons de la bresera, s'hi posa mig litre de brou, una mica de vi blanc i una mica de llard».



>> Portada del fullet Menús de guerra.
(Foto: ARXIU MUNICIPAL DE BLANES)