

500 PEsSETES · 3 EUROS

# Galeria

DE PERSONATGES | 1

UNA COL·LECCIÓ DE LA RDP  
AMB EL SUPORT DE L'AJUNTAMENT DE PALAFRUGELL



## Mossèn Tapiola i la cuina de Palafrugell

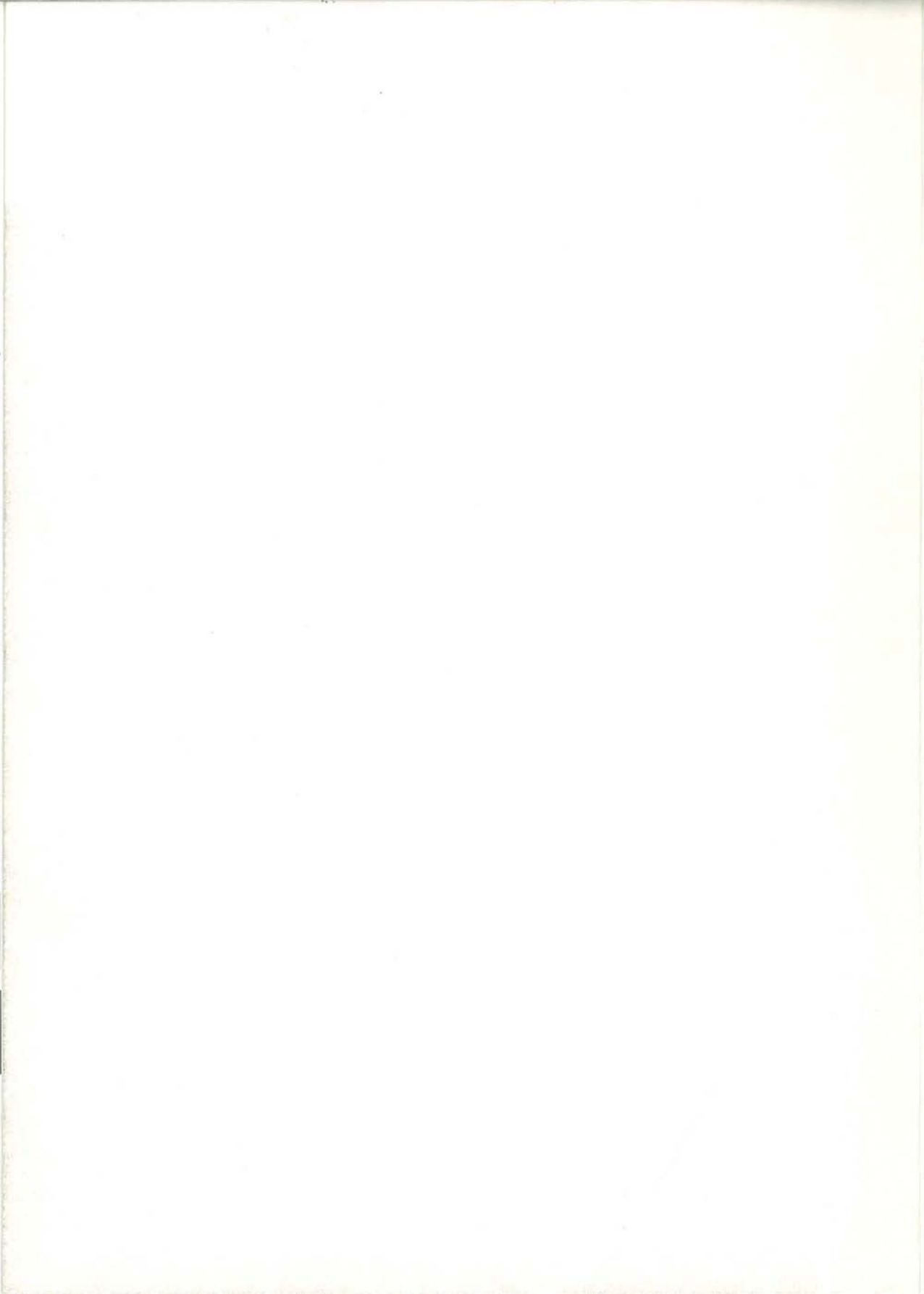
PER: PEP VILA



**Mossèn Tapiola**  

---

**i la cuina de Palafrugell**



# Mossèn Tapiola

---

i la cuina de Palafrugell

## Col·lecció: Galeria de Personatges. Número 1

Autor: **Pep Vila**

Fotografia de portada: **Col·lecció Montserrat Medir**

**Pep Vila** (Celrà, 1952), llicenciat en filologia catalana i estudiós de la llengua, el teatre i la cuina catalanes.

És autor de gran nombre d'articles i publicacions, i de les *Notes i dietaris de la família Fina (1561-1878)*, editat a Palafrugell l'any 1998.

Copyright: de la biografia, 1999 Pep Vila

Copyright: dels articles reproduïts, RdP

Dipòsit legal: Gi-1243-1999

Drets exclusius d'aquesta edició:

Revista de Palafrugell i Ajuntament de Palafrugell

7 de gener del 2000

# Frederic Tapiola, un divulgador oblidat de la cuina de l'Empordanet

"El hombre es el único animal que guisa.  
El hombre civilizado es el que condimenta".  
(Arion)

## El Coquinun Forum

Amb el pseudònim d'*Arion*, Frederic Tapiola i Gironella, que havia estat director de la primera etapa de la *Revista de Palafrugell* (1962-1978) va publicar entre 1962 i 1973 una col·lecció d'articles de cuina, de rebosteria i d'alimentació recollits sota la rúbrica de "Coquinun Forum" (Fòrum de Cuina) que són un testimoni excepcional d'una vella cuina o cuines familiars d'influència rural, individualistes, sobre les quals passem a fer-ne un breu comentari.

Frederic Tapiola escriu les seves meditacions culinàries —que per la seva solidesa i coneixença del tema mereixerien una edició en forma de llibre, ja que la seva dispersió en forma d'article mensual n'han perjudicat la seva coneixença— quan Josep Pla preparava *El que bem menjat* (1972). Tots dos autors, a Palafrugell, un en castellà i l'altre en català, la cara i la creu d'una mateixa realitat a la casola, reuneixen en les seves teoritzacions les més variades característiques de la cuina (a l'aire lliure, a les cases, de festa major) que es practicava en aquests rodals durant els primers seixanta anys d'aquest segle, quan encara gairebé tothom cuinava amb llenya i carbó i poca gent coneixia els congelats i els precuinats. El turisme i la immigració, la tènue incorporació de la dona al treball gairebé no havien modificat el substrat del país. Fins i tot hi ha més d'un paral·lisme en l'organització dels materials de treball de Tapiola i Pla. Tots dos recullen una cuina estacional, treballada amb llard o oli d'oliva amb abundància de salses, sofregits, samfaines, picades i allioli. Quan Tapiola dirigia la publicació, Josep Pla també va col·laborar a la *Revista de Palafrugell* sobre temes culinàris amb articles tals com "De la cuina del peix" (setembre 1968), "Faves i pèsols" (abril de 1973), "Els bolets" (setembre de 1975). Ja que parlem amb un punt de nostàlgia d'aquesta cuina vivent que ha estat a punt de desaparèixer, hem de dir que a Girona, Figueres, Pals o Palafrugell, per

posar uns llocs que freqüentava el nostre autor, qui més qui menys tenia accés a l'excel·lent peix de la costa gironina, treballava l'hort propi i menjava els llegums frescos, podia aconseguir altres productes de l'horta sense gaires intermediaris i guardava la fe en la cultura del porc que és fonamental en la cuina catalana. La majoria de persones encara no estava obsessionada pel culte al cos ideal amb



Un sopar de la Revista de Palafrugell l'any 1968.  
Entre els comensals, mossèn Tapiola i Josep Pla.

**Col·lecció Maria Juriol.**

tot el que comporta. Els que tenim una mica de memòria històrica sabem que la cuina de cada dia ha baixat molts graons, que la industrialització ha pervertit aquella cuina estacional de sabors discernibles que els nostres ancestres consideraven sagrada. Ara, amb una cuina que s'homogeneïtza a passes de gegant, tot l'any hi ha de tot, encara que el grau de substància de cada cosa moltes vegades sigui infecte i monòtona. Arion, convertit en consciència civil d'un temps i d'una comarca s'expressava amb aquest punt d'ortodòxia i d'incredulitat quan veia el rumb que portaven les noves generacions, en adonar-se que el món artesanal que havia conegut desapareixia





Mossèn Tapiola va trobar a Palafrugell una interessant tradició culinària. A Sant Sebastià, l'ermita llogava els estris necessaris per fer l'arrossada.

Arxiu Municipal de Palafrugell, fons Estanc Juanola.



Els primers anys de mossèn Tapiola a l'escola Torras Jonama.

Col·lecció Montserrat Medir.

amençat per un progrés (econòmic, agrari, industrial i energètic) amb el qual no combregava:

"¿Qué se puede esperar de una generación que se alimenta de sopas de cubitos, pescado, carne, verduras y frutas congeladas. Indudablemente el arte abstracto, la música actual, las extravagancias de la moda femenina y masculina, la amoralidad, el uso de las drogas y otras aberraciones que no por dichas son sabidas, no son mas que fruto de esta pobre alimentación."

#### **La personalitat de Frederic Tapiola**

El retrat que fem del nostre biografiat és més aviat discret, donat que pel que he pogut saber mossèn Tapiola fou un home molt reser-

vat fora del seu cercle habitual, gens amic d'entrevistes ni de declaracions públiques. La fotografia de la portada ens mostra un personatge de to afable, de mitja estatura, de cara rodona i reeixida, una mica lluent i inflat de galtes com tots aquests que estimen els plaers de la taula i els agrada menjar bé. Tapiola sembla un personatge extret d'una obra de Bernanos, d'aquell famós *Diari d'un capellà de poble* (1936). A través dels articles del "Coquinum Forum" ens descobreix retalls de la seva vida: berenades d'infantesa, lectures, viatges, plats que recorda amb delectació, preferències culinàries i estètiques, la dignitat d'aquells plats de cada dia i dels de festa, reflexions sobre la vida i llocs de Catalunya i Castella trenades amb una memòria fabulosa. Pels ambients en què es movia, també hi ha referències a la taula burgesa molt influenciada per la cuina francesa. Les classes populars: pagesos, pescadors, menestrals i obrers de la indústria surotapera, tenien una dieta més magra si exceptuem algunes festivitats o celebracions puntuals.

Frederic Tapiola i Gironella (Figueres, 1910-1981) va estudiar al Seminari Conciliar de Girona entre 1921 i 1933. El 23 de desembre de 1933 fou ordenat prevere. Va ser professor del Seminari Menor de Girona de 1933 a 1936, i més tard ecònom de la parròquia de Mont-ras. Durant els primers anys de la Guerra Civil va ser adscrit a la parròquia de Sant Feliu de Girona. El 30 de juliol de 1944 és encarregat de la parròquia d'Esclanyà. Als anys 50 va cessar del càrrec i va restar adscrit a la parròquia de Palafrugell. Durant aquesta època era mestre titular del col·legi Torres Jonama de Palafrugell, i cronista oficial de la vila. Sabem que donava classes de llatí a l'Acadèmia del Sr. Joan Fargas, l'actual col·legi Sant Jordi. Amic de l'historiador Ramir Medir i de l'alcalde Joan Gich, conjuntament amb Frederic Martí Carreras i amb l'ajut d'una colla d'entusiastes palafrugellencs, el 1962 va fundar la *Revista de Palafrugell*, de la qual en fou el director. Recordem que en aquella època en què manava el ministre Fraga Iribarne era molt complicat mantenir una publicació oberta. Vivia a l'Hotel Costa Brava del carrer Sant Sebastià de Palafrugell, i freqüentava les tertúlies del Casino Mercantil, el dels senyors.



Frederic Tapiola era també el corresponsal a Palafrugell del diari de Girona *Los Sittios* que s'hauria de resseguir per veure s'hi hi ha alguna que altra col·laboració de tema culinari redactada amb una certa entitat. El novembre de 1967 signa un article com *Aumonier du Bailliage de la Confrérie de la Chaîne des Rotisseurs de la province de Gerona*. Al llarg dels seus treballs hom pot comprovar que tenia una passió per la cuina amb una barreja desconcertant de coneixements i una gran precisió en els detalls quan havia de donar la recepta que feia al cas.

Algunes persones de Palafrugell que l'han conegut m'han parlat d'un home d'una gran cultura humanística, bon llatí, afable i conversador, molt integrat en els cenacles culturals del poble. Durant una època difícil de determinar fou capellà castrense. Des de les esferes del poder ajudava a llimar els nombrosos malentesos que enterbolien la vida quotidiana entre les autoritats que servia i la societat civil palafrugellenca durant aquells durs anys de postguerra, quan Espanya tornava a ser invicta. Per contra aquesta formació dretana el va convertir en un home del règim, d'idees molt conservadores, que escrivia sempre en castellà, i signava arreu com a Federico. A la *Revista de Palafrugell*, a més de la lloable feina de director, de fer tirar endavant una publicació, de controlar-ne l'administració, va escriure-hi, a més d'aquests articles de cuina, d'altres de filosofia medieval i de música que mostren la seva solidesa de registres i de coneixements. Frederic Tapiola surt de gairell en algunes de les pàgines de l'obra completa de Josep Pla, sense però dedicar-li cap retrat com tants en va fer dels homes del seu Empordanet. Tots dos escriviens de cuina a la mateixa revista i pels mateixos anys sobre el *niu*, l'oca amb peres o el peu de porc amb naps. Tapiola admirava molt el llibre *Llagosta i Pollastre* i altres escrits que Pla dedicava a la cuina catalana. És curiós trobar en l'obra d'aquests dos gastrònoms tanta coincidència de criteris sobre la importància de la cuina del peix, els plats sublimes que tots dos havien provat, la unitat de la cuina familiar a Palafrugell i rodalies. En aquesta missió redemptora de la cuina de Palafrugell i de Calella no volia oblidar la figura d'un altre

escriptor local, E. Morató i Vigorós, que tenia també l'aspiració honorada de recollir en forma d'article els millors plats d'aquella cuina, alguns dels quals van ser també publicats a la *Revista de Palafrugell* i més tard recollits en el llibre *Coses de Calella*. Paga la pena enumerar els títols d'unes quantes preparacions recollides per Morató en les quals la tradició és una base forta: la fórmula del suquet de peix, l'arròs blanc, l'arròs negre, la sèpia ofegada, popets ofegats, la sopa de peix, el niu, la sarsuela, les sardines bullides, etc. Pla, Tapiola i Morató són els valors més sòlids de la cuina de l'Empordanet, els que la descriuen amb una precisió més stendhaliana. De sempre, Palafrugell i les viles veïnes han estat paradigma del bon menjar ja fos per la saviesa dels seus cuiners o cuineres com per la selecció de les primeres matèries. Després de Ferran Agulló, Pla, Morató i Tapiola són els grans divulgadors d'una cuina amb moltes particularitats com és la de les comarques gironines, especialment de la doble comarca de l'Alt Empordà i el Baix.



Mossèn Tapiola a la Santa Missió de 1947.  
Arxiu Municipal de Palafrugell, col·lecció Victòria Marco.

### **El contingut del "Coquimum Forum"**

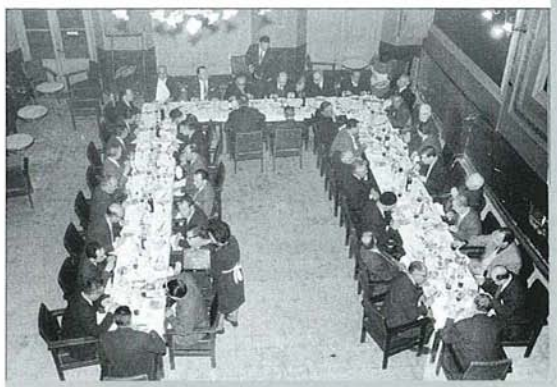
Un cop hem conegut el tarannà i l'ideari pausat d'aquest capellà de poble, passem a veure una mica el contingut i el goig casolà d'aquests treballs escrits en una prosa castellana

elegant i ben travada, en els quals veiem com mossèn Tapiola marxava a contracorrent de la civilització, anava amb el seu ritme interior perquè no es cansa de repetir que la cuina és un art i, com totes les arts, és una cosa mental que exigeix aplicació i intel·ligència. Cuiñar un llenguado a la Marguery —ens diu— és tan important com pintar una bella aquarel·la o aconseguir fer un sonet digne de figurar en una antologia. Res és tan nefast per a la cuina com la pressa. En una d'aquestes pàgines deixa anar: "Hoy se come, generalmente, para satisfacer el hambre; no queda tiempo



Sortida d'una colla l'any 1949. Mossèn Tapiola s'interessava pels plats populars.

Arxiu Municipal de Palafrugell, col·lecció Maria Girbal.



Sopar al Mercantil l'any 1955; no hi podia faltar mossèn Tapiola.

Arxiu Municipal de Palafrugell, col·lecció Guillermo Frigola.

para más". Com que en paraules seves el cos —segons Sant Agustí— també el va fer Déu, un dinar a gust és un anestèsic de primera, és a dir que tot ajuda a viure.

Els articles que Tapiola dedica al món de la cuina i a la gastronomia de l'Empordanent sense perdre de vista, però, la realitat espanyola i europea que hi pot haver al darrere els podem dividir en quatre blocs ben diferenciats. En un primer grup figuren els treballs d'història i de divulgació d'alguns productes bàsics que han marcat la nostra civilització culinària que ha anat evolucionant d'acord amb molts avenços socials i pràctics: el món de la caçera, la importància de l'all, les faves, les trufes, els bolets, l'indiot, les guatlles de maig, els cargols, les delícies del porc, la fruita del temps, el vi i la seva història, el vi a la gastronomia, la cuina del peix, la cuina de Pals, la importància de l'oli, les olives, el món de la limona, etc. Tapiola farceix aquests articles amb moltes cites literàries, llegendàries, històriques i culinàries que van des de la cuina romana d'Apíci fins Josep Pla. Algú va dir que els llibres de cuina tenen un parentiu amb els de viatge. En tots dos casos s'exploren paradisos terrenals ja que la cuina sempre és cultura, aspecte aquest que Tapiola no s'està mai de recordar.

Un segon bloc és el constituït pels treballs més lírics, més acostats a la realitat palafrugellenca, en els quals descriu els plats i les menges que tenen un marcat accent estacional; una cuina de calendari amb tot allò que té de perdurable i de permanent. Fa vint o trenta anys un capellà de poble tenia molt de temps lliure i això li permetia escriure sobre la dignitat de molts plats populars, menges cuinades per pagesos, pescadors, classes mitjanes, famílies benestants que freqüentava. En tots aquestes articles hi ha una bona dosi de sedentarisme, de detalls sobre el pas del temps, molt perceptible en el món del menjar que guarda la seva contextura segons cada moment. Tapiola ens remet a les cuines familiars i a la de les fondes, cafès, hostals, casinos, tavernes que l'escriptor E. Bagué ens fa present en aquell llibre sobre el *Palafrugell popular*. Els cereals, els embotits, les hortalisses, les fruites, tot tenia una fragilitat que s'acabava a cada temporada. Cada preparat ali-



mentari era fill una època precisa. Com a home d'església té molta cura a remarcar el que el magisteri eclesiàstic prescriu en determinades èpoques sobre dejunis i abstinències, etc. Per aquestes pàgines desfilen preparacions com són: el niu, la cuina de quaresma, el triomf de la carn quan passada la quaresma reviu el vent de les faves que arracona els plats forts de l'hivern, la cuina de primavera, el relleno amb tap, l'oca amb peres, l'escudella i els cuinats de Nadal, l'omnipresent escudella i carn d'olla, els plats de festa major, la tradició culinària del dijous gras, el peix quaresmal, etc. Molts d'aquests plats de recursos o d'aprofitament es menjaven en forma de racions quan els treballadors del suro sortien de la feina, a les populars fontades tan apreciades en aquests verals.

Tapiola volia donar per acabada aquesta secció de cuina "cuando después de un breve descanso hemos determinado continuarlo tratando, exclusivamente, de la cocina del pescado", de la cuina marinera. La gent del litoral sempre ha tingut preferència pel consum de peix fresc, cuinat de moltes maneres. Al llarg de 1972 escriurà 10 articles sobre la cuina del peix en la qual els suquets, arrossos, brous i sopes, etc., hi tenen un paper molt destacat. En aquest tercer bloc descriu una sèrie de plats molt importants en la cuina i l'economia local de Palafrugell. Al costat del bacallà i el peixopalo, peixos de secà, l'esqueixada —un plat primitiu— trobem el calendari gastronòmic del mero, la llobina, la dorada, el rom o turbó, la sèpia, el calamar, el pop, la rascassa, el roger, el dèntol, el congre, les *pallerides*, etc. Segons Tapiola el peix no ha de coure massa, ha de tenir una carn dura, s'ha de vetllar perquè es treballi artesanalment bé la salsa o el sofregit que l'acull i el transforma. En aquesta sèrie es mostra un gran deutor dels principis que Pla defensava sobre la cuina del peix, bacallà i altres fruits de mar. En un darrer bloc hi podríem incloure els articles dedicats al món de la fruita, la rebosteria, en un moment que moltes mestresses de casa feien amb la fruita sobrant confitures casolanes per a tot l'hivern, codonyats, etc. Les pomes, els formatges i el iogurt fan també acte de presència en aquesta miscel·lània de sabors i textures.

En un article que duu per títol "La cocina de hoy y la de ayer" va donar a conèixer un manuscrit de cuina catalana del qual en transcriu receptes: *Instrucció de cuina* copiat en 1831, provinent de Castelló d'Empúries, i que havia pertangut al convent de Sant Domènec d'aquesta vila. Aquest receptari de cuina conventual que pertanyia a un particular, avui ignorat, és una de tantes còpies que circulen d'un famós tractat de cuina franciscana del segle XVIII que corria transcrit per les cuines de tots els convents: *Avisos e instruccions*



El dia de Santa Lúcia de 1961, a l'Hotel Costa Brava, mossèn Tapiola va rebre una placa com a cronista oficial de la vila. Va assistir a l'acte l'alcalde Joan Gich.

**Col·lecció Montserrat Medir**



Una de les seus de la cuina d'abans.

**Foto Estorgi Padrós.**

**Arxiu Municipal de Palafrugell, col·lecció Joan Massoni.**

per lo principiant cuynner del qual n'hi ha una edició moderna impresa a Barcelona en 1988. Vist amb certa perspectiva aquest receptari mostra els canvis que ha sofert la cuina popular catalana pel que fa a les primeres matèries, hàbits alimentaris, combinacions que avui serien impensables, la importància dels agre-dolços, avui totalment prescrits, etc.

### Tres receptes

La teoria i la història de la cuina que ens ofereix Tapiola al llarg d'aquests articles, l'ama-neix amb algunes receptes fetes amb proporcions, ingredients i execució que explica pas a pas. Cal dir que algunes són més sofisticades que d'altres, d'acord amb els principis d'una cuina molt elaborada, barreja de popular i de culta. El seu autor creia que la cuina havia de ser també un fet lúdic i pràctic. Entre un ampli mostrari he escollit tastar-ne tres, que com que són ben construïdes s'expliquen soles: 1. Com preparar una daurada al forn. 2. Com coure una guatlla amb arròs. 3. Preparació d'una picada d'arrel barroca, un dels pilars de la nostra cuina.



Un sopar de la Revista de Palafrugell, presidit per Josep Guillo, Ramir Medir, Frederic Martí i Francesc Alsius.  
Col·lecció Maria Juriol.

### Dorada al forn

"Ingredientes: 800 grams de dorada. Un cuarto de kilo de tomates. Medio limón, dos dientes de ajo, perejil, dos cucharadas de pan

rallado. Pimienta molida. Una taza de aceite, y sal.

"Bien limpio y escamado el pescado, se corta en rodajas de unos tres centímetros de grueso. Sazonese con sal, rociando con zumo de limón y cubriendo con pan rallado. Póngase en una tartera refractaria, cubriendo con aceite y poniendo en el horno hasta que empiece a dorar. Entonces se cubre con una salsa de tomate bien espesa, los ajos, el perejil picado y un poco de pimienta, rociando con dos cucharadas de aceite y una cucharada de caldo o agua. Tápese, dejando cocer unos veinte o veinticinco minutos, y sírvase en una fuente, acompañando, aparte, de una ensalada del tiempo.

"Un Panadés o un Alella, servidos a 11 ó 13 grados serán un gran complemento para acompañar a este pescado blanco."

### Codornices en arroz

"Se guisan poniéndolas en una cacerola bien soflamadas y rociadas con manteca, salteando hasta que quedan casi cocidas. Se mojan luego con caldo y se añade perejil, una hoja de laurel, azafrán y cayena, dando algunos hervores al líquido y echando arroz escogido y lavado. Después se cubre la cacerola y se retira el lado del fuego y se acaba de cocer el arroz, quitando las aromas y sirviendo en una fuente con las codornices alrededor."

### Picada

"Prepárese un mortero con su correspondiente mano de almirez, y se le ponen unas hebras de azafrán que habremos puesto a secar en la boca del horno o en un extremo del fogón; a continuación se les añaden cuatro dientes de ajo y se pican ambas cosas finamente; luego se le agregan una onza de almendras tostadas y peladas, otra igual de avellanas y otra de piñones también tostados y pelados. Continúese majando el conjunto, agréguesele unas ramitas de perejil, ralladuras de nuez moscada, un poco de sal y otra de pimienta y una chispa de canela, aclarándolo todo con un poco de agua. Si la "picada" se mantiene muy espesa, puede adicionársele un poco más de agua. Finalmente, se le incorpora un crostón tostado o en su lugar un borrego bañado con vino rancio. Trabájese



nuevamente la composición y antes de darle por terminada se afina, incorporándole un cazillo de agua, caldo, vino, o parte de líquido en que se condimenta el guiso. Se moja todavía un poco más, y se vuelca en el utensilio en donde se guisa el condumio."

Índexs dels articles publicats a la  
"Revista de Palafrugell"

En el darrer apartat d'aquesta evocació culinària recullo, agrupats per ordre cronològic, tots els articles que Tapiola va publicar a la RdP sota la rúbrica "Nuestro Coquimum Forum", amb indicació de l'any, número de la revista, mes i pàgines.

**1962**

- *Caza y gastronomía*, 9, octubre de 1962, 10-11.

**1967**

- *El ajo en la cocina española*, 1, gener, 9-10.  
- *Las babas y la Historia*, 2, febrer, 11-12.  
- *Las misteriosas trufas*, 4, abril de 1967, 11-12.  
- *La cocina de hoy y la de ayer*, 11, novembre, 11-12.

**1969**

- *Las setas en nuestro "Coquimum Forum"*, 94, novembre, 10.  
- *El pavo*, 95, desembre de 1967, 11-12.

**1970**

- *El niu*, 96, gener, 13-14.  
- *La cocina de Cuaresma*, 97, febrer, 17-18.  
- *El triunfo de la carne*, 98, març, 13-14.  
- *La cocina de primavera*, 99, abril, 9-10.  
- *En mayo, codornices*, 100, maig, 13-14.  
- *El relleno amb tap*, 101-102, juliol, 22-23.  
- *Oca amb peres*, 103, agost, 7-8.  
- *La caza*, 104, setembre, 17-18.  
- *Caza de pelo, setas y caracoles*, 105, octubre, 9-10.  
- *El cerdo y sus delicias*, 106, novembre, 15-16.  
- *La escudella y los asados de Navidad*, 107, desembre, 11-12.

**1971**

- *Sant Antoni del Porquet, sempre escau en disset*, 108, gener, 13-14.  
- *En febrero, jueves lardero*, 109, febrer, 13.  
- *En Cuaresma, pescado: si no es fresco, bacalao*, 110, març, 15-16.  
- *Cocina variada de abril*, 111, abril, 13-14.  
- *En Mayo, guisantes, crustáceos y rape, hacen*

*buen compañage*, 112, maig, 12-13.

- *El platillo de Festa Major*, 113-114, juny-juliol, 15-16.

- *La fruta del tiempo*, 115, agost, 7-8.

- *Las confituras*, 116, setembre, 15-16.

- *Los quesos*, 117, octubre, 11-12.

- *El vino y algo de su historia*, 118, novembre, 11-12.

- *El vino en la gastronomía*, 119, desembre, 11-12.

**1972**

- *La cocina de pescado*, 121, febrer, 7-9.

- *La cocina de pescado*, 122, març, 11-12.

- *La cocina de pescado*, 123, abril, 7-8.

- *La cocina de pescado*, 124, maig, 11-12.

- *La cocina de pescado*, 125-126, juny-juliol, 15-17.



9 de juny de 1975. Taula rodona de la RdP amb els metges de la Seguretat Social, a l'antiga seu de la biblioteca Josep Pla.

Foto Jordi. Arxiu Municipal de Palafrugell,  
col·lecció Francesc Alsius.

- *La cocina del pescado*, 127, agost, 13.

- *La cocina del pescado*, 128, setembre, 11-12.

- *La cocina de pescado*, 129, octubre, 11-12.

- *La cocina del pescado*, 130, novembre, 13-14.

- *La cocina de pescado*, 131, desembre, 13-14.

**1973**

- *En las bajas mareas de enero*, 132, gener, 10.

- *Las manzanas y sus virtudes*, 133, febrer, 13-14.

- *Pals y su sólida y tradicional cocina*, 134, març, 11-12.

- *El ajo y sus virtudes*, 135, abril, 13-14.

- *El yoghurt, importante alimento*, 136, maig, 13-14.
- *Del Olivo, las aceitunas y el aceite*, 137-8, 9-11.
- *La cocina de agosto*, 139, agost, 7.

- *Escudella i carn d'olla*, 140, setembre, 14-15.
- *El limón y sus múltiples virtudes*, 141, octubre, 13-14.
- *El membrillo*, 141, novembre, 12-13.



**Donat que per raons d'espai no podem reproduir tots els articles del *Coquinum Forum* hem cregut convenient, per tal que els lectors es facin una idea del seu estil, de transcriure quatre treballs sencers sobre diferents plats i preparacions d'aquesta cuina estacional palafrugellenca.**

## Nuestro "Coquinum Forum": El niu

[RdP gener 1970. Any IX. Núm. 96]

En los días fríos de los meses de Enero i Febrero domina, lógicamente, en la gastronomía comarcal, la cocina de invierno, que ya se inauguró allá por el mes de Noviembre con la matanza del cerdo.

**"Per Sant Martí, mata el porc i enceta el vi"**. Estamos discurriendo en la estación más dura, más fría del año y su inclemencia pide y exige una cocina adecuada, propia, clásica, succulenta y reconfortante. Los platos de invierno son fuertes, valientes y ponderados, propios y dispuestos a proporcionar calorías al cuerpo entumecido por las bajas temperaturas.

Los platos más corrientes y conocidos en el país, son a base de carne de cerdo, este bendito e inocente animal que nace para engor-

dar y ser inmolado por el hombre; para ser hartura de las casas, fuente de alegría en las fiestas, mosaico de sabores y guisos, clave de caldos, ollas y cazuelás, y manjar de pobres y de ricos. Sentado que de hocico a rabo no tiene el cerdo desperdicio, y que cada víscera y parcela de la anatomía porcina orquesta una sinfonía de sabores, se puede guisar de distintas maneras, incontables, y siempre con éxito señalado. Desde el socorrido entretenimiento de cuatro chicharrones prensados acompañados de una corteza de pan, para trasegar unos vasos de vino, al sencillísimo plato de **butifarra de carn crua** o de **perol** con alubias blancas pasadas por la sartén, que por sencillo no deja de ser un plato sabrosísimo; a unos pies o manos de cerdo con caracoles

# El niu

y un punto de picantes; guisados con nabos; gratinados al horno, acompañados de unas setas; las humildes quijadas, no por humildes menos gustosas, a la brasa, ilustradas de unas cucharadas de allioli; el asado de cerdo, de maravilloso efecto; la paletilla a la olla; el guiso de garbanzos con oreja y pie de cerdo; el solomillo fresco; la carne de **perol** sin más aditamento que un pellizco de sal y pimienta; los embutidos...

No olvidemos tampoco los suculentos platos que nos proporcionan la carne de cordero, inefable, tiernísima; y la que nos ofrece la ternera. Carnes más suaves para ciertos paladares y delicados estómagos, pero de solvente importancia destacadísima en nuestra cocina. Y la caza.

Pero hasta aquí, cualquiera de los platos señalados a vuelapluma, los podemos hallar en toda la geografía de la región. Son comunes a la cocina general de nuestra tierra. Hoy queremos llevar a esta sección de NUESTRO "COQUINUM FORUM", un plato que es típicamente de nuestro país, de la costa mediterránea tocada por la tramontana. Se trata del **Niu**, o por decirlo más fielmente, como los viejos, **d'es Niu**.

El **Niu**, a nuestro modesto entender, tuvo por origen los elementos más pobres, más humildes y primarios que uno se pueda imaginar: unas vulgarísimas patatas, un poco de peje-palo (el pescado curado más ordinario) y, para animar la pobreza del condimento, unas cucharadas de auténtico allioli. Esto era todo en principio. Un plato marinero de un tiempo que la pesca debía ser escasísima o muy mal pagada, y la miseria de la gente de mar, general. Pero parece ser que pasando el tiempo y llegados días mejores, la simplicidad del plato empezó a cansar y se buscó la manera de hacerlo más potable, más gustoso y substancial, añadiéndole unas tripas de bacalao, y el guiso fue humanizándose, particularmente, cuando unos buenos trozos de bacalao y unos huevos duros vinieron a acompañar a las solitarias tripas. Con esta saludable importación, tenemos el **Niu** convertido en un guiso que podríamos clasificar como un plato de cuaresma, propio de la cocina eclesiástica de días de vigilia. Esta particularidad, que alguien cuidaría de criticar, no cayó bien a la gente de la

**idea**, y para tranquilidad de conciencias federales y de paso darle el trágala al clero, se añadió un puñado de salchichas a la cazuela que, como bendito sahumero, tuvo la virtud de dilatar las facultades olfativas de quienes estaban a su alrededor alargando el cuello y la nariz a babor, dispuestos a dar su definitiva opinión.

El maridaje resultó exquisito. Voló con esta apertura la imaginación y luego cada cocinero fue aumentando, según su leal saber y entender, los ingredientes del, en otro tiempo, humilde plato.

Así fue como entraron a formar parte del **Niu**, calamares, jibias, tordos, codornices, hasta alguna perdiz, y cualquier pájaro o animal de pluma comestible. Finalmente, por aquello de acentuar gustos y aumentar sabores (que son infinitos), se terminó por añadirle gambas, cigalas, cangrejos, y un pie, una mano o una oreja de cerdo, lo que entre paréntesis, hay que decirlo, tiene en opinión de doctos un mucho de heterodoxia, de herejía, en el arte culinario del **Niu**.

Ahora bien, este plato tan sencillo de explicar, pero tan monumental cuando se consigue, necesita mucho tiento, mucho sentido de las proporciones, y probada habilidad en el complicado arte de la cocina, que no admite improvisaciones más que de verdaderos maestros. Sentado que todas las cosas, por sencillas que sean tienen su importancia, la del **Niu** radica, sobre todo, en la justa cocción y que el caldo tenga su punto de equilibrio. Ni diluido, ni demasiado espeso. Tiene que borbotear o, según Rafael Sánchez Mazas, **pilpilear**, verbo por él inventado para significar hervir muy despacio, y se emplea con salsas, como la que nos ocupa, para conseguir una concentración de sabores. Por lo tanto, el fuego será lento, regulado, ni crematorio, ni desmayado. En otras palabras del señor Cortada, insigne maestro que fue en el arte de la **llossa**, el **Niu** debe hacer **la xup, xup** un rato largo y seguido. Recomendaba unas tres horas.

La forma de aderezar el **Niu**, no es ningún secreto. Se comprende por los elementos básicos que lo constituyen: se prepara un sofrito corriente para un guiso de patatas con bacalao, base y fundamento del plato; se le



añade a las patatas un poco de pejepalo de unos días antes en remojo; luego el bacalao, y las tripas, en remojo de días y hervidas previamente, igual que el pie, la oreja o la mano de cerdo; el calamar cortado a rodajas, que se puede substituir por una jibia troceada; las salchichas y la volatería, a preferir unos tordos a otra clase de pájaros, a no ser una perdiz o unas codornices. En caso de emergencia, siempre podremos disponer de un par de pichones. Expresamente hemos omitido las gambas, las cigalas y los cangrejos, pues por nuestro gusto particular, preferimos comer estos mariscos aparte, a la plancha, para hacer boca, antes del **Niu**. Aparte se sirve el allioli, que será sin trampa: ajo, aceite y sal. Como ya hemos indicado y no nos cansaremos de repetir, el fuego debe ser lento. Para guisar el **Niu** no se debe ir con prisas. Necesita un tiempo prudente que según los cánones se fija en unas tres horas.

El **Niu**, si es bien logrado, es un plato sensacional, que no tarda en reconciliar con la vida al hombre más desesperado. Guarda hoy sabores de tiempos pasados. A uno cuando le depara la ocasión de comerlo, se enternece, palabra de honor, algo por dentro. Si hay amores que matan, hay sabores que emocionan. Y este evocado, opera haciendo volver, con cierta melancolía, la vista hacia la juventud gratísima de nuestros abuelos.

Pero sensiblerías aparte, tal vez mientras nos espera en la mesa el **Niu**, afuera restrallan en la ventana los trallazos del invierno, y heladas y escarchas cubren los campos. ¡No importa!: un plato bien colmado de **Niu** es impenetrable coraza contra la intemperie.

ARIÓN



Portada RdP octubre 1973, any XII, núm. 141.

# Nuestro "Coquinum Forum": El triunfo de la carne

(RdP març 1970. Any IX. Núm. 98)

"Del març a la meitat, l'oreneta arriba i el tord se'n va". Han pasado ya los fuertes fríos. Los tordos, estos finos pájaros que guisados a la vinagreta, con unas cebollitas y una hoja de laurel, o simplemente asados a la brasa con una aceituna dentro del cuerpo, han servido para recuperar el apetito a más de uno, emigran a otras tierras, y en compensación —del cielo que no de la cocina—, llegan las golondrinas, cuando aparece en el calendario San José con su vara florida y su aspecto bondadoso, anunciando la primavera.

Fue Antonio Machado quien dijo:

"La Primavera ha venido.

Nadie sabe como ha sido".

El pareado lo repiten año tras año las lino-tipias de los rotativos con machacona y reiterada persistencia; pero en nuestro país, la llegada de la Primavera se la sabe de memoria cada hijo de vecino.

La alerta el viento de Cuaresma —**el vent de les faves**—, que suele coincidir con el equinoccio; nos lo indica la llegada de las golondrinas giróvagas y erráticas, nos lo dicen las francesillas, narcisos y jacintos que florecieron en nuestro jardín, y las prímulas, violetas, margaritas y demás minúsculas florecillas silvestres en los ribazos, en las márgenes de los campos, en los prados y pastizales; la descubren los cantos y silbos de los pájaros del bosque y las aves de corral, el zumbido de los insectos en el campo, y el murmullo del agua en los regatos, fontezuelas y pequeñas alfaguaras improvisadas por el deshielo; lo publica el sol cada día más alto en el cielo y la fuerza de sus rayos y, finalmente, denuncia la presencia de la Primavera, la cocina local.

Al subir la temperatura ambiente los platos fuertes de invierno se fueron arrinconando sensiblemente y al llegar la nueva estación una importante parte de nuestra cocina se

adorna con nuevos platos más ligeros, propios del tiempo.

El Domingo de Pascua de Resurrección es costumbre que aparezca en la mesa el cordero asado. Uno ha conocido las mil delicias del cordero al horno. De esos corderos lechales i cabritos mamoncillos de cuarenta días, abiertos en canal, enteros, dorados por hojitas de perejil y el tierno piñón, cubiertos en el bálsamo de su propio y generoso jugo, cuya carne se funde en la boca, de tierna, como la manteca. Que piden —diría Alvaro Quunqueiro— un Château-Haut-Bríón, que aseguran es el vino especial para los asados.

Cocina, la del cordero, sobreabundante. Cocina local con arte y sin jactancia, que puede atender presentando hasta nueve platos sin decir ni pío.

La Primavera, supone para la cocina el triunfo de la carne, parodiando el título de un sainete de don Santiago Rusiñol. Don Carnal del Arcipreste de Hita, venció por fin a la "Quaresma flaca, magra e vil e sarnosa", y

"A don Carnal rresçiben todos los carniceros./

E todos los rrabíes con todos sus aperos./

A él salen triperas tañiendo sus panderos./

De muchos que corren monte llenos van  
los otros".

Uno de los platos de carne más populares de estos días primaverales, es la ternera con guisantes. De mucho tiempo fue el plato tradicional de los domingos, después del arroz. En las fondas, el **platllo** de ternera con guisantes, figuraba siempre en el **menú** del día. No presentaba complicaciones y siempre se quedaba bien con el cliente. Bien entendido que la carne fuera tierna y los guisantes frescos, dulces y del país. Pero el plato mantenía su popularidad y su más o menos prestigio hasta con guisantes de conserva, sobre todo en determinadas y

## El triunfo de la carne

especialísimas circunstancias.

En tiempos de nuestra juventud teníamos por costumbre cada año hacer desde Gerona dos visitas al Santuario de Nuestra Señora de los Angeles. **Els Àngels**, como se llama vulgarmente a la ermita, es una magnífica atalaya desde la cual se divisa una buena parte del Ampurdán, desde el cabo de Creus a las playas de Calella y desde Puigmal hasta Bagur, comprendidas las poblaciones de Bañolas, Castelló, Rosas y Torroella de Montgrí. De un lado el fondo azul del Mediterráneo con la silueta de las Medas, del otro las soberbias montañas del Canigó y del Montseny, del Mont y de Rocacorba, con sus ermitas, y los despeñaderos del Far y Santa Magdalena. Pero cada vez que subimos a la montaña de los Angeles, lo que nos emociona más es ver la Ermita de San Sebastián de la Guarda, posada sobre el promontorio de su nombre, como una blanca paloma en su nido.

Una visita solía ser en Primavera, por el mes de Mayo, cuando los días ya son largos, agradables los atardeceres y todavía no aprieta el calor. La segunda visita tenía lugar en Septiembre. Entonces el bosque se llena de colores con los primeros árboles que pierden las hojas, los madroños están maduros y los castaños cargados de fruto. Salíamos de casa sin prisas, sin otra carga que una barra de pan tierno, un **fuet** en la **puntorra** y una bota de vino en bandolera. En la **Font d'en Lliure**, después de haber probado el agua ferruginosa, se despachaba el avío hasta quedar la bota pez con pez y, luego de fumar un pitillo, emprendíamos la marcha cuesta arriba. La caminata despertaba de nuevo el apetito y cuando divisábamos la Ermita, nuestros estómagos pedían guerra de nuevo. La primera visita era al Santuario, y una vez cumplidos, nos dirigíamos al amplio comedor de la hospedería, según aquello de después de Dios la olla. La comida estaba encargada del día antes y el **menú** siempre era el mismo: entremeses, arroz con pollo –de gallinero- o **gratapallers**, y ternera con

guisantes. Pan, vino del país, y postres (galletas, almendras tostadas y melocotón en conserva), un café negro –de barretina-, una copita de coñac “Tres Cepas”, y una faria. Todo, incluido el vermut con aceitunas que nos habíamos tomado de aperitivo, costaba un duro de plata, moneda legal y corriente en aquellos felices años veinte.

El mismo platillo, idéntico, se podía comer en el merendero de **La Barca Vella**, servido por una guapa moza, en la carretera de San Gregorio a Las Planas; en el hostel de **La República** en la carretera de Bañolas; en el **Hotel del Centro**, de la calle Ciudadanos de Gerona, a **Ca la Quima**, a **Ca la Llarga**, a **Can Falgueras** y otras fondas i casas de comidas; en el Restaurante de la Estación del Ferrocarril de M.Z.A., a **Ca la Teta**, en Figueras; al **Mundial** y **La Flora**, en Bañolas; a **Can Resplandis** de Olot, y a **Cal U**, de Vic, en el **Hotel Nou** de Palafrugell y en la **Fonda La Estrella**. En fin, el **platillo** de ternera con guisantes era el plato universal, el más corriente en toda la región. Aquí pero tenía su punto culminante por la gran calidad de los guisantes del país, dulces, frescos y tiernos, que pueden competir con los del Maresma y con la suculencia de los italianos por los que se entusiasma Nestor Lujan en *Las Recetas de Pickwick*, calidad que siguen manteniendo, afortunadamente.

Otro plato típico de estos días era el estofado de ternera con su cabeza de ajos y su hoja de laurel. En Gerona, era tradicional el estofado de buey el día de Corpus. Un plato solemne, sensacional, que ya ha desaparecido, desgraciadamente, de muchas cocinas.

Por otra parte, el habar al viento muestra ya las vainas de las plantas con su fruto dentro, y pronto, a primeros de mayo se cumplirá aquello de “Per Santa Creu, faves i pèsols a tot arreu”.

El estofado de habas a la catalana es un plato suculento, digno, y perfumado, realmente incitante. En nuestro país como en todos los pueblos del litoral Mediterráneo

## El triunfo de la carne

existen enardecidos partidarios de las habas, y en estos días el perfumado olor de las habas estofadas inunda las calles y plazas con el aroma de la mejorana, la hierbabuena y el de las tiernas semillas de esta popular leguminosa, que es lo comestible. Más, según parece, las habas pueden ser causa de algunas enfermedades, y pueden producir intoxicación tanto por su ingestión como por inhalar el polen de sus flores. Es la enfermedad que se llama **fabismo**, que depende de una susceptibilidad individual innata de ciertas personas, a un producto, hasta ahora desconocido, que contienen las habas. Por otra parte, el doctor Piulachs de Barcelona, dice que las habas y las guijas producen enfermedades y hasta parálisis. Pero las habas se comen desde tiempos antiquísimos. Los griegos i los romanos las tenían en mucha estima, y era uno de los platos preferidos del Emperador Carlo Magno. Viejas historias cuentan que, si bien le gustaba mucho la carne de cerdo, sus gustos eran bastante vegetarianos. Sus comidas consistían, sobre todo, en ajos, cebollas, coles y habas; pero estos platos aldeanos servidos a toque de vísperas, por duques y condes en función de camareros, y en bandeja de plata.

En el "Flos Medicinae" de la antigua Escuela de Salerno, en cuyo tratado se enumeran todas las propiedades higiénicas y nutritivas de los principales alimentos, se hace encomio de las habas con estos cuatro hexámetros:

"Fava corpus alit, constringit cum cortice ventrem./  
Dessicat phlegmam stomachum lumenque relidit/  
Sed nimiam favam caveas, parit illa podagram/  
Purgat, constipat, necnom caput aggravat, inflat".

Lo cual en castellano corriente viene a decir: Las habas nutren el cuerpo, pero comidas con la corteza son astringentes. Reducen los humores flemáticos y contraen la vista y el estómago. Pero guárdate de comerlas en exceso pues engendran la gota, purgan o restringen, dan hinchazón y dolores de cabeza.

Pero a pesar del **fabismo** y de lo que diga

la antigua Escuela de Salerno y la medicina actual, lo cierto es que cuando llega la Primavera, en todos los pueblos del Mediterráneo se guisan platos de habas, y cada pueblo a su manera. Una de las formas más corrientes y también la más substancial la encontramos en nuestra cocina local con el nombre de "Faves ofegades o a la catalana". La receta es la siguiente: En una olla de tierra se hace un sofrito de cebolla partida muy fina y unos dados de tocino. Cuando la cebolla tiene su punto dorado se le añade un ramillete de hierbas finas, tomillo, hierbabuena, perejil y un poco de mejorana. Se agregan las habas –que serán tiernas, recién cogidas y del país–, con la sal correspondiente y un poco de pimienta, un vasito de vino blanco, seco, una cucharada de vinagre, dos cabezas de ajo o bien ajos tiernos, y la butifarra o mejor **peltruc** a rodajas. Dejar que vaya cociendo a fuego lento, con la olla tapada, cuidando de agitar el guiso de vez en cuando para que no se pegue. Algunos le añaden un pellizco de azúcar, y suprimen el tomillo, la mejorana y el perejil. Pero para nuestro gusto particular, si las habas son tiernas ya son dulces de sí, y las mencionadas hierbas finas les dan un aroma y un sabor inconfundible, delicioso.

Para las personas que están dispuestas a la obesidad y no pueden comer las habas estofadas por ser demasiado grasas, –recuérdese que decimos en catalán que "les faves han de ser lluentes"–, existe esta fórmula, de régimen vegetariano, y que no es nada despreciable. Veamos: En una sartén se pone ajo y perejil abundante, todo picado muy fino, una brizna de hierbabuena, y abundante aceite. Se agregan las habas –siempre muy tiernas–, y se dejan cocer al vapor. Es un plato rápido y muy gustoso.

Por fin diremos que nosotros hemos comido habas tiernas en tortilla, y también **xiu-lets** o las vainas de las habas tan tiernas que no tienen desarrollado todavía el fruto o la habichuela.

## El triunfo de la carne

Es un plato de frenéticos, de gente que no puede esperar a que las habas estén en sazón. La receta es de una simplicidad primaria. Se hierven las vainas de las habas enteras, se escurren, se fríen con aceite rebozándolas antes con harina, una a una, y se retiran del fuego cuando están bien doradas. Sirven para acompañar platos de carne, de pescado o croquetas. También son buenos **els xiulets**, en tortilla, como si fueran espárragos. Más de todos estos platos, no cabe duda que el más solemne es el de las **faves ofegades o a la catalana**.

La cocina es el máximo esfuerzo de la imaginación humana y gracias a esta imaginación se han creado platos sensacionales. En nuestra cocina local hallamos platos combinados al parecer contradictorios, y en realidad son excelentes: conejo con gambas; **llagosta i pollastre**; cabra de mar con caracoles; el **niu**; **oca amb peres**; y el **agre dolç**, un plato ya desaparecido que años atrás tuvo tanto éxito o más que el **relleno amb tap**, y la **butifarra dolça**.

El último, que sepamos, probado en el país, es la langosta guisada con habas. Puede ser tan extravagante como se quiera, pero los que lo han probado dicen que es un plato exquisito.

ARIÓN



Portada RdP setembre 1967, any VI, núm. 9.



# Nuestro "Coquium Forum": El "relleno amb tap"

(RdP juny-juliol 1970. Any IX. Núm. 101-102)

Pasado el solsticio de verano, 21 de Junio, se abre en la comarca la temporada de las Fiestas Mayores. La que abre el fuego es la de la vecina villa de Palamós, por San Juan, que viene precedido de hogueras, luces de bengala, estallido de cohetes tronadores, y bulliciosas verbenas, olor a inocente pólvora y a churros, música "hippie" y de organillo.

Doblado el mes de Julio por la cintura, el día 20, le sigue Palafrugell con las fiestas en honor de Sta. Margarita virgen y mártir, copatrona de la villa. El 1º de Agosto, la celebra San Feliu de Guixols, que tiene por patrón a San Félix Africano, apóstol de Gerona y martirizado en aquella ciudad, y el día 15, cierra este póker de ases la Fiesta Mayor de La Bisbal, cabeza de partido y capital del Bajo Ampurdán.

En el espacio de estas cuatro populares conmemoraciones, las fiestas mayores se van sucediendo en el calendario y seguirán celebrándose en distintos pueblos hasta fines de verano y principios de otoño.

En el Alto Ampurdán, el día de la Virgen de Agosto son tantos los pueblos cercanos a Figueras que celebran la Fiesta Mayor -Rosas, Agullana, Vilabertrán, Darnius, para citar unos cuantos-, que en aquella ciudad, hasta hace muy pocos años, se suspendían los espectáculos públicos porque la mayoría de la gente se trasladaba a uno de estos pueblos vecinos. Quien más quien menos tenía unos parientes próximos o lejanos, o una familia amiga que le invitaban a pan y cuchillo, y en la mesa siempre aparecía un succulento arroz y había una pechuga, un muslo de pollo y un plato de "relleno" que comer, amén de unas copas de buen vino para dar paso a uno y otro plato en amor y compañía hasta que llegaba la hora de levantar los manteles, que solía ser a media tarde.

Por su origen religioso el primer número del programa de la Fiesta Mayor, que figura en letra mayúscula, es el Oficio Solemne con acompañamiento de orquesta, en honor del

Santo Patrón, generalmente el titular de la Parroquia. Luego, cumplido con la Iglesia, vienen programadas las diversiones populares, las más extraordinarias posibles, según el presupuesto de la comisión de festejos: audiciones de sardanas, conciertos, competiciones deportivas, los bailes llamados de sociedad, y otros espectáculos, si la población es de cierta importancia.

Mas en la Fiesta Mayor hay un número fuera de programa, importantísimo, que en tiempos de las vacas gordas atraía a los forasteros como a las moscas la miel. Era, ni más ni menos, la cocina, el arte coquinarío de estos días geniales, el "dinar de la Festa Major", digno de figurar en las efemérides gastronómicas de más renombre del país.

Actualmente, si no se atan los perros con longanizas, como en venturosos tiempos pasados, siempre cuelga alguna en la despensa y cuando tenemos ocasión para sentirnos pródigos, a lo menos una vez al año, se sabe tirar la casa por la ventana. Puestas las cosas en su lugar, llegada la Fiesta Mayor, en la víspera se sacrifican los mejores animales de pluma, orondos gallos y cebadas ocas de apetitosa carne. Las célebres ocas blancas del Ampurdán, engordadas con habas secas y nueces, expresamente para estos días solemnes, pues hay que quedar bien con los forasteros. Como quien cumple un rito ancestral, en los patios, corrales y cocinas, se origina una hecatombe que deja poco menos que vacío el gallinero. Allí caen degollados los gallitos peleantes, de izada cresta y núbiles espolones, de carne tiernísima, que nada tienen que ver con estos pollos de granja, de carne fofa, nacidos en incubadoras. Polluelos que no conocieron el placer de dormir bajo las alas de la clueca; que engordan a etapas forzadas, en un ambiente restringido, comiendo piensos compuestos, harinas de pescado y otras combinaciones industriales, iluminados con luz artificial.

En el Ampurdán, todavía se sacrifican pollos

de corral, que sueltos a primeras horas de la mañana pasan el día en libertad, en un ambiente que se corresponde con sus instintos y sus necesidades. Salen y corretean libres de escarbar donde quieren y de hacer el hoyo para despiojarse donde les apetece; alimentados con avena y maíz, trigo y cebada.

Su fin, naturalmente está descontado: cuchillo. Pero un fin imprevisible para quien no lee el calendario en qué día cae fiesta con pollo: la Fiesta Mayor, Navidad o Pascua, el día onomástico de un familiar de la casa, o cualquier acontecimiento doméstico solemne. Y ya en la mesa, asado, con arroz, en chanfaina, o guisado con setas, la honran.

El "dinar" de la Fiesta Mayor, comprende en general tres platos básicos: arroz, pescado y pollos asados. Lo demás viene por añadidura. El arroz, en nuestro país, es siempre el arroz con marisco, cigalas, mejillones de roca, y cangrejos grandes y peludos; los menudillos de los pollos, tropezos de magro de cerdo, unas salchichas y cuatro guisantes.

Sabrosísimo arroz que sorprendería a Lúculo, salvo que este caballero romano hubiese puesto mano y tenedor sobre el arroz negro del que hicimos el merecido elogio en nuestra edición de abril próximo pasado.

El plato de pescado suele ser una zarzuela variada, o bien unos calamares rellenos. Otra graciosa delicia de la cocina de la Costa Brava, que corre con el maillot amarillo, delante de todas las cocinas mediterráneas, cuando de platos marineros se trata. Y, como plato solemne, de ritual, llega por fin a la mesa el "rostit de pollastre", los pollos asados, de piel dorada y carne tiernísima que se funde en la boca, acompañados de unas patatitas tempranas. En el Ampurdán, ya lo hemos dicho, tenemos fama de ser muy escrupulosos en lo que se refiere a la selección del averío, y se hecha bola negra a los pollos artificialmente engordados que pretenden introducirse en las cazuelas y hornos familiares. El vino que acompaña al asado, escrupulosamente escogido, cae como agua de Mayo, trasegado despaciosamente. Como para ir abriendo paso a cuanto resta todavía. Porque el resto hay que echarlo –por algo es la Fiesta Mayor– y en esta solemnidad se basta y sobra el "relleno". El "relleno" es un plato tradicional que no lo

hemos hallado descrito en ningún libro de cocina. Con ligeras variantes, la fórmula de su preparación y condimento va pasando de madres a hijas, pero tememos que dentro de unos años se va a perder, como se perdió "l'agre-dolç" que muchos ya ni recuerdan.

Apresurémonos a decir que hablamos del "relleno amb tap", el auténtico. No a las manzanas cocidas al vapor y sin rellenar, llamado "relleno bori", que en realidad es un postre que lo podemos comer corrientemente. El "relleno amb tap", no. Es propio de la Fiesta Mayor y sienta estupendamente después del asado. El "relleno" debe comerse frío, pero nunca pasado por el frigorífico.

La cocina –nadie lo dude– es el máximo esfuerzo de la imaginación humana. Y muy rica debía ser la del primer mortal a quien se le ocurrió escoger unas manzanas de carne dura, ligeramente ácidas, abrirlas en círculo por la parte superior para sacarles el corazón y dejar un hueco justo donde rellenarlas con una mezcla de carne picada con bizcocho, almendras y su azúcar correspondiente. Taparlas luego con el cacho que resultó del corte de la manzana, y ponerlas en una tartera o cazuela de barro tapada, a cocer en su jugo, un vaso de moscatel, canela en rama y una monda de limón, a fuego lentísimo. La combinación de la carne picada con el bizcocho y la almendra, cobra insospechados giros, halla literarios colofones, toca arcanos de la delicia, con la manzana en su punto de acidez al fundirse en el almíbar denso del azúcar y el zumo de la fruta ofreciendo al paladar los más gratísimos sabores, y al olfato los aromas más exquisitos.

José Pla (1), opina que el "relleno" es un plato posterior al Concilio Tridentino del que –dice– deriva todo el barroco y buena parte de la repostería eclesiástica. Pero a mí me da en la nariz que ya era un plato corriente en las cocinas cristianas de occidente, donde llegaría con los Cruzados. Los turcos y demás pueblos de más allá del Bósforo han sido siempre muy amantes de los platos dulces y perfumados. Sabemos que la cocina bizantina abusó de los rellenos y de endulzar las salsas con malvasías y hierbas, y tuvo fuerte influencia en las cocinas del oriente europeo hasta Praga y Varsovia, y también Viena. La cocina eslava,



## El “relleno amb tap”

con sus sopas de trigo, sus roscones borrachos y sus faisanes en mermelada de ciruela, le debe mucho a Constantinopla.

La repostería bizantina la conservan intacta los monjes del monte Athos. Quien sabe si en una antiguo recetario de cocina de estos venerables varones no encontraríamos el “relleno amb tap”. Todo podría ser. Pero eso son —y aquí más que nunca— disquisiciones bizantinas, que a nada conducen. Lo cierto es que el “relleno” formó parte de las cocinas conventuales, durante muchos años, y no cabe duda que de los conventos pasó al pueblo. Por mi parte, puedo dar testimonio que el primer plato de “relleno amb tap”, lo comí un día de Fiesta Mayor, en una casa rectoral de una aldea de las Gabarras.

ARION

(1) “Llagosta i pollastre”, pág. 49. Edit. Selecta, S.A., Barcelona.



Portada RdP desembre 1970, any IX, núm. 107.

## Nuestro “Coquinum Forum”: El cerdo y sus delicias

(RdP noviembre 1970. Any IX. Núm. 106)

Noviembre es un mes de tránsito, a caballo del otoño y pòrtico del invierno. Es un mes indeciso y un poco equívoco, refranero, elegante y cazurro al mismo tiempo, con las sentencias que otorgan de consuno los leños que arden en las chimeneas y el vino nuevo del año. Tiempo de castañas asadas, manzanas del cirio, membrillos y granadas.

Ahora comienzan los primeros fríos, la gente cambia de indumentaria, completa la ropa interior y ya desde los primeros días se ven los abrigos en la calle. “Per Tots Sants, capes i guants”, decían nuestros abuelos. El frío hace activar los

fuegos familiares y la cocina cobra nueva actualidad. Entra en una nueva fase con los platos de invierno, grasos, fuertes, consistentes, proporcionando al cuerpo las calorías necesarias para defenderse de las bajas temperaturas que se irán sucediendo.

En noviembre, el cerdo que ocupa lugar de excepción en la gastronomía bajoampurdanesa de invierno, entra de rondón en la cocina. “Per Sant Martí —decimos en el país—, mata el porc i enceta el vi”, que corresponde al castellano “Por San Martín, todo puerco deja de vivir”, y otro más acuciante, como mofa de la carencia

## El cerdo y sus delicias

del animal de bellota: "Por San Andrés, quien no tiene puerco mate a su mujer".

Más dejémosnos de refranes y vayamos a la cocina a ver qué se guisa, que por lo que se huele ha de ser excelente. No se olvide que el olfato y el gusto, en gastronomía forman un solo sentido, del que la boca es el laboratorio y la nariz la chimenea. Esto les explicará porqué cuando estamos resfriados encontramos insípidos los más delicados manjares y desabrida la mejor comida.

Juan Cabané, maestro en el arte cibario, dice en **La Cocina Española**, que gastronómicamente Cataluña goza de una posición geográfica envidiable. Limitada por el mar y con amplia orografía, cuenta con vastos valles y llanuras en las que se producen materias excelentes que luego se transforman en sanos alimentos. José Pla, por otra parte, que si no es maestro en el arte coquinario, lo es indiscutiblemente en el arte de bien comer, afirma en **Llagosta i Pollastre**, —uno de los mejores tratados de cocina que se han escrito en el país—, que en tierras de Cataluña donde se puede comer mejor es en la provincia de Gerona y, apurando más la geografía, en el Bajo Ampurdán. "Aquí —dice nuestro escritor—, existe una cierta cocina local, que podrá ser vulgar y cargada de especias, pero que tiene un positivo interés".

Sea lo que fuere, la realidad es que durante tres centurias los platos catalanes de rancio abolen-go, saltando por encima los Pirineos Orientales, aterrizaron en Francia. Y el francés, que más que inventor es un avisado perfeccionador, pronto se dió cuenta de lo que aquéllos representaban para la gastronomía continental. Entonces solo faltaba ponerle la etiqueta francesa; el renombre, la fama, vendría después. Así fue como la **casollada** ampurdanesa se convirtió en el **cas-soulet Toulousain** y el **Tiró amb naps** —el pato con nabos—, oriundo de la provincia de Gerona, exactamente de Puigcerdá, en el **Canard aux navets** de los franceses. Otro tanto le ocurrió a la salsa española, debido a los cocineros que María Teresa de Austria, al casarse con Luis XIV, se llevó a la corte de Versalles, en donde enseñaron a hacerla a sus colegas franceses, quienes en reconocimiento le cambiaron el nombre por el de **Fonds brun** aunque para los honestos, aquellos que llaman por su nombre a la mahonesa, siga siendo española. Como las

perdices **a la Alcantara**, que todavía se sirven en los restaurantes caros de París según el receptario que se llevaron del Monasterio de Guadalupe la francesada de la Guerra de la Independencia, y que según el mariscal Junot la posesión de aquel manuscrito justificaba por sí solo la invasión napoleónica de España.

Aunque Francia se pique, España enseñó a comer a Europa. Al descubrir y colonizar América renovó con insospechadas aportaciones toda la cocina del mundo antiguo. Sin nosotros, los franceses no podrían ahora saborear su **din-don** o **coq d'Inde** —el pavo— trufado, ni los italianos su famosa **polenta**. Sin nosotros, los abates franceses no hubieran tomado su aromático soconusco con picatostes a media tarde, ni aspirar el azulado humo del tabaco. Y lo que completa nuestra obra, sin nosotros tampoco podrían tomarse hoy un pollo en toda América, desde el Atlántico al Pacífico y desde el Estrecho de Bhering al de Magallanes. Hemos renovado, pues, toda la cocina del mundo antiguo y hemos introducido gran acopio de elementos clásicos en la del mundo moderno.

Pero volviendo a nuestro Bajo Ampurdán, la coincidencia de las cocinas payesa y marinera, aunado a la inventiva de los aficionados a la **llossa** en sus reuniones gastronómicas, ha dado un coeficiente de realidades en numerosos platos combinados al parecer extravagantes y desequilibrados, pero exquisitos, positivos, como las habas con langosta, conejos con gambas, la **botifarra dolça** y **l'agre dolç**, hoy día desaparecido, pero del que hablaremos a continuación. Destinado este mes a la matanza del cerdo, dedicamos nuestro espacio a unos platos que tienen por base la carne de este animal que ha nacido sólo para engordar, y es hartura de las casas, fuente de alegría en las fiestas, mosaico de sabores y de guisos, clave de caldos, ollas y potes, cazuelas y peroles, marmitas y pucheros, manjar de ricos y de pobres. ¿Qué sería de nosotros sin el cerdo? Dice nuestro frugal pueblo que **con pan y vino se anda el camino**; pero si al pan y al vino se le añade un torrezno, un español es capaz de conquistar un mundo.

Más ya es hora de entrar en la cocina, donde se guisa una de tantas delicias como nos proporciona la carne de cerdo, la **botifarra dolça**, cuyo aroma ensancha las aletas de la nariz y le hace a uno silbar el estómago, plato típicamen-

# El cerdo y sus delicias

te de la provincia de Gerona y, particularmente del Ampurdán.

En las casas de campo y en las tocinerías, la mujer encargada de preparar las diversas clases de embutidos, separa siempre una parte de carne magra, cruda y bien trinchada, con correspondiente aderezo de azúcar y unas raspaduras de corteza de limón. Esta carne embuchada en la tripa de cerdo es lo que llamamos **botifarra dolça**, delicia de **lamineros** —yo prefiero este adjetivo al de goloso, algo peyorativo—, que se come cocida y también seca, como longaniza, pasados unos meses. Entonces a ésta se la distingue con el nombre de **llonganissa dolça** y, aunque para nuestro gusto particular no es tan fina como la **botifarra dolça** guisada, o a la brasa envuelta en un papel de barba mojado, está en nuestro recuerdo que cuando íbamos a merendar al campo, junto a una fuente, con los mayores, mientras estos se las entendían con el **fuet** o la **llonganissa** de sal y pimienta, nuestra delicia era un buen trozo de **llonganissa dolça**.

La **botifarra dolça** es un delicioso plato casero que si al nombrarlo hace torcer el gesto a quien no lo ha probado, les aseguro que una vez la haya comido le gustará siempre en vida.

Para su condimento, propio de los mismos ángeles, se necesita una **botifarra** por barba; manteca de cerdo, la precisa; una monda de limón; canela en rama, un bastoncito; unas tostaditas de pan frito; unas manzanas de carne dura, y un poco de azúcar. Una vez pinchadas las botifarras con una aguja de hacer media o un palillo redondo, se ponen en una cazuela de barro o en una tartera, nunca en un recipiente de hierro, se les añade una cucharada de manteca y un poco de agua, y se dejan cocer a fuego no muy vivo, procurando que el caldo sea más bien fluido que espeso. En este caso se les añade un poco de agua caliente. Luego se les adiciona la piel de limón y la canela en rama. A veces será prudente añadirles un poco de azúcar, pues es mejor pecar por carta de más que por carta de menos. Dejar la tartera o cazuela tapada y de vez en cuando vigilar como anda el caldo, que ya hemos dicho no conviene que sea espeso. En una sartén se fríen unas rebanadas de pan inglés o del que se tenga a mano, o si se prefiere se hacen unas tostaditas, y después de mondar las manzanas, se dividen

en cuatro partes y se adicionan con el pan frito al guiso, unos minutos antes de retirarlo del fuego, los precisos para que se empape el pan y las manzanas no queden crudas, ni demasiado cocidas, y cuando el almíbar resultante de la cocción está a punto de caramelo puede retirarse la tartera del fuego.

Se sirve en el mismo recipiente y se come caliente. Para acompañar este plato solemne, abacial y tentador, recomendamos un vino de Oporto o un Málaga discreto.

L'Agre dolç

Del **agre dolç**, no hemos podido hallar ninguna receta escrita por más libros de cocina que hemos consultado. La única referencia que tenemos, y aún no como plato sino como salsa para algunos guisos, la encontramos en un recetario manuscrito en catalán, titulado **Instrucció de cuina**, de autor desconocido, fechado en Castelló d'Empúries en el mes de Julio de 1.831, propiedad de nuestro buen amigo Joaquín Pérez Batlle, al parecer procedente del convento de Santo Domingo de aquella población, ya desaparecido.

En este recetario se puede leer lo siguiente: **NOTA Y MODO DE LLIGAR LOS PLATILLOS: Sempre que posis AGRA DOLÇ en algún platillo há de ser al ultim bull y luego fora del foch, sia plat ó olla. Sempre que posis dolç, sucre o mël, posi cañella perque lliga molt be.**

En Palafrugell, no obstante conocían **l'agre dolç** las personas de avanzada edad, por un plato de carne de cerdo condimentado con zumo de naranjas amargas y almíbar. Es un guiso, actualmente desconocido por la mayoría de gente y caído en el olvido. Casualmente tuvimos la oportunidad de probarlo, hará la friolera de unos veinte años, en casa de unos amigos, y entonces lo hallamos francamente bueno. Ahora, gracias a la buena disposición de la señora Carmen Cortada de Valls, sucesora de su padre el señor Pelegrín Cortada, fundador del Hotel Costa Brava en Palafrugell y destacado maestro en la cocina popular, hemos podido de nuevo gustar este rarísimo plato, merced a una receta facilitada de palabra por una señora buena cocinera en sus mejores tiempos, y es como sigue:

Se escogen unos trozos de carne de cerdo tier-

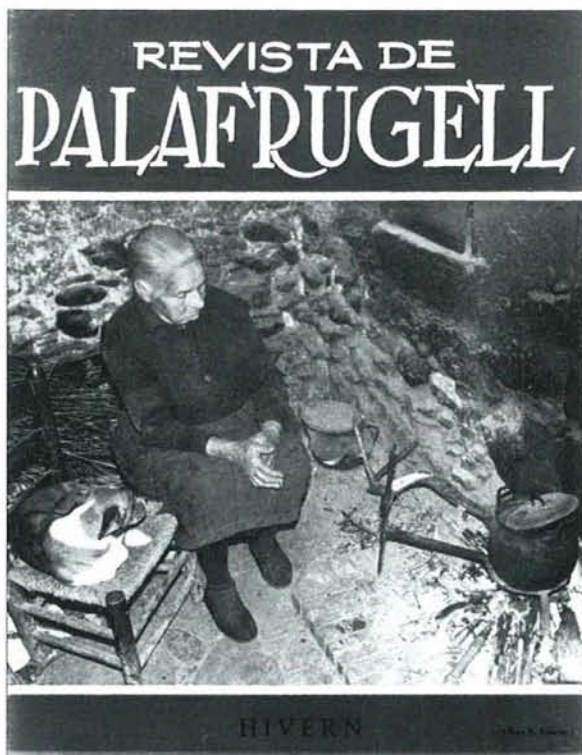
na y no demasiado magra, se cortan en pedazos como para hacer un estofado, y se ponen en una cazuela de barro con un poco de manteca o aceite a cocer a fuego no muy vivo. Se sazona con sal y cuando ya está la carne a punto de cocción se le agrega zumo de naranjas amargas en cantidad, más o menos, según la carne puesta a cocer; un trozo de canela en rama, y una piel de limón. En un recipiente aparte, se disuelve azúcar en agua y se pone al fuego hasta que toma la consistencia de jarabe, y se mezcla con la carne revolviendo bien a fin de que quede bien impregnada de este almíbar, que no deberá ser espeso sino más bien fluido a hilo de caramelo. Cuando la carne está cocida se sirve caliente en la misma cazuela.

Es un plato exótico, agradable y de mucho nutrimento, aunque no tan fino como la **boti-**

**farra dolça**, más graso y fuerte, que sólo recomendaríamos para días crudos de invierno. Para nuestra modesta opinión parece un plato más propio de la montaña que de la costa, y no sería atrevido suponer que llegara a nuestras latitudes por mano de los primeros taponeros que de la raya de los Pirineos, de Agullana y Darnius, vinieron a trabajar el corcho y fueron los pioneros de nuestra industria corcho-taponera. Pero esto son meras suposiciones.

De todas maneras, estos platos evocados tienen sus partidarios y sus contrarios, como los hombres políticos. Quien no sea aficionado a las confituras, las compotas y mermeladas, el que no sea dulce-ro en una palabra, no puede opinar de uno y otro, por descontado. Pero no se olvide que para comer, lo primero que se necesita es comida; y para comer bien, imaginación. Ahí está el detalle.

ARION



Portada RdP setembre 1967, any VI, núm. 9.





*La picada*

Miquel Llenas i Janoher, 1999