

DEL PLAT A LA PÀGINA ESCRITA. ELS RECEPTARIS I LES NOTES DE CUINA, REBOSTERIA, CONSERVES I ADROGUERIA DE LA FAMÍLIA MASÓ-ARAGÓ DE GIRONA

ROSA MARIA GIL TORT
PEP VILA

Resum

Editem, comentades i anotades, un fons de receptes de cuina i de rebosteria familiars, una mostra dels sabers i gustos que practicaven les dones de la família Masó-Aragó de Girona entre els anys 20 i els 68 del segle passat. La lectura del receptari ens permet saber que eren bones coneixedores dels fogons.

Paraules clau

Cuina, rebosteria, receptaris, família Masó-Aragó, Girona, segle XX.

Abstract

We edit annotated and commented a collection of cooking and pastry family recipes, a sample of the knowledge and tastes practiced by the women of the Masó-Aragó family of Girona between the 1920s and 68s of the last century. Reading the recipes allows us to know that they had good skills in the kitchen.

Key words

Cookery, pastry, recipes, Masó-Aragó family, Girona, 20th century.

RECEPTES DE FAMÍLIA

Rosa Maria Gil Tort

L'immoble familiar del carrer Ballesteries 29 ha estat des de sempre la casa de la família Masó, la qual cosa ha fet que es conservi fidelment, a més de les estances, els mobles i molts objectes, i un ric patrimoni documental, testimoni de la vida dels seus estadants i dels costums de la casa. Gràcies a aquest llegat, avui podem conèixer la vida quotidiana de fa un segle de forma força aproximada. Sens dubte un punt essencial d'aquesta vida la constitueixen els àpats, aspecte que esdevé columna vertebral del desenvolupament de la vida familiar i també de la seva economia.

La memòria d'aquests àpats ens transporta a un temps on les cuineres no disposaven de bona part dels estris que avui faciliten el procés d'elaboració



Cuina de la Casa Masó del carrer de les Ballesteries de Girona. © Fundació Rafael Masó 2018.

dels menjars, començant pels productes a l'abast, la manca d'artefactes per conservar-los i la precarietat dels fogons a carbó de les cuines econòmiques en el millor dels casos. L'escenari que se'ns presenta és el de les coccions llargues i lentes, vetllant el foc, de les cassoles de fosa o de terra, del repertori d'ingredients a l'abast força limitat i de la dificultat de conservar-los a casa, cosa que determinava l'anada diària a comprar pel dia, si més no, pel que fa als productes frescos.

Aquesta forma de solucionar la necessitat diària de donar de menjar a la família es va mantenir gairebé immutable durant segles, fins ben entrat el segle XX, en què el progrés dels electrodomèstics, neveres de gel primer i després elèctriques, i cuines de gas, va començar a entrar a les llars. Una segona onada de modernitat arribaria amb els petits aparells com les piconadores, batedores i torradores, en un deversall d'adquisicions que van acabar transformant les cuines fins a l'actualitat.

Per això ens resulta tant interessant la visió d'una cuina de fa cent anys, que per circumstàncies familiars ha restat pràcticament intacta. Podem observar la vaixel·la de diari i de festa, la coberteria, la batedora manual, les balances de peses i, fins i tot, l'entrançable vaixel·la de malalt per alimentar els enllitats amb cura i esperança.

Si la contemplació d'aquest espai segellat a la modernitat ens és tant estimulant, més encara ho és el fet de conèixer el repertori de menges que omplien els plats dels Masó. Afortunadament, als arxius familiars s'han conservat fins avui un munt de receptes i notes que ens acosten al ventall d'àpats d'aquella casa. Una primera aproximació a la documentació ens porta a distingir dos fils argumentals. Per una banda, els plats elaborats, que són els que es recullen en els receptaris que ens han arribat i que, en major o menor mesura, corresponen a dies de compromís i també a preparacions tradicionals, especialment de rebosteria. Per l'altra, existeix una altra font documental que són les llistes de la compra diària, que al nostre entendre reflecteix de forma més real el repertori dels plats de Can Masó. Ben probablement, també, entre aquestes dues fonts existeix una correlació en el sentit que les receptes elaborades bé podien acabar suposant els costums diaris i, de forma evident, les llistes de la compra reflectien, també, la preparació de plats més elaborats per dates especials. D'aquest darrer supòsit deriva, per exemple, la llarga llista d'ingredients que Maria de la Bonanova Masó Valentí va anar a comprar per preparar el dinar de celebració de la comunió del seu fill, Narcís-Jordi Aragó, el 29 de juny de 1939, data en què a més l'infant complia els set anys i feia tant sols quatre mesos¹ que el seu pare havia retornat de l'exili forçat per la guerra. Maria de la Bonanova no va anotar el menú, bé prou que el tenia al cap. Però sí que podem intuir que se serviren uns aperitius, petits panets i, tal vegada, canelons pels ingredients que es relacionen. També macedònia de préssec, plàtan i taronja i, a més a més, una tortada, un braç de gitano i galetes per acompanyar les quatre plates de crema encarregades. Sens dubte, degué ser un dia feliç. Hi havia moltes coses a celebrar.

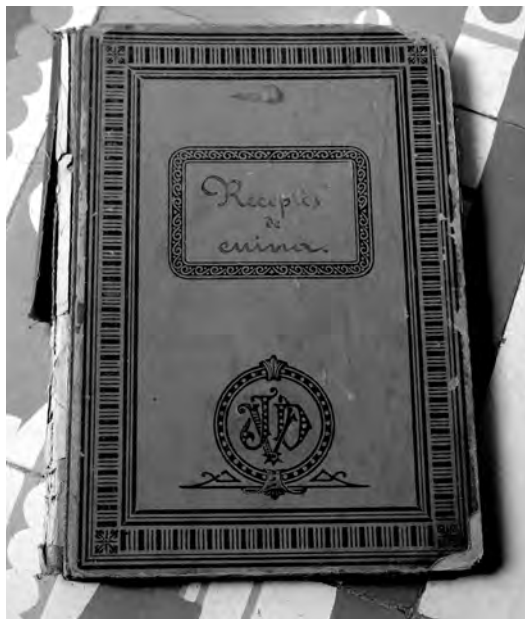
Reprenent l'ambient que es vivia a la cuina, és interessant reflexionar sobre qui era, en realitat, qui preparava aquests plats, i que moltes vegades no coincidía de ple amb qui els coneixia o qui organitzava el menú. La família dels Masó va ser, des de com a mínim les primeres dècades del segle XIX una família burgesa. Els homes van desenvolupar carreres com a professionals liberals. Des de cirurgians barbers a arquitecte, passant per advocats, mestres, metges i militars. Com a família de classe mitjana, amb un cert

¹ Full de dietari del dia 1 de març de 1939, amb l'escrit d'Estanislaú Aragó: "A les 5 de la tarda, després de 2 anys i mig d'estar-ne fora, entro novament a casa.". Fundació Rafael Masó. Fons Estanislaú Aragó.

poder adquisitiu, algunes generacions disposaven de servei, generalment personal femení que els assistia en les tasques de la llar. Hem de pensar en una vida domèstica on tot es feia a ma, on les famílies eren molt nombroses, on s'havia d'anar a comprar cada dia i on els aliments requerien una preparació molt més laboriosa que l'actual. A la vegada, la mateixa estructura social determinava l'existència de nombroses noietes, sovint provinents de pobles de la rodalia, disposades a llogar-se per a les feines de casa per ben pocs diners, a més de la manutenció. Era doncs freqüent que les cases amb un regular nivell econòmic disposessin de servei domèstic. Una cuinera i a vegades una cambrera fixes a la casa, i d'altres noies com mainaderes i bugaderes que hi anaven a fer feines per estones. En el cas de la família Masó, pel que tenim documentat, provenien de pobles com Celrà i Vilanna; entraven a treballar a la casa de ben jovenetes i normalment no sabien ni llegir ni escriure. Algunes no es casaven i feina i residència es confonien fins a arribar a esdevenir gairebé de la família. Aquest seria amb molta seguretat el retrat del funcionament de la casa en la generació dels Valentí, avis materns de Rafael Masó, i dels Masó Valentí, és a dir quan a la casa vivien Rafael Masó Pagès i Paula Valentí com a pares i tots els germans Masó Valentí de la generació de l'arquitecte. La situació es devia allargar quan el cap de família va esdevenir Santiago Masó, germà de l'arquitecte i casat amb Carme de Vinyals. Santiago era advocat i diputat i gaudia de bona posició econòmica. No és tant segur que la resta de germans i la germana Masó Valentí, Maria, en la pròpia llar comptessin amb cuinera. Pel seguiment de la documentació que ens ha arribat, Maria de la Bonanova, Josefina Aragó, esposa de Joan Masó, i Rosa Llunes, casada amb Narcís Masó, eren les que cuinaven a casa seva les receptes que hem heretat. I potser puntualment gaudien d'algun tipus d'ajut pel manteniment de la llar.

L'existència del servei és interessant per emmarcar la gastronomia casolana que s'hi servia. Ben segur que alguns dels plats devien ser tradició de la casa, altres, aportacions locals de cada cuinera i d'altres, procedents d'alguna de les primeres revistes femenines que van existir o també d'algun llibre o curset de cuina, molt influents entre les senyores de fa cent anys, per posar un exemple.

L'altra qüestió interessant que planteja la recerca és la de qui realment decidia què es cuinava a la casa. Ben segur que, quan n'hi havia, era la cuinera la capitana de la cuina però, al mateix temps, és gairebé segur que la missió de la mestressa de casa en l'elecció dels plats segons els dies i en el control de la despesa eren fonamentals. Aquesta deu ser, segurament, la raó de ser



Receptari de M^a de la Bonanova Masó Valentí. [c. 1920].
© Fundació Rafael Masó 2018.

de tot el seguit de receptes que hem heretat de les dones Masó, una selecció de les quals, recollides en forma de receptari, constitueixen el cos principal d'aquest treball. També és cert que durant cent anys les circumstàncies històriques i familiars varen variar substancialment, així com també les necessitats de la família i el seu nivell econòmic.

La nostra recerca sobre la documentació heretada de la Casa Masó ens ha portat a identificar diversos conjunts de receptes de cuina. El de més entitat però va ser el receptari escrit per Maria de la Bonanova Masó Valentí (1892-1981), germana petita de l'arquitecte, que el 1920 es va casar amb Estanislau Aragó Masó, procedent de Santa Coloma, mestre de formació i procurador de professió². Era habitual a l'època que el casament de les noies anés precedit d'uns mesos de preparació, fins i tot anys, en els quals es brodava i cosia tot el conjunt de l'aixovar domèstic per a la nova llar. Són ben coneguts els aixovars brodats amb il·lusió per les jovenetes en els darrers anys d'escola, i completats amb aportacions més definitives en el moment de planificar el casament. Precisament la col·lecció de la Fundació

² Fons personals de la Fundació Rafael Masó.



Menjador de la Casa Masó preparat per a un àpat. [1920]. © Fundació Rafael Masó 2018.

Masó conserva una mostra prou representativa d'aquestes peces: llençols, estovalles i altres elements tèxtils, sovint dissenyats pel mateix Rafael Masó i que recentment han merescut l'interès del públic i dels especialistes en una exposició³.

En el cas de Maria de la Bonanova Masó, les circumstàncies de la vida van fer que fos ella l'única de les tres germanes que arribés al matrimoni, ja que Angelina i Paula varen romandre solteres. És doncs Maria la que encarna els valors de la família tradicional i culmina amb èxit la prevista trajectòria marcada des de l'escola, per a totes les noies d'aquella societat dels segles XIX

³ Rosa Maria Gil Tort, "Noucentisme de filigrana" a Josep Casamartina Parasols, Josep 'De l'amor és lo jardí', *Masó i els teixits*. Catàleg de l'exposició. Girona, Fundació Rafael Masó. 2016.

i XX. Maria amb Estanislau varen preparar il·lusionats el casament i, en algun moment del procés⁴, Maria va anotar totes aquelles receptes que es feien a casa seva, com a repertori per a la seva futura llar. Al costat, segurament hi afegí també algunes noves aportacions descobertes en el curs de la seva vida de casada.

Maria i Estanislau varen llogar com a primera llar el pis superior de la Casa Salièti, al carrer dels Ciutadans número 8, edifici noble que Rafael Masó havia restaurat el 1910. Allà naixerien els seus tres fills: Montserrat, Anna M^a i Narcís-Jordi Aragó.

Un altre testimoni que ens introdueix en el món de la cuina de la família Masó el trobem en els documents del fons personal de Joan Masó Valentí i la seva esposa Josefina Aragó Turón (1879-1978). Josefina, germana d'Estanislau Aragó, era alhora esposa i cunyada de Joan Masó. Era la penúltima de set germans, i es va quedar a casa a cuidar el pare vidu fins a la seva mort. Poc després va iniciar un prometatge amb Joan Masó Valentí que culminaria en matrimoni el 1924. Van compartir una llarga vida d'austeritat i treball al tercer pis de la Casa Masó. La seva gran afeció va ser l'excursionisme i la fotografia, i no van tenir fills.

Josefina serà qui assumirà el comandament de la impremta familiar dirigida pel seu espòs Joan Masó, quan aquest s'amagui durant la guerra, i com a dona haurà de gestionar una situació difícil en un context de comitès i col·lectivitzacions. Ens han arribat alguns testimonis en les cartes que clandestinament s'enviaven els esposos, que documenten la precarietat viscuda:

“Per aquí tothom està molt espantat per la teca doncs no es troba res (...), doncs no hi ha res per poder proveir. Ara s'ha acabat allò d'anar a plaça cada dia, i de rumiar què farem i què menjarem i com variarem els plats. Ara aquí tothom parla del plat únic i encara gràcies”. 6 de març de 1938.

“Ahir a la plaça i el mercat feia llàstima, tantes taronges com hi havia i ara ni una, ni verdura i alguna poma per medicina i alguna llimona.” Carta de 29/11/1938

Probablement aquestes experiències tan dures, a més del tarannà auster i estalviador propi de la família, varen marcar la manera de portar l'economia i amb ella l'abastiment de menjar, que sempre va aconseguir el

⁴ Dietari amb receptes de cuina, escrit per M. de la Bonanova Masó Valentí. [1920]. Fundació Rafael Masó. Fons Maria de la Bonanova Masó Valentí.

En aquella precarietat s'organitzaren per aconseguir menjar, bé per mitjà d'amistats de l'estranger que els envien paquets⁵, bé de les precàries anades a Foixà i a altres punts de la rodalia, on famílies conegudes els proporcionen productes del camp per subsistir⁶. Les circumstàncies atzaroses de l'etapa de la guerra civil han quedat molt ben documentades en el dietari escrit per M^a Bonanova Masó Valentí i Montserrat Aragó Masó, on hi relataven el dia a dia a la casa. Es tracta d'un dietari que aprofita una agenda de les Galeries Lafayette de París de 1936 i on mare i filla adolescent anoten, dia a dia, les despeses en menjar que realitzen i també esdeveniments importants de la guerra, al costat de les anades i vingudes de parents i de les malalties dels diferents membres de la família.

Per aquest dietari podem saber què podien comprar i què es menjava a la casa en temps de guerra. Per completar aquesta informació, als arxius de la família s'hi ha conservat un document que relaciona les estratègies per organitzar el menú en temps de guerra i precarietat. Així podem saber, per exemple, que cada dia es comprava pa, carn, fetge, cigrons, mongetes, col i altres hortalisses, amb regularitat durant els primers anys de guerra i més precàriament a partir de 1938, quan queda anotada l'excepcional arribada d'una bossa de pomes, un sac de patates, algun paquet procedent de França i les viandes que la criada portava de casa seva en la matança del porc. En aquells moments de carestia i migradesa, els contactes amb la rodalia facilitaven les anades a cases de pagès de pobles com Foixà, Cornellà del Terri, Bordils o Bonmatí, on es proveïen del que a ciutat ja escassejava.

Ja per acabar aquesta introducció, no em puc estar de valorar aquesta documentació que ens ha arribat gràcies al zel i la cura de la família Aragó-Masó. Avui esdevé una font qualitativament molt important per escriure la història domèstica dels darrers cent anys, en temps de bonança i en èpoques negres. El que en el seu dia van ser retalls i notes esparsos sobre el taulell d'una cuina avui és matèria d'estudi i font de múltiples preguntes, amb resposta o no, sobre una gent que lluitaren i visqueren vides comunes darrere els finestrals de la història.

⁵ Document R. 1141. *Carta de Cyprien Puig a Angelina Masó on li descriu el paquet que han enviat per a la família Masó des de Montpellier*. 25 de novembre de 1938.

⁶ Arxiu Fundació Rafael Masó. Arxiu Fundació Rafael Masó. R. 2757. 1936-1939.



Fotografia de casament de M^a de la Bonanova Masó i Estanislau Aragó. 1920. © Fundació Rafael Masó 2018.

ELS CONTINGUTS

Pep Vila

«La bona cuina depèn del cistell» (popular)

Editem comentat i anotat un receptari de cuina i de rebosteria domèstica de la casa Masó-Aragó, un casal benestant de la ciutat de Girona, escrit pels volts dels anys vint i trenta del segle passat, escrit amb una cal·ligrafia escolar, a més d'altres fórmules apuntades en retalls de paper, fulls solts. Aquests són apunts més moderns, conservats en llibretes o en agendes ratllades que arriben fins a 1968. A més, hi ha anotacions comptables sobre els aliments que es compraven dia a dia, sobretot en moments difícils, durant l'inici de la Guerra Civil (1936). En alguns moments la vida s'havia encarat per a molta gent i calia ser realistes, fer números, anar molt en compte amb les despeses.

Aquests papers són els que tenien algunes dones de la família Masó-Aragó de Girona a un calaix del menjador o de la cuina, que consultaven quan havien de cuinar a diari durant els primers trenta, quaranta i seixanta anys del segle XX. Com moltes mestresses de casa del seu temps, qui cuinava portava una mena de comptabilitat domèstica. La cuina i l'administració de la llar eren els únics llocs on hi podien tenir un espai de creativitat, una habitació pròpia. Llegint algunes d'aquestes receptes és com si tornéssim als orígens d'una manera d'entendre la vida que les classes benestants i mitjanes practicaven fins passats els anys 60 del segle vint. El capellà Carles de Bolós Vayreda, col·laborador a la premsa de la ciutat, que signava amb el pseudònim de «Gerió» va publicar una col·lecció d'articles entre 1943 i 1959 a «Los Sitios» de Girona amb el títol d'*Angulo de la ciudad* (1959) que reflecteix l'atmosfera d'una Girona molt tancada i abnegada, patrimoni només d'uns quants noms més o menys il·lustres. L'educació femenina es basava en tres pilars principals bàsics: abnegació, religiositat i rigidesa de costums.

En una ocasió, el poeta i crític literari Josep Maria López-Picó⁷ ens va deixar escrits uns records de la ciutat de Girona, amb motiu de la celebració en el mes de novembre de 1907, d'una festa dels Jocs Florals en aquesta ciutat, diada que coincidia amb la Festa Major de Sant Narcís. Rafel Masó

⁷ «Rafael Masó i Valentí »dins el recull *A contracorral del seny*, Barcelona, Publicacions de «La Revista», 1936.



Menú del banquet de noces de M^a de la Bonanova Masó i Estanislau Aragó. 1920. © Fundació Rafael Masó 2018.



CARTA DE VIERNES SANTO			
	Pts.		Pts.
Entremesos Variados	_____	Espàrregos	_____
Merluza Romana	_____	Merluza Minier	_____
Calamares Romana	_____	Calamares Plancho	_____
Filetes de Lenguado	_____	Filetes de Rape	_____
Gambas Plancho	_____	Langostinos Plancho	_____
Langosta 1500 pts., kg.	_____	Lubina Entera	_____
Lenguado entero	_____	Rape Plancho	_____
Mejillones marinera	_____	Sopa de Pescado	_____
Chipirones Salteados	_____	Merluza a la Vasca	_____
Sapia con Guisantes	_____	Zarzuela	_____
Parrillada Especial	_____	Fritada Especial	_____
Bacalao Vizcaina	_____	Angulas	_____
Rape Marinera	_____	Anca de Rana	_____
Tortilla de Gambas	_____	Huevos	_____
Tortilla de Espàrregos	_____	Huevos con tomate	_____
Tortilla Francesa	_____		_____
Tortilla Española	_____		_____
Tortilla Espinacas	_____		_____
Comida de la Casa		Cena de la Casa	
Entremesos o Sopa de Pescado		Sopa de Pescado	
Arroz a la Cubana o Tortilla		Judias Con Patatas o Huevos al Plato	
Pescado al Horno o Filetes de Rosada		Bacalao con Tomate o Merluza Frita	
Pan y Postre		Pan y Postre	

El Divendres Sant, a l'Hostal Casa Marieta de Girona, servien un menú especial. Les classes benestants que s'ho podien permetre, podien així burlar les privacions de menjar en compliment del precepte quaresmal. Menú imprès dels anys 60 del segle XX.

acompanyava el poeta i altres professionals de la ploma, vinguts la majoria de Barcelona i de les Illes, a una visita turística per la ciutat. López-Picó escriu que, acabada la passejada, «llavors ens duia a casa seva i ens feia seure amb els seus, en una ampla taula en la qual tot reia.... allí floria la maduresa de l'amor».... «El pare i la mare venerables, presidien la taula i ordenaven totes les coses; la germana gran llescava el pa i el repartia (oh com era més olorosa aleshores i més resplendent la divina albura del pa!), les germanes petites feien alegres comentaris de joia, i els germans i els cosins i els amics glossaven de banda i banda la gran serenor d'aquell dinar saborosíssim. Després quedaven sols els germans amb nosaltres i Rafel Masó, que és un exquisit poeta, llegia els seus versos, aquells versos admirables, en els quals, tota la vida familiar és enaltida amb la màgia d'una rica inspiració feta d'amor». ⁸

Tot fent l'edició d'aquest recull també em va venir a la memòria una altra mostra de cultura culinària a Girona. Em refereixo al llibre editat per Carles Ginès (Girona, 1946): *El que es menjava a casa* (2009), on descriu el que menjaven tres generacions d'una família gironina. Segons Ginès hi havia gairebé per a cada dia un plat escollit, com l'arròs del dijous, els macarrons de diumenge. Llavors encara no es venia grana cuita, ni tampoc existien els frigorífics tal com els entenem ara, aquests són dels anys cinquanta-seixanta. Les receptes de sopes, de verdures, de peix, sobretot bacallà, són molt abundoses. Els bunyols es feien omnipresents en aquest esperit de la penitència dels dies quaresmals. Això sense deixar de banda la possible funció d'activitat social a l'entorn de la qual es reunia la família Masó per a la seva preparació i consum.

En la cuina se seguia la tradició secular. En un dinar sempre hi havia un primer, un segon plat i les postres. Es feia poc ús de les herbes aromàtiques; s'usaven vins i conyac per a fer reduccions. Al costat de la cuina del dia a dia n'hi havia una altra de més sumptuosa, els anomenats plats d'onomàstica (festes majors, celebracions familiars, bateigs, comunions, etc.).

La llibreta més important d'aquest fons és la de Maria de la Bonanova Masó Valentí, de la qual sabem que es va casar el 28 de setembre de 1920. En aquest quadern hi va anar escrivint les seves pròpies receptes i les va aplegar abans de casar-se. El compendí de cuina sorprèn per la varietat de propostes i dóna fe dels límits gastronòmics i culturals del país. Com hem apuntat, hi ha

⁸ Pàgs. 86-87.

un aplec interessant de brous, de sopes i de caldos, al costat de preparats de pastes, carns de la cuina i rebosteria catalana i europea del moment.

L'aplec de fórmules dóna molta importància a la rebosteria i a la pastisseria, als gustos dolços que duen implícit un aire de festa i de celebració, un espai de sociabilitat. La pastisseria era destinada al final de l'àpat. Algunes receptes donen els ingredients exactes, n'especifiquen els condiments, les quantitats i n'assenyalen el preu de cost.

Alguns plats ens acosten a la cuina europea del moment. Amb aquest detall hi hem de veure la mà d'un professor i d'uniques classes de cuina de les quals en participaven les classes benestants i la burgesia del país. En efecte, a la biblioteca familiar de la família Masó del carrer Ballesteries encara es conserven llibres de cuina de les classes que Rondissoni donava a l'Institut de la Dona, a Barcelona (1930-1931). Aquests llibres els compraven les dones de classes mitjanes i altes del país.

La figura de Rondissoni⁹

Josep Rondissoni (el seu nom apareix amb la forma catalanitzada com a autor als seus llibres publicats en català) va ser un cuiner italià amb família d'origen suís, refugiat a Catalunya després de la Gran Guerra. Des del 1921 va ser professor de cuina a l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona (1909-1937), fundat a Barcelona per Francesca Bonnemaison, institució privada dedicada a l'educació i promoció de les dones¹⁰. Va dirigir la redacció de la revista "Ménage" entre 1930 i 1937. El 1945 va publicar el llibre de cuina *Culinaria*, reeditat els anys 1954, 1967, 1993 i 2000. Encara avui a la Biblioteca Bonnemaison de Barcelona hi ha una importantíssima biblioteca de cuina, el llegat d'aquesta dona avançada, encara per avaluar. Remarquem que les classes de cuina que ofería l'Institut de la Dona de Barcelona era un dels camins de l'alfabetització de les dones i que la producció de llibres de cuina en català en aquell moment no era gens menyspreable. D'aquest

⁹ Sobre la importància d'aquest cuiner, vegeu el llibre de Manel Guirado, *El llegat de Rondissoni: història i receptes del xef més influent de la Catalunya del segle XX*, Barcelona, Ara Llibres, octubre del 2017.

¹⁰ L'historiador de cuina Llorenç Torrado va editar traduït del castellà el *Quadern de cuina d'Empar Sabata*, amb il·lustracions originals de Francesc Artigau (Barcelona, Edicions La Magrana, 1979). Sabem per aquest llibre que Empar Sabata, nascuda a Barcelona l'any 1878, acudia puntualment a les classes de cuina que Rondissoni donava a l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, fundada per F. Bonnemaison, vídua de Verdaguer i Callís.

cuiner, el gastrònom Manuel Vázquez Montalbán en va dir en una ocasió: «Rondissoni era un mestre en el doble sentit de la paraula: el que en sap molt i sap transmetre-ho als altres».

Fou alguna dona d'aquesta família alumna directa de Rondissoni? Potser no ho sabrem mai. Com hem dit, una part de la burgesia barcelonina i per extensió catalana estava al corrent d'aquestes classes on es donaven indicacions per preparar un plat o un menú sumptuós per a un dia de festa. La cuina catalana sofreix una gran transformació entre 1900 i 1936 a redòs de les transformacions culturals, socials i polítiques que viu el país. La revista culinària que dirigia Rondissoni tenia moltes subscriptores i es feia present en moltes llars catalanes. Una altra revista important del moment fou «Claror» en la qual també s'hi publicaven receptes de cuina.

La cuina catalana d'aquells moments

És entre 1907 i 1939 quan es publiquen a Catalunya i en català cinc llibres sobre la nostra cuina, amb fórmules també internacionals, que al meu entendre revolucionen les arrels del nostre saber culinari. Amb el pseudònim de Josep Cunill del Bosch, Francesc Puig i Alfonso treu al mercat *La cuyna catalana : aplech de fórmules pera preparar tota mena de plats ab economia i facilitat propi pera servir de guia a les mestresses de casa y a totes les cuyneres en general* (Barcelona, Llibreria de F. Puig, 1907). Marta Sàlvia, pseudònim d'Adrianna Aldavert i Sara Aldavert publica l'any 1923 *l'Art de ben menjar*. Aquest és un llibre de cuina, publicat per primera vegada a l'editorial La Renaixensa, anònimament, reeditat moltes vegades. *La Teca: la veritable cuina casolana de Catalunya* d'Ignasi Domènech i Puigcercós (1874-1956) fou publicat per primera vegada el 1924. El *Llibre de la cuina catalana*, escrit pel gironí Ferran Agulló¹¹ es va editar per primer cop l'any 1928.

A Menorca, *De re cibaria*, el primer llibre de receptes de pastisseria i cuina menorquina, publicat l'any 1923 per Pere Ballester, fou una obra molt elogiada per Josep Pla. Va marcar també tot un camí a seguir. L'edició de llibres de cuina i la continuïtat de la tradició llibresca impresa es va veure truncada per la Guerra civil.

¹¹ És curiós que Ferran Agulló dediqués també el seu emblemàtic llibre a donya Francisca Bon-nemaison, ànima de tota una generació de gent interessada en rescatar la nostra cuina.

Comunio

LEND
des
GALERIES
CAFAYETTE

Vincent

mardi 28 juin

Sainte Irénée

Pa	4	2 20
Farines	4 kilos a 130	5 20
Maïs	2 "	4 25
P. Platanes		3 75
Lelet	3 l. a 0'80	2 40
Caou	2 kilos	15 00
Preses	1 "	2 40
2 fetes		75
Patots sans Veuve	1	40
Zesemola		25
Xarop		3 75
Vermatze		50
Olives	1/2 ll.	1 00
Café	1 ll.	1 00
Naris		20
Vi de Paula		2 20
Galletes		3 70
Maggi		1 20
Leithinai		20
Mougetes	6 ll.	4 20
Moutige		1 90
Preses	1 quilo	2 40
Vi sec i pols		7 50
		65 25

Succursales : TUNIS - ALEXANDRIE - CASABLANCA - TANGER
MEKNÈS - BUENOS-AIRES - MONTEVIDEO.

201

Llista de la compra per a la Comunió de Narcís-Jordi Aragó, 29 de juny de 1939. © Fundació Rafael Masó 2018.

Els sabors perduts de la cuina familiar

Moltes de les receptes aquí transcrites, algunes més ben explicades que altres, formaven part de la nostra cuina de fa quaranta o cinquanta anys enrere. Són un veritable calaix de sastre, l'olla barrejada de la cuina estacional: sopes, escudelles, arrossos, canalons, macarrons, vedella amb bolets, diversos plats de bacallà, etc. Al costat d'aquesta cuina més tradicional, d'aprofitament, n'hi havia una altra amb un regust més internacional, *bourgeoise*, que els Masó tampoc obliden: «galantina»¹², «carn a l'anglesa», «tonyina a l'anglesa», «pudding de patata», «albóndigas de carne de buey a la alemana», etc. En una ocasió el príncep dels gastrònoms Curnonsky va dir que perquè la cuina fos bona, calia que les coses tinguessin el gust d'allò que són. Si llegim alguns dels plats que es menjaven a Can Masó, veurem que les barreges d'ingredients que proposen eren ben consensuades, que les dones de la casa, veritables mestresses, ho cuinaven tot d'una forma prou selecta. El talent d'aquestes dones ofereix també una bona mostra de plats d'aprofitament. No es podia llençar res. Llavors, quan gairebé no existia el fred¹³, ni el menjar industrial, ni l'aigua era clorada (amb quina aigua ho fem ara?) i es cuinava amb forn de llenya en aquelles cuines econòmiques de ferro, la cuina es basava en coses més tradicionals, els hàbits alimentaris eren diferents perquè la majoria dels productes ho eren de les rodalies concretes. L'aigua és important per a la condimentació de les coses en general.

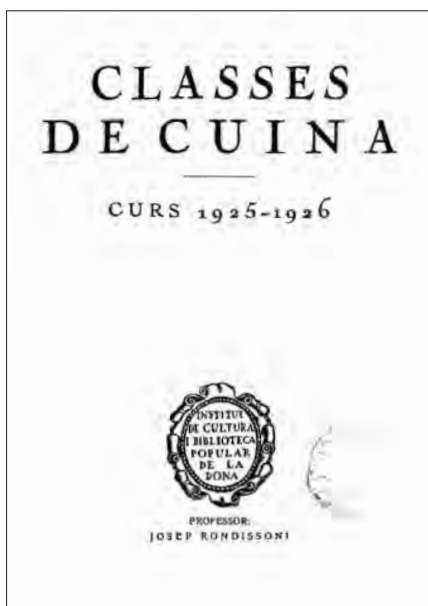
Per regla general, menjava més bé tothom. El cuiner Santi Santamaria afirmava que la cuina havia canviat més en 25 anys, que durant els darrers 150. Els canvis d'hàbits familiars han destruït aquella safata de sabors i de primeres matèries.

Només hem de llegir com eren d'acurats els sofregits, com confegien la pasta per farcir canelons (amb cervell i fetge), com treien molt més profit de tot tipus de vegetals (sopes d'espàrrecs, patates, cigrons), pèsols amb mantega, cigrons amb espinacs, etc., com reciclaven moltes sobres amb l'elaboració de croquetes casolanes. Res de menjars precuinats. De les moltes receptes aquí transcrites em va cridar l'atenció l'anomenada

¹² El dia 12 d'abril de 1921, amb motiu de les noces d'or del bisbe de Perpinyà monsenyor Juli Carselade du Pont, es va celebrar un gran dinar al Grand Hôtel de la Poste et de la Perdrix de Perpinyà. De primer hi havia una «Galantine truffée».

¹³ Recordo que al carrer Figuerola de Girona hi havia una fàbrica que venien barres de gel. Hi anaves amb una galleda i compraves una o dues pessetes de gel, que es trossejava amb un punxó.

Portada i interior del quadern de
Classes de cuina, curs 1925-1926 de
Josep Rondissoni. Institut de Cultura i
Biblioteca Popular de la Dona.



Coixinera de carn per 12 persones. Es tracta d'una recepta que barreja carn de vedella i de porc que, un cop picada, es barrejava amb tòfona, un ou dur i tallat a quadradets, olives sense pinyol, trossets de cansalada, de prunes... Aquesta mescla s'enfundava lligada a una o dues coxineres de roba i es posava a la cassola. Més endavant, un cop fred, aquesta mena de motlle compacte es pot guisar amb una salsa. Desconec si la fortor de la roba podia deixar un rastre en el gust final del plat. Es tracta d'una mena de fiambre, que es podia menjar calent o fred. Possiblement era una adaptació del pa de fetge, la coca de fetge o formatge de fetge, el «pâté de campagne» o el «pain de foie» francès. Aquest embotit de muntanya provenia de la Cerdanya o del veí Rosselló. A l'època medieval aquest preparat es cobria amb pasta de farina, més endavant amb tel de porc. També és interessant la fórmula de bacallà amb dues salses.

La rebosteria per quantitat i per qualitat també era admirable. En el receptari hi figuren més de 10 receptes de bunyols, 7 sobre diversos tipus de coques, a més de moltes altres llepolies com ara els pastissos, cremes de xocolata, licor, etc. Hom treia també profit de les castanyes de bosc, de les quals també se'n feia una bona confitura, de les pomes, que es podien menjar fregides amb greix. Això sense deixar de banda la possible funció

d'activitat social que reunia la família Masó per a la preparació i consum d'aquestes i altres llepolies.

A les cases també es feien els primers gelats, llavors em deien «mantecados¹⁴». Qui podia comprava una rudimentària galleda per fer gelats a la qual s'hi posaven tot d'ingredients naturals. Josep Pla en el seu llibre *El que hem menjat*, descriu un d'aquests artefactes.

Les anotacions sobre queviures en temps de guerra

Entre les anotacions d'aquestes agendes culinàries, en trobem també algunes que fan referència a l'alimentació en moments difícils. Sabem dels problemes d'abastaments de primeres matèries que hi havia durant la Segona República.¹⁵ A la rereguarda, moltes dones soles que tenien els homes al front se les havien d'enginyar per posar un plat a taula per als fills o per a uns avis desvalguts, sense recursos.

Calia anotar tot allò que es gastava. L'any 1937 la Generalitat de Catalunya va promoure la campanya «La batalla de l'ou», per fer front a l'escassetat d'aquest producte de primera necessitat. També feia editar uns menús de guerra per tal de donar solucions pràctiques als problemes alimentaris, a la dificultat de trobar segons quins queviures. Molta gent tenia pollastres i gallines als terrats de les cases. Forçosament molta gent es va haver de tornar vegetariana. Els calamars arrebossats no eren sinó unes anelles de ceba fregides en un oli infecte. En aquestes jornades informatives hi va participar el cuiner Joan Vila de Blanes.

Un altre tema interessant que surt d'analitzar el material conservat és el de l'adrogueria i de les conserves. Llavors, en moltes cases s'havien de fer el lleixiu, el detergent, el sabó de rentar; es conservaven les tomaques i altres fruites de temporada; tenien receptes per fer pa en cas de necessitat.

¹⁴ El 24 d'abril de 1926, Rondissoni ensenya a fer gelat (mantecado) en una de les seves classes a l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la dona.

¹⁵ Vegeu: *Menús de guerra*, Barcelona, Generalitat de Catalunya, Conselleria de Proveïments, Departament de Premsa y Propaganda, 1937.—*El menjar en temps de guerra. Problemes alimentaris que planteja la guerra*, Barcelona, Generalitat de Catalunya, Comissariat de Propaganda (1937).—José Guardiola Ortiz, *Platos de guerra. 60 recetas prácticas, acomodadas a las circunstancias para la conservación y condimento de la sardina*: Alicante, Imp. Guardiola, 1938— Genoveva Bernard de Ferrer, *Las sobras. Las 125 mejores recetas para prepararlas*, Barcelona, Molino, 1943. Pep Vila, *Menús de guerra del cuiner Vila*. Amb la col·laboració d'Aitor Roger, «Blanda», 14, 2011, pàgs. 124-136.

Enmig d'aquest material trobem també algunes anotacions, compreses entre els anys 1964-1968, que expliquen què es menjava a can Masó en diades extraordinàries: Sant Joan, Tots Sants, Cap d'Any, onomàstiques, en dies que venien convidats a dinar: parents, amics o familiars directes. També hi ha mostres de menús ben configurats, alguns d'econòmics, per si calia muntar-ne un en un no res. Al costat d'una cuina de casa benestant, moltes receptes són representatives de la cuina popular, rural i menestral de les comarques gironines. Cada dia no era festa.

L'edició d'aquest receptari pot ser útil també a particulars i a responsables del món de la restauració interessats en recuperar alguns d'aquests plats de la cuina nostrada que ara són difícils de provar. Molts pensem en aquelles fondes i cases de menjar¹⁶ d'abans, de cuina familiar, que han ben desaparegut.

Descripció del receptari principal de la col·lecció

Es tracta d'un quadern de tapa dura amb guardes, sense paginar; de paper ratllat. A la coberta hi ha les inicials de la marca JVB. Les mides són 160x220mm. L'estat del receptari presenta una conservació regular. El llom és desfet per l'ús.

Com hem apuntat, també transcrivim i anotem una col·lecció de receptes soltes conservades en retalls de diari, en fulls solts, escrites en català i castellà. Aquestes duen un (*) després del títol per diferenciar-les de la llibreta principal. El quadern i els papers de cuina que eren per a ús particular de la família es conserven entre els papers de la Fundació Masó. Vegeu-ne la descripció arxivística a la fi del treball.

Hi ha també un darrer feix de receptes soltes, apunts sobre economia domèstica, dels quals n'hem extret algunes il·lustracions sobre els queviures que es compraven dia a dia, sobretot l'any 1936. D'entre aquestes n'hi ha una de curiosa, un full de dietari amb les compres de menjar pel dia de la primera comunió del periodista i escriptor Narcís Jordi Aragó.

¹⁶ Sobre aquest tema l'historiador Lluís Serrano ha publicat: *Hostals, fondes i hotels: història dels establiments hotelers a la ciutat de Girona*, col·lecció "Gent de Girona", Editorial Gavarres, Cassà de la Selva, 2017, 168 pàgs.

Edició

La transcripció de les fórmules dels receptaris no és literal, encara que hem salvat l'estil de les seves autores en la seva integritat. Recorren a un registre col·loquial perquè es tractava d'apuntar uns coneixements i unes mesures per quan els fallava la memòria, mots que no s'escriuen per ser publicats. El nostre propòsit és fer la lectura més fàcil i agradable. Hem regularitzat un xic l'ortografia d'acord amb la norma actual (tomate/tomata; motllo/motle; cuan/quant; sigrons/cigrons; fetxe/fetge; taça/tassa: kilu/quilo); encara que hem respectat algunes grafies i construccions que avui no serien normatives. S'han regularitzat majúscules i minúscules, s'ha retocat la puntuació, s'han desenvolupat les abreviatures. També s'han respectat els castellanismes existents (“despido”, “inglesa”, “tocino”, “casserola”, “fresons”, “jamón”, “mantequilla”, “marrones”, “xino”, “yema”). Hi ha paraules genuïnes, dialectals, que hem conservat: “abricoets”, «atmetles», “fuagràs”, «llauré», etc.

Pel que fa a l'ordenació de les receptes, s'han distribuït en blocs. Se n'han anotat algunes, a peu de pàgina, quan així ho hem cregut convenient. A la fi del treball hem confeït un índex de receptes i la bibliografia utilitzada.

SALSES

Salsa puré de patates

S'agafen dos o tres patates ben cuites amb caldo. Se piquen ben fines en el morter en el que s'hi haurà picat abans un all.

S'afegeixen a la pasta dos rovells d'ous i després de mica en mica oli com per fer la maionesa, i una mica de sal.

Se serveix amb la carn rostida i també sobre bacallà bullit.

Altra salsa puré de patates

S'agafen unes patates ben bullides, se piquen ben picades en el morter, després se posen en un colador i se fan passar anant-hi tirant llet. Se posa a la paella i se fa coure fins que es una mica espessa.

Aquesta salsa se pot servir amb carn rostida o també amb fricandó col·locant-la a la plata i posant-hi sobre la carn i el suc escampadet.

Sopar

Sopa, patates xafades i fregides i fideus amb botifarra.

[Altre menú]

Dinar

Arròs amb carn rostida i bròquil o alguna altra verdura; truites a la francesa amb patates bullides amb pela i ficades al forn.

Sopar

Sopa; cigrons amb espinacs i pomes cuites.

ALTRE MENÚ*

Dinar

Sopa de Maggi⁸⁰ amb puré i torradetes; patates bullides amb salsa maionesa, olives, tomates, pilotes de carn amb pebrot i tomata.

Sopar

Sopa, cigrons bullits i patates; petxines de bacallà amb patates fregides.

ALTRE MENÚ*

Mongetes tendres amb carn trinxada

Truites a la francesa amb beixamel a sobre (1 per persona).

MESURES

1 tonelada té: 1000 quilos; 25 quintars, 100 arrobes

1 quintar té: 40 quilos, 4 arrobes

1 arroba té: 10 quilos, 25 lliures

1 quilo té; 2 lliures i mitja; 30 unces, 100 grams.

1 quartera té 4 quartans

⁸⁰ El preparat de sopes Maggi, era ja un pas cap a la modernitat.

LLEXIU

Per fer lleixiu*

Per sis litres d'aigua 500 grams de sal sosa; 300 grams de polvos de gas⁸¹.

En una olla gran s'hi tira tot i s'hi deixa estar 8 dies remenant-ho de tant en tant i després se cola.

Lejía^{*82}

Un quilo de sal sosa per una lliura i ½ de polvos de gas. Tot això per 12 porrons d'aigua. Primer se posa la sal sosa amb l'aigua i quan ja està ben fosa, s'hi tiren els polvos de gas i se remena durant tres o quatre dies, un ratet cada dia, fins a filtrar-ho ben bé.

Jabón*

Aceite 3 litros; cebo 3 kilos; sosa tres libras; pega grega, 250 gr; lejía 1 botella; agua 14 o 15 litros. Hervir una hora meneando y procurar no se derrame, y si lo hace echar un poco de agua fría.

APÈNDIX

Canelons dia Tots Sants (1964)*

Per 5 persones, 20 canalons. Tenia un pit de pollastre, el pollastre pesava 1,300 kgs i 300 grams de filet tocino. El filet el vaig pesar ja rostit; 50 grams de fuagràs i el fetge del pollastre. Va sobrar molta carn, en menjaren les dues nenes de la Mercè. No sembla que per 20 canalons n'hi ha prou amb un pit de pollastre i màxim 200 grams de filet (rostit ja) o fins 200 grams de filet cru, els 50 grams de fuagràs i si es té algun fetge.

⁸¹ Producte que s'obté passant clor per una capa de cal, per a l'obtenció de clor. Es fa servir com a decolorant i desinfectant.

⁸² L'original diu "legia".

Gelat de nata*. El dia de Sant Pere faig un gelat de nata. Un pot de nata, 3 rovells d'ou; 3 cullerades de llet; 4 cullerades de sucre, quasi una culleradeta petita de conyac. En sortiren 2 tasses blaves ben plenes; 2 tasses blaves no tan plenes. Sortiren bé i bons. El pot de nata conté 250 grams de nata.

Dia 6 agost 1967*

Gelat de nata. He fet gelats de nata. 100 grams de nata, 2 rovells, 2 1/2 cullerades de sucre; ½ cullerada petita de conyac; 2 culleradetes ben plenes de llet. Un de blau [recipient de vidre]. Una tassa de cafè i un dels nous, però que ha quedat mig ple.

Dia 29 de maig 1968*

Tenim a dinar la Gerti i el seu marit.

Mengem: ells alguns talls de jamón (sic) i botifarra. Després per tots tres, pèsols ofegats molt bons.

Pollastre amb tomàquet i pebrots i patates fregides. Per postres ½ de fresons amb taronja i una pasta: 6 trufes.

Dia 8 de juny 1968*

Dinar de despido de la Gerti i marit

Mengem: patates bollides amb pèsols bullits i peix bullit amb salsa maionesa. Llom empanat amb carbassons fregits. Per fruita preparat; 2 taronges amb abricocots i plátanos i préssec confitat. Dolços de nata.

Per sant Joan 1968*

Gelats de crema; ½ de llet; 4 ous; el sucre i vainilla la proporció que faig amb la crema; una clara muntada. En sortiren 5 plecs i un quasi mig dels de vidre blancs.

Tenim a dinar l'Estanislau i la Maria, en Narcís i la Mercè. Pujaren un moment després de dinar, però en Narcís en va menjar un.

Canelons dia de Nadal 1968*

10 canalons; 1 pit de pollastre de 18 ptes: 100 grams de tocino trinxat; 50 grams de fuagràs (sic). Quedaren plens i sobrà carn per fer la salsa, foren bons.

Pollastre farcit*. Un pollastre de 1 ¼ de kg; 150 grams de pinyons; una botifarra [?]⁸³ 10 ptes; 50 grams de greix, val més comprar-ne més,[són?] poquet.

El dia 11 de juny* faig 160 grams d'arròs per nosaltres dos (massa).

Dia 21 d'octubre*, faig 170 grams d'arròs per tres, està bé.

Arròs a la cassola* per nosaltres tres en fem 200 grams o sia ½ lliura.

Arròs blanc* per dinar, en faig 300 grams, anaxí en sobra per sopar

Arròs blanc* per sopar, en faig 130 grams o 135 grams.

Macarrons* per nosaltres 3, en faig 140 grams justos. Pel l'altre gent cal contar uns 50 grams per persona.

Dia 17 de febrer [sense any]. He comprat una cua de lluç per bullir, pesava 600 grams, 25 ptes. He tret un tros de cua per fregir-se la Núria i he bullit un tros gruixut que pesava 400 grams. Pensàvem que vindria en Xavier.

Dia 1 de gener* [sense any]. Vingueren a dinar l'Estanislao i la Maria (perquè com estaven sols, pensaven anar solets a un restaurant). Menjàrem canelons que foren bons; hi vaig posar per 16 canelons un pit i el quarto de la cuixa; 150 grams de filet, 75 grams de fuagràs; 25 grams de formatge. Amb la carn que hi havia se'n podien fer 2 canelons més. Després menjarem un pollastre a l'ast que fou bo, acompanyant-lo amb escarxofes fregides i rodones bones. Ens varen pujar 1 ampolla de xampany i 25 neules.

⁸³ Aquí hi ha un mot de difícil interpretació.

ÍNDEX

SALSES

Salsa puré de patates
 Altra salsa puré de patates
 Mides per a fer beixamel
 Salsa rúbia
 Salsa maionesa

BROUS, SOPEES, SÈMOLES I CALDOS

Caldo vegetal
 Caldo especialitzat
 Escudella de pagès
 Sopa de llet
 Sopa de llet
 Sopa de llet
 Altra sopa de llet
 Sopa de llet d'atmetlles
 Sopa de pa (5 comensals)
 Sopa de cigrons
 Sopes mallorquines
 Sopa de vetes
Semolorum
 Sopa de patates
 Sopa d'espàrrecs
 Sopa de farina rossa i pernil

PATATES

Patates viudes
 Pudding de patata
 Patata al forn
 Patates amb salsa
 Buñuelos de patata
 Patacoms
 Croquetes de farina, patata i ou
 Croquetes de sèmola
 Croquetes de sèmola (proporcions de Maria Batlle)

ARROSSOS

Pudding d'arròs
 Arròs a la milanesa
 Arròs a la Francisca
 Arròs amb cigrons
 Arròs a la piemontesa

PASTES

Canelons
 Canelons
 Macarrons a la semi-italiana
 Macarrons amb carn
 Macarrones

LLEGUMS

Cigrons amb espinacs
 Cigrons amb espinacs
 Pudding de espinacs a la florentina
 Cigrons guisats
 Mongetes i cigrons
 Pèsols en mantega

CARNS

Galantina
 Carn a les fines herbes
 Carn a la col
 Carn a l'anglesa
 Croquetes de gallina
 Albóndigas de carne de buey a la alemana
 Rostit amb llet
 Bolets amb "llomillo" a la llauna
 Pastel de fetge
 Coixinera de carn per 12 persones

OUS

Ous a la neu
 Truita soufflé

Ous farcits	Coca de greixons amb llevat de París
Ous dusos amb beixamel	La gran coca de greixons
Truita grossa amb un ou	Coca de greixons o sense
Ous en camisa	Coca bona de Barcelona
	Coca mallorquina (econòmica)
PEIX	Coca mallorquina (superior)
Bacallà amb dos salses	Coca de la Remei
Bacallà a la vizcaïna	Coca
Croquetes de bacallà	Confitura de taronges (addenda)
Grasquetes de bacallà	Crema pastissera
Bacallà a la catalana	Croquetas de crema
Bacalao de vigília	Mantecados
Tunyina a l'anglesa	Atmetllats
Marinesca	Flam olla
Rodanxes de lluç fregit a la camperola	Flam
Sardina rellena	Flam de maizena
Atún en salsa	Flam de maizena al caramel
	Pastel de castanyes
POSTRES	Pastel de castaña
Llengües de gat	Pastís de castanyes
Llúcies	Confitura de castanyes
Barbaroi	Pastel Teresa
Biscuits senyor Bossoms (addenda)	Pastel Teresa
Plumcake	Crema de xocolata
Plumcake	Yemes de xocolata
Plumcake o sigui pastell de panses	Yemas de coco
Bunyols ràpids	Bollos para desayuno
Bunyols de Bordils	Boletes de xocolata
Bunyols de vent	Panets amb ou
Bunyols de Setmana Santa	Panellets
Bunyols de Setmana Santa 1952	Panellets
Bunyols de Quaresma	Pa de pessic
Bunyols de Setmana Santa amb llevat de París	Fórmula per fer pa de pessic
Bunyols Enriqueta	Carquinyolis
Bunyols de patata dolços	[sense títol]
Buñuelos de claras	Xurros
Coca de greixons	Braç de gitana
Coca de greixons	Pomes cuites amb greix
	Pomes fregides

LICORS	ALTRE MENÚ
Licor del Duque	Dinar
	Sopar
PA	
Manera de pastar el pa	MESURES I ALTRES
	Mesures
CONSERVES I CONFITURES	
Confitura de taronges	PER FER LLEIXIU
Conserva de tomata	Lejía
Confitura de tomata	Jabón
Confitura de préssec	
MENÚS ECONÒMICS	APÈNDIX
Dinar	
Sopar	Canelons de Tots Sants (1964)
	El dia de Sant Pere
ALTRE MENÚ	Dia 6 agost 1967
Dinar	Dia 29 maig 1968
Sopar	Dia 8 de juny 1968
	Per Sant Joan 1968
ALTRE MENÚ	Canelons dia de Nadal 1968
Dinar	Menús per altres dies diversos
Sopar	

ADDENDA

Mentre corregíem proves d'aquest treball, vam tenir coneixença d'una altra llibreta de cuina de la família Masó, que va sortir en una mudança en traslladar efectes d'una planta a l'altra a la pròpia seu de la fundació, situada al carrer de les Ballesteries de Girona. El receptari exclusivament de rebosteria, copiat en una llibreta escolar, de pàgines ratllades, pertanyia a Angelina Masó Valentí (1885-1960). Era la gran de les germanes Masó i compartia generació amb els nois grans (Santiago, Rafael i Joan). En algun moment de la seva adolescència degué començar aquest receptari, que no va tenir continuïtat. Angelina Masó, com la seva germana Paula no varen casar-se i van viure sempre a la Casa Masó com a tietes solteres, fins a la seva mort.

El contingut és aquest: 1.Confitura de taronges.2. Llúcies. 3. Coca de greixons. 4. Bunyols de Santa Clara. 5. Coca de greixons.6. Bunyols de Santa

Descripció dels fons arxivístics de la Casa Masó d'on provenen aquestes receptes

Nº Inventari antic	Registre	Data	Nom del fons/ subfons	Nom productor	Capsa	Ubic.Aragó	Tipus document	Carpeta	Contingut
1262	3035	s.d.	Joan Masó Valentí	Josefina Aragó	7	Carpeta gomes 8 Joan Masó /Josefina Aragó	Receptes cuina	2	13 fulls amb anotacions de receptes, menus i quantitats
	2757	1936- 1939	M ^a Bonanova Masó Valentí	M ^a Bonanova Masó i Montserrat Aragó	21		Dietari	4	Dietari escrit per Maria Bonanova Masó i continuat per Montserrat Aragó en la que s'anoten les despeses de la casa i també fets familiars i polítics importants.
	2759	1920	M ^a Bonanova Masó Valentí	M ^a Bonanova Masó	22		Dietari	1	Dietari escrit per Maria Bonanova Masó d'octubre a desembre de 1920
	2760	1921- 1923	M ^a Bonanova Masó Valentí	M ^a Bonanova Masó	22		Dietari	1	Dietari escrit per Maria Bonanova Masó 1921-23
	2765	s.d.	Maria de la Bonanova Masó	Maria de la Bonanova Masó	22		Receptes	2	Conjunt de 51 receptes recopilades i escrites per Maria Masó. La majoria estan copiades al receptari R. 2758
	4120	28-29 /1939	Narcís Jordi Aragó	Maria de la Bonanova Masó	26		Full dietari	2	Full de dietari amb les compres de menjar per al dia de la primera comunió de Narcís Jordi Aragó.

ALTRES TREBALLS DE PEP VILA SOBBRE EL MÓN DE L'ADROGUERIA,
CUINA I REBOSTERIA

- Amb Joan Boada, Joan Plana i Enric Prat, *Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII (1663) de Francesc Corominas*, Ajuntament de Girona, 1994.
- El "Tratado de diferentes curiosidades", un receptari bisbalenc d'adrogueria i confiteria, «IEBE». 1997, pàgs. 95-110.
- El piment, una beguda confegida a la catedral de Girona durant el segle XIV, «AIEG», XL, 1999, pàgs. 87-93.
- Mossèn Tapiola i la cuina de Palafrugell. Galeria de personatges de la «Revista de Palafrugell», 1999, 26 pàgs.
- Un receptari de cuina de l'antic monestir benedictí de Banyoles (segles XVIII-XIX). Amb un epíleg sobre Miquel Agustí, autor dels "Secrets d'Agricultura", Banyoles, Ajuntament, Quaderns de Banyoles, 2000.
- Tractats de cuina i de rebosteria catalans, «AIEG», XLI, 2000, pàgs. 267-388.
- Amb Enric Prat, *Memorias del arte de cosina y pasteleria y confituras y geas de Joan Baptista Panyó*, Barcelona, Quaderns Crema, 2000.
- El receptari "El Cafetero del Ampurdán", amb altres fórmules de la terra, «IEBE», 2000, pàgs.155-172.
- Les litúrgies del menjar a les terres gironines, Diputació de Girona, 2002.
- Un breu receptari de cuina popular olotina (segles XVIII-XIX). «Amics de Besalú. IX Assemblea d'Estudis del seu Comtat», vol. II, 2003, pàgs. 157-164.
- Receptaris de cuina i de rebosteria conservats a l'Arxiu Municipal, "L'Arjau", n. 38 (novembre), Ajuntament, Sant Feliu de Guíxols, p. 4.
- Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera.....Felip Cirera (Felip de Palàcio). Presentació de Pep Palau. Estudi, edició i notes a cura de — i de Montse Angelats, Patronat d'Estudis Osonecs, Vic, 2003.
- Amb Èrika Serna, *Un dinar a casa de la família Gorgot (1808)*, "AIEE", 36 (2003), pàgs. 231-239.
- «Llibre de guisados, escullits particularment de la cuyna estrangera (1867)». *El receptari de Melchor de Ferrer i de Manresa*, «IEBE», Sant Feliu de Guíxols, 2004, pàgs. 91-132.
- El tractat setcentista de rebosteria i pastisseria de Joan Batista Jelabert, aprenent d'adroguer a Blanes, «Blanda», 9, 2006, pàgs. 84-90.
- Amb Èrika Serna, *Receptes i remeis de Pelegrí Estiu, (segles XVIII-XIX)*, Curbet Edicions, Girona, 2006.
- Amb Èrika Serna, *Un receptari de manescalia i de remeis casolans de la casa Bruel de Molló*, «Annals del Centre d'Estudis Comarcals del Ripollès», 2005-2006, pàgs. 203-229.
- Pròleg a «Menges i Festes». *El receptari de cal Filipinus (1910-1920)*. Arxiu Municipal-Ajuntament de Cassà de la Selva, juny 2007, núm. 15, pàgs. 5-14.
- El receptari de cuina familiar de la plalafrugellenca Júlia Frigola Girbal (segles XIX-XX), «IEBE», 26, 2007, pàgs. 191-208.
- Begudes i aliments servits al Teatre del Pallol de Girona durant el Carnaval (1773) dins "Notes d' Arxiu", «AIEG», vol. LI, 2010, pàgs. 526-527.

- Menús de guerra del cuiner Vila. Amb la col·laboració d'Aitor Roger, «Blanda», Ajuntament de Blanes, 14, 2011, pàgs. 124-136.
- *Les cuines del peix al segle XVIII*. Quaderns Blaus, núm. 30. Càtedra d'Estudis Marítims. UDG. Museu de la Pesca. Palamós, 2012, 34 pàgs.
- *Una reglamentació per al bon funcionament dels hostals al Corregiment de Girona (1784)*, "AIEG", vol. LIII, 2012, pàgs. 613-643.
- *Un receptari de pastisseria*, "Alberes", 12, 2014, pàg. 61.
- Amb Enric Prat, *Documents de bona ensenyança per los fills. Un tractadet anònim de bones maneres de final del s. XVI o principi del XVII provinent de la família Carles de Girona*. Edició i notes de....., "Senhal", núm. 143, 2015, 12 pàgs.
- *Cuina familiar entre el XIX i el XX*, «Gavarres», núm. 27, estiu 2015, pàgs. 96-97.
- *Un mar de peixos gustosos al Golf de Roses*, «AIEG», vol. LVI, 2015, pàgs. 445-454.
- Amb Josep Maria Barris i Ruset, Pol Meseguer, *Els dotze barrils d' anxova de Roses i un casament comtal*, «Programa de la Festa Major de Roses», agost 2015, Ajuntament, pàgs. 29-35.
- *Alguns aliments a la taula de la gent de Blanes (segles XIV-XVIII)*, «Blanda», 18, 2015, pàgs. 67-77.
- *La mort celebrada: un litigi entre la cúria eclesiàstica de Girona per uns drets funerals de la parròquia de Bell-lloc d'Aro (1738-1739)*, «IEBE», 35, 2016, pàgs. 83-107.
- *Aspectes de la cuina i l'alimentació, a l'època del Barroc, al Convent de Sant Domènec de Girona*, «AIEG», Vol. LVII, 2016, pàgs. 187-234.
- *Tres receptes de rebosteria blanenca del segle XIX*, "Blanda", 19, 2016, pàgs.123-126.
- *Un tractat cadaquesenc de pastisseria i confiteria de final del s. XIX*. Presentació de Pere Vehi Contos. Pròlegs de Jaume Fàbrega i Salvador Garcia-Arbós. Introducció, transcripció i notes a cura d'Enric Prat, Èrika Serna i Pep Vila. Bar Boia, Cadaqués, 2017.
- *Una llibreta amb velles receptes de rebosteria i de cuina popular provinent de Rupjà*, EBE, vol. 36, 2017, pàgs. 39-47.
- *Una traducció castellana de l'emblemàtic llibre "La Cuynera Catalana" (Barcelona, 1836) amb altres entremesos (6-08-2017)*. Disponible a: <https://mariatoldra.wordpress.com/>
- *La cuina catalana d'Esteve Sala Tomàs, (1930?) (19-12-2017)*. Disponible a: <https://mariatoldra.wordpress.com/>
- Amb Ramon Miró, *Festes, cuina i litúrgia en la celebració de capítols provincials dels frares de Sant Francesc a Cervera, anys 1448, 1501 i 1537. (28-01-2018)* . Disponible a: <https://mariatoldra.wordpress.com/>
- *Ratafies, licors plurals (8-4-2017)*. Disponible a: <https://mariatoldra.wordpress.com/>

LICORS	ALTRE MENÚ
Licor del Duque	Dinar
	Sopar
PA	
Manera de pastar el pa	MESURES I ALTRES
	Mesures
CONSERVES I CONFITURES	
Confitura de taronges	PER FER LLEIXIU
Conserva de tomata	Lejía
Confitura de tomata	Jabón
Confitura de préssec	
MENÚS ECONÒMICS	APÈNDIX
Dinar	
Sopar	Canelons de Tots Sants (1964)
	El dia de Sant Pere
ALTRE MENÚ	Dia 6 agost 1967
Dinar	Dia 29 maig 1968
Sopar	Dia 8 de juny 1968
	Per Sant Joan 1968
ALTRE MENÚ	Canelons dia de Nadal 1968
Dinar	Menús per altres dies diversos
Sopar	

ADDENDA

Mentre corregíem proves d'aquest treball, vam tenir coneixença d'una altra llibreta de cuina de la família Masó, que va sortir en una mudança en traslladar efectes d'una planta a l'altra a la pròpia seu de la fundació, situada al carrer de les Ballesteries de Girona. El receptari exclusivament de rebosteria, copiat en una llibreta escolar, de pàgines ratllades, pertanyia a Angelina Masó Valentí (1885-1960). Era la gran de les germanes Masó i compartia generació amb els nois grans (Santiago, Rafael i Joan). En algun moment de la seva adolescència degué començar aquest receptari, que no va tenir continuïtat. Angelina Masó, com la seva germana Paula no varen casar-se i van viure sempre a la Casa Masó com a tietes solteres, fins a la seva mort.

El contingut és aquest: 1.Confitura de taronges.2. Llúcies. 3. Coca de greixons. 4. Bunyols de Santa Clara. 5. Coca de greixons.6. Bunyols de Santa

Clara. 7. Pomes cuites amb mantega i punxades amb una agulla. 8. Pa de pessic econòmic. 9. Coca de greixons. 10. Bunyols de Quaresma. 11. Pa de pessic (Rosita). 12. Braç de gitano (Adroer). 13. Biscuit senyor Bossoms. 14. Croquetes de crema. 15. Pastel de castanyes. 16. Coca de Barcelona. 17. Coca d'Honòria [només començada].

Com que la majoria de receptes d'aquesta llibreta estan ben representades, amb algunes variants, en el receptari general, hem optat per transcriure només les que duen el número d'ordre: 1 i 13.

1. Confitura de taronges

Se trien taronges que sien de pell ben gruixuda, i se rallen lleugerament, se posen a bullir enters i quan són cuites se tallen en (ms. amb) quatre trossos treient les granes i els fils que tenen a dintre.

Se posen tots seguit amb aigua freda, per espai de tres dies, canviant l'aigua cada dia, i, després, s'escorren amb una escumadora sense apretar-les. Quan ja són escorregudes se pesen i se posa una lliura de sucre per lliura de fruita. Preparat que sia l'almívar, s'hi tira la fruita i se deixa coure fins a tenir el punt bo per confitura.

13. Biscuits senyor Bossoms

4 ous, 4 unces sucre, 4 unces farina; 1 $\frac{1}{2}$ unces de mantega; $\frac{1}{2}$ xicra d'oli i una mica de llimona ratllada.

Se comença per batre els ous, clara i rovell amb sucre d'un a un ben batuts, després s'hi tira la farina només remenada i tot seguit la mantega desfeta i no gaire calenta amb l'oli. Se col·loca a-n el motllo que primer s'untarà amb greix i [polvoritzat] amb farina. Se fica al forn bastant fort i se deixa coure un quart d'hora. Se treu del foc quan és ben rosset i tot seguit se treu del motllo.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

FERRAN AGULLÓ, *Llibre de la cuina catalana*, sisena edició (1ra. dins "El Pedrís"), Barcelona, Altafulla, 1985. [edició a partir de la segona edició augmentada de 1933].

IGNASI DOMÈNECH, *Laminadures. Preciós llibret per a fer dolços casolans, gelats, merengues, púdings, bunyols, cremes, flams i pastels*. Barcelona, José J. de Olañeta, 1980 [reedició].

- JAUME FÀBREGA, *La Cuina catalana a l'abast: les millors receptes i productes de la cuina catalana*, Barcelona, La Magrana, 1998.
- MERITXELL FERRÉ BALDRICH, Patrimoni: *Institut de Cultura i Biblioteca popular de la dona*, «Plecs d'Història Local», L'Avenç, núm. 168, febrer de 2018, pàgs. 11 i 12.
- CARLES GINÉS GIBERT, *El que es menjava a casa: la cuina de Girona i els seus voltants*; pròleg de Joan Roca; il·lustracions de Pere Ginard, Barcelona, Riurau, 2009.
- MANEL GUIRADO, *El llegat de Rodisóni*, Barcelona, Ara llibres, 2017.
- *Lliçons pràctiques de rebosteria i confiteria*, Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca Popular per la Dona, [191-]-[192-] ([Barcelona]: Tip. Altés), 1915/1917, (1918, nov.-desembre); (1919, febrer); (1922, març).
- J. M. LÓPEZ PICÓ, «Rafael Masó Valentí» dins *A contraclaror del seny*, Publicacions de “La Revista”, Barcelona 1936, pàgs. 83-95.
- RAFAEL MASÓ, *Antologia poètica*. Edició a cura de David Prats, Biblioteca Fundació Valvi, 2006.
- *El menjar en temps de guerra. Problemes alimentaris que planteja la guerra*, Barcelona, Generalitat de Catalunya, Comissariat de Propaganda, 1937.
- *Menús de guerra*, Barcelona, Generalitat de Catalunya, Conselleria de Proveïments, Departament de Premsa y Propaganda, 1937.
- FRANCESC PUIG ALFONSO, *La Cuina catalana : aplec de fórmules per a preparar tota mena de plats amb economia i facilitat, propi per a servir de guia a les mestresses de casa i a totes les cuineres en general* [per Josep Cunill de Bosch]. Parsifal, 1996.
- J. RONDISONI BATTU, *Classes de cuina popular*. Curs 1924-1925. Barcelona, Imp. Altés. 1924.
- J. RONDISONI BATTU, *Classes de cuina*. Curs de 1925-1926. Barcelona, Editorial Altés, 1925.
- J. RONDISONI BATTU, *Classes de cuina: curs 1930-1931*, Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, [1931?].
- J. RONDISONI BATTU, *Culinaria*; prólogo de Manuel Vázquez Montalbán, 5a ed. actualitzada i rev. Barcelona, Bosch, 1993.

Descripció dels fons arxivístics de la Casa Masó d'on provenen aquestes receptes

Nº Inventari antic	Registre	Data	Nom del fons/ subfons	Nom productor	Capsa	Ubic.Aragó	Tipus document	Carpeta	Contingut
1262	3035	s.d.	Joan Masó Valentí	Josefina Aragó	7	Carpeta gomes 8 Joan Masó /Josefina Aragó	Receptes cuina	2	13 fulls amb anotacions de receptes, menus i quantitats
	2757	1936- 1939	M ^a Bonanova Masó Valentí	M ^a Bonanova Masó i Montserrat Aragó	21		Dietari	4	Dietari escrit per Maria Bonanova Masó i continuat per Montserrat Aragó en la que s'anoten les despeses de la casa i també fets familiars i polítics importants.
	2759	1920	M ^a Bonanova Masó Valentí	M ^a Bonanova Masó	22		Dietari	1	Dietari escrit per Maria Bonanova Masó d'octubre a desembre de 1920
	2760	1921- 1923	M ^a Bonanova Masó Valentí	M ^a Bonanova Masó	22		Dietari	1	Dietari escrit per Maria Bonanova Masó 1921-23
	2765	s.d.	Maria de la Bonanova Masó	Maria de la Bonanova Masó	22		Receptes	2	Conjunt de 51 receptes recopilades i escrites per Maria Masó. La majoria estan copiades al receptari R. 2758
	4120	28-29 /1939	Narcís Jordi Aragó	Maria de la Bonanova Masó	26		Full dietari	2	Full de dietari amb les compres de menjar per al dia de la primera comunió de Narcís Jordi Aragó.

ALTRES TREBALLS DE PEP VILA SOBBRE EL MÓN DE L'ADROGUERIA,
CUINA I REBOSTERIA

- Amb Joan Boada, Joan Plana i Enric Prat, *Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII (1663) de Francesc Corominas*, Ajuntament de Girona, 1994.
- El "Tratado de diferentes curiosidades", un receptari bisbalenc d'adrogueria i confiteria, «IEBE». 1997, pàgs. 95-110.
- El piment, una beguda confegida a la catedral de Girona durant el segle XIV, «AIEG», XL, 1999, pàgs. 87-93.
- Mossèn Tapiola i la cuina de Palafrugell. Galeria de personatges de la «Revista de Palafrugell», 1999, 26 pàgs.
- Un receptari de cuina de l'antic monestir benedictí de Banyoles (segles XVIII-XIX). Amb un epíleg sobre Miquel Agustí, autor dels "Secrets d'Agricultura", Banyoles, Ajuntament, Quaderns de Banyoles, 2000.
- Tractats de cuina i de rebosteria catalans, «AIEG», XLI, 2000, pàgs. 267-388.
- Amb Enric Prat, *Memorias del arte de cosina y pasteleria y confituras y geas de Joan Baptista Panyó*, Barcelona, Quaderns Crema, 2000.
- El receptari "El Cafetero del Ampurdán", amb altres fórmules de la terra, «IEBE», 2000, pàgs.155-172.
- Les litúrgies del menjar a les terres gironines, Diputació de Girona, 2002.
- Un breu receptari de cuina popular olotina (segles XVIII-XIX). «Amics de Besalú. IX Assemblea d'Estudis del seu Comtat», vol. II, 2003, pàgs. 157-164.
- Receptaris de cuina i de rebosteria conservats a l'Arxiu Municipal, "L'Arjau", n. 38 (novembre), Ajuntament, Sant Feliu de Guíxols, p. 4.
- Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera.....Felip Cirera (Felip de Palàcio). Presentació de Pep Palau. Estudi, edició i notes a cura de — i de Montse Angelats, Patronat d'Estudis Osonecs, Vic, 2003.
- Amb Èrika Serna, *Un dinar a casa de la família Gorgot (1808)*, "AIEE", 36 (2003), pàgs. 231-239.
- «Llibre de guisados, escullits particularment de la cuyna estrangera (1867)». *El receptari de Melchor de Ferrer i de Manresa*, «IEBE», Sant Feliu de Guíxols, 2004, pàgs. 91-132.
- El tractat setcentista de rebosteria i pastisseria de Joan Batista Jelabert, aprenent d'adroguer a Blanes, «Blanda», 9, 2006, pàgs. 84-90.
- Amb Èrika Serna, *Receptes i remeis de Pelegrí Estiu, (segles XVIII-XIX)*, Curbet Edicions, Girona, 2006.
- Amb Èrika Serna, *Un receptari de manescalia i de remeis casolans de la casa Bruel de Molló*, «Annals del Centre d'Estudis Comarcals del Ripollès», 2005-2006, pàgs. 203-229.
- Pròleg a «Menges i Festes». *El receptari de cal Filipinus (1910-1920)*. Arxiu Municipal-Ajuntament de Cassà de la Selva, juny 2007, núm. 15, pàgs. 5-14.
- El receptari de cuina familiar de la plalafrugellenca Júlia Frigola Girbal (segles XIX-XX), «IEBE», 26, 2007, pàgs. 191-208.
- Begudes i aliments servits al Teatre del Pallol de Girona durant el Carnaval (1773) dins "Notes d' Arxiu", «AIEG», vol. LI, 2010, pàgs. 526-527.

- Menús de guerra del cuiner Vila. Amb la col·laboració d'Aitor Roger, «Blanda», Ajuntament de Blanes, 14, 2011, pàgs. 124-136.
- *Les cuines del peix al segle XVIII*. Quaderns Blaus, núm. 30. Càtedra d'Estudis Marítims. UDG. Museu de la Pesca. Palamós, 2012, 34 pàgs.
- *Una reglamentació per al bon funcionament dels hostals al Corregiment de Girona (1784)*, "AIEG", vol. LIII, 2012, pàgs. 613-643.
- *Un receptari de pastisseria*, "Alberes", 12, 2014, pàg. 61.
- Amb Enric Prat, *Documents de bona ensenyança per los fills. Un tractadet anònim de bones maneres de final del s. XVI o principi del XVII provinent de la família Carles de Girona*. Edició i notes de....., "Senhal", núm. 143, 2015, 12 pàgs.
- *Cuina familiar entre el XIX i el XX*, «Gavarres», núm. 27, estiu 2015, pàgs. 96-97.
- *Un mar de peixos gustosos al Golf de Roses*, «AIEG», vol. LVI, 2015, pàgs. 445-454.
- Amb Josep Maria Barris i Ruset, Pol Meseguer, *Els dotze barrils d' anxova de Roses i un casament comtal*, «Programa de la Festa Major de Roses», agost 2015, Ajuntament, pàgs. 29-35.
- *Alguns aliments a la taula de la gent de Blanes (segles XIV-XVIII)*, «Blanda», 18, 2015, pàgs. 67-77.
- *La mort celebrada: un litigi entre la cúria eclesiàstica de Girona per uns drets funerals de la parròquia de Bell-lloc d'Aro (1738-1739)*, «IEBE», 35, 2016, pàgs. 83-107.
- *Aspectes de la cuina i l'alimentació, a l'època del Barroc, al Convent de Sant Domènec de Girona*, «AIEG», Vol. LVII, 2016, pàgs. 187-234.
- *Tres receptes de rebosteria blanenca del segle XIX*, "Blanda", 19, 2016, pàgs.123-126.
- *Un tractat cadaquesenc de pastisseria i confiteria de final del s. XIX*. Presentació de Pere Vehi Contos. Pròlegs de Jaume Fàbrega i Salvador Garcia-Arbós. Introducció, transcripció i notes a cura d'Enric Prat, Èrika Serna i Pep Vila. Bar Boia, Cadaqués, 2017.
- *Una llibreta amb velles receptes de rebosteria i de cuina popular provinent de Rupjà*, EBE, vol. 36, 2017, pàgs. 39-47.
- *Una traducció castellana de l'emblemàtic llibre "La Cuynera Catalana" (Barcelona, 1836) amb altres entremesos (6-08-2017)*. Disponible a: <https://mariatoldra.wordpress.com/>
- *La cuina catalana d'Esteve Sala Tomàs, (1930?) (19-12-2017)*. Disponible a: <https://mariatoldra.wordpress.com/>
- Amb Ramon Miró, *Festes, cuina i litúrgia en la celebració de capítols provincials dels frares de Sant Francesc a Cervera, anys 1448, 1501 i 1537. (28-01-2018)* . Disponible a: <https://mariatoldra.wordpress.com/>
- *Ratafies, licors plurals (8-4-2017)*. Disponible a: <https://mariatoldra.wordpress.com/>