

ALIMENTACIÓ DE CUINA A GIRONA. MISCEL·LÀNIA D'ACULTURACIONS I INTERCANVIS

JAUME FÀBREGA

Els processos culturals i històrics basats en l'alimentació són per definició, profundament dinàmics. És a dir, que sempre s'han basat en els intercanvis i les aculturacions –terme que manllevem de l'antropologia–, i que és molt útil aplicar a la transmissió dels sistemes alimentaris. També, cal dir-ho, per analitzar-los a vegades no ens serveixen les eines convencionals de l'histotriador –o, dit d'una altra forma, cal ser molt pluridisciplinar– ja que l'àmbit domèstic sovint és difícilment quantificable i analitzable, i les fonts bibliogràfiques se solen referir només a un sector de la societat alhora que els moviments de població i la demografia no sempre tenen el seu reflex en els canvis alimentaris.

En aquest resum ens centrarem, de forma particular, en un moment en què la interculturalitat alimentària a Girona és palesa i físicament evident: parlem de la Baixa Edat Mitjana, en la qual l'existència física del Call suposa una diferenciació alimentària prou radical, i a la qual la resta de població hi ha de donar resposta.

Entrant en matèria, doncs, quan parlem de conceptes com aliments autòctons i cuina tradicional –pròpia de les classes populars, o fins i tot dels sectors monàstics– cal ser molt cautelosos. Segur que, en la major part de casos, allò que ara considerem tradicional i històric en el seu moment va ser producte d'un manlleu.

No se'n salva, per exemple, ni la “sagrada” trilogia mediterrània del blat, l'olivera i la vinya, ara que, a redós de la moda un bon punt hagiogràfica de la “dieta mediterrània” són de nou presos en consideració: el blat ve del que

en diem Pròxim Orient; la cultura de l'oli ens va ser duta probablement pels fenicis i, sens dubte, per grecs i romans; i la vinya és originària del que actualment és territori caucàsic o, si més no, el seu origen és l'est¹.

Com ha posat de manifest un equip d'arqueòlegs de la UAB –cosa, altrament, que ja sabíem de l'antic Egipte– els nostres avantpassats del Neolític s'alimentaven amb ordi i bevien cervesa, això sí, acompanyats d'altres aliments prou antics a tota la conca mediterrània, com les faves, a més de bòvids, cèrvids i altres animals de caça, així com els primers bovins i aus domesticats.

Si cal ser vigilants en les atribucions, com acabem de dir, també cal tenir en compte que l'alimentació és una manifestació més de l'estratificació social –i de, fet, en pot ser una de les manifestacions més aparents–. Atès que sempre han tingut bec les oques, en el passat, la cuina ja era una expressió d'estatus social, d'exclusió, fins i tot i, per tant, cal distingir entre l'alimentació de les classes dominats de les subalternes, o, dit altrament, la dels rics de la dels pobres. L'alimentació d'aquells, naturalment, tendeix a ser més variada i a emprar primeres matèries més cares i, fins i tot, vingudes d'indrets llunyans (per exemple, espècies).

El poble, en canvi, com ha posat de manifest Massimo Montanari² pràcticament en tota la història, i particularment a la Mediterrània, ha hagut d'administrar l'escassetat, la pobresa de recursos, la monotonia dietètica, la fam. Cosa que dóna més valor al corpus de cuina tradicional, que ha hagut de lluitar contra això, dintre del possible, amb la imaginació. Però, no obstant això, gairebé podríem afirmar que pràcticament fins a primeries del segle XX l'alimentació popular ha estat basada en el que ja deia el metge de Francesc Eiximenis al segle XIV: “pa d'ordi e a menjar cebes e aylls, e a vegades un poch de carnsalada”³, dieta que suggeria al seu client, el golafre eclesiàstic que, com a representant d'un estament alt, tenia una alimentació infinitament més variada, completa i refinada.

Dit això, passem a fer un breu recorregut històric dels grans moments de consolidacions o canvis de models alimentaris, començant per l'Antiguitat.

¹ J.L. NEWMAN, “Wine”, a K.F. KIPLE, K.C. Ornelas, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press, Cambridge, 2000

² Massimo MONTANARI, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Crítica, Barcelona, 1993

³ Jaume FÀBREGA, *La cuina medieval. A taula amb Francesc Eiximenis*, Ajuntament de Girona-Institut d'Estudis Gironins, Girona, 2000

GRECS I ROMANS

És indubtable, semblantment al fet que parlem català, com a herència llatina, que la base de la nostra alimentació és també romana. I, en el cas gironí, a més grega. De fet, en alimentació, podem fer un tot entre el món grec i el romà, ja que compartien primeres matèries, la cultura de l'oli, el pa i la vinya, la del peix salat i altres conserves, com el gàrum. Per això Anna Pujol i Puigvehí parla de les “arrels clàssiques de la cuina catalana”⁴. Com han posat de manifest, de forma reiterada, totes les excavacions realitzades en *villae* sigui a l'Empordà (Avinyonet de Puigventós, Platja d'Aro) sigui en l'àmbit pròxim a Girona (Vilauba, al Pla de l'Estany) i, no cal dir-ho, del que sabem d'Empòrion, els productes fonamentals de l'alimentació tradicional ja hi apareixen: peix i carns salades, oli, pa, vi, vinagre i molts dels llegums, verdures i fruites que encara consumim.

La Gerunda romana, doncs, va acceptar el sistema alimentari aportat per grecs i romans i, sobretot, potenciat (i imposat amb la força de l'estat i de l'imperi) per aquests darrers. Pa de blat i farinetes, blat consumit en gra (com s'ha fet fins no fa gaire i encara es fa al Pròxim Orient), llegums (faves seques, procedents del fons mediterrani, lleties, fesolets i cigrons, potser portats d'Àfrica). Fruites seques com les ametlles, potenciades o aportades pels romans: heus aquí el sistema alimentari de les classes populars, fonamentalment vegetarià, a base de pa, coques, farinetes, bullits i sopes, tot resolt en un plat únic.

Els rics, a més disposaven de tota mena de carns, començant pel porc, i acabant amb les peces de cacera més exòtica, tota classe de peixos i mariscs, i fins i tot, fruites, verdures i espècies llunyanes.

PRIMERES MATÈRIES

Els historiadors i escriptors romans esmenten, com a aliments preuats de les nostres comarques, els vins, l'oli (després del de la Bètica), el gàrum (base d'una cultura del peix salat que ha arribat fins avui en la tradició de la salaó de tonyina i anxoves) i, com a delicadesa dels gurmets, el pèril de

⁴ Anna Pujol PUIGVEHÍ, *La població prerromana del Extremo Nordeste Peninsular. Génesis y desarrollo de la cultura ibérica en las comarcas gerundenses*, Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra, 1989

Cerdanya. I, és segur, també altres embotits que, encara avui, duen noms llatins i ingredients que des de llavors no han variat, com la botifarra o la llonganissa. Fins i tot un embotit tan gironí com la botifarra dolça, hipotèticament, podria tenir un origen romà, ja que els antics romans ja coneixien el sucre a través d'Egipte. Pel que fa als pernils, segons Marcial, els preferits pels gurmets romans eren, precisament, els de Cerdanya, potenciats per una "ruta de la sal" que, de mar a muntanya, feia pujar i baixar *pernae* (o sigui, pernils) i *lucanicae* (llonganisses)⁵.

TÈCNIQUES CULINÀRIES

Els romans practicaven el bullit, el fregit, el guisat, el rostit, la cocció el forn, la marinada o escabetx i, en general, totes les tècniques de la cuina actual.

LA CUINA D' APICI

Tot plegat ho coneixem prou bé, no solament a través de fonts d' historiadors, geògrafs, escriptors, documents diversos, sinó, sobretot, a través dels 12 llibres de cuina d' Apici⁶.

Es tracta de cuina aristocràtica, és clar, però hi apareixen també versions sofisticades dels plats de l'alimentació popular, com les farinetes a les quals tan afeccionats eren els romans. Purés, de farina de blat o d' altres cereals, farros (nom d' arrel llatina, existent també en italià, país on la fonamental polenta del Nord ve de *pullmentum*, farinetes en llatí), que els rics guarnien amb vi, espècies, carn de porc, purés de faves i pèsols secs, de cigrons, fesollets i lleties. L'arròs, al costat del blat i de l'ordi (que al Pirineu encara s'afegeix a l'escudella) també és present en aquesta alimentació, com a guarnició de plats de pilotilles o mandonguilles i, fins i tot, acompanyat d' un peix tan genèricament gironí com és l'escòrpora. Com a hortalisses, cal esmentar cebes, porros, pastanagues, bròquil i brots de bròquil, espàrrecs, bledes, carbasses, cogombres, lletugues o enciams, xicoires o xicoines... I fins i tot faves i pèsols, frescos, amb combinacions que ens remetent, sorprenentment, a l'actual cuina gironina: pèsols amb sèpia, amb ous durs.

⁵ Jaume FÀBREGA, *El llibre del porc*, Edicions de La Magrana, Barcelona, 1996

⁶ APICI, *L' art de la cuina* (trad. Joan Gómez i Pallarès), Fundació Bernat Metge, Barcelona, 1990

De les fruites, recordem nous, ametlles, pinyons i avellanes, panses, castanyes i altres fruites seques, que, com actualment, s'empraven per cuinar o com a menja directa. Les fruites dolces es menjaven en fresc o bé es coïen, com es fa actualment amb les pomes i peres cuites o farcides: en el llibre d'Apici, entre altres, s'esmenten les pomes, les peres, els codonys, els préssecs, els albercocs, els melons, les síndries, les magranes i, fins i tot, els llunyans dàtils.

Altres plats dolços, a base de farina, sèmola, llet, sucre o mel, recordarien les actuals greixoneres balears (púdings) i, fins i tot, postres cremoses com la crema catalana, el mató de monja o el menjar blanc.

També menjaven cargols fregits, guisats o la brasa, tal com es fan actualment, amb sal, pebre i herbes aromàtiques.

Pel que fa al peix, el repertori és pràcticament idèntic a l'actual: sardines i seitons o anxoves, escórpora, tonyina, peix petit, llobarro, llissa, orada, déntol, llenguado, escrita o clavellada, congre, anguila, morena, així com tota mena de marisc –al qual els romans rics eren molt aficionats–, com llagostes, llagostins, ostres, calamars, sèpies i, fins i tot, garotes o eriçons de mar. El peix es fregia, es bullia i es feia a la cassola, com els suquets actuals.

De les carns i avirams, el repertori és tan o més ampli que l'actual, i incloïa productes que ara ens semblen fruit de la més nova cuina, com l'estruç. Les classes popular, com ha estat norma fins fa ben poc, només tastaven el porc i els menuts. Porc, vedella i xai, doncs, eren les carns principals. De l'aviram, menja de rics, esmentem pollastres i gallines, oques, ànecs, perdius, “pollastre numídic” (suggerixo que és la pintada), colom o colomí i un repertori ja més fantàstic de grues, flamencs i altres ocells, i caça de pèl com el senglar, la llebre i el conill (espècie atribuïda a Ibèria) i fins i tot el liró (nosaltres també hem menjat esquirols, val a dir-ho). Culinàriament, si bé els romans menjaven coses extravagants, als nostres ulls, com les mamelles de truja, feien plats similars a l'actual cuina gironina: per exemple, un senzill pollastre rostit, un pollastre amb olives, un ànec amb prunes, una sépia amb pèsols, que encara es fan.

De fet, preparacions culinàries que a vegades atribuïm als àrabs o a l'Edat Mitjana –com, per exemple, l'escabetx o els plats agredolços– pertanyen també al fons de la cuina clàssica.

Si, en el cas de la presència grega al litoral gironí dóna productes específics com la salaó d'anxoves, el poder de Roma, que va aconseguir imposar la seva llengua, és de suposar que també s'havia de manifestar en la implantació d'un nou sistema culinari.

EL RENAIXEMENT I EL BARROC

Durant l'època del Renaixement i el Barroc (ss. XVI-XVIII) es produeix una gran revolució alimentària, tant a Catalunya com, naturalment, a Girona: es tracta de la incorporació, primer tímida i ja més decidida des dels segles XVII-XVIII, dels nous productes americans, com són les trumfes o patates, els tomàquets o tomates i les mongetes o fesols. Es produeix, per tant, un poderós procés d'aculturació, no pas fruit de l'aportació de poblacions en contacte sinó, a causa del coneixement dels nous productes.

Com és general a tot el país, en aquests segles és notòria la influència castellana. S'introdueixen plats procedents d'Espanya, a través, fonamentalment de dues vies: els llibres de cuina i la influència monàstica. És a dir, no pas a través de l'emigració, purament testimonial i que a més, fins al decret de Nova Planta, en tenir Catalunya estructures d'estat confederat, no es dona, si no és als palaus episcopals, als convents o en certes estructures de la Corona.

En el "Censo de frutos y manufacturas" del 1803 a Girona es diu que "los habitantes de este pueblo en ningún tiempo del año emigran, pero sí vienen de otros países", tot i que aquesta arribada de forasters no devia ser important. Joaquim Nadal i Farreras⁷, ens mostra l'escassa industrialització de la Girona de finals del XVIII i una estructura de població similar a la medieval, malgrat que aquesta s'havia doblat.

Si de cas, hi ha un mimetisme de la classe dominat envers usos espanyols, considerats de prestigi. En canvi, una possible influència francesa, no serà realment detectable fins al segle XIX, si n'exceptuem l'episodi de Panyó tan ben explicat per Pep Vila⁸.

L'influx castellà és particularment notable en els manuals escrits per freres, com el llibre de Fra Sever d'Olot⁹. Però els catalans encara senten càtedra i, particularment Fra Miquel Agustí (1560-1630) de Banyoles, amb el seu gran èxit *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*¹⁰ que ens

⁷ *Girona dins la formació de l'Europa Medieval*, Exposició, Ajuntament de Girona, Girona, 1985

⁸ Jaume FÀBREGA, "La cultura del porc a la Mediterrània: entre el refús i l'acceptació", a *L'alimentació mediterrània*, Institut Català de la Mediterrània, Barcelona, 1996

⁹ Josep M. CASAS HOMS, "L'heretatge d'un mercader barceloní", *Cuadernos de Historia Económica de Cataluña*, Càtedra de Historia Económica de la Facultad de Ciencias Políticas, Económicas y Comerciales de la Universidad, y del Instituto Municipal de Historia de Barcelona, Barcelona, 1970

¹⁰ Charles GUILLERÉ, "Un marchand de Gérone vers 1330: Pere Vilar", *Cuadernos de Historia Económica de Cataluña*, XVIII, 1978.

informa dels principals cultius i ramaderia de l'època (no hi apareixen encara els productes americans; la referència als “fesols o mongetas” es pot referir tant al fesol americà com a l'europeu o fesolet). L'ús del tomàquet no comença a ser prou evident però al mateix temps limitat fins a partir de la segona meitat del XVIII; el mateix podem dir, segurament, de les patates el blat de moro (farro). Altres productes, com el gall dindi, es troben potser més introduïts, si bé tots ells, als Països Catalans, apareixen per primer cop en receptaris balears.

La via de penetració o d'intercanvi castellà es fa a través del clergat, que sovint té aquell origen i, com hem dit, a través dels receptaris. Com afirma Pep Vila, “el llibre de Martínez Montañó *Arte de cocina* (1611) és, al llarg del segle XVII, el receptari més consultat i influent de la cuina catalana”¹¹. A més, el llibre de cuina espanyol més important del segle XVIII s'imprimeix precisament a Girona en dues ocasions, el 1745 i el 1770 (Juan Altamiras, *El nuevo arte de cocina*). Aquest llibre, escrit per un frare franciscà aragonès, influeix, probablement –però tampoc no gaire– en els receptaris catalans fins al segle XIX. És una cosa lògica, tenint en compte que des del segle XVI, i fins al segle XIX, ja no s'imprimeix cap més llibre de cuina en català. Cal dir que n'hi ha altres edicions, algunes de Barcelona, amb el nom, ara i adés, d'Altamiras i Altimiras.

Amb tot, cal relativitzar aquest influx: l'accés a la literatura gastronòmica era força restringit a sectors minoritaris de la classe dominant.

Tenim notícies de l'alimentació gironina de l'època a través dels àpats dels Jurats. En un del 1641 hi apareix una “ensalada y sebas”, un nom vingut de l'italià (s. XVI) potser passant per l'espanyol, que només ha romàs a les Balears i al País Valencià. També coneixem àpats rituals com els del dia de Corpus. Com veiem, no s'hi esmenta el tomàquet.

De totes maneres, aquest influx llibresc, si de cas, existeix en la cuina aristocràtica o burgesa, no en la popular. Precisament és en aquests moments –mitjan i finals del segle XVIII– quan es comencen a formar les bases del que després entendrem per cuina tradicional catalana.

¹¹ Jaume FÀBREGA, “Reminiscències de l'alimentació jueva en la cuina de l'Empordà i de la Mediterrània”, a *La cultura del llibre: Herència de passat, vivència de futur*. Actes del Congrés Internacional “Cultura Sefardita al Mediterrani”, Patronat Municipal Call de Girona, Ajuntament de Girona, Girona, 1999

ÈPOCA MODERNA

L'època moderna –hi incloem els segles XIX i XX– com cap més altra, és, d'una banda, la de la de l'anomenada interculturalitat (concepte que, això no obstant, mereixeria alguna precisió, que ara no és el moment de fer) i dels intercanvis culinaris. Aquest fenomen, que es produeix arreu de Catalunya, i particularment a Barcelona, té també el seu reflex a Girona, tant per la seva situació geogràfica com pel fet de ser una ciutat prou important. Però també és la de l'època de la consolidació del concepte de cuina catalana i de l'eclosió d'una cuina urbana d'una gran qualitat i particularment a Girona.

Els “notaris” d'aquesta eclosió i d'aquesta transformació són, entre altres, fins a la guerra, els següents. En primer lloc l'autor anònim de *La cuynera catalana*, començat a publicar en forma de fascicles a partir de 1830, aproximadament, amb un clar concepte de proposar una cuina catalana nacional¹². Aquesta obra va assolir un gran èxit, i en coneixem diverses edicions al llarg de tot el segle.

Un altre moment important és el de l'Escola de la Dona inaugurada en temps de la Mancomunitat de Catalunya, amb les cèlebres classes i publicacions del cuiner Rondissoni, que va formar generacions de dones barcelonines i catalanes.

L'any 1924 apareix un llibre de gran influència, nou llibre de capçalera: *La teca*, del cuiner Ignasi Domènech, un personatge també importantíssim. No obstant això, el primer llibre en què, de forma decidida, es planteja l'anàlisi de la cuina catalana com una cuina nacional-paralela a les aspiracions polítiques–, i a la vegada es lliga aquesta cuina a la dels Països Catalans, és el *Llibre de la cuina catalana*, publicat a la dècada dels 30 per Ferran Agulló, periodista, polític i escriptor nascut a Girona i que, en aquest llibre, inclou força receptes i informació sobre aquest territori.

Al segle XIX les aculturacions de què parlàvem vénen més a través de Barcelona que no pas dels mateixos canvis de població. Durant tot el segle XIX a les ciutats mitjanes hi ha tant poca burgesia com poc proletariat, malgrat l'existència de fàbriques prou importants. Altrament, les relacionades amb l'alimentació (farines, galetes, xocolates, pastes, destil·leries) són encara escasses i poc significatives, i no apareixen pràcticament fins al segle XX.

¹² *Speculum al joder. Tratado de recetas y consejos sobre el coito*, Pequeña Biblioteca Calamud Scriptorius, Barcelona- Palama de Mallorca, 1978

Aquest procés d'aculturació culinària es produeix a través de diverses vies:

1) l'emigració espanyola, que comença a fer-se visible a partir del decret de Nova Planta. Primer són funcionaris, militars, clergues, però ja a partir de finals del segle XIX, sobretot a partir de les Exposicions Universals, i sobretot després de la Guerra Civil, hi ha una emigració obrera important i prou nombrosa com per aportar productes i plats d'origen espanyol i, particularment, andalús.

2) altres emigracions més escadusseres, que a finals del XVIII i al segle XIX solen ser de francesos (a vegades occitans) i fins d'italians que solen dedicar-se, precisament, a la restauració. A Girona i altres ciutats en veiem exemples il·lustradors, a través de restaurants i hotels. Es difonen nous plats de cuina urbana (*bourgeoise*) com els canelons, adaptats de seguida al gust català.

Hi ha un influx directe de gastronomies potents, o que estan de moda, en primer lloc la francesa i, com hem dit, també la italiana, ja entrats al segle XX. En general, aquesta nova influència –a partir, sobretot, dels restaurants– es fa a través d'una via atípica, no per la presència –llevat dels emigrants espanyols– de comunitats significatives d'altres procedències.

LA POSTGUERRA

A la postguerra, el “redescobriment” de la cuina catalana –després de temps de fam i estraperlo i d'espanyolitis aguda– es fa a través dels processos democràtics. A la revista “Destino”, Néstor Lujan pràcticament no parla de la cuina catalana. Amb tot, es produeix un fenomen importantíssim: la publicació per encàrrec de l'obra *El que hem menjat*, de Josep Pla (1972). De forma ben explícita, ens hi diu que el que vol defensar és “la nostra vella cuina familiar” i, amb un talent i una perspicàcia admirables, situa aquesta cuina dins, alhora, la doble perspectiva històrica (inicia el llibre parlant de Mestre Robert) i dels Països Catalans (reporta plats de tot el territori i, a més, es relaciona amb Joan Fuster, que també escriu papers admirables, si bé més dispersos, sobre la cuina).

Josep Pla ja testimonia la pèrdua de la cuina tradicional. En són causa les formes de vida, la depredació turística i la fragilitat generals del país, sense estructures de poder, o amb poders sovint més simbòlics que reals.

Si als anys 30 Josep M. de Sagarra, estiuellant al Port de la Selva, enca-

ra considera el xoriço¹³ –embotit emblemàtic espanyol– com una menja relativament rara, a la dècada dels 60 s'introdueix de forma massiva, i es produeix un canvi del gust alimentari i una cuina de caràcter mestís (per exemple, macarrons amb xoriço). S'introdueixen també les tapes i productes i plats com els “callos” –que desplaça la potaitripa autòctona–, la “morquilla” (que desplaça la tradicional botifarra d'arròs) o el gaspatxo andalús (que no té res a veure amb el valencià). Alhora, plats i aliments festius catalans –el pa amb tomàquet, la paella, la mona, els panellets– impregnen també els nou vinguts, i es forma, per tant, un “melting pot” –mai tan ben dit–, remarcable.

La via de penetració de la cuina francesa i de la italiana és documentada per Ferran Agulló, que ens diu que a la dècada dels 30 ja s'han introduït i adaptat plats occitans com la Bollabessa o “Boullavesa”. Al seu *Llibre de la cuina catalana*, Ferran Agulló, de forma explícita, hi explica un “Arròs a la milanesa (Fórmula catalana)”.

Pel que fa a aquest influx en l'actualitat, té lloc a través de vies diverses: pel propi prestigi de la cuina professional francesa, pels ensenyaments de les escoles d'hostaleria, a través de mitjans i publicacions i, finalment, a través de la restauració pública.

De mitjan del segle XIX fins a la postguerra, els àpats de cert nivell de la classe dominant que se celebraven als restaurants es feien amb menús en francès o si més no amb una literatura francesitzant, sovint amb no gaire precisió.

Actualment, vivim un procés confusionari: d'una banda, la cuina catalana tradicional –“la nostra vella cuina familiar” de què parla Josep Pla– ha deixat de transmetre's familiarment; de l'altra, és valorada més que mai, mentre que al mateix temps, i paradoxalment, l'esnobisme, els viatges, el contacte amb altres comunitats, obren la via a una mena de “mestissatge” que ha estat definit amb encerts pel cuiner Santi Santamaria, no com a cuina de fusió, sinó com a cuina “de la confusió”. Un poti-poti en el qual tot sembla que sigui possible i barrejable: allò basc i allò espanyol; el francès i el xinès; l'italià i el japonès; el nordamericà i el mexicà; allò global i allò falsament “típic” o purament turístic. I potser uns traços gruixuts de l'anomenada “cuina mediterrània” i, encara, heroicament, la cuina catalana resistent, tant la tradicional com la d'autor.

¹³ Mestre ROBERT, *Libre del coch* (ed. a cura de Veronika Leimgruber), Departament de Filologia Catalana Universitat de Barcelona-Curial Edicions Catalanes, Barcelona, 1977

Així doncs, malgrat les dificultats, la cuina catalana i, específicament, la de Girona, viu una segona Edat d' Or: de nou, com als segles XIV i XV, té una consideració i projecció internacional, a través de les grans figures de cuiners i cuineres que, estelats a la Michelin o a través d' altres vies, li donen relleu, difusió i prestigi. A través d'ells, és saludada, arreu, com a una de les cuines més creadores i admirables, malgrat les dificultats òbvies que un país no present als mapes, combatut o ocultat per dos estats, té per projectar-se internacionalment.

I, amb tot, la cuina catalana continua existint, disposada, sens dubte, a assumir nous reptes històrics: l'expressió, d'una marca de qualitat i d'excel·lència, alhora que l'expressió d'una identificació nacional i d'una obertura planetària. Es planteja, en el camp del turisme, com a la preservació, alhora, d'un patrimoni culinari i l'atractiu d'un nou turisme urbà que inclou, primordialment, l'encís de l'oferta gastronòmica, cosa que, en aquests moments, ja ha esdevingut, a Girona²¹ un fet esperançador.

¹⁴ Ramon ALBERCH I FUGUERAS, "La població de Girona a finals del segle XVIII", a *Treballs d' Història. Estudis de demografia, economia i societat a les comarques gironines*, Patronat "Eiximenis" de l' Excma. Diputació Provincial de Girona, Girona, 1976

¹⁵ Joan Baptista PANYÓ, *Memorias del arte de cosina y pasteleria y confituras y geleas* (ed. de Pep Vila i Enric Prat), Quaderns Crema, Barcelona, 2000

¹⁶ Fra SEVER D' OLOT, *Llibre de l' art de quynar* (ed. a cura de Jaume Barrachina), Edicions de la Biblioteca del Palau de Perelada, Peralada, 1982

¹⁷ Miquel AGUSTÍ, *Llibre dels secrets d' agricultura, casa rústica i pastoril* (estudis preliminars de Ll. Argemí, J. Garriga, M. Prats, A. Rossich i Amadeu-Jo Soberana), Editorial Alta Fulla, Barcelona, 1988

¹⁸ Pep VILA, *Les litúrgies del menjar a les terres gironines*, Diputació de Girona, Girona, 2000

¹⁹ *La cuynera catalana, reglas útils, fàcils, seguras y econòmicas per cuynar bé*, (facsimil de l' edició de 1851), Alta Fulla, Barcelona, 1980

²⁰ Jaume FÀBREGA, *Nació i deglució*, Pagès Editors, Lleida, 1997

²¹ A part del restaurant "El Bulli", ubicat a Cala Montjoi, Roses, i guardonat amb la màxima qualificació de 3 estels per la *Guia Roja Michelin* –la referència màxima–, també és assenyalat amb 2 estrelles un restaurant gironí, "El Cellar de Can Roca", de Joan Roca (2001).



Les méditations d'un Gourmand.

Dunant del.

A. B. L. Grinod de la Rejniere inv^t

Maradan sc