

# TERRITORI I ALIMENTS A CATALUNYA: UNA RELACIÓ COMPLEXA

## TERRITORY AND FOOD IN CATALONIA: A COMPLEX RELATIONSHIP

JORDI MALUQUER DE MOTES

Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona i Universitat Autònoma de Barcelona

### RESUM

Aquest treball explora les relacions entre estructura agrària i sistema alimentari a Catalunya des d'una perspectiva històrica. Les condicions singulars del territori, amb una profusió de muntanyes, piemonts i valls; la incidència d'una pluviositat sovint escassa, i sempre molt irregular, i les marcades oscil·lacions climàtiques configuren una extraordinària diversitat paisatgística i un marc general d'escassetat relativa de la producció de cereals bàsics. En aquest entorn, una població modulada per la seva característica estructural de societat d'acollida d'immigrants en el molt llarg termini ha configurat les pautes alimentàries tradicionals amb una molt àmplia varietat d'aportacions culturals. De tot plegat en neixen l'enorme diversitat dels hàbits alimentaris i l'acurada gastronomia de Catalunya.

### ABSTRACT

The paper explores the relationship between the agricultural structure and the food system in Catalonia from a historical perspective. The unique conditions of the territory, with an abundance of mountains, piedmont plains and valleys, the incidence of usually scarce and always irregular rainfall as well as the pronounced climate variations lead to an extraordinary diversity of landscapes and a framework of relatively insufficient production of basic cereals. In this context, a population modulated by its structural characteristic as a society welcoming long-term immigration has given rise to traditional food patterns with a wide variety of cultural contributions. From all this arises Catalonia's enormous diversity of food habits and its carefully conceived cuisine.

### TERRITORI I ALIMENTS A CATALUNYA: UNA RELACIÓ COMPLEXA

L'estructura agrària i el sistema alimentari propis de cada territori són plens de significat i portadors d'identitat. Segons la definició de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura (UNESCO) sobre les polítiques culturals, formulada a la Declaració de Mèxic de l'any 1982 i incorporada a la Declaració Universal sobre la Diversitat Cultural del 2 de novembre de 2001, «la cultura, en el sentit més ampli, és integrada pel conjunt de les característiques distintives, espirituals i materials, afectives i intel·lectuals, que donen forma a una societat». La recollecció, la pesca i la caça, l'agricultura i la cria del bestiar, els conreus i les pràctiques i tradicions culinàries pròpies formen part de la riquesa de la cultura catalana —com de qualsevol altra— i col·laboren a la imatge i a la projecció de la societat i la cultura a la resta del món.

D'aquests assumptes considerats des de la perspectiva històrica, es tractarà al present treball atenent a la relació que vincula el sistema agrari, les pràctiques culinàries i l'alimentació amb el territori i les seves característiques. Les teories que expliquen les relacions de l'home amb la natura ocupen una plaça central en aquella disciplina que anomenem *geografia humana*,

s'amplien i es complementen amb l'ecologia, i quan l'anàlisi es projecta en el temps passat, singularment en la perspectiva del llarg, i encara del molt llarg, termini, ens trobem a l'espai propi de la història econòmica.

Així doncs, es consideraran les característiques dels sistemes alimentaris específics d'acord amb les condicions del sòl i del clima que són pròpies d'aquesta petita part de l'univers i amb la seva preparació per a satisfer les necessitats humanes. El propòsit consisteix a observar aquestes realitats des de l'horitzó de l'Acadèmia de les Bones Lletres, amb la companyia d'alguns fragments de textos narratius. En d'altres paraules, aplegaré una petita selecció d'observacions dutes a terme per diversos escriptors de l'àmbit de la ficció literària sobre el territori i l'alimentació dels catalans.

### LES DETERMINACIONS DE LA NATURA

La qüestió de la relació entre territori i alimentació troba una resposta contundent dins de Catalunya a l'obra de Josep Pla, segons el qual «la cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola», en una afirmació que ha tingut una immensa fortuna. L'escriptor català prenien la seva famosa frase del plantejament, molt més estès encara, fet l'any 1912 per Jean Brunhes, per al qual menjar és incorporar a la nutrició humana un ter-

ritori. La nostra alimentació, observava aquest geògraf francès, és feta de productes vegetals o animals, que procedeixen en tots els casos de la superfície de la Terra. Els animals terrestres «s'alimenten de vegetals», ens diu, «o d'altres animals que es nodreixen també de vegetals» (Brunhes, 1925, p. 19). L'antropòleg franco-vietnamita Georges Condominas argumentava que la natura es va convertir en un recurs alimentari des del moment en què fou integrada al sistema agrari i va titular el seu llibre *Nous avons mangé la forêt* (Condominas, 1957). Ens hem menjat el bosc, ens hem menjat el paisatge.

Aquestes afirmacions, sense matisos, són simplistes, bones per a titulars d'impacte, però clamorosament insuficients. Avui, aquesta mena de determinismes resten ben poc convincents, ja que, per causa de la globalització econòmica i de l'extraordinària reducció de costos del transport de les mercaderies, s'ha fet possible arreu el consum freqüent d'aliments de tota mena de procedències. La formació de les grans tradicions culinàries és, però, un fenomen molt anterior dins del temps d'existència de les societats humanes. De quan els transports eren extremament costosos i, sovint, inexistents si es tractava de poblacions separades per grans distàncies. Per aquest motiu, de ben segur que les relacions entre les condicions del territori i l'alimentació, conformades històricament, són prou distintes segons el lloc de què es vulgui tractar.

A banda de la llicència d'oblidar els animals aquàtics, que no s'alimenten del «revêtement végétal de la terre», el mateix Brunhes modulava les seves afirmacions afegint que el grup humà emprava diverses tècniques per tal d'obtenir els aliments que desitja i amb aquest propòsit transforma o modifica el medi natural, de manera que provoca canvis geogràfics continuats. Així doncs, les formulacions del geògraf francès no eren pas rígides. Avui sabem que els mateixos vegetals conreats han estat àmpliament modificats per les distintes societats humanes.

És en data ja tan antiga com 1950 quan l'il·lustre membre de l'Acadèmia de Bones Lletres Joan Vilà-Valentí escriu amb absoluta convicció: «totes les activitats econòmiques deixen la seva petjada, clara i de forta durada, sobre la terra» (Vilà-Valentí, 1978). Combinant aquesta afirmació amb el plantejament de Josep Pla podríem afirmar que, si la cuina catalana és el paisatge a la cassola, tant l'alimentació específica com el mateix territori són creació estricta dels habitants del país; és a dir, dels catalans al cas que considerem.

En tot cas, és obligat admetre l'existència, arreu, d'uns condicionaments naturals de posició geogràfica i de característiques dels sòls i dels climes difícilment susceptibles de grans alteracions. La natura, doncs, no imposa res de forma absoluta, però permet o impedeix eleccions i actuacions empreses des d'un determinat complex cultural. Al nostre objecte, caldrà posar aten-

ció als factors naturals i observar les grans orientacions en el terreny alimentari dins del temps històric.

El territori català és bastant reduït —poc més de 32.000 km<sup>2</sup>— però prou singular. Un «país d'alts i baixos, sense horitzons descoberts», en paraules que prenc de la novel·la *L'estrella amb cua*, d'Eduard Girbal, de l'any 1919 (Girbal, 2015, p. 103). «Alts i baixos» significa, òbviament, abundància de muntanyes i de valls. «Entre la serralada pirinenca i el mar mediterrani», escrivia Carles Pi i Sunyer l'any 1936, «es succeeixen, i gairebé es confonen, la muntanya i la vall, el turó i la plana, el riu i la costa. [...] Té Catalunya una topografia trencada, un terreny en general pobre, que la constància en el treball ha tornat agrícolament productiu» (Pi i Sunyer, 1936, p. 9 i 11).

Una referència senzilla a les dades altimètriques del territori referma la migradesa relativa de la franja més apta per al conreu de vegetals, convencionalment definida entre el nivell del mar i els 200 m d'altitud. Al territori actual de Catalunya, ni més ni menys 12.781,20 km<sup>2</sup> se situen per damunt dels 1.000 m d'altitud sobre el nivell del mar, la qual cosa representa fins a una remarkable fracció del 39,1%. Un altre 39,8% es troba entre els 200 m i els 1.000 m, i solament 6.768,6 km<sup>2</sup>, que fan un 21,1%, per sota dels 200 m.

Moltes muntanyes vol dir molts vessants, zones assolellades i d'altres d'ombroses —solanes i obagues—, gran diversitat climàtica i diferents cobertures vegetals. En resum, grans diferències en el potencial ecològic i, en conseqüència, distintes estratègies d'utilització antròpica del medi natural en el curs de la història. Els fons de les valls i les petites depressions són bàsicament planes, sovint formades de l'erosió de les muntanyes, però el relleu pot presentar pendents ben contrastats, sovint forts i àdhuc molt forts. Catalunya gaudeix d'un clima temperat propi de la seva latitud a l'hemisferi nord. La posició del territori configura escenaris extremament diversos, produint-se, i de vegades barrejant-se, la influència continental i la influència del mar, l'exposició nord i l'exposició sud.

El contrast de les hores d'insolació pot ésser enorme, fins i tot entre zones veïnes. Les diferències tèrmiques són igualment molt accentuades, si bé apareixen de forma molt més moderada a les terres costaneres per l'influx del Mediterrani. L'amplitud tèrmica es combina amb la irregularitat de les pluges. Les precipitacions aquoses no són gaire abundants al llarg de l'any i mostren una irregularitat interanual molt marcada, amb anys de sequera i anys d'abundància. El relleu facilita la formació de boires, de vegades molt persistents, i determina graus d'humitat relativa molt variables. En resum, un espai molt trencat i microclimes variadíssims. Sobre els pendents abruptes, els sòls de conreu són inexistents.

La configuració muntanyosa del país es combina amb nombroses fonts, rierols, torrents i rieres i una re-

lativa riquesa d'aigües subterrànies i deriva en una notable abundància de superfícies forestals. Encara que els seus habitants en són poc conscients, Catalunya és un país de bosc. La superfície forestal és estimada en uns dos milions d'hectàrees, el 61 % del total (CREAF, 2000-2004). La superfície conreada de l'any 2016 a penes arriba al 26 % del territori —una mica més d'una quarta part—, mentre que la superfície forestal s'acosta a les dues terceres parts del total.

Segons l'enginyer Antonio Lleó, a Catalunya es combinen tres tipus de boscos associats a climes molt diferents: el tipus pirinenc —amb muntanyes de faig, pi negre, avet, roure i bedolls—, el tipus mediterrani o costaner —amb alzina, surera, pi pinyoner, coscoll, càrritx i garriga— i, en fi, el tipus ibèric —amb muntanyes cobertes de pinassa, reboll i roure garriguenc— (Lleó, 1929, p. 118-119). En tot cas, el patrimoni forestal també resulta enormement complex perquè s'hi troba una varietat molt notable d'espècies arbòries forestals, les quals són autòctones en majoria. A més, dins de la major part dels boscos es combina, molt freqüentment, una certa barreja d'espècies arbòries.

El tipus pirinenc domina a l'Alt Pirineu i compta amb immensos boscos i una gran riquesa ramadera, combinat amb algunes zones nues d'arbrat. La zona s'estén cap a l'orient i s'aprecia encara a la serra granítica del Montseny, amb una flora pròpia dels boscos boreals centreeuropeus. Hi ha, però, altres zones de gran riquesa forestal: les sureres de la Selva, els boscos dels ports de Beseit i de les serres de Cardó, del Montsant i de Prades, de Sant Hilari i la Gavarra, del Montsec, del Corredor, del Montnegre, i tantes d'altres. Tots els geògrafs, i des de fa molts anys, estan d'acord que l'orografia catalana, al primer cop d'ull, presenta un aspecte complex, gairebé laberíntic (Jordana, 1936, p. 275).

L'abundància de muntanyes explica l'extensió d'àmplies zones al seu peu i de dipòsits de llims, sovint de gran fertilitat. Les zones al peu de les muntanyes o piemonts es defineixen com a regions planeres situades al peu d'un massís muntanyós, formades per materials detrítics acumulats pels rius i torrents en forma de glacis de sedimentació i de dissecció, els quals revelen les modificacions dels corrents muntanyosos causades per l'epirogènesi, l'orogènesi i els canvis climàtics. País de muntanyes, doncs, vol dir també país de valls i de piemonts.

#### «L'HOME S'HAGUÉ D'INVENTAR LA TERRA»

De sempre, el proveïment d'aliments és la preocupació més important de la humanitat. El nostre avantpassat directe, l'*Homo sapiens*, apareixia a Àfrica fa uns dos-cents mil anys. Omnívors, els humans varen aconseguir sobreviure durant mil·lennis en condicions d'ex-

trema precarietat, d'inseguretat alimentària permanent. Durant la major part d'aquest llarguíssim temps, els aliments que ingeria una persona depenien dels fruits que pogués obtenir sacsejant els arbres, de les llavors recol·lectades o bé dels animals salvatges que aconseguís matar a cops. Amb prou feines es pot imputar el 5 % del temps històric a l'època en què s'ha desenvolupat una activitat pròpiament productiva, majoritàriament amb tècniques completament elementals.

Cap als vuit mil anys abans de l'era cristiana, en efecte, s'inicia el Neolític, el temps de la nova pedra polida. L'home esdevé agricultor en constatar que plantant alguns dels grans recol·lectats a terra, es pot obtenir una nova collita mesos després. També es converteix en ramader, quan comprova que pot assegurar l'alimentació a alguns animals i, per això mateix, aconsegueix domesticar-los en benefici propi, tant per fer feina (cavalleries, bous) com per disposar d'aliments, singularment carn i llet, de forma segura (cabres, ovelles, vaques, conills i aviram).

Aleshores assoleix la condició d'activitat productiva principal el conreu dels cereals, els fruits dels quals són altament nutritius, poc voluminosos i menys peril·lesos que tots els altres aliments, a banda d'ésser fàcils d'emmagatzemar i de transportar. Des de l'inici del Neolític, els cereals esdevingueren l'element essencial de la vida, estenen-se'n el conreu per tot arreu, de manera que actualment ocupen més del 70 % de les terres cultivades. El gros de l'alimentació humana en depenia directament o bé a través dels animals de consum criats també amb cereals. El món es va anar dividint en unes poques grans àrees, definides per l'aliment predominant. El blat a Orient, Europa i gran part d'Amèrica i d'Àfrica; l'arròs a Àsia i part d'Àfrica, i el blat de moro a zones importants dels continents americà i asiàtic. Prop de la meitat de les calories alimentàries de la humanitat procedeixen avui directament dels cereals o de les gramínies.

Catalunya, com tot Europa, pertany a l'àrea que fonamenta la pròpia alimentació en el blat. Però la història catalana, paradoxalment, ha estat sempre caracteritzada per la insuficiència, la greu escassetat, de la producció pròpia d'aquests aliments principalíssims. A l'entorn de l'any 2000 —una data fàcil de recordar, cridada a ésser fita segura a les comparacions en sèries temporals de dades econòmiques—, la producció de blat a penes arribava a la sisena part de la totalitat dels cereals o grans produïts a Catalunya. Eren, i són encara, molt més importants les quantitats produïdes d'ordi i de blat de moro. Actualment, el blat tot just duplica la producció d'arròs, malgrat que aquest darrer conreu es limita a una petita superfície del Baix Empordà i al delta de l'Ebre.

Tot plegat, la producció catalana de cereals en gra no arriba a la meitat de les importacions d'aquests mateixos aliments procedents de l'estranger. Especifica-

ment, el blat produït a Catalunya suposa, com a molt, cap a un 5 % o un 6 % de l'oferta interior de cereals (producció + importació - exportació). No és un fet d'avui sinó de sempre. El gran economista Laureà Figuerola escrivia cent setanta anys enrere: «sabido es que Cataluña no produce para sí bastantes cereales. [...] Barcelona ha debido pedir siempre a otros mercados su aprovisionamiento de pan. El trigo de Egipto, el de Marruecos han venido por siglos enteros a abastecer a nuestra ciudad», raó per la qual la ciutat —i no solament ella— «es de las plazas de Europa en que se come el pan más caro» (Figuerola, 1849, p. 159-160).

Les freqüents escassetats i caresties de l'aliment bàsic a Catalunya es reflecteixen en l'ordre institucional, com ha explicat el membre d'aquesta Acadèmia Tomàs de Montagut. Barcelona disposava, com a mínim des de començaments del segle XIV i fins al 1714, del privilegi *Vi vel gratis* —és a dir, 'de grat o per força'—, que li reconeixia el dret d'apoderar-se del blat dels vaixells que passessin per les seves aigües territorials, encara que fossin estrangers, en cas d'escassetat greu d'aliments bàsics, pagant-ne l'import segons els preus vigents. Un altre privilegi era el *Guiatge de vitualles*, per mitjà del qual tota persona o entitat que dugués queviures a Barcelona, per mar o per terra, restava sota protecció de l'autoritat reial, que garantia la persona i el producte de les transaccions en qualsevol circumstància, en tot moment i fins al retorn al lloc de procedència (Camós Cabruja, 1948, p. 180).

Catalunya ha estat una societat estressada en el tema alimentari de forma permanent, sotmesa a l'amenaça malthusiana sempre, per la raó de no disposar de sòl suficient per a produir l'aliment bàsic per a la població i pels accidents climàtics, i, per tant, econòmics, que colpejaven les societats preindustrials. En produir-se un augment de població, per causa del creixement demogràfic natural i per la immigració, el país necessitava més aliments importats i, per això mateix, es feia més gran la necessitat d'exportar per a guanyar mitjans de pagament internacionals i equilibrar la balança exterior, però s'incrementaven la inseguretat alimentària i la vulnerabilitat de la població.

La història és plena d'episodis que tradueixen l'escassetat, sovint agreujada per males collites i sequeres. Des de «lo mal any primer» de 1333 fins a tants altres moments de fam i de conflictes, que ens han explicat historiadors com Pierre Vilar, en ocupar-se de la fam d'aquell exercici (Vilar, 1956); Eva Serra, amb atenció als problemes alimentaris del segle XIV (Serra i Puig, 1988); Antoni Simon, sobre la crisi bladera de 1627-1631 (Simon i Tarrés, 1992); Enric Moreu-Rey, al seu estudi sobre els Rebomboris del Pa (Moreu-Rey, 1967), o Joan Mercader, en referir la carestia de 1812 (Mercader i Riba, 1987, p. 153-154). De la meua part, vaig fer notar, molts anys enrere, que la mateixa Revolució Liberal que va posar fi a la monarquia absoluta

tenia un rerefons evident d'escassetat i un accelerador en la crisi de subsistències: el 18 de juliol de 1835, la multitud cridava als carrers de Barcelona «Visca Cristina i vinga farina!» —és a dir, pa i altres aliments—, mentre calava foc als convents.

Evidentment, la crisi alimentària provocada per una mala collita —o per diverses de seguides— no és pas un fet privatiu de la història de Catalunya. N'hi ha hagut pràcticament a tot arreu en dates molt diverses i lligades a males collites sovint combinades amb guerres i epidèmies. Per això, els nostres avantpassats pregaven «De peste, fame e bello, libera nos Domine». Basta recordar la magistral descripció escrita per Alessandro Manzoni a la novel·la *Els promesos (I promessi sposi)*, relativa a la Llombardia del segle XVII. Però a Catalunya es tractava d'un fet singularment freqüent i dramàtic, per la irregularitat de les pluges i l'escassetat de terra cultivable.

#### «LOS CATALANES DE LAS PIEDRAS SACAN PANES»

La dita popular, en territoris de parla castellana, «Los catalanes de las piedras sacan panes» s'emmarca en aquesta migradesa de la producció de blat i altres cereals panificables. Un sòl escàs i poc apte per al conreu dels cereals es va haver de sotmetre a diverses transformacions, tantes com va ésser possible. A l'esfera de l'agricultura, resulta molt remarcable la cura extraordinària per a explotar amb la màxima eficiència les migrades possibilitats marcades per la poca extensió de la superfície de conreu i la freqüent escassetat d'aigua per a donar-li fruits. És dins d'aquest context de gran estrès d'aliments bàsics que es poden explicar millor alguns dels trets de l'estructura agrària, la dieta alimentària i les tradicions culinàries.

Els treballs per a condicionar els sòls pendents bastint terrasses, sovint amb la tècnica de la pedra seca, han estat una constant a la història agrària de Catalunya, com també les feines d'aplanament de camps i de formació de parades de conreu. Escriptors i viatgers estrangers han deixat testimoni, amb general admiració, dels esforços de la pagesia per fer més aptes per a la producció agrícola unes terres d'inconvenient inclinació. A aquesta mena d'actuacions es refereixen, sens dubte, les imatges amb què Josep Pous i Pagès reflecteix, en uns paràgrafs esplèndids de l'any 1904, a la novel·la *Quan es fa nosa*, aquell afany per obrir espais conreables, situant-los a una imaginària serralada de Puigventós:

Meravella el treball i la constància que fou menester posar en l'empresa, fins a convertir aquell massís de pedra calcària en terra de conreu. Talment podria ser dit que l'home s'hagué d'inventar la terra, aprofitant la poca que hi podia haver entre les roques, la que sota

d'aquestes haguessin fet filtrar les aigües, fent-ne sortir fins d'on no n'hi havia, dels esquerdimos de pedra, de les garrigues que cremaven i soterraven, capgirant tot el sobre de la serra, a fi de perseguir-ne el més petit terròs amagat, amb paciència de formiga. I el crear la terra fou només el començament d'aquella empresa titànica. En acabat calgué afeixar i terraplenar les vessants a fi de salvar els desnivells; aconduir la immensa quantitat de roca arrencada, aixecant parets de tanca i parets mitgeres, tan gruixudes que semblaven fonaments de catedral i serveixen només perquè les aigües no s'enduguin la terra, recollida amb tant de fatig; plantar i avivar les estaques d'oliver tot posant entremig tires de mallol, perquè la vinya ajudi a esperar que els oliverons es facin oliveres i llevin. I no aturar ni un moment el treball, amb la sola esperança de la futura, llunyana collita.

Meravellosa mostra del coratge i de la tenacitat d'una raça! Quan els ulls contemplen avui l'argentada verdor que cobreix clotades i cims, planells i torrenteres, arreu on hi ha un espai on les oliveres puguin ficar les arrels, i ho comparen amb el que havia de ser la serra abans, per les mostres de garrigal que encara queden, el pensament s'omple d'admiració per aquells terrassans obscurs, gegants pel coratge i la tossuda voluntat, que dugueren a bona fi la transformació miraculosa. (Pous i Pagès, 1988, p. 195-196)

L'altra línia central d'atenció dels agricultors catalans, al llarg del temps històric, és la relacionada amb la manca d'aigua. La freqüent escassetat de pluges ha estat, històricament, un flagell per a les famílies camperoles i, també, per al conjunt de la societat catalana. La gran intensitat de les fluctuacions del producte interior brut de Catalunya, en sèries històriques que corresponen a diversos segles, està motivada essencialment per aquest factor, absolutament incontrolable per a l'home, que poc hi podia fer llevat d'implorar l'ajut de Déu. Davant d'una terrible sequera, que aixafa la vegetació, resseca la terra, inunda l'aire de pols i enfebra els homes, l'angoixa de la gent cerca el perdó de Déu i implora una treva i, sobretot, aigua, molta aigua. Així ens ho descriu Joaquim Ruyra:

D'un eixut com el d'aquell any no n'hi havia memòria de vell. Des del febrer no havia tampirat, ni sols havia plogut a no ser alguna que altra gotellada que amb prou feines havia apagat la pols dels camins. La primavera tragué una florida malaltissa quasi morta en poncella. Els blats baixos i clars per un esforç de sa fecunditat havien arribat a batre algun granot entre ses resseques arestes, mes el rovell, que com una lepra s'havia apoderat de llur misèria, els hi podria ans de saó. Ni gra, ni palla... Els raïms, petites llagrimetes verdes, s'havien també neulat sota els pàmpolos esgrogueïts. Les herbes rossejaven en els marges. Els prats més frescals s'havien tornat eixarreïts. L'aigua dels pous es corrompia i s'acabava. Les fonts més abundoses s'anaven estroncant. La terra s'encatronava i empedreïa. (Ruyra, 1991, p. 85)

En canvi, quin bé de Déu quan es disposava d'aigua! La terra fa saó; és a dir, adquireix el grau d'humitat suficient perquè produeixi fruits i una bona anyada. Rafael Gay de Montellà, a *Els Pirineus màgics*, remarca amb certa admiració com l'aigua obre camins de benaurança. L'escriptor és ben conscient, així mateix, de la saviesa i dels afanys dels pagesos per a aprofitar l'aigua i conduir-la als camps ressecs a fi d'augmentar-ne la fertilitat:

Els rústecs parlaven de la germana aigua, com sant Francesc parlava de les coses creades per Déu, com si l'aigua fos sortida de mans divines. Aigua fina, lleugera, volandera, angèlica. [...] Els pagesos la conduïen sàviament pels recs i per les sèquies, pels xaragalls i pels sots dels camps assedegats, xops de roselles, i finalment s'esmunyia pels rierols per a doblegar les tiges dels cutells daurats i dels vims paràsits que vorejaven les sèquies. (Gay de Montellà, 1960, p. 36-38)

Els guanys de ben governar i d'aprofitar una aigua molt necessària, i també molt escassa, eren a la base de les rigoroses pràctiques de cooperació adreçades a optimitzar els aprofitaments. La comunitat pagesa tenia en l'ordre i la justícia de l'aigua un dels fonaments de la seva existència, marcada tant per la cooperació i la fraternitat com de vegades també per grans conflictes. Tota una disciplina col·lectiva per a construir rescloses o peixeres i canals de conducció, per a fer assecament d'aiguamolls i per a construir i mantenir els sistemes hidràulics era a la base de la civilització camperola. Eugeni d'Ors en fa una descripció rigorosa i poètica a *Gualba, la de mil veus*:

Són dividits els dies de la setmana i les hores del dia i les nocturnes. Tal té el dret de dos quarts de tres de la matinada fins al migdia següent. Tal altre comença a les cinc de la tarda i termina a mitja nit. Cal aprofitar el temps i fer, vetllant en la solitud, l'obra bona. Negror movent entre les immòbils negrors, la limfa avança silenciosa, seguint, obedient, les fites de les plantacions pomposament agraïdes, que la reben amb un tremolor lleuger. (Ors, 1980, p. 140-141)

La història de Catalunya és plena, en tots temps, d'un seguit d'accions a través de les quals «l'home s'hagué d'inventar la terra». I també hagué d'assajar i implementar una i mil maneres de fer-li arribar l'aigua per tal de produir aliments. Terres costerudes i rocoses es podien convertir en jardins esplèndids per mitjà del treball dels homes i, inexcusablement, per la col·laboració de l'aigua. Allà on ha estat possible, el camperol ha condicionat la terra i l'aigua i ha aconseguit collites abundoses i variadíssimes, explica Joan Puig i Ferrer, dins la novel·la de l'any 1926 *Els tres al·lucïnats*:

A La Caleta, Joan Antoni Margalef hi tenia un espai no molt vast de terres pendants, [on] hi havia tota la gràcia i tota la força de la terra immensa. Roques volta-

des de pins a les parts altes; vinyes i oliveres als costers, amb algun garrofer, alguna figuera, a baix al pla, l'horta, amb un bassal que recollia l'aigua d'una mina i amb la qual regaven els fruiterars i les verdures; al mig, la casa, amb flors i emparrats a l'entorn, i, tocant a la mar, una platja de sorra fina, que guspirejava com l'or al sol. Encara hi havia, ençà i enllà, alguna alzina, alguna morera vora els recs, i un garrigar cap a la banda de mar, on el coster es feia abrupte. (Puig i Ferrer, 1988, p. 49)

No es trobava gaire lluny d'aquell punt, també a prop de la ciutat de Tarragona, l'hort de *La família dels Garrigas*, de què es va ocupar Josep Pin i Soler a la seva primera novel·la, editada l'any 1888 amb aquest mateix títol. Els paràgrafs de l'escriptor en aquests passatges traspuen entusiasme en descriure aquell racó de glòria, d'existència provocada pel regadiu que proporcionaven dos grans dipòsits o cups d'aigua:

Arredossat a la casa i resguardat del vent de tramuntana, era un cauet delectós!

De tot hi havia: fruita i flors, hort i jardí.

En preferent lloc, profitant del sol i amarant-se del regadiu que dos grans enjups procuraven, l'hortalissa indispensable a tota menagera: enciam, escarola, cols; després cards ben soterrats, apis olorosos; pels racons més solejats acoralats tomàtecs. En un quadro alls i cebes; com límits dels quadros, enfilats en vímet i canyes simètricament plantades, pèsols, fesols... Crestalls de faves, tiribecs, bledes, albergínies... Un bon tros plantat de bròquil, de patates primerenques, de naps, de xirivies, una rodoneta de julivert, una altra de menta. Pels reguerons, creixems saludívols. Fruita! N'hi havia de tota mena: presseguers, cirers, un taronger, per ci per lla, més bé per la flor que per la fruita, un llimoner colossal, dues o tres figueres flors, altres de coll de dama, bordisotes, sajoles; uns quants pomers d'hivern, albercoquers tremendos. [...] Arrossegant-se i mostrant lo fruit perfumat i fresc: melons, síndries, carabasses... Tot, en aquell racó de glòria, eren colors vius, tendres perfums, suaus flaires, vitals frescors, regalats amagatalls... (Pin i Soler, 1980, p. 63-64)

El text citat de Pin permet una lectura complementària. L'escriptor troba molt especialment digne de remarcar el fet de la diversitat de la producció. Allò que li sembla del tot extraordinari no és l'abundància de les collites, de què no parla, sinó la gran varietat de fruits i vegetals de tota mena que l'explotació brindava als seus conreadors. La varietat dels productes que se n'obtenien és allò que dona a l'hort dels Garriga una qualitat molt especial.

#### QUI DE TOT CULL UN POQUET, NO TEMI PASSAR-HO ESTRET

Descripcions d'aquesta mena, que emfasitzen un conreu extraordinàriament acurat de les terres fèrtils, dels

horts, de la terra regada, són molt presents a gairebé tots els textos que s'ocupen de la Catalunya de dècades enrere. I no solament quan l'aigua és abundosa. També han parlat dels conreus arbustius. Dins d'un territori molt muntanyós, sovint no s'hi poden plantar cereals, incompatibles amb sòls pendents o molt pedregosos a causa de l'escassa profunditat de les seves arrels. En canvi, els arbres tenen arrels profundes i cerquen els nutrients amb més eficàcia. *In vino veritas*: des de l'època ibèrica, el conreu de la vinya i el de l'olivera, introduïts per grecs i fenicis, s'apoderen d'àmplies zones de Catalunya. I amb ells, molts altres conreus arbustius que produeixen collites importants de fruita seca i de fruita dolça.

Les informacions relatives a la producció d'aliments i a la ingesta de nutrients en distintes èpoques de la història del territori català, formulades pels investigadors, mostren una elevada coincidència a apuntar el fet de la diversificació com a element més característic. Antoni Riera, per exemple, assenyalava que els règims dietètics vigents a Catalunya, des de l'alta edat mitjana, es defineixen per la varietat i l'equilibri (Riera i Melis, 1988, p. 4). Afirmacions semblants es podrien aportar per a èpoques molt diverses, tant pel que fa a la producció agrícola i ramadera com, lògicament, per al consum humà.

Un grup de geògrafs de la Universitat de Barcelona va estudiar l'arxiu de la cartoixa de Montalegre i va comprovar que, des del segle XIV, com a mínim, el monestir disposava d'un notable mosaic de parcel·les amb una gran varietat de conreus, entre els quals detectaren una gran centralitat dels cereals i la vinya però també una clara presència de molts vegetals, així com una remarcable aplicació a la cria d'animals de ramat i d'aus de corral (Equipo, 1975, p. 19-20).

Els productes d'una agricultura altament especialitzada han estat molt presents, des de sempre, en les aspiracions camperoles d'un país que tractava de reduir els greus efectes de la curta producció de blat. Diversificar la producció d'aliments significava reduir la dependència d'un de sol, el blat, i fugir dels estralls que en pogués provocar l'escassetat. Es diria que la consigna general resta ben recollida a la dita popular «Qui de tot cull un poquet, no temí passar-ho estret».

La dieta alimentària dels catalans, que coneixem bé des del primer terç del segle XIX, sempre va incloure quantitats de pa inferiors a la mitjana espanyola. Per aquí podem explicar-nos millor els esforços extraordinaris per a l'obtenció d'arròs al delta de l'Ebre i a Pals. Torna a ésser Laureà Figuerola qui explica que el consum d'arròs a Catalunya era molt més elevat que a la resta d'Espanya, llevat de les zones productores (Figuerola, 1849, p. 160). L'arròs és plat abundant, amb mil tractaments culinàries diversos, i en tota mena d'oportunitats, en dies de treball i en dies de festa. Santiago Rusiñol comenta la festassa del casament del senyor Esteve:

Van sentar-se a cap de taula, com a *decano* de tothom, el senyor Esteve en persona, voltat dels homes importants: el sogre, el dels *cereals*, el comerciant, el *veterano*, és a dir: el comerç, la política i la milícia passiva, i van desplegar els tovallons. Més al mig, el ram de dones i sogres, que necessitava molt lloc, i que no sols van desplegar-los, sinó que se'ls van lligar al coll, i al capdavant de la taula, en un racó ignorat i íntim, hi varen col·locar els nuvis, lluny del món i lluny del bullici, per poguer-se estimar a soles en els entreactes d'un plat a l'altre.

Va arribar l'arròs, triomfalment. Tothom va prendre, i tots van callar, i no es va sentir més remor, mentre hi va haver arròs a la taula, que el soroll de les forquilles. (Rusiñol, 1988, p. 62)

Alguns exercicis de comparació de les diverses dietes dels primers anys del segle xx confirmen que s'hi menjava força més carn, especialment de pollastre i de porc, i una gamma de productes molt més variada que no pas al conjunt del territori espanyol (Maluquer de Motes, 2013, p. 44). Les necessitats tan sentides de diversificar produccions i alimentació motivaren, així mateix, el treball i la cura de la cort i dels animals menuts. Prudenci Bertrana, al conte «La masovera se'n va al mercat» (publicat a *Els herois*, de l'any 1920), ens en fa conèixer els prolegòmens:

L'aviram és a pasturar les cols del quintanot que enfronta la masia. La Francisca treu d'un sac una embostada d'ordi i comença a apellar l'aviram. Li ha fallat la primera investida, i tot l'estol escapa catasquejant i batent les ales. Comença aleshores una persecució furient. Un dels pollastres, acorralat contra el llenyer, ha caigut de bell antuvi a mans de la Francisca; l'altre gamba feixes avall com un mal esperit. [...] Per fi, el pollastre, sense bleix, amb el bec esbadellat d'acolorament, s'ajoca en una rasa, entre el fullam d'una carbassera. La Francisca els porta, un a cada mà, dient-los impropèri; i, ja dins de la masia, els encreua de potes, garrotant-los amb la trinxa d'uns faldillots esparracats, una pura filagarsa que arrabassa amb les dents. (Bertrana, 2016, p. 436)

A banda de comprometre les orientacions de la producció, la potència de la demanda de carn als mercats catalans generava un remarcable corrent d'importació des de la resta del territori peninsular. Els gremis de venedors a l'engròs i a la menuda d'aus, caça i ous a Madrid ho constataren als primers anys del segle xx en formular l'observació, i la queixa corresponent, que s'hi consumien moltes gallines i pollastres i s'hi pagaven preus més elevats que a Madrid, per la qual cosa la major part de les aus s'expedien cap a Catalunya (Cámara, 1905, p. 325). Les diferències en les pautes de consum alimentari eren de notable magnitud, fins al punt que produïen algunes distorsions importants als mercats en el conjunt de l'Estat.

El vi i la carn eren elements que no podien faltar mai a qualsevol àpat, especialment si l'ocasió mereixia

un tractament especial. La menjada més habitual, compartida amb moltes altres societats del nostre entorn, era l'escudella i carn d'olla, tant per a un dinar de cada dia com per a alguna ocasió celebrada o solemne. Carles Bosch de la Trinxeria, a la novel·la *L'hereu Norradell*, escrita l'any 1889, descriu amb gràcia i enginy un tiberi a ca l'alcalde de Rabós, amb invitació especial per a un diputat castellà:

—Apa, nois! Aquí ve la carn d'olla! Patacades! Senyor diputao: no faci compliments. Ya se puede atipar. Ho paguen els electors... Capítols d'imprevistos. Veritat, secretari?

—Què diu, senyor alcalde? La boca plena...

Al començar, tothom era callat menos l'alcalde i lo senyor Jofre. Lo senyor diputat els hi feia respecte. Mes, a mig dinar, després d'haver traguejat una miqueta, lo vi generós de Rabós deslligà les llengües, i a postres, tots parlaven castellà que donava gust de sentir.

—Don González —deia un regidor—: sabe usted beure a galet? Miri com se fa —i amb lo porró xerricava la garnatxa, imitant lo refilar del gafarró—. Vostè ha de portar eixa moda a Madrid. Cregui que tindria admiradors. (Bosch de la Trinxeria, 1979, p. 51-52)

Segons que ens és descrita pels especialistes, aquesta combinació està formada per l'olla, que és un brou obtingut de la cocció de carn, patates, cigrons, col i algun tros de cansalada o d'embotit, i sovint algun altre ingredient, especialment llegums, i el plat. El brou es prepara i se serveix, normalment, amb pasta de sopa. Separada l'olla pròpiament dita, resten la carn i els altres ingredients del bullit, que fan un abundant, i sobretot variat, segon plat.

L'escriptor empordanès Josep Pla, segurament l'home que ha prestat més atenció als temes alimentaris des de la literatura a Catalunya, donant mostra del seu habitual gust per l'estirabot i per la paradoxa, va dedicar alguns paràgrafs a sostenir que la cuina catalana és una mica monòtona i, en definitiva, prou avorrida: «aquest país ha menjat, durant decennis, potser durant segles, cinc o sis dies la setmana, escudella i carn d'olla per dinar i un arròs els diumenges» (Pla, 1972, p. 227). L'afirmació s'arrodoneix, no obstant això, per la generalització del retret: «en realitat, totes les cuïnes tenen una monotonia inqüestionable». Res de singular, doncs, en valorar la cuina catalana segons aquesta seva presentació. Resta dempeus, tanmateix, la destacadíssima importància que Pla dona a la ingesta de carn a les tradicions culinàries catalanes.

## EL BON ALIMENT FA BON ENTENIMENT

L'objectiu principal de la reducció de la dependència del pa i de la instauració d'uns patrons alimentaris caracteritzats per la diversitat també es manifesta en una

atenció molt marcada a la immensa varietat de productes que una natura tan singular pot oferir. Joan Puig i Ferrer, a *El cercle màgic*, de 1929, es passeja pel mercat de Reus, la ciutat reina dels fruits dels arbres, especialment l'avellaner:

Les voltes del Cafè de París eren també un mercat. Hom venia allí l'ametlla, la garrofa, l'oli i l'oliva, la verema. Però sobretot eren la Borsa de l'avellana. L'avellana és la riquesa d'una dotzena de pobles del Camp. És una collita poc estesa pel món. La del Camp és de les més estimades.

L'any que l'avellana estava cara, tot reia, tot anava en gran als pobles del contorn de Reus. (Puig i Ferrer, 1982, p. 92-98)

A la vora de l'avellana, l'ametlla, de la qual la producció catalana és molt remarcable a escala mundial. Figura a multitud de plats des dels famosos llibres de cuina catalans de l'edat mitjana i fins avui. A Catalunya, com a Mallorca, enriqueix des de la sopa de pa a la sopa de rap, la picada i la salsa romesco, la truita amb ametlles —a la pallaresa—, i molts altres plats, incloses les postres, on trobem el massapà i els torrons fets amb ametlla —picada o sencera— i la mel produïda localment, com també els carquinyolis, els panellots o la crema d'ametlles, o bé el meravellós gató mallorquí, per no parlar del fresque, un sorbet molt popular a Felanitx, o altres gelats d'ametlla.

Més enllà de l'estricta producció agrícola i ramadera, l'extraordinària diversitat d'un país trencat i farcit de microclimes es tradueix també en una gamma molt àmplia d'altres aprofitaments naturals, des de la caça i la pesca fins a la recol·lecció d'una enorme diversitat d'elements vegetals. Es poden recordar, entre moltes altres, les escenes de cacera que ens ha deixat Prudenci Bertrana o les de pesca, com aquell tan remarcable fragment de Joaquim Ruyra a *Pinya de rosa*, de 1920, en què descriu l'èxtasi de Temme:

Un dels goigs més grans de la seva vida l'hagué amb motiu d'una pesquera. Amb hams i llinya i pèls de seda, que va trobar dintre un calaix del seu difunt pare, que era estat pescador, s'havia guarnit una canya, i, després d'algunes provatures quasi infructuoses, un vespre pogué comparèixer a casa seva amb una enfilada de mabres i un llobarret de mitja terça, que resplendí argentadament com un corn de lluna dins la plàcida foscor de la cuina, així que el noi va entrar-hi amostrant-lo a sa mare.

—Què és això, Temme? —va fer la bona dona, agradament sorpresa.

—Jo l'hai hajat. Teniu. És per a vós.

—I tu l'has hajat, Temme? —tornà ella—. Tu has tinguda tanta traça?

—Hai feta una sort —va dir el xicot, abaixant els ulls per honestar l'orgull i la joia que li vessaven a estuf del cor.

—Molt bé, Temme! —exclamà la dona—. Ens vindrà de primera. Vet aquí que avui soparem com uns *americanos*. (Ruyra, 1964)

No és pas solament a la mar on hom va a cercar aliments del medi aquàtic, d'altra banda, d'una extraordinària exquisidesa gràcies a les condicions de temperatura i d'accessibilitat de nutrients marins propis del Mediterrani nord. També als rius d'aigües fredes s'aconsegueixen menjars d'altíssims valors gustatius. Maria Barbal evoca un dia de pesca al riu i l'esplèndid resultat de cuinar les truites a la llosa amb tires de cansalada:

Després va proposar: aquesta tarda podríem aprofitar que regirarem l'herba a prat Solau per fer una pesca al riu. Les ombres ràpides de les truites esmunyint-se sota les roques. L'Elvira era llesta com una guineu, havia après a pescar a mans i no se li n'escapaven gaires. Això sense males arts, que si es picava l'aigua amb blanera, al cap d'una estona les truites anaven borrarxes i s'abandonaven a les mans encara que fossin inexpertes. Però aquesta lluita no és lleial i no et deixa satisfet, deia l'Elvira. És una trampa.

Aquell vespre en van pescar vuit. Ja estava bé. L'escata gris fosc amb puntets negres i platejats a la panxa. Fetes a la llosa amb trossets de cansalada, que bones eren! Tia baixaria amanit, confitat, pa i la bóta. (Barbal, 1994, p. 73-74)

Al terreny de la recol·lecció d'aliments que creixen espontàniament a la natura, les opcions són abundoses i popularment molt preades. A Catalunya han estat identificades cap a un centenar d'espècies de bolets mengívols, que llueixen noms específics i que són ben conegudes pels experts, tan abundants al país. Podem seguir encara amb Maria Barbal, ara per a recordar aquella extraordinària cuina dels bolets, variada com poques:

Primavera i tardor, quan ha plogut prou i el sol ha escalfat, neixen a corrua, als prats, dues classes de bolets bons per menjar. Els uns són de color terra, d'aparença fràgil, amb la tija llarga i dreta i un barretet de paraigua que té per sota un llibre espès de fulls. Els altres són blancs i molt aclofats a primer cop d'ull; tenen la tija curta i gruixuda i el llibre és de color torrat. Carreretes i moixarrons són molt valorats per menjar-los tendres i, també, tots dos es deixen assecar en porgadors i són una preciosa reserva per a l'hivern quan no n'hi ha. Secs, perden en gran part l'olor i el pes. Un sol grapadet dóna un gust excel·lent a l'arròs o a qualsevol guisat de conill, de pollastre o de carn. (Barbal, 1994, p. 67)

La diversitat de sòls i de microclimes és a la base de l'enorme varietat dels bolets que es coneixen i es mengen al país. Una vegada més, com en tants altres elements alimentaris a Catalunya, les diferències natu-



erals, d'espai i de clima, fan dels mateixos bolets realitats de textures i gustos molt distints. És que són una mateixa cosa els ceps collits als boscos del Pirineu i els de les serralades costaneres? No coneixem, per ventura, rovellons de molt diversos paladars segons on han estat collits? I com hem d'oblidar l'esclata-sang de Mallorca o el pebràs d'Eivissa? La natura ofereix altres amenitats, que coneixia molt bé l'Aleix de les Tòfones, del qual sabem la història pel novel·lista Raimon Casellas, a la seva obra *Els sots feréstecs*, de l'any 1901:

De cent passes lluny —ens explica— ja coneixia el jaio els llocs preferits per la perfumada trumfa; i quan passava per la vora d'un pollancre, d'una alzina o d'un noguer, pegava llambregada al voltant de la soca, i tot seguit sabia si hi havia allí res a pelar. Els gossos anaven endavant, ara ensumant, ara glapint, com conillers que persegueixen un rastre. [...] Si veia que la terra s'alçava com inflada, amb el mànec del càvec picava sobre la inflorescència, i, per mica que el terreny fes soroll de buit, el jaio, amb una ganyota de satisfacció, semblava que digués: «Per tot te deixo!». Per a què el tret fos segur, només mancava que vegés surar, sobre l'indret, els vols de mosquits que ronden enllepolits per la flaire de la trumfa... Allavors s'ajupia, i vinga cavar amb cuidado, vinga aixecar la crosta de terra amb suavitat... fins que apareixia el sospirat tresor. Una per una anava collint les tòfones, una per una les netejava amb afalec, una per una les amorosia amb el palmell de la mà... i després de contemplar-se-les un rato, tan negretes, tan polides, tan bonicoies, les desava amatent dins del sarró. (Casellas, 1988, p. 9-10)

No es podrien pas oblidar els caragols. A la cuina catalana, com també a les Illes Balears, el País Valencià, el Rosselló i Andorra, es coneixen molt diverses formes de preparar els caragols per menjar, bé sigui a la llauna, rostits o estofats, sovint amb salses diverses o com a acompanyament de carns i altres cuinats. Especialment remarcables són els caragols amb un estofat de senglar, a la manera de Folquer, o en un arròs, així com amb allioli. De ben segur que serà millor deixar parlar Caterina Albert (*Victor Català*), en un passatge antològic de *Solitud*, editada l'any 1909, quan descriu les habilitats del pastor Gaietà:

Una ruixada l'havia obligat a retirar i passar la migdiada a casa, quan tingué el bestiar aconduït i les seves coses arreglades, pujà a la cuina, tot rialler, com de costum.

—Tanmateix, ermitana, avui que el dia és frescot podríem fere la cargolada. Tingui uns boers desdejunats més grossos que castanyes. Són de Pas de Llop, el clap que els cria més ufans de tota la muntanya. Què m'hi dieu? [...]

Tots s'havien acomodat i quatre mans, cada una per la seva banda, esqueixalaren ensem la rodona. Els punxons de bruc furgaven tafaners dins de les cloves, amb un hàbil girament feien seguir les polpes verdoses, aca-

bades amb un tirabuixonet blanc o llotós, les rebolcaven en el plat de l'allioli i les portaven a les boques amb una diligència extraordinària. (Albert, 1979, p. 70-74)

Recollir, tractar amb delicadesa, barrejar i combinar, cuinar amb cura, són condicions bàsiques per a uns bons resultats. Però tal vegada, els elements definidors de la qualitat de l'alimentació tradicional a Catalunya es relacionen preferentment amb la diversitat. És el mateix Josep Pla qui, en contradicció amb alguna altra afirmació seva, afirma que es tracta d'una cuina de molta varietat i passa a exposar les raons d'aquesta definició. Hi ha a la seva aproximació tres arguments bàsics. El primer emfatitza la varietat provocada per les estacions de l'any, que li semblen a l'autor molt contrastades al territori català. Hi ha una cuina de primavera —ens diu— com una d'estiu, de tardor i d'hivern, que es distingeixen perquè els plats essencials són diferents, cosa que resulta bàsicament de la producció i de l'oferta als mercats; és a dir, de la disponibilitat.

El segon argument es refereix a la diversitat, pràcticament laberíntica, dels tractaments culinàries de les mateixes elaboracions a escala comarcal i, encara, local. S'ha escrit que la característica més remarcable de la coca o fogassa resideix en l'extrema varietat (Thibaut i Comalada, 1995). Però es pot recórrer a molts altres exemples, des de la mateixa escudella i carn d'olla fins als arrossos, els cuinats del peix marí o les carns preparades amb tota mena de tècniques i d'acompanyaments, salses i fruites. Culinàriament, cada comarca és un món (Pla, 1972, p. 228).

Josep Pla assenyalava encara un tercer motiu de la diversitat de les preparacions alimentàries: en una cuina més aviat monòtona —segons afirma, repetint l'estirabot—, la fruita és un element de diversitat i de sorpresa. Es tracta d'un «país de fruita d'una varietat extraordinària i sensacions humanes extremament diferents» (Pla, 1972, p. 463). La major part de les fruites, com també molts altres vegetals, són d'una gran fugacitat, ja que es mengen —o s'han de menjar— quan són fresques i vives. El gust per la varietat, però també les imposicions del calendari, expliquen que hi hagués «cases [de pagès] que cultivaven diverses espècies de la mateixa família, i així hi havia peres de primavera-estiu, peres de tardor i peres d'hivern» (Pla, 1972, p. 468).

Aquest és, certament, el més genuí Josep Pla. El que troba a la cuina catalana la màxima diversitat i en remarca les combinacions més agosarades. Com ara l'oca amb naps, el llong de porc amb préssec, el rodó de vedella amb figues, els caragols, l'arròs de mar i muntanya, les patates amb botifarra negra del Quim. És obligat, en fi, referir-se a un altre factor que contribueix a modular una cultura alimentària i un conjunt de tècniques culinàries de molt notable varietat. Resideix, certament, en el caràcter de gran barreja d'apor-

tacions que defineix la cultura catalana en totes les seves manifestacions i que és, en bona part, resultat de contribucions molt diverses. En èpoques distintes, fenicis, grecs, romans, francs, jueus, moriscos o bé occitans, entre altres procedències, varen configurar aquest extraordinari *melting pot* que fa néixer la societat i la cultura catalanes i els dona vida i empena.

Entre les aportacions de tota procedència i de tota mena, potser es podria destacar el paper del tomàquet, planta d'origen americà introduïda a Catalunya al segle XVIII, de què s'ha escrit que és el rei de la dieta tradicional catalana. És cert, en tot cas, que es tracta d'un distintiu reconegut gairebé de manera universal. A la carta de molts restaurants de tots els continents, quan un plat s'acompanya amb l'afegit «a la catalana», gairebé sempre es vol indicar que està preparat amb tomàquet o amb una salsa elaborada amb aquest fruit. La presència del pa amb tomàquet —germà del pa amb oli mallorquí— ennobleix, per exemple, l'extraordinari banquet ofert pels Fortalesa a l'Havana, segons que descriu Carme Riera a la seva novel·la *Cap al cel obert*:

Sobre dues llargues taules amb tovalles de fil brodades amb flors blaves, esperaven les viandes condimentades: les llagostes bullides, sobre safates enormes, tenien un color rosat que es repetia exacte en els vestits d'algunes noies, els xarnes sense espines conservaven els lloms grisosos i havien estat composts altre pic decapitats, voltats de créixens tendres. Els *chaud-froids* de vedella i els pollastres rostits, de cuiros quasi daurats, encara guardaven la calor del forn perquè havien estat conservats dins grans greixoneres al bany maria fins al darrer moment. Els pernills de Westfalia, els pastissos de fetge d'oca, els senyals trossejats i cuinats a la mallorquina, amb fonoll i pebre, i d'altres llépoles crueltats, com la llengua amb tàperes i els cervells arrebossats, s'alineaven vora les plates amb amanides diverses, ous filats, gelatines i salses delicioses a més de vol au vents farcits de beixamel i, per exprés desig de Gabriel, hi havia també —encara que una mica dissimulada— una gran plata amb llesques de pa amb tomàtec i pernil, el plat que a Catalunya s'havia acostumat a prendre per esmorzar i ara li abellia que aparegués també en el bufet entre d'altres exquisitats internacionals. A banda i banda de les taules, immenses soperes de plata treballada per excel·lents orfebres anglesos servien alhora per adornar-les i donar cabuda al delicadíssim consomé de tortuga que era l'especialitat del cuiner. (Riera, 2000, p. 230-231)

És ben cert que el tomàquet és ingredient i base de salses i plats fonamentals en la cuina catalana, com ara el sofregit, la samfaina, el romesco, els suquets, la bullinada, l'esqueixada, la salvitxada, l'anxovada o l'escalivada. També figura a multitud de plats molt característics, com la paella valenciana, l'arròs a la cassola català, l'arròs de peix mallorquí, l'arròs brut de sa Pobla, la caldereta de llagosta de Menorca o l'arròs de civet de porc senglar d'Andorra. I a multitud d'altres

cuinats sense arròs. A moltes de les esmentades salses, no obstant això, també s'hi incorporen ametlles, avellanets o nous en picada, que constitueix un element bàsic de la cuina catalana des de molts segles abans que el tomàquet. Altres elements essencials per a l'elaboració culinària de tota mena de preparacions són l'oli d'oliva, l'all, la ceba i multitud de vegetals, hortalisses, fruites i herbes. Però, sens dubte, allò que resulta més característic és el fet de la varietat dels ingredients i la diversitat i originalitat de les combinacions.

## CONCLUSIONS

Catalunya constitueix un excel·lent exemple de com els vincles entre país i història humana són ben especials en cada situació i, en qualsevol cas, de doble direcció. De forma més marcada, tal vegada, que en moltes altres geografies, el mateix territori català és, en una gran mesura, una creació històrica. Justament per tal de procurar-se els imprescindibles aliments, al llarg del temps històric s'han explorat multitud de possibilitats i s'han posat tots els mitjans per a explotar-les de la millor manera possible, sempre amb especial atenció a les qualitats i als sabors.

Els productes d'una agricultura altament especialitzada han estat molt presents, des de sempre, en les aspiracions camperoles d'un país que tractava de reduir els greus efectes de la curta producció de blat. Diversificar la producció d'aliments significava reduir la dependència d'un de sol, el blat, i fugir dels estralls que en pogués provocar l'escassetat. Es diria que la consigna general resta ben recollida a la dita popular: «Qui de tot cull un poquet, no temi passar-ho estret».

Les condicions naturals, la diversitat d'espais i de microclimes i, en particular, les dificultats per a la producció d'aliments bàsics, sobretot els cereals, han estimulat la cerca de complements molt diversos i ingredients variadíssims. Addicionalment, la situació geogràfica ha afavorit, des de temps antics i medievals, una relació propera i intensa amb la resta dels països mediterranis i alhora amb l'Europa continental i septentrional, però també amb Amèrica. A més de resultar del conreu de la terra, de la cura de l'aviram, de la cria d'altres animals de corral o del pasturatge dels petits remugants, molts plats de la cuina catalana tenen procedència marinera, però també es lliguen a la cacera i a la recol·lecció.

## REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

- ALBERT, C. (*Víctor Català*) (1979). *Solitud*. Barcelona: Edicions 62.
- BARBAL, M. (1994). *Pedra de tartera*. Barcelona: La Magrana.

- BERTRANA, P. (2016). *Tots els contes*. Girona: Edicions de la Ela Geminada.
- BOSCH DE LA TRINXERIA, C. (1979). *L'hereu Noradell*. Barcelona: Edicions 62.
- BRUNHES, J. (1925). *La géographie humaine*. París: Libr. Félix Alcan.
- CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y NAVEGACIÓN DE MADRID (1905). *Información pública sobre el problema de las subsistencias*. Madrid: F. Rodríguez Ojeda.
- CAMÓS CABRUJA, L. (1948). *Barcelona Divulgación històrica*. Vol. VI. Barcelona: Instituto Municipal de Historia, p. 178-185.
- CASELLAS, R. (1988). *Els sots feréstecs*. Barcelona: Planeta.
- CONDOMINAS, G. (1957). *Nous avons mangé la forêt*. París: Mercure de France.
- CREAF (2000-2004). *Inventari ecològic i forestal de Catalunya*. Bellaterra: CREA. 10 v.
- EQUIPO DE GEOGRAFÍA DEL PAISAJE DEL DEPARTAMENTO DE GEOGRAFÍA DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA (1975). «La acción humana en el paisaje: el caso de la Conrería (Cordillera Litoral Catalana)». *Revista de Geografía*, núm. IX (gener-diciembre), p. 5-34.
- FÀBREGA, J. (2002). *El gust d'un poble: Els plats més famosos de la cuina catalana*. Valls: Cossetània.
- FIGUEROLA, L. (1849). *Estadística de Barcelona en 1849*. Barcelona: Tomás Gorchs.
- GAY DE MONTELLÀ, R. (1960). *Els Pirineus màgics*. Barcelona: Selecta.
- GIRBAL, E. (2015). *L'estrella amb cua*. Barcelona: Edicions 62.
- JORDANA, C. A. (1936). «Les muntanyes i els plans». A: *Geografia de Catalunya*. Barcelona: Llibreria Catalònia.
- LLEÓ, A. (1929). *Las realidades, las posibilidades y las necesidades forestales de España*. Madrid: Sociedad de Estudios Políticos, Sociales y Económicos.
- MALUQUER DE MOTES, J. (2013). *La inflación en España: Un índice de precios de consumo, 1830-2012*. Madrid: Servicio de Estudios del Banco de España.
- MERCADER I RIBA, J. (1987). «España en el bloqueo continental». *Miscellanea Aqualatensia*, núm. 5, p. 115-162, esp. p. 153-154. [Ed. orig., *Estudios de Historia Moderna*, vol. 2 (1952), p. 233-278]
- MOREU-REY, E. (1967). *Revolució a Barcelona el 1789*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- ORS, E. d' (1980). *La Ben Plantada; Gualba, la de mil veus*. Barcelona: Edicions 62.
- PI I SUNYER, C. (1936). «Pròleg». A: JORDANA, C. A. *Geografia de Catalunya*. Barcelona: Llibreria Catalònia.
- PIN I SOLER, J. (1980). *La familia dels Garrigas*. Barcelona: Edicions 62.
- PLA, J. (1972). *El que hem menjat*. Barcelona: Destino.
- POUS I PAGÈS, J. (1988). *Quan es fa nosa*. Barcelona: Planeta.
- PUIG I FERRETER, J. (1982). *El cercle màgic*. Barcelona: Kapel.
- (1988). *Els tres allucinats*. Barcelona: Planeta.
- RIERA, C. (2000). *Cap al cel obert*. Barcelona: Destino.
- RIERA I MELIS, A. (1988). «Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana». A: *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona: CSIC, p. 1-26.
- RIERA VINADER, S.; ROVIRA I SOLÀ, M.; MONTAGUT, T. de; YARZA, J. (2005). *Llibre verd de Barcelona*. Barcelona: Base.
- RUSIÑOL, S. (1988). *L'auca del senyor Esteve*. Barcelona: Planeta.
- RUYRA, J. (1964). *Pinya de rosa*. Barcelona: Selecta.
- (1991). «Però plovia». A: JULIÀ, M. L. *Ruyra inèdit*. Girona: Ajuntament de Girona.
- SERRA I PUIG, E. (1988). «Els cereals a la Barcelona del segle XIV». A: *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona: CSIC, p. 71-101.
- SIMON I TARRÉS, A. (1992). «Els anys 1627-32 i la crisi del segle XVII a Catalunya». *Estudis d'Història Agrària*, núm. 9, p. 157-180.
- THIBAUT I COMALADA, E. (1995). *Les coques catalanes*. Barcelona: Proa.
- VILÀ-VALENTÍ, J. (1978). *El món rural a Catalunya*. Barcelona: Curial.
- VILAR, P. (1956). «Le déclin catalan du Bas Moyen Age. Hypothèses sur sa chronologie». *Estudios de Historia Moderna*, vol. VI, p. 1-68.