



## BARCELONA, 600 ANYS DE CULTURA GASTRONÒMICA

### LA PRIMERA COCINA DE ÉXITO: LA MEDIEVAL

Probablemente la principal gracia de la gastronomía catalana fue saber recoger, sobre el substrato de la herencia clásica y visigoda, las refinadas influencias de la cultura andalusí, garante de la sabiduría mediterránea y transmisora de tesoros orientales.

Los árabes introdujeron o reintrodujeron en la Península muchos productos; algunos de ellos aún forman parte de la idiosincrasia alimentaria catalana, como el arroz, las espinacas, las berenjenas, los limones, el azúcar o los fideos, y había un cierto gusto por las verduras, que el filósofo Ramon Llull ya valoró como fuente de salud, teniendo en cuenta que los productos de la huerta habían sido bastante despreciados hasta entonces por los señores feudales. Además, la presencia de pescado y otros productos propios del entorno mediterráneo caracterizaban esta cocina medieval en Catalunya. También había un buen número de salsas exquisitas, como la ginestada, una crema de arroz, azafrán y leche de almendras, y la costumbre —muy exportada, por cierto— de cocinar las aves con cítricos, además de unos cuantos platos delicadamente perfumados con agua de rosas y mezclas prohibitivas de especies remotas. Cabe recordar que el

jengibre llegó mucho antes que el sushi; o el cilantro, antes que el guacamole, y que la galanga precedió a la sopa Tom lam.

Catalunya compartió esta forma de cocinar, primero y de una manera especial, con Occitania, al igual que el amor cortés, los trovadores y alguna herejía, y después se relacionó con gran éxito con Sicilia, Cerdeña y la Península Itálica. En el momento de su fundación, la cocina catalana ostentaba ya su trazo más característico: la capacidad de incorporar lo mejor de las otras culturas culinarias con las que, por uno u otro motivo, había entrado en contacto. Esto no es un hecho



singular: los antropólogos han demostrado hace tiempo que la cocina es el fiel reflejo de las sociedades. No es nada extraño, pues, que la cocina de Catalunya refleje el espíritu de esta tierra de paso y de llegada, obstinada en incorporar más que en resistir.

algunos de los primeros recetarios europeos de cocina escritos en lenguas románicas (s. xiv y xv) son en lengua catalana; como el denominado Sent Soví.

#### LA FUSIÓN CON LOS «NUEVOS» PRODUCTOS AMERICANOS

Con el tiempo se fueron añadiendo a la cocina catalana unos productos ultramarinos sin los que nadie reconocería ahora nuestra gastronomía. Por ejemplo, la butifarra con



judías (americanas), la escalibada con pimientos (americanos), el trinchado de col y patatas (americanas), el pan con tomate (americano)... e incluso el pan con chocolate (americano) para merendar.

La época moderna no es especialmente buena —todo el mundo lo sabe— para una producción cultural catalana que, perseguida, a veces tuvo que refugiarse en conventos y monasterios. Precisamente en los cenobios

se escribieron muchos de los recetarios de la época, fieles a la rica tradición medieval (todavía con mucha presencia de las mezclas de dulce y salado que tanto gustaban en la Edad Media, por ejemplo), pero también con las sanas restricciones de carne que la regla monacal prescribía. Y con las nuevas incorporaciones que poco a poco iban

acercando la fisonomía de los platos, sin que éstos perdiesen nunca su carácter, a la actual.

### APARICIÓN DE LAS FONDAS

La evolución, pues, no se detuvo, y aparecieron las fondas. Sempronio explica en *Quan Barcelona portava barret* que la palabra «fonda» viene de la palabra árabe *alfondec*, especie de almacén donde, además de guardarse las mercancías, comían y dormían quienes las transportaban; una especie de caravasares urbanos y occidentales. El *alfondec* barcelonés más conocido estaba en el barrio de Santa María del Mar; más tarde se transformó en un *hostal*, que fue el antecedente inmediato de la fonda.

Los primeros *fondistas* eran italianos y vinieron en el siglo xviii. Las fondas se anunciaban con carteles de madera pintados con un motivo (*halcón, sable...*) en vez de poner letras, porque con estas ilustraciones no era necesario saber leer. En *Veinte siglos de cocina en Barcelona*, Néstor Luján explica que una de las fondas más famosas la montó un sardo que había llegado a la ciudad el año 1788. En el 1815 abrió el *Beco del Racó*, donde se podía comer *guisado de liebre, estofado de patatas, escudella, sopa de albóndigas, fricandó...*; toda una serie de platos que reconocemos como tradicionales en la cocina de Catalunya y que se incluían en la mayoría de *recetarios* cuando, con la *Renaixença*, reapareció también la producción literaria gastronómica.



«Hacia finales del siglo xix, en las fondas de *seises*, donde se podía comer por “seis cuartos”, había una oferta suculenta y popular. Pero se necesitaba además otro de oferta

dedicada a una emergente clase social, porque la fiebre del oro, apoderada de Europa, crecía más y más en Barcelona [...] Las confiterías, *guanterías*, *resposterías* y *restaurantes de lujo* se multiplicaban como por arte de encanto», explica Narcís Oller en su famosa novela *La fiebre del oro*.

Mientras el resto del Estado todavía *lloraba* la pérdida de las colonias, en Catalunya, la *florecente industria* y las finanzas habían creado nuevos ricos y habían enriquecido más

a quienes ya lo eran. Barcelona se convertía en una ciudad cosmopolita. ¡Los había que tenían mucho dinero... y muchas ganas de gastarlos! Una excelente forma de cumplir este deseo era comer una cena de duro (unidad de moneda de la época) en los exclusivos y flamantes restaurantes a la manera francesa que se abrieron a caballo de los siglos xix y xx. El restaurante, una figura surgida con la revolución francesa, había llegado a un alto grado de refinamiento. Auguste Escoffier culminaba la evolución de este tipo de restauración pública convirtiendo la alta cocina francesa en cocina internacional mientras inauguraba, junto con César Ritz, un modelo hotelero de gran lujo.



#### **COCINA EXQUISITA Y BURGUESA**

En Catalunya esta cocina exquisita y burguesa, como no podía ser de otra forma, también gustó. Y dejó su huella a través de quienes se lo podían permitir.



Mientras, como explica Rusiñol, «los obreros que podían y los menestrales se escapaban los domingos de excursión para comer arroz con congrio y mejillones o costillas a la brasa». Otro gran cocinero del momento, Ignasi Domènech, que había trabajado con Escoffier, codificó gran parte de esta cocina tradicional que, como

hemos visto, continuaba sumando aportaciones foráneas.

La Guerra Civil Española fue un horror, y la dictadura un desastre. Pero a Catalunya llegaron muchos ciudadanos del resto del Estado, cargados de riqueza cultural y, por tanto, culinaria.

## EL HECHO GASTRONÓMICO: ANTROPOLOGÍA Y CULTURA

De un tiempo a esta parte, la gastronomía es aceptada unánimemente como una parte esencial de la cultura.

Por eso mismo la cocina es un fiel reflejo de las personas y las sociedades que la cultivan; es decir, la cocina forma parte esencial de la estructura cultural de cada pueblo: «somos lo que comemos», han dicho también los sabios. Y por esto la forma de comer es incluso un elemento identificador de primer orden.

En este sentido, es pública y notoria la potencia del recetario popular catalán, un valioso patrimonio que hay que conservar vivo y en evolución constante.

Sobre las mesas de nuestro país, y de su capital, han desfilado durante los últimos siglos menús, ágapes, comidas y platos que son el testimonio de su época, un interesante museo viviente de la cultura catalana, de la europea, del caminar del mundo. La cocina de nuestro país es heredera y tributaria de todas las civilizaciones que han dominado Europa desde el Imperio Romano. El resultado es un recetario que transmite la manera de hacer de los catalanes, que contribuye a definir su identidad y que ayuda a construir el bagaje cultural de Catalunya.

