



Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya

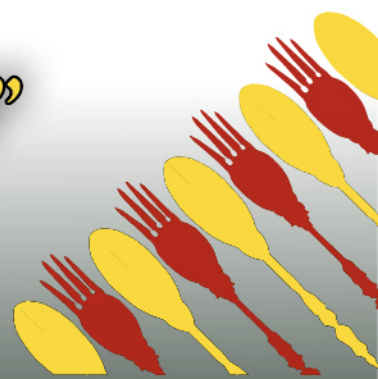
Un capítol oblidat de la nostra història

Josep Garcia i Fortuny



Volum - II “Els temps recents”

www.cuinaicuiners.cat



Copyright i avís legal

Queda rigorosament prohibida, sense autorització escrita dels titulars del Copyright, amb les sancions establertes per la llei, la reproducció total o parcial d'aquesta obra per qualsevol mitjà o procediment.

© 2013, Josep Garcia i Fortuny
© 2013, Enrique Sallarés EDITOR
© 2013, Cooking Books S.L.

Primera edició digital: Octubre 2013
Primera edició en paper: Gener 2014

COOKING BOOKS, S. L.

Beniamino Farina 49 - A (2^o-1^a)
08340 - Vilassar de Mar
BARCELONA
Telèfon (34) 937 538 130

 www.cookingbooks.es

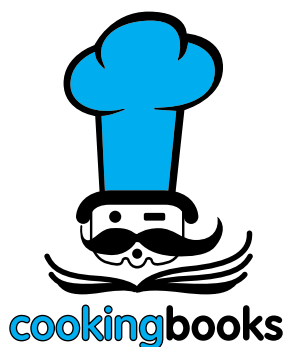
ISBN: (13) 978-84-920959-2-6 (Edició digital volum I)
(13) 978-84-920959-5-7 (Edició digital volum II)
(13) 978-84-920959-7-1 (Edició digital de l'Obra, 2 volums)

Dipòsit Legal: 06/2013
Direcció editorial: Enric Sallarés
Disseny i adaptació digital: Albert Sallarés

Arxiu resum (DEMO) del contingut de l'obra

Més informació i compra d'edicions en paper i digital a la web

www.cuinaicuiners.cat



L'Autor

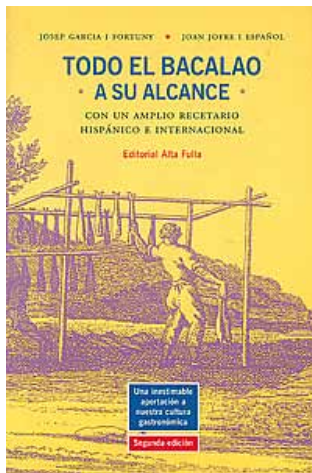


Josep Garcia i Fortuny

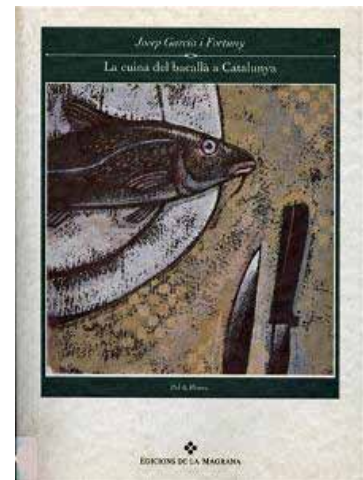
Salomó (Tarragonès), 1945.

Estudià a la Universitat Laboral de Tarragona. Ha estat cap de cuina durant més de quaranta anys. Ha presidit l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona “*Casal del Cuiner*” (1984-1986) i fou vicepresident de la *Federación de Cocineros y Reposteros de España* (FACYRE 1987-1989).

Ha estat col·laborador del TERMCAT, del CSIC, de la revista *Historia y Vida* i ha publicat diversos articles en revistes científiques.



Les seves obres més destacades són: *Todo el bacalao a su alcance* i *La cuina del bacallà a Catalunya*.



Poques vegades ens adonem, quan ens asseiem a taula, que darrere les elaboracions presents en ella hi ha mil històries. Tant les dels productes que consumim com les de les persones que els preparen de forma convenient. En el llibre que ara presentem, he volgut donar una importància més gran a les segones. No fa la mateixa tasca un cuiner dels nostres dies que un “cuiner” de fa mil anys.

A través de la documentació més exhaustiva que he pogut aconseguir, he intentat d'esbossar la trajectòria d'aquells que han servit la societat tot manipulant els aliments que tenien al seu abast. I això inclou des dels camperols més humils, passant pels servidors de l'Església i de les classes benestants, fins als moderns caps de cuina que han assolit un lloc de privilegi en els cercles mediàtics contemporanis.

Després de molts anys d'investigació, m'he adonat que aquest tema no havia estat massa tractat d'una manera evolutiva i conjunta. Per això, i malgrat les mancances en què sens dubte he incorregut, penso que aquesta obra, no ben bé de divulgació, té un lloc en les biblioteques de tots els que senten algun interès per les nombroses qüestions que ha implicat al llarg dels temps l'alimentació humana.

Com a conseqüència d'aquesta recerca arribo a la conclusió que els cuiners d'altres èpoques mereixien més atenció que la que han tingut fins ara. Si he ajudat al seu millor coneixement, l'objectiu perseguit haurà estat aconseguit, almenys en part. Aquest primer volum s'ocupa d'un període llarg: des de la cultura ibèrica fins ben entrat el segle XIX. En el segon, que ens portarà als nostres dies, ha estat inestimable l'ajut de fons bibliogràfics i d'hemeroteca.

Davantall de l'editor

Estimat lector:

En l'encapçalament del volum primer d'aquesta obra que publico ara en versió digital (i més endavant en paper), ja vaig emetre la meua opinió sobre la vàlua general de la publicació.

No obstant això, ara vull insistir en la qualitat d'aquesta segona part, que tracta dos aspectes de la història de la cuina catalana pràcticament inèdits. Si l'autor m'hagués assegurat que procedia de l'àmbit universitari, hauria pensat que es tractava d'un "treball de recerca", pràcticament d'una tesina de llicenciatura o, quasi bé, d'una tesi de doctorat.

Però aquest no és el cas. Només un professional de la cuina que s'estima la seva feina per vocació hauria estat capaç d'indagar, d'una banda, els orígens més reculats de l'associacionisme en el seu camp de treball i, de l'altra, d'individualitzar algunes figures senyeres i destacades en el procés de dur a terme la pràctica de l'ofici i la divulgació –per via de l'ensenyament o de la lletra impresa- de les seves pròpies adquisicions.

Aquest segon volum de l'obra "*Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya*" reuneix una gernació d'informacions relatives als dos temes en una exposició clara, pinzellada només amb algunes notes i una bibliografia notable.

La publicació conjunta de documentació, tant escrita com gràfica, que fins ara no havia sortit a la llum, testifica la voluntat de l'autor de no quedar-se en els tòpics ni els llocs comuns.

Per tant, aprofito la present avinentesa per recomanar aquest segon volum no tan sols als professionals –actuals i futurs- de la cuina i de la restauració, sinó també als historiadors dels temps contemporanis a casa nostra.

Enric Sallarés, EDITOR



Arxiu interactiu

Navegació dins de l'obra



Accés a principi del capítol

10



Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya

A- Els primers col·lectius de cuiners

Artística Culinaria

Accés a
principi
del subcapítol

DIES DE GUERRA

La guerra civil a la Catalunya republicana des de diverses perspectives.
 Preus i subministrament de queviures.
 La restauració pública vista i comentada per un testimoni d'excepció: Ignasi Domènech.
 Menjadors populars i els Menús de guerra.
 Alguns aspectes de la rereguarda i la guerra a la zona republicana.
 L'alimentació al front de guerra republicà.
 Una anècdota dins el conflicte bèl·lic: de xarrich de cuina a ministre de la República.
 Dades dels camps de concentració ubicats a la zona republicana.
 Catalunya sota el règim franquista: els camps de concentració, la fam i l'estraperlo.
 De l'abundància a la manca

Accés interactiu a
temes del capítol

La Unión de Cocineros y Camareros. (Artística Culinaria).



El 27 de juliol de 1884 es va inscriure al Govern Civil de Barcelona, amb el número 302, un col·lectiu anomenat "Cocineros y Camareros". La finalitat de l'associació era simplement festiva. Però sembla que va tenir una vida efímera.

L'any següent es va fundar l'*Artística Culinaria*, concretament, segons consta en el Govern Civil, el 14 de febrer de 1885. Va rebre el número d'inscripció 536 i no declarava cap domicili social (Solà 1993: 196-197). Segons em comunica molt amablement el senyor David Perellón Guinnot, Cap del Servei de la Subdelegació del Govern de Catalunya (amb data del 3 de novembre de 2008), no hi ha indicacions a l'apartat d'Observacions. El motiu pel qual no ha perdurat cap document d'aquesta associació no es coneix; o bé s'ha perdut o bé podria ser que l'associació presentés una sol·licitud i rebés un número de registre però no aportés la documentació necessària i que, finalment, no es constituís de manera oficial. El cas és que la primera citació pública del col·lectiu és de l'any 1888, quan s'anuncia que: "Se ha instalado en la plaza del Teatro, sobre el "Ateneo Barcelonés", la sociedad "Artística Culinaria", que presta provechosos servicios desde su fundación a establecimientos y particulares" (*La Vanguardia*, 29/04/1888).

Una altra referència és de l'any 1890; llavors el seu president, Pedro Mas, publica una nota aclarint que en la manifestació de l'1 de maig d'aquell any no hi van participar i que els que ho van fer en nom de l'Entitat no la representaven (L.V.).

El 21 de febrer de 1894, es van presentar al Govern Civil els "Estatutos", i signaven en representació del col·lectiu, Pedro Fius i Ramón Canalda [vegeu documentació adjunta]. El 13 de març de 1894 es va inscriure la *Sociedad Artística Culinaria de Barcelona*, amb el nº 1.774, amb domicili

Accés a principi
del capítol



Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya

Un capítol oblidat de la nostra història

Volum II

“Els temps recents”





ÍNDEX GENERAL

Llibre II "Els temps recents"

Crèdits
l'Autor
Davantal de l'editor
Introducció



A) -ELS PRIMERS COLLECTIUS DE CUINERS (1885-2008: Anys d'unions i desunions)

- *La Unión de Cocineros y Camareros (Artística Culinaria)*
- Reglamento de Socorro a Parados (1916)
- Sociedad "La Progresiva" de Artistas Cocineros y Camareros de Barcelona
- Sindicato Profesional de Cocineros de Cataluña
- Collectius de cuiners o cambrers i cuiners a Catalunya l'any 1927
- *Revista Culinaria*
- Vagues
- *Germandat Art de Cuiners de Barcelona*
- *Montepío Culinario de Barcelona*
- Juntas Directives
- Socis de l'Asociación Profesional de Cocineros de Catalunya
- Moviment societatari *Artística Culinaria* i *Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña*
- *Artística Culinaria* (una vegada refoses la "Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña" i l'*Artística Culinaria*).
- Atemptats i morts
- Casaments.
- Obituaris
- Balnearis
- Migratori
- La situació professional als inicis del segle XX: un testimoni d'excepció



B) -DIES DE GUERRA

- La guerra civil a la Catalunya republicana des de diverses perspectives
- Preus i subministrament de queviures
- La restauració pública vista i comentada per un testimoni d'excepció: Ignasi Domènech
- Menjadors populars i els Menús de guerra
- Alguns aspectes de la rereguarda i la guerra a la zona republicana
- L'alimentació al front de guerra republicà
- Una anècdota dins el conflicte bèl·lic: de xarriach de cuina a ministre de la República
- Dades dels camps de concentració ubicats a la zona republicana
- Catalunya sota el règim franquista: els camps de concentració, la fam i l'estraperlo
- De l'abundància a la manca



C) -HONORANT ELS NOSTRES MESTRES CUINERS-ESCRITORS

- Teodoro Bardají Mas. Una vida dedicada a la cuina i a la seva investigació històrica
- Sebastià Damunt Nincles: una vida dedicada a la cuina i als llibres
- Ignasi Domènech i Puigcercós, a la vegada el mestre català de cuina més universal i un prolífic escriptor de gastronomia.
- Ramon Salvador Rabasó Figuerola, un mestre rescatat de l'oblit. Desllorigant el laberint
- Josep Rondissoni Battu. Un mestre a cavall entre dues etapes
- Joaquim Sans Miralles, cap de cuina de grans brigades
- Antonio Santacreu Pociello: un mestre singular.
- Joan Vila i Gelpí: un mestre dedicat a l'ensenyament culinari



D) -ALTRES PERSONALITATS RELLEVANTS DEL MÓN DE L'HOTELERIA I LA RESTAURACIÓ

- El senyor Miquel Regàs i Ardèvol: un personatge cabdal de l'hoteleria barcelonina
- Ramon Cabau, renovador de la restauració a Barcelona amb un final tràgic
- Les cuineres del país
- A la costa (1960-1970). *Estius de flors i violes*



E) -ELS NOUS COLLECTIUS DE CUINERS

- *Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona* "Casal del Cuiner"
- *Club de Xefs de Catalunya*
- *Federación de Cocineros y Reposteros de España (F.A.C.Y.R.E.)*
- Retalls d'una vida davant dels fogons (1960-2010)
- De la "sopa boba" a un intent de solidaritat ben entesa *Bon Nadal Raval*, 1995
- Anem cap a un futur culinari mediàticogalàctic, exòticoètnic i globalitzat?
- Agraïments



F) -BIBLIOGRAFIA GENERAL DEL SEGON VOLUM.



Introducció del llibre II

Aquest segon volum s'inicia amb els col·lectius de cuiners i tot el que en fa referència, d'acord amb el que n'he pogut esbrinar després d'una extensa recerca. Però abans voldria contextualitzar l'època des dels punts de vista social i polític.

La implantació gradual, a casa nostra, del sistema de producció industrial al llarg de la primera meitat del segle XIX, va deixar de banda progressivament el que fins llavors havia estat un sistema feudal basat, sobretot, en la producció agrícola. Després de la revolució de setembre de 1868 (*la Gloriosa*), es va difondre a Espanya el moviment de la Primera Internacional de Treballadors o Associació Internacional de Treballadors (AIT), encara que aquesta ja era coneguda per alguns grups minoritaris arran de la seva fundació a Londres l'any 1864. Amb la marxa d'Isabel II a l'exili, es van obrir pas unes incipients llibertats polítiques i sindicals, i aquestes van afavorir el desenvolupament de l'associacionisme de la classe obrera.

Respecte al període 1820-1868, un historiador expert diu: *"L'associacionisme obrer va néixer a Catalunya condicionat pel model gremial d'organització. Això vol dir que els primers sindicats (que aleshores rebien el nom de societats obreres) eren d'ofici i no pas del ram industrial (que és un esquema més tardà) ni, en general, de classe. La noció de sindicat de classe encara trigaria a arribar, ja que aquestes primeres associacions actuaven en un sentit doble: com a organitzacions reivindicatives i com a associacions d'ajuda mútua. La seva tasca, doncs, era reivindicativa i pragmàtica alhora, i fins i tot de vegades prenen una actitud més defensiva que ofensiva. La reivindicació principal d'aquest obrerisme inicial era que l'Estat promulgues lleis que autoritzessin el dret d'associació (era el temps de l'eslògan "Associació o mort"). Cosa que havia d'afavorir la defensa dels interessos obrers. Les demandes que acompanyaven aquest principi bàsic s'encaminaven, és clar, a defensar un treball digne -sobretot pel que fa al treball femení, infantil i a domicili-, a reclamar la reducció de la jornada laboral i la creació de jurats mixtos, etc. Aquestes foren les peticions més repetides en un context sindical sense política o, per dir-ho d'una manera més precisa, en un moment en què l'obrerisme no estava adscrit a cap facció política, ni estava influït per cap mena de doctrinarisme utòpic. Amb tot -més per raons internes que externes- hi influï el cooperativisme, suposem, d'Owen" (Termes 2000: 17).*

El mes de febrer de 1839, una Reial Ordre va autoritzar la formació de societats obreres d'ajut mutu i beneficència, i una associació de teixidors ja existia a Barcelona l'estiu del mateix any. L'any 1854 es va organitzar a Barcelona la primera confederació de societats obreres, la *Unión de Clases*, de la qual més tard naixeria la *Sociedad de las Tres Clases de Vapor* (Gómez 1973: 16-17).

Una Reial Ordre, de 10 de juny de 1861, autoritzava la formació de societats de socors mutus, amb la denominació de *Montepíos*, però amb nombroses restriccions. Havien de tenir caràcter local, no podien passar de mil afiliats, la quota màxima era de quatre rals i els fons sobrers havien de ser dipositats a la Caixa d'Estalvis de la capital. L'article 15è de l'Ordenanza, d'aplicació a Barcelona, era prou explícit: *"No se permitirá la reunión de Montepíos ni que los directores de ellas puedan celebrar juntas o entablar relaciones para el arreglo de ningún asunto que afecte a los trabajadores, y la infracción o falta de cumplimiento de las bases que quedan prescritas ocasionará por sí sola la disolución del Montepío, que la autoridad habrá de ordenar, en el acto, como asociación peligrosa para la conservación del orden público, entregando los culpables a los tribunales para que sufran además el castigo que merecieren"*.

Malgrat això, els treballadors començaven a agrupar-se en forma d'associacions culturals, recreatives, etc. (seria el cas de *l'Artística Culinaria*, que, en principi, devia ser d'esbarjo).



Després del triomf de la revolució, el govern provisional va decretar, el 28 de novembre de 1868, el dret de reunió i associació, sempre que aquests es duguessin a terme amb total independència dels països estrangers. A Barcelona, ben aviat es va crear la Direcció de Societats Obreres articulant les societats de resistència que havien subsistit durant l'època de la clandestinitat i les que es van crear o reorganitzar a l'empara de la nova apertura legal. Els dies 12 i 13 de desembre de 1868 es va celebrar el Segon Congrés de les Societats Obreres de Catalunya; **entre els 100 delegats, que representaven 61 societats, no consta que hi hagués cuiners, encara que els responsables deien ben clar que no estaven comptabilitzats tots els col·lectius** (Tuñón 1977, I: 161-162). El 23 de febrer de 1869 es va constituir la direcció central de les Societats Obreres, que va tenir un paper posterior important en adscriure's a l'AIT (Gómez 1973: 18-19).

A Barcelona, “*el gran centro obrero de la Península*”, el dia 15 de febrer de 1873 –és a dir, pocs dies després de l'abdicació d'Amadeu I i de la proclamació de la I República-, es va celebrar una reunió conjunta entre obrers, patrons i l'alcalde, on es va decidir establir la setmana laboral de 54 hores de treball. En un gran mitin, celebrat a la plaça de Catalunya, davant 10.000 persones –30.000, segons altres autors-, es van pregonar unes consignes molt clares: “*Queremos el establecimiento de la enseñanza obligatoria en todo el grado posible; la instrucción, tan necesaria para el obrero. Queremos que rijan en los talleres y fábricas condiciones higiénicas, que la salud del obrero así lo exige. Queremos, en fin, evitar en lo posible el triste espectáculo de ver a los niños perder la salud en trabajos impropios de su edad*”. El manifest acabava d'una manera més contundent: “*¡Armas al pueblo trabajador! ¡Autonomía del Municipio! ¡Menos horas de trabajo y más salario! ¡Salud y emancipación social!* “. El 14 de juny del mateix any es va declarar la vaga general i al migdia l'aturada, a Barcelona i rodalies, era total (Tuñón 1977, I: 199).

El dret a l'ensenyament i l'accés a la cultura van ser sempre elements importants de les reivindicacions dels obrers: “*Tots els corrents progressistes catalans de la segona meitat del segle XIX i dels inicis del XX, des dels republicans i liberals reformistes fins als anarquistes, entenien l'ensenyament, la instrucció, l'educació, com a camí per aconseguir una societat civil avançada que permetés el correcte funcionament d'una vida política democràtica, com a via per a l'emancipació de la classe obrera... L'home ignorant és, per als republicans, un ésser incapaç d'assolir el seu propi fi, no ja científic, sinó moral, artístic, jurídic*”. És a dir, es defensava que només s'aconsegueix la dignitat gràcies a l'ensenyament; aquesta dignitat és la base de la llibertat individual, única base sobre la qual es poden construir la llibertat i la dignitat col·lectives (Duarte 1987: 54-55).

Alguns anys més tard, la llei d'associacions de 1887 implicà la primera mesura per reglamentar societats que funcionaven sense legislació que les emparés i per fomentar la creació de noves. L'article primer deia: “*Es regiran per aquesta llei els gremis, les societats de socors mutus, de previsió, de patronat i les cooperatives de producció, de crèdit o de consum*” (Gavaldà 2005: 9). Potser aquest era el cas de l'*Artística Culinaria*, fundada el 15 de febrer de 1885 però encara sense una reglamentació concreta.

Més enllà dels Pirineus, a França, amb una tradició liberal més arrelada, l'any 1840 es va crear la *Société des Cuisiniers de Paris*: “*Avec pour objectifs premiers de s'unir afin d'obtenir des droits primaires pour les Cuisiniers de l'époque dont les conditions d'exercice s'effectuaient de manière précaire et non hygiénique*”. L'associació va ser oficialment reconeguda l'any 1849, en temps de Lluís Napoleó Bonaparte, i també va actuar com a societat d'ajuda mútua, com un *Montepío*.

Tinc constància que l'any 1870 els cuiners de Madrid ja disposaven d'un *Reglamento de la Sociedad de Socorros Mutuos de Cocineros de Madrid*. Això em fa pensar que ja abans havien creat una associació o societat culinària. La diferència de dates que hi ha entre les associacions de Madrid i Barcelona no ha d'estranyar; cal entendre que Madrid sempre ha estat el lloc de l'administració de l'Estat i, per tant, els cuiners madrilenys van ser els primers a conèixer les disposicions governamentals



i treballaven en una ciutat on la restauració es nodria bàsicament del funcionariat. Si parlem de la premsa obrera, el 1885, a Madrid, es va iniciar la publicació de *La Bandera Social* i l'any següent, a Barcelona, apareixia *La Justicia humana*.

Si l'any 1840 ja hi havia a la ciutat societats obreres –amb totes les mancances que es vulgui, però amb una ferma intenció de defensa del col·lectiu, perquè els cuiners de Barcelona van tardar tants anys a crear el seu col·lectiu? La resposta és molt fàcil. El moviment social sempre apareix primer en llocs fabrils, on hi ha un gran nombre d'obers, que tenen unes mancances i necessitats comunes que viuen colze a colze. En canvi, en el món de l'hoteleria i de la restauració pública, el personal que hi treballa mai no està concentrat. Aconseguir agrupar uns quants dels que s'hi dediquen per crear un col·lectiu, és una tasca no gens fàcil. Si, a més a més, sumem a tot això els llargs horaris que sempre ha tingut el nostre ofici, n'obtindrem una explicació clara. Van haver de passar quaranta-cinc anys entre la fundació de la primera societat obrera i la creació del primer col·lectiu de cuiners.





ELS PRIMERS COL·LECTIUS DE CUINERS

(1885-2008: anys d'unions i desunions)

- *La Unión de Cocineros y Camareros. (Artística Culinaria).*
- Reglamento de Socorro a Parados (1916).
- Sociedad "La Progresiva" de Artistas Cocineros y Camareros de Barcelona.
- Sindicato Profesional de Cocineros de Cataluña.
- Col·lectius de cuiners o cambriers i cuiners a Catalunya l'any 1927.
- *Revista Culinaria.*
- Vagues.
- Germandat Art de Cuiners de Barcelona.
- Montepío Culinario de Barcelona.
- Juntas Directives Artística Culinaria.
- Socis de l'Asociación Profesional de Cocineros de Catalunya.
- Moviment societatari Artística Culinaria i Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña.
- *Artística Culinaria* (una vegada refoses la "Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña" i l'*Artística Culinaria*).
- Atemptats i morts.
- Casaments.
- Obituaris.
- Balnearis.
- Migratori.
- La situació professional als inicis del segle XX: un testimoni d'excepció.

La Unión de Cocineros y Camareros (Artística Culinaria)



El 27 de juliol de 1884 es va inscriure al Govern Civil de Barcelona, amb el número 302, un col·lectiu anomenat "Cocineros y Camareros". La finalitat de l'associació era simplement festiva. Però sembla que va tenir una vida efímera.

L'any següent es va fundar l'*Artística Culinaria*, concretament, segons consta en el Govern Civil, el 14 de febrer de 1885. Va rebre el número d'inscripció 536 i no declarava cap domicili social (Solà 1993: 196-197). Segons em comunica molt amablement el senyor David Perellón Guinnot, Cap del Servei de la Subdelegació del Govern de Catalunya (amb data del 3 de novembre de 2008), no hi ha indicacions a l'apartat d'Observacions. El motiu pel qual no ha perdurat cap document



Reglamento de Socorro a Parados (1916)

Deberes y derechos de los socios

ART. 1º- Todos los socios de número y aspirantes, con trabajo y sin trabajo, pertenecientes a la ARTÍSTICA CULINARIA, a partir del 1º de Enero de 1916 vienen obligados a pagar una cuota extraordinaria mensual de 50 y 35 céntimos respectivamente, siendo destinada dicha cantidad a la Caja de Socorro de Parados.

ART. 2º- Además de la cantidad destinada al sostenimiento de la Caja en las cuotas, ingresarán en la misma el 5 por 100 de todos los jornales que haga el socio cesante, durante los nueve meses del año en que deje de regir, pasando a pagar luego en los tres restantes meses en que rija el socorro el 20 por 100 de todos los jornales que excedan de las 18 pesetas que se consigan semanalmente; siendo siete el límite de jornales en que se contará el tanto por ciento. Los jornales extras deberán abonar a la Caja el 10 por 100 durante los nueve meses y el 20 por 100 en los tres restantes.

ART. 3º- La Caja de Socorro a Parados no funcionará nada más que desde el día 1º de Diciembre de cada año hasta el día 28 o 29 de Febrero del próximo, con el fin de que durante los nueve meses en que la crisis de trabajo no es tan aguda, pueda reforzarse dicha Caja para el siguiente invierno.

ART. 4º- El socio cesante que particularmente adquiriese trabajo para hacer jornales deberá anunciarlo a la Comisión encargada de este Reglamento y cuando termine de trabajar liquidará con la misma el tanto por ciento de que se trata el artículo 2º. De no hacerlo así, la Comisión obrará en consecuencia, atendiéndose a lo que expresa al artículo 5º.

ART. 5º- La Comisión recogerá entre sí cualquier motivo de queja justificada y deberá apercibir de ello al cocinero por primera vez; a la segunda queja se le retirará el pago que le corresponde y a la tercera será expulsado de la ARTÍSTICA. Renunciando a todos los derechos.

ART. 6º- Para el cumplimiento de este articulado habrá una Comisión que cuidará de facilitar las demandas de trabajo a los cesantes y también de anotar los jornales que éstos hagan, a fin de que se puedan cumplir con legalidad los preceptos de este Reglamento.

ART. 7º- Para mejor seguridad por ambas partes, y juntamente con las hojas que se repartan para el cumplimiento de la fiesta quincenal, deberán anotar los jefes de cocina en la misma hoja, a más de las fiestas reglamentarias, todos los jornales que no comprendan dicha fiesta, como también el nombre del individuo que las hubiera hecho. La Comisión debe cerciorarse de la concordancia de lo anotado por el jefe de cocina con el tanto por ciento que hubiera abonado el socio cesante.

ART. 8º- El socio cesante que al final de la semana (estando en vigor el proyecto) hiciera nada más que uno o dos jornales, o no hubiere hecho ninguno, se le abonará de la Caja de Socorro a Parados la cantidad que faltare para cubrir la que se asigna, o sea 18 pesetas a los socios de número y 10 a los aspirantes, semanalmente.

ART. 9º- Siendo por semanas el pago a los cesantes que preceptúa este articulado, se considerará también por semanas todo el trabajo por jornales que éstos hicieren, siendo el límite de éstos los días que tiene la semana; si el límite de los jornales rebasaran de siete, pasarán éstos a la próxima semana, atendiéndose siempre a lo que expresa el artículo 2º.

ART. 10º- Las horas de liquidación del tanto por ciento de los jornales devengados por los cesantes a la Comisión, como el pago a los mismos, cuyas disposiciones registran dos fases en el transcurso del año, serán siempre de tres a seis de la tarde, destinándose los sábados para el pago de los cesantes.

ART. 11º- Será condición especial estar al corriente de pago, no pudiendo disfrutar de tal beneficio los que adeuden más de seis mensualidades.

ART. 12º- Los que se hallen comprendidos en el atraso de cuatro, hasta la cantidad arriba indicada, percibirán la cantidad que está asignada. Reteniéndole la Comisión una cuota semanalmente hasta ponerse al corriente de pago.



Sociedad "La Progresiva" de Artistas Cocineros y Camareros de Barcelona

El 31 de maig de 1889 es va constituir la Sociedad "La Progresiva" de Artistas Cocineros y Camareros de Barcelona. Van signar l'acta de constitució, per la comissió organitzadora, Antonio Pubill i Ramón Corbera. El 6 de juny es va presentar el Reglamento al Govern Civil i va quedar inscrita amb el n° 1.067 el 29/07/1889 –Districte Poble Sec-Sant Antoni- segons (Solà 1983: 128). [Vegeu el Reglamento amb documentació annexa. L'exemplar va pertànyer a Tomas Mundet Bote].

El 22 de novembre del mateix any va inaugurar la seva seu al carrer Conde del Asalto, 12, principal. Segons la crònica local: *"El nuevo local, espacioso, está bien distribuido, y entre las diversas dependencias llama la atención por su decorado sencillo y de exquisito gusto la biblioteca, en la cual se han reunido gran número de obras científicas y literarias y en la cual se ven, entre coronas de laurel, los bustos de Cervantes, Víctor Hugo, Zorrilla, Pitarra y Balaguer. Son también notables la cocina, donde se han reunido los más necesarios útiles del arte culinario [això ens podria fer pensar que tal vegada el propòsit era fer-hi classes] y la redacción del periódico El Banquete, órgano de la sociedad"* (L.V., 23/11/1889: 2). No he trobat cap altra referència a aquesta publicació.

El dia 24 de novembre estava prevista una vetllada "literario-musical", però a causa de la gran aglomeració de públic es va haver de suspendre (L.V., 25/11/1889: 2).

La Junta Directiva va quedar constituïda així:

President, Antonio Pubill; vicepresident, Antonio Serra; vicepresident 2n., Antonio Palau; comptador, José Bars; vocals, Antonio Cañellas, Baudilio Grau, Francisco Artigas i Pedro Cot; secretari, Magín Rudal i vicesecretari, Juan Tor (L.V., 06/02/1890: 2). [Al llistat del Montepío del 1935 hi figura Antonio Cañellas Mas, però no puc assegurar que es tracti de la mateixa persona].

El mes de maig de 1890, la nova Societat va enviar als patrons on prestaven els seus serveis els associats: *"Una petición precedida de su razonado preámbulo, y que contiene las siguientes conclusiones:*

1.º *Que los dueños de establecimiento de su arte se obliguen a hacer el pedido del personal que necesitan en el local social de "La Progresiva" caso que producirá dos beneficios: garantizar al principal [patró] la honradez del dependiente y que éste pueda realizar el fin que le asocie o sea la mutua protección.*

2.º *Que se obligue a conceder a sus cocineros una fiesta completa cada quince días, además de las horas de descanso que en la actualidad disfrutan, y que si el dueño ha de sustituirlo aquel día remunerere de su bolsillo al que supla la ausencia.*

3.º *Que se obliguen a sufragar los gastos que ocasiona la limpieza de la ropa blanca que ensucian los cocineros en el ejercicio de su arte.*

4.º *Que se obliguen, en las casas donde el personal de camareros sea suficiente, a conceder a éstos una fiesta completa semanal, además de las horas de descanso que en la actualidad poseen y que se conceda igualmente en aquéllas que sea deficiente, corriendo a cargo del principal entonces el pago del camarero que sustituya al que esté de asueto"* (és curiós que es demanés una festa setmanal per als cambrers i, en canvi, una de quinzenal per als cuiners).

5.º *Que se obliguen a no participar de la propina que en sus establecimientos se recoja y que ésta sea, única y exclusivamente, para los dependientes que en ellos trabajan"*. (L.V., 07/05/1890: 2) (ja he dit que hi havia cases on el patró participava de la propina).

Aquest mateix mes de maig els cuiners –almenys els de "La Progresiva"–, estaven de vaga. Per això una delegació del collectiu va tenir una entrevista amb el president i el secretari de la "sociedad de fondistas, habiéndose dado principio a las negociaciones para llegar a un acuerdo definitivo" (L.V., 15/05/1890: 3).



Collectius de cuiners o cambrers i cuiners a Catalunya l'any 1927

Gràcies a una Reial Ordre de 5 de novembre de 1927 sobre la reorganització dels comitès Paritaris, tenim dades dels collectius que hi havia a Barcelona aquell any.

- *Unión de Camareros y Cocineros de Figueres*, amb 86 socis.
- *Sindicato Libre Profesional de Camareros, Cocineros y Similares* "La "Unión" de Lleida, 125 socis.
- *Sociedad de Camareros, Cocineros y Similares de Cafés, Restaurants, Bares* "La Unión Artística" de Reus, 47 socis.
- *Sociedad de Camareros, Cocineros y Similares* "La Nueva Alianza" de Manresa (no hi figura el nombre de socis).
- *Sindicato Libre Profesional de Cocineros de Barcelona*, 600 socis.
- *Sindicato Libre Profesional y Similares, ayudantes de cocina de Barcelona*, 1.843 socis.
- *Sociedad Artística Culinaria, Caja de Auxilio de Barcelona*, 150 socis.

Altres collectius de cuiners / cambrers a Catalunya

[segons dades de (Rodón 1982)]

Any 1928.

- "La Alianza del Penedés" de *Camareros, Cocineros y Similares*, Vilafranca del Penedès.
- *La Nueva Alianza de Camareros, Cocineros y Similares*, Terrassa.

Any 1929.

- *Asociación Profesional de Camareros, Cocineros y Similares de Hoteles, Cafés, Restaurantes y Bares*, Sabadell.
- *Asociación Profesional de Camareros, Cocineros y Similares*, Vilanova i la Geltrú.
- *Federación Nacional de Camareros, Cocineros, Reposteros y Similares de la Industria Hotelera y Cafetera de España*, Barcelona.
- *Sindicato Libre Profesional de Camareros, Cocineros y Similares*, Terrassa.





Revista Culinaria

Al llarg de la publicació de la *Revista*, 102 números, es comprova que no tenia corrector, car hi ha moltes faltes d'ortografia, sobretot pel que fa a noms i cognoms de persones (un mateix cognom està escrit de diferents maneres). Això també succeeix amb els noms dels estris de cuina i de les elaboracions franceses. Sobre l'explicació de les receptes -encara que han estat un motiu d'aquest estudi-, he de dir que algunes estan incompletes i són força descuidades.

Abans de passar al contingut de la *Revista*, he cregut convenient contextualitzar el col·lectiu dels cuiners dins la societat catalana i, dintre d'ella, tot el que va comportar el moviment social de l'època.

“La etapa social barcelonesa de 1919-1930 fue, indiscutiblemente, uno de los factores que facilitaron la llegada pacífica de la Dictadura del general Primo de Rivera. Pero la Dictadura del general Primo de Rivera, que fue un gobierno autoritario a la par que inepto, supuso un extenso oasis en las violencias sociales de España y, particularmente, de Barcelona. Durante los años de la Dictadura, el Sindicalismo, que en los comienzos del régimen dictatorial puede celebrar todavía un par de asambleas (la de Granollers, el día 30 de diciembre de 1923, y la de Sabadell, el día 4 de mayo de 1924), apenas si da señales de vida. Justo es, sin embargo, observar que la Confederación [CNT] llegó a esta etapa con sus cuadros desmembrados por la terrible lucha anterior y con unos hombres caídos en la calle u obligados a la emigración. A esto se unió la simplicidad represiva que, sin pararse ante meticulosidades jurídicas, no admitía diálogo con los obreros, no toleraba que quedasen impunes la mayoría de los delitos, como en la etapa anterior.

La violencia social de la pistola fue erradicada por la Dictadura con la aplicación de la pena de muerte. Terminó con un intento de huelga a base de amenazar a los huelguistas con deportarlos a una pobre y lejana ciudad castellana...

Clausurados los centros obreros, suprimidos los órganos proletarios de prensa, establecido el régimen de censura y prohibidos los actos de propaganda, esta etapa, bajo nuestro punto de vista social, puede ser calificado de pasividad proletaria. Ni huelgas ni atentados ni violencias en la calle... Primo de Rivera nada de esto admitía y era preciso que la misma autoridad otorgara el permiso para poder rebelarse contra ella” (Solá 1970: 47-50).

La *Revista Culinaria* va néixer el mes de gener de 1928. Era l'Òrgano de la *Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña*. Montepío, Invalidez, Vejez i Socorro al Paro Forzoso. La Redacció i Administració estaven al carrer Portaferriça, 7 i 9. El director era Pedro Vilalta; el cap de redacció, Dionisio Busquets, i l'administrador- secretari, Manuel Perelló. El preu de subscripció era, per a Espanya, 6 pessetes; 12 per a l'estranger, i el número solt, 0,50 pessetes. El capital social era de 54.665.- pessetes. S'imprimia a la Gráfica Esmandia, del carrer Provença, 244.

Una salutació del president, José Olivé, dona la benvinguda a la publicació. L'article que signa la Redacció s'adreça a la revista “El Viajero”, òrgan de l'“*Asociación Hotelera y Similares*”, a “Renovación” (sembla que es refereix a l'òrgan portantveu dels cambrers), a l'“*Asociación Profesional de Camareros de Cataluña*”, tots col·lectius de Barcelona; també al “*Cocinero Español*”, de Madrid, i “demás colegas de España y del extranjero” (en canvi, no duu cap referència a l'“*Artística Culinaria*”, que, com ja he explicat a bastament, era el col·lectiu “rival”).

A la portada hi figura la cara d'una persona amb una flor (segurament, dent de lleó), que està bufant els plomalls que fa la planta –el papus o villà, conegut en botànica-. Així com la planta escampa les llavors, s'invita que cadascú també reparteixi les seves idees. (Aquesta portada és manté fins al número 13: el número 14 canvia de capçalera i al 25 torna a haver-hi un canvi).

Per uns menús de revetlla del cap d'Any de 1927, sabem que Antonio Parés era aleshores cap de cuina a l'Hotel Ritz; Pedro Vilalta, a l'Hotel Majestic Inglaterra; Martín Batlle, a l'Hotel Colón; Jaime Miret, a l'Hotel Oriente; Juan Blancher, al Restaurant Font del Lleó i Francisco Clúa, al restaurant Savoy.



Vagues

Les vagues a Barcelona i les seves repercussions

La nit del 14 de maig de 1913, en el local de la Federació dels Cors Clavé, es va celebrar un míting convocat per l'*Artística* i "La Alianza" de cambrers. El motiu fou la Reial Ordre del ministre de la Governació que considerava els obrers d'hoteleria com a domèstics i que, com a tals, quedaven exclosos de la festa dominical setmanal. En representació de l'*Artística* hi eren Godó, Colón, Santacana, Ferrer i Fabra. Els atacs dels representants anaven contra l'informe de l'Instituto de Reformas Sociales i contra alguns patrons barcelonins, als quals acusaven de ser els instigadors de l'esmentada disposició ministerial. Com a resultat, i en un ambient prou escalfat, es demanava la derogació de la Llei amb l'amenaça d'una vaga general a tot l'Estat Espanyol.

El 22 de juny de 1913, els cuiners de l'*Artística*, "Cocineros de Barcelona" i els cambrers de l'"Alianza" van enviar una circular als patrons amb unes bases, amb l'avertiment que a les cases que no les acceptessin el personal abandonaria el seu lloc de treball. Les condicions demanades pels treballadors eren poder gaudir d'un dia de descans per cada quinzena de treball sense disminució en el jornal, sense més càrrega en les operacions i, sobretot, que se suplís la plaça de la persona de festa amb una altra d'igual categoria professional; d'aquesta manera es donava feina als que estaven aturats. En els casos en què no hi hagués personal vacant per a les suplències, el personal renunciava a l'esmentat descans però, en contrapartida i recíprocament pel sacrifici esmerçat, els patrons havien d'abonar quinzenalment a cada col·lectiu citat, i amb destinació a les seves caixes del *Montepío*, l'import dels jornals que representava el nombre de dies de descans que haurien correspost al personal de cada casa. Per tal de ser curosos i per portar les coses d'una manera seriosa, es lliurava a cada establiment el rebut corresponent. Pel fet d'acceptar aquestes bases, els patrons s'havien de comprometre a llogar en els seus establiments personal de les tres societats firmants, les quals "garantizan la honradez, aptitud e idoneidad del mismo". La patronal no va acceptar les bases presentades, raó per la qual el dia 3 es va iniciar la vaga a 6 establiments, entre fondes i hotels (*L. V.*, dijous 3 juliol 1913, p. 5). El governador, Francos Rodríguez, convocà patrons i obrers al Govern civil per intentar cercar solucions. Les converses no devien anar per bon camí, car el 5 de juliol la vaga encara continuava. El total d'establiments que no havien signat les bases en aquesta data era de 25. El total de professionals, cuiners i cambrers, era de 382, i els que van fer la vaga, 301, és a dir, quasi bé el 80%, una xifra prou important. En els establiments d'hostalatge, en el servei de cuina tan sols funcionava el de habitacions. La patronal no es negava a la festa quinzenal però en canvi era refractària a la substitució d'un treballador per un altre d'associat (*L. V.*, dissabte, 5 juliol 1913, p. 4). D'aquesta manera, en realitat qui pagava la festa eren els propis treballadors, ja que quan n'hi havia un de descans la resta havia de suplir la seva feina. Aquesta tàctica de la patronal de l'hoteleria s'ha mantingut fins ara en aquelles cases on no es tanca un dia a la setmana i, per tant, el descans és rotatiu. Malgrat els anys transcorreguts, aquesta qüestió cíclica continua i un dels motius, sens dubte, és la manca de coratge i de lluita dels treballadors. Encara avui dia s'ha d'aprendre d'aquells homes de fa un segle...

El dia 24, una representació dels col·lectius va visitar el nou governador, Francos Rodríguez, per lliurar-li una còpia de les bases presentades a la patronal per reglamentar el "descanso dominical". Consideraven que els que l'1 de juliol no tornessin signada i segellada una de les còpies serien considerats contraris a la demanda (*L. V.*, 25/06/1913:3).

A primers de juliol, l'hoteleria barcelonina estava en vaga, que afectava a 38 hotels, amb un total de 579 empleats, dels quals van secundar-la 461, és a dir, quasi bé el 80%. Dos dies més tard ja eren 48 els establiments. El dia 11, encara que els establiments tancats eren 49, amb un percentatge



NOM	MULLER	ADREÇA
Miquel Pallarés Alier	Margarida Matas	Legalitat, 22, pral. 1.
Orencio Portero Portero	Cèlia Pérez	Borell, 113, 2n. 2a.
Joaquim Treserras Altafaja	Mercé Lòpez	Piquè, 29, 1r. 1a.
Ceferino Alonso Polvorosa	Enriqueta Ros	Passatge Virreina, 5, 2n. 2a.
Jaume Badia Rull	Alejandra Ortiz	C. Castillejos, 289, baixos
Francesc Gelma Ribas	Lola Noguera	Joaquim Costa, 40, 2n. 2a.
Benjamí Faz Ballester	Josefa Verdet	València, 435, 4r. 1a.
Emili Ajado Martín	Antònia Carrera	Moll Bosc Alsina Retent Incend. (sic)
Josep Lamich Solanas	Leonor Costa	Torre Caputxins, 2, 1r. 1a. (Vic)
Antoni Sasplugas Arqués	Cinta Capdevila	Lepanto, 277, 3r. 1a.

Montepío Culinario de Barcelona

A l'arxiu de la delegació del govern a Catalunya es conserva l'acta de constitució del *Montepío Culinario de Barcelona*, amb domicili al carrer Tres Llits, 3, pral., el 26 d'agost de 1931. Segons (Solà 1993) va ser inscrita el 9 de setembre del mateix any, amb el nº 15.073.0. Aquest autor l'anomena *Centre Mutual Culinari de Barcelona*, la qual cosa vol dir que catalanitza els títols dels collectius i això fa que, de vegades, no es pugui esbrinar clarament a quin correspon cadascú.

Aquest *Montepío* va ser creat a partir de la fusió de l'"Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña" i "l'Artística Culinaria". La Junta era constituïda per:

CÀRREC	NOM	ADREÇA
President	Joaquim Llopis Gras	Via Laietana, 58
Secretari	Antonio Coll Ferret	València, 662, 2n. 2a.
Tresorer	Pablo Roig y Roig	Hospital, 87, 1r. 2a.
Comptador	Casimiro Alsina Lladó	Margarit, 11, 1r.
Vocales Enfermeros	Joaquín Santeulalia Vidal	Paris, 19, 1r. 2a.
	Ramón Recasens Sala	Ronda Universidad, 16, pral. 1a.
	Ignacio Vives Mallevi	Cera, 1, pral.
	Juan Blancher Pons	Cano, 17, 3r. 1a.

(Sobre aquest darrer professional hi ha una certa confusió. En un esquila mortuòria de L. V., del 28 de febrer de 1934, figura Joan Blancher i Pons, que morí el 27 de febrer, a l'edat de 47 anys, vidu en primeres nocces de Cecília Horta Larrea, i casat en segones amb Basilisa Ferrer. En canvi, amb data de 14 de març, duu Vilá com a segon cognom. En el "Llistat de vídues pertanyents a la Mútua de defuncions de l'"Estat de comptes" del *Montepío* corresponent a l'any 1935, apareix Basilisa Ferrer, vídua de Joan Blanché (sic). Per tant, qui va redactar l'esquila del 28 de febrer va posar el nom del pare en lloc del del fill; és a dir, que el fill va morir abans que el pare).

Parlo d'una època en què les Societats estaven subjectes a control policial. Així, doncs, el cap superior de la policia de Barcelona s'adreça al governador civil informant-lo de la constitució del *Montepío* i donant llum verda a la seva creació:

"Contestando a su oficio de 28 de agosto último, tengo el honor de participar a V. E. que la



DATA	ACONTEIXEMENT
25 de novembre	José Algaró Domènech va ser pare d'un nen (d'aquest Mestre n'ha parlat en certes ocasions Josep Lladonosa).

Ajut al Socors de l'aturat.

Anys 1931-1932.

Durant els tres mesos, de l'1 de desembre de 1931 al 29 de febrer de 1932, es van pagar en concepte de Socors a l'aturat la quantitat de 45.341 pessetes, repartides així:

Personal	Categoria	Despesa
133	cuiners	35.630.-
31	cuiners aspirants	5.522.-
40	auxiliars	4.189.-
		45.341.-

Car remarcar que hi va haver dos socis en què coincidien el cognom i l'ofici –almenys en part-, Manuel Coch i César Teca; Màrius Serra ha adoptat un terme per designar aquest tipus de cognoms: *aptònims*.

Moviment societari l'Artística Culinaria

En aquest apartat hi figuren els moviments dels associats de les cases de treball de l'Artística Culinaria i l'Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña. Aquest llistat permet veure el moviment que fan els associats, d'un any per l'altre. Les dades que ofereixo són molt escadusseres, però són les que he trobat.

Any 1904.

Agost: José Obiol estava al front del Gran-Hotel Restaurant de la Rabassada; ell va ser el responsable del banquet ofert a Benito Pérez Galdós amb motiu de l'estrena de l'obra "Mariucha". L'any 1919, amb motiu de les obres dutes a terme en aquest establiment, hi va ocupar la plaça de cap de cuina un francès contractat expressament a París).

Any 1906.

Març: Amb motiu de la inauguració del sifó del Canal d'Aragó i Catalunya, a l'Hotel Suizo de Lleida es va oferir un banquet a "S. M. El Rey"; l'encarregat de la confecció del menú fou Juan Serdà, soci de l'Artística.

Any 1908.

Març: Francisco Santacana [Cañellas] es va embarcar el dia 11 de març cap a l'illa de Cuba. De moment no he pogut saber el temps que va durar la seva estada, però l'any 1932 es trobava dins el Montepío amb el número 10. Segons l'anotació que hi ha en el llibre de Registre, en aquesta data tenia 65 anys. Havia nascut l'any 1867 i se'n va anar a fer les Amèriques amb 41 anys. Curiosament, Santacana devia ser un home tossut, ja que no fa cas dels consells que donen els catalans des de Cuba de què hem parlat anteriorment.

Juny: Els cuiners i socis, Bernardo Adrovet i José Roca, es desplacen a San Juan de Puerto Rico: "en busca de lo que la madre patria nos niega a los hijos del Trabajo, o sea un relativo bienestar en compensación de la pesada labor que realizamos".

**Any 1911.**

Novembre 1911: El cap de cuina del Gran Hotel Colón, Antonio Azcoaga Ercilla, es trasllada a Madrid per fer-se càrrec de la cuina del Gran Hotel Ritz. Va morir a Collado Mediano (Madrid), el 19 de maig de 1935. Amadeo Capdevila el va substituir al Colón.

Pel desembre d'aquest mateix any, Antonio Costa i Jaime Miret s'incorporen al Ritz de Madrid en la nova brigada d'Azcoaga. Aquest fet era normal en aquest temps: quan un cap de cuina s'incorporava a un establiment s'enduïa alguns cuiners, sens dubte els de la seva màxima confiança.

Moviment societatari de l'Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña

Any 1927

Aquestes dades apareixen al nº 1 de la *Revista* i correponen a tot l'any anterior.

Places fixes:

ESTABLIMENT	PERSONAL
Hotel Ritz	Pedro Casas
R. Font del Lleó	Juan Blancher, José Musté, José Dalmases, José Bellera
R. Reina Elisenda	Pedro Serret
R. Duval	José Sanmartín
Granja Royal	Ramón Coca
R. Tarrasa (sic)	Evaristo Roig
E. American Bar	José Alguero
H. Colón	Juan Graells i Ramón Ralita
Bar Tranvía	José Llitjós
Monte Bar	José Font
Fonda Igualada	José Zurita
R. Edén Concert	Jaime Pi
R. Olímpico	Luis Parcerisas
R. Gran Liceo	José Fontanet
R. Cosmos	Cirilo Boronat
R. Sport	Juan Roig
Fonda La Verdad	Sebastián Cortina
R. Pujol	Ramón Figueras
R. Trocadero	Vicente Cano
Hotel Colón	Dionisio Busquets, Juan Gall i Joaquín Rosello
H. Magestic Inglaterra	Juan Dols
Buque militar "Galatea" (era un vaixell-escola)	Gonzalo Mateu
R. Cataluña	Jaime Vilalta
H. Nouvel	Juan Peiró i Francisco Domènech
R. Matadero	Jaime Perelló
R. La Rambla	Antonio Serra



ESTABLIMENT	PERSONAL
A Casa Juan van canviar tota la brigada de cuina. El que no sé es quina plaça va ocupar cadascun dels esmentats.	
Altes com a socis de número: José Bergés; Eduardo Gras; Isidro Casasaya; Antonio Miró; Lorenzo Juanola i Antonio Zaragoza, com a soci aspirant.	

En aquest mes hi va haver una verdadera escampadissa de socis, ja que molts foren expulsats; ara bé, cal comprovar si van passar a l'*Artística*.

Baixes per incorporació al servei militar: Pedro Nadal i José Freixes; Joaquín Ramón passa a patró.

Expulsats per manca de pagament (sembla que eren socis de número): Luis Farré; Fortunato Gay; Camilo Piqué; Pedro Lahuerta; José Llansol; Basilio Llorens; Manuel Murcia; Bartolomé Mesquida; Manuel Perelló; Antonio Pobill; Domingo Ribadulla; José Rivera; Pedro Roca; Antonio Sabaté; Pablo Sengenís; José Sarmiento; Juan Soler; José Tort; Jaime Vilalta; José Ambrós; Francisco Clúa; Gaspar Calafell; Juan Capell; José Fontanet; Pedro Vilalta; Antonio Julià i Manuel Palahí.

Socis aspirants també expulsats: F. Domènech; Felipe Guillem; Mateo Chies; Emilio Massó; José Martí; Isidro Morera; Joaquín Nofre; Luis Pujol; Lorenzo Prat; Joaquín Santos; S. Torradella; José Villanueva i F. Moreno.

ARTÍSTICA CULINARIA

(una vegada refoses la "*Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña*" i l'*Artística Culinaria*).

Any 1931

Desembre de 1931. Places fixes.

ESTABLIMENT	PERSONAL
Pensión Francesa	Alfonso Ortiz
Comedores de Belén	Buenaventura Girona
Isla de Mallorca [on?]	Ismael Escámez
Cafè Català	Mariano Suriñach
Caserna d'Artilleria	José Patisco
(Lleida)	Tomás Miquel
Estació Canfranc (Osca)	Antonio Sabaté
Bar Sidra	Juan Lloch
Bar Olímpic	Eduardo Gras
Hotel de Europa [d'on?]	Juan Solves
Hospital de la Santa Creu	Pedro Coloma
Hotel Moderno	José Guimbau
Jornals extres, 81; jornals senzills, 718.	



Com el lector haurà pogut comprovar, en aquest llistat apareix la veu *comis*. En realitat és una forma castellanitzada de la paraula francesa *commis*, que el Diccionari *Le Robert Micro*, defineix com: “*Agent subalterne (administration, banque, bureau, maison de commerce)*”. Dins la cuina, almenys fins als anys 60-70 del segle passat, era emprat per designar un ajudant de cuina. Avui dia aquest terme ha desaparegut de la terminologia culinària.

També s'observa que hi ha molts professionals que van de temporada, alguns d'ells a balnearis. Sobre aquest particular vegeu el capítol dedicat a aquests establiments.

Atemptats i Morts

En aquest capítol he procurat aplegar cronològicament les dades de tots els cuiners que van patir atemptats o que hi van morir. A part del valor purament informatiu del recull, m'agradaria que el record d'aquestes persones fos una mena d'homenatge a la seva professió.

Any 1920

L'Associació professional de cambrers d'hotels i cafés-restaurants de Barcelona manifesta la seva protesta contra l'atemptat de què havia estat víctima el company cuiner **Arturo Rabella** (L. V., 11/09/1921 :3).

Any 1921.

El 28 d'abril de 1921 va ser assassinat el cuiner **Juan Malendra** [Nau], del cafè Apolo. “*Según los informes de referencia, estaba considerado como un activo propagandista del Sindicato único y se hallaba afiliado al partido radical. Era viudo y deja dos hijos pequeños*” (L. V., 30/04/1921, p. 4 i Gabriel 1981: cap. IV: 18).

El 28 d'abril de 1921, al carrer del Carme de Barcelona, va ser agredit per un grup de desconeguts, **Enrique Huguet Massot**, de 52 anys, habitant de l'esmentat carrer, nº 31, 4r., 1ª. Els agressors van disparar sis trets i ell va resultar greument ferit. Va ser traslladat a l'Hospital de la Santa Creu, on va morir als pocs moments. Era el cap de cuina del Lyon d'Or, almenys des de l'any 1917. Sembla que pertanyia al *Sindicat Lliure* i al *Sometent* (L. V., 29/04/1921: 6). [D'aquest Mestre, hi ha referències dins el llibre de Melquíades Brizuela, *Historia de un cocinero*, Cádiz, 1917).

Vicente Manchallcoses Alfonso, de vint anys, cuiner afiliat a la CNT de Barcelona va ser assassinat l'11 de maig de 1921 per sicaris pagats per la patronal i el govern (L. V. 15/ 05/1921:10).

El mes de juliol de 1921 va ser assassinat a Tarragona el cuiner **Juan Cristòfos Bernades** [o Bernadas], de 41 anys, casat, natural dels Alts Pirineus Orientals de França, domiciliat a Barcelona, al carrer Mirallers, nº 5, 1r., 1a. El mes de gener va anar a treballar a Tarragona com a suplent els diumenges i festius. El dia 15 es va presentar a la comissaria tarragonina manifestant que se n'anava a Barcelona a afiliar-se al *Sindicat Lliure* i que deixava el *Sindicat Únic*. Sembla que era considerat com un sindicalista perillós. El cadàver presentava quinze trets calibre 7,65. Qui van ser els executors: els de l'Únic o els del Lliure? (*La Crónica de Valls* (Valls), 16/07/1921, p. 2; L. V., 16/7/1921, p. 5).

El 15 de juliol del mateix any va patir un atemptat **Francisco Cervera Artirau**, de 30 anys, solter, cuiner del restaurant “La Mallorquina”. El ferit, segons es comentà, pertanyia al *Sindicat Lliure*; en el moment dels fets portava una pistola Star amb un carregador sencer. El patró del Restaurant va declarar que desconeixia si estava afiliat a algun *Sindicat* (L. V., 16/07/1921 :5).

Dades del Lyon d'Or.

Amb referència al lloc de reunió dels pistolers del *Sindicat Lliure*, tenim un testimoni de l'època



-**Josep Ferrer Coll**, de Malgrat, nascut el 19/03/1900, que va sortir d'Angoulême el 24/08/1940, M. 3274 [aquest deu ser el número d'identificació], i mort el 19/12/1942 Gusen, Kommando [= exterior o annex, en aquest cas pertanyia a Mathausen]; (un autor francès dóna el 19/12/1941 com a data de la mort). Estava casat amb Esperança Gimeno Lombarce, amb domicili al carrer Molas, 18, Barcelona. Ferrer va pertànyer a la F.O.S.I.G.; de moment no figura dins el *Montepío* i no puc saber si realment era cuiner o cambrer.

-**Ramón Amiento Carmen**, soci del *Montepío*; figura al llistat de 1932, va ingressar el 1931 (curiosament, en el segon llistat, de l'any 1935, consta que havia ingressat l'any 1923) amb el nº 479. Segons consta dins (Roig 1991: 420) havia nascut a Mataró, encara que l'any 1932 vivia al carrer Parlament, 47, 3r. 2ª. Tenia dos germans, Josep i Enric, que hi van ingressar el 1929, segons la llista de 1935. Va morir el 22/10/41 a Gusen; havia nascut el 18/12/1904, segons la fitxa del camp (Roig 1991: 237).

-**Domènec i Ferrer**, membre de la F.O.S.I.G., però en els diferents llistats –que no indiquen la professió dels morts- que ofereix (Roig 1991) no l'he pogut localitzar.

Aquesta llista no és exhaustiva en absolut; cal tenir en compte que no he tingut accés, entre d'altres, a la documentació on poden constar cuiners que van morir en els diferents fronts de combat durant la guerra civil.

Casaments

En les dues revistes consultades, hi figuren algunes dades sobre les noces d'alguns cuiners. Són les següents:

El dia 23 d'octubre de 1910 va tenir lloc a Mataró el casament del soci Juan Urpí amb la senyoreta Maria Solà, veïna d'aquesta localitat i filla de la mestressa de l'Hotel de Montserrat, "*habiéndose hecho cargo de aquel acreditado establecimiento*". Per tant, sembla que Urpí es va convertir en director de l'establiment.

El 12 de novembre de 1910 es va celebrar el casament del soci Francisco Palet amb la senyoreta Concepción Pla. L'acte es va celebrar a Aiguafreda.

El 15 de novembre de 1910, el soci Francisco Hernández es va casar amb la senyoreta Concha Jimeno.

El 18 de maig de 1911, a la parròquia de Sant Agustí, es van casar Arcadio Granollers i Ricart i la senyoreta Josefa Bernardó i Llombart. El convit de noces es va celebrar a l'Hotel Marina.

L'11 de setembre de 1911, commemoració de la diada de Catalunya, Luis Rodón (antic soci de l'*Artística* que en aquesta data treballava a Manila) es va casar amb la senyoreta Filomena Julià. El convit es va celebrar al Mundial Palace.

El 26 d'octubre de 1935 se celebrà el matrimoni de Luis Alejo amb Maria Teresa Olivar Puig.

El 26 de novembre del mateix any la filla del soci Josep Ollé, senyoreta Neus Ollé Purcalla, es va casar amb Daniel Rodríguez Dichos.

L'any 1936 –sembla que el mes d'abril- Cristóbal Hombrados es va casar amb Francisca Jaume



en una cerimònia civil.

Obituaris

Aquest llistat es el resultat del buidat de la publicació, *La Unión de Cocineros...*, des del 1903 fins el 1915. És evident que van morir més socis dels que ressenya la Revista.

Any 1903:

Febrer: Francisco Hernández va morir el dia 16 de febrer de 1903, a l'edat de 22 anys.

Any 1904:

Juliol: Juan Sansà va morir quasi bé de forma sobtada; aquest mes es va llogar un nínxol per valor de 30,10 pessetes i tal vegada va ser per donar sepultura a Sansà.

Agost: Juan Mateo mor d'un atac cerebral; era cuiner de la fonda San Agustín.

Novembre: Va morir (?) Puig (n'ignoro el nom i no l'he identificat; no figura en cap càrrec de les Junes), ja que hi ha una despesa de 7,50 pessetes pel lloguer de "*un coche para la comisión entierro Puig*".

Desembre: en el Balanç mensual corresponent al mes anterior, entre les despeses figura: "coche del compañero Blasco" i suposo que es tracta del lloguer del vehicle per a la comitiva de l'enterrament.

Any 1905

Setembre. "*El día 20 de agosto falleció, después de dolorosa y larga enfermedad, el compañero Pablo Cassati, socio fundador de la... en la que contaba grandes y merecidas simpatías*". Aquest cognom és italià. I podem preguntar-nos; es tractava d'un descendent dels italians becos que vingueren el segle XVIII?

Any 1906.

Març: va morir Pascual César, de l'Hotel Falcón.

Any 1908.

Març: va morir P. Pàmies.

Any 1909:

Setembre: es registra la mort de Miguel Tort: "*fiel cumplidor de sus deberes y estimado de los compañeros por las buenas cualidades que reunía*". En les despeses del Montepío corresponents a l'agost figura el pagament de 130 pessetes de la pòlissa de Tort, així com 1 "*coche entierro*" pel preu de 7 pessetes.

Novembre: Morí Salvador Bertrán y Salvat, un cuiner jove.

Any 1910:

Març: van morir Francisco Picas i José Gran, però no sé a quina Societat van pertànyer. També va morir, Valeriano Arteassu, membre de la *Federació, Sociedad Unión y Concordia de Bilbao*.

El 23 d'agost va morir el soci Benito Ribas. Fou una persona apreciada pels membres de l'*Artística*, perquè llegim: "*Cuyas bondades y comportamiento como socio, como obrero y como hombre le conquistaron sinceras y generales simpatías*".

Entre novembre i desembre de 1910 va morir un fill del soci Domingo Peró.

Any 1911.

Gener: va ser un mes trist per al col·lectiu dels cuiners, car van morir els socis Francisco Romeu, Juan Guinovart i Juan Alís.

El 17 de setembre va morir José Font Aguilera.

**Any 1931.**

El 16 d'abril de 1931 va morir Pedro Arnau.

El setembre de 1931, moriren José Musté i Pablo Sterna.

Any 1932

El 4 de juliol va morir Vicente Granados [no l'he trobat dins el *Montepío*].

Any 1933

El mes de febrer s'anuncia que Ramón Magel i Luis Alejo van perdre les seves respectives mullers i Aurelio Gubern va perdre la seva mare. La *Revista* els dona el condol.

Any 1935

El mes de gener de 1935 van morir tres socis: Luis Coll, Juan Escrig i José Llata "*todos jóvenes, llenos de entusiasmo*".

Pel novembre va morir José M^a Balaguer, de Benimerfull (València), soci de l'*Artística*.

Balnearis

Els orígens del termalisme cal situar-lo en temps dels grecs, però hom creu que van ser els romans els que, més o menys, van donar forma a les instal·lacions tal com les coneixem avui dia (a Catalunya ha subsistit el topònim llatí *caldes*). A finals del segle XIX és quan es produeix el ressorgiment dels balnearis catalans (Ávila 1994: 20). Aquest investigador n'ha identificat fins a 28 a Catalunya.

Sense ànims de fer un llistat exhaustiu, amb dades a partir de 1890 tenim que es construeix un nou balneari, els Banys de Sant Vicenç al Pont de Bar (Alt Urgell). El 1898 es fa el projecte del futur Balneari Vichy Catalán. El 1901 s'inicien les obres del Balneari de Vallfogona de Riucorb. El 1921 es reforma el Balneari de la Puda, de Banyoles. El 1930 es construeix l'actual hotel del Balneari de Senillers a Lles (Baixa Cerdanya).

Concretament, pel que fa a Sant Hilari Sacalm un investigador local explica que la burgesia catalana, imitant el que feien els industrials i financers d'Europa, també es dedicava a anar a centres de repòs sense renunciar al mateix temps a la diversió; això eren els balnearis, establiments per al gaudi de la hidrologia mèdica, en plena natura i molt indrets de l'entorn per als amants de la natura i alhora pel romanticisme.

L'any 1880 o el 1881 –segons els autors–, s'hi inaugura un hotel i el 1885 s'hi van fer remodelacions: "*Aleshores l'establiment disposava de 100 habitacions i 250 llits, un menjador per a 250 comensals,... saló galeria per a cafè i un servei de restaurant. N'assumí la direcció Martín Pagès, amo de l'Hotel Martín, prestigiós restaurant davant el Liceu barceloní, que tancava a l'estiu per dedicar-se a l'establiment de Sant Hilari, la qual cosa garantia una bona qualitat culinària i acurada atenció als clients. Martín Pagès llogà l'edifici i dirigí totes les dependències que feien referència a serveis hotelers, per això el nom de l'establiment va ser també Hotel Martín*" (Serradesanferm 2003). És ben clar que durant l'estiu la brigada de Can Martín anava a fer la temporada dins la mateixa empresa (recordo que el mestre Tresserra m'ho va comentar).

L'any 1886 una publicitat del "Restaurant de los Baños del Milagro" deia: "*Este acreditado establecimiento queda en la presente temporada a cargo del cocinero Juan Serret, el cual tiene el gusto de ofrecer, al escogido público que concurra al expresado establecimiento balneario, un esmerado servicio en comidas, bebidas y refrescos, todo a precios de tarifa y convencionales*" (La Opinión (Tarragona), 15/07/1886: 3).



malament va arribar a ser cap de cuina de l'Hotel Majestic, del Passeig de Gràcia), amb el anys va muntar el restaurant Reno, un dels més prestigiosos en les dècades 1960-1970. Malauradament, aquest establiment va tancar les seves portes l'agost o setembre de 2007.

Entre d'altres mestres tarragonins més recents, que vaig conèixer durant la meua estada ja a Barcelona, he de mencionar els següents:

-Sebastià Damunt Vilches, fill de Vilabella, al qual he dedicat un capítol específic.

-Roman Juncosa, fill de Cornudella del Montsant. Era un home amb un caràcter fort; hom el va considerar com un gran mestre salser i va exercir poques vegades com a cap de cuina.

La situació professional als inicis del segle XX: un testimoni de primera mà

Abans d'explicar les peripècies dels cuiners convé analitzar la situació laboral als inicis del segle XX. Per tal de situar-nos parlem –i no per atzar-, del restaurant Martín- que els barcelonins anomenaven amb la forma afrancesada “Can Martèn” per la creença generalitzada que era francès-regentat per Martín Pagès (segons Luján, per boca de Miguel Regàs, afirma que era barceloní i de cognom Muntaner; aquí ens decantem pel que diu el protagonista que citem tot seguit, per ser una font de primera mà), a la Rambla de Centre, 5, de Barcelona. Era un establiment especialitzat en banquets del més alt nivell. En foren clients els reis Alfons XIII i Victòria Eugènia, la infanta Isabel, l'infant Jaume, el mariscal francès Joffre -convidat per presidir els Jocs Florals- i senyora, així com ministres, polítics, intel·lectuals, etc., per tant, el patró es ventava, i amb raó, de que per casa seva passava el que en diríem “la crème de la crème”. Josep Maria de Segarra en fa esment en les seves “Memòries”; explicant el sopar dels Jocs Florals de 1912, diu: *“El vell Martín va servir plats digníssims, en autèntica vaixel·la de Limoges i en aquell local que tenia un no sé què de fonda de sisos, però de domàs vermell i de motlures daurades; i també tenia un no sé què de cosa lleugerament clandestina o lleugerament tèrbola, evocadora de xeflis vuitcentistes amb les sopranos revingudes que dibuixava Padró i els propietaris del Liceu que semblaven una caixa de morts, però que no feien cap compliment quan arribava l'hora del salt del tigre. Quan penso en el menjador de can Martín, no puc fer-hi res més però em venen ganes de plorar”*, segons (Luján 1977: 166).

He transcrit aquesta petita descripció, perquè fa un anys, amb motiu de l'homenatge al cuiner de l'any que es va fer al “Casal del Cuiner”, l'homenatjat, el mestre cuiner senyor Joaquim Tresserra Altafaja, avui desaparegut, em va lliurar una carpeta on hi ha anotades vivències personals i professionals, una mena de memòries i dietari, on recollia els seu cinquanta anys de professió. En aquesta documentació hi ha alguna dada que cal remarcar per la seva importància. Per mediació de l'*Artística Culinaria*, el llavors jove Tresserra, acompanyat per la seva mare, va presentar-se al “dueño”, Sr. Martín el dia 21 de març de 1914 per tal d'iniciar l'aprenentatge de cuiner. La condició eren quinze dies de prova; transcorreguts aquests, i tal com queda anotat en el seu “diari”, *“Mi MADRE vino de nuevo. El Sr. MARTÍN al verla, la recibió con una enhorabuena diciéndole que me podía dejar, que haría carrera. Con qué alegría entregó las 250 pesetas”*. I tot seguit, per matisar, afegeix: *“Para aprender en este Restaurant se tenía que pagar 250 ptas y dos años sin ganar. No hacer ninguna fiesta, sólo permiso cada 15 días para ir al barbero”*. Aquell dia li van donar festa; l'endemà, després de comprar la roba de cuiner, el xef de cuina, el sr. Casimiro Ribó, al posar-li el barret de cuiner, va pronunciar les paraules: **“Tu seràs cuiner”**. Més endavant, *“Ese día que el jefe me vistió de cocinero, mi Madre obsequió a la cocina con una bandeja de dulces y tres botellas de champán. Cuando bajaba a verme, que lo hacía muy a menudo, nunca bajaba con las manos vacías”*. Aquest costum no tan sols estava arrelat a l'època esmentada; encara a la dècada dels anys 60 alguns pares de joves aprenents obsequiaven els caps de cuina quan visitaven el seus fills; ara no tinc constància d'aquesta pràctica ja que els caps de cuina ni coneixen els progenitors dels seus pupils, llevat d'alguna excepció, és clar, per allò que l'excepció confirma la regla!



DIES DE GUERRA

- La guerra civil a la Catalunya republicana des de diverses perspectives.
- Preus i subministrament de queviures.
- La restauració pública vista i comentada per un testimoni d'excepció: Ignasi Domènech.
- Menjadors populars i els Menús de guerra.
- Alguns aspectes de la rereguarda i la guerra a la zona republicana.
- L'alimentació al front de guerra republicà.
- Una anècdota dins el conflicte bèl·lic: de xarriach de cuina a ministre de la República.
- Dades dels camps de concentració ubicats a la zona republicana.
- Catalunya sota el règim franquista: els camps de concentració, la fam i l'estraperlo.
- De l'abundància a la manca.

La guerra civil a la Catalunya republicana des de diverses perspectives

Un dels aspectes més dolorós i preocupant d'aquell trasbals, a més a més de la pròpia guerra, va ser l'escassetat d'aliments que va patir la ciutat de Barcelona, sobretot l'any 1937, amb la seva progressiva disminució, que va afectar la població (parlo de Barcelona perquè és d'on es pot trobar més informació, però cal entendre que les desgràcies les va patir la població civil de tot el país). Una de les causes de l'escassetat es devia al fet que una gran part de les zones ramaderes i cerealícoles de la península restaven en el bàndol revoltat. Cal tenir present que l'exèrcit de Franco ocupava zones que produïen un 65% del blat espanyol, un 50% d'oli, un 68% de patates, un 75% de vaques, un 70% d'ovelles, un 67% de cabres, un 70% de porcs i un 67 de peix. A l'estiu de 1937, l'arròs era l'únic producte alimentari important en què els republicans tenien avantatge (Seidman 2003: 221-222). A aquesta realitat objectiva s'hi va afegir la presència de molts refugiats, sobretot de la zona central, i l'embargament per mar que realitzava la Marina italiana: *"que tenia ordres directes d'enfonsar qualsevol vaixell que es dirigís a les ciutats republicanes"* (Lo Cascio 2008: 20-21).

Preus i subministrament de queviures

Una de les qüestions bàsiques era el preu del queviures i els seus continus augments al llarg del conflicte bèl·lic. A partir del 19 de juliol de 1936, la CNT va ser l'encarregada dels abastaments de queviures i actuava com a organisme de distribució. Així, el 24 d'agost de 1936, el sindicat d'Alimentació de la CNT va instal·lar uns magatzems a la Gran Via, davant dels quals hi havia uns automòbils per poder dur el menjar a les cuines populars. Per poder treure'n les mercaderies era condició indispensable tenir el "vale" del Sindicat. Semblava que d'aquesta manera s'assegurava el menjar per a tota la població barcelonina. Per l'octubre de 1936 es va crear el *Consell de Gastronomia*, que havia de tenir cura de la manutenció del personal sense feina, dels indigents i refugiats. El dia 13 del mateix mes, per un decret de la Generalitat, s'establia la targeta de racionament per a Barcelona -implantada el febrer o març, segons els autors, de 1937-, com a previsió del que podia passar en el futur. Els Fets de Maig de 1937 també van tenir quelcom a veure amb el pa, *"perquè qui té el control del pa, té el control del país"* (Déu 2012: 46-47). Aquest aliment bàsic era de mala qualitat, estava ple de palles, i, durant el govern de Negrín es deia *"Negrín nos da pan de serrín"*. Per aconseguir-ne es feien grans cues, de quatre-centes a cinc-centes persones -controlades per guàrdies i, malgrat això, hi havia aldarulls-, i que duraven hores. El pa va arribar a ser tan escàs que fins i tot als restaurants populars no se'n servia. Una dada que interessa d'una manera especial és que el 4 de desembre de 1936 es va decretar que els restaurants tan sols podien servir dos plats.



La restauració pública vista i comentada per un testimoni d'excepció: Ignasi Domènech

Sens dubte, la millor informació que podem trobar sobre el tema de la cuina que es feia a la restauració pública durant la Guerra Civil, sobretot a Barcelona, figura en el llibre d'Ignasi Domènech titulat *Cocina de Recursos*, obra que, al meu entendre, encara que pugui semblar estrany a molts seguidors seus, és la millor del Mestre. Escrit un cop acabada la contesa, en el pròleg diu: “*Tiempos, ya pasados, por la gracia de Dios y del Caudillo [...] hoy el valor de esta utilidad, de grandeza del bien comer, sin abundancias costosas, con cualquier cosa, es una bella realidad*”, i exclama: “*¡Malhaya la bárbara tragedia que por sarcástica sandez impidiera la publicación de este libro utilísimo, tan notable y de primera necesidad, en la cotidiana lucha por la vida!*”. Es tracta d'un text on es barregen conceptes: el que se servia i menjava a la Barcelona republicana i, per altra banda, un reguitzell de receptes en les quals, a causa de la carestia, s'havia de fer treballar la imaginació. La finalitat del llibre, doncs, no és fer de cronista “gastronòmic de la guerra”, cosa que, d'altra banda, no corresponia a un cuiner que escrivia per divulgar, sinó que el lector s'aprofités dels seus coneixements per poder suportar els anys de la postguerra. Un capítol molt important és el de “Minutas de guerra”, servides entre els anys 1937 i 1938 als “restaurants populars” de Barcelona. Tal com va fer observar Xavier Domingo: “*És la cuina que es va fer a Catalunya no durant la guerra, sinó després*”. Amb totes les elaboracions que recull Domènech “*els barcelonins de la potsguerra haurien estat al paradís*”, afirma Domingo, ja que després de la guerra es va viure un període de verdaderes mancances d'aliments que les persones més grans encara recorden i que tal vegada no seria convenient que fos oblidat.

Domènech dóna fe de la veracitat de les elaboracions: “*El material de este capítulo profesional es auténtico, positivo, vivido por varios jefes de cocina de esta clase de restaurante*”. És clar que gràcies a la seva posició privilegiada dins la professió –recordem que ja tenia molts llibres publicats i que era un ex-alumne d'Escoffier-, va tenir l'oportunitat d'escodrinyar les cuines de Barcelona i obtenir informació de primera mà dels cuiners que hi treballaven: “*Una especial información de comidas y cenas, efectuadas como uno de tantos clientes, en los restaurantes, hospederías, fonduchos, bares, tabernas, pensiones, casa particular de selección, hasta las tascas de peor catadura de la capital barcelonesa, en los años 1937-1938*”. Va passar per totes les categories i tot plegat li va permetre posar a l'abast del lector de la postguerra un bon nombre d'elaboracions.

A partir del 7 de desembre de 1936 es va crear el *Menú de Guerra* per a tots els establiments de la *Indústria Gastronòmica*. Tan sols es podien servir dos plats i unes postres a cada comensal; els entremesos i qualsevol mena de sopa eren considerats com un plat. Els delegats patrons havien de vetllar pel compliment del menú però sovint se saltaven aquesta disposició; molts establiments van ser multats per servir altres plats a més dels estrictament establerts. El mes de setembre de 1938, per irregularitats comeses per part de patrons de diferents establiments d'hoteleria i, fins i tot, de l'*Agrupament de la Indústria Gastronòmica*, van ser multats amb la quantitat de 1.500 pessetes (L. V., 18 setembre 1938: 5). La Conselleria d'Economia vetllava pel compliment de les normes dels menjadors econòmics; a finals de juny de 1938, el comitè de bars de Granollers va ser condemnat al pagament de 10.000 pessetes de multa per venda de licors a preus abusius en els establiments que controlaven a la població esmentada (L. V., 1 juny 1938: 2). A primers de juliol de 1938 es va multar amb 250 pessetes l'*Agrupació de la Indústria Gastronòmica* “*por haber infringido las normas establecidas para el suministro de comidas*”. També van ser sancionats amb 500 pessetes el Bar Cisco, A cal Cisco i La Giralda (L. V., dimarts, 5 juliol 1938: 2). Uns dies després, al propietari del restaurant Canuda se li va imposar una multa doble: una de 500 pessetes i una altra de 250, per infraccions de les normes de la *Gastronòmica* i per defectes en el subministrament dels menjars (L. V., 26 juliol 1938: 2). A finals d'agost del 1938, el Conseller d'Economia va imposar multes “*por deficiencias en el servicio de la comida y por servir platos fuera de menú*” (això significa que incloïen productes adquirits d'estraperlo). Els establiments sancionats van ser Bar Gallo, Bar Casa la Maña, Bar Montecarlo i la



productes que en èpoques d'abundància no tenen massa importància. Ofereix salses elaborades amb productes de baix cost per a peix, bacallà o carn; pa ratllat en lloc de formatge per als macarrons.

A tall de cloenda, Domènech s'adreça al lector dient que haurà trobat moltes coses que li hauran semblat “*raras, arbitrarias e incomprensibles*”. Comprèn que sigui així però diu que tot és conseqüència de la manca de matèries primeres i que la finalitat de l'obra vol ser la d'ajudar el lector. Finalment s'adreça al lector així: “*Para poderlos demostrar en algo mi agradecimiento, me ofrezco gustosísimo a orientarles en todos cuantos detalles de cocina, que algunos, por falta de práctica, no llegan a una total comprensión para poderlas desarrollar, les ruego se sirvan consultarme cuanta duda tengan, las cuales serán constestadas generosamente con sólo enviar sus cartas a la misma*

Menjadors populars i els Menús de guerra

El mes de setembre de 1936, el comitè de control de la *Indústria Gastronòmica* va establir les disposicions següents: els delegats de les diferents seccions hauran de posar-se d'acord per confeir les nòmnes del personal de la setmana, agrupant-se per oficis, és a dir, cuiners, cambrers, auxiliars. El dia de cobrament era el dilluns, i per poder fer efectiu el pagament era condició indispensable que havien de presentar-se els delegats de cuina i menjador junts, amb els carnets del sindicats de la CNT o de la UGT, a més de les seves pròpies credencials. Els altres companys que prestaven serveis en altres centres, com casernes, hospitals, centres polítics, etc., cobraven per altres vies (L.V. 20/09/1936: 5). Encara que no he trobat cap dada concreta del personal d'aquests establiments, és evident que eren cuiners i cambrers professionals. En canvi dispo d'una única fotografia del personal de cuina de l'Hotel Victoria de Barcelona, on potser algun lector podrà identificar algun avantpassat o conegut.

Per poder accedir al servei d'aquests menjadors, les persones havien d'estar a l'atur forçós o ser pobres de solemnitat; el primer cas quedava controlat pels propis sindicats. Això comportava que els Sindicats havien d'acceptar dins el seu col·lectiu els treballadors que fins el moment no estaven afiliats però “*que están en disposición de prestar su esfuerzo a la economía revolucionaria cuando su Sindicato determine esta necesidad*” (L.V. 21/10/1936: 1-2). Es pot pensar que més d'un es devia fer passar per “revolucionari autèntic” amb l'única finalitat d'omplir la panxa!

L'anarquista Domènech, conseller de Proveïment, va disposar, l'octubre de 1936, que en aquests menjadors públics se servís de franc als que disposaven d'un carnet sindical. Al Passeig de Gràcia, prop de la seu del PSUC, al *Casal Karl Marx*, per un tiquet de tres pessetes, els del PSUC i de la UGT, així com els membres de les Brigades Internacionals, podien menjar. Els cuiners, que abans havien de servir els comuns propis dels seus respectius establiments, ara es trobaven que havien de fer-ho per a centenars de comuns. L'ofici de cuiner sempre ha estat com una força de xoc que ha hagut de patir les allaus dels estómacs famolencs.

Un dels establiments collectivitzat per la CNT-UGT des dels inicis de la guerra va ser l'hotel Victoria, de Barcelona: “*En los primeros momentos, cuando el burgués abandonó la casa, llevándose el dinero que había en la caja, naturalmente, el personal que aquí trabajaba constituyó un Comité de Empresa*”. (Vidal 1947). El que feia de gerent era Paulino Colet, que abans havia estat un activista de la CNT i que havia treballat com a cambrer a El Oro de Rhin. Colet explica: “*Lentamente fuimos enjugando el déficit que había y hoy, con doble personal y doble nómina, podemos entregar al Comité Económico un sobrante elevado, después de subvenir a los gastos y destinar algunas cantidades para reponer el mobiliario*”. És a dir, l'Hotel era rendible malgrat l'augment de personal.

Per tenir una idea dels menús de guerra que es feien als hotels, la revista *Gastronomía* –vegeu la Bibliografia–, en el nº 1, n'ofereix tres varietats: *Sopa vegetariana para 100 personas*, *Arroz de bacalao*



que es van inaugurar l'octubre de 1938, amb capacitat per a 900 dinars i 900 sopars. Igualment s'estaven ultimant els treballs al cafè Novedades per poder servir un menú pel preu de 2,50 pessetes, amb la voluntat de poder servir, inicialment, quatre mil coberts i més endavant, amb una previsió de vuit a nou mil. Tot això, segons Coma, es va poder dur a terme per les facilitats donades per la Direcció General d'Abastos així com per la Conselleria d'Economia, en delegació de la qual actuava la *Indústria Gastronòmica* (L. V., 17/06/1938: 3; 23/10/1938: 5). Per l'octubre estava a punt de ser inaugurat un altre Menjador -per part de la *Gastronòmica*-, ubicat al local del Frontón Sol i Sombra i amb una capacitat prevista per a 3.000 comensals/àpat.

A més dels establiments esmentats, també n'hi havia d'adreçats als forasters. Per utilitzar-los era condició indispensable un document de l'alcaldia respectiva en què s'havia de fer constar que els usuaris potencials vivien i treballaven a la localitat de procedència, i que el seu desplaçament a la capital tenia un motiu justificat; el document tenia una validesa de 10 dies. La *Gastronòmica* recomanava als alcaldes que tinguessin molta cura a l'hora de lliurar aquests certificats, per no fomentar la picaresca (L. V., 23/10/1938: 5).

S'entén que tots els menjadors dels que s'ha parlat fins aquí no feien distincions per edat entre els usuaris. Però la previsió va arribar també als més petits. Així, el dia 19 de juny de 1938, al local del cine Verdi de Gràcia, un cop habilitat, es va inaugurar el primer menjador infantil. Les inscripcions es van iniciar el mes de maig; la franja d'edat que cobrien aquest i altres menjadors era inicialment els 4-12 anys, però més tard es va ampliar fins als 14. Aquest menjador va ser apadrinat per l'11^a Divisió del 5è Exèrcit [la divisió de Líster]; el personal que hi servia era femení. El 17 d'octubre es va inaugurar un altre Menjador infantil on havia estat ubicat el cinema Cortés, que va ser apadrinat per l'*Agrupació de la Indústria Gastronòmica*; a l'acte, entre altres, hi va assistir el señor Vilaseca, aleshores president de la F.O.S.I.G. (L. V., 18/10/1938: 5).

Alguns aspectes de la rereguarda i la guerra a la zona republicana

Un testimoni dels primers mesos de la guerra a la rereguarda des d'una òptica estrangera és el de Kaminski, periodista alemany que va estar a Catalunya des del setembre de 1936 fins al gener de 1937; per tant, va viure la revolució dels primers mesos de guerra, abans que aquesta es convertís, en paraules seves, en una "guerra d'exèrcits i de generals": *"El que ha canviat del tot ha estat l'aspecte dels restaurants de luxe. La major part han tornat a obrir després d'haver tancat alguns dies, però ara quasi tots són collectivitzats. Els preus no han baixat, el servei és bo, els menjars són millors i més variats que als restaurants populars. Però quin canvi! Molts clients van sense coll dur o almenys sense corbata; alguns són clients habituals disfressats de proletaris, però també hi ha molta gent que, abans de la Revolució, mai no s'hauria atrevit a trepitjar un lloc tan luxós"*. També fa referència al fet que ningú passa fam.

"El problema més important és el dels queviures. No queda carn, pocs llegums, poca fruita; els ous escassegen. Als mercats les parades són buides, les carnisseries tancades. Una mica pertot arreu es veuen dones fent cua... El carbó també manca, i el sol, a aquesta època de l'any, només escalfa algunes hores a migdia. En vesprejar, el termòmetre cau sobtadament fins a zero o més baix". Més endavant diu: *"Amb algunes excepcions, els preus han canviat poc. Comparant els preus mundials són extraordinàriament baixos. Els consumidors, i sobretot les masses obreres, aprofiten que les autoritats prohibeixin apujar-los. Però hom no pot ignorar la gravetat de la situació. La pesseta ha baixat molt. Els productes estrangers i les mercaderies que contenen primeres matèries estrangeres també són venuts a preus molt inferiors al preu de cost actual. Els negocis van bé, en realitat s'estan saldant les existències. I, de continuar així, aviat s'hauran exhaurit i no es podran renovar. El que és absolutament incomprendible és que moltes botigues continuen organitzant vendes especials i atreuen els clients amb*



tots els mitjans publicitaris... Els restaurants i cafès de totes les categories estan plens de gom a gom fins a la nit; els cinemes s'omplen; a les pastisseries, la gent compra pastissos en abundància i els diumenges fins cal fer cua per poder comprar-ne". A mitjan 1937, mentre la població s'havia de conformar amb els restaurants de 3,50 pessetes el cobert, als restaurants cars, amb un cobert de vint a trenta pessetes, no hi mancaven ni la carn ni el peix, aliments que ja no es trobaven als mercats. Davant d'aquests establiments hi havia cotxes oficials aparcats, i el poble es queixava que els que menjaven bé no resolien els problemes. Voler menjar bé sembla que ha estat sempre una constant dels polítics, amb molt poques excepcions! (L.V.,15/09/ 1937: 3).

Un dels autors que ha descrit millor la mancança de queviures i la gana és Antoni Rovira i Virgili, en un apartat que defineix com la *Fisiologia de la fam*: “Dubto que cap altre poble s’hi hagués avingut amb tant de coratge i amb tant d’humor. La fam, que per a moltes generacions de catalans ha estat una cosa desconeguda, llunyana, mítica, de la qual només tenien una idea literària, diguem-ho així, s’ha fet conèixer directament i cruelment a la Catalunya dels darrers mesos. Els catalans d’ara hem sabut, per experiència pròpia, què és això de tenir fam, quin és el turment de no poder menjar segons la gana. Aquesta fam no és literatura, no és una hipèrbole retòrica; hem sentit les seves urpes clavades a les entranyes nostres, i en portem els senyals al cos i sobretot a la cara” (Rovira 1999: 178).

Ara bé, no tothom patia aquestes mancances. García Oliver descriu el que va presenciar al Palau de la Generalitat: “Empujé la puerta y contemplé una salita iluminada, con larga mesa puesta, donde, encima de blanco mantel brillaban las copas de finísimo cristal, conteniendo porciones de vinos blancos o tintos. Todavía pude fotografiar con mis ojos las sonrisas de satisfacción de los que alcancé a ver, y que cenaban opíparamente. Sonrisas que se quebraron en seco al divisarme en la puerta ya medio abierta”. Els comensals eren ni més ni menys que el president Companys i la seva esposa, Comorera, Vidiella, Tarradellas i d’altres que no va poder distingir, tots presidits pel cònsol rus, Ovseenko, i el banquet pretenia celebrar la victòria del fets de maig de 1937, és a dir, el triomf dels comunistes sobre els anarcosindicalistes i el POUM (García Oliver: 428). García Oliver va informar de tot això al Govern de la República, que s’estava a València. En aquesta seu governamental, encara que no hi havia banquets cada dia, tampoc anaven escasos de productes alimentaris. Per acomiadar les Brigades Internacionals, el dia 26 d’octubre de 1938, i per honorar una delegació francesa de parlamentaris i periodistes francesos, aquests a l’Hotel Ritz, el 5 de gener de 1939, també s’organitzaren banquets (Déu 2012: 188).

Els historiadors han parlat a bastament de les persecucions i de les purgues polítiques a partir del maig de 1937, en canvi, ha sigut menys divulgat el fet que els comerços van romandre tancats cinc dies. Fins i tot el president del Govern Central, Manuel Azaña, que aleshores es trobava a Barcelona, vivint a l’edifici del Parlament, explicava els problemes que va tenir: “El martes se acabaron los víveres. Pudimos comer algo el miércoles porque estaba preparándose un envío de comestibles de Madrid y había unas cajas con bacalao, huevos y arroz. El jueves pudo salir el cocinero a comprar algo, aprovechando la calma pasajera” (aleshores el cuiner d’Azaña era Huergas, de qui parlo en el capítol dedicat a Rabasó) (Déu 2012: 78).

L'alimentació al front de guerra republicà

Un testimoni important d’aquesta qüestió va ser l’escriptor britànic George Orwell. Amb les seves experiències al front d’Aragó va aplegar algunes dades, esparses però valuoses. Dels Fets de Maig de 1937 diu: “En un parell d’hores les barricades arribaven a l’altura dels caps, els fusellers s’havien situat a les espitlleres, i darrera una de les barricades, en una foguera, uns homes feien ous ferrats... Un altre anglès i jo vam decidir tornar a l’Hotel Continental... vam poder prendre una tassa de cafè cada un i comprar un tall de formatge de cabra que vaig guardar-me amb les granades. Poc dies més tard aquell formatge em va ser molt útil”. Segueix: “Gairebé des del primer moment els queviures



escassejaven. Amb dificultats i sota la protecció de la fosca (perquè els guàrdies civils constantment disparaven contra els que passaven per la Rambla), de l'Hotel Falcón [establiment incautat pel POUM] portaven menjar per als quinze o vint milicians que ens trobàvem a l'edifici de les oficines del POUM, però amb prou feines arribava per a tots, i per això els que podíem anàvem a fer els àpats a l'Hotel Continental. El "Continental" havia estat "collectivitzat" per la Generalitat, i no, com la majoria dels hotels, per la CNT o la UGT, i era considerat com a terreny neutral."

Quan parla del menjar dels hospitals diu: "En tots els hospitals el menjar era molt bo, massa bo, diria. Sembla que la tradició, més a Espanya que en cap altre lloc, consisteix a atipar els malats amb menges pesades. A Lleida els àpats eren terrorífics. L'esmorzar, cap a les sis del matí, consistia en una sopa, una truita, estofat, pa, vi blanc i cafè, i el dinar encara era més abundós; i això en una època en què la major part de la població civil passava molta gana. Sembla que els espanyols no tenen cap idea del que és una dieta lleugera. Donen el mateix menjar als malalts que als sans, sempre els mateixos plats, suculents, greixosos, xops d'oli d'oliva".

A finals de l'any 1937, quan torna a Barcelona de permís del front: "La carestia de queviures, que havia fluctuat al llarg de la guerra, es trobava en una de les seves pitjors fases. El pa escassejava i les classes més barates eren adulterades amb arròs; el pa que els soldats menjaven a les casernes era una cosa infecta que semblava màstic. La llet i el sucre anaven molt escassos... L'oli d'oliva, que els espanyols fan servir per a mitja dotzena de coses diferents, també era rar. Les cues de les dones que esperaven per poder comprar oli d'oliva eren controlades per guàrdies civils a cavall que de vegades es divertien fent recular llurs cavalls i mirant de trepitjar les dones".

Mentre estava a l'Hospital General, en tractament del seu braç ferit, diu: "Em moria de ganes d'allunyar-me de tot allò, d'allunyar-me d'aquella horrible atmosfera d'òdis i sospites polítiques, dels carrers plens d'homes armats, dels bombardeigs aeris, de les trinxeres, les metralladores, els grinyols dels tramvies, el te sense llet, la cuina oliosa i la carestia del tabac, de gairebé tot el que havia après a associar amb Espanya".

Parlant d'un amic seu del POUM que estava a la presó: "En Kopp ens parlava del amics que havia fet entre els altres presoners, dels guardians, alguns dels quals eren bones persones, mentre que d'altres insultaven i pegaven als presoners menys coratjosos, i del menjar, que era pitjor que el pinso per als porcs" (Orwell 1982: 130-207).

La majoria de textos autobiogràfics corresponents a persones que van viure la guerra parlen de les famoses "píndoles del doctor Negrín". Només un exemple, la valenciana Maria Mateu Baviera (n. 1924) recorda: "El grapat de lletilles en què hi havia més cucs que lletilles... i que apartaven els cucs i si en quedava algun, doncs millor, més aliment", imatge que devia quedar gravada en l'imaginari col·lectiu i que el director Antonio Mercero va filmar a *La hora de los valientes* (1998) (Villanueva 2010: 91).

Una anècdota dins el conflicte bèl·lic: de xarrich de cuina a ministre de la República

Quan el Govern de la República es va traslladar a València, en una data no especificada, però segur que abans dels fets de maig de 1937, el vaixell anglès *Hood* va atracar al port de la ciutat i el capità va convidar a un sopar a bord un membre de cada partit que estava representat en el Govern. A l'hora de decidir quina era l'etiqueta de visita es va optar per l'smoking. La pregunta que va fer algun dels ministres era quin anarquista acceptaria vestir una peça tan simbòlica de "l'enemic de classe". Encara més, quin anarquista tindria un smoking "de propietat". Davant l'astorament de tots, García Oliver va contestar: -Jo!

-¿Usted?- li preguntà Indalecio Prieto.

-¡Sí, de cuando era camarero!



Miravittles comenta: “Per cert, em confessà un dels testimonis de l'àpat que García Oliver, que era, en efecte, un xicot molt elegant, era el que portava aquella vestimenta de luxe *“con más propiedad”*. -Ara-, em digué García Oliver en contar-me l'anècdota, *era la primera vegada que, portant smoking, m'asseia a taula*” (Miravittles 1972: 249). I, efectivament, Joan García Oliver –que com a representant de la CNT-FAI va assistir a aquest àpat-, i que va ser ministre de Justícia en el govern de Largo Caballero del 4 de novembre de 1936 al 19 de maig de 1937, juntament amb tres anarquistes més, Joan Peiró, Federica Montseny i Joan López-, de jove, a Reus, la seva ciutat natal, havia treballat com a *xarrich* a la fonda La Nacional. Com explica en les seves memòries, cobrava quatre duros al mes [20 pessetes] i tenia els tres àpats gratis: *“Era duro el trabajo de xarrich de cocina. A las ocho de la mañana ya estaba con el dueño en el mercado para la compra diaria de verduras, frutas, carnes... La cocina de la fonda era un infierno. Sobre el xarrich se abatían, a las horas de las comidas, montañas de platos, más la limpieza meticulosa de las sartenes y cacerolas. Me dí cuenta de que la cocina era lo más duro de la industria restaurantera. Si no quería dejar la piel entre las montañas de cacerolas y de platos sucios, tendría que avisarme y pasar al comedor”*. Ho va fer així i va passar a un establiment com ajudant de cambrer amb un sou d'una pesseta diària, les propines i els tres àpats (García Oliver 1978: 21). Sens dubte va ser el primer *xarrich -vailet, noiet que encara no és bo per aprenent-* de cuina que va arribar a ministre d'un govern espanyol.

Dades dels camps de concentració ubicats a la zona republicana

Un dels temes menys estudiat i, per tant, menys conegut pel gran públic, dins del context de la guerra civil espanyola, és el dels centres d'internament de la zona republicana. No obstant, disposem d'un valuós estudi (Badia 2001) dedicat als camps de treball de Catalunya, que van començar a instal·lar-se a la zona republicana a partir de la primavera de 1938, centres gairebé desconeguts en l'actualitat i que eren regentats pel SIM (Servicio de Inteligencia Militar). Van ser ubicats a els Omells de Na Gaia (Urgell), Concabella (Segarra), Ogern (Solsonés) i Cabó (Alt Urgell), entre d'altres indrets.

Als camps nº 3 d'Omells de Na Gaia, nº 4 de Concabella i nº 6 de Falset i Arbeca, per dur a terme les feines de la cuina eren escollits, entre els internats, els homosexuals.

Als camps de treball l'alimentació dels presos era molt deficitària. Un dels presoners va escriure una postal a la família demanant que li enviessin: *“coses de menjar; però com que les postals passaven per la censura, un dels jefes el va cridar i després d'escriure-ho molt dient que allà ja menjaven prou i que més devien necessitar-ho a casa seva, li va donar unes quantes bastonades”*.

“Pel que fa als paquets postals, efectivament se'n pogueren trametre als presos dels camps, si bé no sempre arribaven a mans dels destinataris. La penúria alimentària general suposava una temptació massa forta que invitava censors i controladors a interrompre en benefici propi el circuit postal molt més quan el destinatari no estava legitimat per fer reclamacions”. Un testimoni del camp nº 5 (Montjuïc) –que feia funcions de presó-, comenta: *“Pel que fa als paquets de roba i de menjar passava exactament igual; només ens entregaven el que els donava la gana, i com que aquesta gana era poca, doncs poca cosa ens entregaven”* (p. 147). *“A Concabella hi havia una sola cuina on es feia el menjar per a vigilants i presos, cosa que era positiva, si bé els vigilants menjaven primer i deixaven la resta, sempre insuficient, per als internats”*.

Els camps de treball no sempre tenien cuina pròpia. En aquests casos el menjar es portava del camp principal. Per tal de facilitar la tasca, els responsables del camp van establir uns torns a càrrec de les famílies del poble, de manera que cada casa quedava obligada, quan li tocava, a portar el carro de les peroles del menjar fins al lloc de treball (p. 246).

Al camp de treball nº 6, a Arbeca i Cabó: *“La rudimentària cuina va ser instal·lada al costat de la pallissa de cal Graell. Allí compareixia en formació la columna de presos esquelètics i depauperats i els guardians que feien de cuiners els repartien el ranxo”*. Un testimoni explica: *“Recordo una escena*



A títol personal, diré que l'any "olímpic" (1992), quan era cap de cuina al restaurant Gran Colmado de Barcelona, vaig tenir el plaer de conèixer el senyor Joan de Diego Herranz, un dels esmentats *prominenten* i que va ser un del pocs supervivents de Mauthausen, que llavors vivia a Perpinyà. Persona d'uns modals exquisits i de tracte molt agradable, va morir el mes maig de 2003, als 87 anys. Fins i tot recordo que en una ocasió va venir acompanyat d'un Mestre de la Lògia masònica de Barcelona.

Catalunya sota el règim franquista: els camps de concentració, la fam i l'estraperlo

Gràcies al *Memorial Democràtic* es conserven algunes dades del que van ser els camps de concentració distribuïts per tot el territori rebel: *"S'utilitzaven per retenir, controlar, classificar i distribuir un conjunt de persones que eren considerades contràries als interessos de l'exèrcit insurrecte pel sol fet d'haver defensat la legalitat republicana"*. Pel que fa a l'alimentació d'aquests presos: *"Malgrat l'afirmació del director de presons Àngel Sanz, que els considerava "individuos en paro voluntario alimentados y sostenidos por el Estado", era del tot insuficient. Si no no s'entendria que la majoria dels directors (tot i que oficialment estava prohibit) permetessin als familiars dels reclusos portar-los menjar o diners per comprar a l'economat"* (Expresos 2009: 26).

Als camps de concentració franquistes la fam era una constant. Un testimoni afirma: "A Torroella recorda que es feia molta comèdia perquè dinàvem al pati de l'escorxador i tot el poble mirava i per ells era un espectacle... el papaíto deia: a mis hijitos quiero que les des comida abundante, sana y fresca. Però tot era de cara a la galeria i el cuiner demanava més diners, però si li'n donaven se'ls quedaven ells". La tasca del cuiner d'un camp de concentració era molt dura; havia de fer moltes "virgueries" per poder "alimentar" els presoners republicans a la zona franquista (Barriuso 2006: 117).

Després de quasi tres anys de guerra -*"quan les forces d'ocupació van entrar afamades el 26 de gener de 1939 van trobar un milió de persones afamades i una ciutat sense cap mena de reserva"*-, alguns dels barcelonins supervivents se sentien alegres perquè consideraven que s'havia acabat la fam. Aquesta efervescència es va perllongar durant setmanes i mesos: *"L'alegria a Barcelona, aquell 1939, va ser immensa per a molt gent. Hi havia la Barcelona dels presoners, dels derrotats moralment, dels afamats. Però hi havia també la Barcelona dels embriacs de victòria, que no eren pas només tres o quatre"*. Un testimoni presencial afirma: *"Una eufòria semblant, igualment violenta, vaig viure-la a Barcelona a l'estiu del 39; en un dinar que va fer-se al Palau Nacional de Montjuïc en honor dels ex-combatents... Era un gran dinar, amb més de 5.000 persones a taula"*. Els homenatges i banquets que es feien amb motiu de la victòria del nou règim van arribar a ser tants que, el mes de juliol, el propi ministre de la Governació va prohibir-los (Fabre 2003: 23 i ss.).

Aquest historiador recull el testimoni de Francisco Candel, que assegura que algunes famílies van arribar a acumular tant de menjar procedent del saqueig dels magatzems públics, que, ben administrat, els va durar un parell d'anys: *"Comprabas lo esencial: pan, sal y poco más, algún boniato, alguna arengada... El campo silvestre nos suministraba acelgas boscanas, pies de cristo, verdolaga, borrajas, cerrajas, cerrajones, cardos borriqueros, cuyos tallos se hervían.. En los campos laborados, espigolabas después de la recolección: trigo, cebada, maíz, patatas"*.

De l'abundància a la manca

Tots els testimonis que va consultar Fabre coincidien a afirmar que els primers dies posteriors a l'ocupació va haver-hi una abundància de menjar que qualifica d'insòlita, però que passats uns quinze

HONORANT ELS NOSTRES MESTRES CUINERS-ESCRITORS

- Teodoro Bardají Mas
- Sebastià Damunt Nincles
- Ignasi Domènech Puigercós
- Ramon Rabasó Figuerola
- Josep Rondissoni Battu
- Joaquim Sans Miralles
- Antonio Santacreu Pociello
- Joan Vila i Gelpí





HONORANT EL NOSTRES MESTRES CUINERS-ESCRITORS

Teodoro Bardají Mas

Una vida dedicada a la cuina i a la seva investigació històrica



El mestre Teodoro Bardají. Fotografia dedicada al seu col·lega i gran amic, el mestre Sebastià Damunt. Any 1957.

Encara que aquesta obra se centra bàsicament en els Mestres catalans, penso que tinc l'obligació moral de parlar d'un professional dels fogons que a Catalunya ha tingut una predicació molt minsa. Em refereixo a Teodoro Bardají Mas. He de confessar que fa uns anys tan sols tenia notícies d'ell perquè havia escrit el Pròleg del llibre d'Ignasi Domènech, *La guía del gastrónomo*, en què figura com a "Jefe de Cocina del Excmo. Sr. Duque del Infantado", en l'edició de 1968. Més tard, el 1976, es va publicar *El arte culinario práctico*. Aquestes eren les úniques dues referències de què disposava.

Ara bé, les converses telefòniques que he mantingut amb l'amic José María Pisa, editor, però sobretot un amant de la gastronomia, són el que m'ha fet veure la importància que Bardají ha tingut per a la gastronomia espanyola. També han estat bàsiques per interessar-me per aquesta personalitat les converses amb un altre amic, Eduardo Martín Mazas, autor i editor d'un estudi bàsic sobre la figura d'aquest mestre. A més, els treballs de Bardají no es limiten als que he esmentat sinó que són molt més extensos, tal com veurem tot seguit.

Els seus inicis

Teodoro Bardají Mas va néixer a Binéfar (Osca) el dia 16 de maig de 1882. Era fill d'un modest confiter, per tant, es pot dir que va arribar a aquest món entre cassoles. Era el germà gran d'una família de cuiners.

Els seus primers anys van transcórrer a Amèrica on els seus pares van instal·lar una pastisseria, negoci que es va acabar en morir el pare. [Segons les dades ofertes per la sra. Bernasconi



del C.E.M.L.A., sabem que el 01/06/1887, va arribar a Buenos Aires, Teodoro Bardogi – o Bardogi –, de 40 anys, casat, de professió “confitero”, religió catòlic, nacionalitat espanyola a bord de vaixell Benicarló, procedent de València. Davant d'aquestes dades cal suposar que “Bardogi” fos de fet Bardají, i el canvi lleugerament diferent, fou que l'amanuense va entendre. No hi va haver grups familiars viatjant en el vaixell esmentat. Crec que això voldria dir que primer va marxar el pare cap a l'Argentina, i, més tard, es van integrar la resta de la família. Aquestes son les úniques dades que, avui per avui, puc oferir].

De tornada a Espanya, entre els anys 1890-1895 retorna a Binéfar amb la seva família. En el període 1896-1897 va treballar en una fonda de l'estació de La Encina (Alacant) a les ordres del seu oncle, Pedro Mas. Aquí va aprendre els principis de la professió i, passat un temps, conscient que tot bon cuiner també ha de conèixer els rudiments de la pastisseria, va anar a la Mallorquina –establiment madrileny que encara subsisteix–, primer com a aprenent i després com a oficial entre 1898 i 1900.

Més endavant –1901-1906– va estar al costat del seu altre oncle, Ramon Mas, que era cap de cuina en diferents cases particulars i, com a ajudant, va ingressar a l'Hotel La Paix i als casinos Gran Peña i Casino de Madrid, que llavors eren considerats establiments amb una elevada reputació. Durant aquest període va treballar a les cuines dels ducs del Infantado. Llavors tenia vint-i-cinc anys, però el seu afany per conèixer bé i millor l'art culinari el va dur a França, on va aprendre l'idioma, circumstància que li va permetre aprofundir en el camp de la cuina francesa alhora que en l'abundant literatura dels tractadistes d'aquell país.

De tornada a Espanya, treballa a diversos establiments i en algunes temporades d'estiu en balnearis: Panticosa, Cestona, Liérganes i Fuenterrabía, on els clients ja poden gaudir del seu exquisit estil gastronòmic. Entre els anys 1907 i 1908 va ingressar a la Compañía Internacional de Coches-Camas, i també va dirigir, com a cap de cuina la inauguració, l'any 1907, de l'Hotel Europa de Saragossa, durant l'exposició hispanofrancesa. De retorn a Madrid, va passar a la cases dels marquesos d'Aldama, ducs d'Uceda i comtessa de Castañeda. En morir aquesta i també la seva germana, comtessa d'Añoover, cadascuna li va deixar d'herència deu mil pessetes, sens dubte una xifra prou important en aquella època.

Aproximadament a finals de 1910 va tornar on havia començat, és a dir, al palau dels ducs del Infantado, però en aquest cas ja com a cap de cuina, plaça que no deixaria ni tan sols durant la guerra civil.

A Madrid, al Teatro de la Comedia, es va celebrar el Segon *Congrés de la Confederació Nacional del Treball* (CNT), celebrat a Madrid del 10 al 18 de desembre de 1919.

Els delegats del ram de l'Alimentació assistents van ser: per Madrid, Teodoro Bardají i Alfonso Canales, per la *Sociedad de Cocineros, Reposteros y Similares*. Per Gijón, Manuel Álvarez, per la *Sociedad de Cocineros, Reposteros y Similares*. Dimas Bussot, de Badalona, pel *Sindicato Único del Ramo de la Alimentación*. José Carrera, de Manresa, pel *Sindicato Único del Ramo de Alimentación*. Jesús Cejuela, de Saragossa, per l'*Agrupación General de Obreros Camareros y Cocineros*. Juan Del Arco, de Bilbao, pel *Sindicato Único del Ramo de Alimentación*. Victor Del Río, de Saragossa, pel *Sindicato Único de Alimentación*. José Doix, Juan Escandell i Félix Monteagudo, de Barcelona, pel *Sindicato Único del Ramo de la Alimentación*. Andrés Estellés, de València, pel *Sindicato Único del Ramo de la Alimentación*. Antonio Guerrero, de Saragossa, pel *Sindicato Único de la Alimentación*. Felipe Martí, de Madrid, per la *Sociedad de Cocineros, Reposteros y aspirantes*. Amelio Quiles, de València, pel *Sindicato Único del Ramo de la Alimentación*. Enrique Vázquez, de A Coruña, per la *Sociedad de Cocineros y Camareros Marítimos*.

Cal fer una matisació: els collectius que no eren del *Sindicat Únic* eren convidats al *Congrés* però això no vol dir que hi estiguessin afiliats, com seria, per exemple, el collectiu de Madrid representat per Teodoro Bardají. Si no vaig errat, el collectiu de Madrid es va incorporar als *Sindicats*



Sebastià Damunt Nincles

Una vida dedicada a la cuina i als llibres

El Sr. Sebastià Damunt va néixer a Vilabella (Alt Camp, Tarragona) el dia 30 de juny de 1909, a les sis i quinze minuts -segons consta en la seva partida de naixement- al carrer Fortuny, nº 34. Era fill de Joan Damunt Segarra i Teresa Nincles Dalmau.



El mestre Sebastià Damunt Nincles.

Al poble, al costat del domicili familiar, hi havia una mena de finca amb un gran cobert en què hi guardaven les cabres. Els pares es dedicaven a la venda de llet i carn. També disposaven d'un hort on conreaven tota mena de fruita i hortalisses. La família també disposava d'alguna finca als afores del poble.

Sembla ser que Joan, el pare, de resultes d'una discussió o enuig amb en un dels seus jornalers, va tenir un infart, a conseqüència del qual va morir. Teresa, la mare, va quedar vídua i al càrrec de la família, que es componia de la filla major, Paquita, el primogènit, Josep, Sebastià i Joan, el benjamí.

El més eixerit va ser en Sebastià al qual, amb poc més de catorze anys -per tant, devia ser l'any 1923-, van posar dalt del tren i el van enviar a Barcelona a treballar de rentaplats al Bar "El Plátano".

Aquí començà el seu aprenentatge, en una fonda de "sisos", menjars barats, bacallà, sang, fetge, freixures, etc. Un bon dia l'enviaren a buscar dues "perdius" i el noi Sebastià creia que s'havien confós, pensant en les pintades en els marges dels camins del poble, i es va estranyar quan li donaren dues freixures senceres, llardoses, grans.

Un any més tard, continuava de rentaplats, però en restaurants de més categoria: eren els establiments "Cap i cua", "El gran Liceo", davant del Teatre, "Paraguay", la "Maison Dorée". El 1928, va fer la seva parada important al "Círculo del Liceo". Tenia dinou anys i era el soci més jove de l'*Artística Culinària*. Mentrestant, li va entrar un gran afany per la cultura i va anar adquirint llibres de filosofia i literatura. Llegia tot el que podia.

Per recomanació -segurament d'algun professional, tal vegada de l'*Artística*-, es presenta aleshores a Sant Hilari de Sacalm (devia ser al Balneari). Com que era molt jove, els de l'hotel el guaitaren amb una certa recança, però finalment va saber fer-se valer i es va quedar a fer la temporada.

Com qualsevol jove d'aquells anys, va tenir ànsies de traspasar l'Atlàntic i embarcar-se amb destinació a Llatinoamèrica, però, assabentat que en aquelles terres no era tot tan de color de rosa com hom podia creure, va desistir d'aquesta aventura. (El seu fill, l'amic Sebastià, conserva la llibreta d'inscripció marítima on se l'"autoriza para navegar", amb segell de la Marina i signada el 30 de juny de 1926).



En els seus inicis no va tenir, probablement, grans mestres. L'experiència de haver treballat en diversos establiments li va facilitar poder conèixer bons professionals més que no pas gran xefs.

En el Llibre de Socis del *Montepío Art de Cuiners de Barcelona* consta que hi va ingressar el 1930, quan tenia 21 anys, amb el número 404.

L'any següent, 1931, passa la frontera pirenenca i entra en un hotel de Bagnères-de-Bigarre, prop de Lourdes. Devia ser aquí quan va estar a les ordres del millor cap de cuina del moment. Es deia Jean Pérez i tenia un probable origen gallec –d'aquí l'accent afrancesat del cognom-. Un bon dia li va lliurar tres espatlles de xai dient-li que eren per al personal i que els guisés a la seva manera. L'alumne les va posar a coure, engreixades amb llard. Una vegada llestes, les va guardar a l'estufa perquè es mantinguessin calentes. Com a guarniment va preparar unes patates tallades a gra d'all, amb ceba i tomàquet tallats de la mateixa manera i amb una fulla de llorer. Una vegada llestes, ho va empolsar tot amb all i julivert picat. Va col·locar al voltant les espatlles tallades a trossos i els va donar un cop de forn, tal com es diu en termes culinaris. Quan *monsieur* Pérez va observar aquella elaboració, després de contemplar-la un instant, va exclamar: “*Ça c'est la véritable cuisine catalane*”. I va començar a menjar les patates, i, davant la sorpresa de tot el personal, va continuar exclamant: “*Ça c'est la véritable cuisine catalane*”.

També va tenir oportunitats per anar a treballar a Pau, a Niça i a París, però no li feren pes i no les acceptà.

Passat el neguit de voler marxar a l'estranger, ja de tornada de França, optà per la vessant comercial i obrí un bar a la Ciutat. Però les exquisideses de gran cuina aquí no servirien. La realitat estava per sobre del somni i, de fet, llavors va preparar les elaboracions que havia après de bell antuvi a les cases de sisos.

Com tants altres joves va ser cridat per anar a la guerra. El 1938, en el front de guerra de Montgay -serralada prepirenca, tocant a la Ribagorça, que separa Catalunya d'Aragó-, explica l'anècdota que en aquell hivern tan fred (tots els historiadors coincideixen a dir que l'hivern del 38 va ser un dels que assoliren temperatures molt baixes), va veure unes aus que volaven al voltant de la tropa. Preguntant quines aus eren que, mentre que les altres fugien del fred, aquestes romanien per allà van dir-li que eren “*avefrías*”, és a dir, fredelugues o merites (al País Valencià tenen la dita “*Quan la merita va per l'horta, fes foc i tanca la porta*”). Aquesta curiositat va fer que dos sergents cacessin tres aus. Les tres merites eren per consumir-les els dos sergents i el soldat Sebastià. Però llavors es plantejà un problema: estava al front de guerra i, per tant, res de res de comoditats, estris i tot allò que cal en una cuina. Malgrat aquest conjunt d'obstacles, al jove Damunt se li va encendre la llumeta i va recordar el “pollastre a la Marengo”, una elaboració que s'havia fet en plena campanya de la guerra napoleònica, a la ciutat de Marengo (14 de juny de 1800). Va aconseguir una cassola de fang i sal i oli com a condiments. Però, a tall de la persona previnguda que era, al sarró portava en capsetes, como si fossin relíquies, alls, pebre blanc, pebre vermell i ametlles. (Aquí comprovem el concepte bàsic de la picada: els cuiners tarragonins sempre hem tingut predilecció per les avellanes i les ametlles; jo recordo que l'any 1964, treballant d'ajudant a l'Hotel Majestic, quan em tocava fer el menjar de la família li demanava al xef Torrents unes avellanes o ametlles per preparar una picada i ell sempre em contestava, entre irònic i burleta: “*Aquests de Tarragona i les seves picades!*”). Amb tots aquells ingredients el soldat va elaborar el guisat. Com que els animals eren durs van haver de coure més del compte, la qual cosa va motivar que la salsa quedés molt més suculenta.

Un cop acabada la guerra civil, i ja casat amb la senyora Isabel Aragüas, de Bellestar (Osca), va treballar en una foneria –ocupació que desconeixiem els qui vam conèixer el mestre Damunt-, per allò que la resistència d'un cuiner a les altes temperatures el feia apte per aquest treball circumstancial, car calia portar diners a casa en uns temps de grans dificultats com foren els de la postguerra.

A partir d'aquí va treballar en diversos establiments: Saló Rosa, del Passeig de Gràcia de Barcelona, Hotel Pino, de Castelldefels, Hotel Restaurant Gran Duval, Restaurant Madrid-Barcelona, del Passeig de Gràcia xamfrà amb Aragó i a la casa particular del dibuixant i decorador Porta.



Ignasi Domènech i Puigcercós

A la vegada el mestre català de cuina més universal i un prolífic escriptor de gastronomia



El mestre Ignasi Domènech i Puigcercós.

Encara que ja he fet esment del mestre manresà Ignasi Domènech i Puigcercós (1874-1956), no podia menystenir-ne la seva importància perquè sens dubte és una de les personalitats més rellevants de la cuina contemporània a casa nostra (1).

El mestre Domènech va néixer a la ciutat de Manresa el 8 de setembre de 1874, durant la tercera guerra carlina. La seva infantesa no va ser massa afortunada ja que es va criar sota les directrius d'una madrastra dominant. Quan tenia deu anys va iniciar-se en l'ofici de cuinar en una casa de menjars de la mateixa Manresa que tenia un oncle que el va afillar. Des dels seus inicis ja va mostrar un interès especial per la cuina i, llibreta en mà, anava apuntat tot el que tenia a l'abast. Però l'establiment se li va fer petit i l'any 1889 va marxar a Barcelona, concretament a Casa Timoteo i d'aquí a la Fonda Imperial. Sembla que és en aquests establiment on el jove Domènech comença a obrir nous horitzons ja que es troba amb un cuiner que havia estat a diferents països i

que li transmet en definitiva el "cuquet" per la professió. Alguns anys més tard confessaria: *"Gané mis primeras pesetas friendo pedazos de bacalao, sardinas en escabeche, carne en salsa y otras exquisiteces en una taberna de la plaza de Palacio, de Barcelona para una clientela formada por los carreteros del puerto"* [citat per (Simón 2012: 5; font: *El Gorro Blanco* 1917: 131; vegeu la nota 1)].

Amb quinze anys, passa a la Fonda La Española, del carrer de la Boqueria, l'actual Pensió Europa. En aquest establiment sembla que és on Domènech agafa consciència de la cuina i s'inicia en la cuina francesa. L'*Artística Culinaria* –de la qual era soci, segons es diu–, li proporciona una plaça a Monistrol de Montserrat –on s'estava construint el cremallera– amb quatre mesos de contracte (Lladonosa 2000: 147-148). Amb setze anys és contractat per temporada com a tercer de cuina a l'hotel Europa de Puigcerdà. Es va posar el barret de cuiner el 1894, a l'Hotel Peninsular.

Seguidament, després d'una estada en diversos establiments, es trasllada a Madrid amb l'afany de millorar la seva formació. Però la capital del regne, en un principi, no va ser-li molt acollidora,

(1) Per a la confecció de les dades bibliogràfiques d'aquest Mestre, m'he basat fonamentalment en les informacions que publiquen (Lladonosa 2000) i (Simón 2012). Aquesta autora inclou dades procedents del buidat de la revista *El Gorro Blanco*, però no especifica el nº en què foren publicades, el que fa que no es pugui precisar la font.



ja que va passar moltes vicissituds i penúries. Finalment, després d'una estada a Burgos, emigra a França, el bell somni de la professió. Tampoc van ser-li fàcil els inicis; treballa en diverses cases; entremig, tornada a Espanya per tal d'incorporar-se a files, però el pare li havia pagat la "quota" -per poder lliurar-se del servei militar-, i torna a França, on en principi va fent tombs per diversos llocs fins que entra a treballar a l'hotel restaurant de "Belgique et Hollande" com a segon de cuina a les ordres d'un altre espanyol, Antonio Azcoaga, amb qui, malgrat unes primeres diferències, acaben convertint-se en bons camarades. Aquest mestre li dona molta confiança i li deixa introduir plats nous i canvis a la carta, la qual cosa repercuteix positivament en la recaptació de l'establiment. El patró li ofereix la plaça de cap de cuina -bo i acomiadant Azcoaga-, circumstància que ell no accepta de cap manera, amb el resultat que ambdós són acomiadats. Aleshores va aprofitar la situació per fer de carnisser al mercat central de París -el desaparegut Les Halles-, que el gran escriptor Émile Zola anomenava "el ventre de París".

Domènech, que ja havia conegut anteriorment Monsieur Pierre Lacam [1836-1902] -personatge poc conegut- que va escriure sobre pastisseria i que dirigia la revista gastronòmica *La cuisine française et étrangère*, de força prestigi, va iniciar-se a publicar en l'esmentada revista. Sens dubte la influència d'aquest editor va ser decisiva en el posterior gran llegat escrit que Domènech ens ha deixat. Durant la seva estada a França es va presentar a l'*Exposition Culinaire Internationale d'Alimentation et d'Hygiène* [el 1904 n'hi ha constància] amb un plat i va guanyar un diploma d'honor.

Malgrat que la seva estada a París va ser positiva, tenia una idea fixa: poder anar a treballar a Londres, i concretament al prestigiós hotel Savoy, on la possibilitat d'aconseguir una certificació acreditativa era si més no el somni de qualsevol professional. En aquell establiment regia com cap de cuina el ja esmentat Escoffier. Per això l'any 1897 arriba amb tres companys a la capital del Regne Unit i manté una primera entrevista amb el segon de cuina del Savoy i posterior és presentat a Escoffier; aquest el rep amb cortesia però li explica les regles que imperen a la seva cuina. Passat l'examen oral, inicia el seu nou treball. Domènech es passa dos anys recorrent totes les partides de la cuina. La seva estada al Savoy va representar la culminació de la seva formació professional. Però l'enyorança l'envaeix i decideix tornar a Madrid, ja com a consumat professional, i llavors -any 1899- torna a Madrid i es familiaritza amb els cuiners de la capital de l'Estat, el més bo i millor del moment. Inicia la seva tasca organitzant banquets i grans esdeveniments a la reialesa i l'alta aristocràcia, servint nobles de tota mena (barons, marquesos, prínceps, etc.). Entre els Mestres que freqüenta hi ha Bardají, com comento en el capítol que li dedico. En aquestes dates es casa amb la senyoreta Maria de las Nieves Montoro. Cap a 1905 es dedicava a preparar grans esdeveniments i banquets als palaus senyoríols pel seu compte. Un exemple el tenim quan treballa al servei de l'ambaixador britànic a Madrid, Sir Henry Drummont Wolff [1830-1908], el qual Domènech considera de molt bon gust. També va estar treballant per a la marquesa d'Argüelles, però després d'un esdeveniment de gran importància que havia organitzat, a l'hora de presentar-li Domènech els honoraris de les enormes despeses van tenir unes diferències i van partir peres (Lladonosa 2000: 162-163).

Posteriorment va contactar amb els propietaris del famós restaurant Casa Tournier i es van associar per crear un departament del que avui en diríem "de càtering" [l'any 1913, aquest establiment, situat al carrer Mayor de Madrid, oferia àpats de banquets al preu de 15 pessetes el cobert, quantitat notable per a l'època (ABC, 07/05/1913)].

L'any 1901 va néixer el seu fill Alexandre, que amb els anys seria un gran professional i cap de cuina del nou Hotel Colón i que, juntament amb Joan Cabané Felisart, el maître, va escriure el llibre, *Nuestra mejor cocina*. El 1905 va néixer la seva filla Nieves, que als divuit anys obriria una escola de cuina. Segons (Simón 2012: 7) es tractaria de la que es va inaugurar el diumenge 19 de maig de 1923 al *Centro Social de Belén*, al carrer Tallers, 45, primer pis, adreçada únicament a senyoretetes. [Segons



Ramon Salvador Rabasó Figuerola.

Un mestre rescatat de l'oblit. Desllorigant el laberint



El Mestre Ramon Salvador Rabasó Figuerola.

Adriana Benzadon, coordinadora general, va tenir la delicadesa de contestar-me amb una promptitud sorprenent, si bé no va poder oferir-me cap dada que pogués ajudar-me, ja que el professorat de l'esmentada escola coneix el llibre però no tenen cap dada complementària sobre el mestre. La resta ha mantingut el silenci més absolut.

El mestre Rabasó, que amb el seu llibre havia ajudat tant dotzenes de professionals, no únicament argentins sinó també molts d'altres de la República Oriental d'Uruguai, Xile, Veneçuela i, en general, de tots els països llatinoamericans, tanmateix sembla que no havia deixat petjada de la seva vessant humana. Quasi bé cinquanta anys d'estada a l'Argentina del mestre Rabasó, de ben segur formant una gernació de professionals, ja fos al seu costat o mitjançant la lectura del llibre, perquè ara ningú se'n recordi d'ell...

Però quan ja semblava que totes les meves gestions eren inútils i sempre pensant el que deia el mestre Pompeu Fabra: "Cal no abandonar mai la tasca ni l'esperança", en contestació a una petició que vaig fer en el diari *La Vanguardia*, els seus responsables es van posar en contacte amb mi per

Comentaré la *petite histoire* de la recerca sobre el mestre Rabasó perquè la seva trajectòria ha estat força enigmàtica. Fins avui les úniques dades de què disposàvem i que eren de domini públic en el món de la cuina, almenys barcelonina, només eren que era nadiu de les contrades tarragonines i que jo n'havia sentit parlar als mestres més grans ja fa uns anys. Amb aquest dossier tan esquifit jo sabia perfectament que no podia ni havia d'iniciar el capítol d'un dels mestres que més ha influït en els professionals, almenys en una majoria important, sobretot dels que conec des de fa molts anys. Conscient de la seva importància em calia començar a indagar. Atès que fou autor del llibre *El Práctico*, editat a l'Argentina, era qüestió de posar-se en contacte amb associacions professionals, escoles de cuina, escoles de pastisseria, gremis del sector, centres educatius de la República Argentina, etc., exposant l'objectiu de la meva recerca. He enviat exactament trenta-quatre correus electrònics al llarg de tot el país americà. El fruit ha estat certament desolador. Tan sols la "Escuela de Cocineros Patagónicos" de Neuquén, i en especial la senyora



comunicar-me que el Sr. Josep Maria Gavallda i Colomina, d'el Catllar (Tarragonès) –que a més és l'alcalde d'aquesta població-, conservava documentació de Rabasó, atès que la mare de la seva esposa, la senyora Mercè Salort i Anglès, hi va mantenir sempre una amistat ferma i duradora fins al final dels seus dies. El senyor Gavallda va tenir la paciència i la gentilesa de fer-me a mans un dossier fotocopiat de les dades que al seu entendre podien interessar-me. Així va ser com he pogut obtenir-les i compaginar-les amb la millor voluntat. Per això, faig públic el meu agraïment més pregon al matrimoni Gavallda-Salort, ja que sense la seva “complicitat” mai no hauria pogut documentar la biografia del mestre. En aquest acte puc donar fe que encara queden persones que tenen un esperit servicial i que estan disposades a ajudar els altres. *Chapeau!*

Hauria volgut disposar de més dades del mestre Rabasó per poder oferir-ne una visió més àmplia. En la petició que vaig fer als diversos mitjans de comunicació, per si algun lector casualment la va llegir, recordarà que deia: “Agrairé qualsevol informació per minsa que pugui semblar”. El resultat final és molt més del que en principi em pensava que podia oferir... A partir d'ara penso que la figura de Rabasó hauria d'estar en el lloc que per justícia li correspon: figurar dins un web, juntament amb els altres gran mestres i tots els altres mestres que ens han precedit. Seria el millor homenatge que els professionals actuals podríem retre-li; tan sols és qüestió de proposar-s'ho i posar-se a treballar.

Per tal de situar cronològicament tres dels compendis gastronòmics més importants, recordaré que Escoffier va publicar *La Guide culinaire* l'any 1903; Domènech, *la Guía del gastrónomo*, el 1919 i Rabasó, *El Práctico*, el 1920.

Una observació prèvia: Rabasó no va poder portar a la pràctica enterament la cuina francesa a l'Argentina; un exemple el tenim quan parla del faisander i diu: “Aquí, en la Argentina, raro es el restaurante u hotel en el que se practique este principio, debido a que la clientela prefiere comer la caza bien fresca y limpia” (p. 411).

Ramon Rabasó: la seva faceta humana

El mestre Ramon Rabasó Figuerola va néixer a Els Pallaresos (Tarragonès) el dia 17 de gener de 1878 –dos anys després d'acabada la tercera i última guerra carlina-, segons consta en el Registre Civil d'aquesta localitat. Va morir a el Catllar (Tarragonès) el dia 3 de desembre de 1957. El pare, Juan Rabasó i Valls, era pagès, i la mare, Antònia Figuerola i Buch, mestressa de casa “dedicada a las ocupaciones propias de su sexo”, tal com consta a la seva partida de naixement. El nadó fou registrat com Ramon Salvador. De la seva infantesa no coneixem cap dada que ens pugui il·lustrar. Devia anar a l'escola, malgrat que el grau d'analfabetisme, al menys amb dades de l'any 1841, alguns anys abans del naixement de Rabasó, era molt alt: “Sabe leer cerca de la 7ª parte de la población de España; y leer y escribir cerca de la 9ª parte” (*Estadística* dins, *Historia* 1845). He fet aquesta puntualització perquè aquesta qüestió va ser vital per entendre la figura del Mestre al llarg de la seva vida.

Des de la seva data de naixement fins al 1904 -aquest any es trobava a París, quan tenia 26 anys- no en sabem res. Per una conversa mantinguda amb el senyor Gavallda, sé que va fer estada a París i que allora va mantenir una relació epistolar amb alguna persona de la ciutat de Tarragona.

El París gastronòmic que va veure i viure Rabasó estava impregnat de l'esperit del gran Marie-Antonie Carême (1783-1833), el mestre de cuina que havia assentat les bases de la cuina, que, amb el decurs del temps, van ser actualitzades per un altre gran mestre: Auguste Escoffier. Per a un jove, traslladar-se d'una petita població a una gran ciutat emergent que vivia grans transformacions arquitectòniques (l'Arc de Triomf, l'Òpera, la plaça de l'Étoile -avui plaça Charles de Gaulle-, etc.) i també els moviments culturals que s'hi desenvolupaven devia ser, sens dubte, un gran descobriment. És comprensible que el jove Ramon devia intentar aprendre, sempre amatent a tot el que es relacionava amb l'aprenentatge de l'ofici malgrat la duresa de les cuines de llenya o de carbó d'aquella època i de les seves condicions ben difícils.



Aquí sorgeix una primera pregunta: van coincidir Domènech i Rabasó, els que en amb el temps es convertirien en dos grans mestres, a París? No ho puc assegurar i, per tant, una resposta, en un o altre sentit, resta com a pura hipòtesi. Però tinc ben present que als dos mestres tan sols els distanciaven quatre anys, ja que Domènech havia nascut el 1874 i Rabasó el 1878.

No tinc notícia que permeti saber si Rabasó va treballar en territori hispànic, però sembla que coneixia bé la cuina espanyola. Una mostra d'això és que quan parla dels cigrons diu que els de *"fama mundial son los de Saúco"* (p. 442). Tal vegada durant la seva estada a l'Argentina va tenir contactes amb espanyols o espanyoles que practicaven allí la cuina. Recordem que foren moltes les famílies espanyoles que van emigrar a aquell país.

A principis del segle XX va traslladar-se a l'Argentina (com veurem més endavant, l'any 1951 diu *"després d'una estada de més de 50 anys en aquest país"*). Per una altra banda, segons em comunica la Sra. Alicia Bernasconi a partir de les dades de què disposen al C.E.M.L.A., Ramon Rabasó, de 55 anys, solter, cuiner, de religió catòlica, va arribar a Buenos Aires el 18/01/1933, procedent de Barcelona, en el vaixell "Cabo San Agustín". I en aquesta data ell declara que ja havia estat a Buenos Aires de 1900 a 1931. Si la primera data d'arribada és correcta, llavors caldria suposar que va rebre el llibre d'Escoffier d'algun amic que havia deixat a França. Bernasconi puntualitza que la documentació de

la seva primera arribada es conservava probablement en alguna de les llistes que el temps ha destruït o extraviat. Hi ha també una altra qüestió que cal tenir en compte: els passatgers dels vaixells amb destinació a Buenos Aires que, per motius de temporals o d'altres, no podien atracar en aquest port i es desviaven cap a Montevideo (Uruguai) passaven a l'Argentina per via terrestre i per aquest motiu no consten al C.E.M.L.A.. Atès el republicanisme manifest del mestre, com veurem, em pregunto: l'any 1931 va tornar a Espanya per celebrar la victòria del nou règim republicà? (és tan sols una altra hipòtesi).

Rabasó fou un dels molts que, en el període 1878-1936, van cercar noves perspectives de vida. També tenim constància que les estadístiques de l'època, identificades amb les dels passatgers per mar, ometen, si més no, els espanyols embarcats en ports portuguesos i francesos, que eren nombrosos. Per tant, resulta molt probable que el Mestre, en el primer viatge, embarqués en algun port francès de l'Atlàntic, com ara Burdeos, Cherbourg o Le Havre, o del Mediterrani, com Marsella. Si estava a França això seria el més lògic.





El Mestre Ramon Salvador Rabasó, amb 38 anys.



Argentina fou el país d'Amèrica Llatina que va rebre més immigrants en el període 1880-1914. Era un dels països que prometien una millora de vida... fugint de les condicions precàries que oferien aleshores Espanya: “*El diferencial salarial entre una ciudad como Buenos Aires y los lugares de origen de los inmigrantes latinos resulta ser, por sí solo, una explicación convincente de las preferencias de los inmigrantes*” (Sánchez Alonso 2004: 4).

Com era l'Argentina que Rabasó es va trobar? És fàcil d'entendre que, en un procés emigratori, cada individu aporta els seus anhels socials. L'arribada massiva de persones procedents d'Espanya i Itàlia va significar l'entrada de molta gent que combregava, en alguns casos a partir del segle XX, amb les idees anarquistes i comunistes. Si repassem les associacions i organitzacions que proliferen als països llatinoamericans, però sobretot a l'Argentina, amb els seus corresponents òrgans de difusió, podem entendre que aquest era un país d'efervescència sindicalista. Així, gràcies a la publicació recent d'un llistat d'organitzacions, podem apreciar que algunes són de caire laboral, i, en molts casos, inequívocament anarquistes o comunistes. Així, l'any 1922, el “Sindicato Unión de Cocineros Mozos y anexos de a bordo” tenia el seu portaveu: *Federación obrera marítima: boletín oficial del Sindicato Unión de Cocineros Mozos y anexos de a bordo*; “*La antorcha: pro-Federación Gastronómica Argentina*, era la veu escrita de la “Federación Gastronómica Argentina” (1911-1914); *El progreso culinario: Órgano oficial de la Cámara Sindical de Cocineros y Pasteleros* (1902), publicat a Buenos Aires, que era d'abast nacional, de la “Cámara Sindical de Cocineros y Pasteleros” (sembla que Rabasó va ser col·laborador d'aquesta associació i de la seva revista). La “Sociedad de Resistencia Ayudantes y Peones de Cocina (Buenos Aires)”, tingué el seu portaveu: *La justicia: órgano de la Sociedad de Resistencia Ayudantes y Peones de Cocina*, publicada entre els anys 1921 i 1926. “La Sociedad de Resistencia Obreros y Cocineros y Anexos de la Capital (Argentina)”, amb el seu portaveu, *Redención: órgano de la Sociedad de Resistencia Obreros Cocineros y Anexos de la Capital* (Buenos Aires, 1924). I una molt controvertida, si ens basem en la seva capçalera: *El retroceso culinario: órgano oficial, encargado de instruir y civilizar al rebaño del camarón del cangrejo*, de Buenos Aires (1907) (sobre la marxa i el desenvolupament dels col·lectius de l'hoteleria argentina, un cambrer català que va emigrar a aquell país comenta, el gener de 1912, que eren un caos total).

Per cert, la comunitat catalana també tenia el seu portaveu: *Catalunya: revista d'informació i expansió catalana* (Buenos Aires, 1933-1934) (totes les dades són de *Latin* 1999). Els anys 1906 i 1907 es van desenvolupar les lluites obreres més intenses, donant-se el cas que, concretament a Buenos Aires, el 1906 hi hagué 39 vagues, amb un moviment de 137.000 persones i un promig de 600 treballadors en conflicte (aquest tipus de publicacions també es trobava a d'altres països d'Amèrica de Sud: Uruguai, Brasil, Xile, etc.).

Per tot plegat, doncs, el jove Rabasó es va trobar en una Argentina on no tot eren “flors i violes”. Però opino que el seu cas no s'ajusta al perfil de la majoria de la immigració, ja que mentre que aquesta arribava amb una qualificació professional baixa, en canvi hem de suposar que ell ja tenia una important formació professional adquirida a París. Sabem que ja es trobava a l'Argentina el 6 de maig de l'any 1909 gràcies a una minuta, escrita en francès, és clar!, del Royal Hotel de la ciutat de Bahía Blanca, situada al sud-oest de la capital. La vida professional del mestre a l'Argentina devia ser com la de la majoria dels professionals de la cuina, transhumant, amb canvis sovintejats de feina, ja fos per millorar econòmicament o per un anhel de cercar fites més altes. Així, per una fotografia (molt defectuosa), sabem que l'any 1914 va fer “temporada” a l'Hotel Positos de Montevideo, a la República Oriental de l'Uruguai. La imatge mostra una part de la brigada –se'n comptabilitzen tretze membres–, tots vestits amb la indumentària de cuina, amb barret baix, tots dempeus menys un, que possiblement seria el cap de cuina. Per tant, resulta molt probable que la seva vida professional es desenvolupés a cavall entre l'Argentina i l'Uruguai o, millor dit, entre Buenos Aires i aquell darrer país, atesa la proximitat geogràfica d'ambdós territoris.



Dins la seva documentació també guardava, com un record molt preuat, una minuta servida a la ciutat de Rosario el dia 11 d'agost de 1924. Es tracta d'un banquet ofert pel governador de la província de Santa Fe, Ricardo Aldao, a S. A. R. Humberto de Savoya, Príncep del Piemonte. També n'hi ha una altra servida l'endemà al mateix príncep, però en aquest cas a la seu del Circolo Italiano, de la mateixa ciutat. Són minuts en suport de tela, molt boniques (segons informació del senyor Gavallda).

En l'equipatge del jove Ramon Rabasó, quan decideix abandonar França, no podem saber mai què hi portava, però de ben segur que incloïa un bon nombre de receptes i anotacions culinàries de la seva etapa parisenca que, sens dubte, li servirien més endavant tant per a la tasca quotidiana com per a l'elaboració de la seva obra escrita. Però sobretot s'emportava un tresor que amb el temps li serviria per preparar i escriure el seu propi llibre: la *Guide Culinaire* del mestre Escoffier, publicada l'any 1903.

En la documentació que he pogut consultar, Rabasó en cap moment parla de propietats urbanes o rurals que hagués pogut posseir. Per tant, sembla que el concepte de "fer les Amèriques", tal com es diu vulgarment, no va ser el seu cas. L'èxit personal rau realment en poder tenir estabilitat professional, o sigui guanyar-se una bona plaça, tal com s'ha dit sempre en l'argot culinari. Si pensem que quan arriba al continent americà ja té una sòlida formació rebuda a París, una vegada consolidada s'adona que, a nivell de tractats culinàris, en el país d'adopció hi ha molta feina a fer. També convé remarcar que Rabasó va viure l'època daurada dels restaurants a la capital argentina.

Ell constata que cal escriure un tractat reordenant tota la saviesa de la cuina clàssica francesa del moment adaptant-la a la mentalitat del lloc d'estada i, sobretot, a la llengua castellana, per les dificultats que devien tenir els seus col·legues argentins amb la llengua francesa.

Sabem que va tenir diverses domiciliacions: l'any 1928 residia al carrer México 1420, Dpto. 12, Buenos Aires. I aquesta dada la coneixem perquè en la segona edició de *El Práctico* hi figura una nota interior adreçada al lector interessat en el seu llibre "*Para toda información, reclamación, depósito de estos libros, dirigirse por correspondencia o personalmente a su autor...*". L'any 1941, any de la tercera edició, vivia al carrer Moreno, 354, també de la capital argentina.

El Rabasó pedagog

En aquest apartat parlaré de l'obra de Rabasó, *El Práctico*. Aquesta obra neix de la necessitat de servir als professionals de cuina, pastisseria, maîtres d'hotel, mossos i "*demás personal secundario del ramo de la alimentación*", tal com podem llegir en requadres de l'obra. En principi anava adreçada als professionals de la República Argentina i als altres països de parla castellana. Possiblement la dificultat d'obtenir La *Guide Culinaire* d'Escoffier o el problema de l'idioma francès serien les causes que el llibre tingués tanta acceptació. Avala aquesta apreciació el fet que, en la tercera edició, són diversos els caps de cuina argentins -o residents en aquesta nació- més prestigiosos que en forma de carta s'adrecen a Rabasó lloant les qualitats del llibre: "*Gracias a usted, hoy tenemos un libro importante de cocina y pastelería escrito en español con garantía exacta de todas sus recetas*", "*Su libro es más bien para los obreros del ramo que para los profanos en el complicado arte de Vatel, Carême, Escoffier, etc., etc., pero tiene indiscutible mérito para nosotros, pues nos sirve para refrescar nuestro espíritu*". Per cert, alguns cognoms d'aquests mestres semblen d'origen català: Escudé, Freixas o Trull. Això demostraria una presència professional catalana en la restauració de l'Argentina i, per descomptat, requerriria un estudi global molt més profund que el present.



La primera edició del llibre es va imprimir a Tarragona l'any 1920. Sens dubte va ser redactat a l'Argentina, però una vegada enllestit, Rabasó devia enviar l'original a Tarragona i, una vegada publicat, hi va anar personalment per emportar-se tots els exemplars possibles. Es tracta d'una edició molt difícil de localitzar: l'únic exemplar que n'he pogut descobrir està dipositat a l'Arxiu Històric de Tarragona i l'hem de considerar una petita joia culinària.

La segona edició es va fer a Buenos Aires l'any 1928 i constava de 5.000 receptes. El títol de l'obra és ara *El Práctico reformado. Resumen de cocina mundial y pastelería. 5.000 recetas*. El peu d'impremta remet al Taller Gráfico de Luís Bernard, situat al carrer Billinghamurst 623, empresa que encara avui dia continua en el negoci. A tall de Pròleg, s'adreça "A mis Colegas" amb el text següent:

"Después de haber alcanzado un éxito positivo y agotada ya rápidamente la primera edición de EL PRÁCTICO, tengo que agradecer a todos los lectores por haber aceptado un libro ideado por un simple obrero y de méritos reducidos; pero estaba seguro que prestaría grandes servicios no sólo a los grandes y medianos profesionales del ARTE CULINARIO, sino también a los pasteleros, cocineros, maîtres d'hôtel, camareros o mozos, etcétera. La segunda edición es obra de muchos meses de trabajo, por el motivo de su transformación y aumento hasta cinco mil recetas, comprobadas y de verdadero origen. He cumplido la promesa a mis colegas, y los motivos de su tardía publicación está en el conjunto de la obra, para que cada uno pueda juzgar si realmente este libro es merecedor de ser un verdadero compañero inseparable de todos los que de dedican al ramo de la alimentación. Su autor cree que sí. Así lo espera".

El llibre es podia trobar en tres punts de venda de Buenos Aires: la Cámara Sindical de Cocineros y Pasteleros, al carrer Cerrito 585, la Librería de Joaquín Santaya, Cerrito 581 i el Comercio de utensilios de cocina de los señores A. Baccon y Corbella, Cangallo 1.233.

El mestre seguia treballant i el 20 d'abril de 1941 s'imprimeix la tercera edició, augmentada, amb un total de 5.250 receptes. El preu de l'exemplar en aquesta data, a la capital federal, era de 6 pesos, incrementat amb 50 cèntims de centau per tramesa per correu. El llibre, entre d'altres indrets, estava a la venda a la seu de l'"Asociación Cámara Sindical de Cocineros, Pasteleros y Similares de Buenos Aires", abans esmentat, però que l'any 1941 té la seva nova seu a "Paraná 266 – U.T. 35 Libertad 5.944", institució fundada l'any 1903, tal com podem llegir en un full publicitari que hi ha inserit dins del llibre. Per cert, aquesta Societat tenia una borsa de treball amb personal: "competente para toda clase de Hoteles, Restaurantes, Bares, Casas de Familia, etc. Además, esta Asociación dispone de un servicio de Banquetes, Lunchs, etc., para cualquier número de comensales". O sigui, que també es dedicava al que avui en diem "servei de càtering". Com en l'edició anterior, l'autor s'adreça "A mis colegas". Diu: "Su valor está comprobado por la cantidad de firmas de renombrados colegas jefes de cocina, los cuales tuvieron la gentileza de juzgar mi obra, mandándome su testimonio de aprobación, lo cual agradezco con toda sinceridad. Esta tercera edición ha sido corregida y aumentada con muchas recetas nuevas y con 50 menús de varias categorías. Estas mejoras serán de gran utilidad para todos; por lo tanto, espero que el gremio sabrá apreciarlas dándoles su justo valor".

Aquest reconeixement que fa als seus col·legues, amb el títol: "Juicio que la obra EL PRÁCTICO ha merecido de destacados profesionales Chefs de Cocina", és signat per Teodoro Arnaud, que va exercir a diversos establiments, pel que sembla els de més prestigi de la República Argentina, Uruguai i Brasil. També hi figura Luís Tognola, un altre professional que va ocupar les places de més categoria a la República i que, pel cognom, podríem pensar que era originari d'Itàlia. La tasca de Rabasó, si prenem les paraules del mestre Arnaud, queda més que reconeguda i admirada: "En su libro las explicaciones son breves y claras, y yo le felicito, porque un hombre que se pasa los días y las noches componiendo un trabajo semejante para facilitar la tarea de sus compañeros merece el reconocimiento de todos".

Pel que fa als menús que inclou Rabasó, n'hi un que crida l'atenció: el que anomena "CATALÁN". Per la seva curiositat el reproduïxo aquí amb totes les grafies originals:



Sardinas de Salou en escabeche
Salsichón extra de Vich
Langostinos de Tarragona
Tomates y aceitunas de Villaseca



Arroz a la catalana
Conejo salteado en rumescu
Pollo del Prat cacerola
Setas asadas (rovellons)
Ensalada de escarola



Biscuit glacé
Tortada de almendras
Fruta especial de Reus
Vinos finos de Catllar
Champagne Codorniu

És evident que el mestre va aprofitar l'ocasió per reivindicar la seva catalanitat i sobretot els vins del Catllar, que uns anys després seria la seva població d'acollida. Hi ha d'altres menús "especials", còmics i satírics: menú "para mecánicos", "para constructor o arquitecto", "para estancieros" i un de molt especial, el dedicat "para republicanos españoles". Aquest últim format per:

Bocadillos fríos 14 de abril
Jamón serrano de Asturias
Arroz a la catalana Luis Companys
Escalopes de ternera Guadalajara
Pollo asado "Honor a Fermín Galán"
Ensalada Brunete



Torta y Palos republicanos
Helado atrincherado
Café de Belchite.

Cada plat recorda una efemèride dels temps pre-republicans i republicans, inclosa la guerra civil espanyola. Al final figura una nota d'avertiment: "*Estos cuatro MENÚS son adecuados solamente para un grupo de amigos, para celebrar una fecha o una despedida de soltero, etc. La presentación y composición está a criterio del Jefe de Cocina y de acuerdo con los comensales*".

Una de les nombroses notes que va deixar Rabasó informa que fins a la tercera edició ell actuava com autor-editor. Per salvaguardar els seus drets d'autor, el dia 1 de juliol de 1941 lliurà a la Biblioteca Nacional de la República Argentina –no queda clar si un o dos exemplars- a tall de dipòsit de la seva propietat intel·lectual. A la pregunta: "*¿Existe venta o cesión de derechos de autor?*", la resposta és "No". El mateix fa a la Biblioteca Nacional de la República Oriental de l'Uruguai. En aquest cas explicita que els exemplars lliurats són dos. La data també és del mes de juliol del mateix any.



Actuant com a editor i sense cap distribuïdor, diposita en consignació a les llibreries o centres professionals, com he dit, 20 exemplars amb un formulari. En aquest tipus de contracte queda ben clar que l'autor: *"se reserva en todo momento la libertad de retirar sus libros si así lo juzgara oportuno siendo en esa ocasión obligatorio por parte de los señores del negocio señores XXX, dar la correspondiente liquidación de todos los libros vendidos"*. Aquesta mena de clàusula anava dirigida als establiments dipositaris que no feien massa vendes. Era qüestió, doncs, d'agilitar les vendes; en definitiva, de no adormir-se!

Arriba l'any 1951 (en aquesta època ja governava el general Perón a l'Argentina). Són molts anys de batallar, de treballar i d'escriure i per fi es prepara per tornar a la seva estimada Catalunya, de la qual mai no s'havia oblidat. Per una nota en el llibre de comptabilitat que, a manera de quadern, anava escrivint sobre aspectes tan diversos com receptes de cuina, receptes remeieres, acudits, adreces, dipòsits de *El Práctico*, pensaments polítics, algun retall de premsa, transcripcions de treballs d'escriptors clàssics, etc., sabem que ja havia venut els 5.000 exemplars de la tercera edició. Llavors pensa que li convé vendre els drets d'autor a algun col·lega, perquè l'obra pugui continuar i segueixi sent d'utilitat als professionals, sobretot, dels països llatinoamericans. Així ho decideix fer amb el document del qual es conserva un extracte amb una de les seves anotacions: *"La escritura de venta de los derechos de autor de mi obra titulada El Práctico a favor del colega Señor Fernando Aneiros Fojón con domicilio en la calle Las Heras 2.332 Dto 4, de la ciudad de Montevideo, República O. De Uruguay, fue firmada en Buenos Aires el día 23 de Julio del año 1951, ante el escribano Doctor Jorge Ungaro, Avenida de Mayo, n° 570. R. Rabasó"*.

Per la venda de la tercera edició va rebre 30.372 pesos; per la dels drets d'autor, 15.000 (en total 45.372 pesos). Seria interessant saber fins a quin punt aquesta xifra era important, encara que són cèlebres les nombroses inflacions que hi va haver a l'Argentina entre 1940 i 1960. Rabasó en dóna algunes dades: *"A fines del año 1945 de 2.829 millones que había en circulación se elevó a 4.064 millones el año 1946 y en marzo de 1947 la cantidad era 4.109 millones. Del diario La Prensa del día 7 de junio de 1947."*

La escritura de venta de los derechos de autor de mi obra titulada *El Práctico* a favor del colega Señor Fernando Aneiros Fojón con domicilio en la calle Las Heras 2332 Dto 4, de la ciudad de Montevideo República O. del Uruguay, fue firmada en Buenos Aires el día 23 de Julio del año 1951, ante el escribano Doctor Jorge Ungaro, Avenida de Mayo n° 570. R. Rabasó



El mestre era un home d'honor, sent la necessitat d'acomiar-se dels seus lectors i ho fa de la manera més directa. En la quarta edició diu:

"A MIS COLEGAS Y AMIGOS

Después de más de 50 años de residencia (realment no van arribar als 50) en la República Argentina, donde me dediqué al trabajo de nuestro Arte, he tenido que ausentarme del país, para radicarme en mi tierra natal España, Cataluña. Por este motivo, vendí al amigo y colega señor Fernando Aneiros, los derechos de autor

Referente al mejoramiento de la obra, todo el gremio gastronómico en general, ha podido comprobar, que cada nueva edición ha sido aumentando con muchas nuevas recetas. Pues bien camaradas de América y en particular los de la República Argentina y los de la República Oriental del Uruguay, allá, lejos de ustedes, en aquel rincón querido de España, donde pienso pasar el resto de los pocos años que me quedan de vida, podéis estar seguros que, mientras viva, guardaré un grato recuerdo de todos ustedes, por haberme honrado con vuestra amistad y por haber aceptado mi obra como un fiel compañero de trabajo.

Y por fin, os recomiendo seguir el camino recto, que conduce al progreso social de todos los trabajadores y tratar siempre de aprender más, para poder llegar a ser todos obreros competentes en todo cuanto abarca el Arte de la Alimentación. R. RABASÓ".

Amb aquest comiat el mestre demostra una gran elegància i un *savoir faire* propis de tot un senyor. Hauria pogut anar-se'n "a la francesa", sense donar cap mena d'explicació, però ell prefereix fer-ho amb correcció i sortir per la porta gran, com es diu vulgarment. El paràgraf final no té desperdici i demostra la preocupació que té per l'enriquiment de la professionalitat dels ja antics col·legues i és que tants anys de conviure plegats, quasi bé tota una vida professional, amb les alegries i tristesses que comporta aquest fet, no poden esborrar-se tan fàcilment.

I després una benvinguda. Ja amb els drets d'autor a la mà, Fernando Aneiros Fojón escriu una petita nota adreçada als lectors:

"Con motivo de la ausencia de mi amigo y col·lega, señor R. Rabasó para su país natal, he tomado la decisión de adquirir los derechos de autor del libro de su propiedad "EL PRÁCTICO" conocido por todos ustedes... Siendo mis deseos que la nueva edición tenga la acogida que han tenido las anteriores editadas por mi antecesor, señor R. Rabasó, aprovecho la oportunidad para saludar a ustedes muy atentamente. F. ANEIRO".

Aquí hauria d'acabar la relació entre Rabasó i la seva obra, i dic hauria perquè, encara que no tinc cap informació sobre la cinquena, em sobta que en la sisena edició hi figura una nota, a tall d'Introducció, signada, presumiblement, per Rabasó. Cal recordar que el mestre va morir el 1957 i aquesta setena edició duu la data del 7 de setembre de 1970. El text diu:

"El hecho de que una obra esencialmente técnica como ésta alcance su sexta edición , explica ya de por sí las cualidades de la misma y su función en el medio a que ha sido destinada... Sus autores han logrado poner al alcance todos los secretos de arte tan sutil...". Segons aquest últim paràgraf és clar que aquesta mena d'introducció és pròpia de l'editor i no pas de cap autor, o sigui que és una pura qüestió de màrketing ja que sempre és més fàcil vendre un producte amb el suport del seu autor, la qual cosa demostra que, malgrat els anys passats des de l'última edició de Rabasó fins al 1970, l'obra segueix tenint molt bona acollida entre els professionals americans de parla castellana.

Seguint amb l'obra de Rabasó, les edicions recents constitueixen una mena de misteri. Hom pot trobar anunciada a Internet una sisena edició de l'any 1999. En què quedem: ¿Si l'any 1970 es fa la sisena edició, com és possible que el 1999 aparegui un altre sisena? Sens dubte hi ha qui s'aprofita de la sapiència del mestre Rabasó i va introduint noves edicions fantasmes al mercat sense cap mena d'escripols.



Per poder demostrar la diferència que hi ha entre *El Práctico* i *Le Répertoire de La Cuisine*, de Louis Saulnier, m'he permès fer un buidatge sistemàtic d'alguns dels apartats o capítols i fer-ne les comparacions pertinents. Convé dir que els dos manuals no segueixen la mateixa estructura.

En els “*Términos que se usan en la cocina francesa*”, Rabasó és més explícit en les descripcions. En el “*Fondos de Cocina*” i “*Mantecas compuestas*” és més acurat i detalla amb més precisió cada elaboració.

En l'apartat de “*Pescados*”, i concretament l’“*alosa*”, el *Répertoire* s'extén més, amb vuit elaboracions, mentre que Rabasó tan sols en recull una; aquesta circumstància caldria a atribuir-la al fet que aquest peix no era conegut ni preuat a l'Argentina. A “*Anchoas*”, el *Répertoire* s'acontenta a explicar que són emprades salades, i les fresques són fetes grillé o fregides; en canvi Rabasó en dona cinc receptes. Al capítol de “*Les Anguilas*” no concorden les preparacions. Dins el “*Bacalao*”, l'obra de Rabasó té 28 receptes, i el *Répertoire* 3. La diferència a part, Rabasó s'extén més en les explicacions de cadascuna. Punt i a part pel que fa a la “*Bouillabaise*”; Rabasó és molt acurat en la seva elaboracions; el *Répertoire* és molt concís i ofereix la variant “*Parisienne*”, puntualitzant que aquesta es pot “*elaborar amb altres peixos emprant el mateix procés*”. Pel que fa a la “*caballa*”, el tractat francès és més extens. En el “*salmón*” estan molt igualats. Sobre els “*lenguados y filetes de lenguado*”, farà una observació molt curiosa: en el *Répertoire*, hi figura “*Alphonse XIII*” i, en canvi, Rabasó dona l'entrada “*Alphonse*”, a seques. Per què aquesta actitud del mestre? Potser en el seu republicanisme militant –com veurem més endavant– tracta d'evitar la citació concreta del monarca i fa entrar l'elaboració com una més? Més endavant el *Répertoire* té les entrades “*Louis XIV*” i “*Louis XV*”. En aquest mateix apartat, Rabasó fa entrar l'elaboració “*Lenin*”, que no figura a l'obra francesa.

En el capítol del “*sollo*”, Rabasó diu “que és poc emprat”, mentre que el *Répertoire* n'inclou vint-i-dues receptes; aquesta diferència s'explica perquè a França aquest peix és molt apreciat. A “*Terrapènes [tortuga d'aigua dolça] y tortugas*”, “*Truchas*”, i “*caracoles*”, estan molt “à la page”, encara que en aquesta última secció dedica una atenció especial al “*blanqueo y cocción*”. Dins “*Ranas*”, les receptes són semblants; però Rabasó, dins “*Nympheas à l'Aurore*”, és molt més explícit i detalla en més precisió que Saulnier. La “*pescadilla*” (*merlan*) és més extensa al *Répertoire*.

Rabasó, a diferència del tractat francès, inclou al final del receptari un índex de cuina (exclosa la pastisseria) on el lector pot trobar la matèria a cercar. Sens dubte això agilita el seu maneig. Però, deixant de banda la seva estructura, cal remarcar els testimonis de la cuina catalana que són presents en la seva obra. Vegem-los:

En l'apartat de “*Huevos fríos*”, Rabasó introdueix la recepta “*Barcelonette*”, que no figura al *Répertoire*; tal vegada hauria vist o practicat aquesta elaboració en algun local. En el capítol de les salses, hi figura l'elaboració “*catalana*”, on és present la picada, que de fet seria el que avui coneixem com “*salsa marinera*” (p. 157). Entre les “*salsas frías*”, hi ha l'Ayoli, que seria una forma castellanitzada de l'allioli. Amb nota a peu de recepta aclareix: “*En Cataluña el Ayoli se hace sin yemas, ajo, aceite, gotas de agua y limón*”; també la salsa “*tortosina*”, que curiosament no he trobat documentada, almenys amb aquesta denominació, en una obra dedicada a aquesta població del Baix Ebre (Òdena 1991). Més endavant, dins les “*sopes*”, hi ha l’“*escudella*”, que és l'escudella barrejada que tots coneixem (p. 195). En la secció de “*pucheros*”, apareix la forma “*catalana*”, que, segons la seva descripció, correspon a l'escudella i carn d'olla. Aquí fa una explicació precisa de les “*pilotas (almóndigas)*”; curiosament apareix el carbassó entre les verdures, que no és usual actualment, potser sigui una aportació personal o fos un ingredient usual a la cuina de la casa materna. Dins “*Tortillas*” trobem a la “*catalana*”, amb “*judías blancas, cebolla estofada, butifarra cortada a dados y perejil picado*”. Aquesta truita ha estat tradicionalment pròpia del Tarragonès.



Fent-ne un llistat ràpid, tenim, a més:

Croquettes a la Catalana, p. 17

Bacalao a la catalana, p. 248.

Bacalao a la Llauna, p. 249.

Lenguado a la Catalana, p. 269.

Mejillones a la Catalana, p. 287.

Mondongo (tripes) Catalane, p. 287.

Patas de carnero o cordero a la Catalane, p. 339.

Riñones Catalane, p. 340.

Butifarra catalana, p.343. En aquesta recepta explica molt detalladament la seva elaboració.

Pollo salteado catalane, p. 385. En aquesta recepta hi participa la picada catalana, que denomina “compuesto machacado al mortero”.

Perdices y martinetes catalana, p. 416.

Habas a la catalane, p. 444.

Paella a la catalane, p. 460.

Matô [sic] de Pedralves [sic], pp. 521-522.

Manjar blanco, p. 521.

Com es pot apreciar, a l'hora de citar les elaboracions a la “catalana”, Rabasó ho fa amb la grafia afrancesada *catalane*, d'acord amb l'estructura pròpia del llibre, o sigui, una obra de caràcter internacional amb una forta presència de la cuina francesa, com ha estat tradició en tots els grans tractats dels esmentats d'Escoffier, Domènech o en *Le Répertoire de la Cuisine*, de Saulnier.

Entre totes les elaboracions nostrades, en trobem una que mereix una anàlisi especial: el rumescu (p. 427). La recepta que en dona Rabasó es per cuinar el conill. Després de fer-ne una explicació ben detallada –a diferència de la majoria, que són molt telegràfiques–, escriu la nota següent a peu de la recepta: “*Esta fórmula es originaria de la provincia de Tarragona (España). Se usa para condimentar muchas preparaciones de carnes, pescados, aves, etc.*” (en una recepta del mestre José Oller, apareguda en el número 52 de la revista “Ménage”, de l'any 1935, l'autor tracta de la “Langosta con rumescu, de Tarragona”). En aquesta recepta queda palesa la catalanitat del mestre o, filant més prim, la seva “tarragonitat” (la grafia “rumescu” és pròpia d'aquelles contrades), car aprofita per incloure en un tractat internacional, adreçat a un públic de parla hispànica, una recepta del seu terròs. Això demostra que Rabasó, malgrat triomfar en un país tan llunyà com l'Argentina, se'n recorda de casa seva: és l'enyorança de l'emigrant.

Rabasó procura destriar el que són elaboracions populars de les que corresponen a la cuina internacional. Un exemple és el cas del “gazpacho andaluz”. Aquí fa servir aigua, com cal, per mullar-lo, en lloc del *consomé* que s'emprava als restaurants de més prestigi de Barcelona a la dècada dels 60-70 del segle passat per donar-li un caire afrancesat.

Una qüestió que també cal remarcar és que mentre que a les receptes de cuina Rabasó és molt breu en les seves explicacions -com en els casos de *La Guide* i *Le Répertoire*-, en canvi en l'apartat de “Pastelería, Repostería”, s'esplaia a bastament, donant les quantitats exactes i detallant cada elaboració.





Aquí es confirma el que en els àmbits de la cuina sempre s'ha dit, i sobretot fet: quan un professional de la cuina fa una elaboració de les que podríem anomenar salades no calen pesos, és a dir, la fa “*a ojo de buen cubero*”; però quan un cuiner vol elaborar una recepta de pastisseria la balança és fonamental i imprescindible (atès que no he pogut consultar les primeres edicions de l'obra de Rabasó, no dispo de dades per saber si la diferència de receptes que hi ha entre les diverses edicions correspon a la pastisseria o a la cuina, o bé a una part de cadascuna).

El descans del guerrer: una aproximació a la vessant humana de Rabasó

Com explica ell mateix, després de tants anys d'estada a l'Argentina, l'any 1951 decideix tornar als seus orígens: Catalunya. Torna en la primera època peronista. Durant anys havia mantingut una estreta i sana relació amb la senyoreta, amb els anys senyora, Maria Anglès i Fortuny, de la població d'el Catllar. Així ho demostren les diferents fotografies i les edicions segona, tercera i quarta del seu llibre que, progressivament, li envia des de –probablement França– i l'Argentina.

Segurament es tractava d'una amistat d'infantesa que el mestre conserva i conrea amb una predilecció especial. Ell s'apospenta a la llar de la senyora Anglès, ara ja casada amb el senyor Nicasi Salort i Dalmau, que l'acull, ja que el mestre Rabasó va romandre solter. Però, home inquiet, no para

d'escriure i de seguir practicant la cuina, ara com a hobby, lluny del tràfec de les cuines i tot el seu entorn. En un dels fulls hi ha tota una plana on podem llegir: “*Estamos persuadidos por necesidad y por nuestras creencias de que la fuerza de los pueblos libres reside en su unidad. Su peligro es la discordia. Para lograr esta unidad y hacer frente al reto de nuestra época, el destino ha puesto sobre nuestra patria la responsabilidad de la jefatura del mundo. Palabras pronunciadas por el presidente Norteamericano, general Eisenhower, en su primer discurso cuando ocupó el poder. ¿Qué se puede deducir o esperar de semejante disparate? Antes de la gran guerra los americanos del Norte decían que los alemanes querían ser los amos del mundo, por esto destrozaron Alemania y a otros países. Ahora este “arrastra-latas”? dice que Norteamérica tiene que tomar la jefatura del mundo. Pobre humanidad decente lo que le espera para poderse librar de todos los vampiros que infectan y desangran el mundo*”.

Així s'expressa el 23 de març de 1953, quan ja estava al Catllar. És tota una declaració de principis contra l'imperialisme. No he pogut esbrinar el significat de l'expressió “arrastra-latas”, però pel context potser podríem traduir-la per “desgraciat” o quelcom semblant.



El mestre Ramon Salvador Rabasó Figuerola.

Encara que ja ha acabat la seva tasca professional, en terres catalanes encara té el “cuc” de la cuina. El senyor Gavalrà té un record d'infantesa: veia



el mestre amb una marmita d'acer inoxidable per fer el codonyat. O sigui que va practicar la cuina fins als últims moments de la seva vida.

Una persona amb aquest perfil, preocupat pels afers socials, potser tenia preferència per algun escriptor; aquest era el cas del francès Victor Hugo. El considera “*el más ilustre de los escritores franceses del siglo XIX*”. De *Los Miserables* recull uns paràgrafs que si més no podríem interpretar com a prova d'un sentiment anticlerical: “*Cuando en una nación abundan los monasterios y iglesias son otros tantos muros que obstruyen en la circulación. Centro de pereza allí donde se necesitan centro de trabajo. Las comunidades monásticas son a la gran comunidad social lo que el muérdago es a la encina, lo que la verruga al cuerpo humano; su prosperidad y su robustez son el empobrecimiento del país*”.

En un retall on es mostra la torre de los Ingleses, que correspon a la “plaza San Martín i final de la calle Florida y San Martín” (suposo que de la capital federal argentina), a peu de pàgina figura una màxima que, encara que la signa ell, jo no podria certificar-ne la seva autoria. El text diu: “*El trabajo productivo es la base fundamental de toda la vida humana y es también el ejercicio más honroso del hombre*”. Siguí de la seva collita o no, és una bona sentència que, a més a més, sempre és d'actualitat. També devia sentir una predilecció especial per Eugeni Sue (1804-1857), novel·lista considerat com una gran figura del socialisme francès, almenys per una poesia seva que deixa anotada.

No s'ha escrit res –almenys que jo sàpiga-, a propòsit de les tendències polítiques dels mestres estudiats abans, Escoffier, Domènech, Rodinssoni, etc. Però Rabasó va ser una persona amb fortes conviccions republicanes. Potser per l'entorn familiar o per la seva estada a França. Encara que estava a molts milers de quilòmetres de casa, seguia molt de prop els esdeveniments polítics espanyols, i en particular, i amb molta joia, la proclamació de la República. Fou un admirador de Manuel Azaña Díaz (Alcalá de Henares 1880- Montauban, França, 1940), fundador del partit Izquierda Republicana, president del Consell de Ministres i posteriorment president de la República. Tinc quatre còpies de cartes en resposta a les enviades per Rabasó, tres signades de puny i lletra pel propi Azaña i la quarta pel seu secretari particular, Juan Hernández Saravia, llavors tinent coronel, que després arribà a general de l'exèrcit republicà i lluità al front de Catalunya durant la guerra civil.

No coneixem el contingut de la primera carta adreçada per Rabasó a Azaña. La resposta, mecanografiada, amb la capçalera de “El Presidente del Consejo de Ministros”, diu:

30-8-1933.

Sr. D. R. Rabasó

Muy Sr. Mío:

Le acuso recibo de su atenta carta, fecha 8 del actual, que he leído con todo detenimiento, agradeciéndole mucho las amables frases que en la misma me dirige.

Le saluda atentamente

(Signatura il·legible).

Arran del fets del 6 d'octubre de 1934, Azaña va ser arrestat i confinat en el destructor “Sánchez Barcaiztegui”, ancorat al port de Barcelona. Va ser alliberat l'any següent. Per aquest motiu, Rabasó li escrigué una carta –la segona, segons la meua documentació-, el dia 4 de gener i el felicita pel feliç alliberament.

Tampoc no coneixem el contingut de la carta però sí la resposta d'Azaña, que transcriu íntegra:

Madrid 28 enero 1.935

Sr. D. Ramón Rabasó.

BUENOS AIRES (REPÚBLICA ARGENTINA).



Muy Sr. Mío. Le pongo estas líneas para acusarle recibo de su atenta carta del 4 de enero y agradecerle sus felicitaciones por mi libertad así como las palabras de simpatía y de aliento que me dirige, a las que correspondo muy cordialmente ofreciéndome de usted atento y S.S .q.e.s.m.
(Signatura manuscrita il·legible)

Manuel Azaña”.

La capçalera de la carta remet al “Diputado a Cortes por Bilbao”. La tercera carta també es una contestació a les felicitacions de Rabasó. Azaña li respon amb data 19-3-36. La quarta i última és la més interessant i alhora la més enigmàtica. En primer lloc perquè va ser contestada el 10 de juny de 1936, és a dir, una mica més d'un mes abans de la insurrecció feixista. Transcriu el seu contingut:

Membret d’”El SECRETARIO PARTICULAR DEL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA ESPAÑOLA”

Sr. D. R. Rabasó.

Muy Sr. Mío:

Por encargo de S.E. el Señor Presidente de la República, tengo mucho gusto en acusarle recibo de su carta fecha 16 del pasado, manifestándole le agradece muy sinceramente las amables frases de felicitación que en la misma le dirige.

Con respecto al asunto a que en ella se refiere es conveniente lo comunique al Señor Ministro de Estado por ser asunto de la competencia de dicho Departamento.

Aprovecha la ocasión para saludarle muy atentamente,

(Signatura il·legible)

JUAN HERNÁNDEZ SARAVIA.

10-VI-1936”.

Possiblement mai no sabrem quin era el “asunto a que ella se refiere”. Desconec si hi va haver més relació epistolar entre els dos. Seria interessant saber si aquesta correspondència va continuar durant la guerra, encara que és molt improbable atès el caràcter itinerant del govern republicà. Tampoc sabem si Rabasó va col·laborar, com van fer molts emigrants espanyols, ajudant la causa republicana durant la guerra civil.

A l'Argentina, i concretament després de la guerra civil, Rabasó de ben segur va mantenir relacions amb alguns dels nombrosos exiliats que es van refugiar en aquest país. Un d'ells fou Ángel Ossorio y Gallardo (Madrid 1873-Buenos Aires 1946), cèlebre jurisconsult que va ser governador de Barcelona el 1909, i que el gener de 1932 va pronunciar un cèlebre discurs en defensa de l'Estatut de Catalunya i que, potser val la pena recordar-ho, va defensar en els consells de guerra els presidents Companys, després dels fets d'octubre de 1934. Ossorio, que viu en aquesta data (1942) a Buenos Aires (recordem que durant la guerra va ser ambaixador de la República Espanyola a l'Argentina), té una entrevista amb Rabasó referent a un dubte d'aquest, que possiblement arrossega de fa temps, sobre l'herència familiar en terres tarragonines. La consulta es fa el 24 de setembre de 1942. Rabasó li facilita totes les dades familiars; l'il·lustre advocat, després d'escoltar amb molt de deteniment les explicacions del mestre, respon contundentment, tal com correspon a la seva professió: “*Por lo tanto usted, señor Ramon Rabasó, es el único heredero de su hermana*”. Difícilment el mestre hauria pogut tenir l'assessorament d'un jurista de més prestigi.

En l'àmbit d'aquesta relació republicana, pagaria la pena saber si Rabasó va mantenir relació amb Epifanio Huergas Fernández que, després de treballar com a cap de cuina al mític restaurant Lhardy de Madrid, va ser cap de cuina del president de la II República Espanyola, Manuel Azaña (per cert, recentment s'ha qüestionat la manera poc elegant que va tenir Azaña perquè Huergas accedís al seu nou càrrec ja que el President era client habitual de Lhardy i, en lloc de parlar amb els propietaris del local directament, va preferir enviar dos col·laboradors seus, el secretari particular, Santos Martínez



i el cap de la Casa Militar, tinent coronel Juan Hernández Saravia (Internet. El blog de Gonzalo Sol, *El cocinero de Azaña. Ocio y gastronomía en la República (II)*, 16.09.06, amb referència al llibre d'Isabel Herrera amb aquest títol). Però hi ha una actitud d'Azaña poc coneguda, en defensa seva, i és que quan fou ministre de la Guerra, una de les reformes que va fer a l'exèrcit va dotar les casernes dels soldats amb un mestre de cuina civil –se'l coneixia com el “Maestro”, figura que, incomprensiblement, va romandre en època franquista, almenys en els “C.I.R.” –“Centro de Instrucción y Reclutamiento”–, per tal de controlar i millorar la dieta de la tropa i impedir que els militars professionals de l'època s'enriquessin amb els subministraments de les vitualles destinades a l'elaboració del “ranxo”.

Huergas, republicà convençut, va salvar-se per poc de ser afusellat pel franquisme i l'any 1947 va passar a ser cap de cuina de l'ambaixador José María de Areilza, Conde de Motrico a Buenos Aires, el qual, dit sigui de pas, alguns anys després fou president de l'*Academia Nacional de Gastronomía* (quan es tracta d'una bona taula, les creences polítiques queden en un segon pla!).

Un autor actual inclou un menú de l'època, probablement de dia festiu:

“**Desayuno:** café con leche, pan y mantequilla y un bocadillo; **almuerzo:** huevos fritos, pescado al horno, ternera asada con ensalada, fruta y café; **merienda:** Un bocadillo; **Cena:** tortilla murciana, menestra, chuletas de ternera empanada, melocotón en almíbar, café y vino de Valdepeñas”. Res a veure amb els àpats que elaboràvem al campament “Álvarez de Sotomayor” de Viator (Almeria), els anys 1967-1968. (Hernández Bueno 2006: 3).

Una altra faceta personal que he detectat entre els seus llibres de comptes, mena de “calaix de sastre”, és que Rabasó era aficionat a la curació corporal mitjançant les herbes remeieres –fitoteràpia– així com a la medicina naturista. Podem llegir, per exemple, l'ús de la infusió del “diente de león” per a les “afecciones del estómago, riñones y vejiga”; l'ortiga que “es un buen depurativo de la sangre y en muchas afecciones de la piel”. També estava interessat en l'horticultura (tomàquets, meló, síndria) per aconseguir una major productivitat.

L'any 1950 la salut del mestre no era gaire bona. Dedicà dues pàgines a explicar molt acuradament el tractament durant 3 dies –del 20 al 23 de novembre–, per a l'evacuació de càlculs de la vesícula, que ell mateix comprova “con un resultado positivo”.

Totes els escrits de Rabasó estan expressats en castellà; aquest fet no ha d'estranyar ja que tota la seva escolarització va ser en aquella llengua. Però, segons em comentà el sr. Gavalda, quan Rabasó torna de l'Argentina parla perfectament el català: no perd mai la llengua materna, que no devia escriure considerant que les dedicatòries adreçades a la senyora sempre són en castellà.

La seva lectura preferida era variada; veiem que té una anotació del llibre *El cocinero de su Majestad*, de Manuel Fernández y González, un historiador molt prolífic que descriu la cuina de l'època de Martínez Motiño (segurament va emprar l'edició de 1939, de Buenos Aires).

El mestre Rabasó va morir el dia 3 de desembre de 1957. L'acta de defunció diu: “*Embolia pulmonar post-operativa. Intervención quirúrgica por adenoma de próstata*”. Així s'acaba la figura d'un professional en l'art de la cuina que amb la seva obra va ajudar moltes generacions futures en la seva formació en l'art dels fogons.

Una anècdota: una nit de primers de febrer de 2007, durant una trobada amb el bon amic i gran professional Jaume Turón, al comentar-li que estava enllestint el capítol dedicat al mestre Rabasó, va explicar-me que l'obra *El Práctico* havia estat un referent molt important per a ell i afegia que, als seus deixebles més avançats, quan se n'anaven a un altre establiment per ocupar un càrrec de més



responsabilitat, o sigui quan ja estaven preparats “per volar”, els en regalava un exemplar perquè sempre tinguessin una obra de referència. Aquest és un dels millors elogis que es pot fer de l'obra del mestre Rabasó. També l'enyorat Santi Santamaria descriu *El Práctico* com un “*manual descriptivo que ha marcado a varias generaciones*” (Santamaria 2008: 44) quan repassa els autors que han tractat de la cuina; però no parla de les obres escrites per Josep Lladonosa i Giró. El propi Ferran (abans Fernando) Adrià ha manifestat més d'una vegada, i públicament, que el que fou un dels seus mestres, el bon amic Miquel Moy, li feia llegir a les hores de lleure l'obra de Rabasó, que considera llibre d'obligada referència.

Amb data de 2006, tinc notícies fidedignes que *El Práctico* és una obra exhaurida a l'Argentina i sembla que tampoc es troba en altres països llatinoamericans i que només es pot localitzar en llibreries de vell, sobretot a Buenos Aires (segons fa constar el Sr. Jordi Font, President del *Casal Català de Buenos Aires*).

En aquest capítol dedicat al mestre Rabasó m'ha emocionat molt poder oferir aquesta primícia perquè *El Practico*, des del moment que vaig adquirir-lo –devia ser l'any 1970–, em va sorprendre pel seu contingut i, en especial, per la part de la xarcuteria aplicada a la cuina. Amb ell vaig donar els meus primers passos en aquesta branca de l'alimentació tan propera a la cuina. Les elaboracions que ell presenta, encara que avui dia estan completament desfasades, com comprendrà el lector, en el seu moment van ser el motor d'arrencada. De cap manera cal entendre que hagi volgut fer una biografia completa del mestre Rabasó, perquè no he tingut a l'abast la documentació suficient i que, per fer-la, s'hauria de disposar dels testimonis argentins, atesa la seva llarga estada en terres americanes: simplement he cregut de justícia que calia donar a conèixer la seva vida, procurant contextualitzar-la, tal com s'ha fet amb la d'altres mestres de cuina (Lladonosa 2000).

Deia l'esmentat Santamaria:

“Con tanta confusión, la consideración de la cocina como cultura llega tarde y mal al mercado del ocio. El efecto global, el consumo de productos inmediatos de clara influencia anglosajona, la machacona presencia en los medios de comunicación de los cocineros famosos, la sobreexplotación literaria y la aparición de recetarios banales, incoherentes, incompletos, erróneos y a la postre ridículos están saturando un mercado que busca en la cocina los valores de un gusto identitario que ya no volverá a recuperar porque el mundo gira al revés” (esperem que per una vegada aquestes consideracions siguin errònies i el llibre del mestre Rabasó segueixi sent un referent per a les futures generacions de cuiners).

Agraïments

A la redacció d'aquest capítol m'han ajudat:

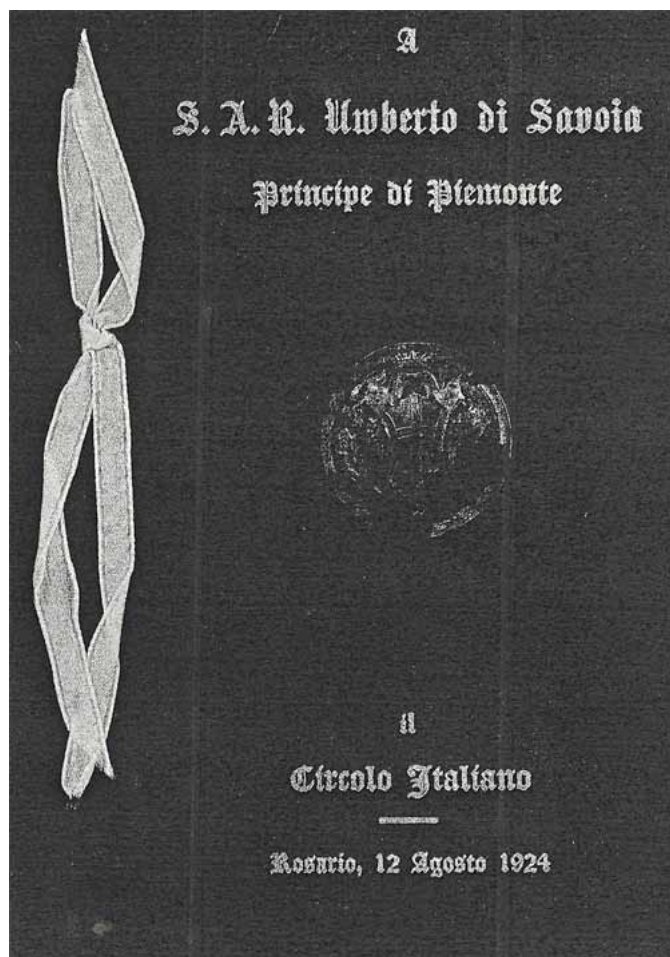
- el diari *La Vanguardia*, que encara és un mitjà de comunicació respectuós amb els lectors.
- el senyor Albert Faulin Berned, de Sant Cugat, que mitjançant *La Vanguardia* va intentar donar-me informació.
- la senyora Monserrat Flores Juanpere, arxivera de Cambrils.
- el senyor Ezequiel Gort i Juanpere, investigador i arxiver de l'Arxiu Municipal de Reus.
- la senyora Encarna Ramos, de l'Ajuntament de la Canonja.
- el senyor Joan F. Anguera, de l'Ajuntament de la Fatarella (Terra Alta).

També el sr. Ricard Ibarra Ollé i a la senyora Isabel Companys i Farrerons de l'Arxiu Històric de Tarragona, que en una visita a aquest Centre, vaig poder donar “una ullada” a un exemplar de la primera edició. Em comentaren que desconeixen com va arribar a l'Arxiu aquesta petita joia de la cuina.

R. Rabasó [Figuerola], *El Práctico. Resumen mundial de cocina y pastelería*. 6.380 recetas.



Derechos adquiridos. Ampliado y puesto al día por Fernando Aneiros, Buenos Aires, Santiago Rueda, Editor, 6ª edic., 1970 [la primera edició, del 1920, feta a Tarragona, Imprenta de José Pijoan, consta de 446 pàgines; n'hi ha un exemplar a l'Arxiu Històric de Tarragona, que és el que he consultat]. Segons un estudi de bibliografia de Tarragona, el seu autor (Virgili 1990: XXII) fa aquesta precisió: "*Com a final direm que poder recepcionar llibre per llibre dels que han vist la llum a Tarragona des del temps de Spindeler [tipògraf alemany del mitjan segle XV i principis del XV] cap ací, és gairebé impossible*". Per tant, es pot deduir que un dels llibres no "recepcionat" per l'autor és el de Rabasó, potser perquè va considerar que no tenia prou importància per poder figurar en el seu treball.





Edicions de *El Práctico*:

Edició / Receptes / Any	Impremta / Editor
-1ª edic., 2400 recetas, (1920).	Tarragona, Impremta de José Pijoán.
-2ª edic., 5000 recetas, (1928).	Buenos Aires, Taller Gráfico de Luis Bernard.
-3ª edic., 5250 recetas, (1941).	Compañía General Fabril Financiera.
-4ª. edic., 6380 recetas, (1952/1953 ?).	Derechos adquiridos, Ampliado y puesto al día por FERNANDO ANEIROS. Santiago Rueda -Editor, Buenos Aires.
-5ª edic., 6380 recetas, (?).	Santiago Rueda -Editor, Buenos Aires.
-6ª edic., 6500 recetas, (1970).	Santiago Rueda -Editor, Buenos Aires.
-7ª edic., 6500 recetas, (1980).	Santiago Rueda -Editor, Buenos Aires.
-8ª edic., 6500 recetas. (1991).	Santiago Rueda -Editor, Buenos Aires. Amb un Pròleg del Mestre Gato Dumas.
-9ª edic., 6380 recetas. (2012).	Cooking Books & Enrique Santiago Rueda.
Últimament, ha sortit la 10a edició en versió digital també a càrrec de Cooking Books. El lector trobarà amplia informació dins a Internet (www.elpractico.net).	

Per tractar-se d'una obra que ha estat de consulta obligada per la majoria de cuiners, des dels grans mestres fins els més humils, tinc la sospita fundada de que s'han fet diferents edicions il·legals.

Bibliografia d'aquest apartat.

-Bocanegra 2006

Lidia Bocanegra Barbecho, *La ayuda argentina a la República española. Un análisis a través del ejemplo marplatense, 1939*. Internet. [Treball que forma part d'un projecte d'investigació amb el títol: *El fin de la Guerra Civil española y el exilio republicano: visiones y prácticas de la sociedad argentina a través de la prensa. El caso del mar de Plata, 1939*, presentat com a tesi de doctorat a la Universitat de Lleida, 2006].

-Hernández 2006

Mario Hernández Bueno, *De República y Re Coquinaria*, "El Pipiripao" (Barcelona), nº 116 (novembre-desembre 2006, p. 3).

-Saulnier 1982

Louis Saulnier, *Le Répertoire de La Cuisine*. Translated from the Original French Edition by E[douard] Brunet, Great Britain, Biddles Ltd. Guildford and King's Lynn, 17e edició, 1982. (La primera edició és de 1914; al final de la Introducció diu: *To the Master of modern cookery. Auguste Escoffier Our respectful admiration*. Louis Saulnier and Edouard Brunet).

-Virgili 1990

Josep-P. Virgili Sanromà, *Bibliografia tarragonina: a través de les seves impremtes*, Pròleg de Xavier Ricomà Vendrell, Tarragona, Bibliòfils de Tarragona, 1990, XXII + 408 pp.

Historia 1845

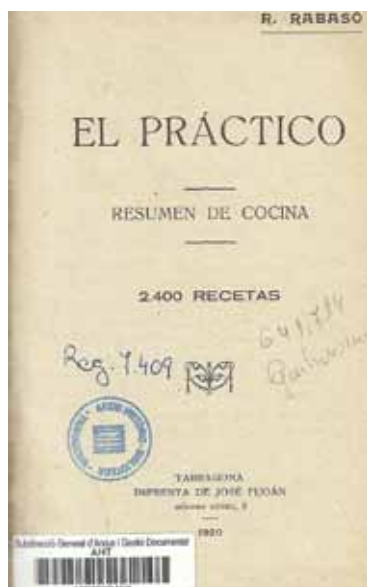
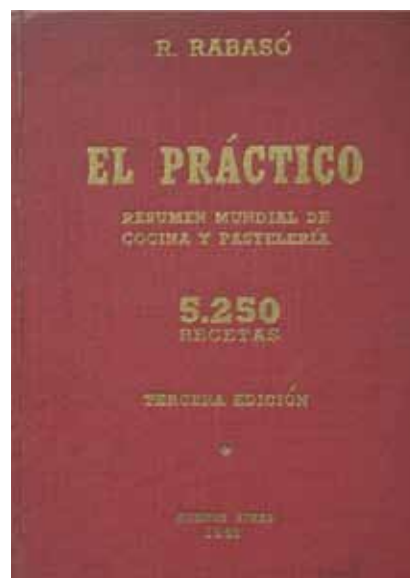
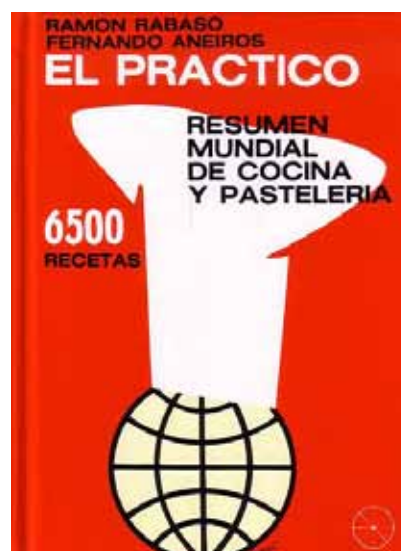
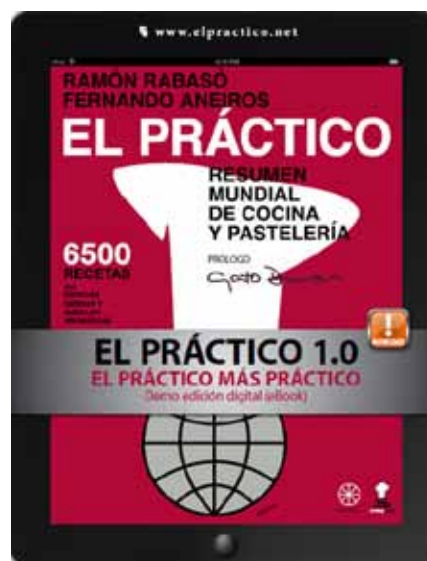
Historia de España, desde los tiempos más remotos hasta el año 1840 inclusive. Seguida de una Estadística moderna de la península é islas adyacentes, por una sociedad literaria, Barcelona, Imprenta del Imparcial, 1845, 595 pp. [Dins l'Estadística, Quinta parte, es troben les dades esmentades].

Latin 1999

Latin American Anarchist and Labour Periodicals (c. 1880-1940), Amsterdam, International Institute of Social History (HSH). Guide of the microfilm collection, IDC Publishers, 1999.

Sánchez Alonso 2004

Blanca Sánchez Alonso, *La inmigración española en Argentina, 1880-1914: capital humano y familia*. [Treball aparegut inicialment a Internet i, posteriorment dins: Clara E. Lida y José A. Piqueras (comps.), *Impulsos e inercias del cambio económico*. Ensayos en honor a Nicolás Sánchez-Albornoz, Valencia, Fundación Instituto de Historia Social, 2004, pp. 197-230].

Edicions d'*El Práctico*:

RECETARIO

A.- Fondos de Cocina y Guarniciones

Mantecas compuestas.

B.- Hors d'œuvre (Aperitivos) y Fiambrería

Galantine, Pâtés, Terrines, Mousses, Mousselines, Aspic, Chaud-Froid, Decorados, Savouries, Sándwiches, Ensaladas, Frutas, Jugos de frutas.

C.- Salsas / Relevés

Atteraux, Barquettes, Bouchées, Brochettes, Beignets, Croquettes, Coquilles, Cromesquis, Croustades, Dartois, Empanadas, Epigrammes, Fondants, Fritots, Pain de Foie, Petits-Pâtés, Quiches, Ramaquins, Rissolés, Soubriés, Soufflés, Talmouses, Timbales, Vol-au-vent, RELÈVES RUSOS, PICADILLOS, Waffles.

D.- Sopas

Consommés, SOPAS de verdura, Cremas y Veloutés, Extranjeras, Pucheros, Guarniciones.

E.- Huevos

Al Agua, Al Plato, Cocotte, Duros, Fritos, Pochés, Revueltos, FRÍOS.

F.- Pescados

(Indicación no general) Anchoas, Anguila, Bacalao, Bouillabaisse, Cazuela de pescado, Calamares, Langosta, Lenguado y Filetes, Matelote, Pescadilla, Raya, Salmón, Trucha, RANAS, CARACOLAS.

G.- Entradas Fuertes

ASADOS AL HORNO, BRASEADOS y SALTEADOS de Buey, Ternera, Carnero y Cordero, Cerdo, Jamón, Lechón, TRIPAS (Mondongo)

H.- Entradas de Despojos

Alas, Cabezas, Criadillas (testículos), Chinchulines, Frisura o bofe, Hígados, Lenguas, Mollejas, Menudos de ave, Orejas, Patas, Riñones, Sesos y Filones, Teta o Ubre de vaca, VARIOS EMBUTIDOS, Andouillettes, Butifarra y morcilla, Chorizos, Salchichas, FOIE-GRAS.

I.- Entrantes Volantes, Grillades

Beefsteak, Rumpsteak y Entrecôte, Bitoks, Fricadelles y Keftédès, Crêpinettes, Châteaubriand, Costillas, Chope, Escalopes, Escalopines, Picades, Filets Mignons, Paupiettes, VARIAS RECETAS.

J.- Aves Domésticas

Gallinas o Capones, Pollos Salteados, Pollos braseados, cocotte y grillés, Pollitos y Pichones, Pavos, SUPREMAS, VARIAS RECETAS.

K.- Caza de Pluma y Pelo

Becadas y Becacinas, Codorniz, Perdiz, Martineta, Patos caseros y salvajes, Faisán, Pájaros, Bicerra, Jabali, Liebre, Conejo.

L.- Legumbres y Verduras

PURÉS, ARROCES, PASTAS, Canelonis, Tallarines, Raviolos.

M.- Pastelería y Confitería

Índice de pastelería



www.elpractico.net





Josep Rondissoni Battu. un mestre a cavall entre dues etapes



El mestre Josep Rondissoni Battu
(foto cedida pel Sr. Jaume Rius Gumà)

Josep Rondissoni Battu va ser un cap de cuina suís, o d'origen suís –no he pogut determinar-ho amb precisió–: “Nació en Turín, o en los alrededores de Turín. El aprendizaje y la profesión los ejerció en Francia –on va ser deixeble d'August Escoffier-, Suiza y España, A España le trajo la Guerra Europea y ya no se movió d'aquí”. Així, doncs, va arribar a Espanya, i potser concretament a Barcelona, l'any 1914: “Estuvo de “chef” en el Casino de la Rabassada en aquellos días de la primera contienda en que se jugaba tanto o más que se comía. Su arte lo ejerció en el desaparecido Restaurante Pince de la calle de Fernando, en el Majestic, en el Círculo del Liceo, en el Hotel Victoria de Palma de Mallorca, donde infinidad de veces había servido al archiduque Luis Salvador de Austria”. El propi Rondissoni diu “que siempre me ponía [l'arxiduc] en la mano una moneda de veinte francos, una propina de príncipe de entonces. Desde 1924 –data errònia– José Rondissoni se dedica a enseñar lo que sabe en materia gastronómica” (Llopis 1954). Ara bé, aquestes notes cal tenir molta cautela perquè segons en comunica el sr. Jaume Rius Gumà, fill de Capellades però resident des de fa molt anys a Sitges i que va tenir el plaer de treballar uns sis o set anys al costat del “Sr. Rondissoni”, tal com explicita, sempre deia que era italià, encara que la seva família podria ser d'origen suís.

Per documentar la seva trajectòria docent he fet un buidat, tant a l'Arxiu General de la Diputació de Barcelona com a la Biblioteca Francesca

Bonnemaison. En aquest Centre hi ha lligalls de multitud d'apunts manuscrits sobre alimentació així com de bibliografia culinària, però no puc afirmar que siguin realment de Rondissoni, car estan escrits per diferents mans.

De la seva qualitat pedagògica se n'han fet valoracions diferents; per exemple: “Del que s'aprenia amb Rondissoni, se'n pot tenir una idea fullejant les seves Clases de cuina. Si obrim a l'atzar les del curs 1925-26, hi trobem receptes com bavaresa Bristol, consomé Celestina, puré Longchamps, maionesa de salmó a la russa, rosbif a l'anglesa, etc. Obrim per on vulguem, sempre surten plats semblants i poques vegades una recepta del país” (Torrado, dins Agulló 1990, VII). En aquesta època sembla que Rondissoni va consultar-utilitzar el manuscrit de fra Tolosa que he esmentat, perquè en el receptari, en llaips i en català, hi figura la paraula “fet” en algunes elaboracions i, en alguna d'elles, la data, que correspon a les classes que impartia aleshores. Si aquest tipus de cuina la feia abans de la guerra, una vegada passada, va continuar en la mateixa línia. Així per exemple, el llibret nº 4



de les “Clases de Cocina” que l'autor impartia al centre, anomenat ara “Instituto de Cultura para la Mujer”. S. F. de F.E.T. y de las J.O.N.S, seguint el règim franquista, que corresponen al curs 1943-44, hi figuren “Huevos al nido”, “Tartaletas de langostinos”, “Huevos a la Clamar”, etc. Això mateix es pot observar en els números 5 i 6 del mateix Curs. No cal dir que aquestes últimes classes s'impartien en “la lengua del Imperio”, és clar!

Abans de la guerra civil, concretament l'any 1935, el professor Rondissoni també impartia classes a les subscriptores de la revista “Menage” -de la qual n'era responsable de la redacció culinària-, que tenien lloc a l'*Institut de Cultura de la Dona*, tal com he pogut localitzar als números 49 i 52 de la revista esmentada. Les receptes són de caire estrictament francès: “Filetes de lenguado Orleans”, “Tournedos a la Marguery”, “Carlota Walkiria”, “Merluza a la Trianon”, “Solomillo de ternera a la Rodesia” i “Savarina a la Pompadour”. Rondissoni també feia classes per correspondència, per als subscriptors de la revista, com manifesta el número 49, p. 229.

Revista Menage

Rondissoni figura com a “Jefe de Redacción” de la revista *Menage* des del primer número (febrer de 1931) fins al 70, de novembre de 1936. No sé perquè, a partir d'aquesta data, l'empresa Sociats prescindeix dels seus serveis i no descarto que fos a causa de la guerra i la davallada del consum dels seus productes. Més enllà d'això crec, però, que *Menage* necessitaria un estudi monogràfic on s'analitzés, per una part, el receptari i la seva evolució, les possibles duplicitats a variants de les elaboracions i, sobretot, quina mena de receptari s'hi troba i a quin públic anava adreçat.

El mes d'agost de 1932, amb motiu d'una Exposició-Fira de fruites que es va celebrar a Barcelona, aquest Mestre va col·laborar en l'elaboració de melmelades així como en la tècnica de conservació de fruites (L.V., 09/08/1932: 8).

Les classes de cuina a l'*Institut de Cultura de la Dona*

Per fer un puntual seguiment de les Classes de Cuina que es van impartir a l'*Institut de Cultura de la Dona*, m'he basat en la documentació que es conserva a la Biblioteca Francesca Bonnemaison. El document més reulat que hi he trobat és de l'any corresponent al Curs 1912-1913. A la part “Culinaria” hi figura com a professor Mr. Pince (Programa 1912: 45); no he trobat cap mena d'informació sobre aquest mestre. Recordo que a Barcelona hi ha haver el restaurant Pince, però crec que el patró no era cuiner; és possible que fos un germà. En el Report corresponent al Curs 1916-1917, s'hi diu: “*Classes setmanals. Aquestes classes, que començaren a funcionar l'any 1913, tenen per objecte els coneixements complementaris i domèstics de les alumnes, com indiquen les assignatures de què les matèries consten*” (Report 1916: 20). Per tant no hi ha cap dubte sobre la data dels inicis dels Cursos de Cuina (a més això concorda amb la còpia de l'exemplar que tinc per deferència de l'amic Castells). El Curs 1914-1915 tornem a trobar “*Cuina Pràctica. Sota la direcció de Mr. Pince*” (Programa 1914: 35). Les classes es feien els dimarts al matí, d'onze a dotze. El Curs 1917-1918, en la “Llista de Professors i Assignatures, Classes setmanals”, i en l'apartat “*Cuina Pràctica*”, hi continua figurant Mr. Pince i en les Classes de Rebosteria, D. Manel Muñoz i Josep Torres. En aquestes últimes hi havia alternança de professors; a les de 1916-1917, s'hi incorpora Josep Jansà, a les del 1930, Miquel Termes, Mercè Sarrado [o Serrado] i Mercè Vert.

Sobre la data d'incorporació de Rondissoni a les Classes de Cuina s'ha de dir que, malgrat que segons s'ha dit: “*Rondissoni s'incorpora a l'Institut el juny de 1921, segons el llibre d'Actes, i cobrarà de 400 a 500 pessetes al mes. Tenia també cura dels menjadors del casal*” (Marín 2004: 135), aquesta data no és correcta, ja que a la Memòria-Programa 1918-1919, dins el “Quadre de



Joaquim Sans Miralles

Cap de grans brigades



Joaquim Sans Miralles va néixer “*En la Villa de Cenia*” [la Sènia] partido de Tortosa (Tarragona), el 16 de setembre de 1890, a les tres de la matinada, fill de Joaquín Sanz Roé i de Manuela Miralles Cabanes. Era nét per línia paterna de Joaquín Sanz i Antonia Roé i, per línia materna, de José Miralles i Francisca Cabanes. Encara que sembla que la grafia del cognom, a la partida de naixement, era Sanz, en la documentació posterior sempre va constar com a Sans.

En el llibre de “Registro de Socios” del *Montepío Art de Cuiners de Barcelona*, del gener de 1932, figura com ingressat el 1912, amb nº de soci 117 i domiciliat al carrer Rocafort, 102, entresol 1a. Continua present en el llistat fet a partir de l'any 1935 i en el que es va fer a partir, més o menys, de l'any 1941.

El 1907, als divuit anys, va iniciar la seva professió a l'Hotel Internacional de Barcelona. D'aquí va passar a París. No conec el temps de la seva estada, però

des de França va anar a Alemanya. Encara que no he pogut esbrinar la data concreta, per tal de fugir de la Gran Guerra [iniciada el 3 d'agost de 1914] va marxar a l'Argentina. Va arribar a Buenos Aires el 21 d'octubre de 1914 a bord del vaixell Infanta Isabel de Borbón. Tal vegada va fer estades per diversos indrets del continent americà. En una entrevista que li va fer Manuel Tarín Iglesias, per a la revista *El Gorro Blanco*, l'any 1952, el Mestre confessa que va treballar embarcat de cuiner, encara que no especifica el període ni el vaixell o vaixells (*Gorro* 1952: 11).

El que és un fet és que l'abril de 1917 era cap cuina en el restaurant Real Asociación de Cazadores de Barcelona. A partir de l'any anterior aquesta Societat estava ubicada al nº 21, principal, de la Plaça de Catalunya. Disposo d'aquesta dada perquè Sans ofereix un menú i una carta adreçats a Brizuela per incloure en el seu llibre *Historia de un cocinero*. El contingut de la carta és el següent:

“*Tengo a bien en exponer mis elogios a su ilustrada y próspera obra de Arte Culinario.*

Como así le remito el ambiente que me atrae en particular, con adherencia a mis colegas,



mi autógrafo, para enlazar los laureles, que nuestro grande maestro ha venido colaborando durante algún tiempo su justo pensamiento para que nuestro digno Arte Culinario fervorezca y admiren todos nuestros campatriotas, como así mismo todos, a través de nuestro pensar.

Estudiemos la obra que nos expone para que surja la relación de ella en todo buen compañero de nuestro arte, que por la ciencia de cada uno se desarrolle cada día más el prestigio entre nuestros colaboradores, como nuestro querido maestro Melquiades Brizuela, que pone en manos de todo buen Cocinero y Compañero la prosperidad de nuestro deber y el respeto de nuestros derechos” (Brizuela 1917: 242).

Signa la carta com a cap de cuina de l'establiment però no he pogut esbrinar si també va ser alhora l'arrendatari del Restaurant.

El dia 17 de desembre de 1916 es va inaugurar la Royal Granja Yolanda al carrer Salmerón [actual Gran de Gràcia], 102, de Barcelona, i el dia anterior es va anunciar: “*Els beneficis d'aquest dia seran destinats als ferits de Melilla*” (*La Veu de Catalunya* (Barcelona), any 31, núm. 8.019, 16 desembre 1921: 1). L'establiment: “*cuya cocina está bajo la dirección del reputado y conocido cocinero del Real Casino de Cazadores don Joaquín Sans, y como Maître de Hotel y jefe de personal, el señor Bertrán, ex maître del Hotel Ritz*” (*La Vanguardia*, 04/12/1921: 10). El Mestre estava ben acompanyat per un maître de reconeguda solvència, condició indispensable perquè un establiment d'hoteleria i restauració pugui funcionar bé. Avui dia a aquest aspecte gairebé no se li dóna importància.

Pel març de l'any 1924, prèvies reformes, Joaquim Sans i Isidro Bonet van arrendar el restaurant Bilbao del carrer “Ancha” [Ample] de Barcelona i el dia 29 se'n va fer la inauguració amb un convit per a cent cinquanta comensals (*La Vanguardia*, 20/03/1924: 5).

El 12 d'octubre de 1927, el banquet: “*Homenaje a los soldados que lucharon en Marruecos. El Excmo. Ayuntamiento de Madrid, acogiendo a la noble iniciativa del Gobierno de S.M., ofrece a los soldados que desde 1909 lucharon en los campos africanos por el Honor de España y el de la civilización*”, va ser servit als Jardines del Parque de Madrid per Joaquim Sans, amb un total d'uns 6.500 comensals.

Devia ser en aquestes dates quan va estar al comandament de la cuina de l'Hotel Palace de Madrid. Durant la seva estada a la capital del regne, segons comenten els seus descendents, va ser cridat en diverses ocasions al Palau Reial per servir els reis Alfons XIII i Victòria Eugènia de Battenberg. El monarca sentia predilecció per la truita de patata i ceba del Mestre mentre que a la reina li agradaven els pèsols, que sens dubte Sans cuinava amb molta cura i amb tota la delicadesa del món.

Més tard, l'any 1935, de tornada a Barcelona, en la recapta feta per ajudar a la família del company Josep Llata, que havia mort deixant tres fill, hi van collaborar el Sr. Vicens Sociats, els dependents d'aquest establiment, el personal de cuina de l'Hotel Colon, de l'Hotel Orient, etc., i el mestre “Juaquim” (tal com figura en l'escrit) va fer una collecta en el sou lloc de treball –el qual no he pogut esbrinar- i va aconseguir la quantitat de 20,50 pessetes. Aquest fet coincideix amb el que em comenten els seus familiars més propers en el sentit que Sans sempre estava en primera línia a l'hora de collaborar en les tasques de tipus socials, ja que va ser un defensor de la seva brigada encara que mai no va voler figurar, no va buscar protagonisme.

L'any 1949, el mestre Sans va ser l'encarregat d'elaborar el menú de les Bodes d'Or del Club de Fútbol Barcelona [1899-1949], ofert a les autoritats:

CENA

Crema de ave
Amontillado

*

Lenguados i Langostinos a la Monegasca
Sauternes

*



Antonio Santacreu. Un mestre singular



El mestre Antonio Santacreu Pociello.

CON NUESTRO ÁRBOL

*Con nuevo supremo esfuerzo
hemos hallado el caudal,
con nuestro tesoro dentro
de amor, paz y moral.
Bellas sendas nos conducen
nuestros buenos compañeros
y haciendo buenas mejoras
hemos dado gran ejemplo.
En lo alto nuestra peña
hoy debemos acusar,
a quien trate de turbar
nuestra victoria tan llena.
Pongámonos a velar
al árbol que se profana:
porque el fruto que ha de dar
será ya para mañana.
La obra llevada a cabo
de nuestro fiel ideal
requiere esmero y trabajo
para nuestra unión triunfal.*

Antonio Santacreu
Pociello, *Casos y cosas....* (1966: 27)

Si fins ara he procurat documentar els mestres que, a més de les seves grans tasques com a professionals, ens van deixar un llegat escrit, ara l'atenció toca a un professional que ens ha deixat un llibre que per la seva redacció m'ha semblat de molt interès incloure'l, perquè ens ofereix algunes dades, esparses això sí, però profitoses per al seguiment d'alguns mestres i, el que és més important, per l'aportació de dades molt valuoses sobre les Associacions i "Montepíos" que van existir abans de la guerra civil. Cal dir, però, que la informació proporcionada és molt dispersa, fragmentada i poc estructurada. I ho dic amb pena perquè era una oportunitat d'or per poder documentar la història de la professió en els últims anys. Ara bé, hem de ser indulgents perquè l'obra va ser escrita l'any 1966, en plena època franquista, i es nota que l'autor fa filigranes per poder explicar els esdeveniments evitant la censura del moment.

Em refereixo al llibre *Casos y cosas del arte Culinario*, escrit pel mestre Antoni Santacreu Pociello. I, encara que pugui semblar un contrasentit, és l'única obra coneguda on es parla de col·lectius de cuiners i es donen dades a propòsit de la seva fundació que han estat vitals per poder aprofundir en aquest treball. Un col·lega i bon amic, en Juan López, el va donar a conèixer en un article publicat a la revista "Casal del Cuiner" (López 1994).

Aquest Mestre, segons consta en l'Acta de naixement, era del llogarret de Ciscar (Osca), a uns 6 km al sud-est de Benavarri, on havia nascut el dia 4 de desembre de 1895, a les 3 de la matinada, fill de Francisco Santacreu, "labrador" i d'Antonia, ambdós veïns de la mateixa localitat. Va tenir 4 germans i ell, al voltant dels 18 anys, va anar a viure a Barcelona, a casa del seu oncle, Víctor Pociello Tremosa, germà de la seva mare. Víctor era cuiner i per això ell va aprendre l'ofici (sobre l'oncle he consultat "l'Estat demostratiu de Comptes" corresponent a l'any 1935 de la "Germandat Art de Cuiners de Barcelona", i no l'he trobat. No hi figura ni com a beneficiari del "Socors Mutus, Vellea,



Invalidesa i Mútua de Defuncions”, ni en el llistat dels associats que van ingressar al Servei Militar, ni dins les sortides de la Caixa Mútua de Defunció, ni en el llistat de mutualistes, i tampoc en el llistat dels que, en tancar l'any 1935, figuraven a la llista de morosos. El motiu que no estigui en aquest col·lectiu és perquè veritablement no hi estava associat o perquè havia mort abans d'aquell any).

A Barcelona, el mestre Antoni Santacreu va viure al carrer dels Còdols. El seu germà Francisco va viure a la mateixa escala al voltant de 1934-35. Francisco tenia tres fills i en aquesta data ja era vidu. Per les festes de Nadal, el seu tiet Antoni portava els nebots a la Fira de Santa Llúcia. Com que en aquestes dates encara era solter, els nebots el cuidaven i arreglaven la seva roba personal i professional. Sempre recordaven els barrets de cuiner que portava el tiet Antonio. Va prestar els seus serveis a l'hotel Ritz i tal vegada a Can Culleretes. Antonio es va casar, probablement l'any 1935, amb la senyora Lola (la família no recorda els cognoms). No van tenir descendència. Els seus nebots recorden que el dia de les seves noces els nuvis es van passejar en un cotxe de cavalls.

Els familiars encara vius em comenten que li agradava escriure i que, sobretot, s'inspirava al cementiri. Va desenvolupar tota la seva vida professional a Barcelona. Quan va tornar a Lleida, se suposa que ja jubilat, va viure al carrer Madalena, nº 2 on va regentar una fonda. Quan ja van deixar-la, van anar a viure amb la seva muller, a una casa que tenia de la seva propietat al carrer Sanmartí.

Va morir abans que la seva muller el dia 31 de juliol de 1983, als 88 anys d'edat.

Els anys 1927-28 estava afiliat a l'*Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña*, car veiem que per aquestes dates va cobrar del “Socorro al Parado forzoso” durant onze setmanes. Això em fa pensar que aquell estiu va anar de temporada (*Revista* 1982, nº 3). També em consta que abans havia estat afiliat a *L'Artística*.

Va col·laborar en la *Revista Culinaria*, en diversos números, tant amb poesies com amb articles en prosa. L'últim va ser publicat el gener de 1936 amb el títol *A nuevos tiempos, nuevas obras*, on fa un breu repàs dels dos col·lectius de cuiners i els estires i arronses que hi va haver entre ells.

En l'“Estat demostratiu de Comptes” de la Germandat Art de Cuiners de Barcelona” (*Montepío*) corresponent a l'any 1935, figura que hi va ingressar el 1934 amb el nº 619, el penúltim del llistat; s'hi fa constar “domicili desconegut”. Tal vegada sigui perquè es va casar, la qual cosa coincidiria amb la informació de què dispo, esmentada abans, i no estava a Barcelona. En el Registre de Socis, en el llistat confegit l'1 de gener de 1935, no figura com a mutualista i menys encara en el llistat que es va fer després de la Guerra Civil.

Amb les dades d'aquest llibre i les obtingudes per altres autors -Regàs és de la màxima importància-, he intentat refer una part molt minsa de la història del cuiners en el període que va del 1885 al 1966, any de l'edició del llibre de Santacreu, i posteriorment, fins a la creació de la *Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona*.

Però no tan sols parlo d'un cuiner sinó també d'una persona que escriu poesies o que és capaç de fer obres de teatre, ja que el 1917, quan només tenia 22 anys, va posar en escena la seva obra *El hijo de sus entrañas*, un drama en tres actes i en prosa. La premsa de l'època va elogiar molt favorablement aquesta estrena, més pròpia d'un autor consagrat que no pas d'un novell. Molts anys més tard, el 23 de febrer de 1958, va estrenar al teatre Talia de Lleida l'obra en llengua catalana, *La Llima*, un drama en tres actes que va tenir força ressò entre el públic. La seva vessant de poeta també queda reflectida en els versos que va dedicar a la seva mare –que havia mort el 25 d'agost de 1938, als 73 anys-, i que figuren en la seva làpida:



Joan Vila i Gelpí

Un mestre dedicat a l'ensenyament culinari



Joan Vila i Gelpí va néixer a Blanes el 24 de juny de 1882, a les tres del matí, al carrer "Ancha", nº 20. Era fill de Salvi Vila i Telladas i de Josefa Gelpí i Ferrer. Per línia paterna era nét de Salvador Vila i Cortils i Dolores Telladas, i per línia materna, de Buenaventura Gelpí i Maria Ferrer, tots naturals de la vila de Blanes. Se li van posar els noms de Joan Salvador Buenaventura. Era descendent d'una nissaga de naviliers fundada l'any 1726 per Salvi Vila. Aquest va ser patró de cabotatge i els seus fills, Salvi, Salvador, Josep i Ventura, pilots de la marina mercant. Van fer construir una barca de mil quintars que transportava corbes de roure i alzina, balustres de poll, entre d'altres i feia la ruta de Blanes als ports de Galícia. De tornada, portava farines, cigrons, faves, etc.

Amb el temps, van fer construir un veler per fer la ruta d'Amèrica. N'era el capità Joan Vila i els seus fills actuaven de pilot i nostramo.

La seva destinació era Cuba i l'Argentina, amb vins del Penedès, cebes i alls de València. Tornava a Barcelona amb cafè, sucre, etc. Aquesta travessia era dura, llarga i perillosa. El capità Salvi Vila, víctima d'una malaltia, hi trobà la mort.

A la població de Blanes, una de les fondes més antigues era la Fonda Vila, al carrer Ample, on avui hi ha el Teatre. Se'n conserven referències des del 1893, data en què els Vila van abandonar els negocis marítims. Recordant el passat mariner de la família, a l'escala principal de la fonda hi havia dos petits vaixells. Per tant el jove Vila va créixer entre cassoles i fogons.

Quan tenia setze anys –l'any 1898–, va entrar a treballar a Casa "Justin", de la Plaça Reial, a Barcelona. Introduir-se en aquest temple de la gastronomia del moment no era una tasca fàcil, encara que fos d'aprenent, de xerric o tan sols "*de simple mirón*". S'havien de pagar cent duros, és a



dir, cinc-centes de les antigues pessetes de l'època, a més de córrer amb les despeses de la pensió i del vestir. Durant dos anys va treballar sense cobrar "ni un ral". Però el sacrifici va valdre la pena, car va sortir de Justin - la casa creadora dels "sopars de duro" - amb uns coneixements sòlids de la cuina.

Consta que l'any 1906 estava afiliat a l'Artística Culinària, ja que es conserva un títol expedit per aquesta Societat. Per la importància cabdal que té per aquest llibre, i atès que és el primer document d'aquestes característiques que he tingut a les mans, reproduïxo el seu contingut: "Sociedad Artística Culinaria de Barcelona. Título de socio Número expedido por la junta directiva de la misma a favor de:

D. Juan Vila, por cuanto reúne las condiciones que determina el reglamento.

Barcelona 1 de Noviembre de 1906.

El Presidente (signatura ben llegible), Juan Solà.

El Secretario (signatura ben llegible), José Roig.

Hi ha un segell que diu: "Sociedad Artística Culinaria de Socorros Mutuos de Barcelona".

(Com que no dispo del llibre d'associats, com ja he comentat, no puc saber la data del seu ingrés, encara que podria ser que fos expedit en el moment de donar-se d'alta de la Societat o en tot cas, en dates molt properes).

Des de Barcelona va començar a córrer món (en aquella època era quasi bé obligat anar a l'estranger per a tot aquell que volia arribar a ser un bon professional de la cuina): "El prestigio social de estos profesionales [referint-se als mestres de cuina] aumenta en los primeros años del siglo XX, cuando surge un grupo que no se limita a repetir lo aprendido sino que estudia y hace su formación en los grandes hoteles de París o Londres y en las grandes mansiones de los Rothschild, el Conde de Romanones o el duque del Infantado, por ejemplo" (Simón 2006: 271).



Així, el trobem a l'Hôtel Majestic de París, que abans havia estat el Palais de Castille, que abans havia estat la residència de la destronada Isabel II d'Espanya [1868-1904]. En aquest establiment, i per una foto que es conserva, he pogut comptabilitzar gairebé fins a cinquanta persones de brigada;



ALTRES PERSONALITATS RELLEVANTS DEL MÓN DE L'HOTELERIA I LA RESTAURACIÓ

- El senyor Miquel Regàs i Ardèvol: un personatge cabdal de l'hoteleria barcelonina
- Ramon Cabau, renovador de la restauració a Barcelona amb un final tràgic
- Les cuineres del país
- A la costa (1960-1970). Estius de flors i violes

El senyor Miquel Regàs i Ardèvol: un personatge cabdal de l'hoteleria barcelonina

Per a la redacció d'aquest capítol, a més de la bibliografia esmentada, ha estat bàsic el llibre de Miquel Regàs i Ardèvol, *Confessions: 1880-1936*, on fa un recorregut per tota la seva trajectòria professional. El llibre l'escriu, segons manifesta, als vuitanta anys (1960).

"Per a trobar un cambrer eixerit calia prendre-hi temps. Amb els cuiners era un altra cosa. Gent soferta, treballant més del que podien i certament tant els de les grans cases com els de les fondes eren gent d'amor propi i que tenien estímulo per a millorar els seus coneixements" (Regàs 1960: 70).

Miquel Regàs i Ardèvol va néixer el 8 d'abril de 1880 a Barcelona, al carrer Gignàs, nº 13, entresòl, en una xocolateria que regentava el seu pare. El curs 1894-1895 va acabar el cinquè de batxillerat als Escolapis. Més tard va anar al "Colegio Peninsular", situat al carrer Nou de Sant Francesc.

En aquesta data, l'amo de Can Culleretes, Joaquim Pujol i de Recasens, li va proposar al pare de Miquel la venda d'aquest establiment en unes condicions econòmiques favorables. El dia de Nadal la família va celebrar la seva entrada a Can Culleretes. En acabar el curs, Miquel es va dedicar al nou establiment. La feina augmentava i ell no parava de fer matons i cremes, que eren les preparacions que es venien més. El servei de restaurant només treballava a la nit per als qui hi anaven a fer el rissopó. La carta era molt curta: llimó amb mongetes, ronyons saltats, truites, bistecs, lluç fregit i poc més. Els migdies la clientela era bàsicament de botiguers del carrer Boqueria. A la tarda l'ambient era diferent: senyores "del bo i millor" de la ciutat hi anaven amb els seus fills a berenar xocolata o crema. L'establiment fou concorregut per totes les bones famílies barcelonines. Per Setmana Santa no donaven a l'abast. Famílies senceres consumien cinquanta i seixanta dotzenes d'ensiamades fetes: "amb llard de debò i altres tants llonguets de cinc cèntims en una tarda o un matí".

Aprofitant que hi havia botiguers del carrer Ferran que a l'estiu, com que tenien la seva família estiuant al Putxet o als Josepets, havien d'anar a dinar a les fondes, i que hi havia la Leocàdia, una bona cuinera, van demanar de poder dinar el mateix que la família –que ara Fernando Adrià (jo l'he conegut així) ha posat de moda amb el seu llibre-. Només calia que "tiréssim una mica més d'aigua al caldo, un poc més de pasta per a la sopa i els servíssim el dinar". La proposta va ser acceptada i aquell mateix estiu s'omplia el menjador cada migdia. El cobert (menú) costava sis rals: "entreteniments, sopa, carn d'olla amb pilota i una mica de gallina, plat de peix fregit i quasi invariablement carn rostida (tapa plana o crostó), postres, pa i vi". Els millors fabricants feien cap a Can Culleretes. Va ser tanta la volada que va prendre l'establiment, que el jove Regàs va pensar de fer-se cuiner (ell afirma que: "més tard ho vaig fer, ja massa gran").



-Regàs 1999

Rosa Regàs, *Luna lunera*, Barcelona, Planeta, 1999.

-Regàs 2006

Rosa Regàs, *Viento armado* –narració *El abuelo y La Regenta-*, Barcelona, Planeta, 2006.

Ramon Cabau, renovador de la restauració a Barcelona amb un final tràgic

Aquest llibre va dedicat eminentment als cuiners, però és moralment obligatori tractar, encara que només sigui amb quatre mots, la figura del senyor Ramon Cabau Bosch pel que va representar per a la restauració barcelonina durant els anys 60-70 del segle passat.

Cabau va néixer en un poble de Lleida l'any 1924. Es va quedar orfe i aquest fet el va marcar i va fer que sempre busqués l'escalf humà. El va criar una tia a Barcelona. Es va llicenciar en Dret i Farmàcia i va estudiar peritatge agrònom, però tan sols va exercir de farmacèutic una temporada breu en una farmàcia del carrer Gignàs, anomenada “Botica de la Corona”, al lloc més cèntric i antic de la ciutat. Al cap de poc temps va conèixer una de les filles d'Agutí Agut, un dels restauradors barcelonins més prestigiosos. Es deia Paquita, era vídua i tenia dues filles. S'hi va casar i Cabau es va integrar a la família del sogre. Però sembla que no estava satisfet en aquest entorn i al cap de dos anys va plantar el senyor Agut i va obrir el seu propi establiment al carrer de la Trinitat, cantonada amb Avinyó (el carrer de les prostitutes que havien inspirat temps enrere un famós quadre de Picasso), el qual va anomenar Agut d'Avignon. El restaurant va iniciar les seves labors l'any 1962 i a finals d'aquella mateixa dècada ja havia adquirit un notable prestigi. En arribar la dels setanta s'havia convertit en un temple de la gastronomia fins a tal punt que va rebre els següents guardons:

Placa al Mérito Turístico, Bronze 1972.

Placa al Mérito Turístico, Argent 1976

Cordón de San Lorenzo de la Asociación Nacional de Cocineros, 1971

Miembro de Honor de la Cofradía Vasca de Gastronomía

Miembro del Consejo Español de Gastronomía

Vicecanciller Culinario de la Chaîne des Rôtisseurs

Miembro del Serenísimo Capítulo del Vino

Clé d'Or du Club Gault et Millau

Membre d'Honneur perpétuel des Recontres Gastronomiques Internationales à Genève

Membre de la Confrérie des Chevaliers Taste-Fromages de France

Tres Soles en la Guía CAMPSA de España

Couronne d'Or du Royal Automobile Club de Belgique

El llistó havia pujat molt alt. Tots aquests reconeixements van fer plantejar a Cabau que havia de posar la cuina a l'alçada de les circumstàncies del moment, que tants honors havia de justificar-los, i aleshores canvia el rumb de la seva cuina i entra per comandar-la Josep Bullich (1), que aleshores ja havia aconseguit un bon historial com a professional. Bullich clarifica les posicions de cadascú del personal, tant de la cuina com del menjador i comença a remodelar el concepte de cuina. Prepara una carta per a cada estació de l'any. A l'estiu s'introdueix, per exemple, la sopa freda de cogombre o la sopa de préssecs, elaboracions fins llavors desconegudes en la restauració pública barcelonina. Cabau és un home inquiet. Viatja molt, explorant les cuines de restaurants, sobretot francesos, i

(1) L'amic Josep Bullich va regentar la cuina de L'Agut d'Avignon del novembre de 1977 fins al juliol de 1981. També va estar a les seves ordres l'amic Jordi Barrera, un incondicional del “Casal del Cuiner”, que hi va ocupar el càrrec de vicepresident.



miniatura; tota aquesta indumentària modernista estava inspirada en la figura de Pere Romeu, un dels fundadors dels 4 Gats. Tot estava ben estudiat. En els últims temps portava una brusa a l'estil dels antics agremiats bacallaners [o el menys ho manifestava així (Luna 1987: 27)]. Tal i com diu Llorenç Petràs: “Se vendia a sí mismo de una forma genial” (dins Arenós 2005: 10).

Cabau fou el que va convèncer precisament Petràs, que criava pollastres prop de Montserrat, perquè obrís una parada de bolets. Petràs és avui tota una institució a la Boqueria i, sens dubte, el rei dels bolets. Entre els dos es va crear una bona amistat.



A la dreta, el Sr. Cabau amb una carta de l'Agut d'Avignon.

Al fons i l'esquerra, el xef, Josep Bullich acompanyat per dos companys del restaurant.

Tal vegada cansat de la responsabilitat feixuga de la direcció d'un restaurant, l'any 1984 va deixar el negoci però aleshores es convertí en productor de verdures a la seva finca de Canet, les quals venia a la seva estimada Boqueria. [Dos anys abans havia estat ingressat a la clínica de la Sagrada Família per esgotament, segons (Arenós 2005: 11)]. L'estada a Canet pensava que li faria canviar la vida. Havia confessat a Llorenç Torrado que pensava que l'hort li donaria més vida. Segons diu Petràs: “Canet fue el principio. Era una obra faraónica. No creo que estuviera sobrado de dinero. Era muy popular pero a las seis de la tarde en Canet estaba solo. En invierno se hace pronto de noche y no tenía donde ir hasta el día siguiente. Eso debió hacerse una montaña. La habían salido proyectos con TV3, la dueña de La Dida le había ofrecido la dirección del restaurante...” (Arenós 2005: 11).

Tot això té una explicació. Un home que havia regentat un restaurant on, amb l'arribada de Bullich, després d'un treball continuat i persistent, arriben a servir fins a 210 comensals al migdia i 210 a la nit, és a dir, amb els menjadors plens, emissores de ràdio, espanyoles i estrangeres, televisions europees pel mig, etc., etc., i per tant esdevenint un eix central la seva figura sol·licitada, afalagada i aplaudida, en el seu racó d'hort, es va trobar completament sol. Li passà el mateix que a l'actor de cinema o teatre, que necessita el caliu del públic, necessita que se'l reconegui i que es parli d'ell. Va



Les Cuineres del País

Si la cuinera ja ha estat present dins la cuina andalusí, tal com hem pogut veure, no podem passar per alt la seva presència a l'actualitat.

Per exemple, una de les festes més celebrades a casa nostra sempre ha estat el Nadal, quan a la taula de les cases benestants abans no hi faltava: “*carn de bestiar de pèl i ploma, peixos de categoria, caça, embotits i conserves, sense oblidar l'amanida, en la qual hi hagués de tot, especialment en aquest dia, l'api aromós i l'escarola ben blanca*” (Curet 1981: 272). Aquest autor recull una versió materialista d'“El cant dels ocells” que diu així:

“Los pagos indians,
despleguen tafetans
pintats de mil maneres:
però en venir del Born
els fiquen dins el forn
en unes greixoneres.
Les gallines i galls
també tenen treballs,
els tremolen les crestes;
els ànecs i capons
també els tudons,
temen aquestes festes.
La perdiu en el plat
és menjar delicat,
amb taronja i pebre;
que tot ha d'ajudar
a més solemnitzar
el Niño del pessebre”.

Es veu clar que això era el reflex de la taula de família potentada o benestant barcelonina i, de ben segur, d'altres contrades de la Catalunya de l'època. Però permeti el lector que faci aquí un breu recordatori d'infantesa. A la petita població de Salomó (Tarragonès), per la Festa Major, així com per Nadal, la família més adinerada de llavors tenia el privilegi de tenir una cuinera que preparava el dinar per complaure tots el membres de la família i convidats, naturalment també de bona posició. Era l'únic cop a l'any que se sacrificava un vedell, ja que aquest animal no era una menja habitualment ordinària. Les parts més preuades -el filet i l'entrecot- anaven a parar a la “casa bona”. La resta era adquirida pels altres veïns o, millor dit, pels que tenien prou diners per poder comprar carn! La cuinera esmentada era una mestressa de casa que, per les seves habilitats culinàries, tenia el privilegi de cuinar per als benestants en dates assenyalades. Això, sens dubte, també ha passat en més d'un indret de casa nostra i per tant no devia ser un fet aïllat. Aquí tan sols he volgut deixar constància d'aquelles mestresses de casa, cuineres per vocació, com a mostra del nostre sentiment si és vol senzill però sincer de reconeixement a la seva tasca. És el que es coneix com a “cuineres de lloguer”, tal com apunta (Fàbrega 2006: 8). Al Ripollès, la cuinera l'anomenen *coquessa* (Vilarrasa 1975). En aquest autor, que fa un recull etnogràfic de la comarca del Ripollès de principis del segle XX, hi trobem dades de la festa de casament a la masia de l'hereu: “*Passen a treure els plats sopers... i porten la primera passada que és de perdiu amb la taronja i pebre i separadament la llebre, que és la especialitat de la coquessa: l'ha feta ofegada i amb espècies, herbes, xocolata, vi bo, aiguardent y alguna altra cosa que ella se sap... Després de la llebre passen a treure els plats i allavors porten pilotilles de carn de xai amb peres, ànec a talls petits amb bolets y conill amb allioli negat, formant*



A la costa (1960-1970). Estius de flors i violes

Gènesi

Abans de parlar de ple del tema, convé fer una mica d'història. Si ens referim concretament a la Costa Brava, cal dir que la designació d'aquesta franja costanera que va des de Portbou a Blanes –alguns posen el seu límit meridional més al nord- va aparèixer publicada per primera vegada en un article signat pel pseudònim Pol –que corresponia a Ferran Agulló-, dins la *Veu de Catalunya*, el 12 de setembre de 1908. Representava el somni de la gent de la Lliga, els membres de la qual, en una: “*Catalunya autònoma i prospera havien imaginat una Costa Brava convertida en refugi d'un turisme elitista i cosmopolita, rèplica de la Costa Blava francesa*” (Playà 2009: 12). L'any 1908 la xarxa d'establiments hotelers en aquella costa era bastant deficient, encara que hi havia un cert nombre de tavernes, fondes i cases particulars que llogaven habitacions. L'estiu de 1912, a la platja de la Fosca, de Palamós, es va obrir el restaurant de l'Hotel Geoglífic i l'any següent l'Hotel pròpiament dit. La publicitat de l'època era plàstica: “*Ni humo, ni polvo, ni ruido, ni mosquitos, ni calor. Límpido mar, rico en yodo. Delicioso oleaje, arena fina... perlas de las playas de Cataluña*” (L.V. 03/05/1914).

L'any 1914 es va construir la Villa Teresita a Empúries; quatre anys més tard s'hi van fer ampliacions i aleshores l'establiment va ser batejat de nou com Hotel Empúries, el qual, després de diversos canvis, ha perviscut fins avui dia (Playà 2009: 14). El 1920 es va inaugurar a Lloret de Mar el primer hotel que duia el nom de Costa Brava i més endavant, a Platja d'Aro, un altre amb el mateix nom.

En el conjunt d'aquesta franja costanera una de les poblacions que va esdevenir focus d'atracció turística va ser Tossa de Mar. Amb la presència a la població d'artistes com el pintor Otho Lloyd i la seva muller, Tossa es va convertir en un refugi de força intel·lectuals que fugien de la Gran Guerra; la localitat va arribar a ser anomenada la *Babel de les arts*. L'anglesa Nancy Johnstone hi va obrir l'hotel Casa Johnstone, amb clients que tenien preferentment la seva pròpia nacionalitat. Nancy va escriure el llibre *Hotel in Spain* (1937), que inexplicablement ha restat inèdit fins fa ben poc temps (Johnstone 2011).

Un dels personatges clau per entendre el fenomen de la Costa Brava va ser Josep Ensesa Gubert, empresari pioner que va construir a S'Aragó una urbanització que hom considerava modèlica, amb l'Hostal de la Gavina (1932), establiment que encara continua gaudint d'una gran reputació. El mateix Ensesa va obrir la Taverna del Mar, un restaurant al costat del banys de Sant Pol, en una data molt significativa i de molt trist record: el dia 19 de juliol de 1936.

A la primera postguerra, època de moltes penúries, durant força anys les fronteres es van mantenir tancades i les restriccions en el racionament de queviures no van constituir les condicions més adients per al turisme.

L'any 2009 es van commemorar els 75 anys d'història de l'Hotel Aigua Blava, que havia estat fundat per Clara Capellà Corredor, “la Claretà”, l'any 1934, i que estava situat a la badia d'Aigua Blava. Amb l'ajut del seu gendre, *Xiquet Sabater*, va convertir l'Hostal de Ca la Claretà en l'actual Hotel. Els descendents de l'àvia Claretà han continuat el seu esperit emprenedor i han fet de l'establiment hotelier un referent tant nacional com internacional. També cal mencionar Ca la Nues, a l'Escalà; la Maria Trias, a Palamós, o Cala la Teta, a Figueres (avui hotel Duran).



ELS NOUS COLLECTIUS DE CUINERS

- *Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona* “Casal del Cuiner”
- *Club de Xefs de Catalunya*
- *Federación de Cocineros y Reposteros de España (F.A.C.Y.R.E.)*
- *Retalls d'una vida davant dels fogons (1960-2010)*
- *De la “sopa boba” a un intent de solidaritat ben entesa al Bon Nadal, Ravall!, 1995*
- *Anem cap a un futur culinari mediàticogalàctic, exòticoètnic i globalitzat?*
- *Agraïments*

Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona “Casal del Cuiner”

Un gremi que agonitza.

*“Aún quedarán
de aquellas gentes,
cuya ética
no pueda ser comprada
Aún quedarán
poetas sobre fogones
que hablarán de por sí
en sus guisos
que transformen el comer en placer.
Aún quedarán quien
dé felicidad
al paladar,
y no sólo al estómago
hambriento;
pero ello sólo se consigue
con amor,
con mucho mimo,
on mucha dedicación.
Quien estas virtudes posea
junto al equilibrio
y conocimiento,
puede decir con orgullo
¡yo soy cocinero!”*

(Benru, *Artistas sin Museo/Aún quedarán*, “Casal del Cuiner” (Barcelona), nº 10 (juny 1983)].

Com és sabut, durant la llarga etapa franquista foren abolits i passaren a la clandestinitat els dos sindicats històrics: la CNT i la UGT. Amb la Llei Sindical del 26 de gener de 1940, es va crear l'*Organización Sindical Española* (1940-1976), més coneguda com a “Sindicat Vertical”. S'hi integraven tant els empresaris com els treballadors en una única organització sindical sota la batuta de F.E.T y de las J.O.N.S., per branques de producció. L'Estat controlava tot el sistema i més a més n'era obligatòria l'afiliació. Per una Llei del 23 de juny de 1941, aquesta organització del *Movimiento* estava



aliens al *Casal*. S'inicia un procés d'egocentrisme presidencial que anirà "in crescendo" fins al final de la publicació. El nº 48 parla de la "Diada dels Cuiners i Rebosters" i d'un Concurs, però tota l'explicació és confusa. Antonio Ruiz Sánchez, el President, parla del centenari del *Montepío* i del lliurament d'una placa commemorativa a Francisco Mollovi [=Mollevis] Olite, el cuiner més antic de Barcelona, que llavors tenia 95 anys. (Aquest mestre va morir el 2005 a l'edat de 99 anys). Notícia del "IV Certamen Nacional de Gastronomía" que s'havia de celebrar a Tenerife. El nº 49 (desembre 1998), informa dels participants del *Casal* en el Certamen abans esmentat però no es diu qui en foren els guanyadors. El nº 50 i últim (desembre 1999) dona notícia de la nova seu del *Casal*, carrer Basea, 3-9, 1r. 1a. També de la creació de la F.E.C.A.C.Y.R. (*Federació Catalana d'Associacions de Cuiners i Rebosters*). No tinc constància que aquesta nova *Federació* tingués continuïtat. S'estava preparant el "*Premi Catalunya de Cuina i Rebosteria*" per a l'any 2000. S'informa del "*Sopar de Germanor*" que es va celebrar a l'Hotel Hilton conjuntament amb el *Club de Xefs de Cuina de Catalunya*, l'*Associació de Cuiners Costa Daurada* i l'*Associació de Cuiners i Rebosters de Lleida*, com a primer acte de l'esmentada F.E.C.A.C.Y.R.

Aquí s'acabà la trajectòria de la revista "*Casal del Cuiner*" que, amb 50 números no es pot comparar amb els 102 de "*Revista Culinaria*", publicada pels cuiners abans de la guerra ni amb les que van publicar l'*Artística Culinaria* juntament amb l'*Aliança de Cambrers*. Els Mestres que ens van precedir foren més constants. Qualsevol publicació d'aquest tipus necessita publicitat: dono fe que, al llarg de molts números del "*Casal del Cuiner*", el company Joan Nivera en va cercar sense pausa i que més d'una vegada va posar diners seus perquè la revista pogués ser editada. No he pogut facilitar més informacions perquè el Llibre d'Actes de l'associació va ser destrossat en un robatori que hi va haver a la nova seu del *Casal*, segons em comuniquen. Potser sí que valia tant com un incunable!

Club de Xefs de Catalunya

El *Club de Xefs* es va gestar just quan jo vaig presentar la meua candidatura com a President del *Casal del Cuiner*. Estic informat de moltes trucades telefòniques i moltes entrevistes entre caps de cuina. En termes polítics hauríem parlat d'un cop d'estat, encara que aquesta expressió pugui semblar una mica forta. Alguns no entengueren que en el *Casal* s'havia de donar un rumb nou, encetar un nou concepte d'associacionisme més d'acord amb el temps i amb una obertura al soci. La "dedocràcia" i el "compadreo" ja havien passat de moda.

Pel que fa a la fugida de socis cap al *Club de Xefs*, els que sempre foren lleials al *Casal*, els incondicionals, es lamentaven contínuament i de cap manera acceptaren aquest comportament. En tenim un exemple en l'article que va escriure l'amic Francesc Codina Vilar, que seguí al *Casal*, titulat *Amistad y el despedirse a la "francesa"*. Entre altres coses deia: "*Pero ahora viene lo lamentable, motivo de mi escrito, ¿donde está aquella unidad? Y ¿aquella amistad, que entre todos habíamos conseguido? Aquello ya pasó y con esto no quiero decir que no tengamos amistad y unidad, pues las tenemos y estamos más unidos que nunca y respaldamos al Presidente y a su Junta en todo lo que nos es posible. Yo me pregunto por qué gente de anteriores Juntas que han regido esta asociación se han despedido a la "francesa", como vulgarmente se dice, o han querido salir por la puerta de atrás; yo creo señores que esto es lamentable y hay que dar la cara en todo momento... No sólo tenemos que saber estar delante cuando tenemos un micrófono entre las manos para potenciarnos personalmente, también hay que saber pasar a segundo plano y cumplir con nuestras obligaciones de socios y de amistad con todos, pues el ser compañeros y crear unos amigos es el mejor regalo de este "Casal"*.

També Jordi Barrera es va fer ressò de la qüestió i es preguntava quants collectius de cuiners hi havia hagut abans de la creació del *Casal*, però, sobretot després de la lectura: "*De dos libros que adquiridos para la Biblioteca de este Casal y que casi con toda seguridad han pasado desapercibidos a las personas que han acudido a ella*" (un dels llibres es *Casos y cosas del arte culinario*, del tantes vegades esmentat Santacreu). Barrera segueix: "*La lectura de estos libros me produjo dos sensaciones bien*



diferentes; la primera fue de alegría al encontrar ciertos datos sobre parte de nuestro pasado y otra de tristeza y desolación, debido a que después de cien años desde la fundación de la primera asociación hasta nuestros días, los cocineros no han sabido evolucionar ni rectificar errores pasados” (“Casal del Cuiner”, nº 24 (desembre 1987), p. 32).

Per acabar aquest apartat, cal dir que amb data de 2013 la seu social del *Club de Xefs* ha desaparegut. Desconec, però, si ha estat donat de baixa al Departament de Justícia de la Generalitat. El que queda clar és que de fet el col·lectiu no existeix com a tal. Allò que es va crear per enfonsar el *Casal del Cuiner* ha passat a millor vida. És per meditar-ho...

Federación de Cocineros y Reposteros de España (F.A.C.Y.R.E.)

Amb el desig d'agrupar les diferents Associacions que hi havia a l'Estat Espanyol en una *Federació* –encara que els seus impulsors creien que la iniciativa era una novetat, ja hem vist que n'havia existit una anterior-, els dies 21, 22 i 23 de febrer de 1987 es van celebrar a València unes jornades per a la creació de la *Federación Cultural de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España*. El president del *Casal*, Joan Nivera, va nomenar-me representant de la nostra Associació. Per motius de feina tan sols vaig poder assistir-hi el dia 22. En representació de les altres Associacions hi van estar presents: Tomás Iturralde Garzón, mort fa un cert temps, President de l'*Asociación de Cocineros y Reposteros de Segovia* “La Parrilla”, Teodomiro Membiela Díaz –mort l'any 2002-, President de l'*Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid*, Antonio García Moles i Juan Carlos Azanza, de la *Asociación de Cocineros y Camareros de Baleares*, Josep Pujolà Sellarés, secretari de la *Asociación Socio-Cultural de Cocineros y Reposteros “Mojo Picón”*, de Gran Canaria, Eduardo González, president de la *Asociación de Cocineros y Reposteros de Asturias*, Manuel Eloy Romero Vázquez i José Ríos, president i vicepresident de l'*Asociación Cultural de Cocineros y Reposteros de Valencia*. També hi va estar convidat Enric Ribera Gabandé, director de la revista “Santa Marta Hostelera”, de Lleida.

Les reunions de treball tingueren lloc a l'Hotel Don Jaime Sol, en una primera intervenció pel matí on s'analitzaren algunes qüestions de l'esborrany dels Estatuts i que, al mateix temps, va servir per fer les presentacions. Cal dir que els altres representants tingueren certa recança perquè no sabien si realment l'Associació de Barcelona hi acudiria; per tant, la meua presència fou molt ben acollida. Passats els moments de dubtes, les coses foren més fàcils i l'ambient fou de molta camaraderia i companyerisme. Després d'anar a dinar a un altre establiment, per la tarda vam continuar la sessió de treball. La jornada fou llarga, car els Estatuts es componien de nou capítols i cinquanta dos articles. Al final, i per majoria, es va nomenar el company Romero com a President de la *Federació* fins que els Estatuts fossin aprovats pel Ministeri corresponent. Les vicepresidències van ser per a Madrid, en la persona de Teodomiro Membiela Díaz, i per a Barcelona, que va recaure en la meua persona.

En tot moment d'aquella jornada es va respirar un verdader esperit per poder tirar endavant la creació de la *Federació*. Després de signar tots els representants, va quedar constituïda la F.A.C.Y.R.E.. Vull destacar el gran interès que va mostrar el finat Tomás Iturralde, un dels més fervorosos creients en aquest col·lectiu. Tomás fou una persona molt compromesa i a més a més cal dir que fou un gran defensor de l'Associació de Barcelona, car tenia una especial admiració envers Catalunya.

Ja teníem una *Federació*. Però les coses no anaren massa pel bon camí. Ben aviat els companys de l'Associació de València es van queixar que Romero, amb l'afany de voler dotar al màxim la F.A.C.Y.R.E., deixava l'Associació de banda. Poc temps més tard, hi va haver una reunió a Madrid i el representant de València va exposar els greus fets. Les converses entre els representants de les Associacions fou tensa i complexa. A la fi es va optar per destituir Romero de la presidència. Teo, amb molta generositat, em va proposar que Barcelona agafés les regnes de la *Federació*, però jo no vaig acceptar. Vaig preferir que fos Madrid. Malauradament nosaltres no estaven preparats per assumir aquesta responsabilitat, encara



perquè puguin cicatritzar. Aquí potser caldria aplicar aquella locució llatina: *Non est hic locus*, és a dir, no és el lloc, o, tal com sovint deia el Molt Honorable President de la Generalitat, sr. Jordi Pujol: *Ara no toca*. De tota manera, igual com jo he tingut dificultat per poder documentar d'una manera més completa la *petite histoire* dels cuiners, qui anys a venir vulgui fer-ne un estudi seriós es trobarà amb el mateix problema. Si la “Història” que s'escriu amb lletres majúscules sovint ha estat manipulada o tergiversada, no és gens estrany que la “història” petita tampoc resti lliure d'aquests defectes.

I, finalment, una meditació i un prec

Diuen els castellans que “*Dar consejos no cuesta dinero*”. L'encerten. Si Catalunya, per la magnitud de la seva població i, sobretot, per la seva gran quantitat d'hoteleria i restauració, té un gran potencial i en els últims anys és un referent mundial, jo penso que hi hauria d'haver un col·lectiu propi de cuiners. Mai no és tard per refer-se sobre les cendres... com si fos “*l'Au Fènix*”. Avui al *Casal*, malgrat que existeix l'espai físic, no hi cap activitat. El que n'era president i avui ja fa anys que va acabar el mandat, va dir-me en certa ocasió: “*Mira, el Casal está aquí*”, referint-se al telèfon mòbil: des de l'aparell es feien totes les diligències. S'havia acabat l'efervescència que anys abans havíem creat, sobretot els dimarts, amb les conferències o les xerrades que organitzàvem. S'ha acabat la borsa del treball, s'ha acabat la Revista, tot se n'ha anat en orris. Fa anys que no s'ha presentat l'estat de comptes als pocs associats i alguns creuen que hi ha hagut irregularitats.

El caliu propici que va costar tant de crear perquè el soci trobés l'ambient necessari i participés d'una manera activa en les tasques, ha desaparegut. Els individualismes s'han carregat el corporativisme, l'esperit pel qual els Mestres que he relatat al principi van lluitar tant. Jo he siguit un defensor incondicional del *Casal* i ara em fa molta pena el comportament dels meus col·legues.

De la “sopa boba” a un intent de solidaritat ben entesa *Bon Nadal Raval, 1995*



Encara que feia temps que es gestava, aquesta petita història comença el setembre de l'any 1995. A la seu de l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona “*Casal del Cuiner*”, i concretament per part d'alguns membres de la junta directiva, feia uns anys que hi havia un desig de col·laborar en el barri del Raval, lloc on llavors estava ubicada la seu social de l'entitat. Es volia fer quelcom diferent, ja fos una paella popular o qualsevol altra mena d'iniciativa. Mentre s'estava estudiant la qüestió, de sobte es va pensar que no hi havia res millor que oferir un àpat el dia més assenyalat de l'any, o sigui, per Nadal, destinat a les persones del barri que presumiblement es podien trobar soles en aquesta data. Per tant, no es tractava de fer un acte de caritat o cosa semblant, entre d'altres raons perquè el *Casal* no era –ni és a hores d'ara– una ONG. Més aviat es volia col·laborar amb allò que sabem fer els cuiners, que és cuinar. Amb aquesta idea es va fer avinent la nostra oferta a l'oficina de Benestar Social de la Generalitat al Raval. Qui en aquell moment n'era responsable, l'amic Carles Abelló, persona acostumada a intervenir en molts afers socials, es va entusiasmar amb la idea. Després calia notificar-ho a la Conselleria. La



Anem cap a un futur culinari mediàtico-galàctic, exòtico-ètnic i globalitzat?

Per resumir la qüestió que tracto en aquest capítol, crec que puc començar amb aquestes paraules alienes: *“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 comunitats, obren la via a una mena de “mestissatge” que ha estat definit amb encert 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” (Fàbrega 2001).*

Però el tema ve de lluny, perquè, en una visió retrospectiva de la cuina de principis del segle XX, hom deia: *“El francès i la cuina francesa feien la diferència de status socials als establiments públics, als banquets oficials i privats, com els que el cuiner Pere Moll preparava per als marquesos d’Abella (per exemple, un dia qualsevol: Crème Royale, Loup sauce Mousseline, Filet de veau à la Belge, Punch aux liqueurs, Mousse de foie-gras Bellevue, Petits pois au jamon i Bécasse sur canapé), també en els casaments burgesos i altres esdeveniments festius.*

“Per a la clientela, el consum d’aquesta cuina, més cosmopolita, en realitat, que francesa, era una prova de bon to, de cultura i de prestigi. Saber-la menjar i saber-la parlar definien l’home de gust i de distinció. El segle, de fet, era potser una mica fatxenda, ja ho hem dit, però almenys sabia distingir entre cuina i gastronomia. Sabia que unes mongetes estofades, unes faves a la catalana o una escudella, per més suculentos que fossin, eren cuina i que quan menjaven al “Lyon d’Or” un chapon du Prat garni de cailles preparat pel “chef” Henri Auguet,” tastaven gastronomia” (Domingo dins Luján 1989: 89-90).

És ben clar, doncs, que les preparacions casolanes o quotidianes eren cuina i les altres elaboracions o sofisticacions eren considerades com a *gastronomia*.

Caldria esbrinar si els mestres de cuina d’aleshores practicaven estrictament la cuina francesa que havien après a França o en feien una interpretació, podríem dir que “a la espanyola”, amb la picaresca tan present en el sòl hispànic. Aquesta qüestió no és gratuïta, perquè recordo perfectament que a la dècada dels 60-70 –els anys que jo vaig conèixer més a fons-, i àdhuc als 80 del segle passat, fins i tot els caps de cuina dels millors restaurants barcelonins, que en teoria eren hereus de la gran cuina francesa, elaboraven en certs casos una cuina decadent, equivalent a una mena d’escorrialles de la cuina de mestres com Carême, Escoffier, etc. Un exemple d’això: la llagosta a la americana, que segons els canons ha de ser cuinada viva, en algun lloc la bullien prèviament. O un restaurant molt important del carrer Tuset on anunciaven les *quenelles* de llenguado, que en realitat elaboraven amb lluç. Fins i tot Néstor Luján, en més d’una ocasió, va escriure grans elogis d’aquest plat sense saber que, en certa manera, s’hi “donava gat per llebre”. I encara pitjor: algun reputat cap de cuina francès havia estat convidat a delectar-se amb aquesta “joia” de la cuina francesa.

No obstant, també s’ha de reconèixer que, sobretot entre els Mestres que havien passat la Guerra Civil i la postguerra, existia un sentiment d’estalvi moltes vegades desmesurat i que això feia que en les elaboracions clàssiques de la cuina francesa s’empressin succedanis, cosa que feia que el resultat final s’allunyés de l’ideal primitiu. I és que a la restauració pública aquesta manera d’actuar resulta totalment contraproduent; l’estalvi s’ha de fer a la llar, no a l’establiment d’hoteleria, entre d’altres raons, fàcilment comprensibles, perquè al client que seu a taula, i que per tant pagarà la



període va escriure cada setmana un article monogràfic, sobre gastronomia en general, al *Magazine* (suplement dominical) de *La Vanguardia* i per la qualitat dels seus textos se l'ha pogut comparar amb l'enyorat Nèstor Luján.

El més valuós que ens queda d'en Santi Santamaria és el testimoni de la seva petjada, un exemple que hauria d'estimular tots els membres de la professió culinària.

Nota.

El meu agraïment més sincer a l'amic Josep Vilella i Llinós, per la seva gentilesa en oferir-me les seves profundes conviccions sobre la nostra cuina i el moment que ens toca viure-la. Ell fou director del *II Congrés Català de Cuina* (1993-1994) i és membre de l'*Acadèmia Catalana de Gastronomia*.

Segons dades ofertes per Vilella, aquesta Associació sense ànim de lucre, va néixer l'any 1989 i va ser fundada per Néstor Luján, que en fou el president. Com a vicepresident, Juan Vives Rodríguez de Hinojosa, secretària, Gloria Noguer de Ferrer, vicesecretari, Marc Prenafeta, Bibliotecari, Rafael Soriano, Tresorer, Armando Carabén, Vocals, Leopoldo Rodés, Francesc Martí Jusmet, Josep Maria Dexeus, Francesc Noy, Miguel Agustín Torres i Lluís Bassat. Altres membres que també en formaven part: Joan Perucho, Manuel Vázquez Montalbán, Xavier Domingo, Mariano de la Cruz, Juan Antonio Samaranch, Federico Mayor Zaragoza, Montserrat Caballé, Alberto Oliart, Macià Alavedra, Francesc Sanuy...

Agraïments

Crec que és de justícia, i alhora un deure ineludible, fer constar les persones i institucions que, d'una manera o d'una altra, des del diversos sectors de la ciència o de la professió m'han prestat el seu ajut directe o indirecte, a fi que el meu esforç pogués donar algun fruit. Ometo aquí els/les que ja he citat en diversos capítols. Seguint un criteri estrictament alfabètic:

- Almiñana García, Genoveva. Arxiu del Regne de València.
- Cifuentes Comamala, Lluís. Investigador de Sciència.cat.
- Cornudella Carré, Rafael, que fou Cap d'Àrea d'Art Gòtic del Museu Nacional d'Art de Catalunya.
- Rosa Maria Cruellas i Serra i tot el personal de Sala de l'Arxiu Nacional de Catalunya.
- Framiñan de Miguel, María Jesús. Filòloga. Departament de Literatura espanyola e hispanoamericana de la Universitat de Salamanca.
- Gascón Uceda, M^a Isabel. Professora investigadora del grup "Odela", Observatori de l'Alimentació.
- Institut Europeu de la Mediterrània. Per la facilitat, generositat i tramesa d'algunes de les obres de la seva Biblioteca.
- Lloris i Samo, Domènec. Ictiòleg. Investigador que fou de l'Institut de Ciències del Mar.
- Sr. David Perellón Guinnot, director de l'Arxiu del Govern Civil de Barcelona.
- Pisa Villarroya, José María. Editor-investigador, però sobretot un enamorat de la gastronomia.
- Puigvert i Solà, Joaquim M. Professor investigador.
- Riera i Sans, Jaume. Investigador de l'Arxiu de la Corona d'Aragó.
- Santanach i Suñol, Joan. Filòleg, editor entre d'altres, del Llibre de *Sent Soví*.
- Sarobe i Huesca, Ramon. Investigador i documentalista.
- Senyoreta Erika Serna, de l'Arxiu Comarcal Alt Empordà.
- Dr. Fernando Serrano Larráyo, investigador, abans a la Universidad Pública de Navarra i actualment de la Universidad d'Alcalá de Henares. Facultat de Medicina, Departamento de Ciencias Sanitarias i Médico-Sociales. Àrea de Historia de la Ciencia.



-Sandra Isabel Souto Kustrín, investigadora del C.S.I.C. (Madrid), que va facilitar-me dades sobre el Madrid dels anys 30 i que he aprofitat en aquest treball.

- Souto Vellvehí i Altimira, Jaume. Investigador, Grup d'Història del *Casal*. Mataró.

Per l'ajuda en l'elaboració de l'apartat bibliogràfic, vull manifestar la meva gratitud a les persones i institucions que, sempre a través de les meves visites personals, han posat a la meva disposició tot el material i les tècniques amb què ha estat estructurat. Per això, citaré:

-A nivell personal, als meus amics Marià Castells Plandiura, Sebastià Damunt, Eduardo Martín Mazas i Joan Nivera i Bages.

-La Institució Milà i Fontanals, del Consell Superior d'Investigacions Científiques de Barcelona, amb la que en fou directora, la Dra. Maria Teresa Ferrer Mallol, el personal investigador -en especial la Dra. Josefina Mutgé-, funcionaris col·laboradors, bibliotecàries i personal administratiu.

-La Biblioteca Nacional de Catalunya, on voldria destacar el Dr. Francesc Fontbona de Vallescar, Director de la Unitat Gràfica, la Dra. Joana Escobedo, Directora de la Unitat Bibliogràfica, i la professora Maria Àngels Sanllehy. També tot el seu personal i, especialment, Vanessa Torres Carrasco, responsable del préstec interbibliotecari, Salomé Cerezuela Nicolas, del Servei d'Accés i Obtenció de Documents, i la srta. Núria Bonet Payerol.

-El Museu Marítim de Barcelona, en especial Olga López Miguel, adjunta a direcció, Enric Garcia Domingo, cap del Centre de Documentació Marítima, i Isabel Díaz Rastrojo, del departament de comunicació.

-L'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, les bibliotecàries, senyores Patricia Jacas, Àngels Solà, Laura Coll, Monica Callejón i Ines Nieto, així com tot el seu personal,.

Aquest ampli agraïment personal no pot oblidar de cap manera la meva esposa, Maribel Beltrán Romero, i les meves filles, Yolanda i Elisabet, les quals ja fa molts anys van acceptar la meva "doble" vida (profesional i investigadora) amb una comprensió absoluta.





BIBLIOGRAFIA GENERAL DEL SEGON VOLUM

-Abella 1975

Rafael Abella [i Bermejo] [Barcelona, 1917–2008], *La vida cotidiana durante la guerra civil. La España republicana*, Barcelona, Planeta (Col. "Espejo de España", 18), 1ª edició, 1975.

-Agulló 1990

Ferran Agulló [i Vidal], [Sant Feliu de Guíxols. 1863 – Santa Coloma de Farners, 1933], *Llibre de la cuina catalana*, Barcelona, Alta Fulla (Col. "El Pedris", 17), 7ª ed., 1990 [facsimil de l'edició de 1933], 295 pp.

-Alimentaris 193?

Problemes alimentaris que planteja la guerra. El Menjar en temps de guerra [s.l.], Comissariat de Propaganda. Generalitat de Catalunya, 193?, 131 pp. Sembla que l'autor fou el metge Antoni Oriol i Anguera, titular de la càtedra de Bioquímica de l'Escola d'Agricultura de la Generalitat.

-Amela 2007

Victor-M.[anuel] Amela [Bonilla], [Barcelona, 1960-], *Le hemos robado el alma a la comida*, "La Vanguardia" ("La contra", entrevista a Carlo Pertini, 07/03/2007).

-Amela 2011

Victor-M.[anuel] Amela [Bonilla], [Barcelona, 1960-], *El cuiner cuina al seu restaurant, no a casa*, "La Vanguardia" ("La contra", entrevista a Ferran Adrià, 10/10/2011).

-Amorós 1994

Inda Amorós i Cunillera, *Lobra dels homenatges a la vellesa de la Caixa de Pensions i el Museu dels homenatges de Sant Sadurní d'Anoia*, "Miscel·lània Penedesenca" (1994), 30 pp.

-Anales 1928

Anales de la hoteleria española y su 1 exposición en Barcelona: 1927, C. Barnils Moner [director], Asociación de Hoteleros y Similares de Cataluña, 1928 (Catàleg de l'exposició celebrada a Barcelona, del 15 al 30 d'octubre de 1927), Barcelona, 1928, 362 pp.

-Aragó 1983

Narcís-Jordi Aragó [i Masó] [Girona, 1932], *El paraíso perdido de intelectuales y artistas*, "El País" (Archivo, 15/08/1983).

-Arenós 2005

Pau Arenós, *El enigma Cabau*, "El Periódico" [de Catalunya] ("Cuaderno del domingo", 06/11/2005), pp.10-11.

-Arroyo

María Luz Arroyo Vázquez, *Leyes y proyectos sociolaborales reformistas de la Segunda República*, UNED.

-Ávila 1993

Jesús Ávila Granados, *Rutas y paseos por los balnearios de Catalunya*, Bilbao, Sua Edizioak, 1993.

-Ávila 1994

Jesús Ávila Granados, *Els balnearis de Catalunya*, Barcelona, Columna (Col. "Terra Nova", 33), 1994, 70 pp.

-Badia 2001

Francesc Badia [i Batalla] [Montblanc, 1923-], *Els camps de treball a Catalunya durant la Guerra Civil, 1936-1939*, Barcelona, Abadia de Montserrat (Col. "Biblioteca Abat Oliba", 235), 2001, 456 pp.

-Balcells 1965

Albert Balcells [i González] [Barcelona, 1940-], *El sindicalisme a Barcelona (1916-1923)*, Barcelona, Nova Terra (Col. "Síntesi (Nova Terra)", 12), 1965, 177 pp.

-Balcells 1974

Albert Balcells, *Trabajo industrial y organización obrera en la Cataluña contemporánea (1900-1936)*. Traducció de Francesc Cusó, Barcelona, Laia, (Col. "Ediciones del bolsillo", 386), 1974, 320 pp.



-Ballester 1998

David Ballester [Muñoz], *Els anys de la guerra: la UGT de Catalunya (1936-1939)*, Barcelona, Columna, Fundació Josep Comaposada, 1998.

-Ballester 2005

David Ballester Muñoz, *El baluard que mai no es va construir. El fracàs d'una opció sindical socialista a Catalunya (1888-1939)*, "Cercles: Revista d'Història cultural", n° 8: *La cultura obrera* (2005), pp. 43-63.

-Bar 1981

A. Bar, *La CNT en los años rojos. Del sindicalismo revolucionario al anarcosindicalismo (1910-1926)*, Madrid, Akal (Col. "Akal universitaria: 23. Historia contemporánea"), 1981, 831 pp.

-Barbaza 1988

Yvette Barbaza, *El Paisatge humà de la Costa Brava*; apèndix de Joan Cals; traducció de Montserrat Boldú [et. al.], Barcelona, Edicions 62 (Col. "Cultura catalana contemporània", 20), 1988, 2 vols. (495 + 665 pp. [9] pp. de làmines), il. gràf., map. plàn., + 5 map.

-Barcelona [1937?], *Aplicació del racionament a la carn, el Comitè Permanent Municipal, per acord del dia 29 d'abril de 1937, a proposta de la Comissió de Proveïments i amb la conformitat de l'Associació de Carnissers de Barcelona--- ha aprovat que s'apliqui el racionament de la carn, a partir del propvenient mes de maig i, a l'efecte, es tindrà present...Ajuntament de Barcelona, Secció de Proveïments, Barcelona, Imp. Bofarull, 1937, 1 full de 45 x 32 cm.*

-Barriuso 2006

Jordi Barriuso Babot, *Camps de concentració i unitats disciplinàries de treballadors a l'Espanya de Franco*, Barcelona, Universitat Autònoma de Barcelona. Departament d'Història i Contemporània, 2006. [Treball de Recerca. Tercer Cicle de Doctorat].

-Barrull 1990

Jaume Barrull Peglerí [1947-], *El Bloc Obrer i Camperol: Lleida, 1919-1937*, Lleida, Ajuntament de Lleida (Col. "Banqueta", 14), 1990, 123 pp.

-Bases 1856?

Bases generales sobre los cuales se otorgará permiso á las clases obreras para organizar montes-píos, estando á lo ordenado en el bando de 20 del actual..., Catalunya, Capitán General, [Barcelona?, s/n., 1856 o post.].
1 foli.

-Bengoechea 1993

Soledad Bengoechea Echaondo i Fernando del Rey, *Militars, patrons i sindicalistes "lliures". Sobre el sindicalisme de ghetto a Catalunya*, "L'Avenç" (Barcelona) n° 166 (1993), pp. 8-16.

-Bengoechea 1994

Soledad Bengoechea, *Organització patronal i conflictivitat social a Catalunya. Tradició o corporativisme entre finals de segle i la dictadura de Primo de Rivera*. Pròleg de Pere Gabriel [Sirvent], Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat (Col. "Biblioteca Abat Oliba", 144), 1994, 400 pp.

-Bengoechea 2005

Soledad Bengoechea, *Reacció en temps de canvis: la patronal catalana durant la República (1931-1936)*. Pròleg d'Eulàlia Vega, Barcelona, Societat Catalana d'Estudis Històrics. Institut d'Estudis Catalans (Col. "D'ahir per avui", 3), 2005, 184 pp.

-Bettónica 1978

Luis Bettónica [Alonso], [Barcelona, 1933-2007], *Los delicados y refrescantes sorbetes*, "La Vanguardia" ("Gastronomía", 14/05/1978: 54). La Biblioteca d'aquest autor va ser donada al CETT (Centre d'Estudis Tècnics Turístics).

-Bettónica 1982

Luis Bettónica, *Desde el plato único a la nueva cocina. Cuarenta años de cocina española*, "Conferencias culinarias", Universidad Internacional Menéndez Pelayo, 1981-1982, Barcelona, Tusquets Editores (Col. "Los 5 sentidos), 1982, pp. 137-152.

-Blasco 2007

Albert Blasco i Peris, *Barcelona Atracción (1910-1936): Una revista de la Sociedad de Atracciones de Forasteros*. Tomo I.,



Barcelona, Universitat Pompeu Fabra, 2007 (tesi doctoral).

-Bocanegra 2006

Lidia Bocanegra Barbecho, *La ayuda argentina a la República española. Un análisis a través del ejemplo marplatense, 1939*. Internet. [Treball que forma part d'un projecte d'investigació amb el títol: *El fin de la Guerra Civil española y el exilio republicano: visiones y prácticas de la sociedad argentina a través de la prensa. El caso del mar de Plata, 1939*, presentat com a tesi de doctorat a la Universitat de Lleida, 2006].

-Boletín oficial de "El Cocinero". *Revista Culinaria. Portavoz de la Artística Culinaria de Cataluña*. (Van aparèixer 13 números, l'últim el juny de 1936, un mes abans de l'aixecament feixista).

-Borkenau 1971

Franz Borkenau, *El reñidero español. Relato de un testigo de los conflictos sociales de la guerra civil española*, París, Ruedo Ibérico (Col. "España contemporánea"), 1971, XII + 240 pp.

-Bricall 1970

Josep Maria Bricall [i Masip] [Barcelona, -1936-], *Política econòmica de la Generalitat (1936-1939)*. Vol. Primer: *Evolució i formes de la producció industrial*. Pròleg de J. L. Sureda, Barcelona, edicions 62 (Col. "Estudis i Documents", 15), 1970.

-Brizuela 1917

Melquíades Brizuela [Hidalgo] [Valladolid, 1868-Càdiz, 1919], *Historia de un cocinero. Obra culinaria nacional 1883-1917*, Càdiz, Tipografía Comercial, 1917, 448 pp. il. + 1 mapa pleg. L'he pogut consultar gràcies a l'amabilitat del bon amic Joan Nivera i Bagès.

-Caballé 1944

Tomàs Caballé i Clos [1870-1961], *Barcelona de antaño: memorias de un viejo reportero barcelonés*, Barcelona, Aries (Col. "Evocaciones barcelonesas"), 1944, 230 pp.

-Cabana 2005

Francesc Cabana [i Vancells], [1934-], *Els anys de l'estraperlo: cròniques d'un possible empresari barceloní, 1939-1954*, Barcelona, Proa (Col. "Perfils", 62), 2005, 191 pp.

-Cals 1998

Joan Cals i Güell, *Entrevista a...* Joan Cals i Güell, "Estudis de Turisme de Catalunya", nº 2 (juny 1998), pp. 23-26.

-Carol 2008

Màrius Carol [Pañella] [Barcelona, 1953-], *L'home dels pijames de seda. Tres estius de Truman Capote a Palamós* (Premi Prudenci Bertrana 2009), Barcelona, Columna Edicions (col·lecció "Columna Clàssica", 820), novembre 2009, 233 pp.

-Cascio 2008

Paola Lo Cascio i Susanna Oliveira, *Imatges 1936-1939. Bombes sobre Barcelona*, Barcelona, Generalitat de Catalunya. Departament d'Interior, Relacions Institucionals i Participació, 2008.

-Castells 2007

Marià Castells Plandiura, *Doctores en cocina*, "La Vanguardia" (Carta de los lectores) (2007), p. 24.

-Castillo 1994

S. Castillo (Ed.), *Solidaridad desde abajo. Trabajadores y Socorros Mutuos en la España Contemporánea*. Santiago Castillo (editor), Madrid, Ponències presentades al "I Encuentro Internacional sobre las Sociedades de Socorros Mutuos de los Trabajadores en España: siglos XIX i XX", celebrat a Madrid el 1992, UGT, Centro de Estudios Históricos y Confederación Nacional de Mutualidades de Previsión, 1994.

-Castroviejo 1970

José María Castroviejo [y Blanco Cicerón] [1909-1983], *De re gastronómica: los felices meses con r*, "La Vanguardia" ("Tribuna de La Vanguardia", 29/09/1970: 11).

-Congreso 1976

Congreso de constitución de la Confederación Nacional del Trabajo (CNT). Notas de interpretación histórica y relación bibliográfica sobre el anarcosindicalismo en España a cargo de Francesc Bonamusa. Prólogo de José Peirats, Madrid, Anagrama, Cuadernos Anagrama (Col. "Serie Política", 123), 104 pp.



-Corbalán 2008

Joan Corbalán Gil, *Justícia, no venjança: els executats pel franquisme a Barcelona (1939-1956)*, Valls, Cossetània (Col. "Tinter", 83), 2008, 358 pp.

-Corpus 2011

Corpus del patrimoni culinari català, Barcelona, Institut Català de la Cuina, La Magrana, 2011, 511 pp.

-Costa 2009

Un futur per a la Costa Brava, "Especials La Vanguardia" (dimarts, 23 juny 2009), 51 pp. Monogràfic amb motiu de complir-se els 100 anys de la creació de la Costa Brava. Articles de diversos autors.

-Cucurull 1984

Fèlix Cucurull [i Tey], *Catalunya, republicana i autònoma (1931-1936)*. Pòrtic de Jaume Sobrequés i Callicó, Barcelona, La Magrana-Institut Municipal d'Història (Ajuntament de Barcelona), (Col. "Curs d'història de Catalunya", 5), 1984, VII + 348 pp.

-Descanso 1911

El Descanso Dominical y la Reglamentación del trabajo. Asociación de la Dependencia Mercantil de Barcelona, Barcelona, Associació de la Dependencia Mercantil, 1911. Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, 32 pp.

-Déu 2012

Joan de Déu Domènech, *La batalla de l'ou. De quan passàvem gana (1936-1939)*, Barcelona, Pòrtic (Col. "Pòrtic. Visions", 49), 2012.

-Díaz 1994

Fernando Díaz Plaja [i Contestí] [Barcelona 1918-Montevideo, 2012], *La vida cotidiana en la España de la guerra civil*, Madrid, Edaf (Col. "Clío-Crónicas de la historia: 10. La vida cotidiana"), 1994, 398 pp.

-Diccionari 2002

Diccionari biogràfic del moviment obrer als Països Catalans: coordinat per Maria Teresa Martínez de Sas (segle XIX) i Pelai Pagès i Blanch (segle XX), Barcelona. Edicions Universitat de Barcelona. Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2000.

-Duarte 1987

Àngel Duarte [i Montserrat], [Barcelona, 1957-], *El Republicanisme català a la fi del segle XIX*, Vic, Eumo Editorial, 1987.

-Elección 1908

Elección de Vocales de representación social en el Instituto de Reformas Sociales, Barcelona, Librería de La Hormiga de Oro, 1908.

-Espuelas 2008

Sergio Espuelas Barroso, *La creación del seguro de desempleo en la II República. Un análisis de su impacto y de por qué fue voluntario*, dins "IX Congreso Internacional de la Asociación Española de Historia Económica" (Murcia), 2008, 34 pp.

-Espuña 2009

Gaspar Espuña i Berga [Olot, 1935-], *Gaspar Espuña, fundador del CETT* ["l'entrevista"], "TotCETT" (Barcelona), n° 17 (abril 2009).

-Expresos 2009

Expresos Polítics. Memòria dels ajuts concedits pel govern català, Barcelona. Presentació: Joan Saura i Laporta [conseller d'Interior, Relacions Institucionals i Participació]; Introducció: Carme Molinero [Ruiz], "Memorial Democràtic", Generalitat de Catalunya, Departament d'Interior, Relacions Institucionals i Participació, 2009, 63 pp. + 1 mapa. [Localitzacions de camps de presoners, presons i hospitals a partir de l'Arxiu d'Expresos Polítics de Catalunya].

-Fabre 2003

Jaume Fabre [i Fornaguera], *Els que es van quedar: 1939-Barcelona, ciutat ocupada*, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2003, 365 pp.

-Fàbrega 2001

Jaume Fàbrega [i Colom], *Alimentació de cuina a Girona. Miscel·lània d'aculturacions i intercanvis*, "Annals de l'Institut



d'Estudis Gironins", (Girona), vol. XLII (2001), pp. 45-55.

-Fàbrega 2009

Jaume Fàbrega [i Colom], *Una cuina que sorprèn al món. El fruit de les tradicions pagesa i marinera*, dins Costa 2009, pp. 18-19.

-Federación Culinaria. Órgano oficial de la Federación Culinaria Española. UGT (Madrid), nº 32 (juny, 1930).

-Fernández 1990

Magda Fernández, *El moviment obrer a Catalunya, 1890-1914: millorar les condicions de vida*, Barcelona, Graó (Col. "Biblioteca de la classe", 22), 2 ed., 1990, 62 pp.

-Fernández 2010

Sergio Fernández Rodríguez, *Política, Autoridad y Trabajo. Eduardo Aunós y Estado corporativo en España*, "La Razón Histórica": revista hispanoamericana de historia de las ideas políticas y sociales, Instituto de Estudios Históricos y Sociales (IEHS), nº 10 (2010), pp. 17-31.

-Fraser 2001

Ronald Fraser [Hamburg, 1930-], *Recuérdalo tú y recuérdaselo a otros: historia oral de la Guerra Civil Española*: traducció castellana de Jordi Beltrán, Barcelona, Crítica, 2001, XVIII + 860 pp.

-Gabriel 1981

Pere Gabriel Sirvent [Terrasa, 1945-], *Classe obrera i sindicats a Catalunya (1903-1920)*, Barcelona, Facultat de Ciències Polítiques, Econòmiques i Comercials de la Universitat de Barcelona, 1981. (Tesi doctoral).

-Garau 2002?

Climent Garau i Salvà [Llucmajor, 1913-], *Les Illes, que hem canviat*, dins *L'Estel*, (Palma de Mallorca), nº 478, p. 12.

-García Manzano 1975

Luis García Manzano, *La última cena en España*, "Historia y Vida", extra nº 4. Testimonios de la guerra de España, 1975, pp. 139-141.

-García-Martín 1991

Manuel García-Martín [1924-], *Fonda de España*, Barcelona, Catalana de Gas, 1991, 60 pp.

-García Oliver 1978

García Oliver, *El eco de los pasos*, Barcelona, Ibérica de Ediciones y Publicaciones, 1978, 649 pp.

-García Venero 1961

Maximiano García Venero, *Historia de los movimientos sindicalistas españoles (1840-1933)*, Madrid, Ediciones del Movimiento, 1961, 483 pp.

-Gassó 2006

Rafa Gassó, *Arzak defiende el 'fast food'... pero sano*, "20 minutos" (Larevista", 28/10/2006: 28).

-Gastesi 2008

Aintzane Gastesi [Benicarló, 1972-], *El caldo inunda el mercado*, "La Vanguardia" ("Economía: consumo", 25/04/2008: 60).

-Gavaldà 2005

Antoni Gavaldà [i Torrents] [Vallmoll, 1950-] *Josep M Rendè i Ventosa*, Fundació Roca i Galès i Cossetania Edicions (Col. "Cooperativistes Catalans", 1), 2005.

-Ginebra 2006

Jordi Ginebra [i Serrabou], [Barcelona, 1961-], *Llengua i política en el pensament d'Antoni Rovira i Virgili*, Tarragona. Diputació de Tarragona: Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat (Col. "Biblioteca Serra d'Or, 352), 478 pp.

-Gómez Casas 1973

Juan Gómez Casas [Burdeos, 1921-Madrid 2001], *Historia del anarcosindicalismo español*, ZYX (Col. "Biblioteca Promoción del Pueblo", 30), 3ª edic., 1973.



-González Calleja 1999

Eduardo González Calleja, *El Máuser y el sufragio. Orden público y violencia en la crisis de la Restauración (1917-1931)*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Col. "Biblioteca de historia", 37), 1999, 719 pp.

-Gourmet's 2012

Gourmet's. [Suplemento Gastronómico "El Periódico de Catalunya", n° 63 (febrero 2012, 19 pp.). [Amb diversos articles].

-Grau 2005

Josep M. Grau Pujol i Roser Puig Tàrrach, *Migració gironina a la ciutat de Reus (1820-1930)*, Centre d'Estudis Salvetans (Col. "Quaderns de la Selva", 17), 2005, pp. 127-146.

-Grau 2007a

Josep Maria Grau Pujol i Roser Puig Tàrrach, *Immigració estrangera a Catalunya des d'una perspectiva local: Reus, segles XVI-XX*, "Butlletí de la Societat Catalana d'Estudis Històrics" (Barcelona), Institut d'Estudis Catalans, n° XVIII (2007), pp. 93-108. En el llistat d'estrangers residents a Reus l'any 1820, hi figuren dos fondistes procedents d'Itàlia; un hi havia arribat l'any 1782 i l'altre el 1805. Això demostra dues coses: que, a part de Barcelona, el fondistes italians també s'expandiren per altres poblacions de Catalunya i, en segon lloc, que ja hi emigraven abans del 1800.

-Grau 2007b

Josep M. T. Grau i Pujol, *Emigrar per viure. El moviment migratori de les Muntanyes de Prades al Camp de Tarragona en la primera meitat del segle XX a través dels padrons d'habitants*, Montblanc, Museu Arxiu de Montblanc i Comarca ("Col·lecció gàrgola", 1), 2007, 151 pp.

-Guillamet 1995

Joan Guillamet, *Tots hem fet l'estraperlo*. Pròleg de Manuel Ibañez Escofet; pròleg a la segona edició de Jaume Sobrequés i Callicó, Barcelona, Viena Columna, 1995, 174 pp.

-Gutiérrez 2002

Isabel Gutiérrez, *¿Qui em va ensenyar a cuinar? Els primers fogons dels millors xefs*, "El Periódico [de Catalunya], ("ByN Dominical", 10/03/2002). [Mena d'entrevista amb confessions personals de Martín Berasategui, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak i Elena Arzak, Santi Santamaria, Manuel de la Osa, Sergi Arola Diego i Pepe Rodríguez].

-Hernández 2006

Mario Hernández Bueno, *De República y Re Coquinaria*, "El Pipiripao" (Barcelona), n° 116 (novembre-desembre 2006, p. 3).

-Huelgas 1919

Las grandes huelgas de Barcelona: la de 1919 (Marzo-Abril), [Barcelona, Impr. Cavanillas], [1919], 16 pp. Universitat de Girona.-Irizar 2001.

-Luis Irizar [Zamora], [La Habana (Cuba), 1930-], *Cartas de Luis Irizar a un joven cocinero*, "El Pipiripao" (Barcelona), n° 81 (Enero-Febrero 2001), p. 7.

-Jackson 1967

Gabriel Jackson, *La República Española y la guerra civil 1936-1939*; versión española de Enrique Obregón, México, D-F., Princeton University Press, 469 pp.

-Jiménez 1940a

F. Jiménez García i Francisco Grande Covián [(Colunga, Asturias, 1909 -1995] *Algunas observaciones sobre las dietas consumidas por los enfermos carenciales de Madrid*, dins "Revista Clínica Española", n° 1(1940), pp. 41-46.

-Jiménez 1940b

F. Jiménez García, *Estudio clínico de los trastornos carenciales observados en la población civil de Madrid durante la guerra (1936-1939)*, I. Glositis simple, dins "Revista clínica española", n° 3 (1940), pp. 231-237.

-Jolonch 2005a

Cristina Jolonch, *El reto de guardar la vieja memoria de los sabores*, "La Vanguardia" ("Especial cocina", 10/07/2005: 53-68).

-Jolonch 2005b

Cristina Jolonch. Entrevista a Carme Ruscadella, "La Vanguardia", 11/12/05: 26-31.



-Jolonch 2009

Cristina Jolonch, *¿Qué será de los grandes chefs?*, (La Vanguardia, " Vivir". Gastronomía, 22/2/2009: 4-5).

-Johnstone 2011

Nancy J. Johnstone, *Un Hotel a la costa: (Tossa de Mar, 1934-1939)*; introducció, edició i traducció de Miguel Berga, Barcelona, Tusquets (Col."L'Ull de vidre", 37), 2011, 386 pp. il.

-Jornades 2006

Jornades: la cuina catalana s'examina: Una visió crítica de la nostra gastronomia. Barcelona, 3 i 4 de març de 2006. Casa Batlló, Barcelona, Barcelona, Acadèmia Catalana de Gastronomia-Ajuntament de Barcelona-Turisme de Barcelona, 2006, 24 pp.

-Junqueras 2003

Oriol Junqueras i Vies [Barcelona, 1969-], *Sanitat, higiene i alimentació a la presó Model de Barcelona entre 1914 i 1922*, "Gimbernat" (2003), nº 39, pp. 161-182.

-Kaminski 1977

H.E. Kaminski [Erich Halpérine Kaminski, més conegut com Hanns-Erich Kaminski] [Labiau, 1899- Buenos Aires, 1960 o 1963], *Els de Barcelona*. Pròleg de Josep Peirats: traducció: Francesc Parcerisas, Barcelona, 1976, Edicions del Cotal, 230 + 1 pp.

-Lladonosa 2003

Josep Lladonosa i Giró [Alguaire, (Segrià), 1938], *Plats amb història: vivències i opinions*, Barcelona, Empúries, 2003, 270 pp. [8] f.

-Llopis 1954

Arturo Llopis [pseudònim d'Artur Llorens i Opisso, Barcelona 1909-1968], *Gorros Blancos*, "Destino" (Barcelona), nº 90 [número extraordinari], (25 desembre 1954), pp. 31-32.

-Joan López [Joaquina], *108 años de historia*, "Casal del Cuiner" (Barcelona), nº 41 (abril-maig-juny, 1994).

-Lozano 2007

Celia Lozano López de Medrano, *Ideología, política y realidad en la formación profesional industrial española (1857-1936)*, Vilassar de Mar, Fundació Ernest Lluch, Lleida, Milenio, 2007, 229 pp.

-Lozano 2008

Celia Lozano López de Medrano, *El gasto público en formación profesional industrial en España (1857-1935)*, "Investigaciones de Historia Económica", (2008), nº 11, pp. 39-73. Internet.

-Luján 1989

Néstor Luján, Xavier Domingo i Llorenç Torrado, *Mils anys de gastronomia catalana*. Pròlegs de Jordi Pujol, Francesc Sanuy i Danilo Fossati, Barcelona, Generalitat de Catalunya. Comissió del Mil·lenari del naixement polític de Catalunya, 1989. [Edició amb la col·laboració de Starlux].

-Luján 1993

Néstor Luján [Fernández, Mataró, 1922 – Barcelona, 1995], *Veinte siglos de cocina en Barcelona: de las ostras de Barcino a los restaurantes de hoy*, amb il·lustracions d'Isabel Margarit, Barcelona, Ediciones Folio, 1993, 213 pp. [Títol original: Vint segles de cuina a Barcelona. Traducció de Sofia de Ruy-Wamba Guixeres].

-Luna 1987

Joaquín Luna, *El restaurador y gastrónomo Ramón Cabau murió repentinamente en "su" mercado de la Boquería*, "La Vanguardia" (Sociedad", 01/04/1987: 27).

-Luque 2013

Jordi Luque [Sanz], #13 pel 2013, *Cuiners per seguir de prop*, "La Vanguardia" (Suplement "Què fem", 08/02/ al 14/02/2013).

-Magre 1931

Ramon Magre [i Riera], *Las guaridas del terrorismo*, dins, *La Calle. Revista gráfica de izquierdas* (Barcelona), nº 20, (26/06/1931), pp. 35-36.



-Marín 2004

Dolors Marín Silvestre, *Francesca Bonnemaison. Educadora de ciutadanes*, Barcelona, Diputació Barcelona, Àrea d'Igualtat i Ciutadania. Servei de Promoció de Polítiques d'Igualtat Dona-Home, 2004, 274 pp.

-Marqués 1913

Juan Marqués [Comas] (cocinero), *La cocina práctica*. Prólogo de D. Ignacio Domènech, Madrid, Imp. y Edit. Bailly-Baillière, 1913, 287 pp. [N'hi ha una edició sense data i una altra de 1921?].

-Martí 1959

Casimir Martí [i Martí], [Vilanova i la Geltrú 1926-], *Orígenes del anarquismo español*. Prólogo de J [aume] Vicens Vives, Teide (Col. "Série B. Monografías (Universitat de Barcelona. Centro de Estudios Históricos Internacionales", 1), 1959, 146 pp.

-Martí 1989

Glòria Martí i Marcè, Carlos Sanz Alonso i Manuel Vicente Izquierdo, *Revolución francesa y movimiento obrero: una visión a través de la prensa anarquista del siglo XIX, dins Colloqui Internacional "Revolució i Socialisme": Barcelona, 14, 15 i 16 de novembre de 1989, Barcelona*, Universitat Autònoma de Barcelona, Departament d'Història Moderna i Contemporània. Institut Francès de Barcelona. Fundació Caixa de Catalunya, 1989-1990; vol. II. Comunicacions, pp. 177-201.

-Mas 2006

Xavier Mas de Xaxàs [Faus], [Barcelona, 1964-], *¿Evolución o revolución? Homenaje del mundo gastronómico a Michel Guérard*, "La Vanguardia" ("Vivir", 25/11/2006).

-Mas 2007

Xavier Mas de Xaxàs, *Adrià responde a Santamaria y reivindica la cocina científica*, "La Vanguardia" ("Vivir", 20/02/2008: 5).

-Mas 2008a

Xavier Mas de Xaxàs *La tradición marca tendencia. La cocina de toda la vida fortalece su presencia en la restauración de Barcelona*, "La Vanguardia" ("Vivir", 08/07/2008: 1).

-Mas 2008b

Xavier Mas de Xaxàs [Faus], *La tradición es tendencia. Debate semántico en la alta cocina creativa*, "La Vanguardia" ("Vivir", 08/07/2008: 3).

-Menage. Revista del arte de la cocina y pastelería modernas, Barcelona [Anys 1931-1938, 1940-1947].

-Mir 1997

Conxita Mir, Fabià Corretge, Judit Farré i Joan Sagués, *Repressió econòmica i franquisme: L'actuació del tribunal de Responsabilitats Polítiques a la província de Lleida*, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat (Col. "Biblioteca Abat Oliba", 181), 1997. 492 pp.

-Miravittles 1972

Jaume Miravittles [i Navarra], [1906-1988], *Episodis de la Guerra Civil espanyola*, Barcelona, Pòrtic (Col. "Notes dels meus arxius", 2), 415 pp.

-Molinas 2005

Lluís Molinas, *Glamour: arte y gastronomía en la Costa Brava 1935-2005*, Anglès, Impremta Pagès, 2005, 151 pp.

-Monés 1991

Jordi Monés i Pujol-Busquets [Badalona, 22 de setembre de 1928-], *Les escoles professionals municipals, 1890-1990*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, (Col. "Centenaris", 3), 1991.

-Mongay 2012

Valentí Mongay [Castro] *Pregó del Clavell*, Sitges, dissabte 9 de juny de 2012, 6 pp.

-Monjo 2003

Anna Monjo Omedes, *Militants: participació i democràcia a la CNT als anys trenta*. Pròleg de Josep Fontana, Barcelona, Laertes, (Col. Laertes català, 27), 2003, 536 pp.



-Montagut 2010

Eduardo Montagut Contreras, *Relación de personas fusiladas en Girona y de gironins fusilados en el Camp de la Bota, Lleida y Zaragoza*, 29 maig 2010.

-Moreta 1994

Marcellí Moreta i Amat, *Cataluña en el movimiento mutualista social en España*, dins Castillo 1994, p. 511.

-Navarro 2008

Núria Navarro, *Carlo Pertini*, "El Periódico de Cataluña" ("Cuadernos del domingo", 11/05/2008: 6).

-Pagès 1996

Pelai Pagès i Blanch, *La presó Model de Barcelona. Història d'un centre penitenciari en temps de guerra (1936-1939)*, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat (Col. "Biblioteca Abat Oliba", 163), 1996.

-Palol 2004

Miquel de Palol, *La consellera es queda curta*, "Avui" ("Diàleg"), (Barcelona, 24.08.04), p. 14.

-Payne 1972

Stanley G. Payne, *La revolución española*. Traducció d'Ana Ramón, Barcelona, Ariel, (Col. "Horas de España"), 1972.

-Pedro 1941

Agustí Pedro Pons [1898-1971], *Clínica, fisiopatología y terapéutica de las enfermedades por insuficiencia alimenticia observadas en Barcelona durante la guerra civil (1936-1939)*, Barcelona (Col. "Colección española de monografías médicas"), [s.n.], 1941, 123 pp.

-Peiró 1987

Joan Peiró [i Belis] [Sants, 18 de febrer 1887 -Paterna, 24 juliol 1942], *Perill a la reraguarda*. Amb un pròleg de Pere Gabriel, Patronat Municipal de Cultura de Mataró. Editorial Alta Fulla (Col. "Caps de Bou", 7), 1987, 175 pp. [facsimil de Mataró, Edicions Llibertat, 1936].

-Pérez 1990

Guillermo Ángel Pérez Sánchez, *Un nuevo enfoque para el estudio del movimiento obrero*, dins "Col·loqui Internacional "Revolució i Socialisme": Barcelona, 14, 15 i 16 de novembre de 1989, Barcelona", Universitat Autònoma de Barcelona, Departament d'Història Moderna i Contemporània. Institut Francès de Barcelona. Fundació Caixa de Catalunya, 1989-1990, 2 vols.; vol. II. Comunicacions, pp.271-285.

-Pernau 2009a

Gabriel Pernau, *Un futur per a la Costa Brava*, *L'opinió dels experts*, dins Costa 2009, pp. 3-4.

-Pernau 2009b

Gabriel Pernau, *El debat sobre el futur*, dins Costa 2009, pp. 6-8.

-Pernau 2009c

Gabriel Pernau, *El debat sobre el futur. Begur i Roses, dues maneres de veure-ho*, dins Costa 2009, pp. 10-11.

-Perramon 2004

Joaquim Perramon, *El mercat turístic espanyol perd pistonada*, (i II), "AVUI" ("Economia: Anàlisi", 06/11/2004: 30).

-Pi 1923

Carles Pi i Suñer (sic) [=Sunyer, Barcelona, 1888-Caracas, 1971], *Per la cultura obrera: l'acció de les nostres escoles professionals*, Barcelona, Editorial Catalana. Agrupació d'Alumnes i ex-alumnes de l'Escola Municipal del districte VIII, 1923, 35 pp.

-Planes 2003

Josep M. Planes [i Martí] [Manresa, 1907- Barcelona, 1936], *Nits de Barcelona*. Il·lustracions d'Oleguer Junyent; pròleg de Josep M. de Segarra; colofó de Carles Soldevila, nota de Jordi Finestres, Barcelona, Llibreria Catalonia amb el suport de l'Institut Català de les Indústries Culturals, 2003, 184 pp.[edició facsimil, Llibreria Catalonia, 1931].

-Playà 2009a

Josep Playà Maset, *D'on venim. Tot va començar quan un periodista... Els orígens de la Costa Brava*, dins Costa 2009, p. 12.



-Playà 2009b

Josep Playà Maset, *Els orígens de la Costa Brava*, dins Costa 2009, p. 12.

-Playà 2009c

Josep Playà Maset, *Noms que han fet història. La indústria hotelera*, dins Costa 2009, pp. 14- 17.

-Quintà 1998

Alfons Quintà [Sadurní] [Figueres, 1943-], *Cuina i patriotisme. La gastronomia catalana ha patit l'autoodi i el desconeixement*, "AVUI" ("Diàleg", 8 setembre 1998, p. 21).

-Racionament 1937

Aplicació del racionament a la carn... per acord del dia 29 d'abril de 1937 present, Ajuntament de Barcelona, Secció de Proveïments, Imp. Bofarull, 1937, 1 foli. 45 x 32 cms.

-Reglamento 1870

Reglamento de la Sociedad de Socorros Mutuos de Cocineros de Madrid, Madrid [s.n.], Imp. Nicanor Pérez Zuloaga, 1870, 8 pp.

-Reglamento 1889

Reglamento de la Sociedad La Progresiva de Artistas Culinarios y Camareros, Barcelona, Tipografía de Busquets y Vidal, Calle del Olmo, nº 8, 1889, 23 pp.

-Reglamento 1932

Reglamento de la Caja Nacional contra el paro forzoso: decreto de 30 septiembre de 1931. Gaceta del 2 de octubre, Madrid, (Col. "Publicaciones del Instituto Nacional de Previsión", 327), Imprenta y encuadernación de los sobrinos de la sucesora de M. Minuesa de los Ríos, 1932, 13 pp.

-Rius 2006

Eugeni Rius [i Daví], *Cuiners de luxe*, "La Vanguardia" (Cartas al Director, 31/03/2006).

-Rius 2007

Eugeni Rius i Daví, *Les Extravagàncies del fashion-food: un llibre agredolç*, Barcelona, Editorial Alpina, 2007, 125 pp.

-Rodón 1982

M^a Assumpta Rodón i Valls, *Inventari de les Associacions polítiques, sindicals i obreres inscrites en el govern civil de Barcelona des de l'any 1887 fins 1936*, Barcelona, 1982. [Treball guanyador de la 2^a Borsa d'Estudis Dr. Vives i Gatell].

-Roig 1973

[Montserrat Roig], *El testimoni de l'estada a Mauthausen de Joaquim Amat-Piniella, explicat a Montserrat Roig* [Transcripció de l'entrevista que l'escriptora va realitzar a l'insigne manresà, el 24 de juliol del 1973; Document del "Fons Montserrat Roig" de l'Arxiu Nacional de Catalunya].

-Roig 1991

Montserrat Roig, *Els catalans als camps nazis*, Barcelona, Edicions 62 (Col. "Cultura Catalana Contemporània", VI), 6^a ed., 1991, 533 pp. + índex.

-Román 2005

Cristina Román, *Una nueva generación de sibaritas*, "La Vanguardia" ("Sectores: dinero", 20/11/2005: 7).

-Romero 1975

Joaquín Romero Maura, *La Rosa de fuego: republicanos y anarquistas: la política de los obreros barceloneses entre el desastre colonial y la Semana Trágica, 1899-1909*, Barcelona, Grijalbo, 1975, 649 pp.

-Romero 1989

Joaquín Romero Maura, "La Rosa de fuego". *El obrerismo barcelonés de 1899 a 1909*, Madrid, Alianza (Col. "Alianza universidad. Historia", 600), 1989, 649 pp.

-Rovira 1999

Antoni Rovira i Virgili [1882-1949], *Els darrers dies de la Catalunya republicana: memòries sobre l'èxode català*; epíleg de Xavier Ferré, Barcelona, Proa (Col. "Proa memòria", 10), 1999, 206 pp.



-Rubió 2002

Marià Rubió i Tudurí [1896-1962], *Barcelona, 1936-1939*; a cura de Josep Massot i Muntaner [Palma, 1941 -], Institut Menorquí d'Estudis, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat (Col. "Biblioteca Serra d'Or", 294), 308 pp.

Ruiz 1986

Octavio Ruiz Manjón-Cabeza, *La Segunda República y la guerra*, dins *Historia General de España y América*, Madrid, Ediciones Rialp [1981-1992] [19 toms amb 24 vols.], vol. 17.

-Sáenz 1987

Horacio Sáenz Guerrero [1921-1999], *El triunfador solitario y memorable*, "La Vanguardia" [l'autor, anteriorment, fou director d'aquest rotatiu], ("Sociedad", 01/04/ 1987: 27).

-Sánchez 2006

Cristina Sánchez Miret, *Aprender el oficio*. ("La Vanguardia", 27/8/2006), p. 18.

-Santamaria 2007

Santi Santamaria [i Puig], [Sant Celoni, 26 de juliol de 1957-Singapur, 16 de febrer de 2011], *Stalin y la cocina criogénica*, "La Vanguardia" (Magazine: los domingos de..., 10/06/2007: 92).

-Santamaria 2008

Santi Santamaria [i Puig], *La cocina al desnudo. Una visión renovadora del mundo de la gastronomía*. Prólogo de Lorenzo Díaz, Madrid, Ediciones Temas de Hoy, 2008.

-Sastre 1911

Miguel Sastre y Sanna, *Las Huelgas en Barcelona: y sus resultados durante el año 1909: acompañado de numerosos é importantes datos estadísticos sobre otros asuntos relacionados con la cuestión social obrera en Barcelona*, Barcelona, Acción Social Popular, 1911. 84 pp.

-Saulnier 1982

Louis Saulnier, *Le Répertoire de La Cuisine*. Translated from the Original French Edition by E[douard] Brunet, Great Britain, Biddles Ltd. Guildford and King's Lynn, 17e edició, 1982. (La primera edició és de 1914; al final de la Introducció diu: *To the Master of modern cookery. Auguste Escoffier our respectful admiration*. Louis Saulnier and Edouard Brunet).

-Segura 2007

Isabel Segura Soriano, *Memòria d'un espai. Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona (1900-2003)*. Pròleg de Teresa Morros Canalda, Ajuntament de Barcelona, Institut d'Educació, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2007, 191 pp.

-Segura 2010

Isabel Segura Soriano, *D'Institut a Centre de Cultura de Dones: 1910-2010. Centenari de l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona*. [Exposició del 17 de març al 30 d'abril de 2010], Barcelona, Centre de Cultura de Dones Francesca Bonnemaison, 2010.

-Seidman 2003

Michael Seidman, *A ras de suelo. Historia social de la República durante la guerra civil*. Versió castellana de Pablo Sánchez León, Madrid, Alianza (Col. "Alianza ensayo", 210), Madrid, 2003.

-Serra [1911?]

Josep Serra Ferré [=Farré], *Algo sobre hoteles, restaurantes y establecimientos similares*, Barcelona, F. Badía, [1911?], 401 pp.

-Serra 2003

Daniel Serra i Jaume Serra, *La Guerra quotidiana: testimonis d'una ciutat en guerra (Barcelona 1936-1939)*, Barcelona, Columna (Col. "Textos (Columna)", 56), 1ª ed., 335 pp.

-Silvestre 2008

Javier Silvestre Rodríguez i Jerònia Pons Pons, *El seguro de accidentes de trabajo en España (1900-1935): análisis de su impacto compensatorio y preventivo*, dins *La experiencia de enfermar en perspectiva histórica: XVI Congreso de la Sociedad Española de Historia de la Medicina, Granada. 11-14 de junio de 2008*: coord. por Teresa Ortíz Gómez, Guillermo Olagüe de Ros, Esteban Rodríguez Ocaña, Alfredo Menéndez Navarro, Eugenia Gil García, Aurelio Luna Maldonado, María Teresa Sevilla Olmedo, Antonio J. Gómez Núñez, 2008, pp. 499-502.



-Solà 1934

F[elip] de Solà Cañizares [Barcelona, 1905–Estrasburg, 1965], *Les lluites socials a Catalunya: 1812-1934*. Pròleg d'Alexandre Gallart i Folch, Barcelona, Lliga catalana (Col. "Secció de política social de "Lliga catalana", 1), 1934. 129 pp.

-Solà 1970

F[elip] Solà Cañizares, *Les lluites socials a Cataluña 1812-1934*, Madrid, ZYX (Col. "Serie R", 11), 1970, 104 pp. [facsimil de l'original: *Les lluites socials a Catalunya*].

-Solà 1993

Pere Solà i Gussinyer [Girona, 1945-], *Història de l'associacionisme català contemporani: Barcelona i comarques de la seva demarcació, 1874-1966*. Confecció de cens, estudi introductori i coordinació ---, Barcelona, Generalitat de Catalunya, Departament de Justícia, Direcció General de Dret i d'Entitats Jurídiques, 1993, 565 pp.

-Solé 1990

Josep M. Solé i Sabaté, Joan Vilarroya i Font, *La repressió a la reraguarda de Catalunya (1936-1939)*, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat (Col. Biblioteca Abat Oliba", 75 i 84), 2 vols., vol. II.

-Soto 1989

Álvaro Soto Carmona, *El trabajo industrial en la España contemporánea (1874-1936)*, Prólogo de Miguel Artola Gallego, Barcelona, Anthropos (Col. "Historia, Ideas y Textos", 17), 1989.

-Souto 2004

Sandra [Isabel] Souto Kustrín, "Y ¿Madrid? ¿Qué hace Madrid?". *Movimiento revolucionario y acción colectiva (1933-1936)*. Prólogo de Julio Aróstegui Sánchez i Eduardo González Calleja, Madrid, Siglo XXI, 2004, 456 pp.

-Tavera 1989

Susanna Tavera [García] i Eulàlia Vega [Masana], *L'afiliació sindical a la CRT de Catalunya: entre l'eufòria revolucionària i l'ensulsiada confederal 1919-1936*, dins "Col·loqui Internacional "Revolució i Socialisme": Barcelona, 14, 15 i 16 de novembre de 1989, Barcelona". Bicentenari de la Revolució Francesa (1789-1989). Primer Centenari de la Segona Internacional (1889-1989). Universitat Autònoma de Barcelona, Departament d'Història Moderna i Contemporània. Institut Francès de Barcelona. Fundació Caixa de Catalunya, 1989-1990, 2 vols.; vol. II. *Comunicacions*, pp. 343-363.

-Termes 2000

Josep Termes [i Ardèvol], [Barcelona, 1936 – *ibídem*, 2011] *Històries de la Catalunya treballadora*, Barcelona, Empúries (Col. "Història de Catalunya, 4"), 2000, 174 pp. II.

-Tree 2006

Matthew Tree [Londres, 1958], "Catalonia". *La cocina de hace 4 días*, "El Periódico" [de Catalunya], (10/08/2005:18).

-Tuñón 1974

Manuel Tuñón de Lara [Madrid, 1915–Lejona, 1997], *La España del siglo XX: vol. 1: La quiebra de una forma de Estado (1898-1931)*, 3ª ed., revisada y actualizada, Barcelona, Laia (Col. "Ediciones de bolsillo. Historia", 387), 850 pp.

-Tuñón 1977

Manuel Tuñón de Lara [Madrid, 1915–Lejona, 1997], *El movimiento obrero en la historia de España*, Madrid-Barcelona, Taurus/Laia (Col. "Ediciones de bolsillo" 502), 1977, 3 vols; vol. I: 1832-1899; vol. II: 1900-1923; vol. III: 1924-1936.

-Tuñón 1985

Manuel Tuñón de Lara [Madrid, 1915 –Lejona, 1997], *El movimiento obrero en la historia de España*, Madrid, Sarpe (Col. "Biblioteca de la Historia"), 1985, vol. I.

-Unión 1903

La Unión de Cocineros y Camareros. Órgano de las Sociedades Artística Culinaria y La Alianza, (Barcelona), núms. 1-200 (1903-1915).

-Vaga 1919

La vaga de 1919-20: memòria dels treballs realitzats i documents i pactes establerts. Asociación de Hoteleros y similares de Cataluña, Barcelona, La Asociación [1920], 75 pp.



-Vázquez 2009

Manuel Vázquez Montalbán [Barcelona, 1939 – Bangkok, 2003], *La soledad del mánager*, Barcelona, Planeta, 2009.

-Vega 2004

Eulàlia Vega [i Masana], *La CNT a Catalunya entre la revolució i reforma (1930-1936)*, "Butlletí de la Societat Catalana d'Estudis Històrics" (Barcelona), XV (2004), pp. 157-168.

-Vidal 1937

C. Vidal, ¡*Hotel Victoria! Ejemplo de socialización*, "Gastronomía" [CNT-FAI]. Revista gràfica de la Industria Gastronómica (Barcelona), nº 1 (3 setembre 1937, sense paginació).

-Villanueva 2010

Muriel Villanueva Perarnau [València, 1976-], *Baracoa*, Cerdanyola del Vallès, Editorial Montflorit, 2010.

-Virgili 1990

Josep-P. Virgili Sanromà, *Bibliografia tarragonina: a través de les seves impremtes*, Pròleg de Xavier Ricomà Vendrell, Tarragona, Bibliòfils de Tarragona, 1990, XXII + 408 pp.

-Zamora 1996

Juan Zamora Terrés, *El Sindicato Libre de la Marina Mercante, un intento de unidad sindical. (notas para una historia del movimiento obrero en la marina mercante)*, Barcelona, Facultat Nàutica de Barcelona, Departament de Ciència i Enginyeria Nàutiques, 1996. [treball dias Internet].

