

Menges i Festes

Arxiu Municipal - Ajuntament de Cassà de la Selva

Pops à la Concepcion

Los pops de limpios si puede ser pequeños,
para hacerlos enderos, se ponen en una cazuela ó
sacacola con aceite suficiente y el agua necesario
p^o que suenen y cuando estan ya muy cocidos,
y no tienen agua, no mas que el aceite, se pica
bastante rebolla muy fina en la media luna
y se hecha en los pops y á medio dorar se he-
cha tomate bastante sin piel, ni pepita muy
fina y se hecha en los pops y todo junto que cue-
ce, si puede ser sin agua, y de tener que poner muy
poca porque han de quedar con la salsa de la
rebolla y tomate y minutos antes de sacarlos del
fuego se hecha la sal necesaria, y se sirven.

Cuñill de pocòs à la Catalana.

En el cuñill à pocòs sea cop net i pelat i feto sofregit amb herbes abun-
danti cuant s'iguina, se parteu i en aquell llard se hi sofreja, dues sebas
apros, lliscados, ben fins, quan s'iguina cosa, hereu si mig vasell de aigua i
hoqui y toqui la casola i quan el aigua s'ha consumit, s'ha de fer la rebolla
amb a l'iguina, tornant a poca al cuñill i a que hi hagi una mica d'iguina
corta de vi negre de bauló ó de una cullarada grossa d'avisat, una fulla d'herba
corta poc à poc durants ó tres horas, ha de estar abans el fuell del foc,
al final del foc del cuñill i per a més un graadet de piñony y papiglo-
nias.

A
M
C
S

Juny, 2007 - núm. 15 / 2a època

Pàgina cinquanta-nou del receptari que va escriure
Maria Martí entre els anys 1910 i 1920

S
U
E
L



para hacerlos enteros, se ponen en una cazuela o
sacerola con aceite suficiente y el agua neces
p^a que succen y cuando estan ya muy cocidos
y no tienen agua, no mas que el aceite, se p
bastante seb
y se hecha
sha tomate
fina y se he
ce, si puede
poca porque
cebolla y tom
fuego se hec
Cunill

Pops à la Conception
Las pops de limpios si puede ser pequeños
para hacerlos enteros, se ponen en una cazuela o
sacerola con aceite suficiente y el agua necesaria
p^a que succen y cuando estan ya muy cocidos
y no tienen agua, no mas que el aceite, se pica
bastante cebolla muy fina en la media luna
y se hecha en los pops y a medio dorar se he
sha tomate bastante sin piel ni pepitas muy
fina y se hecha en los pops y todo junto que cu
ce, si puede ser sin agua, y de tener que poner muy
poca porque han de quedar con la salta de la
cebolla y tomate y minutos antes de sacarlos del
fuego se hecha la sal necesaria, y se sirven
Cunill de pops à la Catalana
Fou el cunill à trosos un cop net i pelat i feu-lo sofregir, amd. harel sabon
dant i cuan siguro, separeu-lo i en aquell harel feu-hi sofregir dues sebo
yrosas Mercados, ben fines, quan siguen roses, hereu hi mig vaset de aigua i
hi y tapau la casola i quan l' aigua s' hagi consumit, aixafau be la ceba
amd al girapic, torneu hi à posar al corill i afegiu hi una mica d' aigua pu
pochos a poc durau-los a tres hores, llua estona abans d' heural del foc,
que en el hortal del foc del corill pent amd un granet de pitony y apujalo
al quita

El receptari de cal Filipinus (1910-1920)

Introducció de Pep Vila



A l'esquerra, la Maria Martí amb el seu marit, els dos fills Emili i Pere, una cosina i una minyona, la Consuelo Burjats, fotografiats a Barcelona l'any 1905 (Autor: J. Virgili. Procedència: Montserrat Boada). A la dreta, l'autora del receptari, Maria Martí, amb el seu marit Pere Boada, l'any 1906 (Autor: Audouard. Procedència: Montserrat Boada)

Em plau presentar-vos aquest breu receptari de cuina cassanenca que ara llegireu, obra que pertany a la casa batejada amb el sobrenom de Can Filipinus de Cassà de la Selva, mostrari de receptes de cuina casolana, confegit i recollit per Maria Martí Viñolas entre 1910 i 1920. Els noms d'altres persones que s'esmenten en els títols d'algunes composicions corresponen a cuineres, minyones, veïnes i familiars de les quals Maria Martí recollia suggeriments, plats diversos, els quals ben segur apuntava i assajava les fórmules que més li interessaven. A totes les cases hi havia gent que coneixia l'ofici de cuinar. Recordem que l'alimentació ha estat definida com a molla real del rellotge humà, sempre fou decisiva en la història de qualsevol cultura.

Ens trobem davant d'un nou aplec de receptes, inèdit fins el dia d'avui, feliçment editades, de la vella i periclitada cuina familiar, escrit sense ordre previ, ni cap criteri establert pel que fa a l'ordenació dels plats, obra que recull receptes diverses en castellà i català, de cuina catalana, espanyola i internacional, remeis, quan encara no s'havia interromput la transmissió d'un saber culinari, més aviat casolà, que passava de mares a filles. Les bones mestresses de casa feien menjar. Josep Pla, en recordar la seva mare, Casadevall i Llac, en parlar dels elements de la cuina d'abans (*Darrers escrits*, vol. 44, 1984, p. 472), comentava que cuinar "vol una manya indubtable", tot i que aparentment és la cosa més senzilla del món. A la majoria de les cases hom coneixia també remeis

casolans quan sorgia qualsevol eventualitat. En èpoques d'atarquia la gent es fabricava el sabó, el lleixiu, sabia treure profit del que li oferia la naturalesa.

Moltes cases particulars tenien en un moble de la cuina o al trinxant aquests tipus de llibretes, velles agendes, on s'apuntaven receptes, quantitats, notes sobre mercats, preus, retalls de comptabilitat domèstica, *remedia varia*. Tots sabem que la memòria és fràgil i que cal deixar per escrit, per a un mateix i per a les generacions futures, constància de certs coneixements pràctics, abans que no es perdessin. Així per exemple, per un apunt que l'any 1900 va deixar escrit Rowland Thirlmere, un viatger anglès, de pas per Olot, sabem que en una fonda olotina li van donar per dinar una sopa, truita de fetge i

ronyons de gall de primer i costelles de xai de segon. Avui dia, una truita amb aquests menuts seria gairebé repulsiva.

La possessió d'aquestes llibretes, si la mestressa era afeccionada a aquest noble art, era fonamental per reglar i fer més variada la cuina de cada dia, la de festes i solemnitats. Sense aquesta documentació ens seria molt difícil de conèixer i de reinterpretar, seixanta o vuitanta anys després, un cert model de cuina, el que ara en diríem la cuina de les àvies, aquella vella cuina familiar. D'aquí la utilitat d'aquests receptaris que tampoc ho expliquen tot. Bona part de les receptes recollides són una mostra de la preferència de la cuinera, de la família. Rarament hi consignaven els plats que els desplaïen, els que no havien sortit rodons o que no eren del seu grat, les menges per les quals sentien fòbies.

Les receptes no pretenen en cap moment ser una lliçó de cuina. Són variades dintre de la monotonia de l'alimentació en què vivien moltes famílies sense massa recursos. La prosa sol ser grisa i formulària, més aviat telegràfica, fet que tampoc importava massa. De fet es recollien per a gent de la família o de l'entorn que es trobava familiaritzada amb una determinada manera de cuinar. Pel volts dels anys vint, escriptors i cuiners com Josep Cunill de Bosch, Ferran Agulló, Ignasi Domènech i Josep Rondisonni, aquest darrer amb les seves classes de cuina, sintetitzen per escrit tot un fons de cuina tradicional, internacional i de receptes pròpies que llavors es podien degustar a Catalunya.

La llibreta ens parla de retop d'un sistema de vida de producció local, arte-

MARIA MARTÍ, L'AUTORA

Maria Martí Viñolas, l'autora del receptari, va morir a Cassà de la Selva l'any 1946, després d'haver-hi nascut vuitanta-set anys abans. La Maria Martí es va casar amb en Pere Boada Vergés, que havia nascut el 1852 a Sant Andreu Salou.

En els anys vuitanta del segle XIX Pere Boada va marxar a Filipines i quan va estar aposentat i van anar la seva dona i els dos fills grans: Josep i Claudi. A Filipines varen tenir tres fills més: l'Emili, en Pere i la Teresa, aquesta última va morir als pocs anys a Filipines.

La família es va instal·lar a Cebú on van fundar un magatzem de proveïments de tot tipus, que es deia "Los Catalanes de P. Boada", que els va reportar guanys importants. Quan varen tenir prou diners varen comprar una casa cassanenca situada a la cantonada del carrer del Progrés i el carrer del Moli i l'any 1904 varen fer la sol·licitud al consistori cassanenc per ampliar i reformar la casa. Un cop reformada, en Pere i la seva dona varen tornar de les Filipines amb un milió de pessetes, una quantitat tant important per a l'època que els va permetre viure de renda quasi tota la vida. Amb el matrimoni varen tornar també en Claudi i en Pere, mentre que en Josep i l'Emili es varen quedar a les illes.

La casa cassanenca és coneguda popularment com a cal Filipinus i és una casa



Maria Martí vestida amb la indumentària típica de Filipines (Autor desconegut. Procedència: Montserrat Boada)

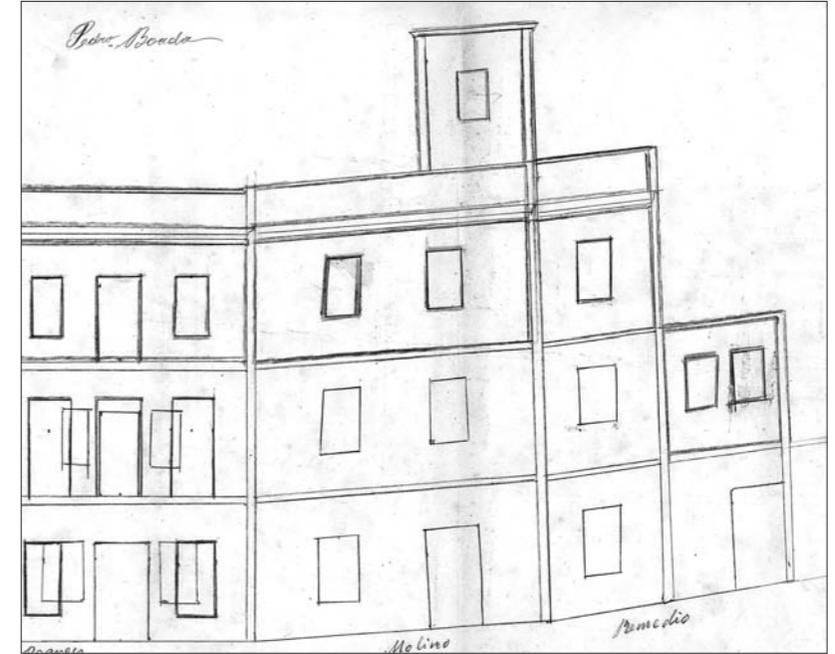
immensa, amb la façana d'estil neoclàssic i que conserva pintures en el seu interior d'en Benet Casabó, pare i fill. A la casa, hi viu la néta de la Maria Martí, la Montserrat Boada, filla de Pere Boada Martí. La néta de Maria Martí és qui ha conservat el receptari original escrit damunt d'una llibreta ratllada.

sanal i /o familiar construïda per receptes que ens passaven familiars i amics. També n'hi ha que podien haver sortit publicades en calendaris de paret, en revistes femenines, fullets i receptaris del moment. La cuina catalana té també un gran poder d'assimilació i alguns dels plats aquí mostrats (macarrons a la italiana, bacallà a la peruana) són modificats segons els nostres gustos.

Una certa revolució industrial iniciada en els anys 20 i 30 del segle XX a moltes llars de viles i ciutats va permetre economitjar temps en la cuina i en la conservació dels aliments frescos. Les vies de comunicació afavoreixen una més gran varietat en el menjar. Sempre ha existit una estreta relació entre el transport i la fam. Per aquesta època les cocccions són més ràpides, les neteges més eficients, els estris més nom-



A l'esquerra, menjador de cal Filipinus (AMCS. Autora: Dolors Grau). A la dreta plànol de la casa (AMCS).



brosos. Hi ha una gran varietat de cassoles, olles, plates i motlles de llauna. Hom cuina amb foc de llenya, amb carbó. Aviat es popularitzen les cuines econòmiques. El gel industrial possibilita la conservació d'alguns aliments. En aquells moments que gairebé tothom vivia o malvivia de la terra, la majoria de cases tenien hort, un petit corral domèstic, un rebost ben proveït. Les matèries primeres i els condiments eren més fàcils d'obtenir. La gent desitja consumir altres queviures a més del pa, la carn, l'eterna escudella. L'aigua amb la qual es cuinava tenia un altre gust, sense el clor actual. A les viles i ciutats, mestresses de casa, minyones, pagesos, tapers i altra menestralia, gent d'hostals, grups d'amics que

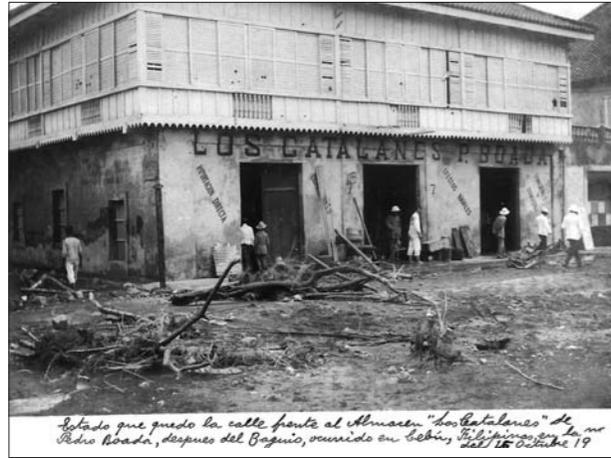
feien berenars, aplecs àpats de festa major coneixien les bondats d'una cuina essencialment senzilla. En aquest receptari també hi trobem representats plats amb les quatre salses que constitueixen els pilars de la nostra cuina: la samfaina, el sofregit, la picada i l'allioli. Molts de farciments, adobs i guarnicions també són fets amb una primitiva senzillesa.

Aportacions del present receptari

A grans trets, i per manca d'espai, només puc destacar unes quantes virtuts, les singularitats que he sabut trobar en aquest receptari de cuina tradicional, però també més burgesa, de

festa major, pel bons guisats, i rostits, els plats de peix opulents, aquest possiblement arribat de Sant Feliu de Guíxols, les receptes sobre aviram: pollastres, ànecs i colomins. La carn de pollastre quan era ben alimentat i vivia amb una certa llibertat devia ser excel·lent. A les comarques de l'interior el peix arribava amb més dificultat. En el present receptari la presència de peix i marisc és rica i molt generosa: besuc a la llauna, peix a la marinera, molls o roger, bacallà, etc. Els musclos i diversos plats elaborats amb pop satisfien també el gust d'aquesta família.

La becada, el tord i la perdiu són els millors volàtils. Els platillos de carn o de peix s'acompanyaven del que pro-



Interior i exterior de la botiga que tenien a Filipines (Autor desconegut. Procedència: Montserrat i M.Teresa Boada)

duia l'any (pèsols, patates, naps, bolets, etc.). El xai permetia múltiples aplicacions: rostir, a la brasa, fregit, guisat amb la verdura del temps, en forma de costelles. Pel que fa a la cuina de la carn, aquesta cuina també ofereix preparacions amb vedell o vedella i el porc.

En primer lloc volia destacar la importància de la cuina del porc, la presència de la "manteca", en castellà, per damunt de l'oli, la decisiva contribució del llard i de la cansalada en l'elaboració de molts plats. El dia que la cuina catalana, per raons dietètiques, va deixar de banda el greix animal, aquesta va quedar greument ferida, sense voler desmerèixer la cuina de l'oli d'oliva. Maria Martí combina a la perfecció l'oli d'oliva amb els greixos animals. Generalment reserva l'oli per al peix i per als entrants.

Un altre bloc molt interessant és el format pels plats de cacera, que mos-

tren aquesta activitat, avui en regressió, molt important com a forma d'alimentació. Els plats amb la presència de la llebre, conills i perdiu són molt ben documentats i aconseguits. El famós "conill de bosc a la catalana", aquí present, ja es troba explicat en un diccionari de cuina de mitjan segle XIX, *Novísimo diccionario-manual del arte de cocina* (Barcelona, E. Pujal, 1854, pàg. 47). Aquesta afició cassanenca per les aus i els animals de caça sembla que ve de lluny. El funcionari castellà Francisco de Zamora, alcalde del crim de l'audiència reial de Catalunya, que, entre 1785 i 1790, fa una sèrie de viatges per Catalunya, relat conegut amb el títol de *Diario de los viajes hechos en Catalunya*, quan visita la casa de Salvi Marquès, un pagès important de Caldes, aquest li explica que a Cassà hi havia un mercat molt proveït d'aus i de bestiar de caça:

«Dicho pagés (que así llaman aquí a los labradores) me dijo que Cassà de la Selva era un pueblo situado en llano, con calles anchas y unas 500 casas; que se cogen los frutos que en Caldas, y que hay unos 80 tejedores de lino y un mercado concurrido, especialmente en volatería y caza, de la que se despacha casi tanta como en Santa Coloma. Comprándola para Barcelona la compañía que tienen allí formada para hacer este comercio algunos comerciantes. Y hete aquí la causa de su carestía».

Quan a les cases l'alimentació era molt rutinària i monòtona, de vegades hom posava a taula, un extra, l'anomenat "platillo", que en aquest receptari pren el nom de «carne con patatas, cebollas y guisantes». Les samfaines, plats orbitals que giren a l'entorn del platillo, també hi surten d'una forma o d'una altra.

VOCABULARI

Algunes de les paraules utilitzades en el receptari estan avui en desús. Passem a detallar-ne algunes:

Almírez

Cat. Morter

Vas semiesfèric on es xafen substàncies.

Broas

Espècie de bescuit. Era un pa de farina de blat de moro.

Desleir

Cat. Deixatar

Fer que un sòlid en contacte amb un líquid es disgregui i s'hi mescli.

Jícara

Cat. Xicra

Tassa petita utilitzada especialment per a prendre xocolata desfeta.

Media luna

Cat: Mitjalluna

Eina de cuina per tallar i capolar la carn, que és una làmina que té el seu costat tallant corbat enfora i està proveïda d'un o dos mànecs.

Pescadera

Cat. Cassola de peix

Estri específic per a la cocció del peix.

Petricó

Unitat de capacitat que correspon a un quart de litre.

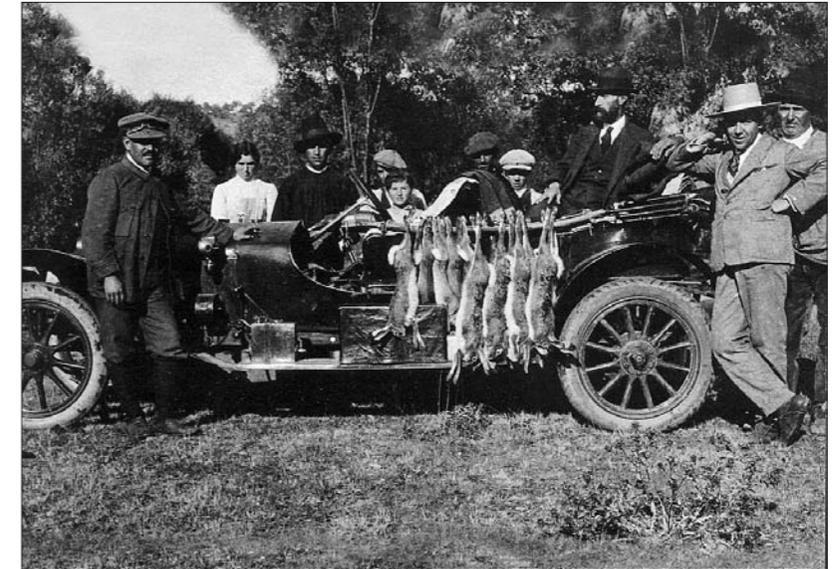
Tartera

Cat. motlle

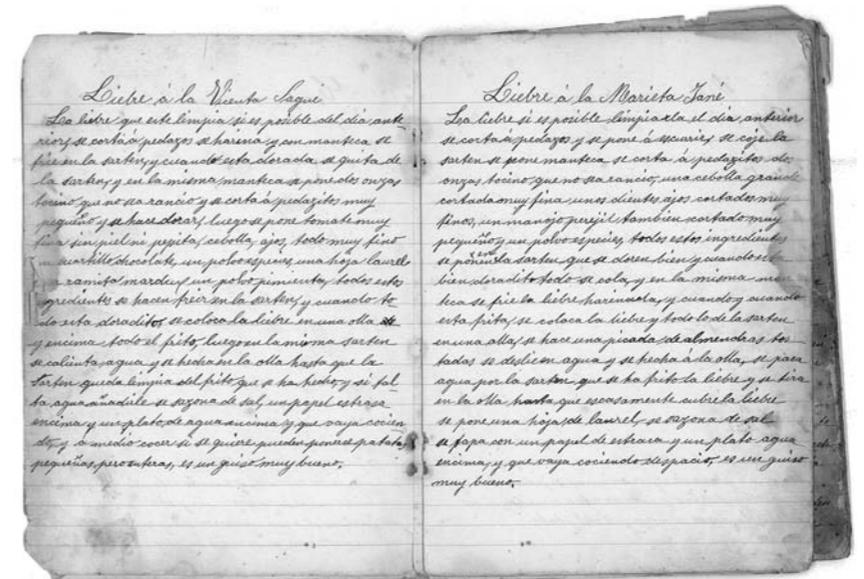
Recipient per enforar les tortades.



Mitjalluna conservada per Manel Miralles.



Els plats de cacera estan molt ben representats en el receptari (Autor desconegut. Procedència: Francesc Gálvez)



Pàgina del receptari de Maria Martí (Procedència: Montserrat Boada)



Greixera i escorredora de cal Filipinus (AMCS. Autora: Dolors Grau)



Soperes també utilitzades a cal Filipinus (AMCS. Autora: Dolors Grau)

Diuen que els catalans som sopers. Encara que en aquest recull hi hagi la presència de diverses sopes, trobo a faltar la famosa escudella i carn d'olla, base de l'alimentació en molts espais rurals del nostre país. Aquesta cuinera aprofitava el que sobrava del bullit, perquè feia "croquetas de cocido".

Cal també prestar atenció a la preparació interna de molts plats, tècniques que abans podríem considerar elementals, però plenes de detalls i de barreges. Aquesta és una de les riqueses d'aquest llibret. Aquí, amb la manipulació d'elements picats i consolidats, es mostrava el bon ofici del cuiner o cuinera. El mot cuina té la mateixa arrel llatina que el verb cuire, i amb això volia dir que moltes d'aquestes fórmules demanen hores i hores de preparació, un fer xup-xup lentíssim, una tria d'ingredients seleccionats (espècies, herbes, condiments, etc.), picades com la que es fa d'ametlles

amb un secall per a una sopa de cigrons. Tot feia un petit món irrepetible.

Fixem-nos en la preparació del farciment dels canelons amb un trinxat de carn de porc, pit de pollastre i dos fetges de gallina.

«Por cada caja de canalones, media libra carne de tocino, una pechuga pequeña y un o dos higado de gallina, se pone el tocino en una cazuela con manteca a freirse y cuando esta dorada se pone el higado, y cuando esta cocido se quita de fuego y con la media luna se pica bien y luego los canalones se hierven en una cacerola con bastante agua y un poco aceite para que no se peguen con sal correspondiente y que cuecen anchos...».

Els canelons, plat de diumenge i de festivitats assenyalades, i els macarrons a l'italiana, abans d'entrar al forn, es polvoritzaven amb pols de galeta. L'arròs a la marinera era molt complet. El plat de "patates farcides", que feia la

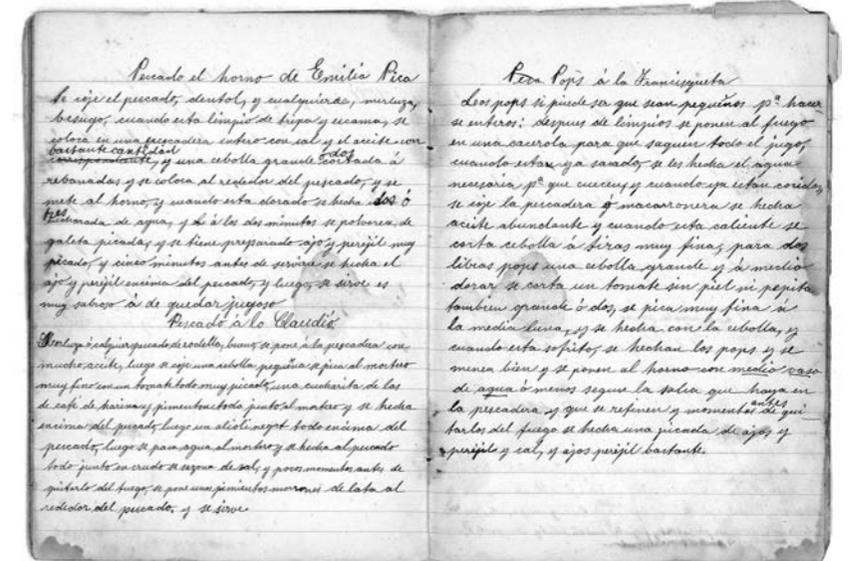
impressió que era una creació olotina, ja el llegim també en aquest receptari. Una preparació semblant a la que avui llegirem es pot documentar en el *Novísimo diccionario-manual del arte de cocina* (Barcelona, E. Pujal, 1854, pàg. 127).

Em cal destacar un plat d'ascendència barroca, propi de celebracions, molt popular a la darrerria del segle XVIII com ho testimonia el famós baró de Maldà en les seves excursions per la geografia catalana. Em refereixo al famós «relleno». Era un plat d'estiu, majorment de festa major, servit a les cases particulars de viles i pobles. De vegades constituïa un segon plat o bé unes postres que substituïen les habituals. Un cop buidades les pomes o les peres s'hi afegia carn de xai, espècies, ou, melindro. La part més estreta de la pera, que funcionava com un tap, es fregia amb llard fins que quedava daurada. Aquesta barreja de carn i fruita, també la podem assaborir en altres plats presents ací: carn amb

peres, pollastre, conill i carn amb olives.

Pel que fa a les salses, algunes antiquíssimes, de procedència barroca, apunto la presència de la xocolata en alguns guisats de perdiu i de conill; l'elaboració d'una salsa emulsionada de fetge, composta d'all, picada d'ametlles i un tros d'aquest òrgan. Anoto també l'ús de salsa "negra", en un plat de pollastre. Aquesta salsa es feia barrejant vinagre amb la sang del pollastre degollat. També són del tot interessants els plats de ronyons i de cervells arrebossats. Els ronyons se servien amb una salsa anomenada de "caçador" treballada amb ceba, tomàquet picat, bolets bullits, espècies, farina, oli, etc.

Encara que hi ha gent que blasma la salsa de tomàquet, perquè en abundància mata els matisos de molts plats, aquí la trobem representada en plats de musclos, colomins, ronyons. Per al conill hi ha una bona recepta amb allioli.



Pàgina del receptari de Maria Martí (Procedència: Montserrat Boada)

Les absències més remarcables en aquest receptari corresponen a les postres. Diuen que les postres són la culminació d'un bon menjar, i aquí no

hi són ben representades, llevat d'un puding, una coca de farina i un plat de croquetes de crema, molt ben treballat d'aromes i ingredients.

«Per 3 onses de fecula de patatas dos ous, mitja lliura sucra, 15 centims de vainilla, un tros pell de llimona i dos petricons i mig de llet. Desfeu la farina amb el robell de ou, afegiu-hi la llet i el sucra menys una mica, la vainilla y la llimona i poseu-ho al foc, movent-ho sempre por un mateix costat procurant que no bulli i feu una crema ben espesa».

Suposo que aquesta família menjava fruita primerenca, d'estiu, detall aquest que no demanava gaire preparació, ni subtileses. Manca però algun detall sobre la rebosteria, la confiteria casolana, el món dels recuits, etc. Generalment a les terres baixes, prop del litoral, aquests productes del camp o de l'hort que servien de matèria primera tenien un perfum especial. El món de les llepolies i els dolços tenia i té encara molt de predicament.

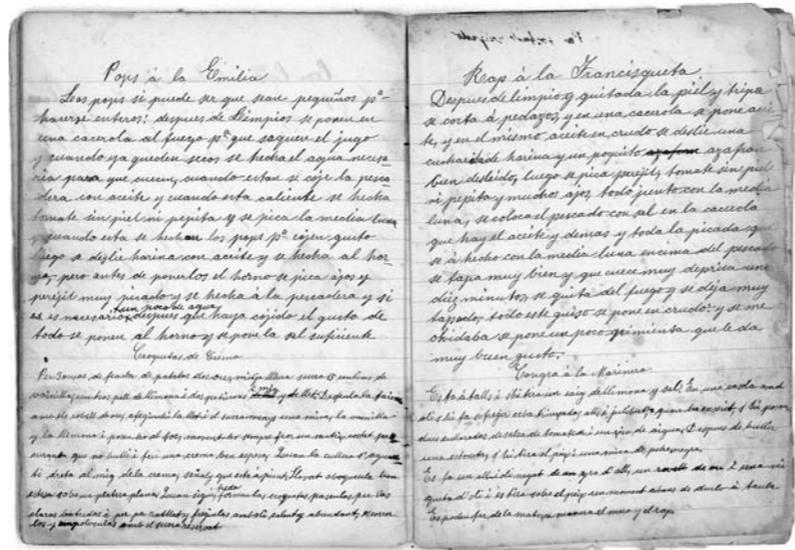
L'obra també recull alguns *remedia varia*, receptes provades que tenien diverses aplicacions en el camp de la medicina casolana, normes d'urbanitat, etc.

Nota final

Crec que aquest receptari de prosa alleugerida i pelada, ric en informacions i suggeriments, culinàriament important, mostra retalls de vida importants, la coneixença d'un estil de menjar senzill i, a voltes més complex i barroc, en aquell Cassà de la Selva de la primera meitat del segle XX, abans que la Guerra Civil ho engegés tot a passeig i comencessin tota mena de restriccions i de penúries. L'obra també té un valor afegit de caire antropològic i cultural per allò que

RECEPTES AMB NOM PROPÍ

El títol d'algunes de les receptes porta el nom de diferents persones: algunes eren familiars de la família Boada Martí, mentre que d'altres eren veïns cassanencs o membres del servei de la casa. De les tretze persones que donen nom a les receptes, n'hem localitzat deu que passem a detallar a continuació.



Pàgina del receptari (Procedència: Montserrat Boada)

Adelaida

Adelaida Mallorquí i Ramió. Va néixer a Llambilles el 1905 i va morir a Cassà el 1992. Vivia a la plaça Petita, on va tenir durant molt de temps una botiga de queviures.

Claudi

Claudi Boada Martí. Fill de la Maria Martí. Es va casar amb Concepció Vilallonga. Va viure molts anys a Filipines i després a Barcelona. Es va casar amb Concepció Vilallonga i varen tenir cinc fills.

Concepció

Concepció Vilallonga Roca. Era filla de la Marieta Nyol. Vivien a la casa cassanenca

coneguda com can "Nyol" en el carrer Germà Agustí. Va ser la jove de la Maria Martí. Es va casar amb Claudi Boada. Varen viure a Barcelona i varen tenir cinc fills.

Dolors

Dolors Morell i Galí. Cuinera de Cal Filipinus, quan va plegar va anar a viure al carrer de les Barraquetes. Tenia un petit defecte en una cama, que feia que caminés una mica coixa. En jubilar-se es dedicà a guardar criatures.

Emília Pica

Emília Parramón i Olivé. Va néixer l'any 1886 a Cassà i va morir també a Cassà l'any 1963. De casada havia regentat una botiga de que-

viures i una taverna que tenia dues entrades, una pel carrer Progrés i l'altra pel carrer del Moli.

Francisqueta

Francisqueta Ros Farrerós. Va néixer a Cassà el 8 de març de 1906 i va morir el 31 de març de 1990. Mainadera i minyona de cal Filipinus. Es va casar amb el ferrer de Riudellots. De la seva estada a cal Filipinus, guardava molt bon record, i quasi sempre parlava de la seva anada a Barcelona per l'Exposició Internacional de l'any 1929. D'aquella diada recordava especialment que pernoctaren en un hotel.

Magdalena

Magdalena Pairó Bonal. Va morir a Cassà de la Selva el 9 d'octubre de 1947 a l'edat de 78 anys. Vivia a la casa coneguda com a cal Navarro, al carrer del Moli.

Marieta Jané

Tenim coneixement d'una Maria Gener i Saurí, casada amb Ferreol Boada i Pou, taper. L'única dada que tenim està extreta d'un document del 1889 que ratifica que en aquesta data estava casada. Tot i la coincidència amb els cognoms no sabem si es tracta de la Marieta del receptari.

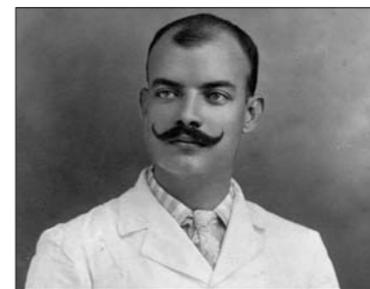
Marieta Nyol

Maria Roca i Carbó. Va morir el maig de 1915 als 59 anys. Estava casada amb Narcís Vilallonga, taper, i vivien a can "Nyol", al carrer Germà Agustí.

Vicenta Beyras

Vicenta Beyras i Trobat. Va néixer a Cassà el 3 d'agost de 1887.

Hi ha altres noms que apareixen en el receptari però que a hores d'ara no els hem pogut identificar: **B. Domingo**, **Ramona**, i **Vicenta Sagué**.



Claudi. Procedència: Montserrat Boada



Concepció. Procedència: M. Teresa Boada



Magdalena
Procedència: Agustina Picart. Autor: Unal



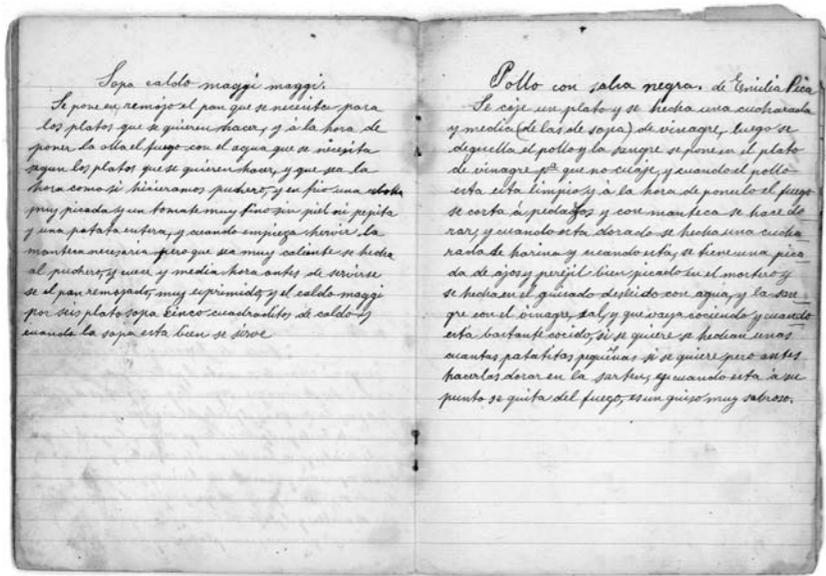
Francisqueta
Procedència: Rosa Déu Ros



Emília. Procedència: Joan Pica



Adelaida.
Procedència: Neus Dalmàs i Mallorquí



Pàgina del receptari de Maria Martí (Procedència: Montserrat Boada)

convida a una certa nostàlgia. La cuina que potser tastaven una minoria seleccionada era rica i variada, la majoria de productes eren propis, la manipulació dels aliments gairebé inexistent, sense conservants, congelats, etc. Sóc del parer que la publicació d'aquesta obra serà útil a molts restaurants i fondes de la zona que podran així reinterpretar un plats de cuina estacional en aquestes jornades gastronòmiques que es fan sovint sobre la cuina de caça, del bolet i de festa major.

Una darrera consideració, aquesta de caire lingüístic. La majoria de receptes que transcriu aquesta mestressa cassanenca, en una ortografia vacil·lant, són en castellà. Aquesta és una dada sociolingüística a tenir en compte, ja que explica com n'estava de castellanitzada la nostra societat,

fins i tot en els pobles, en aquest i en molts altres aspectes. N'hi ha també d'escrites amb una prosa literària més treballada, de la fi del segle XIX, que fan la impressió que són copiades d'una o diverses fonts que avui se'ns escapen. D'altres són redactades amb més claredat i senzillesa. Un altre grup menys nombrós són escrites en la nostra llengua. En les del primer grup sovintegen molts catalanismes incrustats.

Amb independència de la curiositat que aquest receptari pugui presentar com a aportació documental per a una futura història de la cuina catalana a les nostres comarques, us animo que proveu i degusteu aquest aplec de fórmules tan variades i riques, d'una cuina feta i provada a Cassà de la Selva. Bona gana i bona vianda!

EL RECEPTARI

El receptari està escrit en una llibreta de 15 cm X 21 cm que consta de 82 pàgines més les cobertes. La gran majoria de les receptes estan escrites en castellà (només n'hi ha set escrites íntegrament en català). A les receptes, però, hi ha moltes catalanades: "cansalada, crustó, dentol, limona, farselletes, llauna, llubarro, marduix, molls, musclos, pilotas, pops, rap, rogés, rudella, runsar, rustir, alioli negat" i d'altres. També cal remarcar que quan escriu tomate, el feminitza: "tomate muy fina", segurament per l'adopció per part de l'autora de la variant tomata (en comptes de tomàquet) que encara ara s'utilitza a Cassà. Quan escriu "tay rodó" observem un altre fenomen, el de l'ieisme, que consisteix en la pronúncia de "i" en comptes de "ll".

Hem transcrit literalment les receptes redactades per la Maria Martí. No obstant, amb la finalitat de facilitar la comprensió del text, hem corregit les errades mecàniques, hem posat entre claudadors lletres que mancaven, hem accentuat les paraules que podien portar a confusió, hem rectificat en alguna ocasió la puntuació del text i hem desfet abreviatures.

Només hem transcrit les receptes de cuina, en canvi no hem transcrit les següents receptes:

Fórmula para hacer jabón
Receta para evitar la caída del pelo
Manera de hacer butifarras magras
La miel como remedio
Para las irritaciones
Regla de buena educación
Reglas de urbanidad
Modo de salar las aceitunas
Modo de hacer licor de menta

Les receptes

1. Conejo a la vinagreta

Después de limpio se corta a pedazos, y con sal y manteca se hace freír en la sartén y cuando está dorado bien, se quita de la sartén y la manteca con que se ha frito el conejo se pone en una olla chata, se corta una cebolla pequeña, muy fina, y se hace dorar en la manteca y cuando está dorada se echa media jícara de vinagre para que se deshaga la cebolla y enseguida media jícara aceite, dos o tres dientes ajos, un tomate pequeño sin piel ni pepita y media hoja laurel y el conejo todo junto dentro la olla, un papel estrasa encima con un plato, agua y que vaya cocinando despacio; es un guiso muy rico.

2. Conejo con salsa del hígado

Cuando el conejo está limpio si es pequeño se corta a cuartos, si es grande a trozos bastante regulares, se polvorea de pimienta, y se hace una salsa de aceite y vinagre, se bate bien hasta que quede hecha una pomada, luego se coje una pluma y se untan todos los trozos incluso la cabeza partida y el hígado, se coloca a las parrillas y se hace dorar bien, y cuando está se quita del fuego, luego se pone manteca en una cacerola y se corta una cebolla mas o menos grande, según el conejo, se pica con la media luna y se hace dorar con la cazuela, se le dan unas vueltas, y enseguida una picada de almendras, dos granos ajos y un trozo del hígado, bien machacado todo con el almirez con agua caliente y se echa a la cacerola, se sazona de sal y que cuece despacio.

3. Conejo con salsa alioli

Después de limpio del día anterior, se corta a pedazos, se coloca en una cacerola con manteca y cuando está doradito se echa una cucharita harina y se le da unas vueltas para que no se queme, se hace una picada de almendras o avellanas se deslie bien en agua y se echa en la cacerola con el conejo, y que vaya cocinando despacio, y cuando está medio guisado, se hace un alioli de cuatro o seis dientes ajos, y media o una cuchara vinagre que se deslie con el alioli, y se echa con el conejo, se pone sal, y que se concluye de refinar el guiso.

4. Carne a la Vicenta Beyras

Se coje el "tay rodó" de la pierna de la ternera: se pone en una cacerola con manteca y cuando está dorado se quita de la cacerola, y en la misma manteca se frie ajos, cebolla, perejil,

tomate, y tocino gordo todo junto picado muy fino en la media luna, luego vuelve la carne a [la] cacerola un polvo especies, un par de vueltas el agua necesaria sal y que vaya cocinando despacio, es un guiso muy sabroso.

5. Liebre a la Vicenta Sagué

La liebre que este limpia si es posible del día anterior, se corta a pedazos se harina y con manteca se frie en la sartén, y cuando está dorada se quita de la sartén, y en la misma manteca se pone dos onzas de tocino que no sea rancio y se corta a pedacitos muy pequeño y se hace dorar, luego se pone tomate muy fina sin piel ni pepita, cebolla, ajos, todo muy fino un cuartillo chocolate, un polvo especies, una hoja laurel, una ramita "marduix", un polvo pimienta, todos estos [in]gredientes se hacen freír en la sartén, y cuando todo está doradito se coloca la liebre en una olla y encima todo el frito, luego en la misma sartén se calienta agua y se echa en la olla hasta que la sartén queda limpia del frito que se ha hecho, y si falta agua añadirle. Se sazona de sal, un papel estrasa encima y un plato de agua encima y que vaya cocinando, y a medio cocer si se quiere pueden ponerse patatas pequeñas pero enteras, es un guiso muy bueno.

6. Liebre a la Marieta Jané

La liebre si es posible limpiarla el día anterior se corta a pedazos y se ponen a escurrir, se coje la sartén, se pone manteca, se corta a pedacitos dos onzas tocino que no sea rancio, una cebolla grande cortada muy fina, unos dientes ajos cortados muy finos, un manojo perejil también cortado muy pequeño y un polvo especies. Todos estos ingredientes se ponen en la sartén, que se doren bien y cuando está bien doradito todo se cola, y en la misma manteca se frie la liebre harinada, y cuando está frita, se coloca la liebre y todo lo de la sartén en un olla, se hace una picada de almendras tostadas se deslie en agua y se echa a la olla, se pasa agua por la sartén que se ha frito la liebre y se tira en la olla hasta que escasamente cubre la liebre y se pone una hoja de laurel, se sazona de sal se tapa con un papel de estrasa y un plato de agua encima y que vaya cocinando despacio, es un guiso muy bueno.

7. Riñones con salsa de tomate

Después de bien limpios y lavados secados con un trapo, se ponen en un plato con un poco aceite y una hora después se ponen a cocer en la sartén con aceite o manteca, se hari[n]an primero antes de ponerlos en la sartén, y cuando estan dorados, se tiene tomate picada a la media luna sin piel ni pepitas,

ajos y perejil bien picadito todo junto, se echa a la sartén con los riñones con media cuchara de vinagre se sazona de sal y que cuece todo junto despacio, hasta que esté a su punto.

8. Pichones a la vinagreta

Cuando están limpios, se colocan en una olla de boca ancha con aceite, por cada pichon media jicara aceite y una cuchara de las de sopa de vinagre, sal, media hoja de laurel, un polvo especies, una cabeza ajos, una cebollita por cada pichon, todo en crudo dentro de la olla, se pone un papel estrasa con un plato de agua encima y se ponen en el fuego y que cuecen despacio y cuando están dorados, si no están blandos se añade agua del plato.

9. Pichones con salsa tomate

Por un par de pichones, una lata [de] tomate o una libra [de] tomate fresca sin piel ni pepitas y se pican con la media luna para que resulte fina. Después de limpiarlos, los pichones se hacen cuatro partes, se ponen en la cacerola con manteca, y cuando están dorados, se ponen un polvo especies, y enseguida el tomate, y mientras el tomate se está friendo junto con los pichones, se hace una picada de cuatro granos ajos y almendras tostadas bien fino, se deslie con agua y se echa a los pichones, se sazona de sal y que cuece hasta que este a su punto, que no vayan demasiado aprisa.

10. Conejo con aceitunas

Después de limpio el día anterior, cortarlo a pedazos y hacerlo dorar bien con manteca en sartén, y cojer una cacerola y con la manteca que se [h]a frito el conejo, se corta una cebolla muy fina y hace dorar bien en la cacerola y cuando está dorada se echa un poco de agua para que se deshaga luego un poco tomate, y cuando está frita se echa el conejo y se le da una vueltas, y enseguida una picada de almendras y a medio cocer se echan unas aceitunas, no muchas, se sazona de sal y que se concluye de cocer, es un guiso muy bueno.

11. Sesos “rebosados”

Se coje un seso de carnero: se hace hervir un cuarto de hora con sal necesaria y agua y luego se escurre, se machaca en el mortero, todo lo fino que se puede, después se ponen tres cucharas de las de sopa de agua y se menean bien con la mano del mortero luego se espesa con harina y cuando está bien ni demasiado claro ni demasiado espeso, se pone una yema de huevo y se vuelve a menear bien, se monta bien la clara del huevo que esté a punto de nieve, y pocos momentos antes de

comerlos se mezcla la clara con la otra parte en el mortero bien meneada, luego se pone la sartén con aceite y manteca abundante, y cuando está bien caliente, se echa a cucharadas a la sartén que se doren, son riquísimos.

12. “Musclos” con salsa de tomate

Después de bien limpios y escatados: puestos al fuego en una cacerola solos, sin nada, para que se abren, y cuando lo están, se quitan de la cacerola y se quita la cascara que no está pegada a la carne, luego se coje la cacerola, se pone aceite y manteca y se hace un frito de cebolla muy fina y picada a la media luna, y que haya bastante y cuando está dorada, se pone bastante tomate picada a la media [luna], y cuando todo está frito se pone un polvo de pimienta negra se da una vuelta y enseguida los musclos, se le dan un par de vueltas para coje el gusto del frito, y luego se pone agua pero poca, ha de hervir media hora con fuego lento, no se pone sal, antes probarlos, han de quedar con muy poca salsa.

Pan tostado rayado

13. Pescado con salsa y pan tostado

Se coje un pescado entero, se limpia bien y se quita la escama si la tiene, se pone sal. Se coje la pescadera y se pone el aceite necesario, y cuando está caliente se pone una miga de pan que se dore bien y quite el gusto del aceite, luego se quita de la pescadera, luego en la misma pescadera se frien tomate en pedazos sin piel ni pepita y cuando está frita junto con el pan se pone en el almirez, ajos, y perejil, y se pica todo junto con el pan, luego se harina bien el pescado y se pone en pescadera se le da una vuelta que quede dorado y se deslie la picada, con agua y se echa al pescado y que cuece un cuarto de hora muy despacio, y antes de ponerlo en la mesa se pone pan tostado y el pescado encima es muy rico, es decir pan rayado y frito en la sartén, y encima el pescado al servirse en la mesa.

14. Besugo a la llauna

Cojer el pescado cualquiera que sea, grande, después de limpiarlo y quitar la escama; hacerle un par de cortes viajados de ambos lados y punto sal, se pone a escurrir, a la hora se frie y cuando está dorado, se quita de la pescadera y en el mismo aceite se frie tomate muy fina sin piel ni pepitas, y cuando está frita se pone ajo y perejil muy picado con la media luna se le da un par de vueltas y enseguida se coloca el pescado en la pescadera, se añade agua si no hay bastante salsa, y cuando está hirviendo con la cuchara se va poniendo de la salsa en los cor-

tes del pescado, se sazona de sal y el cuarto de hora se quita del fuego.

15. Modo de hacer pescado a la marinera

El pescado puede ser; “lluvarro”, “dentol”, mero, merluza, besugo, es decir cualquier clase de pescado de rodaja (“rudella”); después de limpio y salado se pone a escurrir, luego se pone la pescadera al fuego con aceite, cuando está caliente. Se corta un poquito cebolla con la media luna para que quede fina, unos dientes ajos muy finos y se echa en la pescadera y cuando esto está medio doradito, se echan tres tomates picados muy finos sin piel ni pepitas y mientras se están friendo se pone un polvo pimenton y cuando todo está frito se echa a la pescadera una cucharadita de las de café de harina, y cuando está tostada se pone un poco de agua en la pescadera, y en el almirez se machacan unos dientes ajos y un buen ramito perejil, se deslie bien con agua y se echa en la pescadera, que haya agua suficiente para cocer el pescado, y la salsa que vaya hirviendo hasta que este casi cocida luego se ponen el pescado crudo, o frito, del modo que se quiere, se sazona de sal, y que cuece unos diez minutos, y se quita de fuego, esta explicación es para una libra [de] pescado.

16. “Molls o rogés a la llauna”

Después del bien limpios y escamados se pone sal y que se escurren y una hora antes de comerse se hari[n]an bien y se frien en la sartén, luego se quitan de la sartén, y en el mismo aceite se corta bastante ajo y perejil y tomate cortado muy fino sin piel ni pepitas, se frie todo junto y cuando la salsa está medio hecha se quita del fuego, luego se coje la pescadera y enseguida se echa la salsa tomate por encima y se pone a fuego lento unos diez minutos y se prueba y se retira del fuego. Por cada libra [de] pescado, 9 onzas tomates.

17. Pescado a la marinera

Se pone ajo y perejil, cortado muy fino en una cazuela o pescadera aceite frio, y cuando está a medio cocer se le echa agua fria y azafran desleído. Al hervir se le pone el pescado ya salado y harinado, y cuando está, que es a los diez minutos se quita del fuego. Resulta facil de hacer y muy bueno.

18. Bacalao a la vizcaina

Se pone en una sartén en partes iguales manteca y aceite, y cuando está ya bien caliente se pone cebolla picada con la media luna, por cada libra [de] bacalao media de cebolla, y cuando empiece a dorarse se pone tomate. Si es fresca por

libra de tomate, libra de bacalao; si es [de] lata dos medias dos medias que hacen una, cortada muy fina sin piel ni pepita y cuando está medio cocida se echa el bacalao crudo que cuece con la cebolla y tomate un cuarto de hora. Luego se añade el agua necesaria y cuando el guiso ya está casi cocido, se agrega una lata pimientos morrones, y el aceite que tienen los pimientos que se echen en la sartén que es muy bueno. Se sazona de sal y cuando está a su punto se sirve.

19. Bacalao con salsa verde

Se frie el bacalao en cacerola o sartén con aceite, y cuando está frito, se pica en el almirez un manojo perejil, y cuando está bien machacado, se echa agua en el almirez y se deslie bien y se pasa por colador y se echa el bacalao. Luego se machacan unos dientes ajos y cuando los ajos están machacados se pone una miga de pan remojado en agua, se deslien con agua bien, y se echa al bacalao, y si se quiere antes de freir el bacalao se pueden freir unas patatas que son muy ricas con el bacalao, se sazona de sal, y que cuece y cuando está a su punto se sirve.

20. Sopa de pan tostado a la Magdalena

Para seis platos de sopa, se coje una pechuga grande de gallina o capon, media libra de carne de la pierna del cordero y ternera, un real jamon y una onza tocino (“cansalada”) se coje una olla con agua suficiente y cuando está hirviendo se echa todo lo arriba citado, cuando está cocido con la media luna se pica muy fino, luego se coje una cacerola con manteca se corta una cebolla mediana muy fina y cuando está dorada se pone tomate cortado muy fino sin piel ni pepita; y cuando todo está sofrito, se pone la carne picada se le da tres o cuatro vueltas con el sofrito de la cacerola, después se pone la sopa de pan tostado también en la cacerola pero que sea desmenuzada, se les dan unas vueltas y enseguida el caldo que se han cocido las carnes, se sazona de sal y que cuece hasta que este en su punto, es una sopa riquísima.

21. Sopa de garbanzos a la Marieta Nyol

Se cojen los garbanzos que se quieren y cuando están a medio cocer, se hace una buena picada de almendras y un borrego de la panadería y todo bien picado, y se echa en la olla que cuece en los garbanzos, y en una sartén se echa aceite o manteca que haya suficiente para la sopa que se quiere hacer que resulte buena, y cuando el aceite o manteca está hirviendo se echa en la olla que cuece todo junto con los garbanzos, y cuando los garbanzos están cocidos se cola el caldo y se hace una sopa de pastas de huevo, y cuando la sopa está

pone tomate sin piel ni pepitas, perejil y ajo cortado muy pequeño se sazona de sal, y que cuece, y cuando estan blandos se quitan del fuego y se sirven.

28. Riñones con salsa cazador

Despues de cortados bien limpios y lavados y secados con un trapo, se ponen en la sartén con manteca y cuando estan dorados, se tiene cebolla cortada con la media luna, se pone en la sartén, y quitando primero los riñones, y cuando la cebolla coje color se pone tomate picada con la media luna y cuando está frito todo se ponen las setas ya hervidas, y se les da unas vueltas con el frito, y colocan los riñones con el frito, y enseguida en un plato un polvo especies, pimenton, harina, y aceite todo desleido, se añade un poco agua caliente y bien desleido todo se tiran en la sartén, se añade el agua necesaria para que cuece y quede un poquito [de] salsa, se pone la sal y que cuece hasta que esten a su punto.

29. Espalda de cordero con pasas y piñones

Cortar la espalda a trozos, y ponerla en una cacerola con manteca, una cabeza [de] ajos, una cebolla, un tomate entero, todo en crudo, con sal. Se hace dorar todo junto, y cuando está doradito, se pone un polvo especies, setas que ya estaran hervidas anteriormente, piñones y pasas, se le dan unas vueltas luego se le añade el agua necesaria para que cuece se sazona de sal y cuando está a su punto se sirve. Es muy sabroso.

30. Macarrones a la italiana de B. Domingo

Por media libra macarrones 3 onzas butifarra cruda y hacerla freir en la macarronera, y cuando está dorada sin ser seca, se quita de la macarronera, y en la media luna se pica una cebolla muy fina, y en la misma manteca y macarronera se hace dorar, y luego se pica tomate en la misma forma, y cuando está frita se pone el queso, y enseguida una taza [de] leche y la butifarra, y enseguida lo macarrones que ya estan cocidos y escurridos. Se menean bien con todo lo demas que queden un poco jugosos, enseguida al horno o el fogon, se polvorean de "galleta", sobretodo que no queden secos, son riquisimos, siempre algo humedos, sin ser secos.

31. Pollo en pepitoria

Pollo o gallina, despues de limpio, se corta a pedazos y se ponen en una cazuela con manteca de cerdo con pedacitos de tocino y jamon a cuadraditos perejil picado, pimienta y sal. En el mortero se pican los ajos tostados en la manteca (antes de poner el pollo), junto se pican avellanas o almendras, un clavo

especies, una rama perejil, y una yema de huevo dura; despues de bien picado se deslie en agua o caldo y se echa en el pollo que ya estara doradito, y se deja cocer procurando que la salsa no quede demasiado espesa y cuando está a su punto se quita del fuego.

32. Croquetas del cocido

Se coje la carne, gallina y jamon del cocido, y cuando está se pica con la media luna muy fina, luego se cojen las patatas y se machacan en el mortero en la carne al picarla se añade ajos y perejil, despues se mezclan las patatas con la carne y huevos los que si quieren, y bien mezclado todo se pasa por huevo y galleta en la sartén con manteca o aceite; son muy ricas, y del caldo se hace la sopa.

33. Modo de hacer peras rellenas

Se mondan las peras, se vacian todo lo posible. Luego se coje carne de la pierna del cordero, se pica bien, se pone un polvito de especies y azucar, a gusto del paladar, y huevo el necesario. Se mezcla bien, y luego se endurece con broas o (melindros) luego se rellenan las peras, y cuando estan rellenas, se bate un huevo y se empapa bien la cabeza de la pera con el hu[evo] y la sartén se tiene manteca muy caliente, y se frie la pera de la cabeza hasta que quede dorada. Luego se coje una cazuela o cacerola con manteca se pone el fuego, y se colocan todas las peras de cola arriba, y se hace una picada de almendras y melindros, se deslie con agua y se echa a la cazuela, una corteza limon y un canuto canela, y azucar a gusto del paladar y que vaya cociendo hasta que estén a su punto.

34. Pimientos rellenos

Los pimientos despues de asados se mondan y se quita el tapon y pepitas de la cola, luego se coje carne jamon, y perejil y ajos, la carne lo mismo da que sea ternera, cordero, o tocino, y se pica bien, luego se pone manteca en la sartén y se hace freir junto con un tomate sin piel ni pepita y cuando está frita se pone el picado de carne sazonandolo de sal y pimien[ta] y cuando está se quita del fuego y se deja enfriar, despues se rellenan los pimientos con el frito de la sartén, se cierran con un palito se "rebosan" de huevo bien batido y se frien en manteca muy caliente. Son muy buenos.

35. Conejo al estilo de Padua

Dividense el conejo en trozos y pongase en una cazuela con manteca, ajos, sal, pimienta, perejil, una hoja [de] laurel, clavo y

pimenton, todo en crudo, y a fuego lento y cuando está dorado se añade un poco agua si hace falta y que cuece y cuando está a su punto se quita del fuego.

36. Puré de patatas

Se mondan las patatas y se ponen a cocer con sal, y cuando estan cocidas, se machacan bien en el almirez, o mortero, y luego se coje una cacerola con manteca y se ponen las patatas se le dan unas vueltas, y se echa la leche y menearlas continuamente para que no se peguen a la cazuela, y cuando estan a su punto de espesas, esto se conoce cuando al menearlas, la pasta se aparta que se ve el fondo de la cacerola, se quitan del fuego, pero antes se pruevan si estan bien de sal, y luego se agregan yemas de huevo las que se quiere, y bien meneado, y se deja enfriar la pasta, y cuando está fria, se baten las claras y se coje a cucharadas la pasta se pasa por la clara y se "rebosa" de galleta bien fina, y en la sartén con manteca bien caliente se frien, pues son muy ricas calientes.

37. Pollo con cebolletas

Cojer un pollo entero y ponerlo al asador con manteca y lonjas de tocino, hasta que tome buen color, despues ponerle una taza o media de agua o caldo, y añadir un ramito compuesto de orenga, savorija, una hoja de laurel, sal y pimienta, y dejarlo cocer una media hora escasa y ir dandole vueltas, y luego agregarle una veintena de cebollitas rehogadas en la sartén con manteca, y cuando estan doraditas se unen al pollo, y todo junto vaya cociendo hasta que esté a su punto, se sirve en una bandeja y se ponen las cebollas alrededor del pollo, cubriendolo con la salsa del asador, pero colada.

38. Modo de hacer patatas rellenas

Se mondan las patatas y se hace cocer con agua y sal, y cuando esten cocidas se machacan bien en el almirez, luego se coje carne del cordero, jamon, ajo, y perejil y con la media luna se pica bien, y cuando está bien doradito, se deja enfriar, luego se coje una cuchara de pasta de patata y se pone en la yema de la mano que quede fina y plana, y luego se pone picadillo de carne, y otra capa de patata que cubre la carne y que quede redonda, se pasa por huevo bien batido y galleta picada muy fina y con manteca o aceite muy caliente se frie en la sartén y se sirven calientes, son muy ricas.

39. Croquetas de gallina

Se coje una o mas pechugas de gallina, y se hacen cocer con agua y sal, y cuando está cocida se quita del fuego y entonces

con la media luna se coje jamon y la pechuga y se pica muy fina y cuando está picada se coje una cacerola con manteca y se echa la pechuga y jamon picado, se le da un par de vueltas, y se le añade la leche y una cucharada de harina y se hacer cocer meneandole constantemente y cuando está espeso, que con la cuchara se aparte la pasta del fondo de la cacerola, se quita del fuego y luego se añade una o mas yemas de huevo segun las pechugas que haya y se mezclan bien y se deja enfriar, y cuando está, se baten las claras que han quedado de las yemas y saca la pasta a cucharitas, se pasa por la clara y enseguida por galletas, se pone a freir con manteca o aceite, se hacen dorar, son muy buenas.

40. Carne con patatas

Se coje una cacerola con manteca y aceite, se pone carne a trozos de la espalda de cordero o ternera, con ajos, perejil y un ramito compuesto de oregano, laurel, tomillo, y jamon cortado a pedazitos pequeños, y cebolla muy picadita, todo se pone en crudo, y cuando está doradito, un polvo especies, un tomate cortado muy pequeño sin piel ni pepita, y cuando está ya frita, una cucharita de las de cafe de harina, que se le de un par de vueltas para que se toste, y luego se añaden las patatas si puede que sean pequeñas para ponerlas enteras, y cuando estan doradas, se pone el agua necesaria para que cuecen el guiso, se sazona de sal y con fuego lento que vaya cociendo el guiso.

41. Perdiz con salsa chocolate

Poner en una cacerola una perdiz entera o cortada, con una ramita perejil, dos o tres granos ajos una cebolla pequeña, un tomate sin piel ni pepita, todo junto en crudo, se pone al fuego y cuando está doradito se deslie en agua media onza chocolate con agua suficiente para que cuece la perdiz, que se echará en la cacerola se sazona de sal, y a fuego lento que vaya cociendo, este es por una sola perdiz.

42. Pollo guisado

Cuando el pollo está limpio del dia anterior se corta a pedazos y se coloca en una cacerola con manteca y sal, una cebolla regular segun el pollo, pero entera y un tomate sin piel ni pepita, y cuando está dorado se hace una picada almendras y se deslie en agua, pero antes se pone una cucharada harina en la cazuela se le da un par de vueltas para que se toste y enseguida se echa la picada de almendras desleida con agua (muy poca). Es un guiso que ha de quedar con muy poca salsa, y que cuece despacio, es muy rico.

43. Chuletas de carne rebosadas

Se cojen lonjas o chuletas de ternera o cordero, se preparan, cortandolos la piel o nervio y el hueso si hay, el nervio dos o tres cortes se preparan con sal, pimienta y aceite, y aparte se tiene pan rayado o galleta que no sea dulce, ajo y perejil picado con la media luna y se mezcla bien con el pan, luego se bate un huevo bien batido, se pone aceite o manteca en la sartén, y cuando está muy caliente, se cojen las chuletas se pasan por el huevo batido, y enseguida se rebosa de pan rayado, y se echa de la sartén y se hacen dorar, son muy buenas calentitas.

44. Perdiz con salsa de cazador

Después de limpia, cortada a pedazos o entera, se hace dorar y cuando está se echa la salsa de cazador que se hace de harina, especias, pimienta, chocolate, y aceite, todo bien desleído, y se echa encima la perdiz, y se limpia el plato con agua y se echa también la perdiz y que cuece hasta que este en su punto: se me olvidava que antes de poner la salsa de cazador se ha de hacer un sofrito de tomate sin piel ni pepita, junto con la perdiz, y cuando está, echar la salsa de cazador.

45. Carne con aceitunas y huevos duros

Se coje carne de ternera o costillas cordero, se hacen freír en una cacerola con manteca de cerdo, y cuando la carne está dorada se quita de la cacerola, y en la misma manteca se corta una cebolla muy fina y cuando está dorada se pone especias y se tira un poco agua para que la cebolla se deshaga, y se vuelve la carne en la cacerola, y se echa una picada de almendras tostadas y una yema de huevo duro; se deslie con agua y se echa a la carne, y cuando está [h]irviendo se echan huevos duros partidos, y las aceitunas sin pepita, se sazona de sal y que cuece despacio, es un guiso muy bueno.

46. Modo de hacer caldereta¹

[Cordero con guisantes]

Se corta a pedazos el cordero o (carnero tierno) (quien le guste) se ponen en una cacerola la mitad manteca y la otra mitad aceite, y cuando está hirviendo se pone ajos y cebolla cortado muy pequeño y a medio dorar se pone la carne, y cuanto todo está doradito especias: pero es mejor freír la carne primero, y cuando está se quita de la cacerola, y se pone ajos y cebolla muy fina y cuando está doradita se pone

especies y pimenton se le da un par de vueltas, y se vuelve a colocar la carne y los guisantes se dejan freír, y luego se pone tomate bastante sin piel ni pepita, un poquito pimienta negra, se sazona de sal y cuece despacio, es un plato muy bueno.

47. Carne con aceitunas a la Ramona

Se coje el "tay rodo" de la espalda o pierna de ternera, se pone en una cacerola con manteca y sal, se hace dorar bien y cuando está se quita la carne de la cacerola, y se corta cebolla y ajos muy finos y se pone en la cacerola que se dore bien, y cuando está, se pone tomate muy fina sin piel ni pepitas, perejil muy menudito y especias, y cuando todo está sofrito se vuelve a poner la carne en la cacerola, se pone el agua necesaria y que cuece todo junto, y medio cocer se cojen unas cuantas aceitunas, se hacen cuatro cortes en cada una, pero que queden enteras, se echan a la carne, para que cuece todo junto, y cuando está, se sirve en una bandeja la carne en medio y las aceitunas alrededor, y la salsa colada se echa también en la bandeja.

48. Carne con patatas cebollas y guisantes

Se coje la carne de ternera o tocino, o pierna de cordero se hace dorar en cacerola con manteca y cuando lo está se quita de la cacerola, y en la misma cacerola se corta una cebolla muy fina y ajos y se dore bien, luego se corta tomate muy fina sin piel ni pepita, y cuando todo está frito, se coloca la carne, se hace una picada de almendras tostadas, se deslie con agua y se echa con la carne, luego cuando la carne está medio cocida, se echan las cebolletas y patatas enteras que se habrán hecho dorar en la sartén con manteca y guisantes si se quiere se sazona de sal y es muy rico: y si se quiere arroz blanco mezclarlo con el guiso cuando se sirve en la mesa.

49. Carne con col o repollo a la Ramona

Se coje carne de la que se quiere y se hace dorar, y cuando está dorado, se quita de la cacerola, y en la misma manteca se hace un frito de cebolla muy finas y cuando está dorada se pone tomate cortada muy pequeña sin piel ni pepita, y perejil y un poco especias y cuando está sofrito se coloca otra vez la carne en la cacerola y se hace una picada almendras, se deslie con agua y se echa en la cacerola y se deja que cuece todo junto un ratito, y luego se tiene preparado col hervida y se

doblan las hojas que se hacen "farsellets", se hari[n]an se frien en la sartén, cuando estan doradas, se echan a la cacerola, para que cuece junto con lo demas, se sazona de sal, y vaya despacio hasta que este a su punto.

50. Carne con salsa de perdiz

Se coje un pedazo carne ternera del "crustó" se frie con manteca en la cacerola, cuando está dorada, se quita de la cacerola, y en la misma manteca se corta una cebolla regular muy pequeña y se hace dorar y cuando está, se pone un polvo especias se le da una vuelta, y se le tira un poco agua para que se deshaga la cebolla bien, y se vuelve a colocar la carne, luego en la sartén se hace tostar una cuchara de sopa de harina teniendo cuidado que no se quemé, y cuando está dorada se pone en un plato, con aceite y un poquito de la salsa del guiso, y bien desleído, se echa a la carne luego, se limpia el plato con agua caliente, y se pone también en la cacerola, se sazona de sal, y que cuece con fuego lento, y cuando está a su punto se quita del fuego.

Por 1 libra y media carne una cucharada de la de sopa de harina y otra de aceite.

51. Lomo de cerdo con leche

Se coje 1 libra y media lomo de cerdo sin hueso, se sazona con sal y pimienta, se pone en una cacerola con una cuchara de manteca y un litro leche, se pone al fuego que vayan cociendo despacio, y cuando está blando y se ha consumido la leche se quita del fuego, se rebosa de huevo galleta y se frie en la sartén, cuando está dorada se quita del fuego y se sirve caliente es muy bueno todo en crudo.

52. Carne con patatas, ternera o cordero

Poner en una cacerola la mitad aceite y la otra mitad manteca, la carne que sea de la espalda del carnero en pedazos, unos dientes ajos, una rama compuesto de perejil, una flor oregano, una oja laurel, una ramita tomillo; especias, jamon cortado, en pedazos pequeños, una cebolla cortada a rebanadas, un tomate sin piel ni pepita, todo en crudo, y cuando está doradito se pone una cucharita de café de harina para que la salsa quede bien, luego las patatas pequeñas enteras, se frien un poco con la carne, se sazona de sal, y el agua suficiente, y que cuecen son muy buenas.

53. Chuletas o lonjas de ternera rebosadas con pan

Se preparan las chuletas o lonjas, bien limpias de piel y nervios sin hueso para que se queden bien, se preparan con sal y pimienta y aceite, una hora o dos antes de comerse, y aparte se tiene pan rayado, ajos y perejil muy picado, se mezcla bien estas tres cosas, luego se bate un huevo se pasa la carne, y enseguida por el pan se frien en manteca por la sartén, y cuando estan doradas se quitan del fuego, son muy ricas.

54. Lonjas de ternera con cebolla y tomate

Se cojen unas lonjas de ternera, se hacen dorar con manteca en la sartén, luego se quitan de la sartén, se coje la manteca sobrante, se pone en una cacerola se corta una cebolla muy fina, y cuando está dorada, se colocan las lonjas y un polvo especias, se le da un par de vueltas, y enseguida se echa el tomate cortado muy fino sin piel ni pepitas, se sazona de sal y que vaya cociendo muy despacio, por cada libra [de] carne una ídem² de tomates o una lata.

55. Pollo con cebolletas

Cortar un pollo en cuartos, pero es mejor entero rehogarlo en una cazuela o asador, con manteca y lonjas de tocino, hasta que tome buen color, y luego echarle una taza [de] caldo o agua, un ramito compuesto de orenga, otra de saborija y una hoja de laurel, sal y pimienta dejando que cuece una media hora, dándole vueltas de ambos lados, luego agregarle una veintena de cebolletas hacerlas dorar antes en la sartén, y que siguen cociendo con el pollo, hasta que todo este en su punto, y cuando está al momento de servirle se coloca en una fuente y adornandola de las cebolletas y cubriendola con la salsa desengrasada.

56. Chuletas de ternera o cordero rebosadas

Se preparan las chuletas o lonjas, limpias de nervio y piel y hueso, para que queden bien se les pone sal y pimienta necesaria, luego a la hora de servirse se "rebosan" bien con huevo y galleta y en la sartén con manteca o aceite bien caliente se frien y cuando estan doradas, se quitan de la sartén se sirven calientes y son muy ricas; las chuletas que no sean demasiado gruesas.

¹ El título de "caldereta" no té res a veure amb el contingut de la recepta.

² És a dir "igual".

57. Perdiz a la vinagreta

Despues de limpia interior y exterior se lava bien y se pone escurrir, despues se harina un poco y se frie a la sartén en partes iguales manteca y aceite y cuando está dorada, se quita de la sartén. Se coje el aceite y manteca de la sartén y se pone en una olla chata y se corta una cebolla mediana, muy fina, se hace dorar, luego se añade tocino entreverado, cortado muy pequeñito y que se frie junto con la cebolla que se ha hecho dorar anteriormente, y cuando el tocino está frito se coloca la perdiz en la olla, y se le da un par de vueltas, para que coje el gusto del frito, y luego se tira a la olla. Por cada perdiz una jicara y media vinagre y dos ídem [de] aceite crudo, un canuto canela, media onza chocolate desleido en medio vaso de agua, su sal correspondiente, todo que cuece junto, taparlo con un papel estrasa y un plato con agua encima y cuando está cocida se cola la salsa y se sirve.

58. Huevos duros con guisantes

Se pone aceite o manteca en una cacerola y cuando está caliente se corta una cebolla pequeña muy menudita, y se echa en la cacerola y cuando está doradita, se echa un poquito agua fria para que se deshaga, luego se pone un poco [de] tomate bien fina sin piel ni pepita, y cuando está frita se echan los guisantes, se le dan unas vueltas con el frito luego se hace una picada de almendras, se deslie con agua, y junto con las almendras se pica una yema de huevo dura y todo junto se echa a la cazuela y que vayan cociendo, y cuando estan ya blandos se ponen los huevos duros partidos por medio y se sazona de sal y que acaben de refinarse el guiso.

58 bis "Rap con guisantes"

El mismo guiso de los huevos duros y guisantes.

59. Perdiz en escabeche

De bien limpia se lava bien, por dentro y fuera se pone a escurrir una o dos horas antes, luego se pone dentro la perdiz dos dientes ajos, cinco granos pimienta, media hoja laurel, una ramita sagulida, una flor orenga, estas tres cosas hecho un ramito un canuto muy pequeño canela, la sal necesaria, luego colocar la perdiz en una olla chata de tierra, y cubrirla de aceite, y por cada perdiz media jicara de vinagre fuerte, todo en crudo, se pone a fuego lento y cuando está a su punto se quitan del fuego, y procurar que queden cubiertas de aceite, si falta se puede añadir de crudo dejarlas enfriar y es mejor espe-

rar un par de dias o mas en comerlas, la olla se tapa con un papel estrasa y un plato agua encima, que vaya cociendo despacio.

60. Modo de hacer pollo con salsa negra

Cuando se mata el pollo, se pone una cucharada o dos de vinagre segun lo que es grueso el pollo y se pone la sangre en el plato del vinagre y se menea continuamente hasta que el pollo no tenga sangre; luego de limpio y cortado a trozos, se hace dorar en la cacerola, y cuando está dorado se pone una cucharada de harina y enseguida que está dorada, se pone una picada de ajos y perejil en el mortero. Un par de vueltas y el plato de la sangre enseguida, y el agua necesaria para que cuece. Es un plato muy rico.

61. Sopa de caldo Maggi

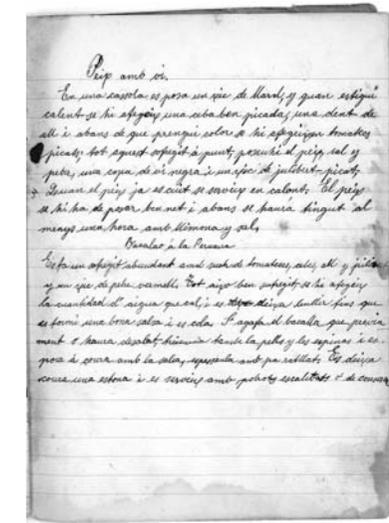
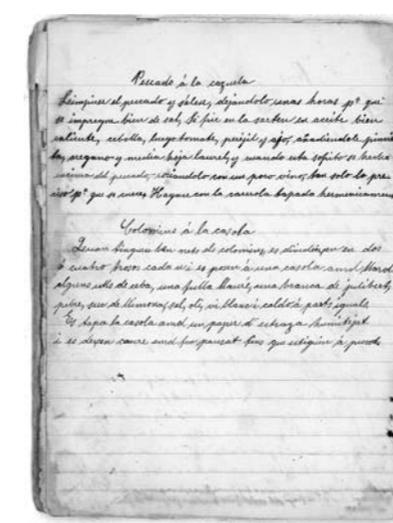
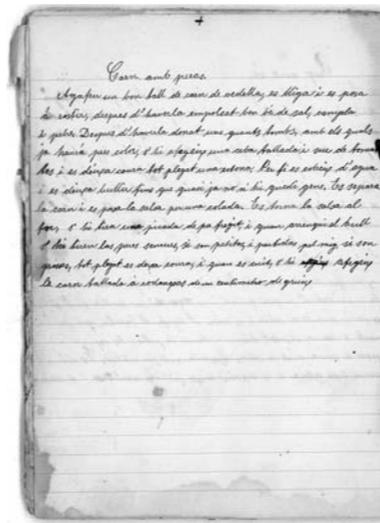
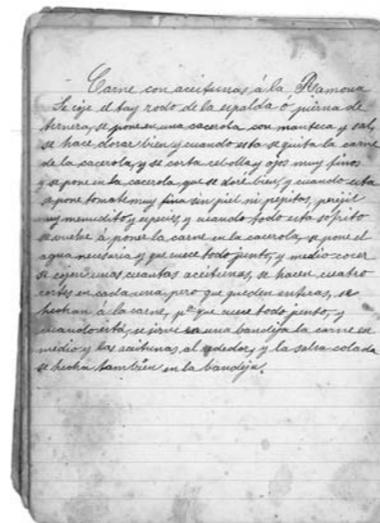
Se pone en remojo el pan que se necesita para los platos que se quieren hacer, y a la hora de poner la olla el fuego con el agua que se necesita segun los platos que se quieren hacer, y que sea la hora como si hicieramos puchero, y en frio una cebolla muy picada y un tomate muy fino sin piel ni pepita y una patata entera, y cuando empieza hervir la manteca necesaria pero que sea muy caliente se echa al puchero, y cuece y media hora antes de servirse el pan remojado, muy exprimido, y el caldo Maggi. Por seis platos sopa, cinco cuadraditos de caldo y cuando la sopa está bien se sirve.

62. Pollo con salsa negra de Emilia Pica

Se coje un plato y se echa una cucharada y media (de las de sopa) de vinagre, luego se degüella el pollo, y la sangre se pone en el plato de vinagre para que no cuaje, y cuando el pollo está limpio y a la hora de ponerlo el fuego se corta a pedazos. Con manteca se hace dorar, y cuando está, se tiene una picada de ajos y perejil bien picado en el mortero y se echa en el guisado desleido con agua, y la sangre con el vinagre, sal, y que vaya cociendo. Cuando está bastante cocido, si se quiere se echan unas cuantas patatitas pequeñas, pero antes hacerlas dorar en la sartén, y cuando está a su punto se quita del fuego. Es un guiso muy sabroso.

63. Huevos rellenos

Se cojen los huevos que se quiere: se hacen hervir y cuando están se parten. Se quita la yema, ajos, perejil y todo junto se pica bien con la media luna; luego se rellenan las claras y se unen con cuidado [para] que no se separen. Se colocan en una



Pàgines del manuscrit amb receptes (Procedència: Montserrat Boada)

cazuela y luego se hace un frito de tomate y cuando el tomate está ya bien, se echa la salsa encima de los huevos duros y que cuece muy despacio para que los huevos cojan el gusto de la salsa, y con la cuchara se va echando la salsa encima, y luego que están se echan los huevos en una fuente con la salsa, pero siempre con cuidado que no se parten, y si sobra picadillo se pone alrededor de la fuente, y es muy bonito.

64. Carne con tortilla y butifarra

Se coje el "tuy" que se pela pero que sea el que no se encoje ("runsa") se abre y se pone plano, con sal y pimienta se hace una tortilla a la "espanyola". Se pone encima luego una butifarra cruda pero ya frita y se coloca encima la tortilla, luego se dobla todo junto quedando la butifarra en medio, se ata con un hilo y se pone a cocer con manteca y cuando está dorada se añade cebolla, tomate y ajos y cuando está se cuele la salsa, y se separa la carne, y cuando está fría se corta a rodajas, y es muy buena, es muy bonita, y se sirve, y se echa la salsa encima.

65. Pescado el horno de Emilia Pica

Se coje el pescado, "dentol", y cualquiera, merluza, besugo. Cuando está limpio de tripa y escama se coloca en una pescadera entero con sal y el aceite con bastante cantidad y una cebolla grande o dos cortada a rebanadas y se coloca alrededor del pescado, y se mete al horno, y cuando está dorado se echa dos o tres cucharadas de agua, y se tiene preparado ajo y perejil muy picado, y cinco minutos antes de servirse se echa el ajo y el perejil encima del pescado, y luego, se sirve. Es muy sabroso. [H]a de quedar jugoso.

66. Pescado a lo Claudio

Merluza o cualquier pescado de "rodella", bueno. Se pone a la pescadera con mucho aceite, luego se coje una cebolla pequeña, se pica al mortero muy fino con un tomate todo muy picado, una cucharita de las de café de harina y pimenton todo junto al mortero y se echa encima del pescado. Luego un "alioli negat" todo encima del pescado, luego se pasa agua al mortero y se echa al pescado todo junto en crudo. Se sazona de sal, y pocos momentos antes de quitarlo del fuego, se pone unos pimientos morrones de lata alrededor del pescado y se sirve.

67. "Pops" a la Francisqueta

Los "pops" si puede ser que sean pequeños para hacerse enteros: despues de limpios se ponen en el fuego en una cacerola

para que saquen el jugo. Cuando está ya sacado, se les echa el agua necesaria para que cuecen, y cuando ya estan cocidos, se coje la pescadera o macarronera, se echa aceite abundante y cuando está caliente se corta cebolla a tiras muy fina. Para dos libras "pops" una cebolla grande y a medio dorar se corta un tomate sin piel ni pepita tambien grande o dos, se pica muy fina a la media luna y se echa con la cebolla, y cuando está sofrito, se echan los "pops" y se menea bien y se pone al horno con medio vaso de agua o menos segun la salsa que haya en la pescadera y que se refinen; y momentos antes de quitarlos del fuego se echa una picada de ajos y perejil y sal, y ajos y perejil bastante.

68. "Pops" a la Emilia

Los "pops" si puede ser que sean pequeños para hacerse enteros: despues de limpios se ponen en una cacerola al fuego para que saquen el jugo y cuando ya queden secos se echa el agua necesaria para que cuecen. Cuando estan se coje la pescadera con aceite y cuando está caliente se echa tomate sin piel ni pepita y se pica [a] la media luna y cuando está se echan los "pops" para [que] cojen gusto. Luego se deslie harina con aceite y se echa al horno, pero antes de ponerlos al horno se pica ajos y perejil muy picado, y se echa a la pescadera y si es necesario un poco de agua. Despues que haya cojido el gusto de todo se ponen al horno y se pone la sal suficiente.

69. Croquetas de crema

Per 3 onzas de fecula de patatas, dos ous, mitja lliura sucra, 15 centims de vainilla, un tros pell de llimona i dos petricons i mig de llet. Desfeu la farina amb el rovell de ou, afegiu-hi la llet i el sucra menys una mica, la vainilla y la llimona i poseu-ho al foc, movent-ho sempre per un mateix costat procurant que no bulli i feu una crema ben espesa. Quan la cullera s'aguanti dreta al mig de la crema, senyal que esta a punt. Llavors aboqueu-la ben estesa sobre una platera plana. Quan sigui freda formeu las croquetas, paseu-las per las claras batudas i per pa ratllat y fregiu-las amb oli calent y abundant, escorrer-las y empolveu-las amb el sucra reservat.

70. "Raps" a la Francisqueta

Después de limpio y quitada la piel y tripa se corta a pedazos, y en una cacerola se pone aceite, y en el mismo aceite en crudo se deslie una cucharadita de harina y en un poquito azafran bien desleido, luego se pica perejil, tomate sin piel ni pepita y muchos ajos, todo junto con la media luna, se coloca el

pescado con sal en la cacerola que hay el aceite y demas; y toda la picada que se ha hecho con la media luna encima del pescado se tapa muy bien y que cuece muy deprisa unos diez minutos, se quita del fuego y se deja muy tapado, todo este guiso se pone en crudo: y se me olvidaba se pone un poco de pimienta que le da muy buen gusto.

71. Congra a la marinera

Es fa a talls i s'hi tira un raig de llimona y sal. En una casola amb oli s'hi fa sofregir ceba trinxada, alls i julibert, quan ha enrosit, s'hi posen dues collaradas de salsa de tomata i un xic d'aigua. Despues de bullir una estoneta, s'hi tira el peix i una mica de pebre negra.

Es fa un all i oli negat de un gra d'all, un rovell d'ou i una miqueta d'oli i es tira sobre el peix un moment abans de durlo a taula.

Es poden fer de la mateixa manera el mero i el rap.

72. Besugo asado

Limpiese y escamese bien, dividese en cuatro trozos sino se prefiere entero, ponga aceite en la pescadera y se hace freir o tostar un pedazo de pan. Luego se quita del fuego y se frie el besugo y cuando está dorado se quita de la pescadera y se corta cebolla a rebanadas se deja dorar bien y cuando lo está, se quita y se pone al mortero junto con el pan, agregandole un poco pimienta y perejil, todo bien picados en el mortero. Se vuelve a colocar el besugo en la pescadera, se deslie la picada con agua y se echa encima el pescado, que se deja que cuece unos minutos, y antes de servirle se echan unas gotas limon y se sirve.

73. Besugo al horno

Despues de limpio y escamado se pone con sal a escurrir: A la hora se coje la pescadera y se pone bastante aceite y se deja hervir, y luego se deja enfriar, y cuando está frio se pone el besugo entero en la pescadera y se pone al horno y a poco a poco, se van echando cucharadas de aceite encima el besugo, para que no se quede demasiado seco, y cuando está doradito, se echa una salsa de ajos, perejil, y tomates, bien picado con la media luna hecho en la sartén con aceite y cuando está frita se echa un poco de agua necesaria y cuando la salsa ya está hecha, se pone encima del besugo a cucharadas y que vaya cociendo despacio media hora en el horno, y cuando está, se sirve.

Por un besugo de 2 libras, la salsa [de] una libra tomates, una cabeza ajos y un ramo perejil, es la receta.

74. Modo de hacer pescado en escabeche

El pescado [h]a de ser de carne dura. Despues [de] limpio y cortado a pedazos y puesto sal se pone escurrir. Luego se frie en aceite que quede dorado. Despues se quita de la sartén, dejando solo el aceite, que se frien los ajos en abundancia y cuando estan dorados, se echa pimienta en grano. Segun el pescado se pone mas o menos, un poco pimenton una hoja de laurel, (pero al poner los ajos se ponen tambien en la sartén cebolla cortada a rebanadas que se doren junto con los ajos) y a los dos o tres minutos que esten cocindose todo en la sartén, se echa vinagre suficiente para cubrir el pescado y a los tres minutos de estar cociendo el vinagre con todos los ingredientes, se coloca el pescado en una olla, pedazo por pedazo bien colocado y se echa la salsa que cubre todo el pescado, si faltase se hace hervir aceite y vinagre y se echa. El escabeche es mejor a los dos o tres dias de hecho.

75. "Pops" a la Concepción

Los "pops" de limpios si puede ser pequeños para hacerlos enteros, se ponen en una cazuela o cacerola con aceite suficiente y el agua necesario para que cuecen y cuando estan ya muy cocidos y no tienen agua, no mas que el aceite, se pica bastante cebolla muy fina en la media luna y se echa en los "pops"; y a medio dorar se echa tomate bastante, sin piel ni pepita, muy fina y se echa en los "pops" y todo junto que cuece, si puede ser sin agua, y de tener que poner muy poca porque han de quedar con la salsa de la cebolla y tomate y minutos antes de sacarlos del fuego se echa la sal necesaria y se sirven.

76. Cunill de bosc a la catalana

Feu el cunill a trosos un cop net i pelat i feu-lo sofregir amb llard abundant i cuan sigui ros, separeu-lo i en aquell llard feu-hi rosejar dues sebas grosses, llescadas ben fines; quan siguin rosas, tireu-hi mig vaset de aigua i tapeu la casola i quan l'aigua s'hagi consumit, aixefeu be la ceba amb al girapeix, torneu-hi a posar el conill i afegi-ho una mica d'aigua, una copeta de vi negra de taula, o bé una collarada grossa d'anisat i una fulla de llorer i feu-ho coure poc a poc duran dos o tres horas. Una estona abans de treure'l del foch piqueu al morter el fetge del conill junt amb un grapatet de pinyons y afegir-lo al guisat.

77. Pescado a la cazuela

Limpiese el pescado y sállese, dejandolo unas horas para que se impregne bien de sal. Se frie en la sartén en aceite bien caliente, cebolla, luego tomate, perejil y ajo, añadiendole pimienta,

oregano y media hoja de laurel, y cuando está sofrito se echa encima del pescado, rociándolo con un poco de vino, tan solo lo preciso para que se cuece. Hagan con la cacerola tapada herméticamente.

78. Colomins a la casola

Quan tingueu ben nets els colomins, es divideixen en dos o cuatro trosos cada u i es posen a una casola amb llard: alguns ulls de ceba, una fulla llauré, una branca de julibert, pebre, suc de llimona, sal, oli, vi blanc i caldo a parts iguals.

Es tapa la casola amb un paper d'estrassa humitejat i es dexeu coure amb foc pausat fins que estiguin a punt.

79. Merluza con tomate

Píquese una cebolla con la media luna y en la pescadera se pone aceite y se hace dorar la cebolla y cuando lo está se añade tomate sin piel ni pepitas, pimienta, azafran, perejil picado con la media luna, y cuando la salsa está ya casi hecha, se coloca la merluza a pedazos gruesos. Se deja unos diez minutos con fuego vivo y se sirve.

80. Besugo con pan tostado

Después de limpio y puesto sal, a la hora de ir a guisarlo, se coje la sartén con bastante aceite y cuando está caliente, se pone el besugo entero y se deja dorar bien, luego se quita de la sartén y se coloca en fuente que [h]a de servirse, y en el almirez se machacan unos granos ajos, perejil bien picado, una cuchara de vinagre, se tiene bastante pan rayado y todo junto se tira a la sartén que se frie con el aceite del pescado, y cuando está doradito todo junto se echa encima del pescado, se sirve caliente y es muy bueno.

81. Pescado a la marinera

Coger el pescado de limpio cortado o entero y con sal se coloca en una pescadera o cazuela, y en la media luna [se] pica bastante ajo y perejil, tomate y pimiento y se pone encima el pescado, o bacalao que es lo mismo, una cucharada de harina, el agua que escasamente cubre el pescado y se pone a fuego vivo y cuando haya hervido dos minutos se echa el aceite necesario. Que cuece tres minutos mas y siempre a fuego vivo, y se quita del fuego.

82. Besugo al horno

Después de bien limpio y preparado con sal se pone aceite en la sartén³ y cuando está hirviendo se echa el ⁴ en la sartén una cebolla pequeña cortada a pedacitos, tres tomates pequeños, unos dientes ajos, un polvito pimenton, media hoja laurel y que vaya friendo, y mientras tanto se coje un plato se pone una cucharada harina, una cucharada de aceite y se deslie bien y luego se echa un vaso de agua y se mezcla bien y se echa a la sartén, y después un poquito mas de agua para limpiar el plato y cuando la salsa ya está, se cola y se echa a la pescadera, se echa un poco mas de agua a la sartén para que limpie, y cuando está hirviendo se echa el besugo harinado y en el horno para que se dore teniendo cuidado que no haya demasiado salsa, el pescado se pone en la pescadera con la salsa: crudo el pescado.

83. Besugo con salsa

Después de limpio y escamado, se corta a rodajas se ponen con sal a escurrir, luego se coje la pescadera, se pone aceite y cuando está caliente, se corta una cebolla pequeña muy fina y cuatro dientes ajos bien trinchados muy pequeños y que se doren junto con la cebolla, y cuando lo estan se echa un poquito agua para que la cebolla se deshaga. Después un poco perejil trinchado muy pequeño y enseguida se cortan tres tomates pequeños muy finos sin piel ni pepitas, y cuando está frita, se echa media cuchara de harina de las de sopa, se le da un par de vueltas, pero que no se queme. Luego cojer una yema de huevo dura se machaca en el almirez junto con dos dientes ajos, se deslie con agua y se echa en la pescadera, y si no hay bastante agua se echa un poco mas en el almirez y se echa a la pescadera hasta que haya bastante, y se deja hervir un cuarto de hora, luego se ponen el pescado que ya estara frito antes y harinado y que cuece muy despacio media hora. Se prueba si está bien de sal, y se sirve. Esta receta es para 1 libra y media o 2 libras.

84. Peix amb vi

En una cassola es posa un xic de llard, y quan estigui calent se hi afegeix una ceba ben picada, una dent de all i abans de que prengui color se hi afegeixen tomatecs picats; tot aquest sofregit a punt, poseu-hi el peix, sal y pebre, una copa de vi negra i

un xic de julibert picat. Quan el peix ja es cuit, se serveix en calent. El peix se hi ha de posar ben net i abans se haurá tingut al menys una hora amb llimona y sal.

85. Bacalao a la peruana

Es fa un sofregit abundant amb such de tomatecs, cebes, all y julibert y un xic de pebre vermell. Tot això ben sofregit, se hi afegeix la quantitat d'aigua que cal i es deixa bullir fins que es formi una bona salsa i es cola. S'agafa el bacalla que previament s'haurá desalat, treien-na també la pell y les espines i es posa a coura amb la salsa, espessan-la amb pa ratllat. Es deixa coura una estona i es serveix amb pebrots escalibats o de conserva.

86. Carn amb peras

Agafeu un bon tall de carn de vedella, es lliga i es posa a rostir, després d'haver-la empolsat ben bé de sal, canyela i pebre. Després d'haver-la donat uns quants tómb, amb els quals ja haurá pres color, s'hi afegeix una ceba tallada i suc de tomates i es deixa coura tot plegat una estona. Per fi es cobreix d'agua i es deixa bullir fins que quasi ja no n'hi quedi gens. Es separa la carn i es pasa la salsa per una colada. Es torna la salsa al foc, s'hi tira una picada de pa fregit, i quan arrenqui el bull s'hi tiren les peres senceres, si son petites, i partidas pel mig, si son grosses; tot plegat es dexa coura, i quan es cuit, s'hi afegeix la carn tallada a rodanxas de un centímetre de gruix.

87. Pollo asado a trozos regulares con tocino y perejil

Se pone el pollo [a] asarlo, junto con un pedazo tocino entreverado, junto con una rama perejil, y añadiendole agua a medida que está ya en su punto o poco menos; y luego cojer unas cuantas nueces y picarlas en el almirez añadiendo el tocino y perejil, y todo junto bien desleído con azafran en agua y se tira el pollo, es un plato que necesita poca salsa.

88. Torta de harina⁵

Torta de harina de trigo, se puede poner si se quiere las dos terceras parte de maiz, pero es mejor sola de trigo. Modo de hacerla: se coje un huevo, se bate bien con limon rayado y media libra azucar y después se añade una taza de las de café de leche, se menea bien que la harina quede fina. Después se añade la misma taza de aceite, y cuando está bien mezclado, se pone una cucharada de las de sopa de magnesia fervesente, y en seguida el horno que no sea demasiado

ardiente, y a los veinte minutos se mira como está y se pone la tartera del otro lado, cuidado con no abrir el horno muy poquito, y a la media hora está a su punto.

89. Potaje a la campesina

Un kilo y medio de habas, un kilo de guisantes, 600 gramos de patatas tempranas y pequeñas, 6 alcachofas, un cuarto de litro de aceite, 3 nabos, 3 zanahorias, 6 cebollitas tiernas, 2 dientes de ajo, laurel, tomillo, perejil y 10 gramos de almendras y piñones.

Con la mitad del aceite se rehogan las cebollitas trinchadas y cuando hayan tomado color dorado, agréganse los ajos picados y un poco de pimentón; seguidamente se le añaden las habas y los guisantes (todo desgranado), las patatas mondadas y las zanahorias y nabos (todo pelado y cortado a trocitos) y se moja con un cuarto de litro de agua, sazonándolo con sal y pimienta y cocinando tapado y a fuego lento durante dos horas; a media cocción se le añade un ramito atado compuesto de laurel tomillo y perejil, incorporando las alcachofas desprovistas de las hojas más duras, cortadas en seis trozos y fritas con el aceite restante y por último adicionanse las almendras y los piñones, todo machacado al mortero.

90. Inglés "pudding" tipos

4 huevos, 8 cucharadas de azucar, 16 cucharadas de harina y 12 cucharadas de ron. Batir los huevos, añadiendo el azúcar poco a poco, de manera que resulte un compuesto ligero. Añadir después la harina, que deberá agregarse también lentamente. Poner el horno a una temperatura media. Untar con mantequilla 6 moldes de torta y espolvorearlos ligeramente con azúcar. Verter en ellos el compuesto y ponerlo al horno durante veinte minutos o hasta que tome un ligero color dorado. Rociar cada molde con dos cucharadas de ron dejar enfriar un rato y servir.

³ Està tatxat "pescadera".

⁴ Segueix el següent que està tatxat: "besugo entero pero harinado"

⁵ Està tatxat: "Torta de harina de trigo".

Índex de receptes

CARNS, OUS I MENUTS

- 86 Carn amb peres
- 4 Carne a la Vicenta Beyras
- 47 Carne con aceitunas a la Ramona
- 45 Carne con aceitunas y huevos duros
- 49 Carne con col o repollo a la Ramona
- 40 Carne con patatas
- 48 Carne con patatas, cebollas y guisantes
- 52 Carne con patatas, ternera o cordero
- 50 Carne con salsa de perdiz
- 64 Carne con tortilla y butifarra
- 43 Chuletas de carne rebosadas
- 53 Chuletas o lonjas de ternera rebosadas con pan
- 78 Colomins a la cassola
- 1 Conejo a la vinagreta
- 35 Conejo al estilo de Padua
- 10 Conejo con aceitunas
- 3 Conejo con salsa alioli
- 2 Conejo con salsa del hígado
- 76 Cunill de bosc a la catalana
- 46 Cordero con guisantes
- 29 Espalda de cordero con pasas y piñones
- 58 Huevos duros con guisantes
- 63 Huevos rellenos
- 6 Liebre a la Marieta Jané
- 5 Liebre a la Vicenta Sagué
- 51 Lomo de cerdo con leche
- 54 Lonjas de ternera con cebolla y tomate
- 57 Perdiz a la vinagreta
- 41 Perdiz con salsa chocolate
- 44 Perdiz con salsa de cazador

- 59 Perdiz en escabeche
- 8 Pichones a la vinagreta
- 9 Pichones con salsa tomate
- 87 Pollo asado a trozos regulares con tocino y perejil
- 37 Pollo con cebolletas
- 55 Pollo con cebolletas
- 62 Pollo con salsa negra de Emilia Pica
- 31 Pollo en pepitoria
- 42 Pollo guisado
- 27 Riñones a la Adelaiada
- 28 Riñones con salsa cazador
- 7 Riñones con salsa de tomate
- 11 Sesos rebosados

PEIX I MARISC

- 85 Bacalao a la peruana
- 18 Bacalao a la vizcaína
- 19 Bacalao con salsa verde
- 14 Besugo a la llauna
- 73 Besugo al horno
- 82 Besugo al horno
- 72 Besugo asado
- 80 Besugo con pan tostado
- 83 Besugo con salsa
- 71 Congra a la marinera
- 79 Merluza con tomate
- 23 Merluza para un apuro
- 15 Modo de hacer pescado a la marinera
- 74 Modo de hacer pescado en escabeche
- 12 Musclos con salsa de tomate
- 16 Molls o rogers a la llauna
- 84 Peix amb vi
- 77 Pescado a la cazuela
- 17 Pescado a la marinera
- 81 Pescado a la marinera
- 66 Pescado a lo Claudio
- 65 Pescado al horno de Emilia Pica
- 13 Pescado con salsa y pan tostado
- 75 Pops a la Concepción
- 68 Pops a la Emilia

- 67 Pops a la Francisqueta
- 58bis Rap con guisantes
- 70 Raps a la Francisqueta

SOPEES I MINESTRES

- 89 Potaje a la campesina
- 22 Sopa amarilla
- 61 Sopa de caldo Maggi
- 21 Sopa de garbanzos a la Marieta Nyol
- 20 Sopa de pan tostado a la Magdalena

PASTES I ARROSSOS

- 24 Arroz a la marinera
- 30 Macarrones a la italiana de B. Domingo
- 26 Modo de hacer canalones
- 25 Modo de hacer los canalones

FARCITS

- 38 Modo de hacer patatas rellenas
- 33 Modo de hacer peras rellenas
- 34 Pimientos rellenos

POSTRES

- 69 Croquetas de crema
- 90 Inglés pudding
- 88 Torta de harina

ALTRES

- 32 Croquetas de cocido
- 39 Croquetas de gallina
- 36 Pure de patatas

Bibliografia mínima

CARME BONAL, *El receptari de l'Elvira, «Correu». La cuina d'una família del 1900 a Palafrugell*, Arxiu Municipal de Palafrugell, 2000.

MARIA JOSEFA ALAS "Nieves", *Ramillete del ama de casa*, Barcelona, Editorial Gustavo Gili, 1934.

MME. BABET-CHARTON, *El ama de casa en el campo. Consejero de la mujer en la granja*. Versión de la 21ª edición francesa por R. F. Villa de Rey, Barcelona, Editorial Gustavo Gili, 1947.

JOSEP CUNILL DEL BOSCH, *La cuyna catalana*, Barcelona, 1907.

Lliçons pràctiques de cuina. Minerva. Col·lecció popular dels coneixements indispensables. Barcelona, Editorial Polígota, 1922, volum XXXIX.

ELADIA M., viuda de Carpinell, *Carmencita o la buena cocinera*, Barcelona 1895 [Llibre contínuament reeditat fins el dia d'avui].

MARTA SÀLVIA, *Art de ben menjar* (Barcelona, 1923).

Textos:

Pep Vila (Introducció)

GREC (Notes, transcripcions i requadres)

Assessorament lingüístic:

Servei Comarcal de Català del Gironès

(Consorti de la Normalització Lingüística)

Fitxa

AMCS. Arxiu Municipal de Cassà de la Selva

Rambla 11 de Stembre, 107

Tel. 972460005

Fax 972464371

arxiu@cassadelaselva.net

Edita: Ajuntament de Cassà de la Selva

Impressió: Palahi AG - www.palahi.cat

Dipòsit legal GI-1989 / 92

Tirada: 4.200 exemplars

Amb la col·laboració de:



Diputació de Girona

