

La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII

María de los Ángeles PÉREZ SAMPER

Universidad de Barcelona

RESUMEN

La alimentación es una necesidad vital de todos los seres humanos, en todos los tiempos y en todos los lugares. Y es, además, una necesidad básica que debe satisfacerse cotidianamente. Aunque la necesidad es la misma para todos, a lo largo de la historia cada pueblo la ha resuelto de manera diversa y en cada momento histórico cada grupo, incluso cada individuo, ha cubierto esa necesidad ineludible, dentro del marco general de su civilización, pero siempre de acuerdo con sus medios y posibilidades. Frente a la unidad del fenómeno, universal y permanente, las respuestas han sido múltiples y diversas. La alimentación puede resultar muy significativa para estudiar la vida cotidiana de cualquier sociedad en cualquier época y en este caso se ha utilizado para la sociedad catalana en el siglo XVIII, con fuentes diversas. El dietario del Barón de Maldá, conocido como el *Calaix de Sastre*, que ofrece una información subjetiva, pero muy rica y expresiva, de la alimentación de la nobleza catalana, abundante y de gran calidad. Una serie de cuentas de platos cocinados servidos a Erasmo de Gónima, un burgués enriquecido con la revolución industrial, en las que se puede observar a través de la alimentación el proceso de promoción social. La encuesta de Francisco de Zamora tipifica diversos modelos de alimentación, la de las clases acomodadas y la de las gentes más pobres, en el ámbito urbano y en el rural. A través de las fuentes utilizadas se aprecia bien la diversidad existente en la alimentación cotidiana de la Cataluña de finales del Antiguo Régimen.

Palabras clave: Alimentación, vida cotidiana, sociedad, Cataluña, siglo XVIII

ABSTRACT

History and time have proved that food has always been a matter of vital importance for the human being all around the world. And, besides, it is a basic need that has to be daily satisfied. Although it is the same need for everybody, along history each group has solved the problem in a different way and in each period in history, groups or individuals have covered this unavoidable need within a general frame of its civilization but always according to their means and resources.

The responses to this universal and permanent phenomenon have been multiple and varied. Food can be of great significance to study everyday life in any society at any time. As far as we are concerned, food has been used to study from different sources Catalan society in the 18th century. The Barón de Malda's dietary book known as "Calaix de sastre", gives us a very rich and expressive personal view of the plentiful and high quality of the food taken by the Catalan nobility. Records of dishes served to Erasmo de Gónima, a bourgeois enriched with the Industrial Revolution, gives us a good account of social promotion through food. Francisco de Zamora's survey classifies the different types of food according to upper or lower class society as well as urban or rural areas.

It has been through the different sources used in our research that we have been able to see the food variety in the Catalan daily life of the Early Modern History.

Key words: Food, daily life, society, Catalonia, 18th century

La alimentación es una necesidad vital de todos los seres humanos, en todos los tiempos y en todos los lugares. Y es, además, una necesidad básica que se debe satisfacer cotidianamente. Más o menos, mejor o peor, todos aspiramos a comer cada día y, si puede ser, varias veces. Diariamente son muchos los recursos y el tiempo que todos dedicamos a la comida, comprarla, cocinarla, consumirla. Individualmente o en grupo, de manera personal o profesional, hay que invertir muchos medios económicos y humanos para satisfacer esta necesidad imprescindible. No poder comer cada día es una carencia grave, que se trata de resolver con la máxima urgencia. Si son muchas las personas que todavía hoy no tienen mínimamente cubierta esa necesidad, en la edad moderna eran muchísimas más las que se hallaban permanentemente en precario, sumidas en constante preocupación por lograr comer diariamente y una gran mayoría debían contentarse simplemente con una alimentación pobre y rutinaria. Sólo una minoría de gente acomodada tenía resuelto el problema y podía comer mucho y bien. La alimentación constituye un amplio arco, que abarcaba desde el hambre a la abundancia.

Aunque la necesidad es la misma para todos, a lo largo de la historia cada pueblo la ha resuelto de manera diversa, en función de sus recursos, disponibilidades y opciones, y en cada momento histórico cada grupo, incluso cada individuo, ha cubierto esa necesidad ineludible, dentro del marco general de su civilización, pero siempre de acuerdo con sus medios, posibilidades, creencias y conveniencias. El lugar en que se vive, el campo o la ciudad, la costa o la montaña, los recursos económicos de los que se dispone, muchos o pocos, y los valores sociales imperantes, los alimentos más o menos apreciados culturalmente, fueron siempre factores muy influyentes a la hora de definir un modelo alimenticio. Frente a la unidad del fenómeno, universal y permanente, las respuestas han sido múltiples y diversas. La alimentación constituye un poderoso signo social, que puede resultar muy significativo para observar lo cotidiano en todas las épocas históricas y en todos los países, también en la sociedad catalana del siglo XVIII.

1. LA ALIMENTACIÓN DE LA NOBLEZA TRADICIONAL: EL BARÓN DE MALDÁ

Para aproximarnos a la alimentación en la Cataluña del siglo XVIII contamos con un testimonio de gran valor, el *Calaix de Sastre* del Barón de Maldá. Este dietario proporciona abundante y detallada información sobre la alimentación de una familia noble catalana del setecientos, haciendo posible una interesante aproximación cualitativa. Rafael d'Amat i de Cortada nació en Barcelona, en la casa que la familia tenía frente a la iglesia de Santa María del Pino, el 10 de julio de 1746. Era de familia noble. El Barón de Maldá no sería ni tan rico ni tan poderoso como su tío Manuel de Amat y de Junyent, el virrey del Perú, pero se haría célebre como escritor del *Calaix de Sastre*. Había estudiado, como la mayoría de los jóvenes aristócratas barceloneses en el Colegio de Cordelles de los jesuitas. Llevó siempre una vida muy privada. Sus aficiones literarias quedaban reducidas a su círculo de familiares y amigos y sólo al final de su vida, en 1816, ingresó en la Academia de

Buenas Letras. Vivió en Barcelona, en la gran casa donde había nacido, en la calle del Pino, conocida entonces como casa Cortada. Pero no se limitaba a hacer vida de señor barcelonés, sino que viajaba con frecuencia por Cataluña. Cuando tenía veinte años, en 1766, se había casado con su prima hermana María de la Esperanza Amat i de Rocabertí, la hija menor de los segundos Marqueses de Castellbell. El matrimonio tuvo ocho hijos. El Barón de Maldá murió en Barcelona en 1819, a los setenta y dos años. Fue enterrado en la cripta de la iglesia de Santa María de Gracia, del convento de los carmelitas descalzos, “els Josepets”.¹

El Barón de Maldá se nos revela como un típico representante de la nobleza mediana. Tenía propiedades y unas buenas rentas y podía llevar una vida acomodada en una gran casa, pero no era un gran terrateniente, y tampoco fue un hombre poderoso e influyente en la esfera política catalana. Como miembro de una nobleza provinciana, no tuvo relaciones con la corte y no trascendió el ámbito catalán. Fue un hombre de mentalidad conservadora, devoto de la tradición. Participaba, aunque de manera muy limitada, de una cierta curiosidad por las novedades. Lo único que fue extraordinario en él fue su pasión por la escritura. El *Calaix de Sastre* constituye un documento de valor inestimable para conocer la vida de la nobleza catalana en la segunda mitad del siglo XVIII. Rafael d'Amat i Cortada, desde 1769 a 1814, escribió diariamente varias páginas de su diario particular, que el titulaba *Calaix de Sastre* o *Miscel·lània*. Una copia manuscrita, 52 volúmenes en octavo, con un total de 26.000 páginas, se conserva en el “Instituto de Historia de la Ciudad de Barcelona”. La editorial Curial publicó una amplia selección de la obra, a cargo de Ramon Boixareu.²

1.1. El placer de la buena mesa

El placer de vivir tan característico de los grupos privilegiados del siglo XVIII, se revela en las páginas del *Calaix de Sastre*, en la sugestiva descripción de desayunos, comidas, meriendas y cenas, todavía más en la relación de banquetes y refrescos. En sus escritos los placeres del gusto alcanzan una gran autenticidad. El lector tiene la sensación de estar paladeando los sabores de antaño. En su receta para disfrutar de una buena vida, como indicaba por ejemplo el 11 de octubre de 1804 y repetía el 7 de agosto de 1805, ocupaba un lugar destacado comer bien y beber mejor: “lo menjar bé i beure millor”. El Barón de Maldá no sólo disfrutaba aisladamente de su afición a comer bien y beber mejor, sino que ampliaba el placer del gusto compartiendo la experiencia. Formaba parte del Col.legi de la Bona Vida,

¹ PASCUAL I RODRÍGUEZ, Vicenç: *El Baró de Maldà. Material per a una biografia*. Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2003.

² AMAT DE Y DE CORTADA, Rafael, Baró de Maldà: *Calaix de Sastre*, Barcelona, Curial, vol. I, 1769-1791, 1988; vol. II, 1792-1794, 1987; vol. III, 1795-1797, 1988; vol. IV, 1798-1799, 1990; vol. V, 1800-1801, 1994; vol. VI, 1802-1803, 1994; vol. VII, 1804-1807, 1994; vol. VIII, 1808-1810, 1996, IX, 1811-1812, 1999. Vid también del mismo autor *Exili de Barcelona i viatge a Vic (1808)*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1991.

un grupo de selectos amigos, auténticos “gourmets”, que se reunían para disfrutar los placeres de la buena mesa en la torre del Sitjar, de los marqueses de Castellbell -su yerno y su hija-, situada en Horta, cerca de Sant Andreu de Palomar. Relata en su dietario las comidas, verdaderos banquetes, que el grupo periódicamente celebraba. La mesa es uno de los más importantes núcleos de sociabilidad, mucho más tratándose de la nobleza, que tiene un alto sentido familiar y estamental, y que hace del convite un elemento fundamental de prestigio. Pocas veces comía solo el Barón de Maldá. Normalmente comía toda la familia junta y a medida que los hijos se hicieron mayores y se fueron casando eran muchas las veces que, con sus respectivas familias, acompañaban a su padre. También se añadían con bastante frecuencia otros parientes y amigos, generalmente eclesiásticos. La comida era habitualmente lugar de encuentro, acontecimiento social, mucho más cuando se trataba de alguna fiesta o celebración.

La alimentación que refleja el Barón de Maldá en el *Calaix de Sastre* es la típica de la nobleza en aquella época. Se trata de una alimentación caracterizada por la abundancia y la diversidad. La comida de las clases elevadas siempre fue muy abundante, pero en el siglo XVIII se hace mucho más variada, tanto en los productos como en los platos. Es muy significativa la introducción de productos nuevos, como el tomate y el café. En el menú se rompe el esquema tradicional en los siglos XVI y XVII y aunque la olla, la “escudella y carn d'olla”, se mantiene como núcleo básico de la alimentación, desaparece otra de las constantes más sólidas y firmes, el gran plato de asado. Aunque la carne asada continuó teniendo mucho prestigio, compartía el protagonismo con otros tipos de guisados. La volatería ya no ocupaba un lugar tan preeminente, aunque continuaba siendo muy apreciada y tradicional, como demuestra el hecho de que constituya el centro del menú de Navidad. Siguió el dominio de la carne, quedando reservado el pescado sobre todo para los días de vigilia, pero se valoraba gastronómicamente cada vez más. La carne adquirió mayor variedad, pasando a predominar la ternera sobre el cordero. También alcanzó mayor protagonismo la verdura y la fruta, antes muy desprestigiadas. Los dulces mantuvieron su importancia y se hicieron más frecuentes y sobre todo más diversos. Se trataba, en definitiva, de una buena alimentación, rica y variada, muy tradicional, que incorporaba novedades, pero sin caer nunca en aventuras innovadoras, como las que llevaban en aquella época a muchas gentes a abandonar las propias raíces alimentarias, para tratar de copiar las vanguardias gastronómicas que estaban de moda, especialmente la alta cocina francesa.

La alimentación cotidiana del Barón de Maldá, no era una alimentación ordinaria, era, aunque diaria, verdaderamente extraordinaria. No eran muchos en la época los que podían comer tanto y tan bien. Como miembro de una clase acomodada y privilegiada sus menús se caracterizaban por la abundancia y por la variedad. Sin duda la variedad era la característica más sobresaliente, muchos productos diferentes, preparados de muchas maneras distintas. Mucha carne, pero también una gran presencia del pescado. Carnes muy variadas, la volatería, la carne más apreciada, el cordero, la carne más común, pero también una notable presencia de la ternera, sin que faltaran los diversos productos del cerdo. Muy notable es la gran diversidad de verduras y frutas, de acuerdo con la temporada. Sus preferencias eran amplias y

abarcaran desde los nuevos platos de moda a los platos populares más típicos. A través de su relato vemos dibujarse no sólo una alimentación de clase alta, elegante y sofisticada, sino también la consistencia y solidez de los platos más tradicionales. Los nobles de la época, como Amat i Cortada comían más, comían mejor y comían más a menudo. A diferencia de las clases populares que solían comer una o dos veces al día, normalmente el Barón de Maldá, como todo su grupo social, comía cuatro veces por día, desayuno, comida, merienda y cena. Con frecuencia se añadían otros complementos, refrescos, agasajos, colaciones, y a toda hora chocolate, la gran pasión del siglo y la gran pasión del Barón de Maldá.³ El contraste entre la alimentación abundante, buena, variada, que disfrutaban Amat i Cortada, su familia y su grupo social, la nobleza y las clases acomodadas, la mayoría de las gentes de la época comía poco y mal, de modo muy rutinario. Para las clases populares el pan, las verduras y las legumbres ocupaban un lugar básico en su alimentación, en cambio, no tenían acceso al consumo de carne de manera ordinaria, y cuando la consumían era normalmente en poca cantidad y de calidad inferior. Todos, pobres y ricos, nobles y plebeyos, tenían como plato central la tradicional olla, pero la cantidad y calidad de los ingredientes variaba muchísimo. Mientras unos tomaban chocolate cada día, otros habían de esperar que les tocara como premio en las rifas, pero todos lo deseaban. Entre el hambre y la abundancia existían numerosos grados y matices, en cantidad y en calidad; sin embargo, el punto de referencia de la cocina catalana a fines del siglo XVIII queda bien patente en la mesa del Barón de Maldá.

La comida principal era la del mediodía, que en aquella época solía hacerse de las doce hasta las dos y media, variando según fuera en la propia casa, invitados en otra casa, en un hostal, en día ordinario, en día de fiesta. También variaba el horario de las comidas en la ciudad y en el campo. En Barcelona y en otras ciudades se había puesto de moda en el siglo XVIII comer después del mediodía, entre la una y las dos de la tarde, como escribía Amat i Cortada el 23 de mayo de 1801 "... sent ja hora de dinar per ser un quart d'una..."; en cambio, en la Cataluña rural se conservaba la costumbre de comer al mediodía. El Barón de Maldá advertía esta diversidad de costumbres, anotando el 28 de abril de 1811: "... com en cases de pagesos solen dinar a dotze tocases segons costum antigua i no moderna d'una i dos hores..." Acostumbrado a su horario, consideraba que las doce era una hora demasiado temprana para comer y así el 15 de julio de 1812 advertía: "Com en cases de pagesos acostumen a dinar a migdia, sent per nosaltres massa dejorn..." Al Barón de Maldá le molestaba comer muy tarde y haber de esperar para comer, cosa que a veces sucedía, sobre todo en días de fiesta, en que los horarios acostumbraban a retrasarse. No le importaba esperar por una buena comida, pero no demasiado,

³ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles: "Chocolate, té y café: Sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII" en José A. Ferrer Benimeli (Dir.), Esteban Sarasa y Eliseo Serrano (Coords.): *El Conde de Aranda y su tiempo*, Zaragoza, Institución "Fernando el Católico" (C.S.I.C.), 2000, Vol. I, pp. 157-221. "Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: Tertulias, refrescos y cafés de Barcelona", en *Cuadernos de Historia Moderna*, nº 26, Universidad Complutense de Madrid, 2001, pp. 11-55.

porque perdía el apetito. Como decía el 22 de abril de 1812: “Com un bon dinar bon esperar fa, i com més tard més gana, a no ser a quarts de tres, que ja sol fugir.”

1.2. Comidas de temporada

En las comidas la cantidad y calidad de los alimentos variaban en función de muchas circunstancias. Los productos dependían entre otras cosas de la temporada del año. Una gran ventaja del *Calaix de Sastre* es que, a diferencia de lo que sucede con otras fuentes, como las cuentas domésticas, nos ofrece no sólo información sobre productos, sino también sobre platos y menús. Es fundamental saber lo que se come, pero también cómo se prepara, cómo se combina, qué orden ocupan los alimentos en cada comida y cómo se distribuyen a lo largo del día. La comida del mediodía estaba siempre compuesta de varios platos y era muy común, casi obligada, la presencia de la “escudella y carn d'olla”, versión catalana de la olla hispánica, el típico cocido, que se servía todos los días, también los días de fiesta. Según la época del año, la comida experimentaba ligeras variantes, incorporando los productos de temporada. Resulta difícil establecer una pauta común de los diferentes menús, porque la alimentación del Barón de Maldá se caracterizaba por su variedad. Algunos ejemplos pueden resultar ilustrativos.

Comenzaremos por la primavera. En una comida que tuvo lugar en el pueblo de Esplugues, el día 29 de abril de 1795, festividad de San Pedro Martir, el menú estaba formado por sopa con huevos, la carne de la olla, un plato de habas tiernas con botifarra, otro de merlucitas con salsa amarilla, un plato de carne con salsa y acompañamiento de guisantes y otro de carne asada; como postre frutos secos, almendras y avellanas:

“A una hora tocada nos hem posat a dinar lo doctor Cases i jo, d'allò ben amples en la taula. Lo victoracio⁴ ha consistit ab sopa ab ous, prou espessa i bona. De carn d'olla ab sos etcèteres, amigos, n'hem dejunat, vull dir que n'ha eixit a taula, però sí después un plat abundant de faves tendres ab talls de botifarra, que ha suplert la falta de olla; i sent menjar prou apetitós, hi hem carregat prou bé. Después hem tingut llucets ab salsa groga, i prou acertadets. Después, carn ab suc i pèsols; però, sent regalo la carn del marquese Durazzo⁵, l'he deixada en el plat per qui la pogués rosegat, pués que no hi havia forma de mastegar-ne siquier a un petit bocí. Después n'ha eixit de rostida, i encara tal qual s'hi han pogut clavar les dents i queixals, i coll avall. De postres, no han passat d'algunes poques ametlles i avellanes. Pa i vi, i bon profit”.

También podemos fijarnos en el menú de una comida del 29 de abril del año 1802, integrada por un plato de sopa con arroz y fideos, la carne y las verduras de

⁴ Se refiere a la comida. Era muy típico del Barón de Maldá utilizar términos inventados.

⁵ El Barón de Maldá tenía, como muchas personas de su tiempo, la dentadura en mal estado y se quejaba con frecuencia de la carne dura, utilizando esta expresión “carne del Marqués de Durazzo”.

la olla, un plato de habas tiernas con butifarra y tocino, un plato de guisantes guisados y de postre fresas con azúcar y pasas:

“... Fins que se'ns ha avisats per dinar a tres quarts d'una, que hem començat, después de jo beneït la taula (...), ab un plat d'escudella d'arròs, i no sé si també fideus. Tras d'esta ha seguit la carn d'olla, havent-hi d'esta porció de braó, que era lo millor per lo més arrimat a l'os i més tendre, ab tota la retahila de verdura, cansalada y botifarra. Después, lo plat de la favada tendra ab botifarra i cansalada, gran cosa, com que hi hem tornat. Después, platillo ab pèsols prou ben guisat; finint ab postres de maduixes ab sucre i panses, dulcificants de la sang dites maduixes (...) Bon pa, bon vi i aigua clara o no mesclada ab vi, o vi sol. Hem donat gràcies a Déu com devíem...”

Las comidas comenzaban, como puede observarse en estos ejemplos, con un plato de sopa o “escudilla”. Lugar importante ocupa la carne de la olla. Plato de temporada eran las habas tiernas, preparadas al estilo típico catalán, con butifarra y tocino. Después seguían varios platos, preferentemente de carne o volatería, en alguna ocasión pescado. Interesantes son los postres, como las fresas, fruta del tiempo, servidas con azúcar. Otras veces salen del paso con soluciones más sencillas, frutas secas o el popular pan con vino.

Con la llegada del calor variaban algo los menús. Algunos ejemplos de los meses de julio y agosto permiten caracterizar las comidas de pleno verano. En ocasiones eran menús relativamente ligeros, apropiados para la época estival. En otras ocasiones eran menús muy completos y sustanciosos. Una comida de mediados del mes de agosto de 1791, en Mataró, es un buen ejemplo de consistencia, de entrada fideos y “escudella i carn d'olla”, después peras rellenas de carne y un plato de berenjenas, para terminar, fruta fresca, otra vez peras:

“Acabat, ha arribat l'hora de calentar i consolar al ventre, començant doctor Ramon Ribera i jo per un plat de fideus grocs, que no cabien més; altre d'escudella de fideus, ciurons, cols i arròs; olla podrida d'estiu. (...) Se'ns ha donat después carn d'olla, ab tota aquella retahila de pilota, cansalada, verdura de carabassó, cols etc. Acabat esto, hi ha entrat lo “pare Pere”, és dir, alguna pera rellena de carn trinxada, ab suquet tot allò dolcet. Después, platillo ab albergínies; i ha tornat a eixir lo “pare Pere” en les postres, és dir, alguna pera del bon cristià. Bon pa, bon vi, i tapa.”

En verano siguen figurando las sopas como entrante. También está presente la “escudella y carn d'olla”, aunque en una versión veraniega. Se constata la presencia de las frutas y verduras de temporada, alguna vez como base del plato, generalmente como acompañamiento. No pueden faltar los platos de carne, algunos muy típicos del gusto de la época, aficionado a la mezcla de salado y dulce, como las albóndigas dulces o las peras rellenas de carne con salsa dulce. Como postres frutas frescas, peras, ciruelas, y algunos frutos secos, almendras.

En otoño las comidas parecen hacerse todavía más abundantes y espléndidas. Varias de las más notables se celebraron en la torre del Sitjar, de los marqueses de Castellbell, que se hallaba cerca de Sant Andreu de Palomar, lugar de encuentro del Col.legi de la Bona Vida, reunión de algunos amigos, buenos aficionados a los

placeres de la mesa. Muy exigentes tanto en la cantidad como en la calidad, organizaban verdaderos banquetes de varios servicios. La abundancia reflejaba tanto la posición social del grupo como su inclinación a comer bien y las viandas, especialmente selectas, eran asimismo expresión de su condición privilegiada y de su refinado paladar. Las mesas estaban dispuestas en las típicas simetrías de la época, con todos los platos de cada servicio tentadoramente desplegados a la vista de los comensales, y a veces presididas por un “ramillete” decorativo. La bella presentación de la mesa era otro buen indicador del refinamiento de que hacía gala la nobleza, de acuerdo con los elevados patrones de civilidad del siglo XVIII. Era costumbre decorar la mesa con elementos artísticos, como figuras de porcelana o de metales preciosos, también con elementos naturales, hojas, flores y frutas. A esta decoración se le daba el nombre de ramillete. Para el servicio de la mesa se disponía de ricas mantelerías, vajillas, cristalerías y cuberterías, signo igualmente de lujo y distinción.

Los platos no se servían uno tras otro, sino que se cubría sucesivamente la mesa de numerosos platos, dispuestos según un riguroso orden. Los diseños eran simétricos, de ahí el nombre de simetrías. Cuanto más importante era la comida más servicios sucesivos había y más platos componían cada uno de estos servicios. En total eran decenas de platos diferentes, que se repetían en función del diseño. Esta presentación se utilizaba desde la edad media en los grandes banquetes. Entre la nobleza catalana era poco común hasta que en el siglo XVIII se puso de moda, siguiendo el ejemplo francés. Pero este sistema de servir tenía inconvenientes. El Barón de Maldá anotaba el 28 de abril de 1811 su preferencia por el sistema tradicional “a la catalana”, servir un plato detrás de otro, frente al sistema moderno “a la francesa” de los servicios o simetrías: “I lo millor que ens ha estat menjar a la catalana, d’un a altre plat, i no a la francesa que se’n va, i en taules de compliment tota ab simetries, mes per la vista les viandes que per la boca.”

El 14 de octubre de 1799 hubo otro de los encuentros de “gourmets” en la torre de los Castellbell con un menú compuesto de sopa, dos platos de pasta, uno de fideos y otro de macarrones con queso rallado, perdices en salsa, un plato de carne asada y postres variados:

“... Ja he vist fora de les viandes, taula parada ab molts tovallons, prometent, estos, ab les garrafes i ampolles prou bon gaudeamus. Est ha sigut bo, mes no dels més solemnes, per no haver entrat ramillete en la taula, de sols mitja simetria en plats ab vianda, garrafes i ampolles. Lo cert és que la sopa, lo plat de fideus primis i lo de macarrons ab formatge rallat, tot estava bo; així la demés vianda de perdius ab suc, lo rostit, les torradetes ab llet d’ametlla i sucre (...) Hi ha hagut son poc de brindis a postres, ab alguns borregos i secalls per sucar, i un formatge tendre que s’avenia gallardament ab los raïms i grans de magrana; havent dinat tots ab prou apetit, no descurant-nos de donar les molt degudes gràcies a Déu, a l’exemple de nostres antepasats, que practicaven tan santa lloable pràctica”.

No sólo era el Col·legi de la Bona Vida el que hacía gala de una buena mesa, también en otras casas se comía bien. El día 8 de octubre de 1800 hubo una gran comida en la casa que el Barón de Maldá tenía en Esplugues, a base de arroz gui-

sado con pato, cubierto con huevos y azúcar, butifarras, lomo, sesos rebozados con azúcar, pies de ternera fritos, un plato de asado y como postre uvas, acompañadas con vino de Málaga:

“Molt alegres tots en nostra unió i en la gasòfia en taula; esta que ha sigut bona, principalment lo guisado d'ànec ab arròs i ous ab sucre -posant-se n'hi si bé quiscun a la medida de son gust-, algo símil a cassola d'arròs, botifarres fresques, ab llomillo; cervells ab sucre, enastats en canyes; potes de vedella fregides; rostit, i postres de raïms, ab exquisit vi de Màlaga i de l'usual; havent sigut onze, en taula rodona, i no estrets, per poder menjar ben amples”.

Si analizamos las comidas de otoño observamos varias características, la continuada presencia de las sopas y “escudellas” como entrante, el lugar importante que ocupa la olla, la afición por la pasta, especialmente los macarrones, un plato muy de moda en la época, la variedad de platos de carne, el producto que domina el menú bajo todas sus formas, volatería, ternera, cerdo, la pasión por los postres, que suelen ser varios, unos de frutas del tiempo, especialmente uvas, y otros de frutos secos, siempre las preferidas son las almendras, y también diversos dulces, generalmente acompañadas de vinos dulces y generosos.

Siguiendo el calendario, al avanzar el otoño y aproximarse el invierno continuaban las comidas de gran calibre, con buen número de platos, especialmente sustanciosos, para ayudar a soportar el frío. Existen variados ejemplos de comidas correspondientes a estos meses de fines de otoño y de invierno. Una comida en la torre de Sitjar, del marqués de Castellbell, el 30 de noviembre de 1796, con motivo de la fiesta de San Andrés, patrono del pueblo de Sant Andreu del Palomar, era una ocasión festiva que proporcionaba excusa para una buena comida a base de sopa y escudilla de castañas, perdices con salsa, peras rellenas, empanada, capones y pollos asados y de postre, requesón con azúcar, uvas, manzanas, bizcochos, confites:

“... esperant ja tothom la “becada”, vull dir lo dinar, que a dos quarts de dos l'hem començat en l'alegre menjador, sent agradable objecte ja tota aquella simetria i molt més per la boca; començant-se'ns a recrear lo gust ab la sopa i l'escudella, ab ses castanyes, que valia un non plus ultra. Així mateix les demás viandes eren bones: perdius ab suc, relleno de peres, empanada, capons i pollastres rostits i enllardats, etc. Les postres, d'un mató molt fi, ab sucre, i així lo demás que hi ha entrat de raïms i pomes, secalls, confits i bons codores de vi d'Allella per lo compliment del gaudeamus, que tots l'han complert fins a eixir satisfets de taula”.

Como siempre, y todavía más en invierno, los entrantes consistían en sopas y “escudellas”. También continuaba la olla, con todos sus ingredientes. Destaca la presencia de volatería variada, perdices, pollos, capones, becadas, pollas, y de productos del cerdo, butifarra, tocino, tripas y pies. Frutas muy típicas de la temporada eran tanto las castañas como las naranjas. No faltaban tampoco una buena selección de postres, siempre muy apreciados en una época en la que existía gran inclinación por el dulce.

2. LA MESA DE UN BURGUÉS NUEVO RICO: ERASMO DE GÓNIMA

“Erasmus de Gónima -como escribió Agustín Durán i Sanpere- es la figura más representativa del industrial barcelonés de fines del siglo XVIII y primeras décadas del XIX”.⁶ En efecto, Erasmo de Gónima (1746-1821) se puede considerar como el arquetipo de burgués en la Barcelona industrial dieciochesca. Su biografía puede ser modelo de las posibilidades de enriquecimiento y encumbramiento social en el marco de una economía en desarrollo, a pesar de los estrechos límites de una sociedad estamental de Antiguo Régimen. Gónima fue producto y a la vez autor de las nuevas estructuras económicas de la revolución industrial.⁷ Los orígenes de Erasmo Gónima i Passarell no podían ser más humildes. Nació en Moirà, en la comarca del Bages, en 1746. Pertenecía a una familia de tejedores de lana. Una crisis económica, en 1753, llevó a la familia Gónima a emigrar, como tantos otros, a Barcelona, en busca de trabajo y oportunidades. Cuando Erasmo llegó a Barcelona entró en 1757, con sólo once años, como aprendiz en la fábrica de indianas de los hermanos Maguerola en la calle Tallers. Su voluntad de progresar se manifestó pronto. Acudía a clases, pagadas con sus ahorros, para aprender a leer, escribir y dibujar. Con el tiempo se especializó en tintes. Todo ello le permitió ascender en la fábrica. Fueron años duros en que hasta su alimentación se resentía, pues sacrificaba con frecuencia la comida, para poder pagarse los estudios. El esfuerzo mereció la pena, en veinte años, de aprendiz llegó a director de la fábrica. Un buen matrimonio le ayudó a mejorar su posición. En 1766 el fabricante de indianas Joan Coll i Manresa accedió al casamiento de su hija Ignacia con el joven. Gónima no entró en el negocio de su suegro y continuó su trabajo como director de la fábrica Maguerola hasta 1780. Ese año presentó la solicitud para ser admitido como fabricante por la Real Junta de Comercio. Pasada con éxito la prueba, recibió el certificado oficial en 1784.⁸ Comenzaba así una nueva etapa, en la que trataría de llevar adelante sus propios proyectos y acumularía una de las mayores fortunas de su época. Comenzó construyendo una fábrica en el barrio del Raval junto a la cual edificó también la casa familiar. La fábrica de indianas experimentó una continua expansión y en 1791 ocupaba ya a 1.500 personas. En 1792, amplió el negocio. De la posición que alcanzó como fabricante da idea el hecho de su presencia en la “Real Compañía de hilados de algodón de América”. Su fábrica era una de las mayores de la ciudad. Gran parte de la producción la exportaba a América. Realizó importantes inversiones en nuevas maquinarias, instalando una de las primeras máquinas de vapor en Barcelona. Viajaba con frecuencia al extranjero para conocer los últimos avances.

Al compás del éxito de sus negocios, Gónima afianzó su posición familiar y social. En 1785 casó a su única hija, Josefa, nacida en 1767. El afortunado novio era Domingo Janer y Suñer, hijo de un doctor en medicina residente en Esparraguer. El ennoblecimiento fue la culminación del proceso. Después del privilegio ge-

⁶ DURAN I SANPERE, Agustín: *Barcelona. Divulgación Histórica*, tomo I, p. 64.

⁷ IMBERT, ERASME: *Erasmo de Gonima, 1746-1821- Apuntes para una biografía y estudio de su época*, Barcelona, Barcino Nostra 1952.

⁸ Biblioteca de Catalunya, J.P.C.B., Legajo 51, documento nº 28.

neral de nobleza otorgado por Carlos III, en 1784, a todos los fabricantes de indianas que poseyeran más de veinte telares, Gónima fue agraciado por el Rey Carlos IV el 10 de junio de 1791 con el privilegio de nobleza. Por la compra del privilegio pagó 57.008 reales de vellón. También alcanzó otros reconocimientos públicos. En 1789, con motivo de los “rebomboris del pa”, fue citado por el Ayuntamiento como uno de los hacendados que habían acudido en ayuda de los pobres. En 1790 fue elegido Diputado del Común. Su nuevo estatus exigía una residencia de mayor categoría y se construyó una casa-palacio en la calle del Carmen (actual nº 106). Los signos de riqueza y de prestigio aumentaban continuamente. En 1790 compró en el pueblo de Sant Feliu de Llobregat una gran finca, donde se construyó una segunda residencia. Momento estelar para Gónima fue la visita de la familia real a su fábrica, durante la estancia de Carlos IV en Barcelona en 1802.⁹ En ese mismo año 1802 fue elegido miembro de la Junta de Comercio, Moneda y Minas. A la vida de Gónima no le faltaron adversidades, como la temprana muerte de su única hija. También resultó muy discutida su actitud ante la ocupación napoleónica. Fue acusado de afrancesamiento, pero tras el regreso de Fernando VII pronto pudo reemprender sus negocios. En 1808 instaló un taller de fabricación de maquinaria textil, que fue uno de los primeros de Cataluña, pero que tuvo corta duración. Continuó cultivando sus relaciones comerciales con América. En 1818 se matriculó como comerciante. Falleció en Barcelona, en 1821, a causa de la explosión de una caldera de vapor.

2.1. Comidas por encargo

A partir de las facturas de proveedores, que se conservan en la Biblioteca de Catalunya¹⁰, poseemos abundante información sobre las comidas, preparadas por cocineros profesionales de diversas fondas de Barcelona, que Gónima se hacía servir en su casa. También existen facturas de proveedores de diversos productos alimenticios, que debían ir destinados a los platos preparados en la propia casa por algún cocinero o cocinera. Aunque por las características de la documentación desconocemos el panorama completo de la alimentación habitual de la familia Gónima, se observa muy bien la evolución de los gustos culinarios de Don Erasmo y su familia, a medida que iban ascendiendo en la escala social. De unos platos más sencillos van pasando a unos platos más sofisticados. También se observa el afrancesamiento general del modelo gastronómico.

En el Antiguo Régimen se esperaba que cada persona comiera de acuerdo con su categoría social. Ciertos alimentos se consideraban adecuados o no adecuados en función de la escala social. Lo que podía ser apropiado para un menestral, como las legumbres, dejaba de serlo para un burgués acomodado o para un noble. Lo que correspondía comer a las clases altas eran productos refinados, como la volatería.

⁹ PÉREZ SAMPER, María de los Angeles: *Barcelona, Corte. La visita de Carlos IV en 1802*, Barcelona, 1973, ps. 161-165.

¹⁰ Biblioteca de Catalunya, Archivo, Inventario Gónima, Caixa 10- 1.2.8.2.

Muy importantes eran también los condimentos; ajos y cebollas, por ejemplo, se consideraban cosa propia de las clases populares y muy desaconsejables para una persona de calidad. Erasmo Gónima, que trataba de obtener respetabilidad y reputación, debía ajustar su alimentación al modelo apropiado. Ya que su enorme fortuna le permitía pagar sin problemas, comería lo mejor que se pudiera obtener. La transformación del gusto era reveladora. Gónima no se conformaba con la comida casera y se hacía servir con frecuencia platos preparados por cocineros famosos, lo que denota un carácter caprichoso y ostentoso muy característico de su condición de nuevo rico. En aquellos mismos años un noble como el Barón de Maldá comía ordinariamente lo que le preparaba su cocinera y sólo recurría a los grandes cocineros en ocasiones extraordinarias, como un banquete de bodas. Erasmo de Gónima, en cambio, comía muchos días los platos preparados por los cocineros más célebres y también recurría a ellos para los banquetes que ofrecía a sus invitados. El recurso frecuente a estos grandes cocineros debía encarecer mucho los gastos de alimentación. Los elevados precios de los platos resultan bien reveladores del alto nivel económico que suponía semejante estilo de vida y de la mentalidad propia de un nuevo rico. Erasmo de Gónima, de ahorrar cuidadosamente en el gasto alimentario, como hacía en su juventud, había pasado a derrochar, una vez obtenido el éxito, como manifestación de su triunfo. Después de años de sacrificio había llegado el momento del placer personal y del signo social.

Las facturas de fondas, correspondientes a los años 1785 a 1797 permiten conocer la evolución del consumo alimentario de la familia Gónima. Existen dos proveedores. El primero es Ramón Plasa -o Plassa-, que consta se ocupó del servicio desde 1785 a 1791. Después, tras un breve inciso correspondiente al 27 de junio de 1793, a cargo de Antón Yorin (?), se ocuparía del servicio, desde 1793 a 1797, Josep Maurici Prat. La simple lista de los platos servidos, reconstruida a partir de las diferentes facturas, resulta bien ilustrativa.¹¹ Ordenados los alimentos por grupos, tanto productos como platos preparados, y analizadas las frecuencias con que aparecen en las facturas, el conjunto ofrece un interesante perfil de la alimentación ideal. Aunque no se refleje la alimentación diaria completa y tampoco la totalidad de lo consumido a lo largo de los meses y los años, resulta indicativa del modelo deseado por las clases más acomodadas. La mayoría de los platos encargados a la fonda eran platos fuertes o segundos platos, por lo que los platos complementarios del menú, entrantes y postres, son menos abundantes en la larga lista, seguramente porque era habitual prepararlos en casa. Pero también podemos encontrar significativos ejemplos.¹²

Como entrantes no faltan las sopas y escudillas, que constituían el plato más tradicional de las comidas de todas las clases sociales, aunque su cantidad y composición variaban muchísimo. Se menciona la escudilla (3), pero más habitual es la referencia a la olla (8), aunque es posible que no hubiera diferencia. La olla era abundante y variada. Se componía de ingredientes numerosos y de calidad. La es-

¹¹ B.C. Caixa 10-1.2.8.2.

¹² Los números entre paréntesis se refieren a las veces que el producto o el plato aparecen en las facturas.

pecialidad más completa era a base de volatería, especialmente gallina, el elemento imprescindible, carnes variadas, concretamente vaca y carnero, productos del cerdo, tocino y longaniza, y una base de verduras, que no se especificaba. Encontramos diferentes versiones: olla (2), olla con gallina (2), olla con vaca, carnero, longaniza, tocino, gallina y verdura (1), olla con gallina, vaca, tocino, longaniza y verdura (1), olla con vaca, carnero, gallina, tocino y verdura (1), olla con vaca, carnero, longaniza, tocino y gallina (1). Además de dar sustancia al caldo todos estos ingredientes se consumían, a continuación de la sopa, como la típica “carn d'olla”, la carne del cocido. Se solían acompañar de algunas salsas. Hay también ejemplos de sopas variadas. Algunas muy comunes, de caldo con pan, arroz o pasta: sopa, sin especificar, (1), sopa de pan (1), sopa de arroz (1), sopa de macarrones (1). Otras eran especiales, como las sopas con acompañamiento, generalmente de ave, sopa adornada (3), sopa con guarnición (1), y las sopas de pescado, sopa de congrio (1) y sopa de escorpiña (1). Y otras muy sofisticadas, al menos por el nombre: sopa de “bescuit a la Reina” (1). Marginal en el menú es la presencia del arroz y la pasta. Se citan dos platos de arroz, sopa de arroz y arroz con congrios pequeños, y dos platos con macarrones, sopa de macarrones y un plato de macarrones, entonces muy apreciado.

Lo fundamental en este conjunto de alimentos, como en la alimentación de las clases elevadas de la época moderna, eran los platos de volatería y carne, que constituían el plato fuerte y central del menú. La carne era el alimento distintivo, el más caro y el considerado como más excelente para la nutrición y la salud y el más apreciado socialmente. De ahí que lo consumiera de manera preferente un burgués nuevo rico, que buscaba promocionarse en la sociedad. Erasmo de Gónima comía mucha carne, la comía muy frecuentemente y elegía carnes variadas y de calidad. No se conformaba con el carnero –“moltó”–, que era la carne tradicional de los grupos sociales bajos y medianos. Gónima comía carnes selectas, cabrito, cordero, ternera y volatería, la más refinada de las carnes. La carne que más aparece en la lista de platos elegidos es la volatería, muy variada. Entre las aves, las más frecuentes eran las pollas, que se consideraban en la época como las aves de carne más tierna y exquisita. Era el producto más veces consumido, 126 veces. A distancia seguían los pollos (39), los palomos y pichones (24), los capones (16), los patos (14), las pavas (12) y los pavos (1), las gallinas, que se utilizaban sobre todo para la olla (7) y las pulardas (2). Muy apreciadas y frecuentes eran también las aves de caza, sobre todo las perdices, que aparecen 73 veces. Seguían las becardas y becarditas (26), los tordos (18), las codornices (7) y los pajaritos (6). En total, las veces que aparecía la volatería en los menús sumaban 371. El consumo de carne, también muy elevado, era igualmente variado y se centraba, como hemos dicho, en las carnes más caras y apreciadas, siempre de animales jóvenes, pues su carne es más tierna. La carne predilecta era con gran diferencia el cabrito, registrado 55 veces, generalmente se trataba de un cuarto de cabrito (46), en ocasiones medio cabrito (4). Seguía la ternera (13) y el cordero (11). Del cordero la parte más frecuente eran las costillas (3), también aparecen la pierna (2), la espalda (1), y el pecho (1). Otros tipos de carne, como conejos y liebres, ocupaban un lugar significativo: el conejo (10), la liebre (9) y el lebrato (1). Animales de carnes menos valoradas,

como la vaca y el carnero, tenían una presencia muy limitada. La vaca figuraba como ingrediente en la olla (4) y como plato de carne, pero sólo se citaba la lengua (2). El carnero, la carne más consumida de la época, aparecía sólo en la olla (3). La carne de cerdo, de consumo muy extendido, tenía una representación limitada a platos de cerdo sin especificar (3), y se citaban el lomo (6), el jamón (2), la longaniza (5), las salchichas (2) y la “butifarra” (1). Una gran afición manifiesta Gónima por despojos de todo tipo. Aunque algunas eran partes del animal consideradas inferiores, bien cocinadas tenían enorme aceptación. La mayoría de las veces no se especifica el animal al que pertenecían. Gran inclinación muestra Gónima por la cabeza y los pies –“caps i peus”, “cap i pota”- (53), que en ocasiones se precisa que son de ternera (7), de cabrito (2) o de cerdo (2), y también por el liviano o pulmón –“la coradilla”- (26). Siguen a mayor distancia otros productos como los sesos (5), las criadillas (1) y el hígado (1). Una de las maneras más habituales de preparar despojos era un revuelto de varios, en el que solía entrar también sangre, bajo el nombre genérico de “fritura” (9). A veces se especifica: fritura de sesos (1), fritura de pies (1).

A la hora de cocinar la volatería y las carnes, el asado seguía teniendo un puesto fundamental. De las veces que consta la preparación del producto son frecuentes las que se trata de asado, 52 veces, pero es muy posible que las veces en que no se hace constar se trate también en muchos casos de asados. Consta que eran platos de asado: pollas (20), capones (7), pollos (3), pavas (2), becadas (2), palomos (2), pulardas (2), perdices (2), codornices (1), tordos (1), cabrito (6), ternera (1), liebre (3). Una especialidad del asado era el asado al ast, el pollo al ast (2). Muy característico de aquella época era el fricandó, que tuvo enorme éxito en la cocina catalana. En la lista de consumiciones de la familia Gónima hay cantidad de platos de fricandó, de los más diversos productos, 47 en total. Encontramos fricandó sin especificar (2), varios platos de volatería, pollas en fricandó (28), pollos en fricandó (4), perdices en fricandó (1), pava en fricandó (1), algunas carnes, ternera en fricandó (8), lechón en fricandó “a la salsa de osella” (1), lomo de cerdo en fricandó (4), pies en fricandó (1) y también fricandó de “moixernons” (1), unas setas muy apreciadas que a veces se incorporan como ingrediente a la preparación. Los guisados de todo género, especialmente con verduras, tenían mucha tradición. Las perdices, muy frecuentes, se presentaban de maneras variadas. Además de asadas, se guisaban con coles (7) y con setas –“moixernons”- (4), también con salsa (2), “a la española” (1) y “a la española” (1), en su jugo (1) y con trufas tiernas (1). Los patos, siempre guisados, se presentaban de varias maneras, pato con nabos (6), pato con salsa (4), pato con aceitunas (2) y pato con trufas (1). Las pollas, para no hacerlas siempre asadas, se presentaban alguna vez guisadas, polla con salsa (2), polla con tomate (1). Los pollos se presentaban muchas veces guisados, con setas, con “moixernons” (5), con “murgoles” (1), también en su jugo (3), con guisantes (1), “a la inglesa” (1). Las becadas y becaditas, cuando no son asadas, se preparaban al “salmi”, una especie de ragoût que se prepara con las aves de caza asadas y troceadas, con salsa de chalotas rehogadas en mantequilla. Los palomos y pichones se guisaban de diversas maneras, en su jugo (2), con alcaparras (1), con trufas (1). Las codornices, con salsa (1) y los pajaritos, con salsa (1). Las carnes se preferían

asadas, pero también encontramos algunos ejemplos que se apartaban del tradicional asado. El cabrito, casi siempre asado, aparece una vez guisado en su jugo (1). La ternera, además de asada y en fricandó, aparece una vez estofada (1) y otra vez como costillas de ternera en “papillote” (1). El cordero se presentó en una ocasión como un plato de pecho rebozado a la inglesa (1). El lomo de cerdo se hacía con salsa sin precisar (1) y con “salsa Robert” (1). El conejo en salsa (1). Los despojos se presentaban fritos y guisados; la cabeza y las patas guisadas con guisantes (9) o con guisantes y alcachofas (8), también se preparaban con alcaparras (3), aparecen asimismo pies con salsa (1), y otra forma de preparar los pies de cerdo, importada de la cocina francesa, los pies de cerdo “a la Saint Menehould” (1), el liviano, con alcaparras (2) y en su jugo (1), los sesos en salsa (1), la lengua de vaca con salsa agridulce (1). Otra posibilidad, para hacer más gustosa la carne, era enlardarla, es decir untarla con grasa o lardo. Encontramos varios ejemplos: espalda de cordero enlardada (1), pierna de cordero enlardada (1), liebre enlardada y con salsa agridulce (1).

La alternativa a la carne era el pescado, que también tenía en la mesa de Gónima una representación destacada, bien fuese por el cumplimiento de la abstinencia, bien fuese por un particular gusto de los comensales. Una posibilidad es que se eligieran platos de pescado para introducir mayor variedad en el menú y como un medio de experimentar nuevos sabores. Comparando con otros ejemplos similares, como la alimentación del Barón de Maldá, parece detectarse en la dieta de la familia Gónima una presencia notable del pescado. Se trataba generalmente de pescado fresco de mar. En ocasiones se habla de “pescado”, de forma genérica (32). Otras veces se especifica la clase de pescado: lenguado (15) congrio (12), cherna – “rascàs”, “dot”- (11), castañola (8) anguila (8), dorada (6), dentón (6), merluza (4), esturión (4), atún (4), “llisa” (3), lubina -“llobarro”- (3), pajel (2), palometa -“palomida”- (2) salmonetes -“molls”- (1), mero -“nero”- (1), corvina -“corball”- (1), rodaballo -“remol”-, escorpina -“escorpora”-, calamares (1). También aparecen de vez en cuando los mariscos: los langostinos (7), la langosta (6), las ostras (5) y los mejillones (1). Las ostras estaban muy de moda en la alta gastronomía del siglo XVIII, por lo que resulta muy significativo encontrarlas entre las preferencias de un nuevo rico. Por contraste, mucha menor presencia tiene el pescado en salazón, que era, en cambio, el más consumido por las clases populares en aquel tiempo, por resultar más barato que el pescado fresco y que la carne. Aparecen sólo las anchoas (5), y el bacalao (1). El pescado se hacía con preparaciones muy diversas, asado, al horno, frito, hervido, guisado, enlardado, marinado. Asado: anguila asada (1). Al horno: lenguado al horno (4), atún al horno (1), langostinos al horno (1). Frito: pescado frito (4), lenguados fritos (4), merluza frita (2), pajel frito (1). Hervido: pescado hervido (4) y pescado hervido en su jugo (1), cherna hervida (4), dentón hervido (1), “llisa” hervida (1), dorada hervida (1). Guisado, con varias salsas y acompañamientos: pescado en salsa (7), pescado en su jugo (3), pescado con alcaparras (1), pescado con trufas (1), cherna en salsa (6), castañola en salsa (4), dentón en salsa (3), congrio en salsa (2), congrio con trufas (2), congrio con guisantes (1), esturión en salsa (1) y esturión con trufas (2), lubina en salsa (2) y lubina con alcaparras (1), atún en salsa (2), “llisa” en salsa (2), merluza en salsa (2), palometa -“palomida”- en salsa (1), mero con trufas (1), dorada en salsa (3),

dorada con guisantes (1), anguila con guisantes (1), langosta con guisantes (2). Otra preparación era marinado, es decir, puesto en maceración, generalmente con vino y con hierbas aromáticas: filetes de pescado en marinada (1). Algunos pescados, para darles más sabor, se enlardaban: dentón enlardado (1), cherna en salsa y enlardada (1). También se encuentra pescado con guarnición, sin precisar (2). Capítulo especial ocupaba la tortuga, que los Gónima consumieron una sola vez, pero preparada de cuatro formas diferentes.

Los huevos, tan apreciados y consumidos en la época, no aparecen apenas en la lista, lo cual no quiere decir que no los consumiera la familia Gónima. Seguramente los preparaban en casa. Sólo aparecen dos veces los huevos “moles”, una forma de preparar los huevos en dulce. El queso aparece también muy poco (4), posiblemente por el mismo motivo, dos veces de manera general, y otras dos en una variedad relacionada con los postres dulces, el requesón o “mató”.

El conjunto de platos resulta muy ilustrativo del equilibrio entre tradición y modernidad. Siguiendo la tradición las empanadas tenían mucho éxito y se preparaban con muchos productos, solos o combinados con otros. En ocasiones se hablaba sólo de empanada (2), pero la mayoría de las veces se precisa su contenido. Había empanadas de carne, muy numerosas las de ave: empanada de palomo (5), empanada de pichones (2), empanada de pichones con trufas (1), empanada de codornices (1), empanada de tordos (4), empanada de tordos y pajaritos (2), empanada de pajaritos (1), empanada de liebre (2), empanada de conejo (1). Había también empanadas de pescado: empanada de pescado sin especificar (1), empanada de anguila (3), empanada de congrio (1) y empanada de congrio con guisantes (1). Había empanadas que combinaban carne con pescado: empanada de pajaritos y ostras (1). Similares a las empanadas eran los pasteles, por ejemplo, pastel de liebre (1), y los pastelillos (1). Entre los platos tradicionales también aparecen las croquetas (1) y buñuelos (1), sobre todo dulces, buñuelos de viento (1) y buñuelos de crema (1). Muy modernos y afrancesados eran, en cambio, otros platos. De moda estaban los “volonents”. Se hacían “volonents” de los ingredientes más insospechados: “Volovent” sin especificar (1), “volonent” de codorniz y conejo (1), “volonent” de palomo y mejillones (1), “volonent” de esturión (1). Igualmente de moda estaba otro plato, la “granada”. Aparece a veces sin especificar (4) y otras veces se precisan sus ingredientes principales: granada de pechugas de capón (1), granada de filetes de ave (1), granada de langosta, ostras y alcachofas (1). También era un plato de moda el “polpetó”, una palabra derivada del francés “paupetón”. Eran pequeños escalopes de carne o pescado, rellenos y enrollados. Se preparaban tanto de carne como de pescado: polpetó sin precisar (2), polpetó de pajaritos (1), polpetó de menudillos y langostinos (1), polpetó de pescado (1), polpetó de filete de pescado (1), polpetó de langosta y ostras (1). Otras concesiones a la moda francesa pueden encontrarse, por ejemplo, en los patés, como los “petits patés” (1), el paté de liebre (1), el paté de perdices (1), también en otros platos como el pavo “en galantina” o pavo “en aspic”. Destaca la afición por los rellenos, en los que se combinaban carnes, pescados, verduras y hasta frutas: capón relleno, sin especificar (1), capón relleno de carne y pajaritos (1), pavas rellenas de ciruelas de “bunyol” (2), pollos rellenos (1), pollo relleno de carne (1), pollas deshuesadas y rellenas (1),

perdices rellenas (1), filetes de conejo enrollados y rellenos (1), lenguados rellenos de ostras (2), lenguados rellenos sin precisar (1), lenguado sin espinas y relleno (1), calabacines rellenos (1), peras rellenas (1). Peculiares son las preparaciones que mezclan carne con pescado, por ejemplo el capón con langostinos (1), el pollo con langostinos (1), la polla con ostras (1) y la polla deshuesada con ostras (1).

Característico de la dieta de las clases altas en la época moderna, basada en la carne, es el papel secundario de las verduras. Hay que destacar la presencia de las verduras en la olla y también la importancia de la ensalada (10). De manera genérica la verdura aparece dos veces. Pero hay pocos platos en que la base sea la verdura: plato de alcachofas (4) y alcachofas al horno (4), plato de guisantes (4), plato de bróquil (4), plato de espinacas (3), plato de espárragos (1) y los ya citados calabacines rellenos (1). Significativa es la presencia de dos platos de habas tiernas, plato muy característico de la cocina catalana en la temporada primaveral: plato de habas (1) y “plat de faves amb cansalada i butifarra”, el estilo tradicional de preparar las habas en Cataluña. Encontramos la verdura como acompañamiento o guarnición de otros platos de carne o pescado, especialmente los guisantes, que acompañan tanto platos de carne como de pescado. Los guisantes estaban muy de moda en la cocina francesa desde el reinado de Luis XIV, que tenía enorme predilección por ellos y la difundió entre sus cortesanos. De los guisantes se apreciaba el gusto, pero también su forma y color, para decorar los platos. Los ejemplos son numerosos: cabeza y patas con guisantes (10), cabeza y patas con guisantes y alcachofas (9), pollo con guisantes (1), palomos con guisantes (1), anguila con guisantes (1), dorada con guisantes (1), congrio con guisantes (1), empanada de congrio con guisantes (1), langosta con guisantes (2). Otras verduras de acompañamiento son las coles, los nabos, las alcachofas, los berros, los tomates, algunas de ellas, como las coles y los nabos, estrechamente ligadas a un determinado producto, las coles a las perdices y los nabos a los patos: perdices con coles (7), pato con nabos (6), pollos albardados con alcachofas (1) y el plato ya citado de cabeza y patas con guisantes y alcachofas (1), pavos asados con guarnición de berros (1), polla con tomate (1). Es la única vez que parece el tomate, un producto procedente de América, cuya plena incorporación a la cocina catalana se produce en el siglo XVIII con gran éxito.

Entre los vegetales usados como condimentos destacan las trufas y las alcaparras, empleados tanto en platos de carne como de pescado. Los platos con trufas, producto muy apreciado en la alta gastronomía, son variados: pato con trufas (1), perdices con trufas tiernas (1), palomos con trufas (1) empanada de pichones con trufas (1), pescado con trufas (1), congrio con trufas (2), esturión con trufas (1), mero con trufas (1). Y de las alcaparras, producto tan típico de la cocina mediterránea, también encontramos varios ejemplos: cabeza y pies con alcaparras (3), liviano con alcaparras (2), pichones con alcaparras (1), pescado con alcaparras (1), lubina con alcaparras (1). En una ocasión encontramos las aceitunas como plato, indicando su clase y procedencia, aceitunas de Sevilla (1) y en otra como ingredientes de un plato, pato con aceitunas (1). Existe gran aprecio por las setas, concretamente los “moixernons”, -pollo con “moixernons” (5), perdices con moixernons” (4), fricando de moixernons (1)-, y las “murgoles”, -pollo con murgoles” (1)-.

Las frutas estaban poco representadas, lo que no significa que no las consumieran, pues podían comprarlas en el mercado o traerlas de algún huerto de su propiedad, en vez de encargarlas a la fonda. Unas veces encontramos platos de frutas como postre y otras forman parte como ingrediente de algún plato. Frutas en general aparecen 5 veces. Frutas frescas: cerezas (1), peras (1), melocotones (1), uvas (1), limones (1), que se solían utilizar para condimentar muchos platos, especialmente los de pescado. Frutas secas: almendras (9), muy apreciadas y consumidas por todas las clases sociales, y pasas (1). Como plato resulta digno de mención el plato de peras rellenas (1), cuyo relleno era generalmente de carne. Este plato presentaba una combinación, muy apreciada en la época, de sabores dulces y salados. Como ingrediente de un plato resulta interesante la presencia de ciruelas pasas en el relleno de las pavas (2). Como postre encontramos el granizado de naranja (1), una fruta de moda en la época.

Toda comida de calidad debía acabar en aquel tiempo con unos postres variados, aunque en la lista figuren en pocas ocasiones, tal vez porque se adquirían en otros proveedores, como pasteleros, confiteros o cafeteros. A los postres se refieren a veces de forma genérica (5). Como postres destaca en primer lugar con gran diferencia la crema (21), en una ocasión precisando crema “cremada”, la manera típica de presentar la llamada “crema catalana” en la actualidad. También se menciona la llamada “crema verje” (1), que debía ser la “crème vierge” de los recetarios franceses de la época, una crema ligera, aromatizada con zumos de fruta y adornada con flores.¹³ Después seguían las tortas (11) –“torteras” y “tortadas”-, especificando en una ocasión “tortera de nata” (1) y en otra torta de confitura (1), y los típicos “panellets”, generalmente pequeños dulces de pasta de almendra, que en este caso no se limitaban a la festividad de Todos los Santos y se consumían todo el año (5). También se presentaban como postre turrones (2), aunque no se trate de las fiestas navideñas. De manera circunstancial aparecen otros platos dulces, como el tradicional manjar blanco (2), buñuelos (2), de viento (1) y de crema (1), pastas como los mostachones (5) y “melindros” (1), un plato de repostería (1) y un plato de nata (1). De origen evidentemente francés eran el pastel de Saboya (1) y el pastel “a la Madeleine” (1).

El pan y el vino eran igualmente imprescindibles en la mesa. El pan no constituía el centro de la comida, sólo un acompañamiento, pues las clases altas, a diferencia de las clases bajas, hacían un consumo limitado de pan. En la lista el pan aparece algunas veces (10), pero con toda seguridad se hallaría presente en la mesa de los Gónima, panes individuales blancos, de harina selecta de trigo, que eran los panes de lujo de la época, comprados en las panaderías o en los hornos. Mayor importancia, en cantidad y calidad, tendría el vino, que se compraría en la fonda o se tomaría de las bodegas de la casa, sin duda bien abastecidas. Como vino en general, seguramente vino tinto, que era el más común, aparece 13 veces. En dos ocasiones se precisa vino del país. Otras dos veces se precisa vino clarete. Y también aparece un vino dulce de calidad, muy apreciado en la época moderna, el vino de Málaga, otras dos veces, para acompañar los postres. El vino se servía en botella

¹³ *Le confiturier royal*, París, ed. de 1765, p. 275.

y a veces en porrón, que era un modo muy típico de beber vino en Cataluña, pero que se consideraba una manera de beber muy popular.

El conjunto denota abundancia, variedad y calidad. Resulta un panorama muy revelador de una posición económica y de una mentalidad social y cultural. A la pervivencia de lo tradicional se superpone el afrancesamiento típico de la alta cocina española de la época. En los siglos XVIII y XIX comer a la francesa era un signo de modernidad, de progreso y de avance cultural. Era un modo de ser europeo. Como revela la evolución de sus menús, Erasmo de Gónima, sin perder sus raíces de Moia, pretendía convertirse en un hombre de mundo.

3. LA ALIMENTACIÓN EN PUEBLOS Y CIUDADES: LA ENCUESTA DE ZAMORA

Mientras los modelos gastronómicos cuentan con abundantes testimonios, mucho más difícil es aproximarse a la alimentación cotidiana de la sociedad en su conjunto. Entre las fuentes disponibles una fuente muy interesante es la encuesta de Zamora.¹⁴ Francisco de Zamora fue uno de tantos funcionarios ilustrados del siglo XVIII, que se dedicó a hacer una gran encuesta sobre la Cataluña de fines del Antiguo Régimen. Su obra, aunque no se tradujo en hechos concretos, ha proporcionado una valiosa información, con numerosas noticias de todo tipo, incluidas las referidas a la alimentación. Había nacido en 1757 en Villanueva de la Jara, en Cuenca. Siguió la carrera judicial y en 1784 ya era Alcalde del Crimen de la Real Audiencia de Cataluña. Posteriormente ascendió a la plaza de Oidor. Residió varios años en Barcelona, desempeñando su cargo de magistrado. De 1785 a 1790 su espíritu proyectista le llevó a viajar por el Principado, recogiendo sus observaciones en un "Diario de los viajes hechos en Cataluña"¹⁵. También preparó una gran encuesta, dirigida a los Corregimientos y pueblos de Cataluña. Todo ello encaminado a la elaboración de un informe sobre la situación del país. Marchó a Madrid, para ocupar el puesto de Fiscal de la Sala de Corte, de 1791 a 1794, y fue nuevamente enviado a Cataluña con motivo de la Guerra contra la Francia revolucionaria, en 1794-1795. En ese año 1795 fue nombrado miembro del Consejo de Castilla. Su permanente inquietud le impulsó a hacer nuevos viajes, visitó Andalucía de 1796 a 1798, y después regresó a Madrid. Cayó en desgracia, debido a un pleito por deudas, perdió su cargo en 1799 y fue confinado en el Castillo de Pamplona. En 1807 se retiró a su pueblo natal, donde murió en 1812.

En su cuestionario sobre Cataluña existen preguntas específicas sobre la alimentación. De otras preguntas sobre producción agraria y ganadera, caza y pesca, comercio, abastecimientos y otras similares se puede deducir una gran cantidad de infor-

¹⁴ Estos fondos se conservan en la Biblioteca del Palacio Real de Madrid. Existe una copia microfilmada en el Arxiu Nacional de Catalunya.

¹⁵ El Diario permaneció inédito hasta que fue publicado en el siglo XX. ZAMORA, Francisco de: *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, edición de Ramón Boixareu, Barcelona, Curial, 1973.

mación sobre los más diversos aspectos alimentarios. Aunque no se conservan todas las respuestas y las que existen son de muy desigual valor, el conjunto de la información permite esbozar un cuadro de la diversidad en la alimentación catalana de fines del siglo XVIII. Dentro de unas pautas comunes, propias de la época, se observan diferencias notables entre ricos y pobres, campo y ciudad, la costa y la montaña.

3.1. Barcelona y su entorno

Superada la crisis de la guerra de Sucesión, Barcelona experimentó en el siglo XVIII un crecimiento fuerte y continuado. Fueron muchas las gentes que acudieron a la ciudad llamadas por las numerosas oportunidades de trabajo y de promoción que ofrecía. El desarrollo económico cambió sustancialmente la sociedad barcelonesa, a la nobleza existente y a las clases mercantiles y profesionales tradicionales, se sumó una burguesía cada vez más amplia y acomodada, dedicada a los negocios comerciales e industriales. Las clases trabajadoras experimentaron igualmente una gran expansión, al mundo de los talleres se sumó el de las fábricas. El resultado fue un desarrollo general, con muchas oportunidades, pero a la vez una significativa ampliación del arco social, que abarcaba desde gentes muy ricas, que podían permitirse una alimentación abundante, selecta y variada, hasta gentes muy pobres, que debían contentarse con una alimentación escasa, sencilla y rutinaria.

Barcelona: 161. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.

“En los pueblos, la gente acomodada usa en la comida el arroz, fideos, verduras, legumbres secas y frescas, carne de carnero o oveja tarragonina, tocino, huevos, atún y abadejo. La más pobre, verduras, legumbres, sardinas saladas y pescado seco o atún. En Barcelona, la gente acomodada come mucha carne y ésta siempre de carnero, arroz, fideos, algún poco de verdura, tocino, legumbres tiernas, algunos huevos, pescado, abadejo, y frutas secas y frescas. La pobre come carne de oveja, o de macho, o de vaca, o menudos, algún poco de tocino, verdura, legumbres secas, arroz, fideos, atún, abadejo y pescado seco o peje palo.”¹⁶

Zamora comenzaba por destacar que en Barcelona las gentes acomodadas comían mucha carne de carnero. La carne era un producto que desde el punto de vista social actuaba como signo de diferenciación. Comer carne, comerla en cantidad y comerla regularmente era señal evidente de un nivel de vida elevado. Los pobres no comían carne o muy poca, sólo en ocasiones destacadas. La carne más común era la carne de carnero, carne de animales grandes, pues el sacrificar animales pequeños era un lujo reservado a algunas fiestas, por ejemplo el cordero o cabrito, tradicional en la comida de la Pascua de Resurrección. Complemento muy habitual era el tocino, que servía para muchas cosas, como grasa para cocinar los días que

¹⁶ ZAMORA, Francisco de: *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, Documents de Cultura, Ed. Curial, Barcelona, 1973, pp. 464-465.

no eran de abstinencia, componente tradicional de la olla, imprescindible para enlardar los asados, ingrediente de muchos guisos. Como sustitutos de la carne en días de abstinencia, pescado, sobre todo pescado fresco, pero también alguna vez pescado salado, especialmente abadejo, y algunos huevos. Los cereales eran importantes. Fundamental el pan, también el arroz y los fideos. Verduras y legumbres constituían la base de la alimentación popular, las clases acomodadas consumían pocas, algunas verduras selectas, como los guisantes, y legumbres tiernas. Complemento importante era la fruta, frutas secas y frescas.

En los pueblos la dieta de la gente acomodada era muy semejante a la de la ciudad. Comían igualmente arroz, fideos y verduras, las legumbres consumidas eran tanto secas como frescas. La carne era también de carnero o incluso de oveja, de la que se especificaba su procedencia “tarragonina”, es decir de la comarca del campo de Tarragona. Aparecían también el tocino y los huevos. En el pescado se subrayaba el consumo de pescados en conserva, podían ser salazones o escabeches, concretamente atún y abadejo. Los pobres también comían carne, pero poca cantidad, no diariamente, y de calidad inferior, carne de oveja, macho o vaca, casquería y menudos, algo de tocino. La verdura y las legumbres secas dominaban el menú, al igual que el arroz y los fideos. El pescado fresco se consumía muy poco, se recurría al pescado en conserva, sobre todo en salazón, atún y abadejo, y también pescado seco o pejepero. El dominio de estos productos en las mesas populares se confirma en los libros de cuentas de los conventos de órdenes religiosas con mayor observancia de la pobreza, como el caso de los capuchinos.¹⁷ En el ámbito rural la dieta todavía era más pobre y la variedad de productos más reducida. La encuesta no menciona en la carne, pues comían muy poca y pocas veces. La carne actuaba como producto barrera, diferenciador del modelo alimentario. Su ausencia marcaba un nivel muy bajo, casi de supervivencia. Es posible que se consumiera algo de carne, aunque fuese animales viejos, o partes muy inferiores del animal. Acaso algún pequeño animal de caza, un conejo, aunque fuese de vez en cuando. Según la encuesta la gente pobre de los pueblos se mantenía con una dieta a base de vegetales y pescado en conserva, comía verduras, legumbres, sardinas saladas y pescado seco o atún.

Muy interesante era también la información sobre la distribución de las comidas a lo largo de la jornada, en función de los horarios de trabajo y descanso. En los pueblos y en el campo, los días de trabajo se diferenciaban según la estación, invierno o verano. En invierno, en que las horas de luz son pocas, las comidas tenían la siguiente distribución: despertarse al amanecer, desayunar, trabajar media jornada, comer en una hora, trabajar otra media jornada hasta el anochecer, rezar en casa el rosario, cenar y dormir. En verano, en que las horas de luz se alargaban, la distribución de la jornada era: despertarse al amanecer, trabajar un rato, desayunar en media hora, trabajar de nuevo hasta las 10 de la mañana, a las 10 h tomar un bocado de pan con un par de nueces o cualquier otra cosa -“otra friolera”-, acom-

¹⁷ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles: “La alimentación en los conventos capuchinos catalanes de la época moderna” en *Estudios Franciscanos*, nos. 421-422, Vol. 99, Enero-Agosto 1998, ps. 63-139.

pañado de un trago de vino, trabajar hasta el mediodía, comer la comida principal, dormir una siesta hasta las 14 h, trabajar hasta media tarde, merendar a las 17 h, y trabajar hasta que se ponía el sol, rezar en casa el rosario, cenar y dormir. En Barcelona el horario de comidas dependía del oficio, pues era el trabajo el que marcaba la pauta. En la información de Zamora se tipificaban dos casos: a) Horario de trabajo de 5h de la mañana hasta las 19 h de la tarde: de 7 a 8 h el desayuno, de 12 a 13 h la comida, de las 15,30 a las 16,30 la merienda. Cenaban al final de la jornada de trabajo, hacia las 20 o 21 h. b) Horario de trabajo desde el amanecer hasta las 20 h: era una jornada continua en la que sólo paraban lo preciso para el desayuno y la comida; cenaban en casa, después del trabajo, hacia las 20 o 21 h.; algunos, antes de cenar, daban un paseo.

La rutina de los días laborables se rompía en los días de fiesta, en los que no se trabajaba y se dedicaban al ocio y las distracciones. Las fiestas y acontecimientos destacados de la vida, como bodas y entierros, se celebraban con comidas especiales, más abundantes y con algunos productos menos frecuentes y de mayor calidad, muchas veces con platos tradicionales, propios de la ocasión. En los pueblos, en los días de Fiesta Mayor, en todas las casas había invitados, parientes, amigos, conocidos y se ofrecía una gran comida. En las bodas, después de la ceremonia se iba a casa de la novia, allí se tomaba un refresco, se bailaba, y después se celebraba una buena cena. Por la noche se iban los novios a su casa. Al día siguiente continuaba la celebración, tomando un desayuno con chocolate. Con ocasión de una muerte, 15 días o un mes después del entierro, se hacía el funeral. Acabada la misa, los asistentes iban a casa de los parientes. Estos daban una limosna de pan, vino, un plato de arroz y carne a los pobres que acudían a la casa. Después, con los invitados y vecinos, hacían una comida abundante, en la que se daba carnero. En las casas principales, hacían un plato tradicional, cazuela de arroz y pies de carnero o macho, con huevos y azúcar. Pero las costumbres habían ido evolucionando y a fines del siglo XVIII se comía caza y toda especie de volatería. Después de comer, los sacerdotes cantaban un responso y los anfitriones repartían a cada uno de los asistentes un pan blanco de 2 ó 3 libras, recuerdo del tradicional “pan de los muertos”, un ritual muy antiguo. Al cabo de un año de la muerte del difunto, se celebraban tres oficios con convite también; esta vez invitaban sólo a sacerdotes y parientes.

3.2. Los pueblos del Llobregat

En las cercanías de Barcelona, hacia el sur, la serie de pueblos en la línea del río Llobregat experimentaron en el siglo XVIII un gran desarrollo, basado en la agricultura y en la industria textil. La población aumentó significativamente, pero los beneficios del crecimiento económico no se distribuyeron de manera uniforme. Frente a un grupo minoritario con los recursos suficientes para disfrutar de un buen nivel de vida, la gran mayoría de las clases populares vivían en la frontera de la supervivencia. Sus comidas diarias eran muy pobres y reiterativas, basadas prácti-

camente sólo en pan, verduras y legumbres y algo de cerdo y pesca salada. La carne quedaba habitualmente fuera de sus posibilidades.¹⁸

Resulta muy ilustrativo de la situación económica y social de estas poblaciones que rodeaban Barcelona por la zona del río Llobregat la extrema pobreza de su alimentación. Cataluña vivía en esa época un proceso de transformación y expansión económica, pero el coste social fue elevado. Aunque existían diferencias entre las gentes en mejor y peor situación, el panorama general era de un nivel muy bajo, muy pocos productos, platos muy simples, todo muy rutinario. La diversidad se perdía a causa de la pobreza que a todos afectaba en mayor o menos grado. En Begues la comida era pobre: legumbres, verduras, tocino y poca carne. Tampoco tenían un pan de calidad. Para la elaboración del pan, mezclaban el trigo con habas, habones y maíz. El pueblo de Castelldefels era deficitario de todo, sólo se bastaba en vino, aves de corral y leña. El pan lo hacían mezclando con el trigo otros cereales como el maíz y harina de legumbres, habas, habones. La comida era muy pobre: judías, habas, verduras, y un poco de tocino. Raras veces comían carne.

En Cervelló y la Palma, el pan se hacía normalmente de una mezcla de cereales, trigo y centeno, también legumbres. Los pobres comían legumbres, verduras y pocas veces pesca salada. La gente acomodada comía carne cara, tocino, legumbres, verduras y pesca salada. Los cazadores comían conejos y perdices. En Esparraguera había bastantes animales de caza menor, liebres, conejos, perdices, tórtolas. Otro recurso era la pesca fluvial. En Esplugues el pan lo elaboraban con trigo y otras simientes. La gente acomodada comía olla al mediodía y por la noche “platillo”, un guiso de carne. La gente pobre, se contentaba con un pedazo de pan, algunas verduras, sobre todo coles; la carne se reducía al tocino y el pescado a las sardinas. En Gavá para elaborar el pan, mezclaban granos y legumbres. La gente pobre apenas probaba la carne, aunque en el pueblo había pequeños rebaños de ovejas y cabras; contaban con bastantes animales de corral, gallinas, pavos y conejos, generalmente para la venta. L'Hospitalet de Llobregat tenía excedentes de trigo, vino, productos de huerta y aves de corral. Se recogían setas. La gente acomodada comía al mediodía olla y por la noche “platillo”, un plato de carne guisada. La gente pobre comía pan, con una sardina o bien con un pedacito de queso o tocino. En Martorell en la agricultura dominaba la viña, con algo de cereal. Como ganadería criaban ovejas y corderos. De las cabras se aprovechaba sobre todo la leche. Contaban con volatería variada, gallinas, pavos, ánades, palomas, ocas, y también conejos. La pesca era abundante. En los ríos Llobregat y Noya se pescaban “llíseres”, barbos, anguilas, truchas. Había colmenas que producían miel de muy buena calidad. En la carnicería vendían carne de macho cabrío y de carnero. El contraste entre la comida de los ricos y la de los pobres era evidente. La gente acomodada hacía una buena olla, con garbanzos y carnes variadas, tocino, chorizo y buen carnero. Después comía un segundo plato de guisado de carne, que alternaba con alguna perdiz, pollo o pichón. La gente pobre comía legumbres y de vez en cuando

¹⁸ CODINA, Jaume, MORÁN, Josep, RENOM, Mercè (eds.): *El Baix Llobregat el 1789. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora*, Barcelona, Curial-Publicacions de l'Abadía de Montserrat, 1992, vid especialmente ps.59-61.

olla con tocino. Para alimentar a los pobres hambrientos el pueblo confiaba en el convento de los capuchinos: “Los capuchinos hacen todos los días una buena sopa, con la qual puede remediarse si hay algún pobre”.

En El Papiol la agricultura era de viñedos y olivos, los granos escaseaban. Criaban algunos cerdos, pero eran pocos, y tampoco era muy abundante la volatería. También contaban con animales de caza para completar su alimentación, perdices, liebres y conejos. La comida de las gentes ricas y la de las gentes pobres una vez más estaba separada por el consumo de carne. Los que podían comían carne. Los pobres comían sardinas, legumbres, hortalizas. En el Prat, en la agricultura destacaba el cereal, pero tenían pocos viñedos. También se obtenían productos de huerta. La ganadería era escasa, algunos cerdos y ovejas. Abundaban los animales de corral. Se pescaba en cuatro lagunas, de donde obtenían lenguados, lubinas, platijas. Del río se pescaban anguilas, lisas, lubinas. Para la elaboración del pan se mezclaban trigo, habas y habones. La gente acomodada comía carne fresca y tocino. La gente pobre tocino, si tenían. En cuaresma y días de abstinencia comían pescado salado. En Sant Andreu de la Barca la agricultura se centraba en la producción de trigo. De ganadería contaba con ovejas y cerdos. El día de la Fiesta mayor se comía carne abundante y de calidad: “Tratan muy bien a los parientes y vezinos concurrentes, de modo que el más pobre gasta carne de pluma y muy poca oveja”. En Sant Boi la gente acomodada comía pan de trigo. Los jornaleros pan de mezcla de centeno, cebada o legumbres. El informante que respondió la encuesta de Zamora era el campesino más rico del pueblo y al contestar la pregunta sobre alimentación se mostró muy despreciativo, acusando a los pobres de no saber administrarse y gastar todo en los días de fiesta.

En Sant Esteve Sesrovires cultivaban sobre todo vino, también trigo, centeno, olivares y naranjos. Como ganadería tenían carneros, ovejas y cerdos. Los animales de corral, gallinas, pavos, eran para consumo del pueblo. Había colmenas, de donde obtenían una miel muy buena. El pan lo elaboraban de trigo y simientes. La gente acomodada comía olla al mediodía y platillo por la noche. Los pobres comían pan, cebollas, coles, sardinas. En Sant Feliu escaseaba el cereal, pero había muchas viñas. También tenía muchos árboles frutales, melocotoneros, manzanos, naranjos, limoneros, perales, parras, nogales, olivos, algarrobos. Tenían poca ganadería y pocos animales de corral. El pan lo hacían de trigo y centeno. Los labradores y artesanos comían puchero con carne y buen tocino. La gente pobre comía sólo legumbres y verduras con tocino. En Sant Joan Despí cultivaban sobre todo viñas y algo de trigo, cebada y avena, unos pocos olivos y naranjos. De ganadería, unas pocas ovejas. Gallinas también pocas. El pan lo hacían de trigo, pero la mayoría lo mezclaban con legumbres. En Sant Just Desvern las viñas eran de excelente calidad. Obtenían pasas y vino. Se cultivaba algo de trigo y algo de centeno, cebada, avena, olivos, guisantes, legumbres y frutas. Había muchas higueras. Criaban gallinas y cerdos. El pan se hacía de trigo mezclado con centeno. Los pobres le añadían legumbres, sobre todo “fabolins”, una especie de habas pequeñas. Comían verduras, sardinas, algo de tocino. La escudella, que era el plato tradicional, tenía como base arroz, fideos y legumbres, todo ello cocido con un caldo de carne de cerdo, la mayoría de las veces. En Sants cultivaban trigo y vino. Ganadería muy poca. Pan

había de dos tipos, uno de trigo, sin mezcla, y otro de trigo con maíz, habones o mijo, que se hacía cuando el trigo estaba caro. La gente acomodada comía olla y guisado de carne por el día, por las noches verdura. La gente pobre aprovechaba la grasa de los carneros para dar sustancia a las verduras, judías y calabazas. Las bodas y bautizos se celebraban con grandes convites, según la categoría de la familia: “En las bodas de gente acomodada se da cena en la casa de la novia, y el día siguiente comida en la del esposo; en ésta se cubre cinco veces la mesa. En los bautismos se da refresco de chocolate en las casas acomodadas; en las demás, de pan, vino, almendras y avellanas.” En Torrelles de Llobregat la agricultura era de secano, trigo y centeno. Había viñas, que producían mucho vino. Además tenían unos pocos olivos y algunos huertos con verduras. El ganado era variado, el más abundante eran ovejas, cabritos, también algunos cerdos y algunos bueyes y vacas. Tenían gallinas y unos pocos pavos. El pan era de mezcla de trigo, habas y otras legumbres. También se hacía pan de centeno con un poco de trigo y legumbres. La gente acomodada comía carne y tocino, acompañados de legumbres y verduras. En la época de abstinencia recurrían a la pesca salada. En Vallvidrera la agricultura era de secano: un poco de trigo y vino de mediana calidad. Algunos vecinos cultivaban pequeñas huertas. La ganadería era muy escasa, sólo contaban con algunas cabras, de las que obtenían leche. Se cazaban perdices y conejos. Tenían hornos de pan. Comían de manera muy simple, verduras, legumbres y tocino. En Viladecans la producción agraria no era muy variada. Además de trigo y cebada, que no eran muy abundantes, había olivos, viñas, algarrobos. Tenían muchos frutales. Como ganadería tenían algunas vacas, cerdos y corderos. También utilizaban la carne de los bueyes que se desgraciaban o morían. La volatería no era abundante, gallinas, algunos pavos, algunos conejos. Los pavos y conejos eran para vender. Había colmenas que producían miel de muy buena calidad. En un estanque pescaban algunas anguilas. La elaboración del pan era a base de trigo mezclado con cebada y se añadían además habas, habones y “besas”. La comida de los vecinos del pueblo era muy similar, todos eran muy parcos, unos por necesidad y otros por ahorrar.

3.3. *Un pueblo del interior: Berga*

En Berga, un pueblo del interior, perteneciente al corregimiento de Manresa, el panorama alimenticio era muy tradicional, pero se podían observar más matices. La polarización entre ricos y pobres era también marcada, pero se apuntaba la existencia de grupos intermedios.

Berga: 161. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.

La comida regular de los artesanos y gente acomodada es un puchero con una poca de carne, un poco de tocino y ortelizas, o legumbres, y en la noche cenan una enzalada y de lo que queda del puchero de la comida, que por lo regular hacen más abundante para dho fin. Los más acomodados usan el chocolate por la mañana, al medio día la sopa, olla, o puchero, un guizado y postres, y por la cena una enzalada, un

guizado y postres. La gente más pobre y jornalera acostumbran a comer por la mañana sopa con azeite, o puches de harina [...], en el mediodía legumbres, algunos con un poco de tocino, [...] y otros con alguna sardina salada, o frutas del tiempo, y en la noche comen los puches, legumbres, o hortalizas conforme al tiempo. Estas gentes por lo regular beben muy poco vino por ser muy caro, y solo en los días de fiesta, qe beben para toda la semana, y algunos con exceso¹⁹.

En la alimentación de Berga se distinguían tres grupos, los más ricos, los medianos y los más pobres. La gente más rica estaba integrada en las modas gastronómicas de la época, como demostraba la costumbre de tomar por la mañana chocolate; pero sus hábitos alimentarios respondían también a la tradición establecida, como señalaba la comida del mediodía a base de sopa, olla, puchero, guisado y postres. Lo mismo sucedía en la cena, con un menú a base de ensalada, guisado y postres. En un escalón inferior se situaba la dieta intermedia. La gente acomodada y los artesanos comían puchero con carne, tocino y hortalizas o legumbres, cenaban una ensalada y lo que quedaba del puchero. En el nivel más bajo se hallaba la dieta de subsistencia. Los pobres, en lugar de comer pan de trigo, hacían el pan con todo tipo de mezclas de granos. Bebían poco vino, porque al no disponer de cosecha local era caro, y sólo podían permitírselo en las fiestas. Tomaban criadillas, es decir patatas, cocidas y mezcladas con harina. Comenzaba entonces a extenderse el consumo de patatas en la alimentación humana, antes reservadas para la alimentación animal. Era un producto de valoración muy baja, para gentes muy pobres o en épocas de necesidad. Por la mañana, en lugar del chocolate de los ricos, se debían contentar con desayunar una simple sopa con aceite o los puches de harina, es decir las populares gachas, muy posiblemente de maíz, un producto muy cultivado en esa zona. En la comida del mediodía la base la constituían las legumbres, a veces acompañadas con algo de tocino o sardina salada, y acaso un poco de fruta del tiempo. Como cena otra vez puches, legumbres u hortalizas, es decir, una dieta vegetariana.

En días laborables trabajaban todo el día, excepto una hora de descanso al mediodía para comer. También desayunaban y merendaban, pero con una pausa de sólo media hora. En los días de fiesta, la gente se desquitaba de las privaciones cotidianas y se permitía beber vino y organizar meriendas. En las fiestas mayores había comida extraordinaria, con muchos invitados. Las bodas también se celebraban con grandes comidas. En los bautizos se invitaba a parientes y vecinos y los que podían permitírselo daban un refresco de chocolate. En las casas de campo se daba una comida. En los entierros también se organizaban las tradicionales comidas, sobre todo en las casas de campo; algunos todavía seguían las antiguas costumbres de no dar carne de pluma, en señal de luto.

¹⁹ SERRA I COMA, Roser, FERRER I ALÒS, Llorenç: “Un qüestionari de Francisco de Zamora (1789)”, *Estudis d’Història Agrària*, nº 5, Centre d’Estudis Històrics Internacionals, Barcelona, 1985, pp. 159-207, pp. 201-203.

3.4. Pueblos de viña y vino: Vilafranca del Penedés

La comarca del Penedés experimentó en el siglo XVIII un gran despegue económico, basado esencialmente en el desarrollo de la viticultura. La extensión e intensificación del cultivo de la viña dio lugar a una floreciente industria del vino y del aguardiente, vinculada al comercio marítimo, a las rutas mediterráneas y a las grandes rutas atlánticas, que proporcionaba grandes beneficios y numerosas oportunidades a sus habitantes. En la alimentación, aunque como siempre con marcadas diferencias, se reflejaron significativamente las transformaciones económicas y sociales de la zona, tanto en la población más importante del corregimiento, Vilafranca del Penedés, como en otros pueblos menores.

Vilafranca del Penedés: 161. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.

La gente acomodada, carne de carnero y volatería; los pobres, oveja, vaca, bacalao, verduras, arenque y legumbres²⁰.

El pan se hacía con trigo o mezclado con cebada o centeno. La responsabilidad de alimentar a la familia recaía en las mujeres. Un convento de monjas carmelitas se dedicaba a la elaboración de dulces. La gente acomodada comía carne de carnero y volatería. Los pobres, oveja, vaca, bacalao, arenques, verduras y legumbres. La distribución del alimento a lo largo del día se hacía en función de las horas de trabajo. Los trabajadores del campo iban al trabajo en invierno a las 7 y media, almorzaban a las 9, comían a las 12 y después de comer descansaban hasta la 1, a las 4 merendaban y a las 5 regresaban a casa. La cena acostumbraba a ser más pronto en invierno y bastante más tarde en verano.

En los pueblos del corregimiento del Penedés la alimentación era bastante uniforme, siempre con la presencia general del pan y el vino y marcada por la misma dicotomía entre el dominio de la carne en las clases acomodadas y el dominio de las verduras en las clases populares.²¹ Los cultivos principales eran los mediterráneos, cereales, viñas y olivos. En poca proporción había azafrán. En la ganadería dominaba el ganado ovino, ovejas y corderos, también cabras y cerdos. Había gallinas, conejos y otros animales criados en las casas. Se hacía miel de gran calidad. Con los excedentes del vino funcionaban 35 fábricas de aguardiente, que se exportaba a América. En algunos pueblos había carnicerías públicas. El pan se hacía generalmente de trigo. En Igualada el pan era de centeno, y de centeno mezclado con trigo, al que llamaban "mezcladillo". La gente acomodada comía abundantemente y alimentos de buena calidad. Los pobres no comían mal, el informante les

²⁰ BARBA I ROCA, Manuel: *El corregiment i partit judicial de Vilafranca del Penedès a l'últim terç del segle XVIII. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora*, Edicions del Museu de Vilafranca, Sant Sadurní d'Anoia, 1991, pp. 82-83.

²¹ TORRAS I RIBÉ, Josep M^o: *La comarca de l'Anoia a finals del segle XVIII. Els "qüestionaris" de Francisco Zamora*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1994, pp. 526-528.

achacaba una tendencia a querer comer bien y a beber mucho vino. En Capellades no había trigo, cebada ni otros frutos y granos. Se importaba trigo y aceite del vecino Aragón y de la comarca catalana del Urgell. El vino era de una calidad media. El pan se hacía de trigo, también de trigo y cebada y, a veces, de trigo y legumbres varias. La gente acomodada comía pan bueno, vino, verduras y carne de macho. La gente pobre comía pan de centeno, vino bueno, verduras, judías y otras legumbres, carne de cerdo y cabrío, aunque poca. Según el informante, la gente rica comía pan de buena calidad y vino común; en cambio, los pobres comían pan de calidad inferior, pero bebían buen vino, alegando como motivo que en aquella tierra eran todos muy amantes del buen vino. Por las Fiestas mayores, el 15 de agosto, durante dos días se invitaba a comer a casa a los familiares. En total se consumían en estos convites 300 cabezas de macho, cordero y carnero, además de gallinas y pollos. En bodas y bautizos invitaban a su casa a un refresco de chocolate y algunos a comer.

En Carme el cultivo principal eran las viñas. De cereal se producía trigo, cebada y avena. Había algunos olivos, nogales. De ganadería había carneros, ovejas, cerdos y volatería. El pan se hacía de centeno. La gente acomodada comía hortalizas, pesca salada, carne y tocino. La gente pobre, pan con hortalizas y sardinas. En Castellolí se cultivaban viñas; también unos pocos olivos, algunos nogales, de cereal, trigo, centeno y cebada. Ganado había el necesario para el consumo. La elaboración del pan era a base de mezcla de trigo y centeno. La gente acomodada comía legumbres, verduras, tocino y algo de vaca. Los pobres sólo comían legumbres y hortalizas. En Espelt se cultivaban viñas y cereales, centeno, cebada, espelta. No había ganado y escaseaba la volatería, criaban algunas gallinas para los enfermos. El pan era de mezcla de centeno, cebada y legumbres. La comida era tan simple para todos que no se distinguía entre ricos y pobres. Normalmente comían pan y verduras, coles y acelgas; a veces sólo pan, a veces coles, acelgas y pan. En Maçana el cereal principal era el trigo. El pan era de mezcla de trigo, cebada y legumbres. Había algunas gallinas. Al ser un pueblo pequeño las diferencias sociales no eran grandes y todos comían de manera similar. La costumbre era comer judías, nabos, coles y cebollas. A falta de verduras, sólo pan. En Montbui los cultivos eran viñas, unos pocos olivares y granos. De ganadería había ovejas y gallinas. La gente acomodada comía coles, nabos, arroz, “arengadas” –sardinas saladas– y un poco de tocino. Los pobres comían lo mismo, menos el tocino. En Odena se cultivaban viñas, unos pocos olivos, centeno y cebada. No había huertas. De ganadería había carneros y ovejas. También bueyes, que se destinaban a la alimentación cuando no servían ya para trabajar. Tenían gallinas y unos pocos conejos. Los pobres comían coles y pescado salado. Los acomodados comían coles, pescado salado y un poco de tocino. En Orpí los cultivos principales eran viñas, unos pocos olivos, varios cereales, centeno, cebada y muy poco trigo. Había ganadería lanar, poco cabrío y los bueyes eran para comer cuando no servían para trabajar. Tenían gallinas, pero pocas. El pan se hacía en las casas, del cereal que se recogía. A veces se alargaba mezclando con legumbres. Los pobres comían un poco de verdura, pescado salado, harinas y sopas. Los acomodados comían además un poco de tocino.

En La Pobla de Claramunt los cultivos eran de secano. Había abundantes viñas. No se criaba ganado. Tenían algunas gallinas. De los pinos se obtenían piñones y

cuidaban algunas colmenas que daban miel. El pan era de centeno. La gente rica comía mejor comida que la pobre, sin más precisiones por parte del informante. En Pujalt los cultivos eran de regadío: viñas y nogales. También se cultivaba trigo, escanda y centeno, pero no suficiente. Ganadería había poca. La gente acomodada comía puchero de tocino y garbanzos, judías o habichuelas, verduras. La gente pobre comía puchero de berzas o acelgas y otras verduras. En Rubió los principales cultivos eran de viñas, centeno, espelta y cebada. Tenían cabras, ovejas, cerdos y gallinas. El pan era de centeno. No se distinguía entre ricos y pobres en materia de alimentación. Todos comían pan y sopas y, si era la época, también coles y verduras. En Torre de Claramunt los cultivos eran de regadío y secano. Había viñas y olivos; de cereal se cultivaba trigo, centeno, cebada y avena; también legumbres y verduras. Había carneros, ovejas, cerdos y unas pocas gallinas. El pan era de centeno y algunas legumbres. En la alimentación no se distinguía entre ricos y pobres. Comían hortalizas, legumbres y pesca salada. En Veciana la agricultura se basaba en la viña y el cereal, algo de trigo, algo de centeno y poca cebada. Había algunos olivos y algunas huertas. De ganadería, ovejas. También gallinas. El pan se hacía de mezclado de trigo y centeno. A veces se añadían legumbres. No se especificaban las diferencias de alimentación entre ricos y pobres. Comían lo mismo, legumbres, coles y un poco de tocino. En Vilanova del Camí los cultivos eran de secano. Sólo cultivaban viñas, algo de trigo y algo de cebada. Ganadería había poca, algunas ovejas. También unas pocas gallinas. El pan era de trigo y legumbres. La gente trabajadora no hacía, según el informante, más que trabajar y comer. No se especificaba entre acomodados y pobres: “come quien tiene”. Hacían convites a sus parientes el día del Santo Patrón, bautismos, bodas y entierros. En Cuadra de Vilanova del Camí la agricultura era de secano. Había viñas y entre las viñas se sembraba trigo. También se cultivaban legumbres. Se criaban algunas cabras y gallinas. Se cazaban perdices y conejos con escopeta. El pan era de trigo, rubio o moreno. La gente sólo trabajaba y comía. La gente acomodada vivía y comía un poco mejor: pan, vino, judías, coles, arroz, pescado en salazón, como “arengadas” y bacalao, pero poca carne. La gente pobre comía pan, y no siempre, y algunos otros alimentos sencillos, los que podían comprar con su trabajo. En Vilanova d’Espoia había trigo y viñas. Ganado muy poco. El pan se hacía de trigo o de trigo y legumbres, para alargar. La alimentación era muy parca. Los pobres comían coles, cebollas y harinas. La gente acomodada comía coles, cebollas, harinas y algo de tocino.

3.5. Un pueblo de la costa: Vilanova i la Geltrú

Ejemplo muy significativo del desarrollo de las poblaciones costeras conectadas con el activo tráfico marítimo, es el de Vilanova i la Geltrú. Pueblo marinero, fue en el siglo XVIII muy desarrollado y emergente. La encuesta fue contestada con gran detalle y ofrece mucha e interesante información.

128. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.

Las gentes acomodadas del Pueblo comen su buen carnero (que lo es tanto como el mejor que se come en todo el Principado) y vaca para su olla; de pollos, pavos y demás animales caseros (de que como se ha dicho en el nº 63 queda tan provista nuestra plaza) comen en abundancia; haciendo por lo regular, aunque sea día de carne, en mucha parte el pescado de la costa, a que está naturalmente inclinada la gente. Los de Marina en el día, y todos aquellos que les chorrea aún la agua de sus pañales que llevaron mojados, andan (por más cargados de doblón que vayan) poco de pucheros, comen sus pollos, gallinas, pavos y buenos pescados, que guisan con tanta exquisitez que no puede apostárseles el mejor de los Cocineros. Las más pobres gentes, tanto de Marina como del campo el pececito barato, bacalao, atún, sardinas y otras pescas saladas hacen la costa para su comida, los tomates para sainetes, y los pimientos y éstos cuanto más picantes mejor, con que se les asienta el trago, que como es tan bueno en este pueblo les vale una India cada bocado; todos indistintamente comen mucho arroz, que nos traen del Ampordán, y judías que vienen de los lugares de regadío, y también por el mar, que es del mayor consumo.

Hay también algunas comidas de cajón, que no se dejan por más que valga menos la faltriquera, aún de los medianamente acomodados, que son por Navidad el Pavo con los turrone y Barquillos para postres son su Malvasia para mojarlos, motivo de hecharse de buenos gotis, y es asimismo de cajón sacar aquellos entre los demás especies de bizcochos en estos tiempos en los refrescos de las Señoras. Por Carnaval la Peuhada, que se compone de pies de cerdo, o carnero rebozado con huevos y cubiertos de azúcar, canela, etc. Otros hay que hacen esta Cazuela también se le da este nombre) de pedacitos de tocino con arroz, fideos, etc. cubierto asimismo a modo de corteza de huevos con su azúcar y canela, cocido regularmente en el horno. Por la víspera de Difuntos, castañas y vino blanco, a que juntan los Señores panecillos cumunmente dichos Panellets de las Animas, que son ya de mazapán, ya de amargos etc. a proporción de lo que tiene que gastar es la esquisidez de ellos. Faltarían gravemente los Cortejantes, si en semejante día dejasen de regalar de ellos a sus cortejos²².

La encuesta destacaba el papel fundamental que desempeñaban las mujeres del pueblo, como era habitual, en la alimentación familiar. El informante las presentaba como muy laboriosas: "... y es un primor viendo a las más laboriosas, que casi no comen o guisando muy ligeramente por no dejar su trabajo, y por más que den de mamar a sus niños, trabajan los dedos..." Si por laboriosas cocinaban poco, por limpias sustituían el hogar por el fogón, para no ensuciar sus casas: "Por lo común corresponde el aseo interior de las casas a su blanco exterior, (...) dejan muchas mujeres para tenerlo limpio, de hacer fuego en su hogar, valiéndose de hornillos para cocer su comida a fin de no emporcar la cocina con el humo."

Se distinguía en Vilanova, como en los demás pueblos y ciudades, entre dos modelos alimentarios, el de las gentes acomodadas y el de las gentes pobres. Como siempre la barrera era el consumo de carne. La gente acomodada comía buen car-

²² ORRIOLS I CARBONELL, Joan: *Resposta de Francesc Papiol al qüestionari Zamora, Vilanova i la Geltrú 1790*, Vilanova i la Geltrú, 1989.

nero, vaca para la olla, y sobre todo mucha volatería, pollos, pavos, gallinas, pues la comarca los criaba en abundancia y de excepcional calidad. Una característica muy peculiar, consecuencia de tratarse de un pueblo litoral con buen pescado, era la inclinación de la gente a incluir el pescado en su alimentación, incluso en días en que la carne no estaba prohibida por los preceptos religiosos. En el caso de los ricos era pescado fresco y de calidad. De esta afición se derivaba una cultura culinaria que valoraba el pescado y alcanzaba un alto nivel gastronómico en su preparación, con platos que el informante calificaba de “exquisitos”. Muy curiosa es la observación de no ser las gentes ricas aficionadas al tradicional puchero y preferir la volatería y el pescado. Estos rasgos constituyen un caso muy particular, con dos puntos bien señalados, poco interés por la olla, el plato más común entre todos los estamentos sociales de la época, y gran interés por el pescado, hasta entonces un alimento poco valorado, considerado simplemente como el sustituto obligado de la carne en días de abstinencia. A fines del siglo XVIII el pescado de calidad comenzará a cobrar importancia en la alta cocina. Los pobres, tanto los que trabajaban en el mar como en el campo, comían también pescado, pero con un significado muy distinto. Se trataba de pescado barato, si era fresco, pescado pequeño, de especies poco apreciadas, pero la mayor parte de las veces se trataba de pescado salado, como el bacalao, el atún y las sardinas. No comían apenas carne y nada de volatería. Como acompañamiento solían consumir tomates y pimientos picantes, dos productos procedentes de América que habían triunfado en la cocina popular. Todo acompañado del imprescindible trago de vino. Como base de la alimentación, los cereales y las legumbres. Destacaba que comían mucho arroz, traído del Ampurdán, y judías. El arroz tuvo un gran papel en la alimentación de la España moderna, pero no era demasiado frecuente, sin embargo, su consumo se generalizó en el siglo XVIII. En esa misma centuria las judías ganaron la partida en la alimentación catalana a todas las demás legumbres.

Los días de fiesta la alimentación ordinaria se incrementaba y se transformaba, incluyendo productos y platos tradicionales. En Navidad todo el mundo comía pavo, turrón y “neulas” -barquillos- con malvasía. Y las señoras, para distinguirse, comían bizcochos. Por Carnaval, lo típico era la “peuada”, pies de cerdo o carnero rebozados con huevos y cubiertos de azúcar y canela; la cazuela era un plato parecido al anterior, con arroz, fideos, y pedacitos de tocino, todo cubierto con una capa de huevos con azúcar y canela. Se hacía al horno, para que se formara una costra dulce. El Día de Difuntos lo típico eran las castañas con vino blanco. Los señores, además, “panellets de las ánimas”, de mazapán dulce y almendras amargas. Las fiestas se celebraban con grandes comidas. Los convites eran espléndidos, también los refrescos, a veces por encima de las posibilidades económicas del anfitrión.

3.6. Pueblos de montaña: Corregimiento de Talarn y Principado de Andorra

Aunque los rasgos generales se repiten, las condiciones derivadas de ser pueblos situados en la montaña marcan la alimentación. Siempre pan, muchas verduras y legumbres, poca carne, sobre todo cerdo, que casi todos criaban en sus casas,

fuerte dependencia de los productos del lugar, un panorama muy uniforme con escasas diferencias entre ricos y pobres.²³ Los datos sobre estos pueblos son escasos. Conocemos la elaboración del pan; en Brenui era de centeno, en Bretui, Mentui y Pujol era de mezcla de trigo y centeno. La alimentación era muy sencilla. En Baent, en invierno comían coles, habas y tocino, en verano, arroz y judías con un poco de carne de sus propios rebaños. En Brenui comían legumbres y coles. En Bretui comían pan, legumbres, coles, acelgas y también hierbas que recolectaban en el campo. En Mentui comían tocino, legumbres y algunos huevos. En Pujol, los días de ordinario comían olla con verduras y tocino, los días de fiesta comían también olla, acaso un poco más rica o abundante, los más afortunados llegaban a incluir en su menú pollos, capones, pichones y conejos. En Pujol, la misma rutina, solo interrumpida por algunas fiestas o grandes acontecimientos de la vida, pues se señalaba que en los entierros, los sacerdotes y los parientes comían en casa del difunto y se acostumbraba a dar chocolate y algún refresco. Andorra es otro ejemplo similar de alimentación en un pueblo de montaña. La gente acomodada comía buen tocino, carnero, buey, verduras para la olla y volatería. La gente de condición media y baja, verduras y carne de carnero y tocino. La gente pobre se había de contentar con algo de verdura y sopas de aceite o mantequilla.²⁴

3.7. *Del hambre a la abundancia*

La encuesta de Zamora, a pesar de todas sus limitaciones y de su ineludible carga de subjetividad, en función de los distintos informantes que respondieron a las preguntas, ofrece, sin embargo, información muy valiosa. Proporciona datos muy interesantes sobre la alimentación de las clases populares, generalmente poco conocida, y refleja muy bien los contrastes económicos y sociales. El panorama resultante tipifica diversos modelos de alimentación, la urbana y la rural, la rica y la pobre. Muy significativa resulta la composición del pan. En la ciudad era de trigo, blanco, sin salvado, para las clases altas, y moreno, con salvado, para las clases bajas. En cambio, en el campo el pan era de mezcla, una mezcla mejor o peor, según los lugares y las épocas, según las condiciones del abastecimiento de trigo y la variación de su precio. Mar y montaña añadían algunas peculiaridades a los modelos básicos.

Recoge la encuesta de Zamora los cambios que se habían producido a lo largo del siglo XVIII, con la introducción de nuevos productos, como el maíz y la patata,

²³ BOIXAREU, Ramon: *Resposta del corregiment de Talarn al qüestionari de Francisco de Zamora*, Lleida, Pagès editors, 1989. BONETA, Martí: *Respostes de la vall de Cabdella al qüestionari de Francisco de Zamora 1790*, Lleida, Pagès editors, 1991. COLL, Pep: *Aramunt, Erinyà, Rivert, Sant Martí de Canals, Serradell, Sossis, Toralla, Torallola. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora (1790)*, Lleida, Pagès editors, 1990.

²⁴ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles y GRAS, Mercè: "El menjar i la cuina a Andorra en el passat. Breus reflexions a propòsit d'uns exemples culinaris" en *Annals*, Institut d'Estudis Andorrans, 1993, ps. 127-138.

y nuevos platos. La diversidad en el menú era mucho mayor en el caso de la alimentación de las gentes acomodadas, que podían permitirse variar y adquirir alimentos más caros. La continuidad de los hábitos alimentarios se manifiesta en el papel central que ocupaba el plato tradicional por excelencia, la olla, presente en la mesa de todas las clases sociales, una olla rica en carne en el caso de las gentes acomodadas, y una olla vegetal, a base de verduras y legumbres, acaso alegrada con un poco de tocino, en el caso de las gentes más pobres. El apego a la tradición se registra igualmente en las costumbres ligadas a las principales fiestas del ciclo vital y litúrgico. El papel de barrera social que desempeñaba el consumo de carne era un indicador clave. Los ricos comían carne, los pobres apenas. Comer carne de calidad y en abundancia era un privilegio reservado a las clases poderosas y acomodadas. Las clases populares se hallaban limitadas, salvo algún día de fiesta, a una dieta muy simple y repetitiva, a base de pan y vino, un potaje de verduras y legumbres y la continua presencia del pescado salado, sobre todo sardinas y bacalao. Las variaciones se debían a motivos distintos, riqueza o pobreza, campo o ciudad, costa o montaña. A pesar de la sustancial unidad, en la encuesta de Zamora se aprecia suficientemente la diversidad existente en la alimentación cotidiana de Cataluña de finales del Antiguo Régimen.

De la abundancia y refinamiento de las mesas de la nobleza, como la del Barón de Maldá, y de la burguesía, como la de Erasmo Gónima, a la pobreza y la rutina de las mesas de campesinos y artesanos, como los que aparecen en la encuesta de Zamora, iba una gran diferencia, la misma que existía en la sociedad de la Cataluña del siglo XVIII entre las diversas clases sociales. La historia de la alimentación se manifiesta como un buen reflejo de la economía, la sociedad y la cultura de cada lugar y cada época. La pequeña historia de la vida cotidiana es un buen espejo donde la gran historia se contempla.