



# Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya

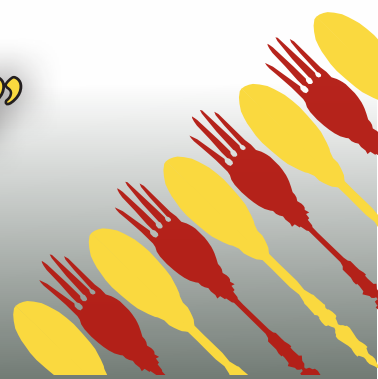
Un capítol oblidat de la nostra història

Josep Garcia i Fortuny



**Volum - II**

“Els temps recents”



## Copyright i avís legal

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

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

Primera edició digital: 10/7/2013

### **COOKING BOOKS, S. L.**

Beniamino Farina 49 - A (2<sup>o</sup>-1<sup>a</sup>)  
08340 - Vilassar de Mar  
BARCELONA  
Telèfon (34) 937 538 130  
[www.cookingbooks.es](http://www.cookingbooks.es)

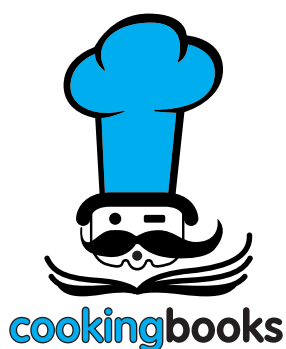


ISBN: (13) 978-84-920959-2-6 (Edició digital volum I)  
(13) 978-84-920959-5-7 Edició digital volum II)  
(13) 978-84-920959-7-1 Edició digital de l'Obra, 2 volums)

Dipòsit Legal: 06/2013

Direcció editorial: Enric Sallarés  
Disseny i adaptació digital: Albert Sallarés

[www.cuinaicuiners.cat](http://www.cuinaicuiners.cat)



## L'autor

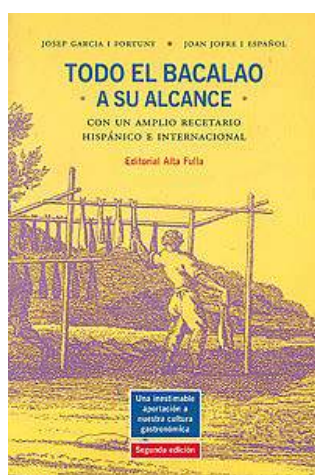


### Josep Garcia i Fortuny

Salomó (Tarragonès), 1945.

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

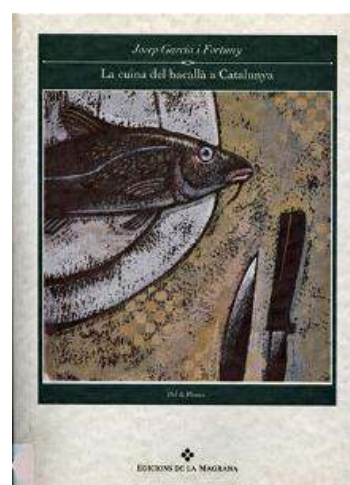
Ha estat col·laborador del TERMCAT, del CSIC, de la revista Historia y Vida i ha publicat diversos articles en revistes científiques.



[www.garciaifortuny.com](http://www.garciaifortuny.com)



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



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

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

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

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

[www.garciaifortuny.com](http://www.garciaifortuny.com)

## Davant de l'editor

Estimat lector:

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

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

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

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

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

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

*Enric Sallarés, EDITOR*



## Arxiu interactiu .

## Navegació dins de l'obra.



Accés a Index del volum

10



Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya

A- Els primers col·lectius de cuiners

Artística Culinaria

## DIES DE GUERRA



Accés a principi del capítol



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

Accés a  
 principi  
 del subcapítol

Accés interactiu a  
 temes del capítol

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



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

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

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

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



Accés a principi  
 del capítol



# **Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya**

**Un capítol oblidat de la nostra història**

Volum II

“Els temps recents”



# ÍNDIX GENERAL

## Llibre II "Els temps recents"

Crèdits

l'Autor

Davantall de l'editor

Introducció



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

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



### B) -DIES DE GUERRA.

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



### C) -HONORANT ELS NOSTRES MESTRES CUINERS-ESCRITORS.

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



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

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



### E) -ELS NOUS COLLECTIUS DE CUINERS.

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



### F) -BIBLIOGRAFIA GENERAL DEL SEGON VOLUM.



## Introducció del llibre II

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

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

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

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

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

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

Després del triomf de la revolució, el govern provisional va decretar, el 28 de novembre de 1868, el



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

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

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

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

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

Tinc constància que l'any 1870 els cuiners de Madrid ja disposaven d'un *Reglamento de la Sociedad de Socorros Mutuos de Cocineros de Madrid*. Això em fa pensar que ja abans havien creat una associació o societat culinària. La diferència de dates que hi ha entre les associacions de Madrid i Barcelona no ha d'estranyar; cal entendre que Madrid sempre ha estat el lloc de l'administració de l'Estat i, per tant, els cuiners madrilenys van ser els primers a conèixer les disposicions governamentals i treballaven en una ciutat on la restauració es nodria bàsicament del funcionariat. Si parlem de la premsa obrera, el 1885, a Madrid, es va iniciar la publicació de *La Bandera Social* i l'any següent, a Barcelona, apareixia *La Justicia humana*.



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





## ELS PRIMERS COL·LECTIUS DE CUINERS

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

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

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



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

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



coneix; o bé s'ha perdut o bé podria ser que l'associació presentés una sol·licitud i rebés un número de registre però no aportés la documentació necessària i que, finalment, no es constituís de manera oficial. El cas és que la primera citació pública del collectiu és de l'any 1888, quan s'anuncia que: *"Se ha instalado en la plaza del Teatro, sobre el "Ateneo Barcelonés", la sociedad "Artística Culinaria", que presta provechosos servicios desde su fundación a establecimientos y particulares"* (*La Vanguardia*, 29/04/1888).

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

El 21 de febrer de 1894, es van presentar al Govern Civil els "Estatutos", i signaven en representació del collectiu, Pedro Fius i Ramón Canalda [vegeu documentació adjunta]. El 13 de març de 1894 es va inscriure la *Sociedad Artística Culinaria de Barcelona*, amb el nº 1.774, amb domicili social a la Rambla de Canaletes, 11, 2a. La seva finalitat tenia interessos materials. Pel que sembla, doncs, a nivell oficial va començar a funcionar a partir d'aquesta data.







—( 1 )—

# ESTATUTOS

DE LA

Sociedad Artística Culinaria

DE

BARCELONA

## ARTÍCULO 1.º

La sociedad se denominará SOCIEDAD ARTÍSTICA CULINARIA DE BARCELONA.

## ARTÍCULO 2.º

Esta Sociedad tiene por objeto difundir 'la instrucción entre sus socios, para mejorar el arte á que se dedican y procurar el mútuo auxilio entre los individuos que la constituyan.

## ARTÍCULO 3.º

Los individuos de esta Sociedad se dividirán en socios honorarios, socios protectores, socios de número y socios postulantes.



—( 2 )—

#### ARTÍCULO 4.º

Para ser sócio de honor será indispensable reunir las siguientes condiciones:

- 1.ª Tener fama universal, ya como á operario, ya como á autor de algun tratado referente al arte de cocina de indisputable mérito y utilidad.
- 2.ª Ser propuesto como á tal, por seis sócios de número á lo menos.
- 3.ª Que informe la Junta Directiva de la Sociedad en sentido favorable á su admisión; y
- 4.ª Será admitido por medio de votación secreta, en la cual podrán tomar parte los sócios protectores y de número.

#### ARTÍCULO 5.º

Para ser sócio protector será necesario reunir las condiciones siguientes:

- 1.ª Ser dueño de Hotel ó Restaurant.
- 2.ª Ser propuesto á lo menos por dos sócios de número.
- 3.ª Que la Junta Directiva de la Sociedad informe favorablemente su admisión, y
- 4.ª Ser admitido por medio de votación secreta en la que podrán tomar parte los sócios protectores y los de número.

#### ARTÍCULO 6.º

Sócios de número lo serán sólo los que reúnan las condiciones siguientes:

- 1.ª Haber desempeñado á lo menos por espacio de seis meses, una plaza retribuida con el haber





—( 3 )—

mensual de 60 pesetas á lo menos, en Restaurant ó Fonda.

2.<sup>o</sup> Ser propuesto por dos sócios de número á lo menos, á la Sociedad.

3.<sup>o</sup> Que informe favorablemente la Junta Directiva de la Sociedad su admisión; y

4.<sup>o</sup> Ser admitido por votación secreta, en la que sólo podrán tomar parte los sócios de número.

#### ARTÍCULO 7.<sup>o</sup>

Para ser sócio postulante, habrán de reunir las condiciones siguientes:

1.<sup>o</sup> Dedicarse al arte Culinario.

2.<sup>o</sup> Ser propuesto á lo menos por dos sócios de número.

3.<sup>o</sup> Que informe favorablemente la Junta Directiva de la Sociedad su admisión; y

4.<sup>o</sup> Ser admitido por medio de votación secreta, en la cual sólo podrán tomar parte los sócios de número.

#### ARTÍCULO 8.<sup>o</sup>

Los sócios honorarios estarán relevados de ejercer ningun cargo, así como también no deberán abonar ningun emolumento, teniendo voz y voto en toda discusión y ocuparán dentro esta Sociedad un lugar preferente.

#### ARTÍCULO 9.<sup>o</sup>

Los sócios de número abonarán 2'50 pesetas cada mes, y vendrán obligados á desempeñar con el debido celo todos los cargos que la Sociedad les



—( 4 )—

confiare, á no ser que escusa legal, á juicio de la Junta Directiva se lo impidiera; y tendrán voz y voto en todas las discusiones de la Sociedad.

#### ARTÍCULO 10

Los sócios protectores no desempeñarán ningun cargo dentro la Sociedad.

#### ARTÍCULO 11

Los sócios postulantes, abonarán la mitad de lo que abonen los sócios de número; tendrán sólo voz en las discusiones que celebre la Sociedad, y solo podrán desempeñar el cargo de Vice-Presidente, ó el de Vocal, en los dos que la Sociedad les reservará dentro la Junta Directiva.

#### ARTÍCULO 12

La Sociedad será regida por una Junta Directiva compuesta de un Presidente, dos Vice-Presidentes y seis Vocales, que respectivamente se distribuirán los cargos de Tesorero, Contador, Conservador del local, Bibliotecario, Secretario 1.º y Secretario 2.º

#### ARTÍCULO 13

Será competencia de la Junta Directiva: 1.º Regular los derechos y deberes de los sócios; 2.º Informar las demandas de ingreso en la Sociedad. 3.º Dirigir y administrar los intereses de la Sociedad; y 4.º Garantir el orden dentro de la misma.

#### ARTÍCULO 14

La Junta Directiva podrá suspender del cargo á



—( 5 )—

la dependencia y separar á los sócios interinamente, teniendo la ineludible obligación de dar cuenta de estos acuerdos en la sesión inmediata que celebre la Sociedad, en la cual se revocará ó aprobará el acuerdo de la Directiva.

#### ARTÍCULO 15

El Presidente de la Junta Directiva, tendrá el derecho de convocar ya á la Directiva ya á la Sociedad en general, dirigirá las discusiones, será el ordenador de pagos, y representará á la Sociedad.

#### ARTÍCULO 16

Los Vice-Presidentes, suplirán al Presidente en el caso de enfermedad, muerte, ó ausencia temporal, teniendo el derecho de preferencia el más antiguo de la Sociedad.

#### ARTÍCULO 17

El Vocal Tesorero, tendrá en su poder y bajo su responsabilidad todas las cantidades que en la Sociedad ingresen, y cuidará del pago de las que la Sociedad debiera satisfacer llevando un libro de Caja, con sus correspondientes registros de cargo y data, y podrá solo entregar las cantidades que ordene el Presidente, visadas convenientemente por el Contador y por el Secretario 2.º

#### ARTÍCULO 18

El vocal Contador, llevará un libro de cargo y data del movimiento de los fondos sociales, y será de su obligación extender los recibos de cobranza.

Les pàgines 223-228  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



—( 6 )—

#### ARTÍCULO 19

El vocal Bibliotecario, tendrá á su cargo y bajo su responsabilidad, la conservación y mejora del Archivo y Biblioteca de la Sociedad.

#### ARTÍCULO 20

El vocal Conservador del local, tendrá á su cargo las reparaciones y mejoras que el decoro, aseo, y conveniencia del local de la Sociedad requiera.

#### ARTÍCULO 21

El vocal Secretario 1.º cuidará de llevar corrientes los libros de actas cuya redacción correrá á su cargo, tanto las de la Junta Directiva, como las de las Juntas ordinarias que la Sociedad celebre; así como también llevará un Registro completo de las altas y bajas que la Sociedad experimente, como así mismo cuidará de llevar corriente la correspondencia de la misma.

#### ARTÍCULO 22

El vocal Secretario 2.º llevará corriente un Registro de las cantidades que entrea y salgan de la Sociedad, y extenderá las papeletas de convocatoria tanto de la Junta Directiva, como de la Sociedad en general; así como también llevará un completo Registro del movimiento que experimente el personal en el ejercicio de sus funciones.

#### ARTÍCULO 23

Cuando en la Junta Directiva ocurra alguna vacante, se procederá á la elección del socio que la

Les Pàgines 21-27  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



El 1896, l'Entitat, seguint el costum d'anys anteriors, acorda: “*señalar un plazo de un mes para el ingreso en la misma, en clase de socio, de cuantos se dedican al arte culinario, sin pagar cuota*” (L.V. 22/01/1896).

L'any 1898 es va inscriure la *Sociedad Artística Culinaria de Socorros Mutuos*, amb el nº 2.280 i domicili social a Canaletes, 11, 1r (Solà 1993: 74-75). Aquesta societat es va disoldre el 23 de març (?) de 1918. Cal remarcar que l'any coincideix amb el que figura als rebuts del *Montepío Arte de Cocineros de Barcelona*.

Aquest mateix any, i amb motiu de les inundacions que va patir Barcelona –el mes de gener, segons sembla–, la *Sociedad Artística Culinaria de Socorros Mutuos* va organitzar, el divendres 25 de febrer, una funció de teatre i ball a favor dels damnificats de les inundacions, al teatre la Serpentina, carrer de Casanova, 3 i 5 (L.V. 22/02/1898) [vegeu la preciosa invitació que adjunto; malauradament ni a l'actual Institut del Teatre consta l'existència d'aquest establiment].



L'any 1901, el collectiu s'adreça als patrons oferint els serveis dels seus associats. La seu social en aquesta data estava al carrer Unió, 8, pral. (L.V., 27/04/1901). L'octubre d'aquest mateix any, s'organitzen un curs de dibuix i un de francès, tant per als socis com per a llurs fills (L.V., 19/09/1901).

Com que no he pogut disposar del Llibre d'Actes, Llibre de registre d'Associats, etc., per força m'he de guiar per la publicació *La Unión de Cocineros y Camareros. Órgano de las Sociedades Artística Culinaria y La Alianza*. Iniciada el 15 de març de 1903, va arribar fins al 1918, encara que només hi he pogut tenir accés fins al juny de 1915. Aquesta publicació es troba a l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, relligada en dos volums. El primer va de l'any 1903 al 1911, corresponent al números 1 al 108; el segon, amb una etiqueta que diu “*PROPIEDAD DEL MONTEPIÓ*”, arriba fins el número 200. Aquesta publicació periòdica només es troba en aquest centre públic; per tant, es tracta d'una documentació d'importància fonamental per a l'estudi dels cuiners catalans, encara que sigui per un període breu.

La revista, que es publicava el dia 15 de cada mes, tenia la seva direcció i administració al carrer Quintana, 8, pis principal. El preu de subscripció per 25 números era d'1,50 pessetes i el número solt costava 10 cèntims. Tenia un format gran, semblant al de *La Vanguardia* actual. Es presentava amb tres pàgines de text més una sencera de publicitat, que anava a la contraportada.

Al número 1 hi ha una *Salutación*, on podem veure les directrius de la publicació: “*La Comisión Mixta de la Liga de Cocineros y Camareros de Barcelona, a cuyo cargo se halla la redacción de este modesto periódico, saluda afectuosamente a la Prensa en general, a la obrera en particular y especialmente a la profesión del arte culinario y sus similares, ofreciéndoles el testimonio de su consideración más distinguida.*”



*Compuesta de obreros manuales que carecen de la necesaria ilustración para llenar literariamente y aun quizá con la debida corrección la delicada misión que les ha sido confiada, esta Redacción espera merecer la indulgencia de todos aquellos que, más afortunados, poseen no la más estimada y respetada, pero sí la más hermosa de las riquezas: la vasta instrucción que para escribir y expresar el pensamiento se requiere”.*

En un altre apartat, titulat *Nuestros propósitos*, proclama: “*Lo que proponemos es razonable, no lastima la dignidad de los dueños ni la de los dependientes, significa el lazo de unión y armonía entre patronos y obreros; toda oposición a estos propósitos sería una declaración de guerra que desde luego rechazamos como partidarios de la paz...*”. Els editors reconeixen les seves limitacions, però no els falta bona voluntat per tirar endavant el projecte de la revista i tenen la intenció de ser un nexa d'unió entre la patronal i els professionals, tant de cuina com de menjador o sala.

Per regir l'esmentada *Comisión Mixta*, es va crear una *Junta directiva* que a la vegada també formava part del consell de redacció, formada per José Obiols, President, Pedro Balagué, Vicepresident, Luis Urquizú, secretari, i com a vocals, Juan Solanas, Eduardo Busquets i Juan Moliné.

En tots els números consultats, hi ha anunciat, en un requadre, el següent:

### “AVISO IMPORTANTE”

*Los Señores dueños de Hoteles, Restaurants, Cafés, Fondas y Casas de Comidas, tanto en Barcelona como de fuera de la capital que necesiten Cocineros y Camareros para plazas fijas o jornales extraordinarios lo mismo que para temporada, pueden dirigirse para Cocineros a la Artística Culinaria, Calle de la Unión, número 6, 1º, y para Camareros a la Alianza, Calle de Quintana, 3, principal, cuyas Sociedades pondrán especial cuidado en atenderles con rapidez y de la manera que deseen, respondiendo tanto de la honradez y probidad de los Cocineros y Camareros, como de la competencia e idoneidad del personal con arreglo a la categoría de la demanda y del servicio que se solicite”.*

El president, José Obiols, hi publicà, sense títol, una curiosa i encertada poesia:

*És un art, lo culinari, / de lo més despreciat, / y qui digui lo contrari, / és que no l'haurá provat / Lluytar ab los paladars, /és lo que hi ha més horrible, / variables com los mars / y de contentar imposible, / hi ha qui anà sentir a l'Utor / por espay d'una setmana / content y sens dir un mot / y menjan, sempre Africana; / y en cambi, anar a la fonda / un día tenint mal deix, / digué, quina casa més tonta, / sempre donan lo mateix.*

Recordo molt bé que, quan vaig ser aprenent, i després ajudant, els Mestres explicaven sovint que, en línies generals, quan es posava en marxa un establiment hotel·ler, en l'últim en què es pensava era en la cuina. Aquesta problemàtica era molt antiga. Juan Murillo en feia una bona reflexió en el nº 2, de 1903, en l'article que titulà *¡Pobre llave!*:

*“En toda empresa mercantil, el negocio a que se dedica puede, con razón, dársele el nombre de caja, y llave de la misma de los operarios empleados para que el negocio dé los resultados positivos que tal empresa ha propuesto. Acontece que en el arte culinario hechos, que si bien a primera vista parece no tienen importancia, es debido quizá al desconocimiento absoluto de lo que la ley sobre el trabajo dispone y para lo que han sido creadas las Juntas de Reformas Sociales (1).*

*¿Cuántos de vosotros no habréis visto inaugurar un Hotel o Restaurant, sin que nadie se acuerde del local destinado para cocina, a pesar de los ornamentos de verdadero lujo asiático que se echan de ver hasta en el último ángulo de la casa?*

*Cuando todo ya distribuido, queda un mal sótano, sin luz ni ventilación, faltar por tanto del oxígeno indispensable a todo ser y lleno de deficiencias para el buen trabajo, dedicándolo para lo que sólo tiene nombre de cocina.*

(1) Les *Juntas de Reformas Sociales* pertanyien a l'*Instituto de Reformas Sociales*, fundat el 23 d'abril de 1903, i tenien antecedents en el Reial Decret de 1883, del Ministeri de la Governació. La seva finalitat era: “*El estudio de todas las cuestiones que directamente interesen a la mejora o bienestar de las clases obreras, tanto agrícolas como industriales, y que afectan a las relaciones entre el capital y el trabajo*”. Tenien dret a designar compromissaris per a l'elecció de Vocals a les Associacions o Societats obreres legalment constituïdes. Els estudiosos d'aquest tema consideren que va ser l'embrió del Ministeri de Treball i de la Inspecció de Treball.





# \* \* Programa \* \*

\*\*\*\*\*

- 1.º Sinfonia por una reputada orquesta.
- 2.º La divertida zarzuela en un acto, titulada:

## COMO ESTÁ LA SOCIEDAD

- 3.º El juguete en un acto y en prosa, tituladao:

—= R I N =—

Finalizando la función con un lucido Baie de Sociedad.

### 1.ª PARTE

—  
Vals  
Americana  
Mazurka  
Rigodón  
Polka  
Schotisch  
Vals



### 2.ª PARTE

—  
Vals  
Schotisch  
Americana  
Polka  
Lanceros  
Mazurka  
Vals

Lit. S. Ramón, 6.-Barña.



*Pues pensad también señores, principales, que de este modo sólo podéis tener asalariados mas nunca una dependencia atentamente cuidadosa de vuestros intereses, como seguramente la tendríais considerando y dando a vuestros obreros lo que ni pensarlo habéis hecho todavía. Pensad que somos la llave de vuestra caja, en la que no podéis ingresar valor alguno sin nuestra cooperación, ya que aquella permanecerá cerrada si no dedicáis vuestra atención a quitar el óxido de que se halla impregnada. ¡Pobre llave! ¡Qué poco valor le dais! Pero no importa, oxidada como está, hemos de hacerla servir muchas veces aunque para ello tengamos que recurrir a la lima y al martillo para librarla del óxido que la corroe”.*

Pel Balanç que es feia mensualment, sabem que, l'abril de 1903, l'Artística tenia 403 associats; en canvi, La Alianza de cambrers comptava amb 1.094 afiliats.

Per absència del vocal de la Comissió Mixta, Eduardo Busquets, va ser designat per ocupar el càrrec Juan Cadena.

L. A. escriu un poema dedicat a cantar les excel·lències del gran Hotel Colón, que, com ja he dit, tenia el seu emplaçament on actualment hi ha el Banc Popular Español, a la Plaça de Catalunya:

*“Decía el señor Antón, / a un francés que le escuchaba, / las bellezas que encerraba / el grandioso Hotel Colón:/ Mire V. si habrá extensión, / que aquél que mirando está / de la puerta, el cocinero ve / del tamaño de un piñón. / ¿Hay cazuelas? Más de mil, / la mayor es colosal, / basta decir que la tal / se cambia en ferrocarril”.*

Al número de juny de 1903 ja es parlava de la creació de la *Federación de Cocineros y Camareros de España*, per iniciativa de les associacions de València i Barcelona. A tal efecte es va designar un membre per “*hacer una excursión de propaganda encaminada a constituir la Federación*”. A tall d'anècdota, el dia 3 d'aquell mes hi va haver una vaga singular a Chicago. A l'Hotel del Pacífico, tant el cap de cuina com tot el personal de servei van abandonar els seus llocs de treball: “*Tuvieron las señoras que quitarse sus lujosas toillettes para servir y levantar la mesa, lavar la vajilla, hacer las camas, etc.*”.

La revista inclou una nota molt important: “*Esta Sociedad participa a todos los socios que desde el día 3 del corriente ha empezado a regir la fiesta mensual acordada en Junta general, a la que es de esperar presten todos los compañeros su concurso. Por tanto, y a fin que los individuos que no hayan hecho la fiesta y deseen hacerla puedan verse complacidos, se les advierte deben pasar aviso con 48 horas de anticipación para poderles mandar sustituto*”.

Pel juliol de 1903, Victoriano Olivé, amb el títol “*Debemos mejorar*”, feia una exposició de la situació laboral en què vivien els professionals, amb una denúncia pública: “*Los patronos, fijos siempre en su propio provecho, no han querido fijarse en los tristes condiciones de sus dependientes, teniéndoles (la mayor parte) bajo su despótico dominio desde las siete de la mañana hasta las diez y media u once de la noche, todos los días del año, ya sean laborables o festivos, sin más libertad ni descanso que tres o cuatro horas, un día sí y otro no, no siendo dicho tiempo suficiente para nada, pues por muy de prisa que se vaya no se puede merendar descansando ya que tiene que reanudar el trabajo de la noche. Bien claro se ve que nuestra jornada no es de diez ni de doce horas, sino dieciséis y pico. Además no tenemos en todo el año un solo día para respirar el aire que nos dió Naturaleza (que es fuente de la vida) so pena que paguemos de nuestro bolsillo 4 ó 5 pesetas y aún así se quejan diciendo que eso no es conveniente para sus intereses, y lo mismo sucede cuando estamos enfermos (salvo que el compañero que cubra la vacante sea considerado)... Los patronos deben conceder a sus dependientes un día de fiesta mensual*”

D'altra banda, Olivé també parla d'un costum que, curiosament, va persistir fins a la dècada del anys 60-70 del segle passat i que encara recordo: “*Abandonemos para siempre esa fatal costumbre de ir a la Rambla para que nos contraten. Pensando en que ya que tenemos Sociedad, allí y en ninguna otra parte se han de hacer los contratos, evitando que en la vía pública se formen esos corrillos que llaman la atención de los transeúntes*”. Aquest article va ser escrit abans del mes de juny, ja que en aquesta data es



va fixar el descans mensual.

El setembre de 1904, A. Ortiz, insisteix en aquest tema amb l'article *Lo poco que somos*, dient: *¡Qué poco somos y qué poco valemos!... no consentamos que las Ramblas del Centro y de las Flores sean centro de contratación donde por necesidad se ofrezcan infelices a poco precio; levantemos nuestra frente ante los que se aprovechan de la miseria de los cesantes... No podrán decir los patronos de nuestro ramo que los operarios del mismo hemos sido de los primeros obreros que han acudido a la huelga, pues a estas horas nos podemos alabar de que ya no queda arte, oficio ni profesión cuyos trabajadores no hayan empleado este sistema en más de una ocasión... Compañeros, no olvidéis que el esclavo que no se subleva por temor al látigo del negrero no es merecedor de la libertad del ciudadano*".

Juan Morillo (crec que en aquest moment era el president), escriu unes reflexions sobre la situació dins les cuines, amb el títol *Diversidad de opiniones*: *"Siendo nuestro fin el mutuo auxilio entre los que componemos la Sociedad Artística Culinaria, cuanto mayor sea el número de socios mayor empuje podremos dar a nuestros derechos, mayores frutos hemos de sacar y mayores serán los medios con que podremos contar, pues no hay duda que son muchas las Sociedades que ante todo procuran el mayor número de Asociados. He aquí lo que muchos de vosotros pensaréis, sin tener en cuenta que sería así cuando verdaderamente fuera este núcleo de niños, que en tropel se ha colado en la Sociedad, por lo menos un trozo de aprendiz; pero desgraciadamente no es así. Casi todos los que ahora han ingresado en la Sociedad, ninguno ha desempeñado ni ganado lo que indica el Reglamento. ¿Cómo, pues, se han de dirigir a nosotros, en busca de personal idóneo, los dueños de Hoteles, Restaurantes y demás casas, sabiendo que no les podremos proporcionar, salvo alguno que otro caso, un mediano oficial? De aquí que ciertas casas respetables por su tráfico hayan de servirse de personal extranjero, precisamente por fabricarse hoy así los cocineros, sin pasar por donde es indispensable pasar; por un aprendizaje [de] verdad.*

*El Jefe que hoy día necesite mozos de cocina, tendrá que hacerlos venir del pueblo, pues ya casi no tenemos un charrich; todos somos cuinés. En resumen: yo opino que nuestra Sociedad será tanto más fuerte y respetable, no por la cantidad o número de sus socios, sino por su aptitud o calidad. Tened en cuenta que no necesitamos muchedumbre para salir triunfantes en tal o cual elección; necesitamos hombres aptos, y si por razones por mí no halladas hay quien me demuestre lo contrario, y que mi opinión es equivocada, atenderé lo lógico y razonable para el mejoramiento y buena marcha de nuestra Sociedad, y sobre todo para hacer frente a esas raspaduras de cocineros extranjeros venidos a cubrir plazas, que haciéndonos respetables en el arte, pasando por las vicisitudes de un verdadero aprendizaje, deberíamos nosotros ocupar.*

*¿Cómo exigir a tales casas el suplimento de su personal por nosotros, estando faltos de conocimientos en el arte por esa gran manía de colocarnos el gorro antes que saber ceñirse el delantal?"*

Què pensaria aquell Mestre si visqués la situació dels nostres dies?

Quan es va crear "La Unión...", es va formar una *Liga de Cocineros y Camareros de Barcelona*, basant-se en el respecte mutu entre les dues Societats. L'article 3r dels estatuts és molt precís en aquest punt:

*"Ninguna de las dos Sociedades aliadas permitirá la entrada en su local a los individuos de la clase que no pertenezcan a LA ARTÍSTICA CULINARIA, si son de la sección de cocina, o a LA ALIANZA, si lo son del servicio de camareros... Cúmplase lo pactado y se evitará que los esquirols alternen en los locales de las Sociedades con los compañeros asociados"*.

Un article breu, signat per M. B., fa pensar que en aquella data, o al voltant de 1904, es va crear un altre collectiu, que seria la *Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña*. Això es dedueix del text següent:

*"Por un momento creí en la completa unión de la clase; pero apenas iniciada, surgieron disidencias para restar fuerzas a la fusión... Mas si en lo particular les admiro y respeto, en lo social me permitirán les reproche su conducta, que si censurable es a mi entender el no haber acudido al llamamiento que les hizo la clase, lo es más el hecho de amparar su disidencia bajo el sagrado y respetable nombre de Asociación"*.

Efectivament, l'1 de setembre de 1906 es va inscriure al Govern Civil la *Sociedad de Cocineros*, amb el nº 5.039. Tenia la seu social al Cafè de l'Alhambra (Solà 1993: 211).

El mes d'agost de 1904, Mateo Borrell esbossa un plantejament de la situació laboral del



moment comparant-la amb la d'altres collectius: *“Sociedades cuyos obreros por su labor y falta de contacto con las gentes parece natural estuvieran en peores condiciones que nosotros, que forzosamente hemos de amoldarnos a la sociabilidad, están mucho mejor y hasta han alcanzado la fiesta dominical, mejora en el salario y limitación a 10, 9 y 8 horas de trabajo. Las horas de nuestra jornada no bajan de 14 y en algunas casas pasan de 17. [A Barcelona, l'any 1900, es treballaven de 10 a 12 hores a la majoria de les indústries; a la tèxtil, 11 hores el 1905, però en altres rams encara era molt pitjor: els tramviàries en feien 15 el 1900 (Romero Maura 1975: 144)]. Los patronos más desaprensivos nos permiten un día a la semana visitar a la familia como diciendo: hoy podéis ir a... Los más escrupulosos nos retienen solamente un día a la semana, pero no sin su cuenta y razón puesto que si disfrutamos del día hemos de trabajar por la noche. ¡Cuánta y qué buena labor podría hacer la Junta local de Reformas Sociales en el ramo de Hoteles, Restaurantes, Fondas, Casas de Comida y demás establecimientos del ramo si se tomara la molestia de hacer una detenida visita de inspección!”*. Després d'abordar temes socials, és molt sensible a la qüestió de les pensions per a la jubilació dels més vells: *“Con lo cual se lograría garantizar nuestro derecho a la vida, por todos reconocido, pero por nadie garantizado”*.

Al número següent, Juan Marqués torna a parlar de la creació d'una Associació de Cuiners. Amb el títol *Las cosas claras* deia: *“Un obstáculo entorpece la completa unión de todos los compañeros de arte, obstáculo que muchos califican de grave dándole una importancia que no tiene... Se trata de un sujeto que en vez de acatar la unión de las Sociedades Artística Culinaria y la Alianza, después de hecho el pacto de éstas y de haberlas felicitado por el paso dado, creó un grupo con el carácter de Asociación, consiguiendo reclutar unos cuantos individuos y convertirse en amo y señor de los mismos. El que así obra demuestra no ser partidario del bien común ni del progreso y la igualdad. En tal sentido, su separación es conveniente para la clase y debemos estar satisfechos de su proceder, pues los buenos compañeros que incoscientemente le siguen le abandonarán más o menos pronto, convencidos de que su puesto está en nuestra Sociedad. Se quedará el tal santón con cuatro vanidosos de los que para nada convienen y para todo estorban, y con otros cuatro infelices que no conocen el oficio”*.

L'autor considerava que aquest nou collectiu tindria una vida efímera, però es va equivocar de mig a mig, ja que la fusió de les dues entitats es va concretar, com veurem més endavant, l'any 1919. No sé si aquesta nova Associació es va crear perquè no s'acceptava que els cuiners estiguessin junts amb els cambrers. Només és una hipòtesi.

L'octubre de 1903, l'*Aviso importante* de rigor va fer el seu efecte, però no tothom va quedar-ne complagut: *“A LOS SRES. PRINCIPALES: Hemos recibido quejas de varios dueños de establecimiento, en su mayoría de fuera de la capital, referentes al incorrecto proceder de operarios que han tenido a sus órdenes y a la incompetencia en el servicio de algunos de ellos. Lo sentimos de veras, y esto nos obliga a advertir a los Sres. Principales desconfien de ciertos individuos que quizá usando el nombre de las Sociedades, a las que no pertenecen por su reprochable conducta unos, y por deseo de ocupar plaza superior a sus conocimientos otros, les ofrecen sus servicios como dignos y competentes operarios”*.

Una de les fites que perseguien els dos collectius associats era crear una Federació a nivell estatal que: *“tiene por base principios fraternales y armónicos, cual lo son siempre los nacidos de la igualdad de deberes, derechos y aspiraciones de los que constituyen una familia creada para practicar el bien por el bien mismo”*.

Amb aquesta finalitat es va redactar un Projecte d'Estatuts de la *Federación de Cocineros. Camareros y similares de España*.

Com que el seu contingut és molt llarg, reproduïxo només els articles que tenen un caràcter social clar i ometo els que són més d'ordre organitzatiu i administratiu:

## CAPÍTULO PRIMERO

### Aspiración

ARTÍCULO 1º.- *La Federación de Cocineros y Camareros y similares de España aspira a garantizar el*



*derecho a la vida de los federados por medio de la solidaridad y practicando el principio fraternal: "Todos para uno, uno para todos".*

### CAPÍTULO II

*ART. 2º 1º.- Reunir en su seno a las Sociedades y Montepíos de Cocineros, Camareros, Ayudantes de cocina y comedor, Confiteros y pasteleros, Reposteros y demás dependencia que preste servicio en cafés, hoteles, restaurantes, fondas, casas de comida, embarcaciones, etc.*

*2º 5º.- Apoyar las reivindicaciones obreras siempre que tengan por objeto la obtención de leyes favorables a su mejoramiento, la reforma de las que existan o la exacta aplicación y cumplimiento de las que en algo beneficien a la clase trabajadora.*

### CAPÍTULO III

*ART. 3º 1º.- Unificando las condiciones del trabajo en forma que permita el natural descanso, instrucción y esparcimiento de los dependientes en todas las poblaciones y servicios del ramo.*

*2º.- Aumentando el precio de los salarios en la proporción que lo exijan las necesidades de la vida de la familia obrera, regularizando el valor de los mismos con arreglo a los diversas secciones y clasificaciones del trabajo.*

*3º.- Impidiendo que los federados sean maltratados por los dueños, jefes o encargados de las casas.*

*4º.- Colocando a los parados en los establecimientos del ramo, suprimiendo toda intervención de agentes de colocaciones [el tema de les agències ja ve de lluny; si no mèquívoco, en aquelles dates les agències cobraven tant a l'obrer com al patró].*

*5º.- Obligando a los patronos a cumplir lo dispuesto en la ley sobre accidentes del trabajo en cuantos casos sufran daño los dependientes federados.*

*6º.- Obligando igualmente a los dueños de establecimiento a que, con arreglo a las disposiciones de higiene y salubridad, instalen o reformen convenientemente los departamentos de los mismos destinados al trabajo.*

*7º.- Auxiliando a los enfermos, inútiles, cesantes, transeúntes en busca de trabajo, viudas y huérfanos, así como a los individuos que sufran perjuicio por defender los intereses de la Federación.*

*ART. 4º 3º.- Establecimiento de escuelas de enseñanza profesional y de instrucción general donde puedan aprenderse los conocimientos técnicos que deben tener los buenos operarios del ramo y adquirir éstos la necesaria conciencia de los deberes y derechos del ciudadano; y*

*4º.- Creando Cajas de Auxilio a parados, Montepíos de protección a viudas y huérfanos, Secciones de socorro mutuo para los casos de enfermedad o inutilidad para el trabajo. Cajas de Retiro para los ancianos, Sociedades Cooperativas de consumo y producción relacionadas con el arte culinario, y, en primer término y con preferencia a todo lo consignado, Cajas de defensa para atender metálicamente a los federados cuando por manifiesta injusticia, provocación de los patronos o resistencia sistemática de éstos a acceder a las demandas de los dependientes, se haga necesario suspender el trabajo.*

Recordem que, a Barcelona, el Montepío o Germandat Art de Cuiners, havia estat creat el 1898. Això fa pensar que el 1903, a la resta de las capitals espanyoles en general, encara no estava estès aquest tipus de mutualitat o d'auxili social però sí a Madrid, on s'havia creat l'any 1870 (Reglamento 1870).

### CAPÍTULO IV

*ART. 19.- Siempre que en una o varias localidades escasee el trabajo y por consiguiente haya brazos sobrantes, los federados de las demás procurarán no acudir a ellas mientras exista dicha circunstancia.*

### CAPÍTULO V

#### De la huelgas

*ART. 23.- Las huelgas declaradas reglamentarias por los federados serán auxiliadas con arreglo al número*



de huelguistas y el prorrateo que corresponda a cada uno, según la recaudación semanal, no pudiendo exceder de 2,50 pesetas por día. Si por consecuencia de una huelga quedaran algunos compañeros sin trabajo, el Comité procurará colocarlos en otras localidades, en lo cual las Sociedades federadas deberán tener decidido empeño. Los gastos de traslado correrán a cargo de los ingresos para la huelga de que se trate.

ART. 24.- La cuota de huelga reglamentaria será de 25 céntimos de peseta semanales como mínimo y de 50 como máximo, debiendo el Comité Nacional, al hacer la consulta a las Sociedades, indicar la cotización que en cada caso hayan de abonar los federados.

ART. 33.- Los individuos pertenecientes a la Federación no podrán trabajar en ninguna localidad en que las Asociaciones federadas sostengan huelga.

## CAPÍTULO VIII

### Del órgano de la Federación

ART. 66.- La Federación de Cocineros y Camareros de España tendrá un periódico encargado de velar y defender sus intereses, publicar los acuerdos del Comité Nacional y de las Sociedades federadas, fondos y movimiento de éstas, convocatorias, estadísticas, memorias, y en general cuanto pueda ser útil e interesante a los federados. Llevará por título LA BANDERA SOCIAL, órgano de la Federación de Cocineros, Camareros y similares de España. Aparecerá por lo menos una vez al mes y siempre que las circunstancias lo reclamen.

ART. 69.- El Secretario general será el Director del periódico para los efectos de la ley, percibiendo en tal concepto y en el de gratificación por los trabajos de Secretaría, 200 pesetas mensuales, debiendo dedicarse exclusivamente a las atenciones de la Federación.

Segons el número 9 (desembre de 1903), aquests Estatuts es van presentar el 15 d'octubre i havien d'entrar en vigor l'1 de gener de 1904. El mes de novembre es va celebrar a Madrid el Congrés constituent de la *Federación de Cocineros, Camareros, Reposteros, Pasteleros y similares de España*, que va tenir lloc al *Centro Obrero*. Hi van acudir 12 delegacions, que representaven les Societats següents:

-*La Fidelidad*, de València, representada per Manuel Gálvez i Francisco Silvestre, amb 250 associats.

-*La Aurora*, d'Alacant, amb Eugenio Almau i Estanislao Verdú, 120 associats.

-*Unión y Concordia*, de Bilbao, amb Manuel Merino i 174 associats.

-*La Unión*, de Cadis, amb Francisco Blasi i 140 associats.

-*La Alianza*, Barcelona, amb Francisco Aynó i Pedro Junoy i 900 associats.

-*Artística Culinaria*, de Barcelona, amb Cándido Jordana i Luis Masip i 410 associats.

-*Fonda Marítima de Barcelona*, amb Francisco Blasi i 556 associats.

-*La Honradez* de Màlaga, amb Eusebio Sánchez i 141 associats.

-*Unión Cantábrica* de Santander, amb Manuel Gálvez i 125 associats.

-*La Protección* de Castelló, Manuel Gálvez (error evident, ja que una mateixa persona no podia ser Delegat per dues demarcacions alhora a no ser que tingués poders per fer-ho) i 28 associats.

-*El Alba* de Madrid, amb Práxedes Merchante i Antonio Labraña i 584 associats.

-*La Agrupación*, també de Madrid, amb Manuel Pato i Pedro Martínez i 350 associats.

Es van adherir a l'acte altres Societats, com ara les de Sant Sebastià, Saragossa i Antequera. Es va acordar que Madrid seria la seu central del *Comité Nacional*. La premsa madrilenya es va fer ressò dels actes celebrats.

En el capítol d'esmenes, es va canviar el paràgraf "*garantizar el derecho a la vida de los federados*", per "*mejorar el derecho*". Era ben comprensible que cap Federació podia garantir la vida dels seus federats!

Els actes del congrés foren viscuts amb molta eufòria, com sol passar en aquest tipus d'actes, per la importància de l'esdeveniment i perquè possiblement era el primer que es convocava a



l'Estat espanyol: *“Los discursos y saludos fueron recibidos con bravos y aplausos por la numerosísima concurrencia que asistió al acto de apertura del Congreso y a las sucesivas sesiones del mismo”*. Puc parlar amb coneixement de causa del que se sent i es viu en aquesta mena d'esdeveniments perquè molts anys després d'aquesta primera *Federación*, va tenir lloc a València, l'any 1987, la creació de la *FACYRE, Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España*. La llàstima és que les bones intencions i l'efervescència inicials sempre queden diluïdes a mesura que passa el temps.

He consultat a la bibliotecària de l'Arxiu Històric de la Ciutat i no s'hi conserva la revista *Bandera Social*. Tampoc n'hi ha rastre al CCUC, Biblioteca Nacional de España, Hemeroteca Municipal de Madrid ni a les publicacions posteriors dels collectius de cuiners.

Sobre les col·laboracions dels cuiners, en considero, com en les altres revistes, les que al meu entendre són més significatives. Cal tenir en compte que en tractar-se d'un portantveu escrit compartit per cuiners i cambres, tot el que fa referència a la cuina queda minvat.

Com a dades curioses de l'època, pels Balanços de l'*Artística* podem conèixer els preus de venda de les begudes que consumiren els associats a la seu social el mes de setembre de 1903: cafè, cervesa, gasosa, vermut, “copas cognach”, rom negrita. Thés, “zarzas” i orxata tenien un preu unificat de 25 cèntims. L'anís, el rom “fuerte”, els “cigarros” i els “juegos de naipes” es venien a 15 cèntims. El consum de “cigarros” fou el mes de setembre de 112 i el dels “naipes” 168 jocs, a part dels “20 juegos naipes a 50 cts.”. És clar que es jugava molt a les cartes i que s'hi fumaven cigars pursos o havans. Això em recorda quan existia el “Casinet” del carrer Hospital.

Dóna fe de les meves afirmacions l'article *SEAMOS TODOS UNO. A LOS COCINEROS*, que signa Pedro Montull: *“Convengamos, pues, en que siendo los socios el conjunto de la Sociedad, si nosotros no emmendamos nuestros errores y nos curamos de la enfermedad de orgullo y vanidad que se padece en nuestra clase, nosotros seremos los causantes de que la Artística Culinaria no alcance la vida robusta y sana que disfrutaría si no la contagiáramos con nuestro padecimiento.*

*Curarnos de la enfermedad, enmendar los errores, está en nuestra mano. Querer es poder; si queremos, podremos. Dedicuemos algunos ratos al estudio; meditemos en la nuestra atención al juego, tomándolo como un rato de distracción y pasatiempo, y pronto habremos cambiado: la fatua vanidad y el orgullo antisocial serán substituidos por la sociable modestia y la sencillez fraternal, haciendo de todos uno y sepultando para siempre el yo de cada cual que ahora padecemos”*.

Comença l'any 1904 amb la col·laboració de Juan Marqués. En aquesta ocasió el to és el d'un pamflet revolucionari. El títol és prou suggeridor: *La emancipación y los cocineros*:

*“No seré yo quien niegue la proximidad de la gran revolución que ha de transformar por completo el modo de ser de la sociedad actual... El yo individual nos divide y fracciona haciéndonos impotentes para la lucha contra la tiranía; el yo colectivo juntará al pueblo en la incontestable y avasalladora fuerza que ha de hacer tabla rasa de todos los tiranos. Juntémonos, pues al grito de ¡Abajo el yo individual! ¡Viva el yo común o social!*

*Tiempo atrás los cocineros gozaban de gran consideración y eran tratados como hombres ilustres. Sin existir sociedad, el concepto de su dignidad profesional era tan alto, que si en alguna casa se originaba un entredicho con los dueños, todos se creían en el deber de ayudarnos moral y materialmente considerando cada cual como propia la dignidad del compañero, sin esperar jamás la vanidad ni el yo del individuo, sino la modestia; el yo de la clase, la consideración al artista culinario. ¡Lo que va de ayer a hoy! En esto no hemos progresado a pesar de reconocer el hermoso principio de Asociación”*.

Al mateix temps que apareixia el número 11 de la revista, pel febrer de 1904, es discutia al Senat espanyol la que va ser denominada “*Ley de descanso dominical*”, de la qual parlaré més endavant a causa de la polèmica que va crear.

El mes de gener anterior hi havia hagut canvis a la Junta directiva: Juan Grifoll fou anomenat “Interventor de la Comisión Administrativa” i Juan Marqués, “Contador”.

Al número següent (12, març 1904) s'anunciava l'aparició de la revista *La Bandera Social*, de la *Federación de Cocineros, Camareros, Reposteros, Pasteleros y similares de España*. La *Federación* ja comptava en aquesta data amb 3.200 membres i el nombre d'Entitats federades era de 15: Madrid,



Alacant, Barcelona, Cadis, Castelló, Màlaga, Sant Sebastià, Santander, Toledo, València i Saragossa. Aquest número de la revista inclou un Suplement dedicat exclusivament a donar a conèixer un "Reglament de cambrers", sense cap dada sobre els cuiners.

En un article de la Junta directiva es fan paleses la garantia i la honradesa que tenen els seus associats davant de les peticions dels patrons a l'hora de demanar personal a l'Entitat. Per això s'hi relata un cas ocorregut, perquè no hi hagi cap mena de dubte: *"El cocinero que hace unos días fue puesto a disposición del Juzgado acusado por su principal de haberle hurtado cierta cantidad, no pertenece a la Sociedad Artística Culinaria. El establecimiento donde el hecho ocurrió es el denominado "Las Palmeras", en el Paralelo. Los dueños de establecimiento deben tener en cuenta que la primera cualidad que se exige en la Sociedad... para ser socio de la misma es tener una conducta intachable y una fidelidad probada. Los individuos que sin reunir estas condiciones solicitan su ingreso no son admitidos. Por esta razón, los principales que acuden a esta Sociedad en demanda del personal cuentan con la garantía de saber quiénes son los dependientes que toman, y con la completa seguridad de que el asociado que cayera en la baja de apoderarse de lo ajeno sería inmediatamente arrojado de nuestra Asociación y puesto su nombre a la vergüenza pública para evitar que su contacto deshonrara a la clase"*.

A mitjan 1904, a la seu de la *Unión*, s'estava pensant en la possibilitat de crear una Cooperativa, sens dubte seguint l'exemple de la Cooperativa "Flor de Mayo", de la qual un responsable explica: *"Empezamos por comprar un bocoy de vino el año 1890. Seis años después, el 96, construimos un edificio propiedad de la Sociedad, de importe 17.000 duros. Donde quiera que haya trabajadores ha de haber Cooperativa, Resistencia y Socorro Mutuo, que son los elementos más apropiados para que los proletarios puedan hacer frente a la explotación"*.

Juan Marqués exposa les línies generals que haurien de regir la nova cooperativa amb una argumentació sòlida: *"Considero que uno de los adelantos modernos más beneficiosos para los obreros es el alcanzado por medio de la creación de Cooperativas de consumo... Barcelona cuenta aproximadamente con 410 cocineros. De este número solamente unos 300 trabajan en la capital, de 20 a 30 fuera, y los 70 u 80 restantes carecen de trabajo; no hay puesto para ellos"*.

Em pregunto si realment en tota la ciutat només hi havia en aquell moment 410 cuiners. Quan Marqués parla de cuiners es refereix a cuiners o també hi inclou ajudants, xerrics i marmitons, és a dir, tot el personal que comporta una cuina? La xifra em sembla baixa; potser parla únicament dels que estaven inscrits a l'*Artística* i deixa de banda la *Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña* que, com hem vist abans, feia poc que s'havia creat. Marqués segueix dient:

*"Todos sabemos la situación de los cesantes, y sobre todo la de los que están solamente más de un mes. ¿Que han de hacer, pues esos 70 u 80 compañeros para los cuales no hay plaza? ¿Morirse de hambre? ¿Pedir limosna? ¿Convertirse en ladrones? Nada de eso... Dos medios tenemos en nuestras manos para evitarlo; un día de descanso para los que trabajan, que puede convertirse en día de labor para los cesantes, y la fundación de una Cooperativa. Ambas cosas, aunque no lo parezca, resultan perfectamente armónicas y tienden por igual a suavizar los destructores efectos de la explotación, causante del malestar que nace de la falta de puesto para todos."*

*En Barcelona existen dos o tres Restaurants Comunales propiedad de otras tantas entidades obreras, cuyos establecimientos, por bien montados y dirigidos que se hallen, no podrán estarlo tanto como lo estarían, por el conocimiento del arte culinario, los que montara, dirigiera y administrara nuestra colectividad. En esta especialidad, por muchos y muy excelentes resultados que obtengan los Restaurants Comunales, el de los cocineros podría superarlos y ser espejo de todos los demás."*

*Nos quejamos los obreros de que se nos explota...¿Quien tiene, pues, la culpa de que seamos explotados? Yo creo que la culpable es la organización de la sociedad en que vivimos, mas como la sociedad la formamos todos y los explotados somos el mayor número, a nosotros, a los obreros, a los que nos quejamos de ser explotados, nos alcanza parte de la culpa de esa explotación. En nuestra clase, por ejemplo, son muchos los compañeros que se pasan todo el invierno midiendo los pasos que tienen las Ramblas, el paseo*



Les Pàgines 38-59  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



Els cuiners i cambrers es van adreçar al Ministre demanant que: *“para orillar las diferencias que por la forma de cumplimentar las disposiciones cuya reforma se solicita pudieran ocurrir, intervenga un tribunal arbitral compuesto del Teniente de Alcalde del distrito y de un patrono y un obrero de los que formen parte de la Junta Local de Reformas Sociales”*.

A Barcelona continuava l'esclat de bombes i la publicació se'n fa ressò, i a més es lamenta que hi va haver quatre cambrers víctimes: Domingo Valls, Rafael Font, Salvador Suárez i Jaime Terrades. Es queixen del perjudici que aquests actes fan a l'hoteleria del moment: *“A nadie como a los camareros y demás obreros del arte culinario alcanzan los gravísimos perjuicios que a Barcelona ocasiona el terrorismo con la colocación de sus destructores explosivos. Cada bomba que estalla retrae más la concurrencia de forasteros, y con ello se merma el trabajo en que ganamos la subsistencia, ya poco abundante en época normal y más que escasa en invierno”*.

Però no tot era negatiu. Els nous patrons del “Café de las Siete Puertas”, Azcario López -nomenat regidor de l'Ajuntament de Barcelona el maig de 1899- i Aniceto Matcher, van obsequiar els seus empleats amb un banquet en què *“la fraternidad fue la nota saliente y la alegría su más hermosa manifestación”*.

Entrades del mes de març (presentades el maig), 167 quotes a 1 pesseta, 3 a 1,75, 57 a 0,50, 1 entrada a 4, 7 recàrrecs a 1 pesseta i 45 del lloguer al *Montepío*. Sortides, entre d'altres, 3,20 de *Solidaridad Obrera*. *Montepío*: Ingressos, 167 quotes a 1 pesseta, 57 a 1 pesseta, 9 entrades a 4 pessetes i 12 visites mèdiques. Despeses: en concepte de pòlisses, a J. Cadena, 50 pessetes, F. Mollevi, 30 pessetes, S. Bertran, 100 pessetes, “coche acompañamiento del camarero Juan Busquets”, 7,50 pessetes, 45 del lloguer a l'*Artística* i una factura del metge de 22 pessetes. Signen el Balanç Isidro Bertrán i Arcadio Granollers. És curiós que mentre que, en l'estat de comptes de *“La Alianza”*, hi figuren els ingressos en concepte de les consumicions del bar, cartes per jugar, etc., en canvi els de l'*Artística* ometen aquestes dades.

El juny continuen els preparatius de l'Exposició Nacional. Van ser nomenats per a la Comissió de Recepció José Crexans, Pedro Capellades, Casimiro Miró, Pedro Guardia, Lorenzo Ribó, Francisco Vila i Ramon Sans. Per causa de la temporada d'estiu han de desplaçar-se del Comité Nacional els companys Enrique Prunés a l'Hotel Europa de Puigcerdà, Àngel Martínez, Establecimiento de Baños de San Vicente, Seu d'Urgell, i Juan Marqués, Hotel Cataluña de Ribas (suposo que Ribes de Freser). Per suplir aquestes absències, se'n va fer càrrec el Tresorer i alhora membre de la Comissió Exterior i Premsa, Jaime Tura. S'anaven rebent adhesions al mateix temps que es creaven noves delegacions provincials: de Saragossa, el senyor Isidoro Martínez, cap de cuina i patró de l'Hotel Restaurant d'Oriente, de Sevilla; el senyor Máximo Bourdette, cap de cuina del Gran Hotel Madrid, de Màlaga. Es va crear un Comité format per José Duran, com a president, Fernando López, secretari, i Miguel Rubio, vocal. Però la qüestió va transcendir a ultramar, car, des de Mèxic, el cuiner *“D. Miguel Calonge, con noble espontaneidad se ha ofrecido a representar al Comité Nacional en todos los puertos donde haga escala en sus viajes, en virtud de la cual ha sido autorizado para designar delegados marítimos”*. Sembla que també una prestigiosa companyia transatlàntica va oferir-se per fer el muntatge d'una instal·lació marítima, a més d'un premi extraordinari.

L'*Artística* es queixa del fet que hi ha cuiners que a l'hora de demanar feina es fan passar per socis, perquè, a part de fer quedar malament la casa, desprestigien el bon nom de l'entitat.

*“La Gastronomía”*, revista culinaria de Buenos Aires, dice acerca de la Exposición: *“En nuestro apreciable colega el Gorro Blanco de Madrid, llegado a ésta en su último correo, encontramos una noticia por demás agradable. Parece que la sociedad de Artistas Culinarios de Barcelona, fundada hace veinticinco años y cuyo primer presidente fue el renombrado chef Liborio Pérez, hoy entre nosotros, trata de celebrar una exposición culinaria”*. Aquesta dada és molt valuosa, ja que Liborio Pérez, solter –no consta el lloc del seu naixement-, cuiner, de religió catòlica, nacionalitat espanyola, procedent de Màlaga, va arribar a Buenos Aires el 2 de setembre de 1904 a bord del vaixell P. de Satrústegui. Llavors tenia 53 anys –havia



nascut l'any 1851- i, quan es va fundar l'*Artística* i va ocupar el càrrec de President, en tenia 34. Com que en els números anteriors de la publicació, a partir del 1903, no se'l menciona, Pérez ja no devia ocupar cap càrrec i possiblement ja no vivia a Barcelona. Abans, el maig de 1886, s'havia inaugurat el restaurant "El Nuevo Noé", dels patrons Guilera i Bartumeu, que estava ubicat a la plaça Antonio López, en el primer pis on anteriorment hi havia les oficines de telègrafs; Juan Amils dirigia l'establiment i Liborio Pérez la cuina. El menú d'inauguració, com era normal de l'època, tenia l'estil francès més pur: *Huitres vertes - Chablis: Potage bisque d'crevisses - Jérez; Friture cosmopolite - Valdepeñas; Filets des poulets aux truffes, sauce Regebce; Loup á la Chambord - Sauterne - Filet de veau á la moderne - Punch Imperial; Jambon á la Bellavice - Rhin; Galantine de Faisan; Asperges sauce blanche; Chapons du han (sic) truffés - Champagne frappé - Biscuit glacé á la vainille - Ananas au natural: Dessert assorti; Café, The, Liqueurs*. Hi ha algú que s'atreveixi avui a elaborar aquest menú? El 25 de març de 1902, en un llistat de passatgers arribats a Barcelona en el transatlàntic "Miguel Jover", procedent de Buenos Aires, figura un tal Liborio Pérez (L. V.); possiblement el mateix Mestre.

Dins els comptes del mes de maig, trobem l'entrada de 208 quotes a 1 pesseta, 68 a 0,50; 2 entrades a 4, 6 recàrrec a 1, etc., i 45 del lloguer del *Montepío*. Les sortides, entre d'altres, el lloguer del local, 225, "Unión de Cocineros y Camareros", 36 pessetes. Per tant l'*Artística* contribuïa econòmicament a la subsistència de la publicació. També el "Anuario Riera" i *Solidaritat Obrera*. El *Montepío*, 208 quotes a 1 pesseta, 68 a 1 pesseta, 10 entrades a 4 pessetes. Les despeses són: 70 pessetes de la pòlissa de F. Sabatè; 7,50 pessetes pel "coche entierro de Antonio Francáz" (segurament, Francàs: no sé si es tractava d'un cuiner o un cambrer), a més del lloguer.

En el número de juliol es comunica la celebració del *Segon Congrés del Comitè Regional de Solidaridad Obrera*, els dies 24, 25 i 26 del mes de setembre. Un dels temes principals era: "Dado que algunos sindicatos de fuera de la región han solicitado el ingreso en la Confederación Regional Obrera, ¿cree conveniente o necesario el Congreso ampliar a nacional el carácter de la Confederación? Sembla que la inclinació, almenys dels redactors de la publicació, era contrària a la creació d'una Confederació, tenint en compte que ja hi havia la UGT: "La creación de un nuevo organismo nacional sería una impedimenta para el desarrollo del sindicalismo obrero de la Región Española, por más que los partidarios de ello digan lo contrario".

En el número 77 (agost 1909) el primer que crida l'atenció és l'advertiment "El presente número se ha presentado a la censura militar". Es fa ressò de la Setmana Tràgica explicant: "Los luctuosos sucesos de que ha sido teatro Barcelona en cinco de los seis días de la semana del 26 al 31 de julio, surgieron inopinadamente o obedecieron a planes fraguados en la sombra por elementos invisibles a quienes conviene enturbiar las aguas para pescar en río revuelto". Una de les víctimes d'aquells fets va ser el cambrer Francisco Escape, que pertanyia a l'*Asociación y Montepío de Camareros de La Alianza*.

El portantveu també comenta la llei de vaga del Govern de Maura, tot i comentant en to sarcàstic: "En la legislación sobre asuntos sociales, extensa y protectora de los obreros, faltava solamente la ley de huelgas. Ya lo tenemos. ¡Loado sea Maura y con él la burguesía que el Parlamento no hizo obstrucción teniendo en cuenta los intereses de la sufrida clase patronal! ¡Dios premie a monárquicos, republicanos, y antisolidarios, la buena voluntad en que han inspirado su obra de protección al pueblo obrero".

En els moviments de la Societat corresponents a juliol, hi ha 129 quotes a 1 pesseta, 74 a 0,50 cèntims, 6 recàrrecs a 1 i el corresponent lloguer del *Montepío*. En els comptes d'aquest, igual que de les dues primeres de l'anterior més 3 entrades de 4 pessetes. Les sortides són: a compte a M. Tort, 250 pessetes, la pòlissa de S. Garcia, 115 factura del metge, 5 i el lloguer pagat a la Societat. Signen Juan Carbó i Arcadio Granollers.

El número 78 ja no va patir la censura militar. Amb el títol, *Barcelona de luto*, i a tall d'editorial, s'explica l'execució de "tres individuos que no tenían más personalidad que su oscuro nombre y que quizá ignoraban el alcance de los actos que realizaron y la terrible responsabilidad en que incurrían". També es parla de la detenció de Francesc Ferrer Guardia –que va ser afusellat a Montjuic el 13 d'octubre de 1909-: "Barcelona està apenada y triste. ¡Llora los tristes sucesos de que viene siendo teatro y por los cuales viste luto riguroso".



L'Asociación de Hoteleros y Similares va deixar palès que, tant els cuiners de l'Artística com el cambriers de La Alianza, no van participar en els fets de la Setmana Tràgica. L'Associació de patrons, per la seva part, va oferir al capità general de la regió la instal·lació de cinquanta llits amb els seus suplementos, per si era necessari crear un hospital de sang. També s'informa que els companys –cuiners o cambriers- que eren al Marroc, Juan Sopena, Miguel Ballel, Agustín Mella i Ramón Sabaté, es trobaven sans i estalvis.

La Junta Directiva fa un prec als associats que estaven pendents de pagament de quotes perquè es posin al corrent de pagament, car veiem poques entrades a l'agost: 172 quotes a 1 pesseta, 73 a 0,50 cèntims, 1 entrada a 1 pesseta. El Montepío fa el pagament de la pòlissa de Tort, de 130 pessetes, a més de 50 per la seva defunció i 7 per l'enterrament, 45 per F. Cunill i 70 per A. Rodríguez.

Al número d'octubre, l'article "Cada uno en su lugar" parla de la vaga general que hi havia hagut a Barcelona el juliol anterior. En el text hi ha diverses línies censurades. El que es pot llegir diu: "Los obreros de Barcelona recurrieron a la huelga general para protestar contra la guerra [inici de varies línies esborrat] Y otras circunstancias, emanadas también del proceder de los Gobiernos, y especialmente de la conducta de los clericales, llevó a algunos a quemar conventos, mas no, aunque se ha afirmado lo contrario, a matar a los que en ellos estaban ni a saquearlos [segueix un paràgraf ratllat]. Políticos burgueses de la derecha, del centro y de la izquierda han condenado lo hecho por todos esos trabajadores. Nosotros debemos declarar que no lo condenamos. Y lo manifestamos así para que cada uno quede en su lugar". Ens trobem davant de la primera manifestació oficialment anarquista de la Revista o cal interpretar-ho com una posició lerrouxista? Un analista diu: "El patrón a que obedecieron los sucesos de la Semana Trágica no responde en sus rasgos generales más que a una explicación que reconduce la conducta seguida a las actitudes del republicanismo radical. Los anarquistas y socialistas de Solidaridad Obrera lanzaron la huelga, pero los huelguistas –salvas las excepciones individuales – se condujeron como republicanos lerrouxistas... El hecho de que no se gritaran vivas a la República catalana, ni se atacase al enemigo de clase, ni se ocuparan las fábricas, confirma que las ideas del republicanismo nacionalista, del anarquismo y del sindicalismo revolucionario no habían penetrado amplios sectores de la clase obrera barcelonesa" (Romero Maura 1975: 539-540).

Amb motiu de l'apertura d'un restaurant de luxe a Lisboa, per part d'un patró considerat com un explotador dels treballadors, es va cercar personal a Madrid. La Sociedad de Camareros y Cocineros de Madrid va prendre cartes en l'assumpte per tal que cap associat anés a treballar a casa del portuguès. La Revista dona per descomptat que cap dels seus associats farà el paper de Judes traint la causa de treball: "La Solidaridad con los compañeros de Lisboa la debemos practicar todos", sentència.

La Sociedad de cocineros de Cádiz "La Cocina Marítima" ha nomenat el Comitè Provincial encarregat dels treballs per a la seva presència a l'Exposición. Van ser designats Melquíades Brizuela, Manuel Ulgar i Eugenio Morán, president, tesorero i secretari de l'esmentat col·lectiu, respectivament. El 18 de setembre de 1908, a Cadis, es va inaugurar la seu social de la Cocina Marítima (El Día. Diario Politico Neutral (Madrid), nº 139 (22/09/1908), p. 2).

Per la seva part, la Sociedad la Honradez, de Màlaga, va nomenar el Comitè Provincial, sent designats José Durán Gamito, Fernando López i Miguel Rubio, president, secretari i vocal, respectivament.

La Revista es fa ressò de la dimissió de Maura i de l'afusellament de Ferrer i Guardia tot dient: "Las atrocidades de los modernos Torquemadas Maura-Cierva, hicieron necesaria la coalición de liberales, republicanos y socialistas. Ante la fuerza de la común protesta sucumbieron los inquisidores de las libertades escritas". Amb el nomenament de Segismundo Moret com a cap del Govern hi va haver canvis substancials, com el retorn dels desterrats, l'alliberament d'una gran part dels presos i la suspensió de l'acompliment de les sentències; semblaven millores parcials. Però, segons la publicació, mentre no quedés derogada la Llei de Jurisdiccions i no fos aprovada una àmplia amnistia, no hi hauria



la confiança desitjada. Hi ha una certa timidesa en les declaracions de la publicació; tal vegada el motiu el tenim aquí: *“Se observa en este período que el movimiento obrero no está en condiciones de lanzar y dirigir una acción coordinada a nivel nacional. El anarcosindicalismo no tiene todavía estructuras nacionales: el socialismo recela de ese género de acciones y cuando se decide a hacerlo, en 1909, por simples razones de solidaridad se ve que no está preparado para ello”* (Tuñón 1985, vol. I: 367).

Acaba l'any 1909 i Antonio Anguera (no sé si en aquesta data era el president de l'Artística) publica un poema que transcriu literalment:

#### Als obrers de l'Art de Fonda.

*-De sis anys en aquesta part / hi há una lley per tots dictada, / que un ministre ab bon intent / va portarla al Parlament / y de allí sortí aprobada.*

*-Ja tot va ser moviment / denuncia'l que no cumplía / fé tanca els establiments, / y agafà als contribuents / que la lley de ré els servia.*

*-Tothom son dret demanà / y causi es fé de justícia, / no'ls va valgué l'avaricia / á la classe patronal.*

*-Pero no tots l'atenían, / l'art de fonda feya'l sort / y com nostre dret burlava, / varem dir que no colaba / devant del Gobernador.*

*-Y hara axis están las cosas, / no falta més que energia, / treballá tots ab bon cel, / y veurem lo nostre anhel / pres de la melló alegria.*

*-No es ben trist, companys volguts, / que'ls patrons ab tanta sanya / ens tractin com á una grey, / y vinguin burlant la lley / per tots els àmbits de Espanya.*

*-Donchs nosaltres, tots á una / siguem homes ben formals / y treballem en perisia, / qu'alcansarem ab justícia / les quatre festes mensuals.*

*-Animo, donchs, y arreveure; / treballem sense descans / y ja que la rahó ens sobra, / consolidem aquesta obra / tots units, como bons germans.*

Pel que fa a l'estat de comptes corresponents al mes de novembre, hi ha 163 quotes a 1 pesseta, 61 de 0,50 cèntims, 6 de 1,75, 61 recàrrecs d'octubre, 25 de quotes atrasades del soci N. A., a més d'un donatiu de 25 pessetes del “Sr. Francisco de Cabo”. (No he trobat cap dada d'aquesta persona).

També, en el número corresponent a desembre de 1909, apareixen els comptes de novembre (suposo que és un error): 242 quotes a 1 pesseta, 77 a 0,50, 74 recàrrecs i el lloguer al Montepío; les sortides són 225 de lloguer i 36 per d'adquisició de “La Unión ...”. En el Montepío, igual que les dues primeres entrades de l'Artística més 1 de 4 pessetes, 1 visita a 1,50 i 1 a 1 pesseta. Les despeses havien estat 120 pessetes pel pagament de la pòlissa de Salvador Bertrán, així com 50 i 7 per la mort i enterrament d'aquest, 55 per la pòlissa de V. Llopis, i 11 per “coche camarero L. Serra”, 45 de lloguer i 8 per la factura del metge. Segueixen signant Juan Carbó i Arcadio Granollers.

Es fa constar que el nº 82 surt amb retard a causa de la vaga; està dedicat íntegrament a la “Huelga de Cocineros y Camareros de Barcelona”. La qüestió venia de lluny, tal com ja s'anava informant després de les contínues peticions que es feien des de la pròpia publicació; però la patronal es feia el sord. Esgotada la paciència, tant els cuiners com els cambriers, cadascuna de les Societats, van celebrar llurs Assemblees a primers de desembre i van acordar nomenar una Comissió amb àmplies facultats per denunciar davant del Governador civil l'actitud intransigent de la patronal i gestionar la tan esperada qüestió del descans setmanal. El governador, Suárez Inclán, va reconèixer les peticions, és a dir, va donar la raó a cuiners i cambriers. Mentrestant també hi hagué reunions entre la patronal i el Governador, però no se sap com es desenvoluparen. Finalment, el Governador va convocar els representants escollits de patrons i obrers al Govern civil per mediar en el conflicte. “Aquí fue la de Troya”, segons és escrit. Els patrons comptaven amb l'ajut de les “Sociedades de amarillos”. La Comissió Mixta de l'Artística i La Alianza es va negar a reconèixer els facciosos, és a dir, els “amarillos”. Les autoritats, així com el Governador i el Secretari, no negaven el dret de les Societats dels “amarillos” per



pactar amb els patrons, però tampoc negaven el dret que tenien els comissionats de l'Artística i Alianza. Com que no es va arribar a cap acord, el Secretari del Governador, per encàrrec d'aquest, va redactar unes bases que va sotmetre a la consideració de totes les parts. Atès que incloïa les Societats "amarillas" van ser rebutjades i es van donar per acabades les negociacions. El 7 de desembre hi va haver una reunió general en el local de La Camèlia Blanca (després La Paloma). La Comissió Mixta va presentar als associats de les dues entitats, per tal de deliberar, una síntesi de bases i conclusions que deia:

*"Todos y cada uno de los dependientes de hotel, restaurant, fonda, casas de comida y demás establecimientos del ramo, sin distinción de camareros, ayudantes, charrichs [sic], cocineros, auxiliares de cocina y lavaplatos, disfrutarán de un día completo de descanso por cada seis de trabajo, sin merma del salario ni aumento de operaciones en las costumbres para él mismo observadas en cada casa hasta el día de la fecha presente del pacto".*

A continuació, el dia 7 de gener de 1910, es van redactar els articles, que signaren Mariano Prats, Bautista Gonel, Manel Llubrà i Juan Gastó. En aquests es precisava que el mitjà més eficaç per a la implantació de la festa setmanal era la vaga parcial i el boicot, sense renunciar a una vaga general si les circumstàncies ho feien necessari. També manifestaven –sempre cuiners i cambrers conjuntament–, el compromís d'honor d'abandonar el treball en bloc en aquelles cases en què els patrons es neguessin a acceptar les bases acordades, *"considerando traidor a la causa del Trabajo a los que no cumplan como buenos"*. Les societats Artística i Alianza es consideren una sola entitat a efectes de la implantació de la festa *"y ni una ni otra aceptará pacto alguno de los dueños sin que lleve el reconocimiento de ambas"*. Amb el benentès que els socis, d'una o d'altra Societat, que faltessin als deures contrets en aquesta Assemblea, *"serán tenidos como enemigos comunes y en tal sentido tratados por los dos"*. També es va crear una subscripció voluntària com a principi de solidaritat per recaptar fons. La Comissió va lliurar al Governador un exemplar dels acords adoptats així com també a la majoria dels patrons. Els donaven de termini fins al dia 14 perquè el tornessin, alhora que atendrien els suggeriments fets *"para armonizar los intereses de ambas partes"*. D'aquestes peticions se'n van fer ressò, publicant-les, *El Progreso*, *La Publicidad* i *El Poble Català*. Alguns patrons no s'ho van prendre massa seriosament: fins i tot alguns, amb un to amenaçador, van manifestar als dependents que cobrarien per dies i no per mesos, i que, si se n'anaven de les seves cases, no tornarien a entrar, que no eren conscients del que demanaven i coses per l'estil. També n'hi hagué que optaren pel suborn. Les anades i vingudes a la seu del Govern civil foren contínues. Alguns van publicar anuncis a la premsa de províncies demanant cuiners i cambrers, però això no tingué l'èxit esperat. El representant de la patronal, Sr. Saurí, va fer unes declaracions a *El Diluvio*, contestades per Àngel Martínez, Joaquin Giralt, Antonio Anguera, Feliu Sanlleu, Pedro Capellade i Vicente Viure. La *"Sociedad de Cocineros de Barcelona"* –els que abans qualifiquem de "amarillos"–, no van subscriure les millores exposades per les entitats en litigi. En definitiva, no hi havia unitat entre els dos collectius de cuiners.

No es poden obviar les condicions, horaris i sous dels obrers de l'hoteleria de aquells anys. Per terme mitjà la jornada dels cuiners i cambrers era de 13 hores els que sortien, de 16 els que feien la primera guàrdia, que acabava a les 11 de la nit, i de 21 els que feien la segona guàrdia, que acabava a les 4 de la matinada. El salari era d'entre 25 i 60 pessetes més la manutenció. En els hotels el salari era el més baix i en les fondes més modestes la mensualitat era la més alta. Sobre la manutenció: *"Vale más no hablar ya que son pocas las casas en que es buena y abundante, mediana y un tanto regateada en el mayor número, y bazofia despreciable en el resto"*. La jornada mínima de treball setmanal dels dependents d'hotels i fondes, sense afegir el diumenge, era de 68 hores; de 82 la jornada mitjana i de 86 hores la màxima. Al mes resultaven com a mínim 404 hores! Tot això en contrast amb el fet que altres obrers lluitaven per la jornada de 8 hores, i n'hi havia que en treballaven menys. En molts altres oficis, en general, tenien almenys mig dia de descans els festius i diumenges, i una jornada màxima de 9 ½ hores al dia, és a dir, 247 hores al mes, o sigui, 157 hores menys que els cuiners i cambrers.

Amb tot aquest panorama, els "Srs." [sic] Saurí i Rodríguez, representants de la patronal, encara tenien la barra de declarar sense cap mena de rubor que tenien tres hores de descans entre el servei del migdia i el de la nit. *"Nuestros magnánimos patronos"* deien que els atemptats de Barcelona els havien



arruïnats fins l'extrem d'haver deixat de recaptar 4.600.000 pessetes. Els obrers es preguntaven si ells no n'havien pagat les conseqüències. Es preguntaven si volien que se'ls abonés la pèrdua: “*Si eso pretenden, díganlo y haremos una suscripción internacional en favor de los arruinados que levantan torres, mejoran los hoteles y suscriben acciones de empréstitos municipales*”. Això em recorda molts restauradors de Barcelona que, abans de declarar-se la crisi, invertien en apartaments i altres negocis aliens a l'hoteleria i que després deien que perdien diners en els seus negocis.

Els de l'Artística i l'Alianza no acceptaven les Societats de cuiners i cambrers que es van crear al marge d'elles i, en una carta adreçada al Governador puntualitzen: “*Que no pueden aceptar pacto alguno en el que intervengan otras asociaciones obreras que las expresadas, a las cuales representa para cuanto con el descanso semanal se relaciona, por estimar que las demás encubren, con la etiqueta de obreros, el contenido patronal a que obedecen*”. (Encara, actualment, els sindicats anarcosindicalistes acusen de “amarillos” a la UGT i CCOO).

El dia 17 de gener, la Comissió va visitar establiment per establiment per tal de recollir les bases que dies abans havien presentat. Van signar la Maison Dorée, Eldorado, Suizo, Casa Martin, Hotel Colón i Alcázar Español, avancen que el resultat es publicarà al pròxim número (83).

Els patrons de l'Hotel Europa i de la Fonda de la Marina es van negar a signar el pacte i aleshores tot el personal abandonà els seus llocs de treball. D'aquesta manera es va iniciar la vaga. La Comissió va acordar atendre els vaguistes –se suposa que amb el fons creat-: cuiners i cambrers amb 17,50 pessetes setmanals i la resta, considerant-los com ajudants d'aquells, amb 14 pessetes, establint-se el pagament diari o setmanal a conveniència de l'interessat. Hi va haver convocatòries i més convocatòries del Governador amb les parts, però la vaga va continuar. El que no acceptava la Comissió era la presència de les Societats “amarillas”. Al final s'arribà a un acord: que tan sols estiguessin presents els presidents de les Societats *La Previsora* –és a dir, la dels patrons-, *Artística* i *Alianza*. Al final el Governador manifesta que les bases de transacció són iguals les dels patrons i les dels obrers; de tal manera que, si el patrons accepten les que presenten l'Artística i l'Alianza, ell es constituirà en defensor dels patrons perquè no s'alterin; si els obrers accepten les que presenten els patrons, ell serà el defensor dels obrers perquè es compleixin. Així es va signar un pacte de transició i s'aprovà la concessió d'una festa quinzenal. Llavors va acabar una vaga iniciada el dia 17 i finalitzada el divendres 21. A tall anecdòtic, el dissabte no es presentaren al treball un cuiner, un cambrer i un ajudant.

Estat de comptes de desembre: entrades: 213 quotes a 213 pessetes, 69 a 0,50, 56 recàrrecs a 1 i 1 entrada de 4 pessetes; sortides, entre d'altres, 8,20 de *La Solidaridad Obrera*. Montepío: Entrades, 213 quotes a 1,25 pessetes, 69 a 1 pesseta, 5 entrades a 4 pessetes i 7 visites a 1,50 pessetes: sortides, 3 pagaments de pòlisses; a V. Marquet, 80 pessetes, C. Domènech, 21 i a J. Pena, 30, també “*1 coche para entierro del camarero S. Mañosas*” [en realitat, Salvador Mañosa, Maître d'Hotel que prestava el seus serveis a l'Hotel de Inglaterra]. Signen Carlos Colón i Arcadio Granollers.

Dins les entrades del mes de gener de 1910, hi ha 206 quotes a 1 pesseta; 4 a 1,50, 52 a 0,50 cèntims, 30 recàrrecs a 1, 2 entrades a 4 i les 45 del lloguer al Montepío. Una sortida, entre d'altres, és de 4,60 pessetes per *La Solidaridad Obrera*. Com sempre signa la Junta. Referent al Montepío: 206 quotes a 1 pesseta, 52 a 1, 7 entrades a 4 i 9 visites mèdiques. Sortides: els pagaments de pòlisses a A. Soler, 90 pessetes; S. Vinaja, 75; J. Solé, 28; M. Altés, 25; també un obsequi a D. A. Solé, de 27,50 pessetes. El lloguer a l'Artística i 7 pessetes en concepte de “*coche entierro del camarero Antonio Bastida*”. Signen Isidro Bertrán i Arcadio Granollers.

El número de març està dedicat en part a la repercussió que hi va haver en el comportament dels patrons pel tema de les millores aconseguides després de la vaga: “*A los dueños fondistas de La Previsora: Entiéndalo bien, señores*”. La seva posició va ser desigual: mentre que alguns propietaris van respectar els acords, altres es van “fer el suec”. El representant dels fondistes, Manuel Docampo [a *La Vanguardia*, 22 març 1929, hi ha una esquela mortuòria de Manuel Ducampo Soley, que va morir el dia 1 de març; per tant, podria tractar-se de la mateixa persona], manifesta que en l'acord de les dues festes mensuals reconegudes i pactades no hi entraven els ajudants. Per aquest motiu li recorden el que es va pactar al Govern civil el 20 de gener de 1910, amb motiu de l'aplicació de la llei de l'1 de març de 1904:



“La Asociación de Dueños Fondistas” accede a conceder un día de fiesta cada medio mes a los obreros de las Sociedades “La Alianza” de Camareros y la “Artística Culinaria” de Cocineros, sin merma de salario. Siempre que las circunstancias del servicio lo exijan, el dueño del Establecimiento acordará suplir la plaza del que descansa con un sustituto”. No es diu res d'excloure ningú. També es matisa que, si bé el conveni havia estat pactat pels collectius esmentats “puede hacerse extensivo a todos los obreros, pertenezcan o no a las Sociedades pactantes; el convenio se celebró para favorecer a los socios sin perjudicar a los que no lo son, pero de ninguna manera en favor de éstos con perjuicio de aquéllos”. Per tant, d'aquesta millora també se'n van beneficiar les Societats considerades “amarillas”.

Com a cas paradigmàtic es comenta el comportament del patró del Gran Hotel de Inglaterra, l'italià Hércules Cacciari, que, en lloc d'acceptar les bases aprovades per a les festes, va fer signar un document a tot el personal pel qual renunciaven a aquesta millora social aconseguida: “Ante tan fraternal invitación y liberal procedimiento, los obreros se rindieron al Lacierva [sic] italiano D. Hércules Cacciari, agradecidos al pesebre de su omnipotente alfalfa patronal”.

El març de 1910 es va nomenar Isidoro Díaz administrador de la “Unión...”.

El maig es parla de la Junta General que es va celebrar el dia 3 d'aquell mes i que va tractar el tema de la creació d'una Caixa d'Invalidesa i Pensions per a la Velleja. Ramon Isern exposa els avantatges d'aquesta proposta i posa com exemples els països on les classes obreres estan ben organitzades i els milions [suposo de pessetes] que ingressen anualment a les seves caixes cooperativistes. El número de la revista també inclou un extens article dedicat a Pablo Iglesias. S'anuncia una nova publicació, “Industria Hotelera Española”, independent de qualsevol grup; el gerent n'és D. V. Sauri.

El tema del deure d'estar al corrent de pagament, ahir com avui, va ser una constant entre els socis de L'Artística, que es veu obligada a donar de baixa Salvador Llavera, que treballava a l'Hotel Internacional i que tenia un descobert de 18 mensualitats, “acumuladas por sus constantes promesas de ponerse al corriente de pago”. La Junta també pren l'acord, pel que fa al soci Agustín Llavera: “como enemigo, pues, de la Sociedad, ya que ha cometido faltas graves en un establecimiento, ha sido expulsado el que fue socio aspirante”. La Junta també avisa en ferm que el noms de tots els morosos sortiran publicats a la revista.

Es reproduïx un article aparegut a *La Campana de Gracia*, sobre la constitució de la *Confederación Nacional del Trabajo* (CNT), celebrada a Barcelona del 30 d'octubre a l'1 de novembre de 1910. Una de les preguntes que es fan és (grafia de l'època): “¿Perqué, existint ja una organizació general espanyola de societats obreres, se n'ha fundat una altre? La raó está en que l'Unió General de Treballadors está dirigida principalmente pels socialistes, y els elements de la Solidaridad Obrera són, en sa gran majoria, sindicalistes y anarquistas, els quals no veuen ab gust les tendències del socialisme, ni en l'acció política ni en la acció sindical... La nova Federació Nacional influirà fortament sens dubte, en la marxa de l'obrerisme espanyol. Se disputarán el predomini d'aquest, d'aquí endavant, el socialisme, que té per capital a Madrid, y el sindicalisme, que té per capital a Barcelona”. També es pregunta quina diferència hi ha entre socialisme i sindicalisme, contestant que el socialisme és eminentment polític, va com a partit de classes a la transformació social per mitjà de la conquesta del poder polític, considerant els sindicats o societats obreres de resistència com a simples auxiliars de l'acció total del proletariat: és parlamentari, admet i busca la intervenció de la llei a favor dels treballadors, segueix el camí de la democràcia per arribar al seu fi. Per contra, el sindicalisme fuig de l'acció política; va a la transformació social per la lluita directa contra el capitalisme i considera els sindicats com la veritable representació i com els òrgans genuïns del proletariat i mira amb menyspreu la intervenció de la llei. Continua dient: “Avui, dir sindicalisme és dir vaga general, acció directa, desordres públics, sabotatge, cacera d'esquirols”. I prediu: “Aquesta creixença nerviosa produïda pel sindicalisme porta el proletariat a una situació de violència i de desequilibri. A França y a Itàlia se veu prou bé, i ja tenim ocasió de comensar-ho a veure a Espanya”.

Però cal dir que entre les 96 societats representades i les 43 societats adherides, no hi figurava cap col·lectiu de cuiners, ni de Catalunya ni de la resta de l'Estat. Alguns representants d'arreu d'Espanya anaven en nom d'Oficis Varis: entre aquests hi podia haver algun col·lectiu de cuiners. Això només és





una suposició.

El mes de febrer s'anuncia la nova seu social de l'Entitat, que passa al Passatge d'Escudillers, nº 3, baixos. Un dels motius del canvi de domicili de la seu fou poder establir-hi l'ensenyament professional. Ara bé, de moment, no tinc cap dada que això es produís. J. Marqués torna a colaborar, i en aquest cas dedica un article molt sentit al mestre Juan Alís, mort feia poc: *“Alís, como crítico del arte, no ha tenido un superior... Era tan grande el amor que profesaba al arte culinario, que al ver que éste caminaba aceleradamente hacia el abismo, cual amante enamorado y receloso del objeto de sus amores, mutiplicábase sin cesar acudiendo allí donde creía posible poder remediar lo que por desconocimiento pugnase con la ética culinaria”*.

En el número de març hi ha un altre escrit de Marqués. En aquest cas parla de la moda culinària parisina i dels grans mestres, com Urbain Turboi, Escaffier (sic), Salles Montagne, Cabot, etc., però posa en qüestió la professionalitat dels francesos: *“Tiempo hacía que los grandes gurmets parisienses esperaban acontecimientos culinarios, pero estos acontecimientos quedaban impunes. Cada obra culinaria que aparecía ponía al mundo gastronómico en guardia, pues todas venían a llenar un vacío más sin transcendencia ninguna; no pasaban de ser los mismos perros con diferentes collares.... Y éste es el caso. Los gurmets parisienses, desengañados de todo, han visto que la cocina de Careme no ha de dar más de sí, y ante la duda de que pueda presentarse otro Careme moderno (salvo la providencia) se han decidido a declarar moda la cocina extranjera”*. I, com si es tractés d'una premonició, comenta: *“Veremos el tiempo que durará esta moda, la cual me hace suponer que dentro de poco los buenos gurmets van a declarar moda la cocina española. Esto tendría la mar de gracia, pues como los españoles vivimos un siglo atrás, ahora, todo justo, se ha declarado moda en España la cocina francesa”*. Això ho deia un Mestre de cuina fa més de 100 anys!

L'abril de 1911, Martínez es lamenta que fa vint-i-sis anys (és a dir, des de la fundació del col·lectiu) de la lluita constant en pro *“de nuestra regeneración social”*, sense que el temps transcorregut, ni els esforços d'alguns associats, hagin pogut despertar el llarg *“letargo”* en què estan sotmesos la majoria dels socis. Segons ell, les causes obeeixen a la indiferència que s'ha apoderat de la majoria del companys, per allò d'anar tirant! I, sense preocupar-se pel dia de demà. I no és pas perquè dins la Societat no hagin sortit homes de gran vàlua. Acaba exhortant: *“En vuestras manos está, compañeros; todos somos colaboradores; todos ansiamos el mismo fin, o sea, el bienestar general de nuestra sufrida clase”*. Com es pot apreciar, doncs, l'*Artística Culinaria*, almenys pel que fa a l'any 1911 era un col·lectiu poc combatiu ...

Marqués torna amb els seus peculiars articles: aquesta vegada relata diversos banquets al llarg de l'Història, alhora que afirma que al segle XVII la cuina espanyola estava per damunt de la francesa. I fa el raonament que, sent com era en aquelles dates Espanya la nació més poderosa d'Europa, no tindria res de particular que un segle després els Condé, els Richelieu, els Pompadour i altres de la noblesa francesa a l'inventar plats originals ho fessin copiant dels espanyols. I acaba: *“Me hace pensar que por dicha razón nuestros vecinos de allende los Pirineos, en el siglo XVIII, imitaron las costumbres gastronómicas que nuestra nación tenía un siglo antes”*. Per la meua part només puc dir que per arribar a aquestes conclusions tan taxatives, primer cal fer edicions crítiques de les obres d'Hernández de Maceras, Martínez Montaña, etc., perquè sinó es pot incórrer en errors molt greus, car avui es parla moltíssim de gastronomia, però en canvi s'investiga molt poc!

A. Martínez crítica el senyor Serra (sens dubte es refereix a Josep Serra i Farré), per un article aparegut dins *El Gorro Blanco*, titulat: *¿Cómo se hace un cocinero?*, el mes de maig de 1911, en el sentit que si no hi ha bons aprenents és perquè no hi ha una formació d'escola, alhora que fa una reflexió: *“Es natural que si no hay quien enseñe, por razón misma se irán agotando los artistas que hay y nuestros allegados, los llamados a substituirlos, ocuparán por necesidad esos puestos, sin que ninguno haya podido entrar en el secreto del arte, dadas las malas condiciones en que todos trabajamos”*. Pel que es pot veure, el neguit i la preocupació dels Mestres de cuina sempre han estat preservar la continuïtat dels coneixements culinaris. Aquesta reflexió està també avui potser més viva que mai: amb tota la disbauxa que podem copsar actualment, en què la globalització de la cuina és un fet axiomàtic, ens



caldría preguntar si els que comencen a la cuina han conegut les bases, no tan sols de la cuina catalana, sinó també de la que s'ha anomenat cuina internacional.

Un col·laborador que signa Foie (fetge, en francès) toca un tema molt important: la salsa espanyola, que defineix com: “*Es una serie de mezclas de viejos jugos pasados a la grasa, mucha harina e igualmente hojas de laurel, cebollas, zanahorias, pimienta en grano y las correspondientes yerbas aromáticas*”. Segons em confesava ja fa força anys una persona vinculada al tema de la restauració i la gastronomia, amb relació a aquesta salsa, té una gran part de culpa en la revolució que ha patit la cuina a partir dels anys 1960-1970, car es feia servir per a la majoria de plats. Era com una mena de mare en què sempre havia d'amparar-se el cuiner. Hi estic totalment d'acord, malgrat que als professionals de més edat això els pugui semblar quasi una irreverència.

El mes de juny de 1911, Serra replica les acusacions que li feia Martínez el 15 de maig. Serra es defensa dient que ja fa mesos que ha enviat sis aprenents i cuiners del seu establiment a una Acadèmia a estudiar francès, i que no tan sols els paga aquests estudis sinó que els dóna les hores durant el dia, perquè no hagin de sacrificar-se de nit. Clou la seva dissertació dient que si Barcelona no disposa d'una escola culinària (i fons i tot de cambrers), la culpa és de tothom: “*Procuraremos pues, todos, que no pese sobre nosotros esa falta, que, si de algo nos acredita, es de indolentes o abandonados; pongámonos de acuerdo los más entusiastas, y no nos ha de ser difícil establecerlas...*”. Serra, com a prova de bona voluntat, diu que “*me apunto a la lista de subvenciones a la escuela con trescientas pesetas anuales*”.

Al mes següent continua la polèmica Serra-Martínez. Aquest, exercint el dret de contrarèplica, diu que a Serra, com a president de l'entitat del ram, li pertoca la defensa de l'escola i ha de ser qui ha de convèncer els seus membres de la seva necessitat i dels beneficis que reportaria als agremiats. Martínez també recalca que en una ocasió les males llengües asseguraren que Serra havia manifestat que “*no eran convenientes los aprendices*”. També demana que inciti la plana major del *Viajero* [revista de la patronal de l'hoteleria del moment] perquè recolzi aquesta iniciativa.

Però els escrits no sempre són crítiques contra els patrons: quan es dóna el cas de la bona conducta i sentiments d'aquests també ho fan constar, com en el cas del reboster Luis Fernández – treballador de l'Edén-Concert- que va morir per error d'una medicació [l'establiment citat va ser un music-hall ubicat al carrer Nou de la Rambla, núm. 12, dedicat a tot tipus d'espectacles: teatre, varietats, prestidigitació, pantomima, cinema, cançons, orquestres, balls, concerts, restaurant... Va obrir les seves portes el mes de desembre de 1886. Un autor de l'època parla del sou de les cambreres: “*Toquen les dues, les tres, les quatre. Les noies inicien la gran retirada; passen pel taulell i cobren les deu pessetes del jornal*” (Planes 2003: 101)]. El patró, en assabentar-se del fet, va pagar totes les despeses de l'enterrament.

Marqués explica que la plaça de Madrid –lloc on va treballar abans d'anar a Sant Sebastià- , té el millor mercat de l'Estat i ho fa tot i reconeixent la seva catalanitat. Però afirma que Madrid és antipatriòtic des del punt de vista culinari per la quantitat de professionals estrangers que hi treballen. Diu que on es veu el pur art de la cuina és a les cases particulars, on predomina el gust per les vaixelles luxoses, la intel·ligència dels *gourmets* i el *chic*, culinàriament parlant. Als casinos de la ciutat el preu del cobert més alt és de 4 pessetes, però el que se serveix més és el de 3, amb un menú d'ous a escollir, peix i un rostit amb vi de la Rioja. El preu pot variar de 0,50 pessetes d'un a l'altre.

El juliol de 1911 ens assabentem que Antonio Anguera està treballant a Vernet-les-Bains, comarca del Conflent, sens dubte fent la temporada d'estiu, des d'on envia una poesia dedicada a aquesta població. José Soler posa sobre la taula la vella qüestió de la Culinària en Cooperativa. Marqués parla de l'ambient professional que hi ha al Madrid que ell va conèixer bé, pel que sembla. Relata que en les cases de l'aristocràcia madrilenya hi ha “*señoritas y señoritos*” que intervenen en la confecció dels menús sense que aquest fet vulgui dir que sigui per estalviar-se personal, sinó tot el contrari, perquè això ho consideren com una mena d'esport. Són famílies que tenen personal ben pagat i alhora molt respectat. Es lamenta que a Madrid no hi hagi un centre de tertúlia culinària on poder passar l'estona i canviar impressions entre col·legues. Ara bé, una qüestió és molt clara: la solidaritat que hi ha entre professionals que treballen a Madrid, i es dóna el cas, per exemple, que en un establiment, per



desavinences entre el patró i el cap de cuina, aquest va abandonar el lloc de treball i darrere d'ell tot el personal, en total 15 persones (cal dir que als anys 60-70, si no recordo malament, a Barcelona això mateix va succeir a l'hotel Manila, acabat d'inaugurar).

A finals de 1911 la revista publica un article referent a l'establiment de la Rabassada, en el sentit que el personal es queixa de les males condicions i l'escassetat del menjar que donen al personal. També s'hi diu que, després d'una jornada de 16 hores, els dependents no poden posar-se a dormir car han d'esperar que s'alcin els uns per posar-se a dormir els altres.

J. Marqués proposa la creació d'una Federació Nacional de l'art culinari amb la finalitat de millorar la cuina espanyola, establint escoles de cuina a totes las capitals importants i amb l'obligatorietat de la concurrència dels aprenents. També vol constituir una Biblioteca Culinària Nacional –s'entén, estatal, és clar-, amb l'adquisició de totes les obres d'interès. Considera que el tipus de Federació hauria d'incloure totes les associacions constituïdes, així com les dels industrials, és a dir, dels hotelers i restauradors. Per tant advoca per una Federació mixta; encara creu que el patró i l'obrer poden anar agafats de les mans.

En el número 108, referent al tema de la Rabassada, s'afirma que han quedat esmenades les deficiències que s'hi denunciaven: sembla que eren desconegudes pels patrons, senyors Sabadell i Mans. José Solé explica que, per fer-se forts davant de la patronal, convé la creació de una cooperativa, i posa com exemples la gran cooperativa que tenen les *Trade Union* anglesos o els francesos.

*!Por humanidad! A los patronos fondistas* es titula un article del mes de desembre, que no va signat, on es denuncia que els aprenents dels locals han de netejar-los amb sulfumant, amb les conseqüències negatives que això implica per a la salut d'aquests pobres infeliços. Demana que es faci amb lleixiu, menys perjudicial (suposo que aquesta tasca la feien els aprenents de cambrers).

L'abril de 1912 la Junta comunica als associats la intenció de publicar un "Almanaque Culinario" i els invita a tots a participar-hi. Però sembla que aquest projecte no es va dur a terme, perquè no he trobat cap rastre d'aquesta hipotètica publicació.

Un del tres anys amb major volum d'emigració en el primer terç del segle XX va ser aquest any 1912; Argentina, Cuba i Brasil foren els llocs d'acollida. La revista reproduïx un article del *Diario Español* de Buenos Aires que alerta d'una forma alarmant que no hi ha feina per a possibles futurs emigrants: és més, es dona el cas que persones amb estudis de batxillerat han hagut d'acceptar feina com a "pinches" de cuina perquè no trobaven cap altra feina. Això és una petita mostra més que l'hoteleria, allà com aquí, ha estat sempre el refugi d'una persona desesperada (tenim el cas, a casa nostra, dels que feien de paletes a l'hivern i de cambrers a la costa a l'estiu...)

S'anuncia la celebració, per a començaments d'octubre, del V Congrés de la Federació. "*La Alianza*" nomena el seu representat però no hi cap dada de l'*Artística*. Es nota que els cambrers tenen una clara tendència socialista, ideologia que consideren com la millor alternativa per a la classe obrera. José Garreta (no sé si cuiner o cambrer) parla d'un Certamen Universal de Barcelona per a l'any 1914, però no he trobat cap confirmació que es duigués a terme.

Una dada curiosa i digna d'esmentar: resulta que el Palace Hotel de Madrid no admetia cap espanyol per als càrrecs de cuiners i rebosters (sembla que el propietari de l'Hotel era italià). Els cuiners espanyols, representats per *El Arte Culinario* i la *Unión Culinaria*, de Madrid, desafien amb 5.000 pessetes els cuiners francesos, a veure qui confecciona millor un menú francès i un altre espanyol. L'octubre de 1912 a Madrid hi ha mobilitzacions relatives a l'afer del Palace Hotel.

El mes de gener de 1913 la Societat informa que s'ha aprovat definitivament la "Caja de Invalidez y Vejez" i s'ha posat en vigor a partir de l'1 de gener la quota de 2,50 pessetes. El mes següent la Societat trasllada la seva seu al carrer del Carme, nº 12, 1r. pis., i la posa a disposició de *La Alianza* de cambrers i de tots els collectius i particulars que mantenen relacions d'amistat i companyonia.

A. Martínez Astein, des de Londres, explica que aquest país havia aprovat la jornada màxima de 65 hores setmanals i 26 diumenges de descans a l'any. Aquesta llei beneficiava tots els empleats



d'hotels, cafès, clubs i restaurants. El corresponsal convida els professionals de l'Artística i La Alianza que prenguin bona nota de les millores aconseguides pels col·legues anglesos. (Aquest personatge va ser propietari del restaurant "Martínez" de Londres, almenys el 1950; aquest any el Govern espanyol li va atorgar "La Encomienda del Mérito Civil" en nom del "Jefe del Estado", és a dir, del dictador Franco: ABC, 20/06/1950: 24).

Per una Reial Ordre de 7 maig del ministeri de Governació, i a proposta de l'Asociación de Fondistas y Similares de España, es va aprovar que els cuiners i cambrers de fondes, cafès, hotels, bars i restaurants, fossin considerats com a *domésticos*, la qual cosa equivalia a la supressió del descans quinzenal. Aleshores l'Artística i La Alianza van celebrar un míting per protestar per aquesta mesura alhora que es van posar en contacte amb el president del Instituto de Reformas Sociales i altres estaments. El 12 de juny de 1913, davant de la situació esmentada, es va fer in míting per aprovar la festa quinzenal sense cap minva en el salari ni augment del treball. Cal remarcar que a aquesta reunió també hi van assistir representants de la Sociedad de Cocineros de Barcelona, és a dir, dels dos collectius. Busquets, representant del darrer, va aprofitar el moment, segons el cronista, per exposar que: "*¡Ojalá de ese abrazo y de la implantación de las Bases venga algo que todos deseamos, algo que ya deberíamos tener hecho desde hace mucho tiempo: la unión de todos los obreros de la clase*". Per tant, hi havia ganes de recompondre i unificar tots els cuiners, però ningú no donava el primer pas. Aquestes Bases, segons es manifesta, ja havien estat presentades, amb idèntiques característiques, l'any 1910.

A finals de juny de 1913 continua el tema de las Bases. L'Artística, La Alianza i la Sociedad de Cocineros envien un ultimàtum als patrons de fondes, hotels, restaurants i annexes, donant-los de termini fins al primer de juliol perquè tornin, degudament signades i segellades, les Bases presentades. Manifesten que ja han esperat tres anys i que, per tant, ja és hora que es compleixin. En cas de no rebre resposta, els obrers consideraran que el personal, tant de cuina como de menjador, podran deixar els seus llocs de treball. Una Comissió va visitar el governador recentment nomenat, José Francos Rodríguez –que no creuen que sigui tan cap buit com el seu antecessor [sembla que es refereixen a Juan Sánchez Anido] en les qüestions socials ni tan amic dels enemics de la llibertat religiosa i política-, per tal d'evitar la vaga. Ell es va oferir per dialogar amb els patrons i va demanar prudència als obrers. El rebombori que es va crear des de Barcelona i que es va estendre a tot Espanya va ser d'una magnitud tal que, fins i tot, a Madrid, el ministre de Governació, acompanyat pel diputat Pablo Iglesias, va visitar una comissió del Comitè Nacional de la Federació. Per tot plegat Governació va anul·lar el Reial Decret i els patrons es van quedar "*con un palmo de lengua*". Però, malgrat tot, els patrons barcelonins es feien els suets sobre les demandes de les Bases. Així doncs, va començar la vaga [vegeu el capítol: Vagues].

A finals de juliol, Antonio Anguera, fent-se ressò de la situació delicada del moment, escriu una poesia carregada d'intencions: "*De una batalla empeñada / librada por honor nuestro, / tenemos la cruz ganada / porque fué bien disputada / y hubo unánime concierto: / Mas el enemigo embiste, / -¡ajo al cristo, que es de plata! -/ ...A trabajar, que no empaña, / y honraremos nuestra cuña, / que de campaña en campaña / dieron renombre en España / las artes de Cataluña*".

A les acaballes de setembre, la publicació insisteix en el fet que hi ha patrons que encara es fan el ronso pel que fa a la festa quinzenal.

El mes de novembre la revista alerta els associats, tant cuiners com cambrers, a l'hora de signar un contracte laboral perquè vagin amb molt de compte amb "*los patronos eixerits que van en busca de obreros beneits*". Avisa que hi ha molts patrons que volen passar per alt els acords i millores obtinguts amb la signatura de les Bases.

A finals de desembre de 1913 i durant el gener de 1914, Carlos Colón, que havia estat president de l'Artística, passa a ser propietari, però no sé quin establiment va regentar.

Ramon Serra recorda que es compleix un any de la creació de la "Caja de Vejez e Invalidez", bo i recordant que sense la unió dels cuiners ja no existirien l'Artística ni el Montepío, així com la



pròpia “Caja”. Però no tothom va saber entendre les millores que representaven per als cuiners. Aquest articulista matisa: *“Deploro el proceder de ciertos desgraciados que por su indiferentismo a la madre Asociación han presentado sus bajas, pues dichos individuos renuncian a disfrutar de las ventajas que ofrece nuestra estimada Artística Culinaria, cuyo proceder juzgo poco meditado”*.

El vell col·laborador Juan Trabaja exposa que els patrons no haurien d'admetre a treballar cap aprenent que no sabés llegir i escriure correctament, així com les “quatre regles”, com es deia en aquells anys. Que no s'haurien d'admetre al treball menors de 14 anys i que, durant el temps que durés l'aprenentatge, obliguessin els aprenents, donant-los dues hores diàries perquè anessin a escola a la nit, si durant el no dia no era possible. També reivindica la creació d'una Escola de Cuina teòrico-pràctica, tant per a aprenents de cuina com de menjador.

Un altre articulista manifesta que ja fa vuit mesos que es van firmar les Bases entre patrons i obrers i sembla que per part d'alguns patrons no es compleixen els pactes i lloguen obrers que no estan afiliats a les dues entitats (l'Artística i La Alianza).

El mes de març de 1914, un col·laborador suggereix que es podria crear un *Montepío* que donés cabuda a tots els cuiners i cambrers, agrupant els cambrers de *La Concordia* [societat creada el 1909, segons Solà 1993] *La Alianza*, i les dues de cuiners. No tinc constància que aquesta proposta prosperés.

Pel maig de 1914 es va fer un “Pacte de solidaritat”, oblidant greuges i asprors, entre l'Artística i *Cocineros de Barcelona* en els termes següents: *“Con unas bases de fusión que tienden a armonizar en lo posible la fraternidad social y consolidar y hacer que sea un hecho el estricto cumplimiento de la fiesta quincenal. Así como para establecer, hasta donde la prudencia aconseje, todas cuantas mejoras sean pertinentes en el ramo de cocina”*.

Per aquest motiu, el president i col·laborador habitual, Anguera, escriu una poesia titulada *Ja ha arribat l'hora*, que diu, entre d'altres coses:

*“Després de molt d'entusiasme / pregonat per tot arreu / em pogut matá l'fantasme / que 'ns tingué clavats en creu. Vivíam sempre dispersos / renegant las Societats / ya ans ha solían se adversos / tots els plans mancomunats. / Però vingué la nostra hora / com lo sublim pas marcial / y avuy ens encantadora / la nostra amistat soc al. /..... Cuiners, l'hora es arribada / femse esclaus del pundonor / per que' nostra terra aymada / tots los seus fills sense cor. /.... Dignifiquem l'art de fonda / fem un esfors atractiu / perque un art sol s'ha refondra / cuan l'artista es mostra actiu”*.

La Junta pren l'acord de donar per tancada l'admissió de socis aspirants durant un període de dos anys. Un cop transcorreguts passaran a la categoria de socis de “número”.

El juliol de 1914, Ángel Martínez tracta la qüestió de l'Escola de Cuina. Segons ell: *“Por ser honra, provecho y prosperidad de la industria hotelera en general, urge salir del siglo de retroceso en que, según se dice con demasiada exageración, nos encontramos”*.

Encara que a Espanya hi havia una legislació sobre accidents de treball (Llei de 30 de gener de 1900), a la pràctica va estar plena d'insuficiències i problemes de gestió, fins i tot la part preventiva de l'assegurança d'accidents, i gairebé no va funcionar des de la seva creació fins a la guerra civil (Silvestre 2008). Per això no ha d'estranyar que l'Artística i *Cocineros de Barcelona* adrecin telegrams al president del Consell de Ministres, al Ministre de la Governació i a diversos diputats, com ara Lerroix, Gurmensindo de Azcárate [jurista i president de l'Institut de Reforma Social] i Pablo Iglesias, fent-los saber que es troben deseparats.

En el número de juliol de 1914 hi ha una poesia de Sugrañes Español -potser un pseudònim-, titulada *El ofici del cuyner*, que no té desperdici i diu veritats com a temples. Malgrat el temps transcorregut segueix essent ben actual (he respectat escrupolosament la grafia de l'original):

*“Tots ens queixem del ofici / o professió qu'exercim, / y pel trevall tots sentim / certa aversió, cert*



*desfici. / Jo pot ser soch el primer / que'm queixo del meu treball / mes penso pitjó que'l teu / d'altres oficis ni ha. / Qui sap si algú duptará / que'l guisar es cosa trista, / no ho sembla a primera vista / donchs que'm llexeixi y veurá, / En fondas y estaurants / creguin quès molt du'l ofici, / hem de suportá'l suplici / com uns martirs, com uns sants. / No sé perquè al Calendari / no's troba cap "sant cuyner"; / crech que ni hauria de haber bastants del art culinari. / Art ne dihem y es ya ciencia / el sabé guisá avuy dia; / puig que la gastronomia / té moltíssima exigencia. / A dintre la nostra esfera / tractanse de un bon cuyner / mes mesclas han de saber / que no un químich de primera, / porque ab l'immens repertori / de plats quès van inventan / la cuyna's va transformant / de cuyna, ab laboratori".*

Aquesta última apreciació és curiosa i interessant, perquè poc temps després Bardají expressava aquesta mateixa idea: *"La Física y la Química han venido en auxilio de la nueva ciencia..."* (publicat a *El Gorro Blanco* l'1 d'octubre de 1916; reproduït dins (Martín 2008: 25).

Continua: *"Un cuyner es un esclau / puig cuantas mes festas hi ha / mes habem de treballá, / menos podem estar en pau. / Y ab tal tráfeh y desori / de cara sobre'ls fogons / no podem tenir expansions / vivim dintre un purgatori. / El suá es cosa aburrida, / del istiu fins al hivern / n'estem patint el infern / y així anem passant la vida"*.

*"Hem de coura a la Francesa, / a la Rusa, a la Alemana, / a la Belga, y a la Inglesa, / A la Espanyola quès cas / ja ha perdut els seus encisos / sols en las fondas de sisos / algún plat hi trobarás. / Resulta, doncs, que'els cuyners, / per ser-ho degudament / han de estar ben bé al corrent / de tots els plats estrangers. / Ja ningú contractá vol / a cap cuyner que's ceneixi, / a n'el programa espanyol."/*

Parlem d'una època en què la cuina francesa predominava sobre qualsevol altra, sobretot als establiments que hom considerava de més prestigi.

*"Totas las arts produexen, / obras que's vehuen després, / mes las obras dels cuyners / deseguit desapareixen"*. És cert que l'art culinari és molt efímer: amb un acte fisiològic en desapareix qualsevol vestigi!

*El fondista és admirat / y el cuyner desconegut, / quanta y quanta ingratitut / hi ha en aquest societat. / La fonda alabant de sobras / tothom diu: a can Martín, / al Suis, a can Justén [=Justin] / Quatre gats o afarta pobres. / May'ls parroquians coneixen / a'n els cuyners, que's capfican / y ja sacaita, gratifican / an els cambriers que'ls serveixen. / En fin a mes resulta un castich / sempre ab guisos, foch y fum, / sentint aquella farum / de greixos que fan tan fastich. / Per no sufri aquest afront / y molt mes que dir podria, / afirmo ab accent profund / que ser cuyner no voldria / per tots els diners del mon"*(el subratllat es meu).

El primer de juliol de 1914, continuant amb la bona relació que s'estava refermant entre l'Artística i *Cocineros de Barcelona*, van signar uns acords compromentent-se a anar plegats pel que feia al compliment del descans quinzenal. També es va acordar que els socis podien entrar a la seu de les dues Entitats. El soci que deixés de formar part d'una d'elles per ingressar en l'altra, no podria ser admès sense consultar abans l'associació a què pertanyia. Per fer complir aquestes disposicions, cada collectiu va nomenar tres membres, que serien els encarregats de solucionar qualsevol conflicte (l'apartat 5è diu: *"Los cocineros pertenecientes a cualquiera de las dos entidades fusionadas..."*). No entenc aquesta fusió ja que al final signen per separat ambdós Presidents. El més lògic seria que el següent número de la publicació dugués una sola capçalera, però no es així. Per tant opino que era un pacte més que una fusió; aquesta, com veurem més endavant, no va arribar fins l'any 1919).

A mitjan novembre, i amb motiu de defensar el dret dels obrers del ram de la fonda preservats per la Llei d'Accidents de Treball, va anar a Madrid una comissió representant l'Artística, *Cocineros de Barcelona* i *La Alianza*. Tenien el recolzament de la Federació, amb el seu Comitè Nacional al capdavant.

A causa de la crisi que estava passant el sector a Barcelona, l'Artística va crear el Socors als Aturats, reglamentat així:

### Deberes y derechos de los socios.



**Art. 1º** Todos y cada uno de los socios pertenecientes a la Artística Culinaria vienen obligados a cooperar moral y materialmente a la ayuda del parado, con una cuota mensual y bajo el orden siguiente:

- a) Los socios que perciben de su trabajo mensualmente hasta 12 duros, la cuota extraoficial de 2 pesetas mensualmente.
- b) Los que perciben por el mismo concepto de 12 hasta 20 duros pagarán 3 pesetas mensuales.
- c) Asimismo lo harán los que ganen de 20 a 30 duros, que abonarán 5 pesetas mensuales.
- d) Los que ganen de 30 duros en adelante pagarán 7 pesetas, siempre mensualmente.

**Art. 2º** Será condición especial estar al corriente de pago de las cuotas, no pudiendo disfrutar de tal beneficio los que adeuden más de 8 mensualidades.

**Art. 3º** Los que se hallen comprendidos en el atraso de cuatro, hasta la cantidad arriba expresada, percibirán la cantidad que se asigne; reteniéndole la Comisión una cuota semanalmente hasta ponerse al corriente de pago.

**Art. 4º** Habrá una Comisión que cuidará del cumplimiento del trabajo y reparto de dicho socorro, la cual mediante recibo se personará a la casa para efectuar el cobro de suplencias y jornales extras en la capital y a la vez recabará del patrono la conducta observada por el suplente.

**Art. 5º** La Comisión recogerá entre sí cualquier motivo de queja justificado y deberá apercibir de ello al cocinero por primera vez; a la segunda queja se le retirará el pago correspondiente a la semana que falte, y a la tercera será expulsado de la Artística, renunciando a todos sus derechos.

**Art. 6º** Se asignará una cuota a percibir semanalmente, contando con los ingresos que aporten las cuotas extraordinarias, el pago de fiestas y toda clase de jornales.

**Art. 7º** Al quedar normalizada la actual situación, si remanente hubiera, podrá servir de base para implantar oficialmente el dicho socorro, y en caso contrario ingresar a la Caja del Montepío.

**Art. 8º** Los socios sin trabajo de esta Sociedad vienen obligados a asistir a local social de 9 a 11 de la mañana y de 5 a 7 de la tarde para firmar en el libro registro de los sin trabajo.

**Art. 9º** Todos los parados se obligan a no proporcionarse trabajo particularmente, a excepción de Fiestas Mayores, en cual caso deberá manifestar o a la Comisión y llevar el importe a la misma de los días que hubiera trabajo.

**Art. 10º** Se asignará una cuota semanal fija para los socios de número y para los aspirantes, siendo la de éstos relacionada con los primeros, en atención a los derechos de cada uno.

**Art. 11º** Considerando como un sagrado deber el socorro al parado, no será permitido a ningún aspirante ninguna clase de juego en el local, mientras éste disfrute de dicho socorro.

**Art. 12º** La Comisión de los "sin trabajo" cuidará del reparto de éste, poniendo especial atención en la categoría de cada uno, viniendo obligado a aceptar el trabajo donde la Comisión le asigne y en caso dudoso se pondrán ambos de acuerdo para mayor seguridad.

**Art. 13º** Será obligación especial para los cinco compañeros parados primeros de turno estar al local social a las 7 de la mañana para los efectos oportunos y provistos de los útiles de trabajo.



*Art. 14º Los jornales llamados extras equivaldrán a un 25 por 100, que se retendrá al compañero que le haya correspondido, ya sea oficial o bien particular.*

*Art. 15º Habrá un considerando para el cocinero que por su propia voluntad haga dos o más fiestas llamadas extras, y en su virtud le será condonada la cuota correspondiente a dicho mes; en uno u otro caso lo acreditará mediante recibo que le librará la Comisión.*

*Art. 16º Tendrá carácter especial en pasando de quince los jornales, en cual caso quedarán íntegros para el jornalero y a la vez éste abonará la cuota correspondiente a la plaza que ocupe.*

*Art. 17º El socio que deje de trabajar fijo o de temporada no pasará a disfrutar de este derecho hasta pasado un mes de haber cesado en el trabajo, y sí solamente tendrá derecho a ocupar plaza fija social o particularmente y en lo que se refiere a jornales podrá solamente hacerlos cuando sean directos-personales y de fuera la capital”.*

Sobre la creació d'aquests Socors hi ha un testimoni d'excepció, que en dóna més detalls indicant que la irrevocable voluntat del president Anguera es va imposar en les Assemblees, i ben aviat va ser un fet palpable la realitat que tants debats havia necessitat: “*Con todo, quedó una minoría insignificante de socios contrarios a la fundación de la Caja Mutual del Paro Forzoso, quienes mostraban el descontento por el importe mensual que se requería abonar en pro de los cesantes, a los cuales injuriaban y acusaban de holgazanes. No obstante, a pesar de dichas contiendas, la obra recién aprobada por la mayoría tomó incremento en el gremio regional*”. Els que en un principi van combatre la seva creació, després en van ser els defensors més fervents (Santacreu 1966: 25-26)

El número 200 (juliol 1915) de la revista és el darrer que es conserva a l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona. No inclou cap mena de comiat ni cap indicatiu que pugui fer pensar que es tracta de l'última publicació. Per això, malgrat que no n'he pogut trobar cap més exemplar, descobreixo una nota en el nº 13 de la *Revista Culinaria*, del gener de 1929, en un article de Francisco Roig Riera: “*Artículo publicado en 10 de junio de 1916, en la “Unión de Cocineros y Camareros”, órgano en aquella época de las Sociedades la Artística Culinaria y La Alianza, que en 1918 desaparecieron junto con dicha publicación*”. On paren els 2-3 anys que falten?

A continuació he recollit algunes notícies que figuren a l'Hemeroteca de *La Vanguardia* digital. El gener de 1916, organitzat per l'*Artística* i *La Alianza*, estava previst un gran certamen culinari, a benefici dels seus respectius *Montepíos* (L. V. 10/01/1916: 9). Posteriorment, i per tal celebrar-lo, es va fer un banquet al Mundial Palace l'abril de 1917 (L. V., 13/04/1917: 4). El 6 de març de 1918, Jaime Roig Riera tenia previst pronunciar una conferència a la seu social amb el tema *Unión culinaria local, su porvenir y defectos a subsanar*. Per tant començava a haver-hi un neguit i consciència de la necessitat d'unió dels dos collectius que hi havia a Barcelona. L'any 1919, dels premis atorgats (suposo que estatals) per l'atur forçós, l'*Artística* va rebre 375 pessetes (L. V., 30/05/1919: 12). L'abril de 1921, l'*Artística* va nomenar soci d'honor “*al digno gobernador civil de la provincia, don Severiano Martínez Anido*” (L. V., 16/04/1921: 4). (Aquest collectiu, doncs, anava a remolc de com bufava el vent).

Convé descriure el moment històric per comprendre aquest fet:

“*Certament, sobretot entre mitjans de 1920 i al llarg de 1921, els militants del [sindicat] Lliure començaren a trobar feina amb facilitat tot i la depressió econòmica que va sacsejar aleshores moltes branques productives de l'economia catalana. Tot allò mentre al mateix temps l'atur i els acomiadaments en resposta a les interminables vagues minaven la moral de la massa de treballadors emmarcats en el Sindicat Únic. ... des de mitjans de 1921 els Lliures van començar a donar proves del seu esperit reivindicatiu i a distanciar-se dels empresaris, una vegada desarborat el Sindicat Únic, al que, paradoxalment, anirien prenent el relleu quant a la seva combativitat...*”

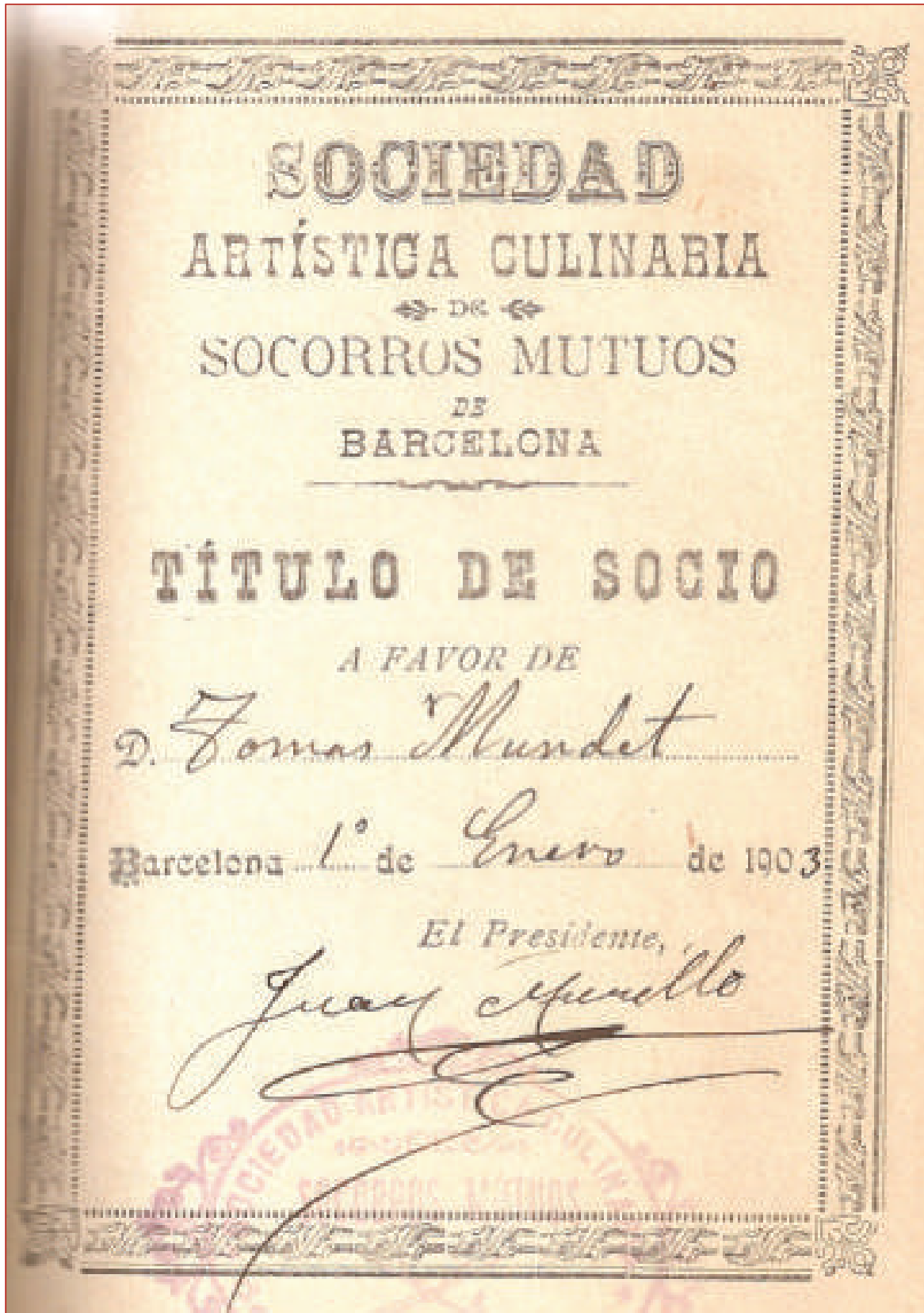


Les pàgines 75-76  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



L'Artística envia un telegrama al ministre de Treball [Largo Caballero], felicitant-lo per la promulgació "De la Ley de las vacaciones retribuidas que tanto enaltece a la República y beneficia a todos los trabajadores de España" (L.V. 04/11/1932: 10).







# BASES

que presentan las Juntas Directivas de las sociedades  
La Artística Culinaria y La Alianza de Camareros



para fusionarse



1.<sup>a</sup> La Sociedad Artística Culinaria y la Sociedad La Alianza de Camareros, forman la liga de ambas sociedades, por representar intereses que les son comunes.

2.<sup>a</sup> Es convenido que ambas sociedades se administrarán con absoluta independencia y con arreglo á sus necesidades.

3.<sup>a</sup> La liga en sus respectivos locales, no permitirá la entrada á ningun individuo de la clase que no forme parte de la liga.

4.<sup>a</sup> Para los efectos del artículo anterior, todo individuo que desee asociarse, lo efectuará en la clase á que pertenezca á cuyo fin, los camareros no podrán admitir á ningún cocinero y estos procederán en igual forma.

5.<sup>a</sup> Todos los socios comprendidos en la liga podrán disfrutar de todas las diversiones que se celebren en los locales sociales.

6.<sup>a</sup> El espíritu de solidaridad practicado sin equívocos, debe acompañarse de cumplir el deber de ayudarse en todos los actos que tengan por finalidad el mejorar las condiciones de la clase.

7.<sup>a</sup> Se nombrará una Junta Mixta compuesta de individuos de las dos sociedades. Dicha junta nombrará un individuo de la misma que ejercerá el





cargo de Presidente durante un año, y procurando que dicho cargo lo desempeñe un año, un individuo de la Culinaria y otro el de la Alianza y así sucesivamente.

8.ª La misión de la Junta que hace mérito el artículo anterior, será el estudiar todo cuanto interese á la clase siendo condición indispensable que toda proposición que presenten para plantearse, deberá ser aprobada por la Junta Directiva de cada Sociedad.

9.ª A fin de prevenir toda mala inteligencia que pudiese nacer en la apreciación de todo asunto relacionado con los fines que representa la liga, las sociedades referidas se obligan á que en caso de disidencia para eludir la responsabilidad que significaría el romper la fusión, á someter el asunto que sea objeto de discrepancia, á un tribunal arbitral ó junta de amigables componedores.

10.ª La junta ó tribunal indicado en el artículo anterior, será de cuatro personas elegidas por cada parte procurando que sean competentes en asuntos societarios, facilitándoles todos los elementos para el mejor desempeño de sus cargos y en el caso de no ponerse de acuerdo, las dos sociedades nombrarán una Junta, siendo la resolución de esta aceptada sin ulterior recurso.

11.ª Queda rigurosamente prohibido á todo socio de la liga el facilitar trabajo de ninguna clase á todo individuo en la misma que no esté asociado, y en caso de suceder la Junta de la sociedad á que pertenezca el individuo, le privará de toda diversión durante tres meses en los locales, y en caso de



reincidencia será expulsado de la sociedad.

12.<sup>a</sup> Ambas sociedades dentro de sus respectivos locales, procuraran difundir la trascendencia del acto verificado llevando al ánimo de los socios el buen sentido de practicar las reglas de compañerismo como medio de solidificar la unión y unificar el pensamiento de todos los socios.

13.<sup>a</sup> Todos los cocineros socios en la actualidad de la Alianza que por facilitar la unión se den de alta en la Culinaria, disfrutaran de iguales derechos que en la primera, siempre que hayan pasado el tiempo reglamentario.

14.<sup>a</sup> Del cumplimiento de las obligaciones que se impone la Culinaria respecto á los cocineros de la Alianza, esta se hace solidaria, pues si por causas imprevistas La Culinaria no pudiese atender á los deberes que se impone, La Alianza viene obligada á reconocer todos cuantos derechos disfruten antes del ingreso en la Culinaria.

15.<sup>a</sup> Las demandas de personal cuando se haga directamente á la sociedad, se proveerán con arreglo á la costumbre que tenga establecida cada sociedad si bien será de rigor que ambas sociedades entiendan unicamente en la distribución del trabajo de su clase.

16.<sup>a</sup> Los delegados ó Juntas ú otra persona habilitada por las sociedades mencionadas, siempre que por razón de sus cargos sean llamados á proveer demandas de personal, deberán atemperarse al buen sentido de hacerlo solo con la clase á que pertenezcan entendiendo que si la demanda hecha á la Alianza de camareros es de cocineros la Junta



de trabajos de la Alianza lo pondrá en conocimiento de la Culinaria y esta lo hará en igual forma.

17.<sup>a</sup> Será prohibido á toda persona ó Junta ya individualmente ó en colectividad que ostente la representación de entender en el trabajo, el dejarse llevar por simpatias pues siempre producirán mal efecto y seria un procedimiento que pugnaria con la actitud que el caracter del cargo requiere.

18.<sup>a</sup> Todos los individuos socios de la liga se les facilitará una contraseña ó carnet para que puedan concurrir á los locales de ambas sociedades y puedan acreditar su calidad de asociados.

19.<sup>a</sup> Todo socio al concurrir á los locales societarios, deberá sujetarse á las reglas y costumbres que hayan establecidas en cada sociedad, y de faltar á ellas dando previo aviso se les impondrá la pena señalada á los perturbadores, cual disposición deberá ser ejecutada por ambas sociedades.

20.<sup>a</sup> Las discusiones impertinentes que tiendan al desprestigio de individuos que desempeñen cargos en la liga, serán rigurosamente prohibidos para evitar malas inteligencias que perjudiquen á ambas sociedades.

Barcelona 17 Noviembre de 1902

POR LA JUNTA DIRECTIVA DE "LA ARTÍSTICA CULINARIA"

EL PRESIDENTE,

*Juan Murillo*

POR LA JUNTA DIRECTIVA DE "LA ALIANZA"

EL PRESIDENTE,

*Francisco Barbó*



## Reglamento de Socorro a Parados (1916).

### Deberes y derechos de los socios.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Les pàgines 84-86  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



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

El 31 de maig de 1889 es va constituir la Sociedad "La Progresiva" de Artistas Cocineros y Camareros de Barcelona. Van signar l'acta de constitució, per la comissió organitzadora, Antonio Pubill i Ramón Corbera. El 6 de juny es va presentar el Reglamento al Govern Civil i va quedar inscrita amb el nº 1.067 el 29/07/1889 –Districte Poble Sec-Sant Antoni– segons (Solà 1983: 128). [Vegeu el Reglamento amb documentació annexa. L'exemplar va pertànyer a Tomas Mundet Bote].

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

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

La Junta Directiva va quedar constituïda així:

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

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

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

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

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

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

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

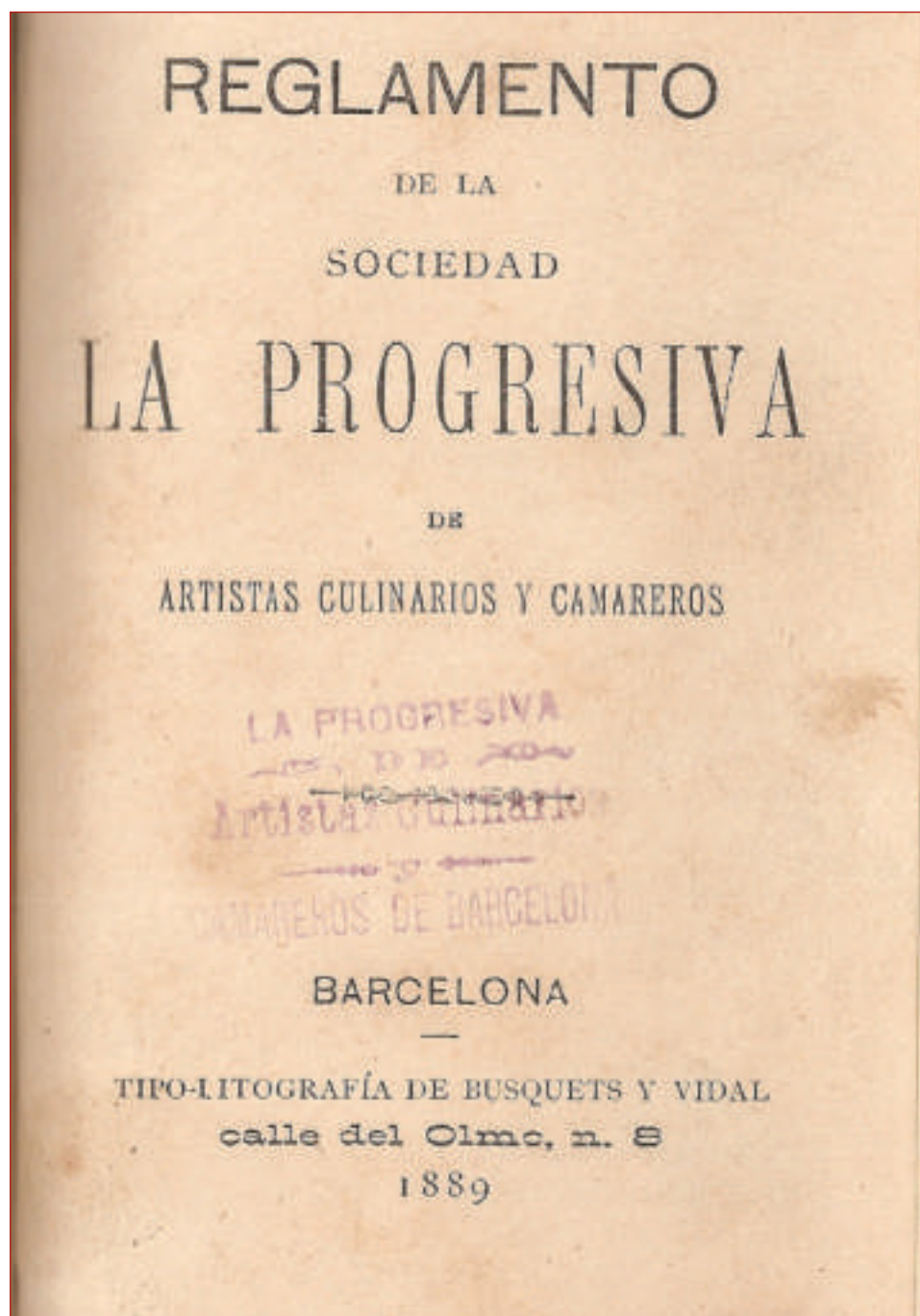
Aquest mateix mes de maig els cuiners –almenys els de "La Progresiva"–, estaven de vaga. Per això una delegació del collectiu va tenir una entrevista amb el president i el secretari de la "sociedad de fondistas, habiéndose dado principio a las negociaciones para llegar a un acuerdo definitivo" (L.V.,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



El dia 20 de desembre de 1891 "La Progresiva" va oferir un lunch al ex-ministre liberal, José Canalejas. En aquesta data el president de l'Entitat era Perpiñá.

Curiosament, ni en el buidat de la revista *La Unión* ni en el de la *Revista Culinaria* no he trobat cap indicati d'aquest collectiu. Per tant no sé si la seva creació va ser deguda a una escissió de l'*Artística Culinaria* o bé va ser un grup de cuiners i cambrers que no estaven integrats en aquest collectiu. Sembla, però, que la seva vida va ser molt efímera, car després de l'any 1890 no n'he trobat cap altra dada.

## REGLAMENTO DE LA PROGRESIVA





*Tomás Mondet Pote*

---

## REGLAMENTO.

---

### SU OBJETO.

---

Esta Sociedad se compondrá de Artistas Culinarios y Camareros de Barcelona y se propone buscar el perfeccionamiento intelectual, moral y material de sus asociados, y para conseguirlo trata de emplear los medios siguientes:

**PRIMERO:** Difundir la instrucción en toda la extensión posible á su actividad y conocimientos.

**SEGUNDO:** Procurar la estrecha unión, fraternidad y compañerismo entre todos sus asociados.

**TERCERO:** Cumpliendo fielmente cuanto pres-



— 4 —

cribe el presente Reglamento en todas sus partes.

## ORGANIZACIÓN.

ARTÍCULO 1.º Forman esta Sociedad dos Secciones parciales, una de Cocineros y otra de Camareros, obrando independientemente la una de la otra en todo cuanto á trabajo se refiera; los demás individuos del gremio que directamente no puedan figurar en estas secciones se adherirán á la que crean más conveniente constando en ella con el nombre de ayudantes.

ARTÍCULO 2.º No obstante de la separación de que se trata en el artículo anterior, la Sociedad estará regida por una Junta Directiva compuesta de once miembros en la forma siguiente:

UN PRESIDENTE.

DOS VICE-PRESIDENTES (un 1.º y un 2.º.)

DOS SECRETARIOS (un 1.º y un 2.º.)

UN TESORERO.

UN CONTADOR.

CUATRO VOCALES

ARTÍCULO 3.º Para elegir los individuos que han de formar parte de la Junta Directiva se observarán las siguientes reglas:

Les Pàgines 91-109  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



## Sindicato Profesional de Cocineros de Cataluña.

Als anys 20 ja funcionava el “Sindicato de la Alimentación”, dins el qual estava integrada una “Secció Culinària” amb el nom de “Sindicato Culinario”, que pertanyia al *Sindicat Únic* de la CNT, el sindicat que ha tingut més transcendència en la història del nostre país en l'època contemporània (Vega 2004: 157). Encara no he pogut esbrinar quan es va crear aquest *Sindicat* i quan va entrar a formar part de la CNT com a Secció Culinària; però, pel que diré més endavant, aquests fets potser devien ser posteriors al Congrés de Sants de la CNT. Per entendre la situació social de l'època:

*“El 10 de octubre de 1919, un centenar aproximado de trabajadores ultracatólicos se reunieron en un centro carlista de los suburbios de Barcelona para formar un nuevo sindicato [...], pronto se les unió una asociación independiente de cocineros y camareros. El nuevo grupo fue registrado oficialmente ante las autoridades como un Sindicato Libre el 11 de diciembre de 1919. Proclamaba que sus objetivos eran la oposición al capitalismo y la acción práctica, para mejorar la condición de los trabajadores. Aprobaba las huelgas y el boicot, pero rechazaba el sabotaje y el terrorismo”* (Payne 1972: 61-62). No dubto de l'autenticitat d'aquesta afirmació, atès el gran prestigi científic de què gaudeix el seu autor, però no ofereix cap documentació que l'avalii, ni tampoc l'he trobat a (Solà 1993). Si els *Lliures* es van crear a Barcelona el més normal seria pensar que aquest col·lectiu fos de la pròpia ciutat. Com que Payne dóna una data molt precisa, caldria comprovar-ho a l'Arxiu de la delegació del govern: d'altra banda, cal recordar que aquesta assemblea es va fer just abans del locaut iniciat el 25 de novembre de 1919, que va finalitzar el 20 de gener de 1920 i que afectà a 200.000 treballadors (Balcells 1966: 115).

Pel que fa a l'estructura de la CNT, amb dades del Congrés de Sants [del 28 de juny a l'1 de juliol de 1918] de la *Confederació Regional del Treball*, segons l'estudi de Balcells no hi ha cap indici de representació de l'hoteleria –almenys de la Federació Local de Barcelona. *L'estructura de la CRT de Catalunya i després, l'any 1920, de tota la CNT seria aquesta: cada ofici formaria una secció del sindicat, cada secció nomenaria una Junta de Secció de dos o tres membres i una comissió permanent de set afiliats, renovables cada sis mesos que, a més de dirigir la secció, nomenaria els representants de la secció a la Junta del Sindicat, on totes les seccions serien representades per igual i només el president del Sindicat seria elegit en una assemblea general. Els Sindicats, d'altra banda, serien representats a les Federacions Locals i aquestes a les Confederacions Regionals. Cada vegada que hi hagués un Congrés Nacional s'elegiria la localitat on havia de residir el Comitè Confederal, el qual seria nomenat pels sindicats d'aquesta localitat... El sentit de l'adopció del sindicat únic es manifesta ben clarament en algunes de les conclusions del Congrés: “Gràcies al Sindicat únic es podrà lluitar avantatjosament contra els patrons, ja que quan una de les seves seccions es vegi obligada a acudir a la vaga, li serà possible de comptar amb la ràpida i eficaç ajuda de totes les seccions germanes”* (Balcells 1965: 50-51). Al Congrés de Sants es van prendre els acords referents a l'organització econòmica: *“Es crearà un carnet confederal, al qual s'assenyala la quota de deu cèntims mensuals distribuïts així: dos cèntims per a la Federació local; dos per als presos i perseguits per qüestions socials i dos per al diari “Solidaridad Obrera... El sindicat no sostindrà cap organització mutualista: tot i això, les seccions són lliures si decideixen crear-les per acord de llurs membres, tenint sempre present que s'han de crear al marge del Sindicat i mai com una imposició als individus”* (Balcells 1966: 54).

El dia 13 de gener es va celebrar l'Assemblea “en presencia del delegado de la autoridad” i va tenir lloc a la plaça del Teatre, nº 2, 2n. El document especifica que *“reunidos en el día de la fecha la mayor parte de los obreros cocineros que formaban parte de la Sección culinaria del Sindicato de la Alimentación”* [segons un altre autor, anteriorment, el 19 d'agost de 1919, s'havia fundat el *Sindicato Culinario de Barcelona*, inscrit amb el nº 9.857, que es va disoldre el 30 de setembre del mateix any; no va durar ni un mes i mig (Solà 1993)]. Van ser designats com a president i secretari Carlos Colombo i Manuel Perelló, respectivament. Els punts de l'ordre del dia foren els següents:



“1º Necesidad de separarse del Sindicato Único del Ramo de la Alimentación.

2º Necesidad de organizar el Sindicato Profesional de Cocineros de Cataluña”.

Entablada discusión sobre el primer punto, hicieron uso de la palabra varios compañeros, pretendiendo demostrar algunos la conveniencia de continuar formando parte del Sindicato Único. Combatiéndolo en número mayor otros compañeros, poniendo de manifiesto la imperiosa urgencia de darnos de baja del mismo, aduciendo al efecto razones y argumentos que llevaron el convencimiento al ánimo de la gran mayoría de los reunidos. Puesto a votación el primer punto de la orden del día dió el siguiente resultado: en pro de separarse del Sindicato Único, 112 votos; en contra, 12.

Respecto al segundo punto, acordóse organizar inmediatamente un nuevo Sindicato profesional, que se denominará Sindicato Profesional de Cocineros de Cataluña (per les dades que dona Perelló al nº 3 de la Revista Culinaria, de l'any 1928, sembla que en un principi aquest Sindicat va anar per lliure o va ser neutre –segons la nomenclatura d'algun especialista-, és a dir que no es va adherir als Lliures, car aquest fet es va produir l'any 1921). Per a la tasca d'organització del nou sindicat, van ser designats Colombo i Perelló.

Just l'endemà, Colombo s'adreça al governador civil i li fa arribar els Estatuts aprovats (que reproduïxo més endavant), els quals regiran el recentment creat “Sindicato Profesional de Cocineros de Cataluña”. El signant manifesta que ho fa “hallándose en el pleno uso de los derechos civiles y políticos y en nombre y representación de los obreros cocineros de esta ciudad”. Una vegada sancionats els estatuts pel governador civil, el 4 de febrer es va celebrar una Assemblea –sempre en presència del “delegado de la autoridad”-, per nomenar la nova Junta Directiva, que va quedar constituïda pels membres següents:

#### Para la Junta Directiva

Presidente, Carlos Colombo	con domicilio, Parlamento 47, 3º, 1ª.
Secretario, Manuel Perelló	con domicilio, Borrell 109, 4º, 1ª.
Tesorero, Juan Cañadas	con domicilio, Diputación 73, entlo
Bibliotecario, Félix Bargañó	con domicilio, Parlamento Plaza del Rey, 6, 2ª.
Vocal, José Serratusell	con domicilio, Fontana, 5, 4º 1ª.
Vocal, Francisco Santacana	con domicilio, Hospital 87, 4º, 4ª.

#### Comisión Mixta

Arturo Rabella	con domicilio, Sepúlveda 174, 2º, 1ª.
Pedro Vilalta	con domicilio, Lleona 4, 2º, 2ª.
José Blasco	con domicilio, Cerdeña 52, 2º, 1ª.

#### Comisión informadora

José Pomés	Villarroel 48, 3º, 1ª.
Angel Martínez	Hospital 84, 3º.
Antonio Oliva	Ronda S. Antonio 55, 2º, 2ª.
Miquel Vellvé	Plaza Real 2, 1ª
Eustaquio Peretó	Plaza Real 10, 3º.
Juan Purcet	Ancha, 90, tienda.
Procopio Doménech	Salvà, 44, pral.
Casimiro Ribó	Asahonadors, 19, 3º, 2ª.





José Blasco Alabart	Tantarantaria, 9, 3º.
Pedro Ribé	Riera Baja, 2, 3º 2ª.
José Ferré	Roca 16, 4º, 1ª.
Arturo Carós	Oli, 6, 5º.
Juan Vallés	Tallers 24, 5º.
José Valls Parellada	Baja S. Pedro 10, 3º.
Francisco Cervera	S. Rafael, 16, 4º.
Juan Purcet Barnils [vegeu el capítol, Atemptats i Morts].	
(Alguns d'aquests membres eren del "Montepío").	

Els Estatuts, aprovats pel governador amb data de 14 de gener de 1920, són:

### **Estatutos del Sindicato Profesional de Cocineros de Cataluña.**

#### **CAPÍTULO I.**

##### **Objetivo del Sindicato**

ARTÍCULO 1º.- *Amparándose en la vigente Ley de Asociación y en las vigentes disposiciones oficiales y las que en lo sucesivo pueda promulgar el Estado para la organización de las Sociedades protectoras del obrero, se constituye en esta Capital el "SINDICATO PROFESIONAL DE COCINEROS DE CATALUÑA".*

Art. 2º.- *La finalidad de este Sindicato, aparte de la prestación del socorro mutuo en los casos de enfermedad, invalidez y defunción de los socios, así como de la pensión de sus respectivas familias, se justifica igualmente por razón del mejoramiento moral y material de sus asociados y de la organización completa de la clase, sin perjuicio de atender a los siguientes particulares:*

- a) *La reglamentación del aprendizaje, con toda aquella extensión que permitan las evoluciones que experimenten los establecimientos.*
- b) *Facilitar, por medio de un registro especial de colocaciones o Bolsa del Trabajo, el empleo de los cesantes que en cualquier época hubieran formándose, para conseguirlo, la correspondiente clasificación de todos los asociados, sean de Restaurant, Hotel o Fonda.*
- c) *Completar las plantillas del personal que faltase en las mencionadas casas.*
- d) *El estricto cumplimiento de las fiestas semanales y el jornal íntegro en caso de enfermedad contraída dentro del trabajo [la festa setmanal havia estat creada l'any 1904; el fet de fer constar "l'estrict compliment" fa pensar que encara no estava consolidada suficientment].*
- e) *Fomentar la creación de cuantos organismos se consideren convenientes para los obreros de la clase culinaria en general, fundando para ello la Escuela Práctica para perfeccionamiento de los asociados y también cuantos deseen ingresar en el Sindicato.*

[La formació professional a Espanya era una qüestió que venia de lluny: l'any 1901 el Ministre d'Instrucció Pública i Belles Arts, comte de Romanones, tenia aquesta visió: "El espíritu de otros siglos fue humanista, y la educación revistió un caracter clásico; en nuestro tiempo, el espíritu es industrial, y la educación deber ser técnica" (R.D. 17 d'agost de 1901). Eduardo Vicenti, polític liberal, president de la Comissió permanent del Consejo de Instrucción Pública i delegat del govern espanyol en el III Congreso Internacional de Educación Popular a Brusselles, l'any 1910, exposava la seva visió de la situació de les escoles d'arts i oficis i indústries a Espanya: "Y si de la enseñanza primaria pasamos a la técnica, observamos su gran valor, porque el tecnicismo es lo que gobierna hoy el mundo, y los países técnicamente mejor organizados son los países que progresan y los países más ricos, y en España esta enseñanza es acaso la que se desarrolla en forma menos pedagógica y práctica. ¿Por qué? Porque las Escuelas de Artes y Oficios, las Escuelas de Industrias son militarizadas, son escuelas uniformadas, son escuelas reglamentadas por el

Les pàgines 113-130  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



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

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

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

## Altres collectius de cuiners / cambrers a Catalunya.

[segons dades de (Rodón 1982)].

### Any 1928.

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

### Any 1929.

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





## Revista Culinaria.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En l'apartat “Vida Societària”, en les sortides hi figura una despesa, corresponent a dos mesos d'*Unión Obrera* i una altra en concepte de “quota federativa”, la qual cosa vol dir que aquesta Associació pertanyia als *Sindicats Lliures*.



Portada de la Revista (num. 56 - Agost de 1932).



El collectiu tenia un subsidi de Socors a l'aturat que aquell any va pagar un total de 9.847 pessetes.

Per Reial Ordre es van crear els Comitès Paritaris de la Indústria Hotelera i pel que fa a aquest collectiu van ser nomenats els membres següents: Primer grup. Vocals efectius: Manuel Perelló Maseras, Alfonso Ortiz Rubió, José Ferré Anguera, Ramón Ripoll Bové, Julián Oliván Acín, José Franco Peña i Joaquín Montero Fernández. Vocals suplents: Isidro Servat Córdela, Jesús Díaz López, José Solanes Aregall, José Pleus Antonia, Faustino Fernández Vela, Modesto Quintana Burgos i Jacinto Pujol Palomo. Segon grup. Vocals efectius: José Dalmases Conseti, Joaquín Trullás Carreras, Miguel Saula Grau, José Aguiló Fortuny, Manuel Vilella Vernis, Francisco Forasté Costa i Isidro Pascual Olivella. Vocals suplents: Jaime Coll Giralt, Antonio Coll Ferrer, Ramón Castellà Brufau, José Masanas Llobet, Ramón Jerez Pagán, José Aguiló Fortuny i José Carbó.

S'anuncia també que els companys José Bordas, Francisco Gel i Antonio Carrilla, que havien marxat a l'Argentina feia poc, estaven treballant a la Cervecería Munich de Buenos Aires.

En el número 2, Eugenio Dols explica que, ja l'any 1920, en una reunió, Eduardo Busquets va fer un intent per unificar els dos collectius de cuiners. Però, a causa de les lluites que va patir la classe obrera, aquell somni es va esvaïr. Un col·laborador que signa Jacques també es fa ressò de la necessitat de la unificació.

L'Associació rep una carta del secretari general de la *Cámara Sindical de Buenos Aires* dient que en aquesta ciutat es presenten "camaradas" que pertanyen bé a l'*Associació Professional de Cuiners de Catalunya* bé a l'*Artística Culinaria* i que, per tant, es troben en una mena d'atzucac; no saben a qui atendre, per la qual cosa demana que els dos collectius barcelonins es posin d'acord.

Quan s'assabenten de la propera inauguració de l'Hotel Alfonso XIII de Sevilla, per al qual hom pensa contractar personal estranger, envien un telegrama, tant al ministre de Treball com al Governador de Sevilla, per demanar que sigui nacional, atès que ja ha estat prou demostrada la professionalitat dels cuiners espanyols a l'Exposició Industrial Hotelera. Al final de la publicació es llegeix: "Este número ha sido revisado por la censura gubernativa".

El mes de març inclou un article, signat per Manuel Perelló, titulat *Quiénes somos, de dónde venimos y en dónde estamos*, que és cabdal per entendre i fer un seguiment dels collectius del moment. Va adreçat a tots els que estan fora de Catalunya, però principalment a Amèrica i potser més concretament a l'Argentina, país que havia acollit molta emigració. En els números següents es comprova que més d'un soci es trasllada a aquell país i d'altres a Colòmbia.

*"Regionalmente somos conocidísimos. Nacionalmente bastante, y pasado fronteras y allende los mares erróneamente ignorados. Obligado en extremo es el motivo de dedicaros estas líneas, donde aquí en este bello país, poblado de hermanos de raza e idioma que brinda afectuosa hospitalidad a nuestros connacionales recibéndolos como propios hermanos, unos cuanto muy pocos, venidos del solar hispano, abusan de vuestra magnanimidad, creando dificultades a nuestro compañeros pertenecientes a esta Asociación para ejercer, por medio del trabajo de su profesión, el sagrado derecho a la vida. Si fuese por lo que aquellos representan profesionalmente, y de quienes se trata personalmente, no valdría la pena de coger la pluma. Para nosotros tiene importancia suma que los que con toda nobleza y recto juicio reciben con los brazos abiertos a nuestros hermanos y compañeros de profesión, sepan quienes somos nosotros y así nos podréis juzgar imparcialmente. De hoy en adelante cuando aquéllos intenten repetir lo pasado, podéis leerles esto, que por sí tiene toda la explicación de la verdad.*

A continuació venen les dades importants: "El día 19 de marzo de 1919, quedó constituido en Barcelona el "Sindicato Culinario de Barcelona" a base de todos los elementos componentes de las asociaciones "Sociedad de Cocineros de Barcelona" y "Artística Culinaria" de esta ciudad, es decir fundidos en un solo bloque, juntaron los capitales de su administración, mobiliario, enseres y utensilios propios de ambas con sus correspondientes bibliotecas, renunciaron a sus respectivas asociaciones y por lo tanto a sus títulos, para formar todos, sin una sola excepción, parte integrante de la entidad de cocineros más importante de España, que tal era el resultado de dicha fusión; de hecho ya no existen dichas asociaciones



hasta la fecha.

Cal fer una precisió. Segons la documentació que he pogut aplegar sobre el Sindicat, la data que dona Perelló no concorda amb la del 7 de febrer de 1920, que és quan es va constituir efectivament el *Sindicato Profesional de Cocineros de Cataluña*. Fins aquesta data els cuiners formaven part de la "Sección Culinaria" i restaven integrats dins el *Sindicato Único del Ramo de la Alimentación*. Això em sorprèn perquè precisament Perelló n'era el secretari. El *Sindicat Únic* pertanyia a la CNT. Abans de la guerra civil, la UGT tenia poca presència dins el sindicalisme català: "Si ens atenim a les xifres oficials, l'afiliació ugetista a Catalunya era exactament en aquell desembre del 1931 de 17.065 afiliats i 120 seccions concentrats majoritàriament a les províncies de Barcelona i Tarragona, Davant aquestes xifres les actes del Ple Regional que la CNT celebraria l'abril de l'any següent ens parlen de 222.652 afiliats distribuïts en 104 localitats pertanyents a 30 comarques, unes xifres d'afiliació i d'extensió territorial que la UGT no va assolir fins a la Guerra Civil. L'abisme entre uns i altres és evident" (Ballester 1998: 143).

Pel que fa a la ciutat de Barcelona: "L'any 1918 la Federació Local del Treball de Barcelona tenia 54.572 afiliats, xifra que va triplicar-se o quadruplicar-se l'any següent. Això vol dir que, pel cap baix, un 25 o un 30% de la classe obrera era aleshores afiliada als sindicats de la CNT" (Balcells 1966: 111).

Perelló continua: "La constitución de dicho "Sindicato Culinario de Barcelona" fue un éxito grande por sus elocuentes resultados; conseguimos la fiesta semanal que ya la Ley nos autorizaba para ello, bastantes mejoras de orden económico-profesional, el mutuo respeto fue una religión para nosotros, el amor al trabajo fue nuestro lema y jamás desmentido. Vivíamos en completa armonía con nuestros patronos, nos atendían nuestras justas aspiraciones, en fin aquello fue el prólogo de lo que debíamos ser; cumplimiento del deber y un profundo respeto a las instituciones y al trabajo; nunca esta pluma dirá lo bastante en bien de lo que fuimos. Poco duró nuestra alegría y bienestar, después vino lo que nuestro cerebro no quisiera recordar... El tirano en nombre de libertador se apoderó de nosotros, de obreros libres fuimos esclavos de unos cuantos, la tragedia se desarrolló con nosotros, y faltos de hombría (no hay que negarlo) fuimos caprichosamente maltratados; de hombres cumplidores del deber que éramos, fuimos lanzados al montón de la inmundicia a pretexto de que éramos súbditos; la bestialidad de los menos se impuso al derecho de los más. Pasados unos pocos meses reaccionamos, supimos que la tragicomedia se terminaba; cual nuevo Guillermo Tell surgió un hombre, nunca los ciudadanos de Barcelona le pagarán lo que le deben, incluso los obreros, fue el más grande de los héroes; fuimos amparados por "Justicia y Libertad" y desde el año 1921 que fundamos la Asociación de nuestro nombre; pues tiene el 75 por 100 de los profesionales de nuestro ramo.

Qui era el "tirano"? Tant podria tractar-se de Salvatierra com de Martínez Anido. Del primer se'ns diu: "Quan el nou governador, Maestre Laborde, comte de Salvatierra, inaugurà una política de repressió després del fracàs de l'anterior provatura de conciliació [es refereix a Julio Amado, 15/08/1919-19/12/1919, amb només 127 dies de mandat (González 1999: 250)] es van cometre a Barcelona entre gener i maig del 1920 setanta-cinc atemptats, dels quals van resultar 11 morts i 55 ferits; cal afegir-hi vint-i-vuit explosions de bombes i petards que van ocasionar molts danys materials" (Burgos 1921: 472). Però segons (González 1999: 250) les xifres van ser prou diferents: 129 atemptats amb 167 víctimes en total en un mandat de 183 dies; aquestes últimes dades són més fiables. A tall de curiositat, i per entendre la inestabilitat d'aquells anys, cal dir que, des del 1917 al 1922, a Barcelona hi va haver 11 governadors civils (García Venero 1961: 365). Si es tractés de Severiano Martínez Anido, que va ser nomenat governador civil de Barcelona el 8 de novembre de 1920, tenim que el dia 30 dictà una ordre prohibint els sindicats i deportant una trentena de dirigents sindicalistes al castell de la Mola de Maó. Juntament amb el cap de la policia general, Miquel Arlegui Bayones, i amb el suport de la patronal, va provocar un seguit d'actes violents. Va organitzar una banda de pistolers fent servir els elements dels *Sindicats Lliures* i dirigint la *Llei de fugues*, que l'any 1921 va provocar més de cent quaranta atemptats contra dirigents de la classe treballadora, entre els quals cal citar Salvador Seguí, més conegut com el *Noi de Sucre*, i el polític i advocat Francesc Layret i Foix (els assassins del qual mai no van ser detinguts).

Per tant, si ens atenem a les dades oficials de què dispo, el *Sindicato* va tenir una vida molt efímera: vuit mesos i vint-i-dos dies.

Pel que fa al Guillermo Tell, "Justicia y Libertad", sembla que es refereix al *Sindicat Lliure* i al



seu president, Ramon Sales Amenós.

Perelló encara continua, aquesta vegada per censurar l'*Artística Culinaria*: “*Los restantes de esta ciudad, los que nos faltan para totalidad, fundaron por incomprensibles razones nuevamente la “Artística Culinaria”, pero tengáis bien entendido, no es ni sombra de lo que fue... Todos nuestros asociados, que tenemos esparcidos algunos en diferentes naciones de Europa y América, son documentados de haber pertenecido en esta entidad, ellos de por sí os demostrarán con hechos de que son excelentes obreros, agradecidos compañeros y caballeros en todos los órdenes de sus actos. Si así no fuese, jamás podrán volver con nosotros*”.

Una de les bases més importants que tenia el col·lectiu era el “socorro al Parado forzoso”. A l'hivern, època en què no hi ha temporades, els aturats rebien aquest ajut: en aquest número hi ha un llistat d'un total de 59 socis amb les setmanades rebudes. El màxim que hem vist assignat és onze setmanes per persona. En total la Caixa va desemborsar la quantitat de 9.828,50 pessetes. Per poder fer aquest pagament, l'Entitat es nodria d'una part de la quota destinada al “Socorro a Parados”. Les quotes anaven en funció de la categoria professional.

Entre les notícies pròpies dels associats es comunica que Pedro Viadé havia estat pare d'una nena. Viadé no figura dins el Balanç. En aquest número no hi ha moviment d'associats.

L'any 1926 l'*Artística Culinaria* no tenia una publicació pròpia i anava a remolc de la “Nueva Alianza” de cambres. Va ser anys més tard quan, en fusionar-se amb l'*Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña*, va aparèixer com a *Artística Culinaria de Cataluña* i va romandre així fins als inicis de la Guerra Civil, quan es va fusionar amb la F.O.S.I.G.

Per iniciativa de l'*Asociación de Hoteleros y Similares de Cataluña*, entre els dies 15 i 30 d'octubre de 1927 va tenir lloc la *Primera Exposición Internacional de la Industria Hotelera y de la Alimentación*. Aquesta Exposició va ser visitada pel rei Alfons XIII. Hi van participar diversos països: França, Txecoslovàquia, Dinamarca, Suïssa i Portugal, entre d'altres. Els guardonats de l'*Asociación Profesional* van ser: Primer premi, medalla d'or i diploma d'honor per a Vilalta, de l'Hotel Majestic Inglaterra; segon premi i diploma per a Antonio Oliva, de l'Hotel Continental; segon premi bis i diploma per a Antonio Barrera, del Victoria Hotel; tercers premis: Elías Curset, del Restaurant Royal; Antonio Cañellas, del Restaurant Sport i Domingo Ribadulla, de l'Hotel San Agustín. Quarts premis: José Ambrós, del Nouvel Hotel; Joaquín Ramón, del Restaurant Casa Juan; José Guinovart de l'Hotel Moderno. Cinquens premis: José Fontanet, del Restaurant Gran Liceo i Juan Díaz Delfín, de l'Hotel La Castellana. Un premi especial, medalla d'or i diploma d'honor van ser per a Jaime Miret, del restaurant de l'Exposició de la Indústria Hotelera. Tots eren caps de cuina dels establiments respectius. (El que no especifica la publicació són els guardons atorgats a altres professionals, com per exemple, els que eren membres de l'*Artística*, com seria el cas del mestre Vila que en el capítol que li dedico, hi figura un diploma).

En aquest número figura un llistat exhaustiu dels socis que van cobrar el “Socorro al parado forzoso”, i es detallen les quantitats per cada setmana i el total: 59 afiliats es beneficiaren d'aquesta prestació. També hi ha una nota que diu: “*Hemos recibido de la Sociedad de Cocineros y Camareros, adherida a nuestra sociedad, la constitución de la nueva Junta*”. No sé quin devia ser aquest col·lectiu: resulta molt estrany que digui que està adherit. Aquest número ja no va haver de passar per la censura governativa.

Al número 4 segueixen els mateixos responsables que a l'anterior. Però era l'any 1928 i la *Revista*, igual que totes les publicacions periòdiques, estava sotmesa a una prèvia censura governativa, tal com es fa constar. Això fa que Pedro Vilalta, el director, es vegi obligat a fer un: “*Aviso a nuestros colaboradores*”, excusant-se en aquests termes camuflats i que cal llegir entre línies: “*No hallándonos en circunstancias propicias para que amplia y libremente puedan ser expuestos todos los criterios y opiniones, nos veríamos en la precisión de tener que impedir la exteriorización de otros pareceres opuestos, para nosotros igualmente respetables*”

En aquest mateix número hi ha un col·laborador d'excepció: el senyor Miquel Regàs i Ardèvol, que llavors era president de la Indústria Hotelera de Barcelona i promotor de la Primera Exposició





Hotelera, que s'havia celebrat a Barcelona l'any anterior, el 1927. Una vegada més apareix el tema del que ell anomena “*nostra Escola Hotelera que voldriam que fos la primera del món*”, una de les seves quasi bé obsessions, com una mena de nineta del seus ulls, somni que malauradament no va poder veure realitzat. El motiu de la col·laboració de Regàs és que “*Mestre Vilalta*” li havia fet fer arribar els números anteriors de la publicació. Regàs apreciava especialment Vilalta i en la seva obra en parla com d'un professional de molta vàlua: “*Quan Cacciarmi posa el Majestic Hotel Anglaterra, del Passeig de Gràcia, coneixem a fons aquell gran cuiner que era Vilalta. I molt més a través de l'Exposició Hotelera i de les coses que en deia el fill Miquel, aprenent d'aquest cuiner. En Vilalta, home de gran amor a l'ofici, porta a Barcelona uns llargs anys d'experiència adquirida a París, on va seguir, sense exageració, tots els grans restaurants d'aquella indiscutible capital del món culinari*” (Regàs 1952: 73 )

Regàs titula el seu article *El nostre Art*: “*Per a correspondre a aquesta gentilisa, digne de l'afecte d'un bon català, amb barreja inflamant de parisenc exquisit, poc podré dir jo avui, malgrat el meu desitg. Bé n'he tingut d'escriure de coses durant aquest temps d'ostentar presidències hoteleres, mes ara no's tracta pas de desenrotllar més o menys vagament un programa o una situació. Ara caldria ésser una mica poeta per cantar en belles paraules l'excelsitud del nostre art. Si aixís fos, diríem com sortosament avui en quasi tot el món se fa cabal de nosaltres i com fins a casa nostra, on era el nostre art, fa una colla d'anys desconegut i sense importància, comença a col·locar-se en lloc preferent. Diríem, sens por a caure en l'exageració com el pervindre dels pobles depèn de la seva nutrició... I nosaltres patrons, i obrers tots, tinguem cabal concepte del valor social que representem. Tú, patró, company i amic, que potser arribaràs a llegir-me, recorda't que no tens a les mans un ofici solament per enriquir-te (si ho aconseguixes), que som en moments de transformació i que del teu amor pot dependre el millor estat de civilització i de cultura de la seva terra*”.

Després passa al professional de la cuina: “*I tu obrer, que'm llegeixes en aquesta REVISTA CULINARIA, fecundada i posada al món per qui sent en el seu esperit inquietuts de millorament per la nostra classe, de qui no en va ha corregut món i ens porta alenades fertilitzants de veïnes terres, on ha arribat a l'excelsitud en nostre art, no ho oblidis, no, que no 't valdran pas excuses, car la responsabilitat a tots per un igual ens pren. Pena que pel teu millorament que's el del teu ofici, res pot oposar-se al teu davant. Tú tens dret indiscutible en anar endavant; si obstacles tens que't barren el pas, has de véncels; si necessites, prega, demana... no 't cansis mai, que si més no obtingueris, seria prou l'haver reclamat, l'haver posat de manifest la teva manca de mitjans per enlairar l'art en el qual tens el pa de cada dia, el fes saber el que cal en justícia per arribar on altres pobles amb millors mitjans arriben*”.

S'acomiada dient: “*Que Déu coroni amb èxit l'obra de tots*”. (Regàs era un home amb creences religioses profundes i anava cada dia a oir missa a l'Església de Sant Felip Neri de Barcelona).

També en aquest número s'inicia com a col·laborador Francisco Roig i Riera, que ho serà per molt de temps. Quan escriu l'article *Decíamos ayer*, ja no era un assalariat perquè explicita: “*...porque también dudaba de si mi fe me daría fuerza para volver a la honrosa lucha y si mis personales ocupaciones de la tarea modestamente industrial que me absorbe, me dejarían margen para ello...*”.

Ofereix la mà a tots els altres cuiners, encara que no formin part de l'Associació: “*Y vosotros, compañeros en general y colegas de profesión, estéis o no con nosotros, tomad esta Revista y los trabajos que en ella veáis insertados leedlos con todo cariño y cooperad en ella, que no sea siempre un número determinado de individuos que veamos en sus columnas, sino que sea obra de todos*”.

Riera no combregava amb les idees sindicalistes que predominaven en l'àmbit del col·lectiu quan estaven dins el *Sindicat Únic* i quan més tard es va crear el *Sindicato Profesional de Cocineros de Cataluña*, sota la presidència de Carlos Colombo i Manuel Perelló. Una prova d'això és que en la Junta directiva d'aquest *Sindicato*, Riera no hi figura com a membre malgrat la seva categoria cultural.

Per una col·laboració en la revista *Menage*, de l'any 1933, sabem que era “*Director-propietari de la Pensión Savoia*”, suposo que de Barcelona. Juntament amb Laffite, era un dels col·laboradors esporàdics de la publicació. Després de la guerra civil encara el veiem escrivint el pròleg de *Culinaria*, de Rondisoni, l'any 1954, ja que sembla que els dos personatges mantenien una bona amistat. No l'he trobat en els llistats de la *Germandat (Montepío)* del 1932 i 1935; devia anar per lliure. En l'escrit fa una

Les pàgines 138-155  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



*Artística Culinaria*, creant-se la *Unión Artística Culinaria de Cataluña*. Aquest fet tan important per a tots els professionals de la cuina a Barcelona va tenir lloc el dia 11 de maig de 1931. Al mateix temps, i d'una forma automàtica, el *Montepío* de l'*Asociación* va quedar integrat dins el *Montepío* "Art de Cuiners de Catalunya". Però aquesta formació unificada va haver de suportar molts contratemps, estires i arronses, perquè abans de la unificació hi havia moltes reticències per part d'ambdós bàndols. Alguns dels articles estan plens d'eufòria per l'esdeveniment produït. Per exemple, des de la província de Tarragona, Ramon Pallàs Rovira (sembla que no figura dins el Balanç de 1935), en l'article titulat "Momento histórico", s'expressa així:

*"Por fin, y después de una serie de años de lucha fratricida, va a realizarse el sueño dorado de los amantes de nuestro ramo. Por fin, después de catorce años, los cocineros de Barcelona vuelven a fundirse en un solo bloque. Por fin, y tras una actuación larga y estéril, se habrá producido el acontecimiento más señalado, la máxima realización de nuestros ideales; la consecución de nuestra aspiración más sublime y honrosa. Delante, pues, de los hechos consumados y de la realidad, hecha la UNIÓN, es obligación de todos defenderla por todos los medios, que no sea otra vez la realidad la que nos obligue a comprender que sólo es factible el logro de nuestras aspiraciones unidos estrechamente, fraternalmente, teniendo por horizonte el fuego sagrado de nuestros ideales más puros, que para los cocineros, como todo obrero, deben ser su completa emancipación. Creyendo pues, que producido el momento histórico, los hombres de nuestra clase no detendrán su marcha, a los hombres de lucha me refiero, los cocineros, los obreros de cocina de Cataluña toda, esperamos la creación de una Federación catalana del ramo para la defensa de nuestros intereses, tan vejados estos últimos tiempos, época que debemos olvidar para siempre, pues fueron atropellados nuestros anhelos de mejoramiento más caros. Bien está que los cocineros de Barcelona escriban en letras de oro la fecha memorable de tan magno acontecimiento, pero es necesario y preciso que dentro de breve tiempo podamos ser por lo menos los de toda Cataluña los que, conjurados bajo el lema de TODOS PARA UNO Y UNO PARA TODOS defendamos nuestros intereses y nuestras aspiraciones justas y honradas".*

En el balanç de la *Germandat Art de Cuiners de Barcelona*, conegut com *Montepío*, de l'any 1935, diu: "l'any 1919, en què es va fer la unió entre les Societats *Artística Culinaria* i *Cuiners de Barcelona*". Aquesta darrera data sembla més fiable.

La Redacció de la *Revista*, a tall d'Editorial, s'expressa en aquests termes: "Presidió el acto el compañero Rafael Mainar, que con su reconocida diplomacia y tacto sorteó las dificultades de las naturales expansiones propias del caso... REVISTA CULINARIA felicita a los compañeros organizadores y desea tenga, para bien de la clase, un feliz resultado y que sea una obra eterna e impeccedera la unión de la clase para conseguir nuestras justas aspiraciones".

És evident que durant la reunió hi devia haver opinions i punts de vista contraposats i que les intervencions no van ser pas una bassa d'oli. Ho verifica Máximo Leal, membre de la *Sociedad* -no de l'*Artística*-, en l'article que titula: *Hay que darse el abrazo de paz sin reservas mentales*, amb una entrada: *Para algunos de la Artística Culinaria*: "Acudí, como era mi deber, a la Asamblea Magna que las ponencias de las dos entidades organizaron con el mayor acierto el día 11 de mayo en local Izquierda del Ensanche y complaciéndome al ver gran número de compañeros que acudió, lamento la falta de asistencia de muchos, la mayoría de los cuales luego se reservan el derecho de "patalear" y "despotricar" contra acuerdos que no tuvieron la entereza, si no eran según su opinión buenos para la clase, allí debían hacer acto de presencia para combatirlos o enmendarlos (quan jo era president del *Casal del Cuiner* passava això mateix)... Pero me place dirigirme a algunos compañeros de la "Artística" (sin el menor ataque personal) y reprobarles noblemente su inconveniente actitud, pues no se trata de que un vencedor imponga condiciones a un vencido, que en este caso no lo hay, sino de formar un sólo núcleo para la defensa de la profesión, que buena falta nos hace. Inconvenientes también algunos apasionados que creen que se saca algún resultado, como no sea de "galería", al intercalar frases que hieran la sensibilidad, pues si hay errores pasados de actuaciones individuales o colectivas, "que de todo había en la viña del Señor", no es el momento más oportuno, y no hay nunca que mirar para atrás, sino adelante siempre, que bien



vale el sacrificio de rencores y pasiones mezquinas el porvenir de nuestra clase, la que sólo debe sacar de las experiencias pasadas silenciosa y provechosa lección para el porvenir... Hay que hacer un edificio con cimientos sólidos y positivos, para que ya nunca más sea juguete de las olas del mar encrespado de esa vida de pasiones y amarguras, y a eso tenemos que contribuir todos con un amplio espíritu de compañerismo y de transigencia, y antes de hablar acordarse de las frases bíblicas: "El que esté libre de pecado, que tire la primera piedra".

En el número 43, F. Roig publica l'article *La Visión del Porvenir de nuestra clase de cocineros*. Segons ell, l'havia escrit abans de la unificació. Recorda que forma part des de 1906: "En las plantillas profesionales del oficio y porque en varias ocasiones, como, por ejemplo, en 1917, he tenido el honor (eso es), pero también la cruz de representar la clase en un cargo directivo... Se hizo en 1916-1917 la Unión local de la clase, y todos vosotros recordaréis aquellas asambleas de constitución del "Sindicato Culinario de Barcelona", que las primeras y más transcendentales, bajo la presidencia de Eduardo Busquets, se celebraron en nuestro local de la Plaza del Teatro". Aquest només va ser un intent d'unificació perquè, com reconeix més endavant, [la de 1916] "no se pudo consolidar". Per acabar es remet a les paraules que havia pronunciat en una conferència el mes de maig de 1930: "Lo esencial es tener plomo en los pies y serenidad en el cerebro, para que cuando los acontecimientos naturales de las evoluciones históricas vengan a nuestro paso sepamos cuál es nuestro camino a seguir, para no arrepentirnos por obrar a veces con impulsión y en forma irreflexiva que nos divida otra vez". Roig tenia el cap molt clar i sabia bé el que deia. Alguns anys més tard el *Club de Xefs de Catalunya* hauria necessitat un cervell clarivident com el d'aquest Mestre. L'any 1971, Roig encara estava en plena activitat, car va rebre un premi accésit en el "XVI Concurso Nacional de artículos de prensa sobre el vino" que es va celebrar a Barcelona. (L.V., 28/12/1971: 34).

En aquest mateix número 43 dimiteix Manuel Alloza, que era president accidental.

El mes d'agost de 1931 surt el número 44 i F. Roig, -per raons comercials; sembla que va a regentar un establiment- s'acomiada del lector com a director de *la Revista* amb l'article *Para todos los compañeros que componen la Unión Artística Culinaria de Cataluña*. Encoratja tothom a seguir endavant per fer encara més gran la publicació. En aquest número també es fa èmfasi en l'assemblea celebrada el 26 d'agost per a l'aprovació de la fusió dels dos collectius. Abans, però, cada Societat va procedir a la seva dissolució. Segons (Solà 1993), el 9 de setembre de 1931 es va inscriure a Barcelona el *Centro Mutual Culinario de Barcelona*, amb seu al carrer Tres Llits, 3, pral. D'aquesta inscripció, però, no se'n conserva cap documentació al Govern Civil actual. Ara bé, l'*Artística Culinaria de Cocineros de Catalunya. Secció Autònoma*, va ser inscrita amb el número 15.587, el 8 de juliol de 1932.

En el número 46 (octubre 1931), *la Revista* s'inicia com a *Órgano oficial de la Artística Culinaria de Cataluña*. Montepío, Invalidez, Vejez, Socorro al Paro Forzoso, La seu estava al carrer Tres Llits, 3, pral. Consta com a administrador Antonio Coll, però no figura el nom del director. El preu segueix sent de 50 cèntims. Això coincideix amb la fusió de l'*Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña* i la *Societat Artística Culinaria de Cataluña*. Antonio Cañellas comenta la creació del nou col·lectiu esmentant un tema sempre d'actualitat: "El caos que siempre nos ha aniquilado, marchando a la deriva, lo debemos a nuestra baja cultura, que el hombre culto es fuerte, y una colectividad de fuertes no se deja dominar por el primer aventurero que nos propone nuestra felicidad", i es pregunta alhora si se sabran aprofitar els ensenyaments del passat.

Segons el número 48, el 17 de desembre de 1931 la Comissió de Cultura de l'Entitat va organitzar una vetllada teatral per donar suport a la caixa de Cuiners per l'atur forçós. L'acte va tenir lloc a la Sala Capsir, del carrer Mercaders, 38-40.

Antonio Cañellas, en el número 49 (gener 1931) defensa que cal preservar el collectiu de: "Todo credo, ya sea apolítico como político, que la panacea que nos pueden ofrecer siempre está relacionada con fines que son contraproducentes para nuestra reorganización profesional... Salvar actualmente a la



profesión de toda ideología equivale a hacer obra práctica, llegando por esta senda a garantizar el bien moral y material de todos los afiliados”.

**SALA CAPSIR**  
« Antic Teatre Olimpo »  
**Mercaders, 38 y 40 - BARCELONA**

**VETLLADA TEATRAL**

Del dia **17** de Desembre de 1951 organitzada per la Comissió de Cultura de la **Artística Culinària de Catalunya** a profit de la caixa de Cuiners per l'**ATUR FORÇÓS**.

**PREAMBUL**

*Essent l'Artística Culinària de Catalunya una Entitat purament social i professional, sense vincle de cap mena, i amb la deguda crisi que s'està suportant avui, la Comissió de Cultura de l'Entitat amb la venta de la Junta Directiva ha pres l'acord molt humà de fer una festa a profit de la caixa d'ATUR FORÇÓS cosa que a vosaltres vos té que plaure.*

*Si sou un patró o bé un industrial que tingueu tracte amb nosaltres, o bé si sou un humil obrer del nostre ram i a tots els demés plegats, vos preguem, que amb franca companyonia volgueu fer el petit esforç «que per petit que sigui vos en restarem agraïts» d'ajudar a la nostra festa, que tingueu present que aquest esforç lleu, vos el remerciarem sempre.*

*A l'ensem hem pensat amb el benaplacit de tothom dedicar aquesta festa, a tot el jovent «d'ambdós sexes» de la soferia i simpàtica classe dels mercats de Barcelona per ésser generalment amb els que vivim amb més contacte.*

LA COMISSIÓ

**PROGRAMA**

1.ª.—Començara la festa interpretant una cançó nostra, per la Orquestrina Franciç.  
2.ª.—El magnífic drama amb tres actes i en vers del immortal Frederic Soler (Pi arro).

**EL FERRER DE TALL**

representat amb tota propietat pel cuadro escènic de l'Artística Culinària de Catalunya amb el repartiment següent:

La Baronesa . . . Sra. Rosa Aragó	Bot (L'Esquerrà) . . . Sr. Andreu Salvatello
Agnès . . . . . Teresa Calle	El Baró . . . . . Tomás Rovira
Rosa . . . . . Sra. Carmela Gual	Arnau . . . . . Josep Suganyes
Biel (monsieur) Nena Esperança Teixidor	Ros . . . . . Miguel Pons
Mestre Jordi . . . Sr. Josep M.ª Teixidor	Dalmeu . . . . . Mabel Vilaplana
Padrins Ferrera, Parjes i Poble	Epoca Felip V.

En el intermèdi del primer al segon acte el tenor **Daniel Díaz** per deferència a tan simpàtica festa cantara

**LOS DE ARAGÓN i EL HUESPED DEL SEVILLANO**

Durant l'intermèdi del segon al tercer acte el novell tenor **Vicent Arrufat** cantara amb obsequi al distinguit auditori les peces

**I AY, AY, AY! i L'EMIGRANT**

Acabara tan magnífica vetllada amb un lluit

**BALL DE SOCIETAT**

per la **ORQUESTINA FRANCIÇ** dedicat a la xanosa joventut que tindrà el plaer de complaure's en tan humosa festa.

NOTES:—El nostre comici **JOSEP CASANOVES**, membre de la Comissió, té cura de fer un assaiguet per pertorlar-lo just amb altres regals que seran exposats el dia de la festa.  
Per invitacions, el nostre cartell social Tres Llits, 2, 3, 4, 5, 6, 7 a la Comissió el dia de la festa a la Sala Capsir.  
La festa començara a les 8 i mitja va punt. — Si per causes imprevistes hagués que alterar-se aquest programa, el públic i el teatro quedaran informats per l'Orquestrina i a través del cartell a tot aquell que ho sigui el seu aprofitador.

Parlant del “socorro al parado” cal recordar que es va aprovar un Reglament per a l'execució



del Decret de 25 de maig de 1931, creant la "Caja Nacional contra el Paro forzoso", signat el 30 de setembre pel president del govern espanyol, Niceto Alcalá-Zamora y Torres, i el ministre de Trabajo y Previsión, Francisco Largo Caballero. L'article 8 diu: "*La Caja Nacional contra el Paro forzoso tiene como fin primordial el de atender a las manifestaciones económicas del paro involuntario en la marcha natural del trabajo, estimulando la previsión individual y corporativa contra el riesgo mediante bonificaciones concedidas a las entidades que otorguen a sus afiliados subsidios de paro y que cumplan las condiciones establecidas en este Reglamento*". Una de les premisses era que l'esmentada Caja no podia concedir subsidis directament als obrers aturats. L'article 12 especifica que tan sols podrien tenir bonificacions de la "Caja Nacional contra el Paro forzoso" les entitats que estiguessin legalment constituïdes i sense afany de lucre. A tal efecte, l'entitat receptora havia de disposar d'una relació nominal dels treballadors afiliats amb dret a l'atur, en què hi havien de constar l'edat i la professió. També l'estat de comptes, és a dir, ingressos i despeses, especialment, de les destinades a la previsió contra l'atur. Les entitats reconegudes tenien l'obligació d'ingressar a la "Caja Nacional...", amb destinació al "Fondo de Solidaridad", el 5 per 100 de les quantitats que, durant el mes anterior, haguessin ingressat en les seves caixes com a previsió contra l'atur. L'Estat aportava al "Fondo de Solidaridad" una subvenció igual al total de les que havia ingressat l'entitat. Es podien acollir a la prestació els assalariats de més de 16 anys y menys de 65, de qualsevol sexe, amb la condició explícita que el seu sou anual no excedís de 6.000 pessetes i que en el moment de quedar en atur portessin com a mínim 6 mesos afiliats a una entitat degudament reconeguda. N'eren exclosos d'aquest benefici els funcionaris públics i el servei domèstic. Per tal d'evitar la ben coneguda picaresca hispànica, l'article 22 és molt precís i diu que ningú podrà percebre el subsidi en més d'una entitat

S'entenia per atur forçós l'originat per causes alienes a la voluntat de l'aturat, que no trobava una feina adequada al seu treball habitual, excloent el que es derivava d'incapacitat física de l'obrer i els conflictes de treball. Malgrat això es considerava atur forçós el dels treballadors privats dels seus salaris com a conseqüència d'una vaga o locaut -atur patronal- d'ofici o indústria diferent als seus que impedissin l'exercici de la seva feina. El màxim que es concedia per l'atur forçós eren seixanta dies en dotze mesos consecutius. En cap cas el beneficiari podia percebre una quantitat superior al 60 per 100 del seu jornal ordinari. El treballador perdia aquest dret quan refusava una oferta de treball de l'entitat primària o de la "Caja Nacional", entenent-se com a tal a una plaça de la mateixa professió. Aquest Reglament havia d'entrar en vigor el primer de gener de 1932, però no va ser efectiu fins a l'abril, quan els pressupostos entraren en vigor i es va dotar a la "Caja Nacional" del finançament necessari (Espuelas 2008: 10).

La proclamació de la II República va ser vista, en general, amb bon ulls per la classe treballadora; ara bé, no es van complir les esperances que s'hi havien posat: "*La conjuntura del anys trenta no va ser bona en l'àmbit internacional com a conseqüència de la crisi de 1929. També s'hi havia d'afegir la difícil situació que l'atur forçós generava entre els treballadors. A més, calia tenir en compte que el nou règim arribava després d'una dictadura que no havia deixat espais als treballadors per a sindicar-se autònomament ni per a manifestar les seves reivindicacions salarials ni laborals. Per tant, les expectatives del nou règim republicà eren moltes entre les classes populars i obreres, tant pel que fa a la millora del treball com al desig de canvi polític i social*" (pròleg d'Eulàlia Vega a Bengoechea 2005: 9).

Una de les conseqüències de tot plegat va ser que hi va haver cuiners que estaven empleats en cases de capitalistes i que, a causa de la situació esmentada, es van trobar sense feina. Per tot plegat, Joaquín Mainar i Pedro Viadé, com a president i secretari, respectivament, de l'*Artística* s'adrecen al president de la Generalitat palesant la situació en què es troben els obrers cuiners i li demanen que, per palliar l'atur, es posin cuiners professionals a les cuines dels Hospitals, Asils, Col·legis, Cases de Salut i Sanatoris que depenen de la Corporació (se suposa que depenien del Govern), perquè això no perjudicava ningú ja que fins aleshores eren al càrrec de religioses, que no havien de mantenir una família.

En el número de febrer de 1932, el 50, Máximo Leal escriu l'article "*La Vieja Guardia*", recordant mestres que foren cabdals per als col·lectius de cuiners: "*Carlos Colombo, el viejo luchador*



culinario, hombre de fe y temperamento altruista, y convencido, todos recordaréis su triste y heroica odisea; todos sabéis lo que sufrió por la clase y su temple férreo y digno, incapaz de todo lo que no fuera noble y honrado”. Malauradament, però, aquest articulista és molt poc precís, sobretot per aquilatar àmpliament les qualitats d'aquell mestre. Un altre testimoni de Colombo el tenim en Santacreu, que explica que va presidir l'*Artística Culinaria* (en tot cas Colombo va presidir-la abans del 1928, ja que en aquesta data la presidia Joaquim Trullàs Carreras, que com a mínim va ocupar el càrrec fins el 1937?). Aquest mestre tenia sempre la rialla a punt i amb una tolerància franciscana resolva els problemes amb facilitat. Iniciava les sessions encenent un caliquenyo i mostrava confiança a tots els associats, sense distinció de categories professionals.

*“Eduardo Busquets, otro desaparecido, uno del mundo de los vivos, del mundo culinario y recluso por su voluntad y su desengaño continuo de los hombres y de los hechos en nuestra profesión, esforzado leader de la primera unión, y primer presidente del primer Sindicato culinario, el que a sus relevantes dotes de societario unía unas condiciones poco comunes de maestro y artista... ¿quién no recuerda sus ideas continuadoras de la obra de Pallerola, y otras en sus proyectadas conferencias prácticas de cocina profesional?, como también todos sabéis lo que tuvo que sufrir porque pocos supieron comprender lo grande y sublime que se ocultaba bajo un exterior impulsivo y a veces quizás sobrado de impetuosidad”.*

Eduardo Busquets presidia la *Sociedad de Cocineros de Barcelona* i era una persona extremadament seriosa i amb una àmplia cultura, però *“Solo fue comprendido desde el punto de vista profesional y nunca del ideológico. Interesante incógnita, que merecería ser despejada, la de este hombre, que siendo un trabajador infatigable, en pro de la humanidad doliente y trabajadora, su retraído carácter impidió, sin duda, que diera de sí cuanto le sugería su cerebro clarividente”* (Santacreu 1966: 56-57).

Una dada de Busquets molt important, i que complementa les anteriors, figura a l'obra de Regàs. Ajuda a entendre la situació laboral de l'època; encara que no especifica la data, pel context, podem endevinar fàcilment que es refereix a la dècada del anys 20 o potser fins i tot a l'any 1918 (cal tenir present que, segons la pròpia confessió de l'autor, parla quasi bé sempre en primera persona, com a testimoni ocular *“vista per un hotelier que l'ha viscuda intensament des del 1890 al 1940”*). Encara que l'autor era patró, no deixa de reconèixer les grans dificultats i problemes socials del moment. La situació que explica és realment desesperant:

*“Si, individualment, els nostres homes han produït aquestes obres, no havem de dubtar que llur esforç és en cara més digne en l'ordre col·lectiu i en el greu aspecte social, perquè som una raça d'individualistes (el subratllat és meu i concorda amb el que diem més endavant) i, a la nostra terra, l'agrupament per a la defensa d'interessos comuns és ben difícil. Així, en produir-se la creixença industrial, la nostra generació va trobar-se forçosament davant dels dignes interessos obrers, en completa desorientació. Aquest fet no era específic de la nostra indústria; era, de fet, general a tota la ciutat. I tots els estaments sofrien la sotragada del seu engrandiment... El treball era esgotador. A les set del matí tothom a la feina. De tres a set de la tarda, un descans, excepte els obrers de guàrdia. Cap festa setmanal, ni vacances, ni festes tradicionals.*

*El patró concedia allò que volia i res més. A les onze del vespre acabava la jornada feta en sales no massa higièniques de restaurant i en cuines sovint infectes, on el fum del coc era engolit pels pulmons dels treballadors degut a una pèssima ventilació (en efecte, el coc era un carbó de pedra que prèviament havia estat sotmès a una alta temperatura, i recordo que produïa unes emanacions semblants al sofre]. Sovint sentíem queixes del tracte rebut i, de tant en tant, algun renec per creure que els aliments no corresponien a la més mínima dignitat humana. Per tant, no és res d'estrany que les primeres topades fossin de gran violència personal. La mateixa manca de sentit d'unitat patronal existia també entre l'element obrer. Els primers dirigents que varen presentar reivindicacions obreres foren, realment, uns herois... Per fi, els obrers foren rebuts a l'Associació Patronal. No sé encara per quina raó, jo, perfectament desconegut, hi vaig ésser convidat. Aquella tarda no varen jugar a cartes. En arribar-hi, ja es trobaven units vuit o deu patrons i sis o set cuiners. Vaig seure prop d'aquests. La discussió fou violentíssima. Els patrons mai no havien sentit aquelles paraules d'amarga queixa. L'ur reacció no fou comprensiva, sinó ben al contrari, obtusa, sense seny. Qui, per la part obrera, portava la paraula amb*



gran vehemència era el gran Busquets: “El coc ens mata, mengem malament, no tenim descans, si avui ens acomiadéssiu deixariem a la misèria la nostra família; no estem ni un moment amb els nostres. En arribar a casa només volem descans. Accepteu les nostres queixes, feu obra de pau”.

“Les respostes eren seques, sense raonament. Un patró negava les males condicions dels aliments destinats als obrers (Regàs, prudent, no diu de qui es tracta). Un obrer li va respondre: “Jo, a casa vostra, he tirat al foc un fetge podrit que vós havíeu comprat per a la dependència”. El patró va callar. En Busquets, amb més violència, va pregar l’acord. Un altre patró va negar-lo enèrgicament, i en Busquets, encès de follia i amb els ulls fora de les conques, afegí: **“De tenir ara una bomba de dinamita a les meves mans, la tiraria aquí al mig perquè ens matés a tots”**. A ben segur que, de tenir la bomba de dinamita a les mans, ho hauria fet. Em penso que vaig ésser l’únic que va comprendre aquell home desesperat que tant i tant estimava el seu art” (Regàs 1959: 86-87).

Máximo Leal parla de Mainar: “digno presidente, uno de los pocos que quedan de la escuela humana de Colombo, luchador incansable... que el tiempo, supremo juez, dirá la verdad de su esfuerzo y de sus incontables sacrificios. Cuando una clase tan profundamente antagónica como la nuestra, y de tanta diversidad de criterio le llevó a la presidencia, queda fuera de duda que se imponía como una noble necesidad espiritual hacer un merecido homenaje a su gestión. También debo citar a Juan Blancher, el popular y querido amigo de todos, ¿quién podrá olvidar los trabajos y esfuerzos que en pro de nuestra cultura y mutualidad ha hecho nuestro incansable e incomparable compañero nuestro?” (d’ell parlo en un altre capítol). En todos los festivales que la clase ha realizado nunca ha faltado la obesa y simpática humanidad en Blanche [sic], en el lugar de más actividad y más compromiso. Si en nuestra clase existiese la condecoración del trabajo, esos compañeros citados serían acreedores a ello”.

L’autor tampoc oblidava un altre personatge: “nuestro decano Francisco Santacana, el veterano compañero que ha visto casi medio siglo de vida y actuaciones culinarias... y conste que Santacana podría representar a toda aquella pléyade de cocineros que lucharon por la clase, dentro y fuera del trabajo, que sufrieron desengaños y vivieron alegrías, y que siempre formaron a la vanguardia de la profesión, tanto en lo social como lo que atañe al sentimiento de compañerismo y fin benéfico”. Per tot plegat, Leal proposa a la Junta Directiva que “pasadas estas semanas de aguda crisis” es faci un homenatge en honor de tots els companys que formen el que ell en diu, amb molt d’encert, “vieja guardia”.

Santacana, afiliat el 1898, en el “Registro de socios” del Montepío de l’any 1932 ocupa el número 10 d’associat i en l’apartat d’“Observaciones” figura el número 65, que podria ser la seva edat en la data esmentada.

José Olivé defensa la necessitat de l’Artística, i de tots els collectius de cuiners de l’Estat, d’ingressar a la “Federación Mundial de Sociedades de Cocineros”.

La Comissió de Festes notifica als associats que el dia 10 se celebrarà un “baile de máscaras” i que, com a conseqüència de la fusió de les dues entitats culinàries, serà molt concorreguda. Dins l’apartat “Avisos y Noticias”, la Revista i la Junta Directiva exhorten els associats a ajudar José Martinet, arribat de Filipines i que es troba en un estat de demència. També s’anuncia la propera col·laboració dels companys José Monté i José Teixidor. El primer potser era Josep Munté Fortuny, que figura al “Registro de Socios”. En el capítol de natalicis, José Sugrañes i Ernesto Calvo han estat pares d’una nena cadascun.

En el número 51 (març 1932), Antonio Canellas anuncia que dimiteix com a director de la Revista, circumstància que la Redacció lamenta molt. Un article molt interessant és el d’un tal Coll, que explica el que ja es venia demanant, és a dir, canviar els “rancheros” de les cuines de les casernes per cuiners professionals, argumentant: “En la que por humanidad y por el bien de nuestra patria tendría que ser dicha sustitución como obligatoria, y de esta forma se aseguraría una comida buena y sobre todo bien condimentada, y que pronto daría sus resultados positivos en bien de la salud del soldado, y éste no vería destrozado lentamente su estómago y salud por la deficiente elaboración que actualmente aún hay en cuarteles... Los señores jefes, en que corresponde la delicada misión de proveer en sus respectivos cuarteles





de las plazas de cocineros, en las cocinas de los mismos, creo que tendrían que tener sumo cuidado en lo que hace referencia en dichas plazas de dotarlos de personal competente, cosa que no siempre entre los soldados se encuentra dichos individuos o sea cocineros profesionales, y entonces hay que recurrir a los que se encuentran, y desde luego, partiendo de esta anomalía, el resultado tiene que ser forzosamente negativo y de consecuencias graves para la salud del soldado". Per tot plegat, doncs, allà on hi hagi la mà d'un expert professional de la cuina queda garantida una bona alimentació del soldat, que deixaria de ser "automáticamente el soldado enclenque y anémico para convertirse prácticamente en el soldado vigoroso y fuerte que la generación futura de nuestra querida patria necesita, y así sencillamente poder representar dignamente la fuerza y el valor de que su justa fama goza el soldado español" (l'autor potser encara pensava en "los tercios de Flandes"!).

En aquest sentit cal dir que, amb data d'octubre de 1931, per ordre del president de la República, Manuel Azaña, es van afegir 40 cèntims (un terç del total) al "rancho" diari del soldat (Octavio Ruiz Manjón-Cabeza 1986: 153).

El mes d'abril de 1932 (número 52) hi va haver un terrabastall dins el col·lectiu. Sembla que, el dia 11, la Junta Directiva va optar per incorporar la REVISTA CULINARIA dins la revista RESURGIR, que havia nascut el 1931 i era el *Órgano del Sindicato de la Industria Hotelera, Cafetera y Anexos de Barcelona y Radio*. Per tant, amb aquesta integració, la *Culinaria* desapareixia com a tal. Per aquesta raó A. Coll, José M<sup>a</sup> Texidor i Antonio Sabater presenten la seva dimissió irrevocable. Ara bé, com veurem tot seguit, aquesta fusió-separació no es va produir perquè la *Revista* continuà el seu curs el mes següent.

Sobre el moviment de l'assistència al associats, la Societat va pagar els tres mesos que van del 1r de desembre de 1931 fins al 29 de febrer de 1932, en concepte de l'atur, a 204 obrers, un total de 45.341 pessetes, distribuïdes així: 35.630 a 133 cuiners; 5.522 a 31 aspirants i 4.189 a 40 auxiliars. Signen la "Comisión de Socorro": Mariano Poch, José Farré Paz, Manuel Vilaplana i Domingo Llata, el Tresorer, Pedro Vilarrubla, amb el vist i plau del president, Joaquín Mainar, i el comptador, Juan Oliva.

Que la *Revista* estigui escrita en castellà, tant a la primera època com a la segona, s'ha d'atribuir al fet que la publicació es distribuïa arreu de l'Estat espanyol, també per subscripció.

Antoni Sabater, amb l'article titulat "Para los compañeros de profesión", recorda la unió de les dues entitats: "Hemos de pensar que la creación de una fuerza homogénea no es obra de un momento, y por consiguiente el haber logrado nuestra unión es un triunfo que nadie más que nosotros, a más de disfrutarlo, estamos obligados a sostenerlo". També es plany dels associats que es desentenien de l'Entitat i, sobretot, de la gran quantitat de companys que durant mesos no han tingut l'oportunitat de fer un jornal. El concepte associacionista de l'*Artística*, segons aquest autor, "Se desenvuelve con una pasividad increíble, nadie empuja en debida forma el carro hacia el cumplimiento de los deberes sociales... ¿A qué obedece esto? Seguramente a una desorganización producida por la falta de voluntad menguada por la existencia de elementos empeñados en deshacer la obra que nos proponíamos llevar a cabo con motivo de nuestra unión. Nosotros somos la raíz que con sus arterias alimentamos el árbol que compone la industria hotelera; si llegáramos a comprender el significado de nuestra personalidad nos mantendríamos en una tesitura que sin esperar extremismos conseguiríamos la recompensa a que es acreedor nuestro sacrificio". Aquesta queixa del mestre és perfectament aplicable molts anys després dins la seu de l'Associació de Cuiners de Barcelona ("l'home és l'únic animal que ensopega dues vegades en la mateixa pedra!").

Aleshores el Sindicat de la Indústria Hotelera publicava la revista *Resurgir*, i sembla que algun dirigents defensaven que el Sindicat no podia tenir més d'un òrgan oficial. Els responsables de l'edició de la *Revista Culinaria* es defensaven al·legant "la clase de cocineros, en su terreno técnico profesional, puede tener su portavoz para sus trabajos culinarios; artículos del mismo sentido y literatura relacionada con nuestro arte". És possible que *Resurgir* fos una publicació que tenia alguna mena de subvenció, ja fos per aportacions dels associats o per l'aportació indirecta de les quotes; en canvi, quedava clar que: "Revista Culinaria tiene su vida propia y no siendo ni ha sido nunca subvencionada ni por las Juntas, ni costeada por ningún desglose de cuotas ni pedido ni aceptado el menor donativo de los asociados, puede y debe continuar siendo la representación artística y profesional de la clase de cocineros de Cataluña..."



*Los compañeros que desde su fundación laboraron en REVISTA CULINARIA y los que desde 1929 la reformaron y consiguieron que en toda Cataluña y España y en el Extranjero fuese admirada como de lo mejor que hasta la fecha se ha publicado, no se han lucrado de un céntimo de ella, al contrario, han puesto todo su entusiasmo en ella y su completo desinterés”.*

En el número 54, el director és Gabriel Gavalrà i l'Administrador, Casimiro Alsina. La Junta Directiva malda per buscar els substituïts del cos de redacció de la *Revista*, perquè els anteriors havien presentat la dimissió. El col·lega Enrique Navarro ja s'ha restablert de la lesió que va patir en accident de treball.

El president, número 55 (juliol 1932), era ara A. Roca i el tresorer, Pere Vilarubla. En un article de Gabriel Gavalrà dirigit “A los compañeros Cocineros”, entre altres coses recorda que l'*Artística* havia estat creada l'any 1885. També manifesta que la Generalitat va donar una subvenció de 1.500 pessetes a l'entitat, que es van destinar a benefici de l'aturat involuntari; van anar a parar a la “Caja de Socorro al parado”.

José García, secretari de la *Federación Culinaria Española* (sembla que aquest any la seu estava a Madrid, car signa des d'aquesta ciutat), escriu l'article *¡La crisis del trabajo que hay en la Industria Hotelera y Cafetera de España!*, on es queixa de l'acomiadament de treballadors per manca de treball i entre ells els cuiners, que han d'estar molts anys per aprendre la professió, així com del “ranxo” dels soldats que, malgrat que se'ls augmenta l'haver per millorar la seva alimentació, segueix igual perquè el menjar no és confeccionat per cuiners professionals sinó per soldats inexperts, que en la seva majoria eren treballadors del camp o d'altres oficis aliens a la cuina. També reivindica la millora del menjar als hospitals, acadèmies, cantines escolars i colònies, i diu que la cuina hauria de ser portada per cuiners professionals, per evitar “*estudiantes anémicos y enfermizos*”, argumentant que, de la mateixa manera que el mestre es cuida de modelar la cultura de l'estudiant, el cuiner també procuraria que l'alumne estigués fort i robust. Per tot això, creu que és imprescindible la unificació de tots els treballadors de la indústria hotelera, fent un bloc per obligar el Govern i les Diputacions que les plaçes esmentades siguin ocupades per vertaders professionals de la cuina, oposant-se a les “*iras de la clase patronal*”.

Referent a la situació social del 1932: “*El Ayuntamiento de Barcelona y la Generalidad contribuyeron por partes iguales al mantenimiento del Instituto de Asistencia Obrera, que distribuía un promedio de cuatro mil comidas diarias a los parados durante el primer trimestre de 1932, según Serra y Moret. Además se subvencionaba el viaje a los trabajadores que querían volver a su lugares de origen*” (Balcells 1971: 21). Aquest servei es devia fer amb menjadors on hi havien professionals de la cuina.

La quota mensual dels socis era de 2,50 pessetes, i d'1,50 per als socis aspirants. Amb data de juliol de 1932 hi havia un total de 574 associats. P. Viadè planteja un assumpte molt important. Raona que la joventut gasta les seves energies en defensa d'uns ideals que no són els dels més grans. Explica: “*No concibo cómo haya quien cree que nuestro mayor problema son las diferencias que pueda haber entre las llamadas derechas o izquierdas de nuestra sociedad; no creo que esto sea posible, pues dejaríamos de ser obreros para convertirnos en defensores de un partido político más o menos burgués, pero capitalista en el fondo, enemigo natural nuestro y de todos los explotados*”. L'autor segueix una de les màximes enunciades en el Congrés de la CNT de 1910: “*Y no es posible la emancipación de los trabajadores en tanto éstos tengan un emancipador, un jefe, por cuanto que aún logrando vencer a los sustentadores del régimen, no harían más que instaurar otro régimen de privilegios en el que resultarían privilegiados los emancipadores, los jefes. Que no es posible abolir los privilegios con organismos en que el privilegio exista, por cuanto no es posible la emancipación sino como obra de los trabajadores mismos. La emancipación de los trabajadores ha de ser obra de los trabajadores mismos*” (Congreso 1976: 70). Per això, creu, atenant a les circumstàncies del moment, que el millor és la creació d'una *Federació Gastronòmica de Catalunya*, completament autònoma. Argumenta que altres organitzacions “*tenderían la mano*”, però els deu anys



de sindicalisme lliure que han patit seran suficients però no deixar-se arrossegar per un costat, la UGT, nodrida de exsindicalistes dels Lliures *“que obstruyen todos los avances del proletariado, poniéndose a las órdenes de la burguesía. La CNT, genuina representación de la masa obrera, pero hoy dividida por el reformismo de unos y el radicalismo de otros”* tampoc podia ser una solució per al collectiu. Per tot plegat, doncs, opina que no hi pot haver cap altra solució que l'organització de la *Federació*, que abasti tots els obrers de la indústria, amb completa independència administrativa per a cada una de les seves seccions i creu que han de ser els cuiners i els cambrers els primers a aixecar la bandera d'aquesta *Federació* i deixar-se estar d'anar a remolc d'uns i altres en perjudici de tots, amb l'únic benefici de la Patronal.

En aquelles dates, més o menys, ja hi havia una part dels obrers de l'hoteleria que formaven part d'un collectiu: *“Los sectores en los que la UGT logró tener fuerte influencia en el Principado en los últimos tiempos de la Monarquía y los primeros años de la República fueron... la Asociación de Obreros Auxiliares de la Industria Hotelera y Cafetera de Barcelona”* (Balcells 1974: 126).

Gabriel Gavaldà, el director de la *Revista* l'agost de 1932, escriu un article interessant que titula *Predicar con ejemplo*, on argumenta que no es pot aconsellar a ningú que no s'emborratxi si el que aconsella té per costum fer-ho. Tampoc pot desaconsellar que no es jugui a les cartes si el que aconsella és jugador. Igualment, no es pot pregonar la virtut de l'ensenyament i la cultura mentre un malmet el seu temps anant a espectacles poc edificants i actuant en un ambient immoral. El mes d'agost de 1932, Casimiro Alsina exposa la situació de la part mutual i aporta una dada interessant, car explica que en dates anteriors –encara que no precisa–: *“Bien a las claras se ve ahora que un buen número de socios de este Montepío lo han sido porque era preciso para poder pertenecer a la Sociedad”*. Per tant, tal com ja he insinuat anteriorment, ara puc afirmar que quan donaven d'alta un cuiner –suposo que de l'Artística– automàticament havia de donar-se d'alta en el Montepío. Alsina exhorta: *“Ingresad, pues, jóvenes que sin duda cualquier día sentiréis pesar sobre vosotros el azote de la necesidad, que todos los obreros sienten en un momento u otro de su vida, ingresad, repito, al Montepío del Arte de Cocineros, que nos ofrece las máximas garantías dentro de esta magnífica dualidad que es: Ayudar a nuestros compañeros al propio tiempo que nos ayudamos a nosotros mismos”*.

Pedro Viadè escriu l'article *¿Qué es Jurado Mixto?* La història diu: *“Creación y organización de los Jurados Mixtos profesionales [Llei de 27 de novembre de 1931], que tenía un precedente en los comités paritarios de la Dictadura de Primo de Rivera... Estos jurados tenían como objetivos principales la resolución de la conflictividad entre obreros y patronos, el establecimiento e inspección de las condiciones de trabajo, de los contratos laborales colectivos, de las leyes sociales, de los acuerdos adoptados por los mismos jurados y de cuestiones de propiedad rústica. Los miembros, seis vocales, obreros y patronos, se elegían cada tres años por las asociaciones patronales y obreras. Los presidentes eran nombrados por los vocales o, de no haber unanimidad, por el Ministerio”* (Arroyo: 600). Viadè explica que hi ha els que veuen amb bons ulls els Jurats i altres que en són detractors i que encara que no han pres possessió del càrrec els cuiners nomenats, ja hi ha qui critica i aixeca protestes contra ells, abans de saber realment quines seran les seves actuacions. També manifesta que fins al moment aquests *Jurados Mixtos* no tenen crèdit pel comportament anterior dels seus components i perquè, conjuntament amb *“la corruptela política que ha minado dicho organismo”*, han contribuït que la classe de l'hoteleria es trobi amb 20 anys de retard comparada amb els altres obrers. Resulta significatiu quan diu: *“Nuestra industria no sufre la crisis de trabajo de otras industrias, pues no puede haber nunca en ésta exceso de producción, que es la causa principal de la crisis de otras industrias, y, sin embargo, hemos tenido un porcentaje de parados vergonzoso para nosotros, a causa de no cumplirse las bases de trabajo al no haber quien las hiciera cumplir. Aquí está el punto primordial del nuevo Jurado, que tiene que resolverlo”*. A més tenim que, durant la Catalunya republicana, quan en els sectors de la construcció i del metall hi va haver un atur notable, en canvi: *“El sector de l'hosteleria (sic) se salvava de la crisi per la gran afluència de turisme estranger, que arribava atret per la baixa cotització de la pesseta. Podien estimar-se en cinquanta mil els turistes que en poc temps havien visitat la ciutat comtal”* (Bengoechea 2005: 30). Efectivament, el mes d'agost hi va haver una gran afluència



de turistes arribats a Barcelona i, fins i tot, una part dels turistes no van poder trobar allotjament a Sitges i altres poblacions de la costa.



Carnet acreditatiu del mestre Pere Viadé Garriga com a "vocal inspector obrer", en el Jurat Mixt de Treball. Any 1932.

En el número de novembre de 1932, Ramon Magre (2) publica l'article *Evolució de la consciència social en nuestra clase*, en què fa referència a la nova portada de la *Revista*, on es contempla l'evolució que la cuina ha sofert al llarg dels segles. Recorda també els caps de cuina de feia uns anys: "Endiosados, despóticos, que tenían del camarada un concepto inferior y se consideraban el *súmmum de la ciencia humana*". Explica que les lluites socials de la postguerra anaren matant aquest esperit en la mateixa mesura que el proletariat va incrementar la seva hostilitat contra la burgesia alhora que reivindicava millores professionals. Diu que la unió del proletariat va posar el cap de cuina, l'autoritat del qual reconeix que és necessari acatar, en la disjuntiva de sentir-se lligat al treballador de la seva classe o als explotadors. Per sort, aquest fet negatiu va desaparèixer i avui el Mestre és un company més, desvinculat dels interessos capitalistes. Tot plegat ha provocat la unió de la classe durant una llarga temporada. Però, com que no hi ha res que duri per sempre, aquesta unió s'ha trencat per culpa d'un grup que n'haurien de ser els primers defensors [no queda clar a qui es refereix]. Al final diu que en la nostra professió, per les seves característiques socials a Catalunya, els membres són profundament individualistes, que pretendre modificar això de cop és impossible i que conduir la classe a una central sindical on no existeixi una verdadera democràcia encara ho és més. Llavors es pregunta quina és la central sindical, a Espanya, que no estigui supeditada a un partit polític. La UGT, al socialista i la

(2) Ramon Magre Riera (Cervera 1899- ?), cuiner, fou un militant de la CNT. Dirigent del Sindicat Autònom de Cuiners "La Unió Gastronòmica", redactor de *Solidaridad Obrera* fins al setembre de 1931, membre del comitè executiu del *Bloc Obrer i Camperol* i posteriorment del *POUM* (Diccionari 2002: 808-809). En el llistat del *Montepío* de l'any 1935 sembla que no figura com a mutualista; finalment ingressà al PSUC i va ser dirigent de *Socors Roig* a Barcelona.



CNT, a l'anarquista, per bé que aquí es deu referir a la FAI, ja que els anarcosindicalistes es definien per principi com apolitics. [Cal recordar aquí que Magre va ser dirigent de la *Unió Gastronòmica*, sindicat de cuiners de restaurants de la CNT, i que va formar part del Comitè de redacció de "Solidaridad Obrera", però va dimitir el setembre de 1931; per tant, quan escriu aquest article ja estava desvinculat d'aquell sindicat]. Finalitza dient: "*Ante la deplorable perspectiva de no existir una organización de y para los trabajadores el camino más viable es agudizar el esfuerzo para mantener una verdadera unión de clase*". En el número següent es demostra que Magre tenia una clara tendència comunista.

Francisco Largo Caballero, aleshores ministre de treball, va decretar que tots els treballadors estrangers residents a Espanya necessitaven una autorització especial del ministerio de "Trabajo y Previsión Social" per poder actuar en la seva professió o dedicar-se a qualsevol altra activitat al país, i havien d'estar en possessió d'un contracte de treball visat pels *Jurats Mixtes* corresponents i registrat pels serveis de col·locació i defensa contra l'atur així, com d'una mena de "carta d'identitat professional", que es considerava com de legitimitat de residència a Espanya.

Sobre les vacances dels cuiners, rebosters i similars de rebosteria, la quantitat a percebre en metàl·lic, en concepte de manutenció, a més a més del salari íntegre de 7 dies, serà de trenta pessetes per a tots, sense distinció de categoria ni edat. S'anuncia que la *Sección de Obreros del Arte Culinario (Sección Marítima)*, segueix satisfactòriament la seva organització, afiliada a l'*Artística Culinaria*. Dins el moviment de la "Bolsa del Trabajo", del mes d'octubre passat, es van donar 1.232 jornals senzills, 108 extres i 18 places fixes, encara que en aquesta última categoria no hi figura cap més concreció.

En el número 60 (desembre 1932), Magre torna a la càrrega amb un article provocador: *Balance de un año más de democracia republicana, de hambre y lucha de clases*. Comença per dir que l'any que s'acaba ha estat de desgràcia per a la classe treballadora. Manifesta que en la lluita de classes no pot existir harmonia possible, ja que és la lluita dels interessos bastards de la burgesia expropiadora de la plusvàlua de l'esforç proletari contra els expropiats. La lluita de classes, en el seu avenç ascendent, tendeix a l'abolició de l'explotació de l'home per l'home mitjançant el triomf de la classe obrera per la revolució socialista. Defensa la Comissió de Treball de l'*Artística* per la seva tasca en pro del col·lectiu però alhora carrega contra la República; per a la classe treballadora no és millor que el sistema monàrquic: "*Las expectativas del nou règim republicà eren moltes entre les classes populars i obreres, tant pel que fa a la millora del treball com al desig de canvi polític i social. Ens trobem amb una patronal ben allunyada de l'europa... Uns empresaris als quals els costa entendre la qüestió social com quelcom més complex que un tema d'ordre públic. Una burgesia que, davant dels conflictes reivindicatius, preferia resoldre el tema per mitjà de la repressió i la illegalització de les organitzacions obreres*" (Eulàlia Vega dins Bengoechea 2005: 9-10).

Magre continua dient: "*Es verdad que la crisis económica se agudiza, pero, si en la democracia burguesa existiera una inclinación de benevolencia hacia la clase obrera, en vez de votar un formidable presupuesto de guerra como el que ha votado España, se votaría para Trabajo, a fin de pasar un subsidio a los obreros parados o a Fomento y Obras Públicas, para emprender una reconstrucción económica nacional, para liquidar el paro forzoso*". Comenta que a Espanya, amb tres ministres socialistes i una majoria socialista al Congrés, s'ha votat un pressupost de defensa enorme per llençar a matar a la classe treballadora espanyola amb la dels altres països. Diu que els treballadors estan enverinats per l'apoliticisme dels anarquistes i la il·lusió del comunisme llibertari com a remei de tots els mals, semblant a l'ungüent prodigiós del xarlatà. També es mostra molt càustic amb els dos presidents de Govern: "*¿Qué beneficios reales –no los que alude Azaña en sus discursos ampulosos ni Macià en su cínico "fills meus" a los trabajadores-, ha traído a la clase obrera española la democracia burguesa?*". Conclou dient que tots els mals que sofreix el sistema capitalista: "*Sólo podrán borrarse, como una pesadilla horrible, con la instauración de la Unión de Repúblicas Socialistas del Mundo, el día que una gran parte de la clase trabajadora comprenda cuál es el significado de su misión histórica*". Magre, per consegüent, fa l'apologia d'un règim marxista i s'allunya del corrent comunista llibertari. Això no ha d'estranyar, perquè aquest personatge va formar part del comitè executiu del *Bloc Obrer i Camperol* (BOC) i més tard del POUM (*Partit Obrer d'Unificació Marxista*).

Les pàgines 166-182  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



## Vagues.

### Les vagues a Barcelona i les seves repercussions.

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

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

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

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



lleument inferior –un xic més del 76-, semblava que el conflicte estava en vies de solució. L'endemà es va arribar a l'acord esperat. Les bases de la resolució eren que tots els cuiners i cambrers d'hotels, restaurants, fondes i similars, disfrutarien d'un descans d'un dia complet per cada 15 treballats. Els ajudants i “xarrichs” tindrien un dia de descans mensual sense cap minva en el seu salari. Els patrons que suplissin el càrrec del que descansava, quedaven exempts de les obligacions fixades (això és una prova que en aquells anys, a diferència de fa poc temps, molts propietaris eren el que en diem “de l'ofici”). Els patrons també es comprometien que en la contractació les persones fossin dels esmentats col·lectius sempre que el nivell dels contractats estigués a l'alçada de l'establiment. Per part dels professionals de cuina van signar l'acord Eduardo Busquets, per la *Sociedad de Cocineros de Barcelona* i Juan Casanovas, per l'*Artística*. [Al llibre de “Registro de Socios” de l'any 1929 hi figura un tal Joan Casanovas].

Un cas excepcional d'aquest conflicte el va protagonitzar el propietari del Palace Hotel, Vicente Saurí, el qual donava la raó a les reivindicacions dels obrers. La vaga també es va estendre a diferents zones de l'Estat; a Huelva els cuiners i cambrers de cafè reivindicaven una pesseta de salari diari i un dia de festa setmanal, com a l'estiu anterior. Segons el corresponsal: “*Este contagio de huelgas se dice que se extenderá a las criadas de servicio, dando carácter bufo a la huelga*”. És a dir, seria un fet insòlit! (L. V., 20/07/1919: 12).

D'aquests esdeveniments, en parla un testimoni directe: “*El hecho de que las empresas solían interesarse, mayormente, por un personal que les fuera de completa sumisión, no importando que viniera de lejanas tierras, hizo que estos productores se vieran inmersos en una ruda esclavitud, sin expansiones ni horarios fijos, y tuvo como consecuencia que, por falta de descanso, languidez y agotamiento, en general, a los 50 años quedaban incapacitados para el ejercicio de la profesión. Y para paliar este estado de cosas, en el año 1913 se promulgó un decreto que ponía de relieve que el arte de la Hotelería era doméstico. A pesar de todo lo legislado, continuaba la odiosa esclavitud. Entonces los principales productores, que poseían los maravillosos secretos del arte, no consintieron la continuación de tales tratos inhumanos, por lo que congregaron y acordaron provocar una huelga inmediata. En el intervalo, inculcaron a los componentes que, encontrando bochornoso el calificativo de doméstico, se mantuvieran firmes en sus demandas de justicia. Las bases dictadas en el solemne acto contenían aumento de sueldo, fiesta quincenal y diez horas de labor. Si en un principio fueron rechazadas por las empresas, no tardaron en verse obligadas a aceptarlas por los grandes perjuicios que se iban haciendo palpables. Con dicha indiscutible victoria, el Gremio de Hotelería dejó zanjadas las murmuraciones de la opinión general que les señalaba como domésticos, según Real Decreto, y nunca jamás fue ya mencionado por nadie el calificativo de “doméstico”*”.

Aquesta situació va fer que les empreses haguessin de desfer-se dels incòmodes pisos que tenien com a habitatge del personal. D'aquestes condicions en què es trobaven els treballadors i que explica un autor que les va viure en la seva pròpia carn, curiosament, no n'he trobat cap dada de l'època dins “*La Unión de Cocineros...*” de l'any 1913: “*Los había con largos pasillos de alineadas camas turcas muy poco higiénicas. Otros aposentos o carecían de ventilación o daban paso a unas corrientes de aire que dañaban a las más robustas naturalezas. Y por si fuera poco, debido a la implantación de turnos de día y de noche, los departamentos ofrecían un aspecto nada aseado. En los hoteles de segunda y tercera categoría, los dormitorios del personal, además de estar situados bajo el tejado, eran verdaderas buhardillas, en las cuales se almacenaban toda clase de camas, sillas y objetos inservibles. Cualquiera mediana tormenta, o simplemente un pequeño aguacero, era suficiente para que el agua se filtrase por todas partes. No había sitio para colgar decentemente la ropa... De lo que había en abundancia eran enormes ratones que campaban por sus respetos, deteriorando prendas viejas y nuevas. Los perjuicios que ocasionaban a lo mejor importaban el sueldo de cuatro meses de trabajo sudoroso; en tal caso, nadie tenía valor para quejarse a la empresa, que no atendía razones, sino que, creyéndose calumniada y ofendida, daba el despido por respuesta*” (Santacreu 1966: 43-45). Santacreu





diu que quan “surgieron en 1918 diversas y enconadas huelgas” els cuiners van presentar les seves bases a la patronal i el mateix van fer els cambrers. Es van acceptar les dels cuiners però no les dels cambrers. Com a mostra de solidaritat, els cuiners no es van incorporar a la feina fins que es van resoldre les peticions del cambrers.

Segons manifesta un autor anònim en un relat imparcial dels fets ocorreguts a Barcelona des del 24 de març al 14 d'abril de 1919, data en què es va acabar la gran vaga:

**El dia 24** [de març] havien circulat insistents rumors que aquest dia quedaria plantejada a Barcelona la vaga general de tots els oficis com a protesta per no haver estat posats en llibertat els obrers que, com a conseqüència de l'atur de la Canadenca, estaven sota sumari militar o procés judicial... a l'avançar el matí la creença d'una vaga general era unànime, fixant-se l'atur a les dotze del migdia, hora en què automàticament es va aturar el subministrament elèctric de les diferents companyes. Tots els comerços, a excepció de les farmàcies i estancs, van tancar les portes (crec que cal entendre que l'hoteleria també va parar). L'alcalde va fer publicar un ban aconsellant al veïnat, per l'escassetat de queviures, que no contribuís amb els acaparaments individuals a fer més difícil la situació. Els carrers restaren pràcticament deserts (com a conseqüència, cal pensar que els restaurants poca cosa van poder fer davant d'aquesta situació).

**Dia 25.** El temor a la manca de queviures va fer que la població sortís al carrer. A les portes de les fleques es formaren ja des la matinada llargues cues de dones que volien comprar pa, que va escassejar. En el mercats, que no estigueren tan assortits com de costum, hi va haver grans aglomeracions de públic amb les naturals incidències. L'atur va continuar com el dia anterior; per tant la vida barcelonina estava paralitzada. El capità general ordenà en un ban que des de les nou de la nit quedessin tancats els portals de les cases i des de les deu els cafès, restaurants, bars, etc. (cal entendre, però, que els hotels devien fer vida normal).

**Dia 26.** Com en el dia anterior, la gent va sortir ben aviat de casa, veient-se cues a les portes de les fleques i aglomeracions de compradors en els mercats, que tanmateix van estar regularment abastits. Van continuar suspesos tots els espectacles, **i en la quasi bé totalitat de cafès i restaurants no es va poder servir al públic per la manca de dependència.**

Aquest dia va ser detingut i conduït a la Inspecció de Seguretat el regidor Lluís Companys, per suposada participació en el moviment.

Van seguir funcionant normalment els ferrocarrils, essent preferent el transport de les substàncies alimentàries.

**Dia 27.** Els mercats foren ben proveïts perquè el dia anterior es va fer la matança a l'escorxador i, a més, de Mataró i l'Hospitalet van arribar, protegits per l'exèrcit i el Somatén, carros carregats de verdures. Alguns dependents de comerç van tornar a les seves tasques (cap dada de l'hoteleria).

**Dia 28.** D'aquest dia no hi ha cap dada, però el següent, dissabte 29, “*Los camareros y cocineros volvieron al trabajo, con lo cual en los cafés y restaurantes pudo servirse como de ordinario*”. **Per tant, l'hoteleria va estar total o parcialment de vaga tres dies, del 26 al 28.**

El 8 d'octubre de 1919 continuava la vaga dels cuiners i els establiments que havien signat les bases eren més de cinquanta. Un d'ells era l'hotel Ritz, on el personal ja estava contractat i percebia el sou com si estiguessin en actiu. Els representants patronals i obrers van mantenir una reunió en el govern civil i estaven a punt d'arribar-se a un acord, menys en una reivindicació: “*Todo obrero cocinero perteneciente a este Sindicato [Sindicat Únic] viene con la obligación de hacer una fiesta semanal, en un día fijo de cada semana, sin merma del salario ni aumento de operaciones, con riguroso sustituto con un jornal de 7,50 pesetas*”. Els patrons es resistien a transigir i es van donar per trencades les negociacions. L'endemà tot continuava igual i sembla que els cambrers van ingressar en el *Sindicat Únic* amb la condició de prescindir de les propines i la jornada de 8 hores. Els únics establiments que restaven oberts eren les cases de menjar per a obrers, car aquests establiments no

Les pàgines 186-190  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



Por el Sindicato del Ramo de Alimentación. Sección Cocineros.

MANUEL PERELLÓ

DOMINGO GALTÉS

JUAN PARCET

Delegado del Excmo. Sr. Ministro de Abastecimiento

PEDRO ROSELLÓ

El dijous 9 de desembre de 1920, l'Asociación de Hoteleros y Similares de Cataluña, en assemblea extraordinària, va fer una crida als treballadors del ram amb un ultimàtum: “*Dado el estado de la huelga que sostienen sus dependientes camareros y cocineros, sin ningún pleito ni cuestión a debatir de mejoramiento moral que explique el anómalo sostenimiento de dicha huelga, han acordado por absoluta unanimidad un plazo de 48 horas para la presentación de dicho personal a los propietarios al efecto de ponerse de acuerdo para el reingreso inmediato al trabajo*” (L. V., 10/12/1920: 7).

Barcelona estava de ple en el segon locaut, que va durar de l'1 de desembre de 1919 al 26 de gener de 1920 (Bengoechea 1994: 231), però del qual n'estava exclòs el ram de l'alimentació, i per tant sembla que cal incloure-hi els cuiners i cambrers. L'actitud d'aquests devia ser un acte de solidaritat amb la resta del proletariat (L. V., 10/12/1920: 7).

A primers de desembre de 1933 hi va haver una vaga de cambrers a Madrid, a la qual es van adherir els cuiners d'hotels, restaurants i bars de la capital. Un comentarista es fa ressò de les conseqüències que aquest fet va suposar per a la població de Madrid, perquè els cafès eren on els madrilenys feien quasi bé la vida: “*Para el madrileño la vida transcurre toda en el café: es en el café donde los autores dramáticos escriben sus comedias, arreglan los hombres de negocios sus asuntos... Madrid languidece y deja de ser Madrid*”. També es va sumar a la vaga el Sindicat d'Artes Blancas, on s'agrupaven els forners (A.B.C, edició d'Andalusia, 06/12/1933: 29; L. V., 07/12/1933: 22 i 27).

A la ciutat de Lleida, el 19 de juny de 1936, es va declarar la vaga del *Sindicat de Cambrers, Cuiners i Similars de Lleida*, perquè la Societat Patronal no havia acceptat unes millores que tenien presentades (L. V., 19/06/1936: 9). Aquest collectiu va publicar *Orientació* (1934) del *Sindicat de Cambrers, Cuiners i Similars*, de la qual sembla que només se'n va editar un número. En el quadre d'Organitzacions sindicals de la Ciutat de Lleida de 1936, dins el “Grup d'Indústries”, a l'hostaleria hi havia 161 afiliats a la Unió Local de Sindicats (ULS), que estaven adherits al *Bloc Obrer i Camperol* (Barrull 1990: 60).

### ***Germandat “Art de Cuiners de Barcelona”***

Any 1988: la Junta del *Casal del Cuiner*, com ja era habitual feia alguns anys, estava organitzant el “Sopar de Germanor”. Sens dubte, aquest Sopar va ser el millor de tots els organitzats pel *Casal* i els que estan entre nosaltres encara el recorden amb una gran tendresa i emoció. Calia escollir el mestre jubilat adient per lliurar-li la medalla del *Casal*. El sr. Pallarès, president del *Montepío*, ens va suggerir –i ho dic en plural perquè llavors jo formava part de la Junta- que aquell any podia ser el mestre Joaquim Tresserra Altafaja [que va morir el març de 1990, als 91 anys], ja que reunia totes les condicions idònies: havia estat un bon mestre, estava en plenes facultats físiques i mentals i era un bon mereixedor del guardó. No ho vam dubtar ni un moment. Reunits en diverses ocasions amb el mestre per fer tots els preparatius escaients, vaig tenir l'oportunitat de conèixer-lo més de prop. Per tal de fer-ne la presentació em va lliurar personalment una mena de dossier on hi havia anotades dades de tota la seva vida professional –de les quals ja he fet menció– i, sobretot, un balanç de la “*Germandat Art de*



*Cuiners de Barcelona de Socors Mútua, Vellea, Invalidesa i Mútua de Defuncions*” corresponent a l’any 1935. Durant uns anys l’he tingut guardat, donant-li de tant en tant una ullada, però poca cosa més. Però ara vull oferir aquest capítol entranyable dels nostres traspassats més recents. Qui sap si el mestre Tresserra, en lliurar-me’l, va intuir que en faria un bon ús o potser, en la seva saviesa de 50 anys d’ofici, va voler que jo fos l’elegit per fer-ho.

Que ningú pensi en elucubracions celestials; és molt més senzill que tot això. Tan sols voldria dir que va encertat perquè aquesta petita gran joia, m’ha permès encastar-la aquí. Per descomptat, tan sols és un brevíssim resum. He pogut oferir molt més del que tenia previst però, encara que pugui semblar un contrasentit, resta encara moltíssima feina per fer. Això tan sols vol ser un esbós del que hauria de ser un estudi complet, o el més aproximat possible, des d’aquell llunyà 1898, en què uns mestres agosarats, amb un afany mutual, amb moltes hores, mesos i, més aviat anys de dedicació, van decidir crear el *Montepío Art de Cuiners de Barcelona*. No tinc cap notícia que s’hagin fet públiques anteriorment les dades suara esmentades, amb el ferm desig que les futures generacions o, una ploma millor que la meua, vulgui oferir-ne una visió més profunda. Malgrat la guerra civil, a part del dramatisme que va representar per a tothom i la desaparició de molts documents, qui sap si encara algun lector, nét o besnét descendents dels mutualistes citats guarda gelosament alguna documentació, per minsa que pugui semblar. O tal vegada hagi anat a parar en un racó d’una llibreria de vell, esperant impacient la seva recuperació. Tant de bo es pugui recuperar el màxim de documentació possible per fer l’estudi que resta pendent.

Aquest Balanç constitueix un document de primer ordre per saber com funcionava la *Germandat*. És clar que malauradament només parlem d’un any, concretament del 1935. Abans i després se’n van fer també els escaients, llevat de l’any 1937, a causa de l’augment dels costos del paper i al fet que molts associats estaven absents pel conflicte bèl·lic.



*A la dreta, el mestre Joaquim Tresserra Altafaja lluint la medalla del “Casal del Cuiner” que li fou lliurada pel llavors, Joan Nivera i Bages, company i amic (a l’esquerra), i president del col·lectiu. “Sopar de Germanor”, 1988.*



S'inicia amb l'"Estat de comptes de la Caixa de Vellesa i Invalidesa", on queden detallats els moviments de la Caixa: rebuts, reintegraments per rifes, donacions i interessos.

El següent apartat és "Demostració de les sortides de la Caixa de Vellesa i Invalidesa". Aquí queden reflectides les pensions pagades als mutualistes. Després hi ha l'"Estat de comptes de la Caixa d'Enfermetats" on queda constància detallada de les entrades i sortides. Després la "Demostració de les sortides de la Caixa d'Enfermetats", on, mes a mes, es detallen les despeses de les pòlisses dels mutualistes, classificades per conceptes, és a dir, els dies de malaltia, ja siguin medicina, cirurgia menor o major. En aquest apartat estan inclosos els donatius que passen a la "Caixa Vellesa", honoraris del metge inspector encarregat de controlar les baixes del mutualista, les despeses que ha d'abonar la *Germandat* a la Federació de Mutualitats, el lloguer de la seu social -480 pessetes l'any 1935-, i les despeses de la Secretaria -120 pessetes, entre d'altres-.

Seguidament figuren les dietes pagades, desglossades per mesos. Un dels apartats que crec que és més interessant és el referent a l'"Especificació de les dietes". La *Germandat* també tenia una mena d'estalvis: era la Caixa de "Fomentació Capital". També disposava d'obligacions de diferents empreses: Diputació Provincial, Ferrocarrils M.Z.A., Unió Elèctrica C., C. Telefònica, Bons Exposició, etc. Però uns dels apartats que interessa més és la "Llista de Srs. Socis per ordre d'antiguitat i llurs esposes sòcies de la Mútua". Està dividit en sis apartats: 1) l'any d'ingrés; 2) nº d'ordre; 3) nom i cognom del mutualista; 4) nº d'ordre de l'esposa; 5) nom i cognom d'aquesta; i 6) domicili del mutualista. L'única manca important, al meu entendre, és que no hi consti l'edat del mutualista l'any que es fa el Balanç. Aquesta qüestió, que a priori pot semblar intrascendent, hauria estat important de conèixer. Els anys compresos són des de 1898, any de la Fundació del "*Montepío Art de Cuiners de Barcelona*", fins al 1935.

Segueixen unes "Llistes de vídues pertanyents a la mútua de defuncions"; Baixes de socis per defunció -que corresponen a l'any 1935-; Baixes per Servei Militar; Corrent de pagament i, per últim, un llistat dels morosos, "Manca de pagament". La publicació d'aquest apartat devia servir per avergonyir els que no complien els seus deures com a mutualista. A part, i com a complement, hi ha algunes puntualitzacions sobre dades de les diferents Associacions que havien existit abans així com alguns articles del Reglament aprovats els anys 1933 i 1934 que, malauradament, no m'han arribat a les mans.

Amb ajut d'aquest Balanç, més el "Registro de Socios", he pogut confegir tota la informació i oferir les "Taules" que figuren a continuació.

Llibre del "Registro de Socios del *Montepío Art de Cuiners de Barcelona*. Con domicilio en Calle Tres Llits, 3, pral". Porta el segell governatiu del 19 de gener de 1932. La llista s'inicia l'any 1898, data de la seva fundació, però fins la primera, sens dubte hi va haver com a mínim un altre llibre de Registre que no he pogut localitzar.

A la capçalera no hi ha cap dada sobre la confecció d'aquest llistat, però en tot cas és posterior al 14 d'abril del 1931 (l'adreça d'un mutualista era precisament l'"Avenida 14 Abril", data de la proclamació de la segona República espanyola).

Per confegir-la he tingut en compte, i ha estat de molta ajuda, el llistat que figura en l'"Estat demostratiu de Comptes des de 1 de gener a 31 de desembre del 1935", de la "*Germandat Art de Cuiners de Barcelona* de Socors Mutus, Vellesa, Invalidesa i Mútua de Defuncions", és a dir, el que he anomenat tantes vegades *Montepío*. Tenint present que aquest és un imprès, tant els noms com els cognoms dels mutualistes són més fiables i, per tant, davant qualsevol dubte del primer llibre, he optat per donar com a bo l'"Estat demostratiu...". Entre claudàtors i amb el signe igual [= ] he rectificat seguint el llistat de 1935, perquè, torno a insistir, és el més fiable. En l'apartat del domicili, si resta en blanc vol dir que figura així en l'original. Els que van entre claudàtors és perquè no figuren en el primer llistat però sí en el segon, el de 1935. És possible que algun dels carrers que apareixen als llistats hagi canviat de nom posteriorment.



## TAULES

FECHA DE INGRESO	NOMBRES Y APELLIDOS	DOMICILIO	Observaciones
1898			
"	Pere Capellades Rosell	---	
"	Josep Obiols [Cortés]	---	
"	Joan Tarragó [Avià]	---	
"	Ramon Sanz y Menty	---	
"	Francesc Sabaté [Costa]	---	
"	Marcel·lí Vallhonrat Pujol	Diputació, 3 entr 2a.	
"	Antoni Oliva Lladó	---	
"	Doménech Martín Edo	---	
"	Joan Masó Pujolàs	Plaza Palacio, 10. Hotel Marina	
"	Francesc Santacana Cañellas	Hospital, 87	
"			
1899			
"	Antoni Ortiz España	Santa Madrona , 18 botiga	
"	Manuel Coch Subirà	Blay. 35, 2.1.	
"	Jaume Coll Giral	---	
"	Emili Llach Pierola	---	
"	Antoni Serra	---	
"	Lope Rajadell Meseguer	Riereta, 9, 4r 2a.	
1900			
"	Josep Carbonell Bartrolí	Bar de la Rambla Nova, 1, 4, 2 <sup>a</sup>	
"	Ferran Molleví [Mollaví] [Vila]	---	
"	Amadeu Capdevila Picar	---	
"	Miquel Serras Montserrat	---	
"	Joaquim Santaaulàlia Vidal	---	
"	Francesc Molleví Solé		
1901			
"	Antoni Canals Remolins	Tallers 63, 4r., 1a.	
"	Bonaventura Guinovart Movells?	Girona, 132, pral.	
"	Pere Gastó [Forcada]	---	
"	Nicolau Aniento Membrado	Parlamen[t], 47, 3r. 2 <sup>a</sup>	
"	Baldomer Colveras [Calveras Tor]	---	
"	Josep Cachello [Conchello] Meseguer	---	
"	Jaume Mañè [Marimon]	---	



FECHA DE INGRESO	NOMBRES Y APELLIDOS	DOMICILIO	Observaciones
<b>1902</b>			
"	Pere Garcias Salvat [Salva]	Aribau, 31, 1r 2a	
"	Pere Larra Barreiro	Nou de la Rambla, 123, 1r 2a	
"	Joan Vallès Ribé	---	
"	Àngel Martínez Jiménez	Diputació, 424, 2n, 4r. (Esborrat: Corts Catalanes)	
"	Francesc Vila [Jovenell]	Consell de Cent, 191, botiga	
"	Antonio Calpe Pérez	Virtud, 11, 1r. 1a.	
<b>1903</b>			
"	Ignasi Ventura	Vifred, 3. 4r. 1a.	
"	Pere Ribé Català	---	
"	Jaume Perelló Masellas	---	
"	Casimir Ribó Prat [Prats]	Assaonadors 19, 3r. 2 <sup>a</sup> .	
"	Alfons Ortiz Rubio	Estruch 26, 4r	
"	Ramon Cortina [Roca]	---	
"	Procopi Doménech Guarro	Salvà 44. pral. 1a	
"	Amadeu Gimferrer Prunés	---	
"	Desideri Casanovas Gel	Avenida 14 Abril, 344, baixos	
"	Pere Ballús Roca	---	
"	Josep Oller Ferrer [Ferré]	---	
"	Josep Pomés Mateu	Villarroel 48, 3r, 1a.	
"	Domènec Tort [Armengol]	---	
"	Antoni Arnalot Alegret	---	
"	Joan Carbó Ribé	---	
"	Joan Gabarró [Esteva]	---	
<b>1904</b>	Domènec Però Gispert	Ponent, 20, botiga	
<b>1905</b>	Josep Baró		
<b>1906</b>			
"	Josep Espachs [Samada]		
"	Restituït Acebes González	Bàrbara, botiga	
"	Eustaqui Peretó Torrens	Nou de la Rambla 155, 3r, 3 <sup>a</sup> .	
"	Bonaventura Iborra Casañes	Ponent 22, 4r. 1 <sup>a</sup> .	
"	Guillerm Viñals Mayoral	Traveña' del Carril 1, 1r.1 <sup>a</sup> .	
"	Martí Batlle Casellas		



FECHA DE INGRESO	NOMBRES Y APELLIDOS	DOMICILIO	Observaciones
"	Cirili Eyerbe Lloberas		
"	Casimir Garcia [Moya]		
<b>1907</b>			
"	Josep Canals Fontanillas		
Bis	Juli Coma Rabasó	Bruniquer 21, botiga	
<b>1908</b>			
"	Joaquim Ramon [Guàrdia]		
"	Salvado Canals Fontanillas	"	
"	Jaume Tur Cardona	Blay, 36, pral. 1 <sup>a</sup>	
"	Pere Villarrubla Ribó	Creu Canteras, 19, 1r. 1a.	
"	Joan Blanché [Blancher] Pons (difunt)	Carro, 17, 3r. 1 <sup>a</sup>	
"	Eleuteri Carbó Alemany	Aribau, 16. B.	
"	Josep Ferrer Anguera		
"	Jaume Padró Prats	Salvà, 64, 4r. 2a.	
"	Marian Poch Suñe	Ponent, 18, 1r. 1a.	
"	Josep Valls Fàbregas		
"	Joaquim Valls Fàbregas		
"	Federic Lafite [Laffite] Romeu	Astúries, 27, tenda	
"	Joan Viladoms Coma		
"	Emili Sánchez Isern		
<b>1909</b>			
"	Josep Ribot Vidal		
"	Lluís Coll Bordas		
"	Joan Solé Rovira		
"	Fèlix Bargaño [Juliachs]		
1909	Miquel Villarmany? [=Vilarnau] Sitja	Sans, 7, baixos	
"	Francesc Hernández [Blaya]	San Vicens. 9, tenda	
"	Ramon Solsona Aleu		
<b>1910</b>			
"	Josep Escarré Pàmies	Molas, 21, 2n.2n.	
"	Pere Castellví [Jordi]		
"	Maties Bastida		
"	Pau Roig i Roig	Hospital, 87, 1r. 2n.	
<b>1911</b>			
"	Miquel Saula Grau	Borrell, 38, 3r. 1a.	



Les pàgines 197-219  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



NOM	MULLER	ADREÇA
Joan Solves Agulló	Dolors Juanpere	Riereta, 17, 3r.
Josep Esteve Ayxelà	Rosalia Bustins	Travessera (?), 100, 2n.
Tomàs (sic) Cots Mensa	Josefa Bazán	Plaça Arriers, 8, tenda.
Marti Lòpez Torres	Leonor Fabregat	València, 317, 1r. 1a.
Lluís Juvé Amill	Juanita Faixeda	Ronda St. Antoni , 14, tenda
Antoni Montijano Garcia	Petra Isasti	Roig, 30, 2n. 1a.
Joan Castells Casas	Josefa Escanuela	Jaume Fabra, 15, entl. 1a.
Joan Falgueras Jofre	Anita Saperas	Plaça dels Màrtirs, 54, baixos (Vic).
Esteve Espuña Rexach	Catalina Casanovas	Assahonadors, 36, 4r.
Joaquim Trullàs (sic) Carreras	Orasia Sampietro	San Gerònim, 11, 2n. 2a.
Jaume Fitè Viadiu	Maria Argilés	Comerç, 31, baixos.
Miquel Romans Oliveras	Bienvenida Montané	Viladomat. 137, pral. 4r.
Jaume Palacios Royo	Mercè Planas	Roig, 28, 1r. 1a.
Josep Vidal Peris	Dolors Travé	Igualtat, 74, 4r. 1a.
Arcadi Vila Cristià	Rafela Gràcia	Blay, 4, 1r. 1a.
Josep Orrit Vidal	Adoració Herrero	Joan Blanch, 38, bis. 1.
Rodolf Cortada Fàig	Maria Gabarre	Raurich, 21, pral.
Josep Capdevila Marca	Marcelina Abellán	Robador, 28, 3r.
Mateu Valls Solé	Isabel Sanmartí	Ataúlf, 18, 1r. 1a.
Joan Jaume Morey	Pepita Codina	Lleó, 1, bis, 2n., 1a.
Pau Campabadal Esteve	Anita Ros	Leiva, 53, porteria.
Joan Rebollo Sábado	Maria Vicenté (sic)	Ausias March, 104 (Sabadell).
Pau Tirado Claramonte	Carme Vázquez	Julià, 18, baixos.
Josep Aniento Carmen	Francesco Moreno	Parlament, 47, 3r. 2a.
Enric Aniento Carmen	Maria Batllauere	Parlament, 47, 3r. 2a.
Joan Casanovas Molins	Carme Mora	Radas, 79, 1r. 1a.
Enric Castells Curtal	Dolors Alòs	Aragó, 143, 1r. 2a.
Josep Agustin Blanco	Laura Toral	Cabras, 4, 3r.
Isidre Casasayas Cumellas	Antonia Ciuraneta	Méndez Núñez, 7, 2n. 1a.
Miquel Capdevila Fonte	Encarnació Gómez	Cera, 30, 4r. 1a.
Fèlix Manonellas Solé	Maria Navarro	Aragó, 17, 4r. 1a.
Josep Erbera Ville	Carme Peiró	Baixa Sant Pere, 63, 3r. 2a.
Josep Algueró Domènech	Teresa Vellvé	Carretas, 54, 1r. 2a.
Amadeu Arrufat Senén	Maria Teresa Gil	Hospital, 116, 4r. 3r.
Joan Barbeta Pluvinet	Maria Oncins	Urgell, 3, 3r. 2a.
Josep Batet Domingo	Dolors Rabassa	Muntaner, 153, pral. 4a.
Antoni Caminal Caminal	Maria Odon	Nou de la Rambla, 55, 4r. 1a.
Enric Casademunt Pedro	Teresa Grau	Andreu Vidal, 42, baixos.
Bonaventura Girona Casanovas	Modesta Fàbregas (sic)	Avda. 14 d'Abril, 303, 2n. 1a.
Eduard Gras Roca	Joana Andia	Setge, 84, 1r. 2a.



NOM	MULLER	ADREÇA
Arseni Lizandra Lòpez	Felicitas Calza	Barbarà, 15, entl.
Josep Munté Fortuny	Francesca Rodriguez	Salvà, 27, 3r. 1a.
Manuel Martinez Rubio	Angela Blas	Arc Sant Ramon Call, 11, 1a.
Quintí Minguella Rius	Rosa Lòpez	Villarroel, 166, 4r. 2a.
Vicens Mata Recader	Maria Liarte	Barceló, 7, 2n. 4r.
Daniel Porcar Jimeno	Micaela Buj	Maria Aguiló, 124, 1r. 1a.
Miquel Pallarés Alier	Margarida Matas	Legalitat, 22, pral. 1.
Orencio Portero Portero	Cèlia Pérez	Borell, 113, 2n. 2a.
Joaquim Treserras Altafaja	Mercè Lòpez	Piquè, 29, 1r. 1a.
Ceferino Alonso Polvorosa	Enriqueta Ros	Passatge Virreina, 5, 2n.2a.
Jaume Badia Rull	Alejandra Ortiz	C. Castillejos, 289, baixos.
Francesc Gelma Ribas	Lola Noguera	Joaquim Costa, 40, 2n.2a.
Benjamí Faz Ballester	Josefa Verdet	València, 435, 4r. 1a.
Emili Ajado Martín	Antònia Carrera	Moll Bosc Alsina Retent Incend. (sic).
Josep Lamich Solanas	Leonor Costa	Torre Caputxins, 2, 1r. 1a. (Vic)
Antoni Sasplugas Arqués	Cinta Capdevila	Lepanto, 277, 3r. 1a.

### Montepío Culinario de Barcelona.

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

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

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

(Sobre aquest darrer professional hi ha una certa confusió. En un esquela mortuòria de L. V., del 28 de febrer de 1934, figura Joan Blancher i Pons, que morí el 27 de febrer, a l'edat de 47 anys, vidu en primeres noces de Cecília Horta Larrea, i casat en segones amb Basilisa Ferrer. En canvi, amb data de 14 de març, duu Vilá com a segon cognom. En el "Llistat de vídues pertanyents a la Mútua



de defuncions de l'“Estat de comptes” del Montepío corresponent a l'any 1935, apareix Basilisa Ferrer, vídua de Joan Blanché (sic). Per tant, qui va redactar l'esquela del 28 de febrer va posar el nom del pare en lloc del del fill; és a dir, que el fill va morir abans que el pare).

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

“Contestando a su oficio de 28 de agosto último, tengo el honor de participar a V. E. que la Sociedad “MONTEPÍO CULINARIO DE BARCELONA”, con domicilio social en la calle Tres Llits nº 3, quedó constituida el día 8 del actual, de carácter benéfico i fines de socorrer a los asociados en casos de enfermedad, cuenta en la actualidad con 850 socios, cuyos individuos todos de buena conducta y antecedentes que integran su Junta Directiva a continuación se expresan (els membres enumerats abans). Fue advertido dicho presidente acerca del cumplimiento de lo dispuesto en el artº 5º de la vigente Ley de Asociaciones”. (Signatura illegible; sembla que el cognom és Menéndez).

Si comparem amb el primer llistat que apareix el gener de 1932, és a dir, que correspon a l'any 1931, hi ha 688 socis, però si sumem els que estaven inscrits però no cotitzaven, el total s'acosta als 850.

Les Associacions, en data d'agost de 1931, encara estaven subjectes a la “Ley de Asociaciones de 30 de Junio de 1887”.

El Reglament de la nova associació deia:

“Con el título de Montepío Culinario de Barcelona se constituye en esta ciudad este Montepío de Cocineros fruto de la fusión de las Asociaciones Profesional de Cocineros de Cataluña y Artística Culinaria que tendrá el domicilio en ésta.

## REGLAMENTO

### CAPÍTULO PRIMERO OBJETO Y CODICIONES DE INGRESO

Artículo 1º *El objeto de este Montepío es el socorro mutuo de sus afiliados en los casos de enfermedad.*

Artículo 2º *Todos los compañeros que en esta fecha estén inscritos entre ambas entidades vienen obligados a permanecer en este Montepío.*

Artículo 3º *Será condición precisa los que ingresen ser cocinero o ayudante, haber cumplido 16 años y no exceder de los cuarenta, ser propuesto por dos afiliados y reconocido por el médico inspector, sin cuyo requisito no podrá ingresar.*

Artículo 4º *En concepto de entrada todo afiliado satisfará según edad; de los 16 años a 23, pesetas 10; de 23 a 30, pesetas 15 y de 30 a 40, pesetas 40, siempre sin exceder de tres meses la totalidad del pago. El socio podrá satisfacer la entrada a plazos.*

### CAPÍTULO SEGUNDO DEBERES DE LOS AFILIADOS

Artículo 5º *Cuando un asociado cayere enfermo, presentará un certificado del médico de cabecera en el que hará constar con toda claridad: número de carnet de médico, nombre del enfermo, fecha y clase de la enfermedad. Dicho documento, acompañado del último recibo, lo mandará al local social donde se le extenderá la póliza de concesión de subsidios, empezándosele a contar a su favor a partir del día siguiente de haber recibido la certificación y terminará el día que el médico le dé de alta.*

Les pàgines 223-228  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



ningú perjudicat, però sí un xic, tots tenim el dret de fer un esforç per al dia de demà si arribem a Vells”.

Nines proposa: “posar-se en contacte les dues Juntes de Cuiners, Germandat i Culinaria perquè en les pròximes bases de treball a presentar a la patronal s’hi afegeixi una addicional que digui: Que els patrons venen obligats a donar 3 pts cada mes per cada cuiner que tingui fix per als Vells i Invàlids de treball de la Germandat. Així queda acordat per unanimitat i acte seguit es fa dita carta i també entregada avui dia 16 [d’abril de 1936], per discutir-la demà a l’Assemblea General de la Culinaria”. (No tinc cap dada sobre aquesta Assemblea). Referent a la proposta esmentada, Ferré Anguera la veu bé “però creu que les 3 pts que es volen demanar a les bases per als Vellets de la Germandat, els patrons ja les paguen per la Vellesa”.

### El mecenatge de la Germandat per part de l’Artística Culinaria.

Quan la tresoreria de la Germandat fluïxjava i s’havien de pagar les pòlisses dels mutualistes, s’acudia a la benevolència dels cuiners en actiu. Així, per l’acta del 12 de juny de 1936, sabem que: “Ha quedat acordat fer un préstec a la Junta de la Societat de Cuiners, Artística Culinaria de Catalunya qual quantitat sigui de tres mil pessetes i a tornar-les per la primera quinzena de novembre d’enguany. De la qual tot seguit ens va ser concedida, i sense cobrar rèdits ni res; sols firmar una lletra pagadora el dia 15 de novembre de 1936”. Però, malgrat aquesta injecció econòmica, com que el juny van morir dos mutualistes, davant la situació dels familiars dels difunts es va necessitar un altre ajut. Aleshores els companys Alsina, vice-president, i Bartolí, membre de la Junta, van oferir cada un 1.500 pessetes, amb la condició de tornar-los dins els tres QUÈ?, i amb un interès del cinc per cent –millors condicions que la Banca havia ofert en una temptativa anterior-. Un cop arribada la data de tornar el préstec, els dos mutualistes companys no van voler cobrar els interessos.

Pel que fa al préstec de l’Artística, abans de la data fixada, la Germandat va rebre una notificació “en haver condolet (sic) el préstec edemés d’ingressar 1.100.-pessetes més, o sigui, en total, 4.100.-pessetes”. Però això no va acabar aquí: L’Artística va oferir pagar a “tots el socis 2,75.- pessetes mensuals mentre duri el dèficit”. Queda clar que l’Artística recolzava la Germandat en moments puntuals.

Fins al 1936 era costum imprimir els resultats del Balanç anual, però el 1937: “S’acorda també de no imprimir... degut a l’enorme augment que ha sofert el paper i també l’estat precari que es troben les caixes; primer es socórrer els malalts abans que fer gastos”. Això demostra l’esperit mutualista de la Junta Directiva.

En aquest punt cal parlar de la F.O.S.I.G. (Federació Obrera de Sindicats de la Indústria Gastronòmica de Catalunya). Va ser una organització promoguda per cuiners i cambres del Principat, sobretot a la ciutat de Barcelona. Va ser la base sindical del PCC (Partit Comunista Català), adherida a la CGTU. A finals de juliol de 1936 ingressà a la UGT. Aquesta organització va tenir un pes prou específic i una influència directa en la Germandat. Així veiem que, en una reunió de la Junta Directiva, es rep un comunicat de la F.O.S.I.G. notificant que “el cobrador de la Germandat, en Cirili Ayerbe, no podrà seguir essent cobrador de la Germandat, tota vegada que aquest ja tenia prou treball en ésser cobrador de la Societat de Cuiners i Cambres”. (En els primers anys de la recuperada democràcia, recordo que hi va haver un intent per part de la UG.T. de revifar la F.O.S.I.G., però no va donar els fruits desitjats).

El novembre del 1938 es planteja la necessitat de modificar els Reglaments, “perquè hi ha moltes modificacions a fer i els nostres resulten antiquats”. No he trobat cap dada ni documentació referent a aquestes possibles modificacions. El 4 de gener de 1939 acaben les actes de l’etapa de la Catalunya republicana (les tropes franquistes van entrar a Barcelona el 26 d’aquell mes).

En la nova etapa, el 10 de maig de 1939 es va celebrar la primera reunió. Com era obligatori, calia anotar dins l’acta, “Año de la Victoria”. Per al control del nou règim, l’Entitat va haver de lliurar el llibre a la C.N.S. [Central Nacional Sindicalista], Via Laietana, 16, per a una revisió.



El desembre de 1939, per una ordre de la C.N.S. -institució que els que passem dels seixanta recordem bé-, la *Germandat* va haver d'anomenar una Junta Gestora, que va quedar formada per:

Amadeo Capdevila Picart, Casimiro Alsina Lladó, Ramon Bartolí Martí, Carles Santolària Selga.

Carles Santolària, inscrit el 1913, amb números 139 i 109, respectivament; solter el 1932 i a partir del 1935 casat amb Petra Sánchez; resideix a Joaquim Costa, 48.

El juliol de 1940, el mutualista Joan Viladoms Coma, de 48 anys, passa a la caixa d'invalidesa: *“Que a raíz de una intoxicación por el gas, ha quedado completamente inútil para el trabajo”*. Aquest mutualista, inscrit el 1980, amb el nº 66; estava casat amb Josefa Ribera. L'any 1935 tenia la residència a Providència, 102, tenda, i en el tercer llistat del “Registro”, a Sant Antoni Abad, 13.

El 13 d'agost de 1940 va ser proclamada una nova Junta:

CÀRREC	NOM
President	Restituto Acebes González
Tresorer	Martín Batlle Casellas
Contador	Ignacio Vives Mollevi
Secretari	Pedro Viadé Garriga

Les dades que tinc dels nous directius són:

Restitut Acebes ingressà el 1906 amb el nº 49, casat amb Maria Sisó. L'any 1932 tenia 44 anys i vivia al c. Barbarà, 29, tenda.

Martí Batlle, inscrit el 1906, nº 53; solter, no figuren ni l'adreça ni l'edat.

Pere Viadé, inscrit el 1918, nº 198, solter, vivia a Bonaventura Muñoz, 44; dins el “Registro” només figura al segon llistat, sense edat.

Aquesta Junta va durar fins el setembre, en què hi va haver noves eleccions, resultant que van tornar tots els càrrecs anteriors i a més s'anomenaren vocals infermers: Josep Munté, Antoni Bernat, Ramon Obré i Fortunat Gay.

Josep Munté F ortuny, inscrit l'any 1931, amb els números 572 i 513, respectivament. El 1935 tenia 46 anys i estava casat amb Francesca Rodríguez, però en el tercer llistat del “Registro”, el nom de la dona està ratllat; per tant sembla que l'any 1949 era viudo.

Antoni Bernat Martorell, inscrit l'any 1927, vivia al c. Roser, 36. En els tres llistats del “Registro” no hi figura, prova de les mancances que trobem en les seves confeccions.

Ramon Obré Pedret, inscrit el 1919; el 1935 restava solter. En el primer llistat del “Registro” no figuren ni adreça ni edat i en el tercer està casat amb Mercedes Godall i vivia al c. Tallers, 35.

Aquest mateix any (1940) es van aprovar els nous reglaments i alhora es va *“Abrir un jubileo [sic] para que puedan ingresar en el Montepío y en la Mutua de Defunciones todos los cocineros y similares que lo deseen con sus respectivas esposas, que terminará en 11 de diciembre de 1940, todos menores de 50 años”*. No tinc documentació sobre aquests reglaments, però sí en canvi –original i còpies- dels que es van fer l'any 1945.

El 19 de desembre del mateix any, la Junta acorda lliurar en concepte d'estrenes de Nadal a tots els vells i invàlids la quantitat de cinc pessetes a més a més de la pensió mensual. També es pren l'acord que l'entrada al *Montepío* serà de franc per a tots els menors de 30 anys i que dels 30 als 45 pagaran 50 pessetes en concepte d'entrada.

El 1942, la Junta rep una petició dels familiars de Felipe Gamir?, per valor de 500 ptes., perquè l'esmentat personatge havia mort al front durant la guerra civil. La petició és desestimada per considerar que el dit associat s'havia donat de baixa a l'incorporar-se a files.

Les pàgines 231-235  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO





Avelino Sanz ocupà, entre d'altres, la plaça de cap de cuina del Cosmos.

Josep Puig -vaig estar a les seves ordres com a d'ajudant quan ell ocupava la plaça de salser al Reno, lloc que avui dia ocupa al restaurant Tuset-. També va estar a l'Escola d'Hostalatge de Muntaner. Curiosament, no l'he trobat en el tercer llistat d'associats.

El 1981 Joan Oliva va deixà el càrrec de president. El succeí Àngel Pallarès Galán. El 1982 va esdevenir-se un fet molt preocupant. Els comptes de la *Germandat* eren dipositats a la *Caja de Crédito Mutual* i aquesta entitat va fer fallida i va ser intervinguda pel Banc d'Espanya. Gràcies a les incansables gestions dutes a terme per la Junta, i especialment pel seu president Pallarès, la col·laboració i assessorament de l'advocat Rafael Jiménez de Parga, els diners es van recuperar i van passar a la *Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Madrid*. Es va donar el cas que el lletrat va declinar passar minuts dels seus serveis, i la gratitud per aquest despreniment queda palesa a l'acta del 8 d'agost de 1983. L'última acta que consta en aquest llibre duu la data de 27 de desembre de 1983, a la pàgina 152. Al final, hi ha la nota següent: "*Este libro queda anulado, con fecha 9 de marzo de 1984. Pues pasó al nuevo, que nos entregará la Generalitat*".

### Juntes Directives Artística Culinaria.

En aquest apartat aplego les Juntes Directives de l'*Artística Culinaria* resultants del buidat de la publicació *La Unión de Cocineros...* A partir del 1915, fins al juliol de 1932, la documentació procedeix de *La Vanguardia*. Posteriorment, amb la refundació dels dos col·lectius, torna a aparèixer l'*Artística* fins al juny de 1936, quan acaba la publicació de la *Revista Culinaria* i per tant s'acaba tot el contacte amb el col·lectiu. (També he pogut incorporar alguna dada escadussera del buidat d'alguns números de la revista *Federación Culinaria*).

#### Gener, 1905.

Nova Junta directiva:

CÀRREC	NOM
President	Juan Solá
Vicepresident 1er.	José Colomé
Vicepresident, 2n.	Pedro Gastó
Secretari 1r.,	Ramón Pi
Vicesecretari	Andrés Catá
Comptador	Antonio Bertrán
Tresorer	José Dalmases
Vocals	Pedro Capellades, Juan Nonell, Antonio Mestres i Miguel Serres
Junta administrativa	
Interventor	Luis Masip
Comptador	Ramón Sanz

#### Febrer, 1906

CÀRREC	NOM
President	Juan Solá



CÀRREC	NOM
Vicepresident 1er.	Emilio Curto
Vicepresident, 2n.	Marcelino Vallhonrat
Secretari 1r., vicesecretari	Antonio Canals Andrés Catá
Comptador	Antonio Bertrán
Tresorer	José Solé
Vocals	Pedro Capellades, Juan Nonell, Antonio Mestres i Miguel Serres
Junta administrativa	
Interventor	Juan Sardà
Comptador	Ramón Sanz

Junta del *Montepío*:

CÀRREC	NOM
President	Juan Solá
interventor	Pedro Pons
secretari 1r., vicesecretari	Juan Marqués Arcadio Granollers
comptador	Antonio Bertrán
tresorer	Pedro Montull
vocals inspector	Juan Alls, Manuel Llinsà i Mateo Carreras

Any 1907.

El 25 de gener hi ha eleccions per la renovació de la Junta Directiva, que va quedar així:

CÀRREC	NOM
President	Carlos Colón
Vicepresident 1r.	Antonio Ferrer
Vicepresident 2n.	Ángel Pujol
Secretari	Millán Treviño
Vicesecretari	Emilio Esteve
Tresorer	José Solé
Comptador	Buenaventura Ginovart
Bibliotecari	Francisco Vila
Vocals	Mateo Carreras, Enrique Prunet i Juan Ventura
Comissió administrativa: Joaquín Santaaulalia i Juan Florensa	

Any 1912.

CÀRREC	NOM
President	Antonio Anguera
Vicepresident 1r.	Procopio Domènech
vicepresident 2n.	Lorenzo Ribot
secretari	Joaquin Santaaulalia



CÀRREC	NOM
vicesecretari	Ramon Serra
Tresorer	Antonio Serra
comptador	Buenaventura Ginovart
bibliotecari	Hermenegildo Codó
vocals	Francisco Monsalve, Jaime Bellavista, Lope Rejadell, Eleuterio Carbó, Enrique Prunés i Juan Carbó

**Any 1913.**

Gener.

CÀRREC	NOM
President	Antonio Anguera
Vicepresident 1r.	Francisco Santacana
Vicepresident 2n.	Juan Carbó
Secretari	Ramón Serra
Vicesecretari	Antonio Brunet
Secretari 3r	Juan Amilla
Tresorer	Jaime Tur
Comptador	Ángel Martínez
Administrador	Hermenegildo Codó
administrador 2n.	Arturo Carós
Vocals	Euleterio Carbó, Jaime Bellavista, Alfonso Ortiz, Domingo Tort, Miguel Serras i Antonio Serra

El desembre de 1913, nova Junta Directiva, que va quedar constituïda així:

CÀRREC	NOM
President	Antonio Anguera
Vicepresident 1r.	Ángel Martínez
Vicepresident 2n.	Pedro Capellades [Rosell]
Secretari	Ramón Serra
Vicesecretari 1r	Esteban Ribera
Vicesecretari 2r	Antonio Carilla
Tresorer	Juan Ribas
Comptador	Ángel Martínez
Administradors	Hermenegildo Codó, Matías Bastida i Jaime Bellavista
Vocals	Alfonso Ortiz, Arturo Carós, José Creixans, Mariano Surinachs i José Marco; vocals visitadors, Jaime Tur i Joaquín Santaaulalia [Vidal]

**Any 1915.**

El gener de 1915 hi va haver una nova Junta:



CÀRREC	NOM
President	Antonio Anguera
Vicepresident 1r.	José Marcó
Vicepresident 2n.	Alfonso Ortiz
Secretari	Juan B <sup>a</sup> Blanxar
Vicesecretari 1r.	Esteban Ribera
Vicesecretari 2r.	José Català
Tresorer, comptador	Valentín Marquet
Administrador 1r.	Bernardo Galli
Administrador 2n.	Joaquín Suquet
Vocals	Jaime Bellavista, Juan Cañada, José Llauredó, José Bastida; visitadors, Andrés Luis i Enrique Prunés

**Any 1923.**

A principis de 1923, noves eleccions: la Junta va quedar constituïda per:

CÀRREC	NOM
President	Casimiro Alsina
Vicepresident 1r.	Manuel Llubia
Secretari	Gabriel Gabaldà
vicesecretari	Elogio Garcia
Tresorer	Pablo Roig
comptador	Ramón Solsona
Bibliotecari	José Ferré Sardà
Vocals	Jaime Bellavista, Juan Cañada, José Llauredó, José Bastida; visitadors, Andrés Luis i Enrique Prunés.

(LV. 15/01/1923:8).

El novembre del mateix any hi torna a haver eleccions:

CÀRREC	NOM
President	Jaime Coll [Tornaville]
Vicepresident	Casimiro Alsina
Vicepresident 2n.	Andrés Salvatella
Secretari	Elogio Garcia
Tresorer	Pablo Roig
Comptador	Ramón Solsona
Bibliotecari	José Ferre (sic) Sardà
Vocals	Jaime Solé, José Baró, José Roig Ribé i Eduardo Bigorra

(LV., 30/11/1923: 7).

**Any 1930.**

Les pàgines 240-244  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



## Socis de la "Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña".

Al llistat següent hi figuren tots els professionals que he trobat després de buidar la *Revista Culinaria* i que van pertànyer a la *Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña* fins que es va refundar l'*Artística Culinaria*. Es pot donar el cas que una mateixa persona figurei en les dues entitats, és a dir, que es va donar de baixa d'una i es va donar d'alta en l'altra. S'ha de tenir en compte que, com que la publicació es va fer d'una forma molt poc acurada, segurament sense cap mena de revisió ni proves d'impremta, alguns dels cognoms potser no s'ajusten a la realitat. En tot cas, he procurat compulsar-los amb altres documentacions quan ha estat possible. On figuren les baixes, no n'he anotat els motius perquè podrien ser diversos: per manca de pagament, baixa voluntària, emigració a l'estranger, etc., a no ser que s'especifiqui d'una forma concreta.

### A.

-Francisco Abat, alta l'any 1927.  
 -Enrique Aguilera.  
 -Francisco Alberid.  
 -Abelardo Albiñana, alta el setembre de 1929.  
 -Juan Alfaro, alta el juny de 1928.  
 -Emilio Ajado.  
 -Ramón Ala.  
 -Antonio Alcón, baixa l'any 1927.  
 -José Alemany.  
 -José Algaró.  
 -José Algueró.  
 -Eduard Alis, baixa l'any 1927.  
 -Ceferino Alonso.  
 -Vicente Altenzo Don, alta el juny de 1929.  
 -José Amorós, alta l'any 1927.  
 -Ángel Andrés.  
 -José Anglada.  
 -Antonio Anilis.  
 -Miquel Antich, alta l'any 1927.  
 -Pedro Arnau, mort el 16 d'abril de 1931.  
 -Alfonso Armengol.  
 -Ismael Asensio o Asencio.  
 -Celestino Atmella .  
 -Antonio Arnau .  
 -José Arrusso.  
 -José Ayerbe.  
 -José Azurzo, que també figura com Azurza.

### B.

-Jaime Balcells, també Balsells i Balsell, alta el desembre de 1929.

-José Ballero [també he trobat juliol de 1929].  
 -José Bellera: és el mateix?].  
 -Miguel Baldó, alta l'any 1927.  
 -José Ballús.  
 -Juan Barbeta Pluvinet, alta el juny de 1929.  
 -José Barot, alta el juliol de 1928 com a soci de número.  
 -Manuel Barca.  
 -Francisco Bas Domènech, alta el març de 1929.  
 -José Bas Domènech [consten dos germans].  
 -Julián Barrera.  
 -Pedro Basset, alta el juliol de 1930 com a comis [= ajudant].  
 -Marín Batlle .  
 -Miguel Baulo.  
 -Alejandro Bea.  
 -Isidro Bel o Bell, alta el maig de 1929 i baixa el juliol de 1930 per canvi d'ofici.  
 -Ramón Bell.  
 -Luis Bellosta, alta entre gener-març de 1928.  
 -Mateo Benítez, alta entre gener-març de 1928.  
 -José Bergés, alta l'any 1927 Antonio Bernat.  
 -Gregorio Bertrán o Bertrand, alta el gener-març de 1928 i el tornem a trobar amb alta el març de 1929 [en el llistat corresponent al gener de 1930 consta que marxa a l'estranger].  
 -Ramón Bertrán.  
 -José Beugera Escala, alta el

juliol de 1929.  
 -Francisco Blanch Nolle, alta el juny de 1929.  
 -Juan Blancher (el juny de 1931 va anar a treballar a Vichy Catalán, com a cap de cuina).  
 -Francisco Bland.  
 -Miguel Bocelo Estinel, alta el juliol de 1929.  
 -Antonio Bofill, alta l'any 1927.  
 -Felipe Bonet, alta l'abril de 1930 com a soci aspirant.  
 -Vicente Barrasera, comis.  
 -Carlos Baró.  
 -José Bordes, baixa l'any 1927.  
 -Cirili Boronat.  
 -Francisco Borrull, baixa el juliol de 1928 i alta el desembre de 1928; trobo un F. Burrull el maig de 1930, però no puc determinar si es tracta del mateix.  
 -Juan Bou; Màrius Bourgier, alta l'any 1927.  
 -Adolfo Bros.  
 -Juan Brualla.  
 -Dionisio Busquets, baixa l'agost de 1930 perquè va marxar a l'Argentina.

### C.

-Jaime Cable.  
 -Jaime Cabré, alta el juny de 1928.  
 -Juan Calm, baixa l'abril de 1928  
 -Antonio Calpe.  
 -Nicasio Calvet, baixa l'any 1927.  
 -Juan Callau.  
 -Mateo Camarasa.



- Antonio Caminal o Caminals. i alta entre gener-març de 1928.
- José María Camp, alta el juny de 1930. -Pedro Clarión.
- Esteban Campolie, alta el maig de 1928. -Francisco Clúa.
- Ramón Canalda, baixa l'any 1927. -Ramón Coca.
- Vicente Cano. -Manuel Coch.
- Salvador Cañagueral, alta el desembre de 1928. -Jaime Coll.
- Martín Cañellas, alta l'abril de 1928. -Jaime Colomer.
- Juan Capell, alta entre gener-març de 1928, encara que també figura en un altre llistat com a alta el setembre de 1928: passa a patró el novembre de 1929. -Pedro Coma, alta entre gener-març de 1928.
- Isidro Carasayas, alta el febrer de 1929. -José Comas.
- Isidro Casasayas, alta l'any 1927: sembla que és el mateix que l'anterior; Carbó, cuiner de l'Hotel del Parque (Olot), baixa el juny de 1929. -Cominals.
- Luis Carné [=Carner?], alta el gener de 1930. -Agustín Condeminas Pujol, alta el juny de 1929.
- Antonio Carilla, alta l'abril de 1930. -José Cortada, alta el maig de 1929.
- Luis Carcasona, alta el juliol de 1930, soci sense número. -Sebastián Cortina, alta l'any 1927.
- Juan Carreras o Carrera, alta el setembre de 1928. -Vicente Correa.
- Teodoro Carrera, baixa el maig de 1928. -Arturo Costa.
- Tomás Carrera, alta l'any 1927. -Francisco Costa, el juny de 1931 va marxar a treballar a Londres
- Manuel Casanovas, baixa el 1927. -Pablo Cusidó, mort el desembre de 1928.
- Isidro Casas; Pedro Casas. -D.
- Juan Castells, baixa el març de 1929 per incorporar-se a l'Hotel Ritz de Bogotà (Colòmbia) també hi ha un Juan Castells amb alta el gener de 1930: és el mateix que l'anterior que torna de Colòmbia?; Andrés [Andreu] Catà, alta el juny de 1928. -José Dalmasas o Dalmasas.
- José Catalá; Manuel Cerberón. -Arturo Díaz.
- Ramón Cervera. -Francisco Díaz, germà de l'anterior?
- Mateu Chies [també Chías] Serra, alta el juliol de 1929. -Francisco Domènech, alta l'any 1927.
- Victor Civera, baixa l'any 1927. -Magín Domingo, alta el juny de 1928.
- José Escarrà. -Eugenio Dols.
- José Escoda, alta el juliol de 1918 com a soci aspirant. -José Dols.
- Ismael Escomis. -Juan Dols.
- Juan Escrich. -Ignacio Dols, quatre germans Dols?
- Domingo Escrig, baixa l'any 1927. -Magín Domingo.
- Ángel Esteva, alta el gener-març de 1928, baixa el juliol de 1928. -Felipe Durán.
- Antonio Esteban. -José Durán.
- Ramón Esteva, baixa l'any 1927. -José Dut.
- Pedro Estrages. -E.
- Salvador Estrany, baixa per passar a patró. -Castignoiol (?) Edmond [italià?].
- José Escarrà. -Juan Ené, donat de baixa el juny de 1928.
- José Escoda, alta el juliol de 1918 com a soci aspirant. -Antonio Ejarque.
- Ismael Escomis. -Ismael Escámez.
- Juan Escrich. -José Font.
- Domingo Escrig, baixa l'any 1927. -José Fontanet.
- Ángel Esteva, alta el gener-març de 1928, baixa el juliol de 1928. -Miguel Forés.
- Antonio Esteban. -Teodoro Forcada, alta el febrer de 1929.
- Ramón Esteva, baixa l'any 1927. -José Fremon Pell, alta el juliol de 1930.
- Pedro Estrages. -Luis Farrán.
- Salvador Estrany, baixa per passar a patró. -Luis Farré.
- José Escarrà. -José Farré Anguera.
- José Escoda, alta el juliol de 1918 com a soci aspirant. -José Federico, alta el novembre de 1928.
- Ismael Escomis. -Sebastián Felip.
- Juan Escrich. -José Feliu, alta l'any 1927 i baixa l'abril de 1928.
- Domingo Escrig, baixa l'any 1927. -Manuel Feliu, baixa l'any 1927: germà de l'anterior?
- Ángel Esteva, alta el gener-març de 1928, baixa el juliol de 1928. -Hilario Fernández.
- Antonio Esteban. -Joaquín Ferrás [hi apareix un Ferrás] Socado, alta el juliol de 1929.
- Ramón Esteva, baixa l'any 1927. -Luis Ferràs.
- Pedro Estrages. -Francisco Ferrayolí.
- Salvador Estrany, baixa per passar a patró. -José Ferré Ongeró.
- Luis Farrán. -Luis Ferré; Antonio Ferrer, alta el setembre de 1928.
- Luis Farré. -Ferrer Anguera.
- José Farré Anguera. -Luis Ferrer.
- José Federico, alta el novembre de 1928. -Basilio Figueras, alta el setembre de 1928.
- Sebastián Felip. -Miguel Figueras Coraminola, alta el novembre de 1929.
- José Feliu, alta l'any 1927 i baixa l'abril de 1928. -Luis Filella, alta entre gener-març de 1928.
- Manuel Feliu, baixa l'any 1927: germà de l'anterior? -José Font.
- Hilario Fernández. -José Fontanet.
- Joaquín Ferrás [hi apareix un Ferrás] Socado, alta el juliol de 1929. -Miguel Forés.
- Luis Ferràs. -Teodoro Forcada, alta el febrer de 1929.
- Francisco Ferrayolí. -José Fremon Pell, alta el juliol de 1930.
- José Ferré Ongeró.



-José Freixas Roch, alta el juliol de 1929.  
 -Juan Freixas [Miret?], baixa l'abril de 1928.  
 -Tomas Freixas.  
 -José Frexes o Frexens.  
 -Joaquín Fullàs.  
 -Miguel Fullà, baixa l'any 1927 i posteriorment alta el setembre de 1928.  
 -Sebastián Fuster, alta l'any 1927 i baixa l'abril de 1928.

**G.**

Joaquín Gabaldà [=Gavalda?], alta com a soci de número.  
 -Juan Gall.  
 -Enrique Gallega.  
 -Afortunato (?) Gay.  
 -Faustino Gay.  
 -Enrique Gállego, alta el setembre de 1928.  
 -Felipe Gámiz Blasco, alta el juliol de 1929.  
 -Antonio Gayetano o Gaietano  
 -Delfín García  
 -Juan García, baixa el gener de 1929.  
 -Ramón García Vilar, alta el novembre de 1929.  
 -Ramón Garriga.  
 -Gabriello Gedeón, alta el setembre de 1929.  
 -Francisco Gel, baixa l'any 1927: curiosament, en el mateix n° 1 de 1928, figura en la llista d'altres i en la de baixes, per tant, no sé on és l'error.  
 -Francisco Gelma.  
 -Cándido Gibert, alta el gener de 1929.  
 -Cecilio Giguerras.  
 -David Gili, baixa el gener-març de 1928 per anar al servei militar el 1928; alta el març de 1929.  
 -Delfín Gili.  
 -Miguel Gimeno, alta l'agost de 1929.  
 -José Gombau, alta el gener de 1930.

-Tomàs Gorris, alta l'any 1927;  
 -Juan Graells.  
 -Eduardo Gras, alta el maig de 1928.  
 -Aurelio Gubern, alta l'any 1927 i posteriorment baixa el mateix any.  
 -José Gubern, germà de l'anterior?  
 -Felipe Guillem.  
 -Ramón Guitart.  
 -José Gulba.  
 -José Gurba.  
 -Juan Gurdo.

**I.**

-José Ibáñez, alta el gener de 1930.  
 -Buenaventura Iborra.

**J.**

-Joaquín Nofre, alta el desembre de 1928.  
 -Federico José Castaña, alta el juliol de 1929.  
 -Miguel Jimeno.  
 -Ernesto Jordà.  
 -Lorenzo Juanola.

**L.**

-Federico Laffite [en altres documents l'he trobat com Lafite i Lafité].  
 -Amadeo Lalanza.  
 -Celestino Lázaro.  
 -Jesús Lázaro, alta el setembre de 1928.  
 -Arsenio Lizanda López, alta el desembre de 1929.  
 -Francisco López.

**LL.**

-Sebastián Llabot, alta entre gener-març de 1928.  
 -Rafael Llanas.  
 -F. Llauradó.  
 -José Llauradó, passa a patró el maig de 1928.  
 -Juan Llauradó, baixa l'abril de 1928 i alta el maig de 1929.

-Fortunato Llaboré, alta el maig de 1928.  
 -Ramón Llaboré, alta entre gener-març de 1928.  
 -Carlos Llovera, baixa l'any 1927.  
 -José Llitjós.  
 -Joaquín Llopis, (el juny de 1931 era president del collectiu).  
 -Jaime Lloret, baixa l'any 1927.  
 -Ramón Llovera.  
 -Juan Lloveras, alta l'abril de 1930, soci aspirant.  
 -Andrés Lluís, baixa l'any 1927.  
 -José Llurba, alta el gener de 1919.

**M.**

-José Magriñà, alta l'agost de 1929  
 -Florencio Malgosa Prieto, alta el novembre de 1929.  
 -Antonio Manent, alta el gener de 1930.  
 -Mariano Marsal o Marzal  
 -José Martí, alta el juliol de 1928 com a soci aspirant.  
 -Ignacio Martínez.  
 -Manuel Martínez, alta el juliol de 1928 com a soci aspirant.  
 -Vicente Martorell.  
 -Emilio Massó, alta el maig de 1928.  
 -Gonzalo Mateu, baixa l'agost de 1930 per marxar a l'estranger però sense especificar on.  
 -Juan Matuesa, alta el gener de 1930.  
 -Jaime Melxior.  
 -José Membrado, alta entre gener-març de 1928.  
 -Amadeo Mercadé.  
 -Pelegrín Mercé, alta l'any 1927.  
 -Bartolomé Mesquida Pujol, alta el desembre de 1929.  
 -Laureano Mestres.  
 -José Miralles, alta el juny de 1928: el novembre el van donar de baixa  
 -Pedro Micolao [Nicolau?] Micaló: el gener de 1930 marxa a Màlaga.  
 -Tomás Miquel.



Les pàgines 248-251  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



DATA	ACONTEIXEMENT
17 d'abril de 1935	Ramón Mengual es va casar pel civil amb Ana Carretero.
25 de novembre	José Algaró Domènech va ser pare d'un nen (d'aquest Mestre n'ha parlat en certes ocasions Josep Lladonosa).

### Ajut al Socors de l'aturat.

#### Anys 1931-1932.

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

Personal	Categoria	Despesa
133	cuiners	35.630.-
31	cuiners aspirants	5.522.-
40	auxiliars	4.189.-
		<b>45.341.-</b>

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

### Moviment societari l'Asociación Profesional de Cocineros de Catalunya.

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

#### Any 1904.

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

#### Any 1906.

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

#### Any 1908.

Març: Francisco Santacana [Cañellas] es va embarcar el dia 11 de març cap a l'illa de Cuba. De moment no he pogut saber el temps que va durar la seva estada, però l'any 1932 es trobava dins el *Montepío* amb el número 10. Segons l'anotació que hi ha en el llibre de Registre, en aquesta data tenia 65 anys. Havia nascut l'any 1867 i se'n va anar a fer les Amèriques amb 41 anys. Curiosament,



Santacana devia ser un home tossut, ja que no fa cas dels consells que donen els catalans des de Cuba de què hem parlat anteriorment.

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

### Any 1911.

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

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

## Moviment societatari de l'Asociación Profesional de Cocineros de Catalunya.

### Any 1927

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

Places fixes:

ESTABLIMENT	PERSONAL
Hotel Ritz	Pedro Casas
R. Font del Lleó	Juan Blancher, José Musté, José Dalmases, José Bellera
R. Reina Elisenda	Pedro Serret
R. Duval	José Sanmartín
Granja Royal	Ramón Coca
R. Tarrasa (sic)	Evaristo Roig
E. American Bar	José Algueró
H. Colón	Juan Graells i Ramón Ralita
Bar Tranvía	José Llitjós
Monte Bar	José Font
Fonda Igualada	José Zurita
R. Edén Concert	Jaime Pi
R. Olímpico	Luis Parcerisas
R. Gran Liceo	José Fontanet
R. Cosmos	Cirilo Boronat
R. Sport	Juan Roig
Fonda La Verdad	Sebastián Cortina
R. Pujol	Ramón Figueras
R. Trocadero	Vicente Cano
Hotel Colón	Dionisio Busquets, Juan Gall i Joaquín Rosello
H. Magestic Inglaterra	Juan Dols



ESTABLIMENT	PERSONAL
Buque militar "Galatea" (era un vaixell-escola)	Gonzalo Mateu
R. Cataluña	Jaime Vilalta
H. Nouvel	Juan Peiró i Francisco Domènech
R. Matadero	Jaime Perelló
R. La Rambla	Antonio Serra
H. La Paz	Ignacio Martínez
H. Majestic Inglaterra	Antonio Bofill
H. Condal	Joaquín Llopis i Ramón Palahí
H. Ritz	Claudio Coll
Restaurant Coq d'Or	Manuel Perelló
Restaurant Martínez (Londres).	Pedro Perpiñà

**Any 1928**

Moviment de socis des del 1r de gener fins el 31 març de 1928. (Per la data es fácil suposar que són places fixes).

ESTABLIMENT	PERSONAL
F. Sport Viladecans	José Bergés
American Bar	José Alguero
Casal	Isidro Servat
G. Oriente	Blas Lasheras
H. Europa (Granollers)	Pedro Ballús
Vapor "María Cristina"	Tomás Carrera
Vapor "Claudio López"	Roque Molina
H. Regina	Juan Llorens
Círculo Artístico	Alfonso Ortíz
H. Ritz	Victor Civera
H. Rabassada	Manuel Coch
Casa Particular	Antonio Canals
Casa Comidas [quina?]	Francisco Segalés
R. Sport	Evaristo Roig
Montserrat	Emilio Ardid, Colonia Puig
Maison Dorée	Evaristo Poig [=Roig?]
H. Ritz	Sebastián Palmer
Monte Bar	Ángel Estebán
R. Sport	Amador Lanza
H. Moderno	José Bergés
casa particular	Antonio Coll
La Pedrera (pensió)	Vicente Cano
H. Metropolitan	Antonio Zaragoza
vapor "Reina Cristina"	Hilario Fernández
París (sic).	Juan Capell



ESTABLIMENT	PERSONAL
(Els vapors esmentats eren de la Companyia Trasatlántica).	

**Abril 1928**

Places fixes i de temporada:

ESTABLIMENT	PERSONAL
R. Monasterio de Montserrat	Joaquín Trullàs i Ángel Morera
R. n. (sic) Liceo	Mateo Camarasa
Petit Pelayo	Amadeo Lanza
H. Ritz	Miguel Pallarés
R. Versalles	Miguel Antich
H. Moderno	Andrés Ángel
G. C. (sic) (Tona) temporada	José Dalmases
Santa Coloma de Farnès (on?) temporada	Juan Puig
H. Rius (Caldes de Montbuy), temporada.	Blas Saumell

**Maig 1928**

Places fixes i de temporada.

ESTABLIMENT	PERSONAL
casa particular	José Escarrà
H. Oriente	Juan Vidiella
Vichy Catalán (temporada)	Federico Lafité [=Laffite]
	Eugenio Dols
	José Alguero
Vichy, Balneario Prats	Vicente Sempere
Hotel Majestic	Angel Sicart
(Vich)	Ernesto Verdier
Comedores Buensuceso [Barcelona?]	Ismael Escamer
H. Moderno	José Solana
Bar Saleri [Barcelona?];	Celestino Atmella
Hotel de les Fonts (Terrasa)	José Llauradó passa a patró
Bar Astacia [Barcelona?];	José Bas Domènech
H. Regina	Amadeo Lanza
H. Regina	Juan Brualla
P. Pelayo	Martín Cañellas
Font del Gat	Juan Llorents
H. Tibidabo	Antonio Torrents
Vallfogona de Riucorp	Jaime Pi, (temporada)
	Francisco Sendra, (temporada)

Les pàgines 256-267  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



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

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

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

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

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

### ARTÍSTICA CULINARIA

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

#### Any 1931

Desembre de 1931. Places fixes.

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

**Març 1932**

ESTABLIMENT	PERSONAL
H. Ritz	Jaime Melchor, Ferrer Anguera, Ramón Bell i Martín Batlle
H. Metropolitan	Miguel Tulló
(Mollet)	Manuel Vilaplana
American Lac (sic) (Gavà)	Isidro Casas
Bar Las Palmeras	Juan Riva
Tossa de Mar	Pedro Estrages (aspirante)
La Flor de Alicante (?)	José Anglada
Hotel Europa [d'on?]	Magín Domingo

**1932.**

A partir del gener de 1932, en lloc de figurar el llistat de moviments de socis, apareix una nota concisa. Jornals fets el mes de gener de 1932:

Jornals senzills, 625; Jornals extres, 33 i places fixes, 4.

Febrer:

Jornals senzills, 548; jornals extres, 40. En aquest més no hi ha cap plaça fixa.

Març:

Jornals extres, 89; jornals senzills, 597.

Abril:

Jornals senzills, 607; jornals extres, 67.

Juliol:

Places fixes, 12; jornals extres, 110; jornals senzills, 826, temporades, 26: en total jornals, 936.

Agost:

Places fixes, 7; temporades, 7; jornals extres, 155 i jornals senzills, 1.170.

Setembre:

Jornals senzills, 1.136; jornals extres, 153; places fixes, 13 i temporades 2.

Octubre:

Jornals senzills, 1.232; jornals extres, 108; places fixes, 18.

**Any 1933.**

Gener:

Jornals senzills, 957; jornals extres, 39; places fixes: 12.

Juny:

Jornals senzills, 765; jornals extres, 120 i places fixes, 13.

Juliol:

Jornals senzills, 1.014; jornals extres, 220; temporades, 32 i places fixes, 12.

El total de jornals durant l'any 1933 foren: senzills, 12.542 i extres 978.



**Any 1934.**

Agost:

Jornals senzills, 1.035; jornals extres, 130 i places fixes, 12.

Signa per la Comissió de Treball, Juan Díaz.

Setembre:

Jornals senzills, 1.117; jornals extres, 112, places fixes, 5 i temporades 7.

En canvi, el nº 83, de novembre del mateix any, dona per al mes d'octubre aquestes dades: jornals senzills, 1010; jornals extres, 20 i places fixes, 8.

Desembre:

Jornals senzills, 1.250; jornals extres, 15 i extres (?), 8.

**Any 1935**

Gener:

Jornals senzills, 1.073; jornals extres, 106, extres (?), 5.

Signa, per la Comissió de Treball, Trullàs.

Març:

Jornals senzills, 675; jornals extres, 35 i places fixes, 1.

Abril:

Jornals senzills, 705; jornals extres, 30 i places fixes, 1.

Maig:

Places fixes, 5; jornals extres, 83 i jornals senzills, 638.

Juny:

Places fixes, 10; jornals extres, 206 i jornals senzills, 70

Juliol:

Jornals senzills, 1.000; jornals senzills, 102 i places fixes, 11.

Setembre:

Jornals senzills, 1.356 i jornals extres, 119.

Octubre:

Jornals senzills, 919; jornals extres, 25 i places fixes, 11.

Novembre i desembre:

Jornals senzills, 1.817; jornals extres, 116 i places fixes, 13.

**Any 1936**

Gener:

Places fixes, 2; jornals senzills, 304; jornals extres, 20 i jornals invernals, 5.

Nota. S'ha d'advertir la quantitat minsa de jornals invernals.

Març:

Jornals senzills, 737 pessetes; jornals extres, 34, pessetes; places fixes, 6 pessetes i invernals, 6



pessetes.

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

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

## Atemptats i Morts.

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

### Any 1920

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

### Any 1921.

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

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

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

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

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



### Dades del Lyon d'Or.

Amb referència al lloc de reunió dels pistolers del *Sindicat Lliure*, tenim un testimoni de l'època en una entrevista que va fer Magre a un cambrer: "El principal cuartel estaba en la plaza del Arco del Teatro, en el café "Au Lyon d'Or" y restaurante "Cosmos", donde durante algunos años, hasta que se retiró, trabajó un terrible pistolero, llamado Ramon Barguñó, "el Pencas", que, con otros, asesinó a los camareros y cocineros de la CNT, Ráfols, Montserrat, Campmany, Melendes, Cristóbal, y Ramón. Allí se reunían los jefes y los pistoleros y hasta el propio Anido" (Magre 1931).

A continuació consten els que van ser assassinats a la rereguarda a Catalunya, en zona republicana, entre el 1936 i el 1939, segons dades de (Solé 1990).

-**Joan Amills Carnè**: executat a Barcelona el 05/12/1936, de 53 anys, nadiu de Caldes de Montbui, cuiner. No figura l'estat civil ni cap afiliació política. Però, amb data 06/12/1936, és a dir, l'endemà, en una esquila de La Vanguardia el personatge figura com de 52 anys, casat amb Maria Bachs i amb una filla, Maria-Assumpció. Per aquesta esquila sabem que va prestar els seus serveis a la Maison Dorée, La Cala i Restaurant Catalunya. Curiosament no es fa cap mena de menció a la seva mort violenta. És probable que la premsa estigués censurada.

-**Eduard Masana**. Militant del *Sindicat Lliure*. Reboster. No figura la data d'execució, don era nadiu, ni l'edat i l'estat civil. Si no m'equivoco era col·laborador de la *Revista Culinaria*.

-**Manuel Perelló Masseras**, executat a Barcelona l'1/10/1936. Pertanyia al *Sindicat Lliure*: tenia 46 anys i era nadiu de Tarragona. Cuiner; estava casat.

Ja a la postguerra:

Relació de persones residents a Manresa que van ser executades al Camp de la Bota.

### -Isidre Majó Viñas.

Cuiner. 37 anys. Nascut a Manresa i resident a la Seu d'Urgell en el moment d'esclatar la guerra. Membre de la CNT. El mes de juliol de 1936 passà a treballar com a cuiner del Comitè de la Seu d'Urgell. Segons el sumari va ser acusat d'haver delatat l'industrial manresà Miquel Cura, el qual, juntament amb el seu fill Enric, havien viatjat fins a la Seu amb la intenció de passar la frontera. Tots dos van ser detinguts i assassinats als afores de la població. A primers de l'any 1939, Majó va ser internat en un camp de concentració de presoners de guerra a la província de Cáceres. En sortí, amb llibertat provisional, el 17 de maig del mateix any. Va ser detingut poc després d'haver retornat a Manresa. Data d'inici del procés sumaríssim d'urgència: 21 de juny de 1939. Va ser afusellat el 23 de juliol de 1940. Segons (Corbalán 2008: 243) el judici va tenir lloc el dia 14 de juny)

### Persones afusellades a Girona i gironins afusellats al Camp de la Bota, Lleida i Saragossa:

-**Francisco Clapés Ciurana**, cuiner: afusellat el 15/11/1939.

-**Josep Rossell Geis**, cuiner: afusellat el 15/11/1939 (Montagut 2010). Fill de Cervià de Ter (Girona), 34 anys.

-**Francisco Borja Rossell**: "Cocinero, militante de la CNT, Burriana (Castellón), fusilado en Castellón, 25/04/1940, con 36 años".

### Executats a Barcelona (1939-1952) (Corbalán 2008)

Entre les 1.717 persones executades a Barcelona pel règim franquista, durant el període 1939-



1952, apareixen els cuiners següents (tots, excepte Puig Pidemunt, van ser enterrats al Fossar de la Pedrera).

-**Manuel Barba Ponce**, 58 anys, casat. Nascut a Puerto de Santa María (Cadis) i veí de Barcelona. Afiliat a la FAI (*Federació Anarquista Ibèrica*). Acusat de rebel·lió militar. Patruller de control. Jutjat el 06/05/1939 i executat el 28/05/1939.

-**Antonio Chuecos García**, 23 anys, solter. Nascut a Sabadell i veí de Caldes de Montbui. Afiliat a les JSUC (*Juventuts Socialistes Unificades de Catalunya*). Acusat de rebel·lió militar. Patruller voluntari de carrabiners. Jutjat el dia 01/05/1939 i executat el 17/06/1939.

-**Martirián Domingo Fortuny** [conegut com El pistolas], 32 anys, casat. Nascut al Morell (Tarragonès) i veí de l'Hospitalet de Llobregat. Afiliat a la CNT, acusat d'adhesió a la rebel·lió militar. Jutjat el 23/09/1942 i executat el 10/11/1942.

-**Francisco Fargas Sánchez**, 35 anys, casat. Nascut a Barcelona i veí de la ciutat comtal. Afiliat a la CNT-FAI, acusat de rebel·lió militar, patruller i voluntari al Front d'Aragó. Jutjat el 27/04/1939 i executat el 24/05/1939.

-**Miguel Gómez Carmona**, 36 anys, casat. Nascut a Huércal Overa (Almeria) i veí de Cerdanyola del Vallès. Afiliat a la CNT, acusat d'adhesió a la rebel·lió militar: patruller de control. Jutjat el 26/06/1942 i executat el 14/08/1942.

-**Mariano Laguna Traït**, 45 anys, casat. Nascut a Santiago de Cuba (Cuba) i veí de Barcelona. Afiliat a la CNT, acusat de rebel·lió militar, patruller de control. Jutjat el 17/04/1939 i executat el 05/05/1939.

-**Jaime Marcet Folquer**, 49 anys, casat. Nascut a Barcelona i veí de la mateixa ciutat. Afiliat a la CNT, acusat de rebel·lió militar, patruller de control.

-**Jaime Navarra Trill**, 35 anys, casat. Cuiner i infermer. Nascut a Barcelona, on vivia. Afiliat a la CNT, acusat de rebel·lió militar: lluita contra l'*Alzamiento* i component de l'expedició d'Albert Bayo a Mallorca. Jutjat el 03/04/1939 i executat 02/05/1939.

-**Joaquín Puig Pidemunt**, 41 anys, solter, cambrer. Afiliat al PSUC. Nascut a Osor (la Selva) i veí de Barcelona. Jutjat el 13/10/1948 i executat el 17/02/1949. Enterrat al cementiri de Montjuïc. L'he inclòs aquí perquè era membre de la FOSIG).

-**José Sancho Miguel**, 57 anys, casat. Nascut a Monroyo (Terol) i veí de Barcelona. Afiliat a la CNT-FAI, acusat de rebel·lió militar i maçó. Jutjat el 21/04/1939 i executat el 18/05/1939.

### Executats a Tarragona.

Font: Web. Ajuntament de Tarragona (al llistat no hi figura l'afiliació política o sindical dels executats).

-**Constantí Castro Rodríguez**, 28 anys, veí de Tarragona, condemnat a mort i afusellat el 11/09/1940.

-**Marcellí Cherta Villoro**, 38 anys, veí de El Vendrell, consell de guerra el 13/11/1939, condemnat a mort i afusellat el 05/01/1940.



-Isidre Garcia Ballester, 27 anys, veí de Valls, consell de guerra el 12/05/1939, condemnat a mort i afusellat el 15/07/1939.

### Morts als camps de concentració nazis.

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

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

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

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

## Casaments.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

## Obituaris.

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

### Any 1903:

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

### Any 1904:

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

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

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

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

### Any 1905

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

### Any 1906.

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

### Any 1908.

Març: va morir P. Pàmies

### Any 1909:

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

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

### Any 1910:

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

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



*le conquistaron sinceras y generales simpatías”.*

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

#### **Any 1911.**

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

El 17 de setembre va morir José Font Aguilera.

#### **Any 1912.**

Entre desembre de 1911 i gener de 1912 va morir a Granollers Ramon Bach, que va començar l'aprenentatge al Restaurant Martín, posteriorment va anar a l'Hotel Continental i després es va traslladar a París. El seu estat de salut el va fer tornar a Barcelona i va entrar al Lion D'Or. Fou un professional molt estimat dins l'*Artística*.

El 24 de gener va morir el soci José Juvés Vivó, que treballava a la botelleria “La Taurina”.

Encara que totes les morts son iguals, el mes de maig inclou una sentida ressenya de la defunció del jove cuiner -tenia 21 anys- Antonio Salvat. Malgrat la seva juventut era molt ben considerat per tot el col·lectiu perquè *“su trato siempre afable, lo era mucho más para los ayudantes que deseaban aprender que para los indiferentes infatuados que creen saberlo todo...¡Socios como Salvat salen pocos y hacen mucha falta en las Sociedades obreras!”*.

Aquest mateix mes va morir un altre soci, Miquel Valls, després de tres mesos d'una penosa malaltia.

L'agost es dona la notícia de la mort d'Ignacio Maixens.

El 19 d'octubre va morir Martí Solé. Per aquest motiu la *Revista* aprofita per denunciar: *“Casi cada número hemos de consignar la muerte de algún compañero cocinero, prueba evidente de lo saludable que resulta el arte de la cocina”*.

El novembre es comunica la mort d'Estanislao Figueras.

#### **Any 1913.**

Mort d'Olegario Obradors, que era cuiner a l'hotel Falcón de Barcelona. També Francisco Barbará, que va morir a Manresa el 13 d'abril de 1913, i que treballava a l'Hotel Univers d'aquesta localitat.

#### **Any 1914.**

El 1914 fou un mal any per als socis de l'*Artística*. Entre setembre i octubre van morir Isidro Vives, Juan Torné, Lorenzo Ribot i Amado Pallarés. En aquest últim cas, deixava muller i tres fills petits, en una situació econòmica molt precària; la muller va demanar ajut a l'Entitat i els socis van respondre d'una forma solidària i van poder recaptar 614,90 pessetes per subscripció popular.

Entre novembre i desembre van morir Miguel Puigdomènech, Isidro Jorba, Miguel Porqueras i Juan Ribas Bauza. Aquest últim va morir a Reus.

#### **Any 1921.**

El 13 de juliol de 1921 va morir, per trets de pistola, Juan Crístofos Bernadas, de 43 anys, súbdit francès.

En aquest llistat resumeixo el moviment de defuncions de la *Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña*.

#### **Any 1926.**

El 8 d'agost de 1926 va morir el soci Francisco Baró.

**Any 1927.**

El 6 de juny de 1927 va morir el soci Antonio Alcón.

**Any 1928.**

El desembre consten que van morir José Solà i Pablo Cusidó.

**Any 1930.**

El 9 de maig de 1930 va morir Luciano Orriols.

**Any 1931.**

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

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

**Any 1932**

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

**Any 1933**

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

**Any 1935**

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

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

## Balnearis.

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

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

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

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





durant l'estiu la brigada de Can Martín anava a fer la temporada dins la mateixa empresa (recordo que el mestre Tresseras m'ho va comentar).

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

Per tant, és evident que la qualitat de la gastronomia era vital a l'hora d'escollir l'establiment. Fins i tot, per exemple, la propaganda dels "Baños de la Puda de Montserrat" posava com a reclam el propi mestre de cuina: "*Tiene mesa de 8 pesetas, y de 5 en otro comedor, y a igual hora, por el reputado jefe de cocina, G. Gil Rey*" (*Diario de Tarragona* (Tarragona), 21/06/1890: 4).

La mateixa qüestió apareix en una nota preferent del "Establecimiento de Montagut" de Ribes de Freser (Ripollès, Girona), obert del 15 de juny a 30 de setembre: "*El servicio de mesa a cargo del acreditado cocinero Mr. Jules Guichard*" (*Diario de Tarragona* (Tarragona), 04/06/1890: 4). Anteriorment (1882), aquest mestre havia inaugurat l'Hotel Tibidabo a Sant Gervasi de Cassoles: el mestre reboster va ser Ramon Sisteré, segons (*La Il·lustració catalana* 1882, nº 74, p. 334)].

Una dada curiosa de l'any 1901: en el "Diario de Gerona de Avisos y Noticias", de juny de 1901: "*A últimos de la semana actual, si no ocurre ningún contratiempo, pasará por esta ciudad procedente de París, el automovil destinado a prestar servicio entre la estación de Hostalrich y la villa de San Hilari. El dueño del establecimiento, Sr. Martín, acompañado de otras personas, hace el viaje en el mismo, habiendo salido de París el sábado proponiéndose realizar el trayecto a razón de 200 km por día*". L'arribada de l'estiu no tan sols significava un canvi de lloc de treball dels cuiners de Can Martín sinó que també era una font d'ingressos molt esperada pels vilatans: els pagesos venien les llonganisses dels porcs per als "senyors"; també venien la llet, hortalisses, patates i tota mena de viandes. Les dones i noies es llogaven per fer feines a l'hotel, per les cases o de minyona, i les nenes, de mainaderes. Aital situació comportava servilisme envers una gent econòmicament molt potentada i que al cap i a la fi donava feina i aportava "*les garrofes de molts mesos*" (Serradesanferm 2003).

En els llistats de moviments de socis, ja hem vist que hi figuren professionals que es desplacen de temporada al balneari, no tan sols de Catalunya sinó també d'altres indrets de l'Estat. Amb el buidat sistemàtic de la *Revista Culinaria* he pogut arregar les dades següents:

L'any 1928 Federico Laffite, Eugenio Dols i José Alguero van al Balneari Vichy Catalán; Vicente Sempere al Balneari Prats, Caldes de Malavella; Jaime Pi i Francisco Sendra, a Vallfogona de Riucorb. El juny del mateix any Crescencio Palomar també a Vallfogona de Riucorb; Jaime Vilalta al Balneari Rocallaura, Vallbona de les Monges (Urgell). El mes de juliol, José Amorós al Balneari Cenilles [=Senillers, Lles (Baixa Cerdanya)]; Juan Coma a Villa Engràcia, l'Espluga de Francolí (Conca de Barberà); Julián Barrera a Sant Hilari [es podria tractar del Balneari de la Font Picant (Hotel Martín) de Sant Hilari de Sacalm (la Selva)]; Ramón Piqué també a Villa Engràcia.

L'any 1929: pel maig, José Oliva i Ángel Sicar al Balneari Vichy Catalán; Juan Carreras a Vallfogona de Riucorb. El juliol, Joan Escrich i August Suñé al Balneari Montagut de Ribes de Freser (Ripollès), que funcionava almenys des de 1906, quan Narcís Oller el feia escenari parcial de la seva novel·la *Pilar Prim*, freqüentat per la burgesia industrial de Barcelona; Blas Saumell a Aguiló (Sant Hilari) [=Balneari de la Font Picant (Hotel Martín) de Sant Hilari Sacalm?]; Martín Ventura a Vallfogona. El mes d'agost, José Alguero al Balneari Vichy Catalan (resulta curiós que aquest mes s'incorpori un professional a un establiment; potser ho reclamava l'increment de feina).

L'any 1930 Juan Bou va a Vallfogona, com Joaquín Gurdo. El mes de juliol, Antonio Calpe va a la Puda de Montserrat (Esparreguera); Jaime Pi a Vallfogona, repeteix, car ja hi havia estat dos anys abans; José Dut, a Ribes; Domingo Viñas, a Vallfogona.

El servei al Balneari Vichy Catalán, l'any 1901, és descrit per un estudiós: "*En anchosos locales se hallan instalados el café, el comedor y el restaurant, siendo excelente el servicio de mesa, pues la alimentación es sana, nutritiva y apropiada, en lo posible, a los enfermos, para los cuales está indicado*



*el uso del agua de Vichy Catalán*” (Gelabert [19-?]: 45). Avui encara roman obert tot l'any, amb unes instal·lacions adequades a les exigències del moment. Es conserva una fotografia del personal de cuina dels voltants de l'any 1910. Com a record personal sé que també havia estat al Balneari Vichy Catalán un cap de partida que feia l'època hivernal al famós i desaparegut Finisterre a les ordres del gran mestre que fou el valencià Belmonte.

L'any 1916 es va crear l'Associació de propietaris de Balnearis i Manantials-Minero-Medicinals de Catalunya, que va publicar una guia dels establiments dedicats a aquest negoci.

A la Conca de Barberà a finals del segle XIX hi havia dos balnearis, un a l'Esplugu de Francolí (Villa Engràcia) i un altre a Vallfogona de Riucorb, i és possible que durant la temporada estival alguns naturals de la comarca treballassin en la cuina d'aquests establiments (Grau 2003). Agraïxo als autors d'aquest estudi la gentilesa que tingueren en donar-me aquesta informació així com d'altres relacionades amb el tema general del llibre.

També mereix atenció el Balneari de la Font Picant, a Sant Hilari Sacalm, comarca de la Selva. Dins el complex s'hi troba un edifici que va funcionar com a Hotel/Balneari durant més de cinquanta anys (1881-1936). El 1885 s'hi va fer una remodelació que encara es conserva actualment: cinc plantes, amb capacitat per a 100 habitacions, 250 coberts, sala de festes, menjadors, etc. En definitiva, el balneari tenia totes les comoditats destinades a la burgesia catalana. Tenim dades del preu d'allotjament i dels àpats entre els anys 1904 i 1915. L'any 1904 una habitació al 1r pis més àpat en taula rodona, costava 12 pessetes; 1 habitació al 2n pis o a la planta baixa més àpat en taula rodona, 11 pessetes; habitació al 3r pis més àpat en taula rodona, 10 pessetes. A partir de l'any 1915, els preus eren de 22, 20 i 18 pessetes, respectivament. Els àpats en taula rodona eren els que se servien al menjador comunitari. Si el comensal volia menjar en taula individual hi havia un suplement d'1 pesseta el 1904, que passà a 2 pessetes el 1915. Si el client desitjava el màxim de comoditat i volia emprar el “room service”, tal com ho anomenem actualment, el suplement era d'1,5 pessetes. Avui el balneari està tancat, amb els perjudicis econòmics que aquesta situació comporta per a la vila i amb tota la seva càrrega nostàlgica (Bosch).

En el Balneari Blancafort de la Garriga va prestar els seus serveis com a cap de cuina el mestre Joaquim Treserra, durant la temporada de l'any 1964. Aquest mestre ja devia haver acumulat experiència en aquest tipus de servei perquè havia estat a Can Martín. Aquest establiment, relativament a prop de Barcelona, va ser freqüentat per personalitats catalanes tan destacades com Jacint Verdaguer, el bisbe Torres i Bages, Prat de la Riba, Francesc Cambó o Eugeni d'Ors, que s'hi inspirà per escriure l'obra *Oceanografia del tedi*.

Pel que fa a les tarifes, he trobat alguna altra dada, escadussera però interessant. Així, per exemple, al Balneari Rius, de Caldes de Montbui, l'any 1919 el preu del menjar, en taula de primera, era de 10 pessetes, en taula de segona, 7,50 i en taula particular hi havia un suplement d'1 pesseta. Al balneari Blancafort, de la Garriga, el mateix any, allotjament i manutenció, tot inclòs, costava 12 pessetes. A Vallfogona, la taula rodona era a 8 pessetes i taula a part, a 10 pessetes. L'any 1927, a Santa Coloma de Farners, la pensió completa anava de 18 a 28 pessetes, segons l'habitació. L'any 1935, al Balneari La Puda de Banyoles –actualment en ruïnes–, l'hotel de primera i segona costava de 10 a 14 pessetes i les cases equipades de 8 a 10 pessetes (Molina 2011).

L'any 1901, amb motiu de la inauguració del balneari “La Concha badalonense”, de Badalona, regentat pels germans Tarré, la premsa se'n fa ressò: “*El sopar ofert a la premsa... està ben servit per un intel·ligent cuiner y aixó farà que'ls banyistas hi fassin gasto*” (*Catalunya Artística*, nº 55, juny 1901).

## Migratori.

En aquest capítol em proposo facilitar totes les dades possibles relatives als moviments dels cuiners que, procedents de diverses poblacions catalanes, van emigrar a Barcelona. Si no parlo de les altres capitals del Principat és perquè no dispenso de la documentació pertinent. En el Cens de l'any 1920 l'índex de persones que residien a Barcelona i havien nascut fora de la província era del 29,3%



(Bar 1981: 355); l'any 1930, el 19,72% de la població de Catalunya no havia nascut al Principat [dades que figuren a (Balcells 1971, nota 5), segons les xifres de Josep A. Vandellós i Solà, *La immigració a Catalunya*, Concursos Patxot i Ferrer, Barcelona, 1935, 229 pp.]

Si féssim una enquesta en relació a les dècades dels 60-70 del segle passat sobre els professionals de cuina nadius de la ciutat de Barcelona, de ben segur que les xifres serien molt baixes. Com em comuniquen els investigadors i bons amics, professors Josep M<sup>a</sup> Pujol i Roser Puig: *“Els joves que emigraven a Barcelona procedents de zones rurals sense ofici tenien diverses possibilitats, si eren noies es col·locaven de minyones o d'obreres; els nois es podien col·locar de mossos de pagès, aprenents d'un ofici, peons, manobres, dependents d'un comerç i evidentment en el sector de l'hostaleria, cambrers en un cafè o ajudants de cuina en fondes, restaurants o hotels”*. Encara que els autors se centren en una zona determinada de Catalunya –les Muntanyes de Prades, el Camp de Tarragona–, si ampliem el ventall a la resta del Principat, la xifra augmentaria moltíssim.

Aquí m'he fixat en tots els que van emigrar de les diverses poblacions per iniciar-se en l'Art Culinari i dels quals tinc prou dades. Per obtenir-ne una llista exhaustiva caldria fer un buidat de tots els municipis catalans, que seria molt interessant però que resta fora del meu abast actual. També seria interessant tenir informació dels que no es van quedar a la península i van emigrar a països europeus o llatino-americans, com va fer, per exemple, el mestre Ramon Rabasó, la qual cosa, evidentment, encara complicaria molt més la recerca. Aquest podria ser també el cas, per exemple, d'un Canals –podria tractar-se tant de Josep com de Salvador Canals Fontanilles [o Fontanillas], dos germans que els anys 1907-1908 eren els socis números 56 i 58 del *Montepío*, respectivament. Eren nadius de Valls, fills d'un jornaler d'Igualada. L'any 1906, segons consta al Padró Municipal de Valls, tenien 17 y 20 anys respectivament. El 1910 els pares van marxar a Barcelona (Grau 2007: 75). En el “Registro de Socios” Josep figura inscrit l'any 1907 i Salvador el 1908. Salvador Canals va regentar l'Hostal La Mariette, de Mollet del Vallès, del 1920 al 1929. Atès que en aquesta data Josep estava casat, en el cas que es tractés d'un dels dos, és més probable que fos Salvador. Regàs li dedica dues ratlles dient: *“Canals, avui ja vell, donant encara un rendiment per terres d'Amèrica, sorprès, fins arribar al moment de deixar, als seus anys, la Barcelona, tan estimada”* (Regàs 1952: 32). També procedents de Valls, i en la data esmentada, trobem Ramon Pi Monner i Miquel Pié Navarro. Respecte al primer, al “Registro de Socios” figura un tal Jaume Pi Munné que possiblement era la mateixa persona. Va ser el cap de cuina de l'hotel Europa de Tarragona durant molts anys i va ser reemplaçat pel Sr. Secall, al qual vaig conèixer a la dècada dels 60 del segle passat. Del segon citat, de moment no he trobat que fos soci del *Montepío*.

El mestre Josep Serra Farré havia nascut a la Riba (Alt Camp, Tarragona) el 26 de desembre de 1868. Es va casar el dia 19 de març de 1891 amb Concepció Hermano i el matrimoni va tenir una filla que va morir de ben petita. L'any 1883, quan tenia 15 anys, es va traslladar a Barcelona i va ingressar al Cafè Colón a les ordres d'un parent seu, Pere Català i Serra. Amb el temps aquest establiment es convertiria en el Gran Hotel Colón, de la Plaça Catalunya. L'any 1888 ingressà al servei militar i en fou llicenciat el 1890. Després de fer una llarga i fructífera carrera professional a Barcelona, va morir-hi el 8 de gener de 1945.

A Ramon Rabasó Figuerola (1878-1957), fill dels Pallaresos (Tarragonès), li he dedicat tot un capítol.

Al padró de la Riba de l'any 1923, hi consten els següents ribetans que es traslladaren a Barcelona (Grau 2007):

-Joan Altès Vallès, de 24 anys; el seu pare era de Mont-ral i treballava de peó a la Riba. En el balanç de la “Germandat Art de Cuiners de Barcelona” corresponent a l'any 1935, figura com a associat



a partir de l'any 1931 amb el número 399. En aquesta data sembla que restava solter i tenia la residència al Passatge Roman 11, 2n 1<sup>a</sup>.

- Joan Bover Oller, de 20 anys, nat a Mollerussa i fill d'un jornaler de Lilla que vivia a la Riba.
- Antoni Cayetano Sales, de 18 anys; el seu pare era un calderer de Reus que vivia a la Riba.
- Joan Gavarró Nogués, solter, de 19 anys; el seu pare era pagès.
- Salvador Pàmies Miró, solter, de 20 anys.

D'aquests quatre últims personatges no n'he trobat cap dada a Barcelona.

També cal esmentar Francesc Ferragnoli Serra, solter, de la Riba, fill d'un llauner, resident a Valls el 1923 i que era aprenent de cuina. Però d'aquesta població es va traslladar a Barcelona (n'ignoro la data) ja que en el Balanç de la "Germandat" el trobem com associat amb el número 476 a partir de l'any 1931. Hi ha, però, una apreciació: aquí figura amb la grafia Ferranyoli.

Pel que fa a tarragonins, perquè foren els meus primers mestres, esmentaré els següents:

-Josep Nadal Pàmies, el segon mestre que vaig tenir. En la seva joventut va estar treballant a Barcelona, encara que no conec la durada de la seva permanència. El 1912 figura la seva residència a Tarragona, Plaça Rovellat. Tenia el n° 104 d'associat. Va prestar els seus serveis al Club Nàutic i a l'Hostal del Sol, de Tarragona, i a la dècada dels 60 possiblement fou el cap de cuina millor pagat de la ciutat. El recordo com un home de molt bon caràcter, treballador infatigable –no recordo haver-li sentit mai que estigués cansat, malgrat les llargues jornades de treball, especialment en època de comunions i noces-, i un gran mestre dels rossejats d'arròs, fideus, romescos, etc. Sens dubte va ser un dels mestres que més em va influir en la cuina marinera, així com d'una manera personal.

-Pere Gil Plana, un altre mestre meu de qui encara no he trobat cap documentació de la seva estada a Barcelona, per bé que en tinc notícies transmises pel propi interessat.

-Encara que no era tarragoní, sinó de la província de Terol, també parlaré del primer mestre de cuina que vaig tenir a l'Hotel Internacional de Tarragona, Miquel Albesa Pel.

-I, encara que no hi vaig tenir una relació professional, del mestre Pere Secall Cortés, que tenia el número 394 l'any 1930. Al cap dels anys va ser cap de cuina de l'hotel Europa de Tarragona; crec recordar que, en jubilar-se Jaume Pi, va prendre el seu relleu i va romandre en aquest establiment fins a la seva jubilació.

També tinc dades, tant documentals com orals, d'altres mestres tarragonins que van treballar a Barcelona.

Pel que fa Tarragona, l'any 1923 vivia en aquesta capital Mateu Besora Corbatan, solter de 16 anys; el seu pare era un carreter de Valls que s'havia instal·lat a la Riba (Grau 2007). En el padró d'habitants de Tarragona de l'any 1905, entre les 575 persones originàries de la Conca de Barberà n'hi trobem 20 dedicades al ram de l'alimentació; entre elles 3 taverners, 1 cambrer, 1 fondista amb establiment propi i 1 cuiner. Aquest últim era Josep Fa Abella, natural de Vimbodí, nascut l'any 1874, que va arribar a Tarragona el 1901 als 27 anys; la seva esposa era de l'Espluga de Francolí (Grau 2003).

Respecte a la província de Barcelona, cal esmentar els Mestres següents: Regàs parla d'un tal Josep Ribas, que podria tractar-se del Josep Ribas Sabaté, amb el número de soci 237 l'any 1919. Si es tracta de la mateixa persona, aquest mestre sembla que va ser molt valorat; nat a la Cerdanya, la seva activitat a Barcelona s'inicia a Gambrinus, una cerveseria que hi havia a la Rambla Santa Mònica, on



a més a més hi havia restaurant. Casat amb la filla d'un peixater anomenat Giró, va muntar el Cafè Continental a la Plaça de Catalunya. *“El client de can Ribas volia menjar bé i sabia el que es feia. De la carta sabia escollir uns turnedos o una tête de veau, unes bécasses o un rond-de-boeuf... o una Escudella Catalana; un Cassoulet o un Turbot, però era difícil trobar un client que demanés una truita i un bistec”* (Regàs 1952: 34). Segons un altre autor, sembla que el cap de cuina d'aquest establiment va ser Aquiles Rey, almenys al voltant de l'any 1917 (Brizuela 1917: 245).

El sr. Ribas, ja patró, era molt exigent; la confecció de la carta la feia conjuntament amb el seu xef. Encara que no anava al mercat a fer les compres (aquí es nota que feia el mateix que recomanava en Josep Serra), no entrava res a la cuina sense la seva supervisió. Va ser el creador, o almenys va posar en pràctica, un plat específic: els “Ous Continental”, que es componien de dos ous “pochés” montats sobre mariscs i napats amb una salsa “riche”, glaçats, amb un filet de “glace de viande”. Tot plegat era una mostra de les “delicatessen” de la cuina francesa, del més fi barroquisme culinari. Va morir a la Puda de Montserrat i va deixar un fill, Rossend, que durant uns anys va seguir en el negoci compartint la gerència amb Regàs (Regàs 1952: 34-35).

Joaquim Treserras Altafaja, que era natural de Sant Hipòlit de Voltregà. Antoni Julià Rafecas, nat a Capellades, tenia el nº 209 l'any 1909; després de passar per diverses cuines (si no recordo malament va arribar a ser cap de cuina de l'Hotel Majestic, del Passeig de Gràcia), amb el anys va muntar el restaurant Reno, un dels més prestigiosos en les dècades 1960-1970. Malauradament, aquest establiment va tancar les seves portes l'agost o setembre de 2007.

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

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

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

### La situació professional als inicis del segle XX: Un testimoni de primera mà.

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



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

He volgut incloure aquesta part de la història personal d'aquest aprenent que amb el temps va convertir-se en mestre de cuina, perquè tot el que he relatat sens dubte reflecteix la realitat d'una època. El desemborsament de les 250 pessetes, dos anys sense cobrar ni "un duro", tal com s'ha dit vulgarment fins fa ben poc, el permís cada quinze dies per anar al perruquer, són circumstàncies que per força ens han de fer pensar en les dures condicions de l'aprenent de l'ofici de cuiner. La circumstàncies de Tresserra no devien ser molt diferents de les dels altres aprenents de l'època ja que Luján, en descriure el restaurant Justin, diu que el refinament culinari assolit va ser tan insòlit que un xeric de cuina o un ajudant de cambrer necessitaven tantes recomanacions per formar part del personal d'aquest establiment com un funcionari a Madrid per tenir un lloc al "Ministerio de Gracia y Justicia". Fins i tot després de ser acceptat l'aspirant a aprenent havia de pagar 500 pessetes en concepte d'entrada (Luján 1977: 163) [la diferència de quantitat –el doble– entre els dos restaurants fa dubtar de la veracitat de l'última xifra].

Les dades del mestre Tresserra en funció dels papers amb anotacions que ell em va donar l'any 1988, són:

El mestre Joaquim Tresserra va nèixer a Sant Hipòlit de Voltregà l'any 1898. Va cursar estudis amb els Hermanos de San Juan Bautista de la Salle i la Joventut Catòlica. Però com li va entrar l'afició a voler ser cuiner? Segons explica, els seus pares li van comprar una botiga de queviures a les Masies de Voltregà. Però un bon dia, mentre estaven dinant va proposar al seus pares que volia ser cuiner. Li van preguntar d'on havia sortit aquesta actitud. Explica: *"Yo creo que fue mi vocación, que cuando se casó Don Juan Ventosa i Calvell (secretari de la Lliga Regionalista) con la hija del marqués de Polmerola. Fuimos haber (sic) la boda, en esto vi entrar y salir unos cocineros... eso fue el flechazo"*. Davant d'aquesta decisió, els pares van desdir-se de la botigat.

Va començar al restaurant Martín el dilluns, 23 de març de 1914: *"En esta fecha [23 de setembre de 1918] tuve el el honor de servir a la Infanta Isabel [coneguda com "la Chata"] en Capitanía General. Hubo una anécdota y fue que en su habitación estaba llena de flores, en abundancia nardos, la que hizo sacarlas todas y abrir los balcones. Al marcharse nos dió quinientas pesetas. En Capitanía General después de varios encuentros con el ayuda de Cámara de su M. el Rey Alfonso XIII, me invitó ir a trabajar a la casa Real de Madrid. Le agradecí tal Honor, pero rehusé alegando que me debía al Sr. Martín. Escusa que en aquel entonces tenía relaciones formales con la que un día tenía que ser mi Mujer y Madre de mi Hijo, Mercedes López"*.



Segueix la seva vida professional i forma part en el banquet ofert a Eduardo Dato en la inauguració de “La Alianza”. L'any 1922 es casa. L'any següent passa de cap de cuina a els *Baños de Sant Vicente* i aquesta mateix any neix el seu fill, Josep Francesc. El 1929 és cap de cuina del Círculo del Liceo, on, entre d'altres, serveix un banquet al duc de Cadis (conegut com “Jaume el mut”). Durant la guerra civil ocupa diversos càrrecs de caire social (President de les dones cuineres, etc.). Després de malalties i penalitats, passa a França com a refugiat. Ocupa la plaça de cuiner a la caserna de Sant Matieu de Perpinyà. Durant aquesta estada li concedeixen permís per fer una temporada de tres mesos a Canet Plage per poder guanyar uns diners. El prefecte de policia li ofereix la plaça de cap de cuina de la Legió d'Honor, però no accepta perquè el que vol es tornar a casa al costat del seus. De tornada, presta els seus serveis en diferents establiments i es jubila al Balneari Blancafort de la Garriga, després de 51 anys de vida professional. Al costat del Mestre hi van passar molts joves que amb els anys es convertiren en bons professionals i ocuparen càrrecs de responsabilitat com a xefs de cuina.

En un altre dels escrits és contundent: “*Salir del Colegio. Hoy y mañana de aprendiz de Cocinero, a los 15 años y 3 meses. Cogí el oficio con afición, lo demuestra lo mucho que tengo escrito y colección de cartas y menús, aparte de los expuestos. Si volviera a nacer, Cocinero sería otra vez*”. El mestre Tresserra fou un cuiner vocacional. Valguin aquestes quatre ratlles com a homenatge a la seva figura. Estic segur que el Mestre llegiria amb gust aquest llibre i pensaria que va valer la pena que m'ofereís aquells papers que a priori podien semblar de poc valor.





## DIES DE GUERRA

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

### La guerra civil a la Catalunya republicana des de diverses perspectives.

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

### Preus i subministrament de queviures.

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





decretar que els restaurants tan sols podien servir dos plats.

Conforme va avançant la guerra es pot copsar l'increment del preu dels queviures a la ciutat de Barcelona. Per exemple, si prenem com a referència el bacallà, el juny de 1936 costava 2,60 pessetes/kg i pel juliol de l'any següent arribava a 8 pessetes/kg; pel desembre de 1938 anava a 5,50 pessetes/kg (*L. V.*, 21 desembre 1938: 4) però aleshores el racionament era només de 50 g per habitant. En les mateixes dates, el preu del cafè passa de 11 a 26 pessetes/kg; el pollastre, de 8 a 27,40 pessetes/kg. A causa de l'escassetat, per l'agost de 1937 es va limitar l'ús del sucre per al consum de cafès i bars i a l'abril del 1938 es va produir la reducció de la jornada dels bars (*Bricall* 1970: 241).

Pel juliol de 1936 la presó Model va pagar la patata a unes 0,24 pessetes/kg; a l'abril del 1937 el preu de la patata vella era de 0,50; pel maig, les velles anaven a 0,60 i les noves a 0,65; a l'agost la patata puja a 0,70. El racionament, pel maig de 1938, era de 150 grams per persona.

Els preus del peix (ptes/kg) taxats el juny de 1938 eren: seitó, 10,20; congre, 10,80; mòlles, 10,80; verat, 6; orada, 10,80; galls, 11,35; sorell, 6; llenguado, 14,70; llucet, 13; llobarro, 14,70; nero, 12; pagell, 13,60; sardina, 6; gamba, 16; llagosta i llagostins, 24,80; calamars, 12,50; pops, 7,35; sèpia, 7,25; musclos, 7, etc. Com hom pot apreciar, a part dels productes propis de taules privilegiades, els d'ús corrent anaven a un preu força alt, per exemple, els musclos, el preu d'un kg dels quals equivalia al sou d'un milicià; el del seitó fins i tot el sobrepassava (*L. V.*, 4 juny 1938: 7). El preu d'altres queviures, pel maig de 1938, eren: la botifarra catalana, 11,25; mortadella, 14,50; xoriço, 9; oli d'oliva, 2,80 el litre; mongetes, 2,20; conill, 6,25; gallina, 8; pollastres, oques, coloms, gall dindi, és a dir, animals de ploma, 10 en canal. Un anglès que es diu que va servir a les Brigades Internacionals manifesta que el 1938, en un lloc indeterminat del territori espanyol, es van pagar 1.000 pessetes per 3 pollastres, quantitat astronòmica (*Seidman* 2003:255); bacallà, 5; cacau, 12,50; cafè torrat, 18; cigrons, 2,90; ous, 8 pessetes la dotzena; llet fresca, 1,25 el litre; llet condensada, 3,20 el pot; lleties, 1,70; pastes per a sopa, 2,30.

Per l'octubre d'aquest mateix any 1938, i a la vista de les reclamacions que hi va haver, la Presidència del Consell de Ministres va revisar el preu per al públic, que van quedar així: l'oli, en funció de l'acidesa, 3,50 pessetes/litre a Catalunya i 3 a la resta d'Espanya [el juliol de 1936 a la Model de Barcelona s'havia pagat a 1,95]; conill, 6,60 en viu; gallina, 15 en canal, i les altres aus, 18 en canal. El safrà, depenent de la seva procedència, entre 215 i 300 pessetes la lliura de 400 grams; el sucre entre 1,80 i 1,95 el quilo; la xocolata, elaborada amb una única recepta: 21,50 % de cacau -res a veure amb el que podem gaudir avui, amb 70% o més de cacau-, 17 % de cacauet, 38,50 % de sucre i 23 % de farina d'arròs- a 1,20 el paquet de 320 grams; cigrons, 3,20; farina de guixes, 0,80, envasada; farina de blat de moro, 1 pesseta; ous, 17,50 pessetes la dotzena a Catalunya i 15 a la resta del "territorio leal"; llet fresca -a Catalunya- 1,40/litre en el centre de producció i 2 pessetes a Barcelona; lleties, 1,80; malta, 8,50 (el mes de juliol de 1936 la presó Model, per a l'alimentació dels reclusos, havia pagat el cafè -evidentment malta- a 10,49 pessetes el quilo); el sucre, 1,65; cigrons, 1,10; bacallà, 2,50. Aquests van ser els preus dels últims mesos de guerra.

A la zona republicana, sense precisar una localització concreta, els mesos de maig i juny de 1937, la insuficient dieta diària de 200 grs d'arròs, 150 de pa i 100 d'articles de conserva va deixar molts treballadors sense energies per anar a la feina. Les cues es van fer encara més llargues i els qui hi feien tard no podien tenir garanties que quedessin queviures a les botigues. Com que la majoria de les llars tenien membres de la família que rebien la paga dels soldats, el diner no escassejava, però es disposava de pocs queviures per comprar (*Seidman* 2003: 222). L'escassetat era tanta que el Govern de la Generalitat va encarregar al mestre Joan Vila elaborar, o si més no supervisar, l'elaboració de uns "Menús de guerra", com explico amb més detalls en el capítol que dedico al Mestre.



Conforme avançava el conflicte, l'estraperlo estava a l'ordre del dia. Per tal d'intentar combatre'l, la Generalitat republicana va crear el Tribunal de Subsistències i Preus Indeguts (Diari Oficial de la Generalitat del 24 de gener de 1938). Malgrat aquesta disposició, l'estraperlo va continuar.

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

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

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

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

Les pàgines 288-291  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



i la població de Barcelona anava a cercar-la fins i tot al turó de Montcada i, de pas, aplegaven totes les herbes comestibles que podien; encara als anys cinquanta el turó romania pelat (Déu 2012: 46). Per poder obtenir un combustible alternatiu, Domènech proposa transformar el paper vell en boles de carbó. El mètode consisteix a remullar el paper amb abundància d'aigua per aconseguir una pasta de paper; després cal exprimir-la ben bé fins que deixi anar tota l'aigua; es continua amassant aquesta pasta, se'n fan boles i es guarden. També s'hi pot barrejar pols de carbó. Domènech diu que les peles de les taronges i mandarines, que porten alcohol, també tenen la mateixa finalitat. Seguint en la recerca de l'economia domèstica, aconsella que no es facin peladures gruixudes de les patates, que es guardin les fulles verdes de les cols, que poden emprar-se per fer sopes o potatges, les tavelles dels pèsols frescos per fer puré, etc. En definitiva, dóna consells per treure el màxim rendiment als productes que en èpoques d'abundància no tenen massa importància. Ofereix salses elaborades amb productes de baix cost per a peix, bacallà o carn; pa ratllat en lloc de formatge per als macarrons.

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

### Menjadors populars i els Menús de guerra.

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

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

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



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



**Personal de cuina de l'Hotel Victoria de Barcelona, un dels establiments col·lectivitzats per la CNT-UGT. Any 1937.**

Per tenir una idea dels menús de guerra que es feien als hotels, la revista *Gastronomía* –vegeu la Bibliografia-, en el nº 1, n'ofereix tres varietats: *Sopa vegetariana para 100 personas, Arroz de bacalao para 500 personas i Escudella camperola para 300 personas*. L'última recepta diu: *“Se ponen al fuego dos marmitas de unos 30 litros cada una, con el agua correspondiente, y cuando empieza a hervir se pondrán 10 kilos de tocino fresco, en cada marmita. Después se trincharán 12 coles, 5 kilos de patatas, 2 kilos de zanahorias y 2 kilos de cebollas. Una vez lavado todo esto se repartirá, dejándolo cocer durante tres horas y veinte minutos, aproximadamente. Antes de las tres horas se añadirán 3 kilos de arroz y 2 kilos de fideos”*. Ben mirat, era una escudella molt pobra, pròpia dels temps que es vivien, ja que parlem del setembre de 1937. En la d'arròs amb bacallà, es repartien 5 kilos de bacallà per a 500 comensals, que vol dir una mitjana de 10 grs./persona, quantitat merament simbòlica i que, a més a més i per pròpia experiència del servei militar, sé que quan es reparteix ranxo, a un li toca el triple i als dos del costat, res de res.



També hi havia una taverna de la Barceloneta, Can Soterias i el Sol i Sombra, davant de la Monumental, així com d'altres establiments que servien els menús de guerra: “*El que havien de ser uns menjadors assistencials, només per a pobres, aturats, indigents i refugiats, es van convertir en una menjadora per a molta gent*”. (Déu 2012: 87-88).

El dia 7 d'abril de 1938, es va celebrar al Teatre Olímpia un acte del Comitè d'enllaç dels sindicats de la *Indústria Gastronòmica*, UGT-CNT. Es van aprovar –entre d'altres–, els punts següents: estimular els treballadors de la *Indústria Gastronòmica* perquè en el termini de 48 hores s'allistessin en l'exèrcit de la República. Els obrers gastronòmics cedien un jornal, per una sola vegada, en profit dels mobilitzats voluntaris, amb destinació a l'adquisició d'equipaments. També se suprimien els menjadors “*de trato libre y de lujo –nidos de fascistas– y se procederá a la planificación de los mismos, que permita el control de los alimentos y de sus precios de acuerdo con el proyecto ya iniciado*”. També es demanava que s'incrementés el nombre de Menjadors Populars i en especial dels “*Colectivos de guerra*”. Per a la mentalitat sindicalista, el luxe, el servilisme dels cambrers, etc., eren qüestions que anaven contra dels seus principis; hi ha un cartell on es compara els cambrers d'abans de la guerra i els del moment. Una altra qüestió que calia vigilar era que no hi hagués personal d'edats compreses entre els 18 i els 45 anys, perquè eren considerats com a mobilitzats per al front (L. V., 08/04/1938, 5). La *Comissió Interventora de la Indústria Gastronòmica* anunciava, per al 30 de maig de 1938, l'obertura de 64 menjadors de tipus B (vegeu més endavant).

*Los restaurantes de Barcelona al servicio exclusivo de los trabajadores.* Amb aquesta capçalera s'anunciava que en els establiments que fins aleshores eren “*accesibles a algunos ciudadanos, económicamente privilegiados en extremo*”, a partir del 1r de maig se serviran “*únicament*” coberts a 10 pessetes, en alguns locals, i en altres a 5. La qüestió del pa també va constituir un problema en aquestes dates, ja que sembla que una part dels subministraments que rebia la *Indústria Gastronòmica* “*eran destinados a fines completamente diferentes de los de la Industria*”. Als inicis dels Menjadors, van funcionar 4 locals, amb un promig diari de 5.421 coberts. A finals d'abril de 1938, n'hi havia 8, amb una mitjana de 22.000 coberts, alhora que s'estava condicionant 4 cinemes de barriades per dedicar-los a menjadors populars. A més, s'estava preparant la instal·lació d'una gran cuina en un dels cafès més centrals i espaiosos de Barcelona –no sé quin–, amb capacitat per a sis mil coberts diaris. Si fins llavors els locals estaven a Barcelona capital, també se n'estaven preparant a d'altres ciutats com Manresa, Terrassa i Sabadell, és a dir, a lloc fabrils.

Els Menjadors van ser classificats en dues categories, segons la qualitat del local, la seva situació i el nombre d'obers, empleats, etc. Aquestes categories es van denominar “Menjadors Econòmics”, tipus A i B. Als primers se servien coberts al preu de 10 pessetes i als segons, a 5 pessetes. En ambdós casos el vi i les postres anaven inclosos en el preu. La *Comissió Interventora* va confeir 14 menús per a cada categoria, els quals havien de regir els establiments. Podien fer ús dels menjadors els que tinguessin carnet, prèvia inscripció. A partir de l'1 maig, els menjadors no podrien servir àpats a ningú que no portés el carnet de la *Comissió Interventora*.

A part d'aquests menjadors “populars”, la Conselleria d'Economia de la Generalitat, a proposta de la *Comissió Interventora*, per raons de prestigi de cara a l'exterior i per atendre les personalitats estrangeres, va estimar convenient la creació d'un reduït nombre d'establiments –els que avui en diríem gastronòmics–, que van ser: Brasserie Gran Hotel, La Cala –aquest establiment, en una data sense concretar, va estar regit per Regàs–, Oro del Rhin, Hostal del Sol i Cau Ferrat. Aquests establiments van ser escollits perquè, a banda de reunir les millors condicions –se suposa que per les qualitats professionals, tant de cuina com de menjador, així com pel seu entorn, decoració, ubicació, etc.–, tots pertanyien a l'*Agrupament de la Indústria Gastronòmica* (AIG) –aprovat per decret del Govern de la Generalitat el 25 de maig de 1937–, única empresa del ram col·lectivitzada i els guanys de la qual, per tant, podien ser controlats per la Generalitat alhora que en percebia el 50% la Caixa de Crèdit Industrial

La pàgina 295  
NO esta disponible  
en aquesta versió  
DEMO



a l'avançada.

El president de la *Comissió Interventora de la Indústria Gastronòmica*, Agustí Coma, va manifestar preocupació perquè hi havia usuaris que feien transferències de carnet per usar els serveis dels Menjadors –es practicava la picaresca que un passava el carnet a altres –, i alhora va advertir que als infractors se'ls retiraria el carnet. També anunciava que l'horari del restaurant Hotel Oriente, que era de nou a dotze i de tres a sis, per a les persones que treballaven en les hores fixades per als altres menjadors seria ampliat de nou a dotze de la nit. Al mateix temps comunicava que estava prevista l'obertura de dos menjadors infantils al barri de Gràcia, així com la de dos més a la barriada de l'Harmonia del Palomar [nom del barri de Sant Andreu del Palomar durant la II República], que es van inaugurar l'octubre de 1938, amb capacitat per a 900 dinars i 900 sopars. Igualment s'estaven ultimant els treballs al cafè Novedades per poder servir un menú pel preu de 2,50 pessetes, amb la voluntat de poder servir, inicialment, quatre mil coberts i més endavant, amb una previsió de vuit a nou mil. Tot això, segons Coma, es va poder dur a terme per les facilitats donades per la Direcció General d'Abastos així com per la Conselleria d'Economia, en delegació de la qual actuava la *Indústria Gastronòmica* (L. V., 17/06/1938: 3; 23/10/1938: 5). Per l'octubre estava a punt de ser inaugurat un altre Menjador -per part de la *Gastronòmica*-, ubicat al local del Frontón Sol i Sombra i amb una capacitat prevista per a 3.000 comensals/àpat.

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

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

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

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

*"El problema més important és el dels queviures. No queda carn, pocs llegums, poca fruita; els ous*



La pàgina 297  
NO esta disponible  
en aquesta versió  
DEMO



escassegen. Als mercats les parades són buides, les carnisseries tancades. Una mica pertot arreu es veuen dones fent cua... El carbó també manca, i el sol, a aquesta època de l'any, només escalfa algunes hores a migdia. En vesprejar, el termòmetre cau sobtadament fins a zero o més baix". Més endavant diu: "Amb algunes excepcions, els preus han canviat poc. Comparant els preus mundials són extraordinàriament baixos. Els consumidors, i sobretot les masses obreres, aprofiten que les autoritats prohibeixin apujar-los. Però hom no pot ignorar la gravetat de la situació. La pesseta ha baixat molt. Els productes estrangers i les mercaderies que contenen primeres matèries estrangeres també són venuts a preus molt inferiors al preu de cost actual. Els negocis van bé, en realitat s'estan saldant les existències. I, de continuar així, aviat s'hauran exhaurit i no es podran renovar. El que és absolutament incompreensible és que moltes botigues continuen organitzant vendes especials i atreuen els clients amb tots els mitjans publicitaris... Els restaurants i cafès de totes les categories estan plens de gom a gom fins a la nit; els cinemes s'omplen; a les pastisseries, la gent compra pastissos en abundància i els diumenges fins cal fer cua per poder comprar-ne". A mitjan 1937, mentre la població s'havia de conformar amb els restaurants de 3,50 pessetes el cobert, als restaurants cars, amb un cobert de vint a trenta pessetes, no hi mancaven ni la carn ni el peix, aliments que ja no es trobaven als mercats. Davant d'aquests establiments hi havia cotxes oficials aparcats, i el poble es queixava que els que menjaven bé no resolien els problemes. Voler menjar bé sembla que ha estat sempre una constant dels polítics, amb molt poques excepcions! (L.V.,15/09/ 1937: 3).

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

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

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



## L'alimentació al front de guerra republicà.

Un testimoni important d'aquesta qüestió va ser l'escriptor britànic George Orwell. Amb les seves experiències al front d'Aragó va aplegar algunes dades, esparses però valuoses. Dels Fets de Maig de 1937 diu: *“En un parell d'hores les barricades arribaven a l'altura dels caps, els fusellers s'havien situat a les espatlles, i darrera una de les barricades, en una foguera, uns homes feien ous ferrats... Un altre anglès i jo vam decidir tornar a l'Hotel Continental... vam poder prendre una tassa de cafè cada un i comprar un tall de formatge de cabra que vaig guardar-me amb les granades. Poc dies més tard aquell formatge em va ser molt útil”*. Segueix: *“Gairebé des del primer moment els queviures escassejaven. Amb dificultats i sota la protecció de la fosca (perquè els guàrdies civils constantment disparaven contra els que passaven per la Rambla), de l'Hotel Falcón [establiment incautat pel POUM] portaven menjar per als quinze o vint milicians que ens trobàvem a l'edifici de les oficines del POUM, però amb prou feines arribava per a tots, i per això els que podíem anàvem a fer els àpats a l'Hotel Continental. El “Continental” havia estat “collectivitzat” per la Generalitat, i no, com la majoria dels hotels, per la CNT o la UGT, i era considerat com a terreny neutral.*

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

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

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

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

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

### Una anècdota dins el conflicte bèl·lic:



## de xarrich de cuina a ministre de la República.

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

-¿Usted?- li preguntà Indalecio Prieto.

-¡Sí, de cuando era camarero!

Miravittles comenta: "Per cert, em confessà un dels testimonis de l'àpat que García Oliver, que era, en efecte, un xicot molt elegant, era el que portava aquella vestimenta de luxe "con más propiedad".

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

## Dades dels camps de concentració ubicats a la zona republicana.

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

Entre els delinqüents comuns, als camps nº 3 d'Omells de Na Gaia, nº 4 de Concabella i nº 6 de Falset i Arbeca, per dur a terme les feines de la cuina eren escollits, entre els internats, els homosexuals. Als camps de treball l'alimentació dels presos era molt deficitària. Un dels presoners va escriure una postal a la família demanant que li enviessin: "coses de menjar; però com que les postals passaven per la censura, un dels jefes el va cridar i després d'escridassar-lo molt dient que allí ja menjaven prou i que més devien necessitar-ho a casa seva, li va donar unes quantes bastonades".

"Pel que fa als paquets postals, efectivament se'n pogueren trametre als presos dels camps, si bé no sempre arribaven a mans dels destinataris. La penúria alimentària general suposava una temptació massa forta que invitavaensors i controladors a interrompre en benefici propi el circuit postal molt més quan el destinatari no estava legitimat per fer reclamacions". Un testimoni del camp nº 5 (Montjuïc) –que feia funcions de presó-, comenta: "Pel que fa als paquets de roba i de menjar passava exactament igual; només ens entregaven el que els donava la gana, i com que aquesta gana era poca, doncs poca cosa



ens entregaven” (p. 147). “A Concabella hi havia una sola cuina on es feia el menjar per a vigilants i presos, cosa que era positiva, si bé els vigilants menjaven primer i deixaven la resta, sempre insuficient, per als internats”.

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

Al camp de treball nº 6, a Arbeca i Cabó: “La rudimentària cuina va ser instal·lada al costat de la pallissa de cal Graell. Allí compareixia en formació la columna de presos esquelètics i depauperats i els guardians que feien de cuiner els repartien el ranxo”. Un testimoni explica: “Recordo una escena que ens va fer molta pena. Estaven donant el ranxo i tocà el torn a un pobre home que quasi no podia caminar. El cuiner amb el cullerot li va posar un os pelat de vedella i, com que el pres no tenia forces, li decantà el plat i li caigué tot el brou a terra. El pres en demanà més i el cuiner estava disposat a donar-li'n, però aleshores un dels guàrdies, conegut con el Judes, ho va impedir tot dient: Vete, que tú mismo lo has dejado caer! Ens va fer molta pena perquè aquell home ja no podia més. Crec que al cap d'un dies va morir” (p. 280). Es pot deduir, doncs, que en aquests centres no hi havia professionals de la cuina sinó el que podem anomenar “ranxeros”.

Del camp de Clariana de Cardener (Solsonès) n'ha quedat el testimoni del monjo montserratí Ricard Maria Sans, prou explícit en la seva experiència personal: “En aquest campament els presos menjaven del ranxo de la mateixa caldera que els guàrdies, i no com en altres llocs, on els guàrdies tenien cuina a part, però ho feien tan malament que per als presos no quedava quasi res, ja que primerament servien els guàrdies amb un cassó gros i el menjar ben espès. Quan ells ja estaven servits, llavors mesuraven tants cassons com presos hi havia, però el cassó era més petit, i ho posaven a una altra caldera i el brou sempre resultava clar. Si encara quedava alguna cosa, s'ho repartien els guàrdies. Ells a vegades tenien el plat ple del tot, sigui cigrons, sigui lleties, i nosaltres només el brou, i quan no tenien més gana ho llençaven. Criminals! Algunes vegades, dins el que em servia de plat, no hi havia trobat cigró, ni un! Aigua sola. I moltes vegades n'hi havia comptat quatre o cinc, i encara si t'indignaves per l'esforç que havies de fer al treball, calla! Ja que t'hi anava pena de mort si et queixaves”. El benedictí acaba: “No trobo paraules per explicar la trista situació en què ens trobàvem” (pp. 293-294).

Un Reglament provisional que establí el règim intern dels camps de treball, signat pel ministre de Justícia, Joan García Oliver, el 15 de maig de 1937, en l'apartat 5è es referia al menjar: “La ración será la suficiente para el trabajo; constará de desayuno, comida y cena, no siendo el coste inferior al de dos pesetas ni superior al de dos pesetas cincuenta céntimos. Cada tres meses se formará por el Director del Campo, con asesoramiento e informe del Administrador y del Médico, un cuadro de racionado con expresión de elementos nutritivos y calorías, que será enviado a la Dirección General de Prisiones para su examen y aprobación si procede” (p. 372). És clar que una cosa és el que diuen els reglaments i una altra la seva realització pràctica: recordo perfectament que durant el meu servei militar obligatori –anys 1966-1967-, cada dia venia a la cuina de la tropa un soldat que s'entretenia a fer quadrar les calories, proteïnes, etc., de cada àpat, per poder demostrar que els soldats rebien una alimentació saludable i equilibrada, encara que la realitat fos molt diferent!

L'estudi de Badia inclou un llistat de les persones internades en els camps de treball de Catalunya, però en la majoria dels casos no hi figura la seva professió; no hi he trobat cap cuiner, que és el que jo, en definitiva, cercava.

De la retirada cap a França, una nit freda del mes de febrer de 1939, queda el testimoni d'un soldat de 16 anys, del 5è Cos d'Exèrcit, que acompanyava el cèlebre Líster -ascendit recentment a

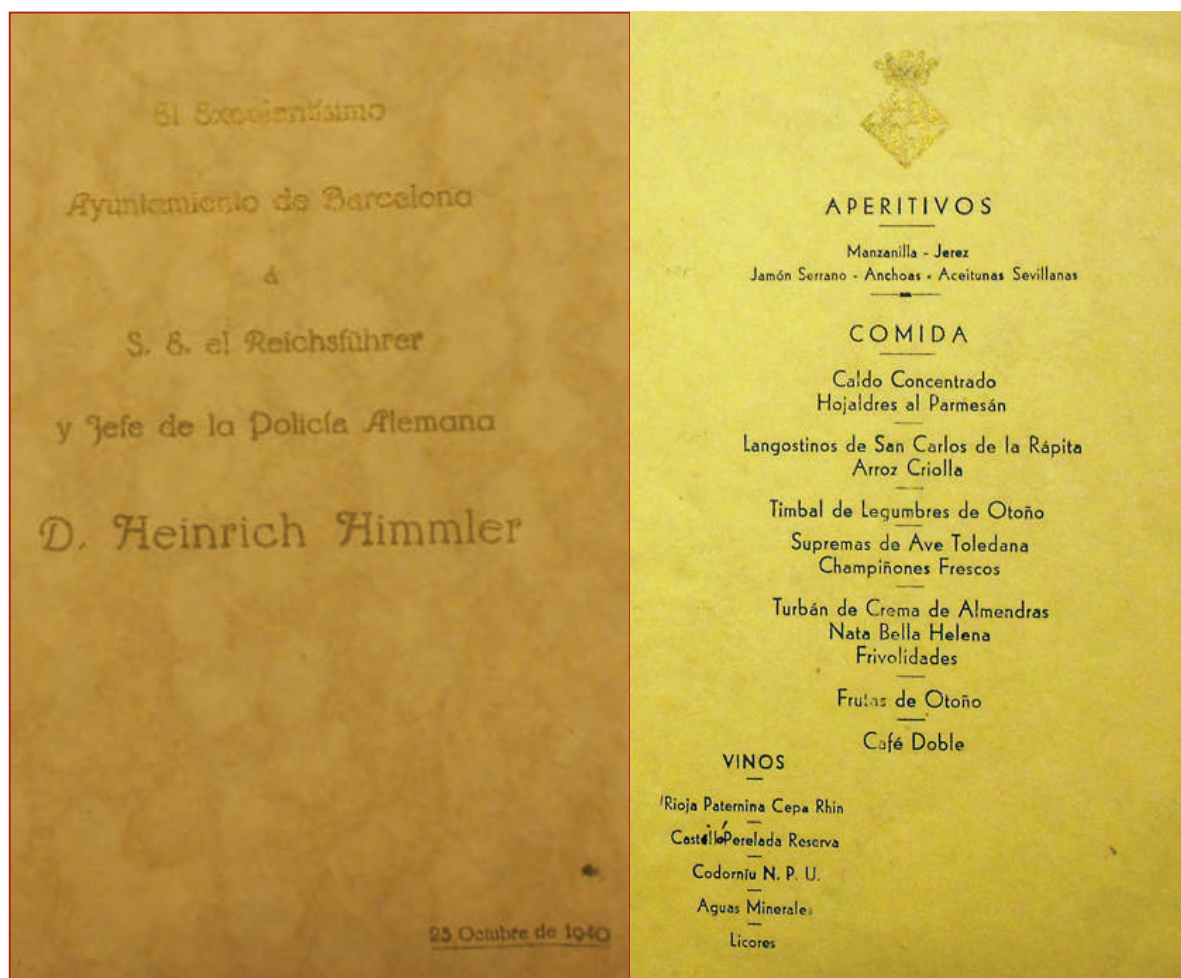


ens entregaven" (p. 147). "A Concabella hi havia una sola cuina on es feia el menjar per a vigilants i presos, cosa que era positiva, si bé els vigilants menjaven primer i deixaven la resta, sempre insuficient, per als internats".

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

Al camp de treball nº 6, a Arbeca i Cabó: "La rudimentària cuina va ser installada al costat de la pallissa de cal Graell. Allí compareixia en formació la columna de presos esquelètics i depauperats i els guardians que feien de cuiner els repartien el ranxo". Un testimoni explica: "Recordo una escena que ens va fer molta pena. Estaven donant el ranxo i tocà el torn a un pobre home que quasi no podia caminar. El cuiner amb el cullerot li va posar un os pelat de vedella i, com que el pres no tenia forces, li decantà el plat i li caigué tot el brou a terra. El pres en demanà més i el cuiner estava disposat a donar-li'n, però aleshores un dels guàrdies, conegut con el Judes, ho va impedir tot dient: Vete, que tú mismo lo has dejado caer! Ens va fer molta pena perquè aquell home ja no podia més. Crec que al cap d'un dies va morir" (p. 280). Es pot deduir, doncs, que en aquests centres no hi havia professionals de la cuina sinó el que podem anomenar "ranxeros".

Del camp de Clariana de Cardener (Solsonès) n'ha quedat el testimoni del monjo montserratí Ricard Maria Sans, prou explícit en la seva experiència personal: "En aquest campament els presos menjaven del ranxo de la mateixa caldera que els guàrdies, i no com en altres llocs, on els guàrdies tenien cuina a part, però ho feien tan malament que per als presos no quedava quasi res, ja que primerament



Menú ofert per l'Ajuntament de Barcelona a Himler, Any 1940. (Gentilesa de la Dra. Eulàlia Pérez Vallverdú).



servien els guàrdies amb un cassó gros i el menjar ben espès. Quan ells ja estaven servits, llavors mesuraven tants cassons com presos hi havia, però el cassó era més petit, i ho posaven a una altra caldera i el brou sempre resultava clar. Si encara quedava alguna cosa, s'ho repartien els guàrdies. Ells a vegades tenien el plat ple del tot, sigui cigrons, sigui lleties, i nosaltres només el brou, i quan no tenien més gana ho llençaven. Criminals! Algunes vegades, dins el que em servia de plat, no hi havia trobat cigró, ni un! Aigua sola. I moltes vegades n'hi havia comptat quatre o cinc, i encara si t'indignaves per l'esforç que havies de fer al treball, calla! Ja que t'hi anava pena de mort si et queixaves". El benedictí acaba: "No trobo paraules per explicar la trista situació en què ens trobàvem" (pp. 293-294).

Un Reglament provisional que establia el règim intern dels camps de treball, signat pel ministre de Justícia, Joan García Oliver, el 15 de maig de 1937, en l'apartat 5è es referia al menjar: "La ración será la suficiente para el trabajo; constará de desayuno, comida y cena, no siendo el coste inferior al de dos pesetas ni superior al de dos pesetas cincuenta céntimos. Cada tres meses se formará por el Director del Campo, con asesoramiento e informe del Administrador y del Médico, un cuadro de racionado con expresión de elementos nutritivos y calorías, que será enviado a la Dirección General de Prisiones para su examen y aprobación si procede" (p. 372). És clar que una cosa és el que diuen els reglaments i una altra la seva realització pràctica: recordo perfectament que durant el meu servei militar obligatori –anys 1966-1967–, cada dia venia a la cuina de la tropa un soldat que s'entretenia a fer quadrar les calories, proteïnes, etc., de cada àpat, per poder demostrar que els soldats rebien una alimentació saludable i equilibrada, encara que la realitat fos molt diferent!

L'estudi de Badia inclou un llistat de les persones internades en els camps de treball de Catalunya, però en la majoria dels casos no hi figura la seva professió; no hi he trobat cap cuiner, que és el que jo, en definitiva, cercava.

De la retirada cap a França, una nit freda del mes de febrer de 1939, queda el testimoni d'un soldat de 16 anys, del 5è Cos d'Exèrcit, que acompanyava el cèlebre Líster -ascendit recentment a coronel-, així com al coronel Modesto. De l'últim sopar diu: "Aquella noche, en una casa de Portbou frente a la playa de los pescadores, se reunieron todos los jefes militares que se encontraban en este último trozo de tierra de la República española. En unas mesas de fortuna alumbrados con trozos de velas y con las clásicas botellas de gasolina, comimos unas patatas cocidas y carne en conserva; no recuerdo haber comido pan esa noche" (García Manzano 1975).

Tots els exiliats que van a parar a camps de concentració, tant als francesos com als alemanys, estan d'acord que l'alimentació hi era pèssima i que s'hi passava molta gana. Tanmateix es parla del resultat, sense que cap indici pugui donar a entendre si els cuiners eren francesos o alemanys o bé, en alguns casos, podien ser els propis presoners de cada camp de concentració. Se sap que: "els **Prominenten** [els més destacats] eren els deportats que havien aconseguit llocs de privilegi dins del camp, els qui treballaven a les oficines i a tots els Kommandos de treball on el règim de vida era més suau, com les sastreries, la bugaderia, els mecànics, els infermers, els barbers, els ordenances dels SS, etc". Però no es parla mai de possibles cuiners (Roig 1973: 148). A més a més, dels "Ciutadans dels Països Catalans morts al camp de Mauthausen o als "Kommandos" exteriors d'aquest camp", malauradament, no queda constància del seu ofici.

Joaquim Amat-Pinella, testimoni del camp de concentració de Mauthausen, explicava: "Els catalans no formàvem grup a part, estàvem barrejats amb gent de tota Espanya. Ens lligàvem per afinitats. La moral es pot sostenir una temporada, mentre menges, però allà cada vegada trobàvem més a faltar el menjar. El menjar era tan poc! Al dematí ens donaven un mena de sopa, bé, sopa... allò era com un brou d'ossos amb una mica de sèmola. Al migdia, en un plat més profund (nosaltres en dèiem gamela) l'omplien d'una mena de gasòfia feta amb naps; alguns dies eren cols, d'altres col agre, unes quantes patates o naps de ferratge. Tot això triturat i ben cuit en una mena d'olles a pressió molt grans. A còpia de coure,



s'hi arribava a estovar. Això era tot el dinar. A la tarda ens donaven uns 300 gr. de pa amb una mica de botifarra feta de les vísceres del bestiar bullides i que sols en tenien l'aspecte, de carn. Aquesta era tota la proteïna que donaven. Alguns dies ens donaven margarina feta a base de sèu i una mica de cafè. Els antics del camp ens aconsellaven que no beguéssim aigua, era aigua de muntanya, molt forta, i en quatre dies anaven al canyet; et produïa unes diarrees tremendes, perquè l'aigua era massa bona, d'alta muntanya. Així, tot el que beviem era aquest cafè, perquè sabies que si beviessis aigua estaves llest" (Roig 1973: 6).

En síntesi, segons el testimoni de Francesc Teix: "A França, els francesos ens van tractar gairebé tan malament com els nazis. Només hi havia una diferència: els francesos et mataven de fam i els nazis ho feien directament". En canvi: "L'organització del camp de Mauthausen era extraordinària. Tot ho havies de tenir ben polit... les cuines eren ultramodernes, no tenien res per a menjar, però les calderes eren ben lluentes, unes enormes calderes de vapor per a tothom, calderes de darrera fabricació".

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

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

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

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

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

Aquest historiador recull el testimoni de Francisco Candel, que assegura que algunes famílies





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

## De l'abundància a la manca.

Tots els testimonis que va consultar Fabre coincidien a afirmar que els primers dies posteriors a l'ocupació va haver-hi una abundància de menjar que qualifica d'insòlita, però que passats uns quinze dies es va tornar a la situació de fam semblant a la dels últims temps de la guerra. Una dona recorda *“que el mateix dia 26 de gener ens llançaven uns panets petits des dels avions. Amb camions van anar repartint menjar de franc per tot arreu i sobretot als barris més extrems... Però això va durar unes setmanes, només”*. El menjar era distribuït a través de l'Auxili Social. *“Tots aquests aliments no eren solament per a la ciutat de Barcelona, sinó per a tot l'entorn, és a dir, per a una població d'aproximadament un milió i mig d'habitants. És fàcil observar també que hi escassegen o hi manquen els aliments frescos bàsics: pa, llet, ous, carn, peix i fruita i verdures”*.

*“Durant 1939, i durant els anys següents, entre blat i pa no havia d'haver-hi forçosament una relació. Nombrosos testimonis han deixat reflectit que el pa tenia aquells temps colors variables segons els ingredients amb què es feia, i que rarament eren farina de blat”*. *“27 d'abril de 1939. El pa de racionament, 150 grams per persona quan n'hi ha, es veu que el fan de tot menys de farina de blat”*. *“Quan van entrar els nacionals la vam passar més negra que durant la guerra. Va ser molt violent. Es va passar una temporada molt dolenta: tot estava destrossat, els camps per conrear, i als pobles faltaven homes... Jo havia pagat un quilo de pa a quatre duros, que llavors era una fortuna. En guanyàvem set treballant tota la setmana. Deien que era pa de farina de blat de moro, però en comptes de groc era de color negre com el carbó”* (Fabre 2003: 140 i ss.).

Els preus taxats, versió oficial, no corresponien a la realitat, perquè els productes no es trobaven al mercat lliure. Un pa mitjà costava disset pessetes i tan sols es podia trobar d'estraperlo. Però fins i tot els queviures venuts d'estraperlo no servien pas com a panacea, ja que no n'hi havia sempre i, per exemple, si un pa de quilo es venia entre quinze i vint pessetes, el jornal d'un peó era de nou pessetes i no sempre treballava cada dia. Encara que el preu de la coliflor, als inicis, era oficialment de 0,65 pts., es pagava a 2,50. El sucre, que estava taxat a 1,90 pts/kg, anava a 10 al mercat negre; això mateix passava amb l'oli, d'entre 2,20 i 3,45 pts./l a 5 i 19,50, i així es podria dir d'altres productes més o menys bàsics per a la subsistència. *“El poder adquisitiu del salari dels treballadors havia quedat reduït a menys d'una tercera part en relació amb el d'abans de la guerra. És a dir, els salaris, eren, aproximadament, els mateixos que l'any 1936 i el menjar, en conjunt, costava prop de deu vegades més...”*.

El racionament va començar oficialment el 17 de maig de 1939 i es va mantenir fins al 1952, any del Congrés Eucarístic celebrat a Barcelona. *“El racionament del menjar, com tantes altres coses en els primers temps del nou règim, va iniciar-se de manera titubejant i més per la voluntat repressiva i de marcar diferències amb els temps anteriors que per veritables ganes de resoldre problemes. En aquest cas, el que preocupava les autoritats era evitar les cues, de pèssim efecte psicològic, i portar a terme un control polític dels ciutadans, i no que hi hagués un repartiment equitatiu del poc menjar disponible”*.

A l'Espanya anomenada “nacional”, per iniciativa del general Queipo de Llano, com he dit abans, es va establir el “plato único”, en vigor des del 30 d'octubre de 1936: els restaurants, fondes i qualsevol altre establiment d'hoteleria, els dies 1 i 15 de cada mes només servien un plat únic, encara

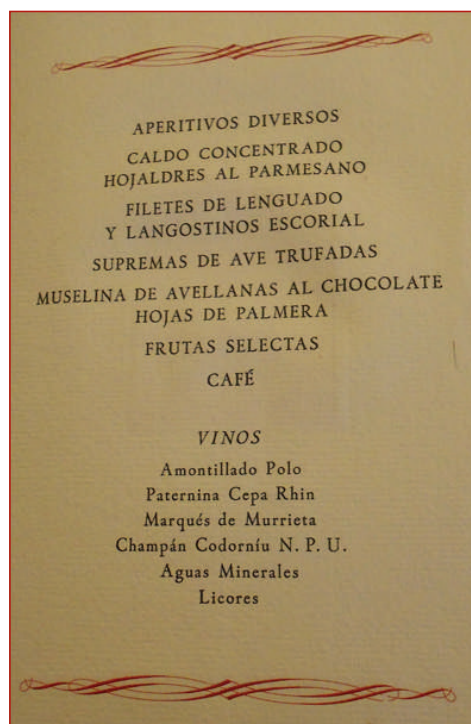
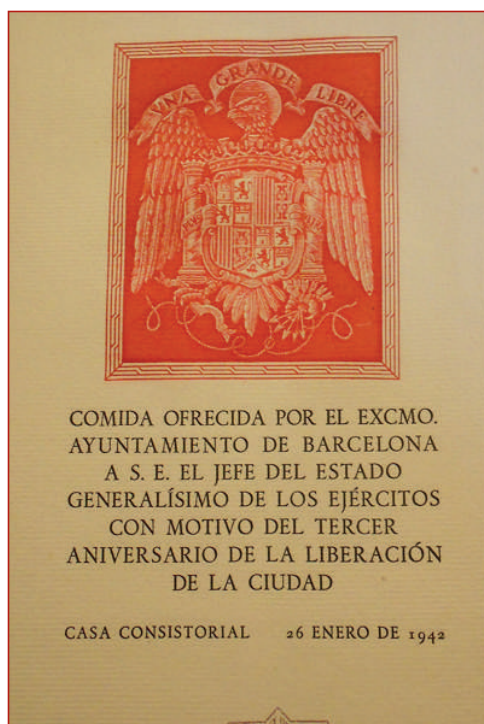


que es cobrava el menú sencer; el benefici es dedicava a beneficència. “Els restaurants eren els primers obligats a contribuir amb aquest subsidi i, en la pràctica, van ser els únics contribuents donada la dificultat del cobrament domiciliari”. Aquesta campanya es va ampliar amb al Día sin postre, que es va implantar a Barcelona el 10 de juliol de 1939, però en aquesta capital “va tenir una vida molt efímera i de fet no va arribar ni tan sols a recaptar-se mai” (Fabre 2003: 189-190).

Pel que fa al subministrament, a Barcelona, els establiments d'hoteleria, obtenien les matèries primeres a través del gremi i cadascun tenia assignada una quota específica: consistia, bàsicament, en llegums, pasta de sopa, sucre, cafè i oli, en quantitats “ben limitades i insuficients, acordades a ull pels peixos grossos de l'organització, segons la categoria i les característiques de l'establiment”. La manca de queviures per força s'havia de completar acudint al mercat negre (hauria estat de molta utilitat el testimoni dels cuiners que van viure aquells dies tan delicats des de l'òptica professional; els que vaig arribar a conèixer no parlaven mai ni de la guerra ni de la postguerra: el tema era tabú i no volien recordar l'època tan dura que els va tocar viure).

A falta de productes de qualitat, es consumien sucedanis: la clàssica escudella va ser substituïda pels “cubitos” Maggi o Gallina Blanca, que estan compostos de glutamat monosòdic, un potenciador del sabor. El Govern va autoritzar la fabricació de sucedanis del cafè, com la xicòria i la malta, i la gent també menjava “la xocolata de l'ase”, expressió aplicada a les garrofes.

Just en acabar la guerra tampoc hi havia carn; fins i tot a les cases benestants els costava aconseguir-ne. Si parlem del peix, les cananes substituïen els calamars. Per suplir la manca de patates –tubercle omnipresent avui dia-, es cuinaven els moniatos. Es va passar de les lleties de la guerra a l'imperi del moniato. Un altre plat quotidià eren les farinetes, fetes de blat de moro. Davant d'aquest panorama de les taules de la classe treballadora, hi havia les cases de l'aristocràcia en què el menjar –la dotzena de plats servits abans de la guerra, però, es van reduir a sis: *consomé*, peix, ous, carn, i dos postres- continuava essent abundant. El cuiner que servia aquestes famílies era qui tenia maldecaps per cercar i trobar els queviures perquè no faltessin a la taula determinades elaboracions i moltes vegades perquè no trobava l'ingredient precís que li calia per poder servir segons els canons de la cuina dels “senyors”.



Menú ofert per l'Ajuntament de Barcelona al dictador “Generalísimo” Franco, mentre la població patia tota mena de penúries, Any 1942. (Gentilesa de la Dra. Eulàlia Pérez Vallverdú).

# HONORANT ELS NOSTRES MESTRES CUINERS-ESCRIPTORES.

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

**HONORANT ELS NOSTRES MESTRES CUINERS-ESCRIPTORES**

**Teodoro Bardají Mas.**  
Una vida dedicada a l'ensenyament i a la seva investigació històrica



Després que aquesta obra se centrés inicialment en els Mestres Cuiners, penso que els llegidors haurien de poder conèixer més a prop a un dels autors més importants dels nostres dies. Teodoro Bardají Mas. He de confessar que la meua primera relació amb ell va ser casual, ja que el vaig conèixer a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Teodoro Bardají Mas. He de confessar que la meua primera relació amb ell va ser casual, ja que el vaig conèixer a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Teodoro Bardají Mas.

**El seu treball**  
Teodoro Bardají Mas va néixer a Breda (Catalunya) el 14 de setembre de 1932. És fill de mestres cuiners, però ha estat un cuiner i un investigador científic. És un dels autors més importants dels nostres dies.

**Sebastià Damunt Ninclès.**  
Una vida dedicada a la cultura i a la literatura



El Sr. Sebastià Damunt va néixer a Viladell (Alt Camp, Catalunya) el dia 29 de setembre de 1904, en la seva família, sempre envoltat en la seva família de mestres cuiners. Va estudiar a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Sebastià Damunt Ninclès.

**El seu treball**  
Sebastià Damunt va néixer a Viladell (Alt Camp, Catalunya) el dia 29 de setembre de 1904, en la seva família, sempre envoltat en la seva família de mestres cuiners. Va estudiar a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Sebastià Damunt Ninclès.

**Ignasi Domènech i Puigercós.**  
A la vegada el mestre català de cuina més universal i un prolífic escriptor de gastronomia



Després que aquesta obra se centrés inicialment en els Mestres Cuiners, penso que els llegidors haurien de poder conèixer més a prop a un dels autors més importants dels nostres dies. Ignasi Domènech i Puigercós. He de confessar que la meua primera relació amb ell va ser casual, ja que el vaig conèixer a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Ignasi Domènech i Puigercós.

**El seu treball**  
Ignasi Domènech i Puigercós va néixer a Viladell (Alt Camp, Catalunya) el dia 29 de setembre de 1904, en la seva família, sempre envoltat en la seva família de mestres cuiners. Va estudiar a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Ignasi Domènech i Puigercós.

**Ramon Salvador Rabasó Figuerola.**  
Un mestre rescatat de l'oblit. Desdrilegant el laborer.



Després que aquesta obra se centrés inicialment en els Mestres Cuiners, penso que els llegidors haurien de poder conèixer més a prop a un dels autors més importants dels nostres dies. Ramon Salvador Rabasó Figuerola. He de confessar que la meua primera relació amb ell va ser casual, ja que el vaig conèixer a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Ramon Salvador Rabasó Figuerola.

**El seu treball**  
Ramon Salvador Rabasó Figuerola va néixer a Viladell (Alt Camp, Catalunya) el dia 29 de setembre de 1904, en la seva família, sempre envoltat en la seva família de mestres cuiners. Va estudiar a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Ramon Salvador Rabasó Figuerola.

**Josep Rondisoni Battu.**  
un mestre a cavall entre dues cuines.



Després que aquesta obra se centrés inicialment en els Mestres Cuiners, penso que els llegidors haurien de poder conèixer més a prop a un dels autors més importants dels nostres dies. Josep Rondisoni Battu. He de confessar que la meua primera relació amb ell va ser casual, ja que el vaig conèixer a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Josep Rondisoni Battu.

**El seu treball**  
Josep Rondisoni Battu va néixer a Viladell (Alt Camp, Catalunya) el dia 29 de setembre de 1904, en la seva família, sempre envoltat en la seva família de mestres cuiners. Va estudiar a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Josep Rondisoni Battu.

**Joaquim Sans Miralles.**  
Cap de Cuina Brigadier



Després que aquesta obra se centrés inicialment en els Mestres Cuiners, penso que els llegidors haurien de poder conèixer més a prop a un dels autors més importants dels nostres dies. Joaquim Sans Miralles. He de confessar que la meua primera relació amb ell va ser casual, ja que el vaig conèixer a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Joaquim Sans Miralles.

**El seu treball**  
Joaquim Sans Miralles va néixer a Viladell (Alt Camp, Catalunya) el dia 29 de setembre de 1904, en la seva família, sempre envoltat en la seva família de mestres cuiners. Va estudiar a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Joaquim Sans Miralles.

**Antonio Santacreu.**  
Un mestre singular



Després que aquesta obra se centrés inicialment en els Mestres Cuiners, penso que els llegidors haurien de poder conèixer més a prop a un dels autors més importants dels nostres dies. Antonio Santacreu. He de confessar que la meua primera relació amb ell va ser casual, ja que el vaig conèixer a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Antonio Santacreu.

**El seu treball**  
Antonio Santacreu va néixer a Viladell (Alt Camp, Catalunya) el dia 29 de setembre de 1904, en la seva família, sempre envoltat en la seva família de mestres cuiners. Va estudiar a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Antonio Santacreu.

**Joan Vila i Gelpí.**  
Un mestre dedicat a fomentar el talent



Després que aquesta obra se centrés inicialment en els Mestres Cuiners, penso que els llegidors haurien de poder conèixer més a prop a un dels autors més importants dels nostres dies. Joan Vila i Gelpí. He de confessar que la meua primera relació amb ell va ser casual, ja que el vaig conèixer a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Joan Vila i Gelpí.

**El seu treball**  
Joan Vila i Gelpí va néixer a Viladell (Alt Camp, Catalunya) el dia 29 de setembre de 1904, en la seva família, sempre envoltat en la seva família de mestres cuiners. Va estudiar a l'Institut de Ciències de l'Alimentació i de la Nutrició de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) de Barcelona. Va ser a través d'un dels seus cursos de màster que vaig conèixer a Joan Vila i Gelpí.



## HONORANT EL NOSTRES MESTRES CUINERS-ESCRITORS

### Teodoro Bardají Mas.

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



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

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

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

### Els seus inicis.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Cal fer una matisació: els col·lectius que no eren del *Sindicato Únic* eren convidats al *Congrés* però això no vol dir que hi estiguessin afiliats, com seria, per exemple, el col·lectiu de Madrid representat per Teodoro Bardají. Si no vaig errat, el col·lectiu de Madrid es va incorporar als *Sindicats Lliures*, encara que en desconec la data.



Durant la guerra civil, el Mestre va perdre un dels seus fills i fins i tot ell va estar en perill de ser executat a la txeca de la Casa de Campo, però gràcies a que fou reconegut per un ex deixeble seu i que sortir en la seva defensa va poder salvar-se de ser executat. (J.M. Pisa, *Delantal del editor*, a tall de pròleg, dins, *La cocina de Ellas*, p. 7 i reproduït per Martín 2008: 20-21). Va passar la resta de la guerra al País Basc, al costat de la seva muller, que va morir poc temps després. Ell ja coneixia Euskadi perquè passava els estius a Lazcano i Zarauz, a casa dels ducs del Infantado. També va estar a Saragossa, a l'Hotel Oriente, i en acabar la contesa es va reincorporar a la casa del Infantado fins l'any 1952, quan va acabar la seva vida professional.

En reconeixement a la seva gran tasca com a divulgador de la cuina tradicional espanyola, l'any 1956 la Diputación Permanente de la Grandeza de España li va atorgar la Medalla de Oro de la Nobleza Española.

Bardají va morir a Madrid a l'edat de 76 anys, el dia 6 de març de 1958.

Encara que com tots els professionals de l'època va haver de practicar la cuina francesa, Bardají sempre va procurar enaltir la cuina espanyola i en les cases en què va prestar els seus serveis va procurar elaborar la cuina burgesa i el menys afrancesada possible (Martín 2008: 23).

### **Escriptor i profund coneixedor de la cuina, en la doble vessant històrica i pràctica.**

L'any 1914, Bardají era el secretari de redacció de la *Unión del Arte Culinario* (1914-1919), portaveu d'un col·lectiu de cuiners madrilenys. Més tard va ser director del consell de redacció de *El Arte Culinario Español* (1919-1928), nom que adoptà més endavant el col·lectiu esmentat. L'any 1915 va començar a recopilar receptes del que seria el seu primer llibre, *Índice culinario*, que va finalitzar el 1928.

L'any 1915 va publicar el *Índice Culinario*, amb una tirada de 30 exemplars numerats i signats per l'autor. És el seu primer llibre i es tracta d'una recopilació de receptes publicades a partir del nº 10 de la revista *Unión del Arte Culinario*, de la qual era el secretari i que era portaveu del col·lectiu de cuiners del mateix nom. Aquesta revista es va publicar fins el desembre de 1918, data en què va desaparèixer. L'any 1919 es va constituir un nou col·lectiu, passant a anomenar-se *El Arte Culinario Español*, i el març del mateix any es va començar una nova revista, i on va seguir publicant el *Índice*. En crear-se la *Federación Culinaria*, desapareixen les revistes i es deixa de publicar el treball que va finançar el propi Bardají. L'any 1993 l'editorial La Val de Onsera va fer-ne una reedició corregint les errades que hi va haver en la primera edició i de les quals Bardají n'és ben conscient, perquè en el epíleg diu: "*Dejando este proyecto para más adelante [és refereix a la correcció de les errades], en que el "Índice culinario" aparecerá completo y corregido...*" Malauradament, però, aquestes correccions no es van arribar a realitzar.

Entre el 1924-27, va col·laborar en la revista *El Cocinero Español*.

Però sens dubte la publicació de Bardají que va aixecar més polèmica i controvèrsia fou *La salsa mahonesa*, publicat el 1928, pagant l'edició de la seva butxaca, on va sostenir una verdadera polèmica a nivell estatal respecte a l'origen d'aquesta salsa i on va exposar amb arguments sòlids i detallats que la salsa és d'origen espanyol, concretament de Maó i que, per tant, cal anomenar-la mahonesa i no *mayonesa* ni *bayonesa*.

El fulletó comença així: "*A todos los cocineros españoles, y muy especialmente a los que tienen el deber de redactar listas de comidas, dedico esta pequeña recopilación, rogándoles que, siempre que tengan que escribir el nombre de la salsa mal llamada Mayonesa, escriban MAHONESA, por ser éste su verdadero nombre y por ser nosotros, los cocineros españoles, los que debemos sostenerlo así y popularizarlo por*

Les pàgines 311 - 319  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



## Sebastià Damunt Nincles. Una vida dedicada a la cuina i als llibres.

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



**El mestre Sebastià Damunt Nincles.**

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

L'any 1954, juntament amb la seva esposa i el seu fill Sebastià, se'n van a l'Hostal de l'Arençada, de Vilassar de Mar.

Amb els estalvis de la família de tot un any, l'any següent es va instal·lar al Masnou i va fundar el restaurant Thebussem. Li va posar aquest nom per l'admiració que sentia per Mariano Pardo de Figueroa, més conegut com Doctor Thebussem. Podem pensar que els masnovins devien quedar astorats per aquest nom tan desconegut per a ells, que devien considerar estrambòtic. En aquest establiment seria on el Mestre assoliria tota la seva plenitud professional. Per exemple, feia per encàrrec el "pollo al champán" -la denominació de "cava" encara no s'emprava-, que anava desossat i després farcit. Per adquirir els ingredients s'havia d'agafar el tren d'Ocata a Barcelona, passar per la Boqueria, comprar esl pollastres, la nata i els altres ingredients. Sembolicava tot en un mocador de fer farcells i s'havia de tornar a agafar el tren.

En aquesta dècada dels 50-60 del segle passat, va saber guanyar-se els gourmets de l'època: Pla, Luján, Blajot, Capmany, etc., per als quals el Mestre preparava, preferentment, plats de cacera, com ara llebres, becades o perdius.

Una anècdota que explica el seu fill Sebastià -que treballava de cambrer en els restaurant dels pares-, és que en certa ocasió es va presentar a menjar al restaurant un grup de comensals, entre ells els marquesos de Villaverde i l'endemà va haver de presentar-se a l'ajuntament del Masnou, requerit per l'alcalde, el qual li va fer prometre que, si es repetia la visita, havia d'avisar-lo. Eren altres temps!

Sempronio, que va recollir i escollir els que llavors va considerar com a barcelonins més rellevants, en l'apartat dedicat al Mestre conta que en la revista anglesa "Epicurean Circle", en l'apartat "Spain", no hi figura cap altre establiment que el senzill restaurant del senyor Damunt en un insignificant poble de la província de Barcelona (Sempronio 1959: 131).

L'any 1963, instal·lat ja a Barcelona, en el Barri Gòtic, junt a l'abside de la Catedral, va crear l'Hostal del Tinell, al carrer Freneria. En aquest establiment, sens dubte, es va consolidar la seva tasca com a Mestre. L'amic José Maria Pisa, un dels afortunats que va poder gaudir de la seva cuina, comenta que: "Aquí pudimos disfrutar de una oca con peras, todavía viva en la memoria". Sense por a equivocar-me, penso que en aquest restaurant el Mestre va donar lliçons de cuina i va crear escola. Llàstima que l'establiment, posteriorment, en passar per diferents mans no va continuar en aquesta línia!

### La seva tasca divulgadora de la cuina.

En el llibre de Cándido *La Cocina Española*, i en l'apartat *Homenaje a los Maestros Cocineros*, Damunt va col·laborar amb la recepta de "Bacallà a la llauna". Cándido, en una entrevista que li van fer l'any 1973, afirma que l'apòstol de la cuina a Catalunya és Sebastià Damunt, sense oblidar la dinastia Domènech (ara bé, sobre el llibre esmentat cal fer unes precisions, i és que, de fet, el propulsor i "instigador" que es publicà aquesta obra va ser el recordat amic Tomás Iturralde Garzón, que va treballar de cap de cuina al "Mesón de Cándido", de Segovia, durant més de trenta anys. A més, cal afegir que Tomás, un home cordial i amb una bondat extraordinària, gran defensor de la cuina catalana -havia estat a Barcelona en diverses ocasions per realitzar demostracions del "cochinillo"- va ser president de l'*Asociación de Cocineros y Reposteros de Segovia* i un dels promotors i fervorós creient de la FACYRE (*Federación de Cocineros y Reposteros de España*), que es va crear a València l'any 1988.



**El mestre Damunt, entre llibres i estris de cuina, la seva gran passió.**

Encara que tot això pugui semblar una mica llunyà, conservo un molt bon record de l'amic Tomás).

L'any 1965 es va celebrar a Barcelona la *II Convención Internacional de Cocina Española*. La Junta Directiva de l'organització va ser presidida per Néstor Luján, el vicepresident era Horacio Sáenz Guerrero, i com a vocals, entre d'altres, figuraven Sebastià Damunt i Joan Oliva (aquest va ser president del Montepío, tal com he dit en un altre capítol). Aquest esdeveniment va tenir com a convidats, entre d'altres, a Álvaro Cunqueiro, Camilo José-Cela i el reconegut professional, Raymond Oliver, propietari i xef del "Gran Véfour", de París.

El juliol de 1971, i per iniciativa de restauradors i escriptors culinaris, es va crear, en l'emblemàtic Hotel Duran, de Figueres, el "Consejo Español de Gastronomía". Van signar l'acta fundacional Ramon Cabau, com a president, i Damunt, Duran i Vicente Font.

En el Hogarhotel dels anys 1972 i 1974, que se celebrava a la Fira de Barcelona, i que fou l'antecedent de l'actual Alimentària, les classes de cuina que es van impartir van ser sota la direcció del mestre Sebastià Damunt (si no m'equivoco, els guanys econòmics d'aquestes classes van anar a parar a la Caixa del Montepío "Art de Cuiners de Barcelona").

### La seva tasca divulgadora mitjançant l'escriptura.

Damunt va escriure l'article *Perfil gastronómico de Cataluña*, que va aparèixer a la publicació *Revista de actualidades, artes y letras*, i que l'any 1960 va reproduir Enrique Sordo en el llibre *Arte español de la comida*. En aquest treball, Damunt, tal com diu el títol, fa una viatge per les diferents contrades de Catalunya. Enalteix les cebes de Figueres, que considera que són infalibles per fer sofregits. Elogia els alls de Banyoles –avui un conreu minoritari- i matisa "que excitan y resucitan manjares". No podia deixar desmentar els naps de Capmany i els de la Cerdanya. Pollastres, els de Girona i la Bisbal d'Empordà. També els ànecs muts de Girona i els xerraires de Girona. Cargols, els bovers de Banyoles i els vinyals de Tàrraga.

També explica que la cuina catalana, pel fet d'ésser mediterrània, és germana de la llevantina, mallorquina i provençal i sovint s'hi pot confondre. Diu que va conèixer un cuiner francès que va dedicar tota la seva vida professional en les cuines parisines, i, en canvi, sempre hi havia plats de cuina

catalana a les seves cartes. Es lamentava, però, que a casa hi mancaven de mestres que la perfeccionessin i perpetuessin en bons tractats.



Any 1957. El mestres Damunt (segon de l'esquerra), anomenat membre de la *Chaîne des Rôtisseurs*.

Damunt també recorda que en l'últim terç del segle XIX i principis del XX, Barcelona va ser el bressol de cuiners excel·lents que, en gran part, van emigrar a molts països, en especial els de l'Amèrica llatina. Igual es trobaven cuiners catalans a Xangai que a la cort del tsar de Rússia (a propòsit d'això, en una conversa ja fa uns anys

Les pàgines 323- 326  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



## Ignasi Domènech i Puigercós. A la vegada el mestre català de cuina més universal i un prolífic escriptor de gastronomia.



*El mestre Ignasi Domènech i Puigercós.*

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

L'any 1901 va néixer el seu fill Alexandre, que amb els anys seria un gran professional i cap de cuina del nou Hotel Colón i que, juntament amb Joan Cabané Felisart, el maître, va escriure el llibre, *Nuestra mejor cocina*. El 1905 va néixer la seva filla Nieves, que als divuit anys obriria una escola de cuina. Segons (Simón 2012: 7) es tractaria de la que es va inaugurar el diumenge 19 de maig de 1923 al *Centro Social de Belén*, al carrer Tallers, 45, primer pis, adreçada únicament a senyoretetes. [Segons (Lladonosa 2000: 166) "es va convertir en la primera escola privada de cuina d'Espanya"; però aquesta afirmació no és correcta perquè car la primera escola de cuina es va crear el 1902, tal com faig constar



al capítol dedicat a Bardají].

L'any 1904 havia fundat la *La Cocina Elegante*, primera revista en què va col·laborar Bardají, que aleshores tan sols tenia 23 anys. Aquest signava els articles amb el pseudònim de T. O. Doret. La revista va tenir una vida efímera, només va durar fins al 1905.

L'any següent, 1906, Teodoro Bardají Mas li proposa la creació d'una revista dedicada als professionals de la cuina. Bardají tria el nom i queden d'acord a anomenar-la *El Gorro Blanco*; en parlo més endavant.

A l'any 1919, igual que el mestre Joan Vila, va donar classes a la Fabrica del Gas de Madrid del carrer Alcalá, nº 43. També aquest any col·labora amb el poeta Juan Pérez Zúñiga en la revista setmanal *El Domingo*, que també va ser una publicació efímera

La trobada a Madrid de Domènech amb el que havia estat el seu gran Mestre, Escoffier, amb motiu de la inauguració de l'Hotel Ritz, l'any 1910, va ser molt emotiva [(Lladonosa 2000: 171) parla de l'any 1926 però, segons les dades de què dispo, va ser el 1910, ja que l'Hotel Ritz de Madrid va ser inaugurat deu anys abans que el seu homònim de Barcelona].

L'any 1921 torna a Barcelona, perquè el març ja s'edita *El Gorro Blanco* al carrer Muntaner, on residia i on continuava treballant com a assessor d'empreses d'alimentació i indústries de maquinària de cuina sense abandonar les seves publicacions (Simón 2012: 7).

Una qüestió que aquesta autora exposa, i de la qual jo fins ara no en tenia notícia, és la possibilitat que el mestre Domènech estigués vinculat a la maçoneria. D'acord amb els exemples que planteja, no s'hauria de descartar aquesta faceta del mestre. Els arguments són que Roso de Luna, teòsof que va prologar el seu llibre *Cocinero americano*, i també Antonio Zozaya, eren maçons. Aquest últim emprà el terme, obrero, hermano, etc. A més, quan apareix l'esmentat llibre, dins *El Gorro Blanco*, hi ha l'article *A un libro*, amb expressions, que els reconeix com hermanos i que comença: "*El nuevo Cocinero Americano*, el ínclito Doménech lo escribió/ y el gran Roso de Luna, como hermano, / con justicia y con arte lo ensalzó..." [El Gorro Blanco 1917: 133, segons (Simón 2012: 12)].

### El Domènech escriptor.

Com li va passar a Rabasó amb *El Práctico*, o Bardají amb el seu *Índice Culinario*, Domènech es va costejar algunes de les seves publicacions. Les impremtes amb les quals va treballar principalment van ser l'Helénica de Madrid i la Tipografia Bonet de Quintilla i Cardona, de la qual n'era cofundador (Simón 2012: 8 i Lladonosa 2000: 174). Conscient de la importància de les il·lustracions, va buscar els principals dibuixants i gravadors, com seria el cas, per exemple, de Junceda.

En general, les seves obres van acompanyades de llargs subtítols. No oblidar fer constar que era un "famos cuiner", així com anomenar i recordar al lector un reguitzell de les cases més aristocràtiques on havia treballat: ducs de Medinaceli, del Infantado, marquesa



Les pàgines 330- 341  
NO estan disponible  
en aquesta versió  
DEMO



## Ramon Salvador Rabasó Figuerola. Un mestre rescatat de l'oblit. Desllorigant el laberint.



*El Mestre Ramon Salvador Rabasó Figuerola.*

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

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

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

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



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

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

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

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

### Ramon Rabasó: la seva faceta humana.

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

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

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

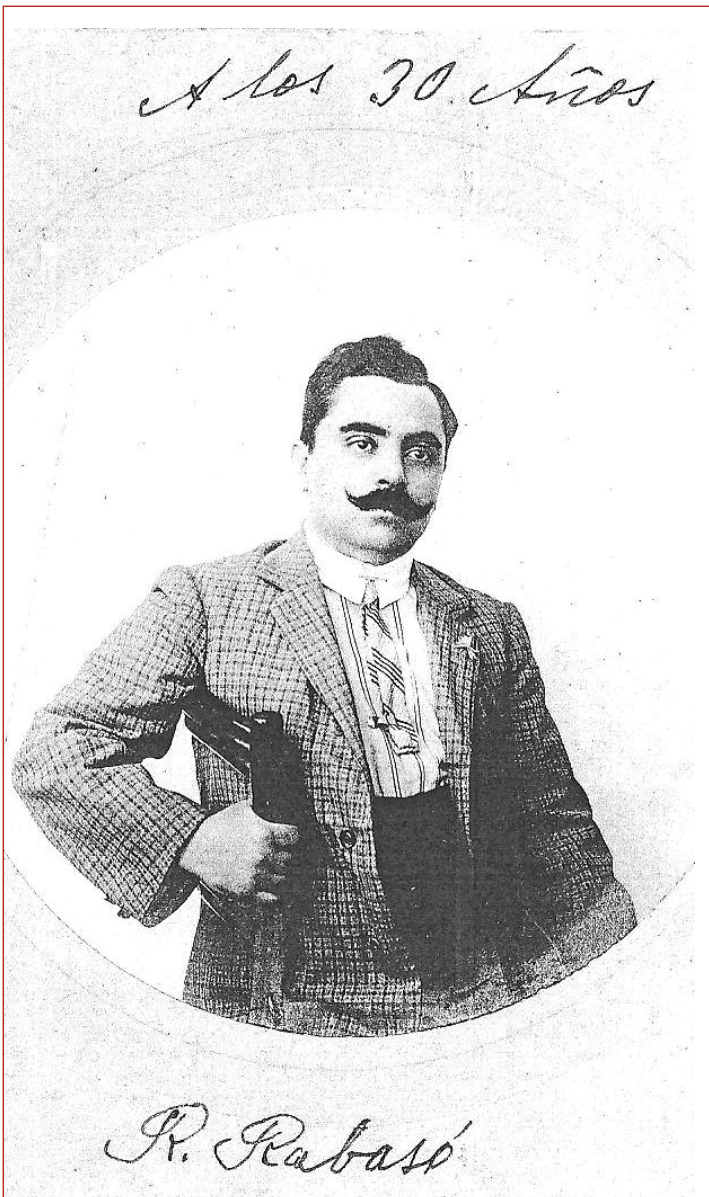
Aquí sorgeix una primera pregunta: van coincidir Domènech i Rabasó, els que en amb el temps es convertirien en dos grans mestres, a París? No ho puc assegurar i, per tant, una resposta, en un o altre sentit, resta com a pura hipòtesi. Però tinc ben present que als dos mestres tan sols els distanciaven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

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

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

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

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





*El Mestre Ramon Salvador Rabasó, amb 38 anys.*



Les pàgines 347- 352  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



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

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

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

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



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

*Croquettes a la Catalana*, p. 17

*Bacalao a la catalana*, p. 248.

*Bacalao a la Llauna*, p. 249.

*Lenguado a la Catalana*, p. 269.

*Mejillones a la Catalana*, p. 287.

*Mondongo (tripes) Catalane*, p. 287.

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

*Riñones Catalane*, p. 340.

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

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

*Perdices y martinets catalana*, p. 416.

*Habas a la catalane*, p. 444.

*Paella a la catalane*, p. 460.

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

*Manjar blanco*, p. 521.

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

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

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

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



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

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

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

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



*El mestre Ramon Salvador Rabasó Figuerola.*

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

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

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





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

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

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

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

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

30-8-1933.

Sr. D. R. Rabasó

Muy Sr. Mío:

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

*Le saluda atentamente”*

(Signatura il·legible).

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

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

Madrid 28 enero 1.935

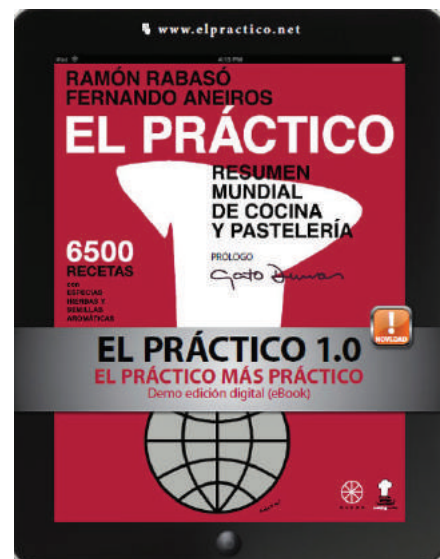
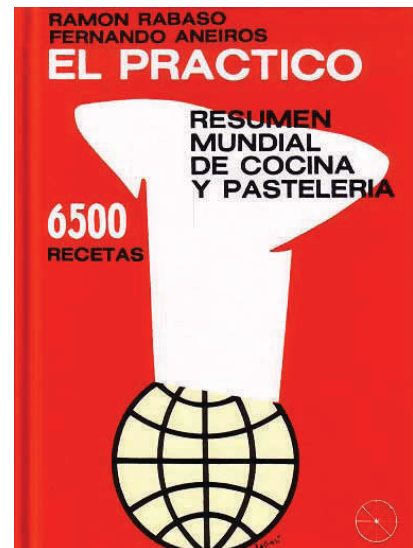
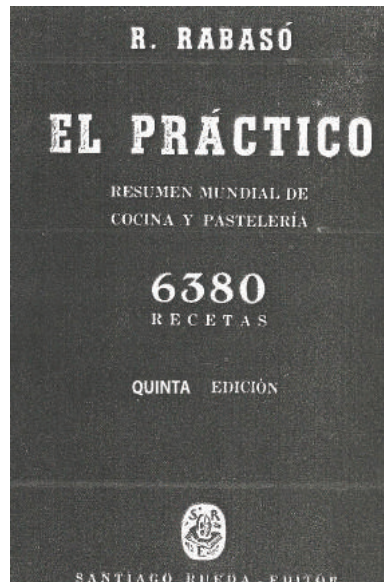
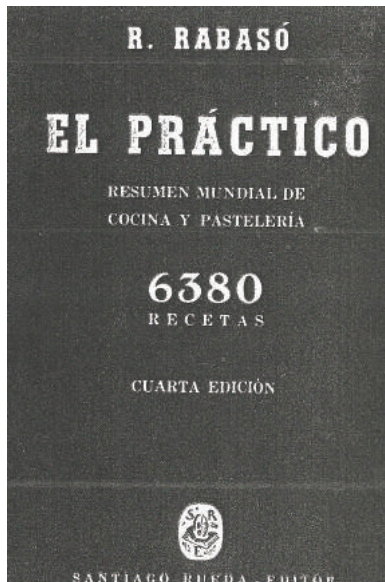
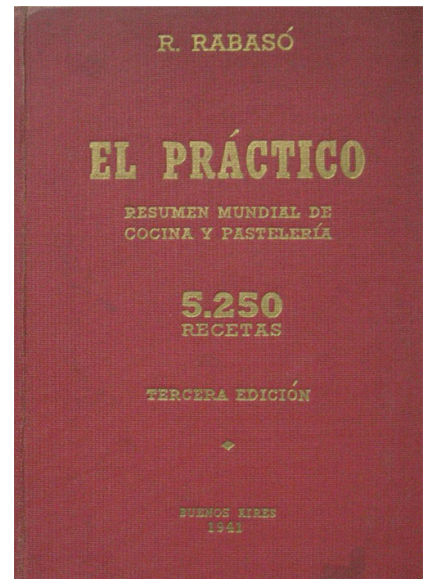
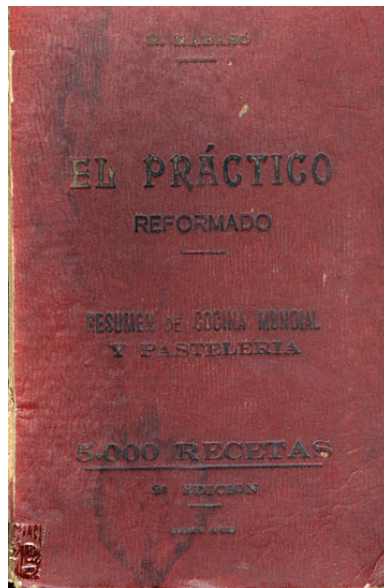
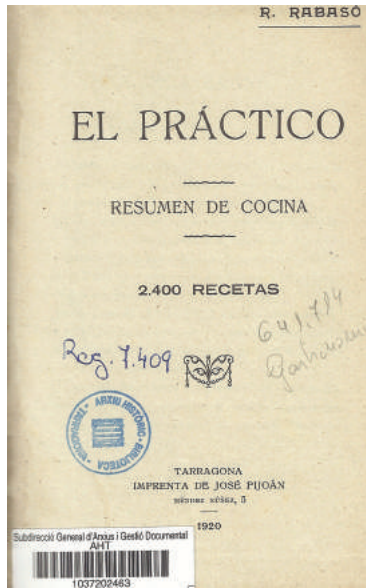
Sr. D. Ramón Rabasó.

BUENOS AIRES (REPÚBLICA ARGENTINA).

Les pàgines 356- 360  
NO estan disponible  
en aquesta versió  
DEMO



Edicions de *El Práctico*:



## RECETARIO

### A.- Fondos de Cocina y Guarniciones

Mantecas compuestas.

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

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

### C.- Salsas / Relevés

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

### D.- Sopas

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

### E.- Huevos

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

### F.- Pescados

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

### G.- Entradas Fuertes

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

### H.- Entradas de Despojos

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

### I.- Entrantes Volantes, Grillades

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

### J.- Aves Domésticas

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

### K.- Caza de Pluma y Pelo

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

### L.- Legumbres y Verduras

PURÉS, ARROCES, PASTAS, Canelonis, Tallarines, Ravioles.

### M.- Pastelería y Confeitería

Índice de pastelería

© EL PRÁCTICO - RABASÓ / ANEIRO



[www.elpractico.net](http://www.elpractico.net)





## Josep Rondissoni Battu. un mestre a cavall entre dues etapes.



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

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

Per documentar la seva trajectòria docent he fet un buidat, tant a l'Arxiu General de la Diputació de Barcelona com a la Biblioteca Francesca Bonnemaison. En aquest Centre hi ha lligalls de multitud d'apunts manuscrits sobre alimentació així com de bibliografia culinària, però no puc afirmar que siguin realment de Rondissoni, car estan escrits per diferents mans.

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



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

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

### Revista Menage.

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

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

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

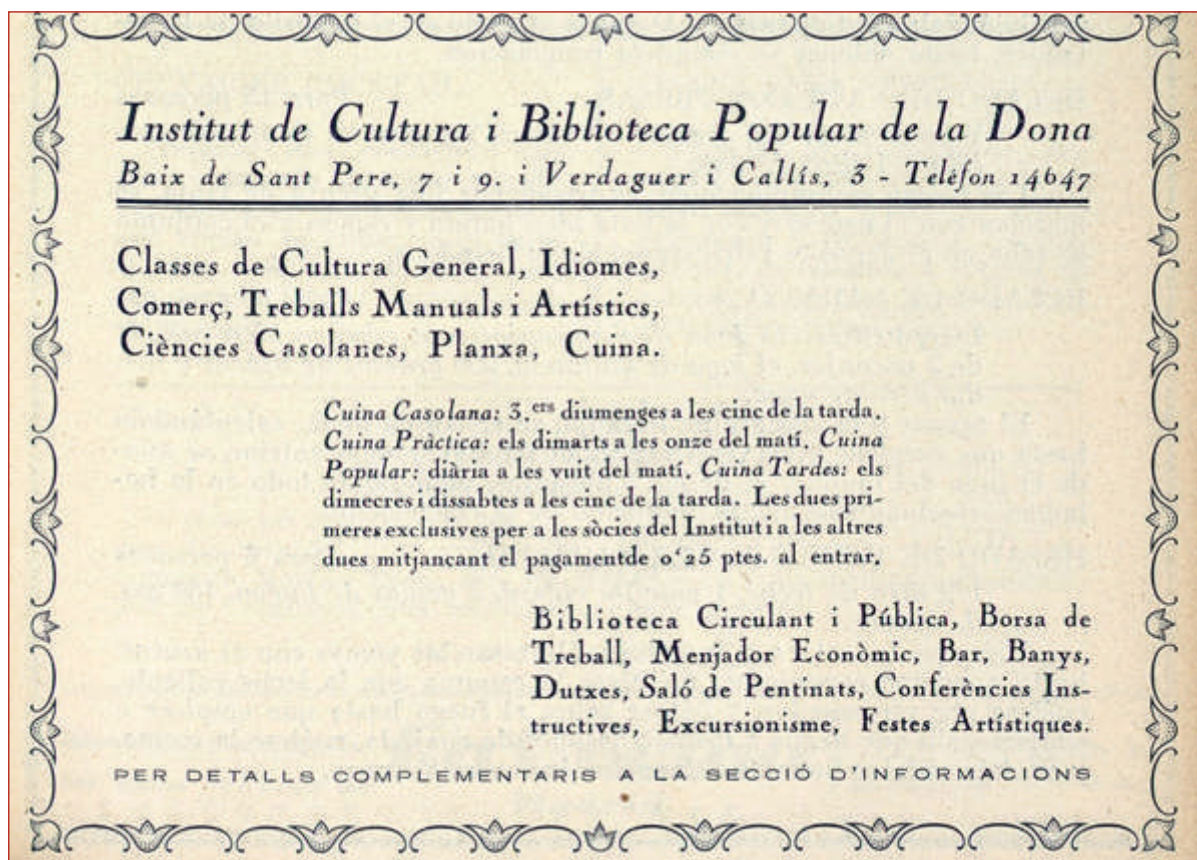
Per fer un puntual seguiment de les Classes de Cuina que es van impartir a l'*Institut de Cultura de la Dona*, m'he basat en la documentació que es conserva a la Biblioteca Francesca Bonnemaison. El document més reulat que hi he trobat és de l'any corresponent al Curs 1912-1913. A la part “Culinària”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

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



bibliotecaria de la Biblioteca Bonnemaisom que no es conserven les Actes corresponents als anys 1920-1921. Com que Rondissoni, segons Llopis: “*Su arte lo ejerció en el desaparecido Restaurante Pince, de la calle de Fernando*”, una hipòtesi plausible seria que fos aquest tal mestre Pince, inicialment encarregat de les classes que li va cedir més tard a Rondissoni.

En el Report anual que feia l'*Institut de Cultura* referent a la marxa de l'Entitat, l'any 1923 les “*Classes de Cuina Pràctica. Lesmentada Classe s'obrí el dia 7 de novembre confiada, com les d'Ensenyament Secundari i Domèstic i la de Cuina Popular al professor D. Josep Rondissoni. Es dona els dimarts, a les 11 del matí, confeccionant-se el plat i fent-ne mentrestant l'explicació del mateix*”. Les *Classes de Rebosteria* es van iniciar el dia 6 de novembre: “*Les lliçons anaren alternant, dedicant-les una setmana a plats de rebosteria, i l'altra a plat dolç de cuina, confiades respectivament als professors senyor Torres i Sr. Rondissoni. A les alumnes d'aquesta classe, el mateix que a les de cuina pràctica, se'ls entregà mensualment un llibret que contenia impresa l'explicació de les lliçons donades durant el mes*”.



**Classes de Cuina del mestre Rondissoni que s'anunciava a la revista Menage.**

L'any 1924, pel que fa a “*Cuina casolana*”, hom diu: “*Destinada a les sòcies en general, ha vingut donant-se els tercers diumenges de mes a la tarda*”. Sobre les “*Classes de cuina popular*” sabem que “*Començant el 16 d'octubre, tots els dies feiners el matí, ha funcionat aquesta classe a la qual ha assistit un promig de 150 cuineres. La darrera lliçó es donà el 28 de juny. A les que acreditaren tenir 60 tiquets d'assistència i confeccionaren un guisat a presència d'un tribunal se'ls expedí un certificat d'aptitud*”.

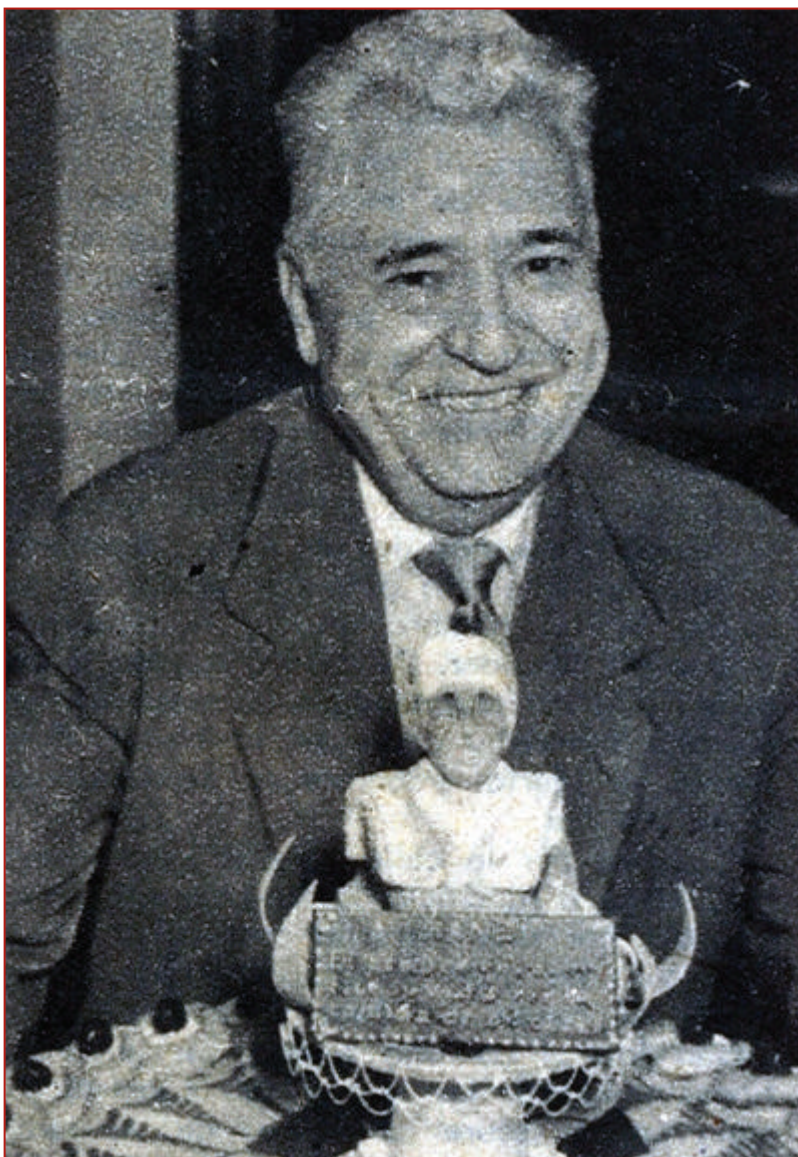
De les *Classes de cuina pràctica* es comenta: “*Des del 6 de novembre fins el 16 de juny, excepció feta els dies festius i de vacances, s'ha donat els dimarts a les 11 del matí la lliçó de cuina pràctica. A la mateixa es matricularen, assistint-hi amb assiduitat, bon nombre de senyores i senyorettes de l'alta societat de Barcelona*”. Resulta evident que les Classes gaudien d'un gran predicament en aquests anys. Com a complement, les alumnes tingueren durant el curs una lliçó d'“anatomia animal”, mostrant-los les

Les pàgines 366- 373  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO





## Joaquim Sans Miralles. Cap de grans brigades.



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

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

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

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

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

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

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



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

*Estudiemus la obra que nos expone para que surja la relación de ella en todo buen compañero de nuestro arte, que por la ciencia de cada uno se desarrolle cada día más el prestigio entre nuestros colaboradores, como nuestro querido maestro Melquiades Brizuela, que pone en manos de todo buen Cocinero y Compañero*

*la prosperidad de nuestro deber y el respeto de nuestros derechos”* (Brizuela 1917: 242).

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

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

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

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

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

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

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

#### CENA

Crema de ave  
Amontillado

\*

Lenguados i Langostinos a la Monegasca  
Sauternes

\*

Pastel de Foie-gras, con Jamón de York y Trévez  
Tomates Floris

Les pàgines 376- 380  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



## Antonio Santacreu. Un mestre singular.



**El mestre Antonio Santacreu Pociello.**

### CON NUESTRO ÁRBOL

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

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

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

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

Aquest Mestre, segons consta en l'Acta de naixement, era del llogarret de Ciscar (Osca), a uns 6 km al sud-est de Benavarri, on havia nascut el dia 4 de desembre de 1895, a les 3 de la matinada, fill de Francisco Santacreu, "labrador" i d'Antonia, ambdós veïns de la mateixa localitat. Va tenir 4 germans i ell, al voltant dels 18 anys, va anar a viure a Barcelona, a casa del seu oncle, Víctor Pociello Tremosa, germà de la seva mare. Víctor era cuiner i per això ell va aprendre l'ofici (sobre l'oncle he



consultat "l'Estat demostratiu de Comptes" corresponent a l'any 1935 de la "Germandat Art de Cuiners de Barcelona", i no l'he trobat. No figura ni com a beneficiari del "Socors Mutus, Vellea, Invalidesa i Mútua de Defuncions", ni en el llistat dels associats que van ingressar al Servei Militar, ni dins les sortides de la Caixa Mútua de Defunció, ni en el llistat de mutualistes, i tampoc en el llistat dels que, en tancar l'any 1935, figuraven a la llista de morosos. El motiu que no estigui en aquest col·lectiu és perquè verdaderament no hi estava associat o perquè havia mort abans d'aquell any).

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

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

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

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

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

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

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

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



versos que va dedicar a la seva mare –que havia mort el 25 d'agost de 1938, als 73 anys-, i que figuren en la seva làpida:

*De la copa del dolor  
bebí estando preso  
te enterraron a ti  
sin poder darte un beso.  
Tu hijo Antonio*

(quan va morir la seva mare ell era en un camp de concentració francès, però de moment no en tinc més informació).

I al costat d'aquesta:

*Las huellas de tus virtudes  
vivirán siempre con nosotros  
de ellas el ejemplo tendremos  
madre de nuestro ser.  
Tus hijos no te olvidan.*

També va ser col·laborador de revistes mensuals de gastronomia: *España Hostelera*, de Madrid; *Renovación de Alianza de Camareros*, portaveu dels cambriers de Barcelona, així com la *Revista Culinaria: órgano de la Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña*, de la qual ja n'he parlat.

També va publicar poesies, articles i comentaris en diversos diaris, com *Las Noticias*, de Barcelona i *La Mañana*, de la capital del Segre. Segons F.M.M. –introducció del llibre-, en les seves aportacions “*sabía dar dimensión a noticias intrascendentes. Sacando punta a hechos que a todo el mundo pasan desapercibidos. Buen observador, hábil comentarista, tenía el don de hallar humor en lo trágico, y medía la sal y pimienta que había de poner a noticias que podían resultar sosas o empalagosas*”. Per tot plegat, doncs, no és un cuiner com els altres: em costa definir-lo. Cuiner-poeta-dramaturg. Poeta-dramaturg-cuiner?

A continuació apareix el “Prólogo”, de José Federico Laffite. El mestre Laffite -que en alguna ocasió, tal com he pogut comprovar, signa com Federico Lafitte-, va ser cap de cuina de l'Hotel Restaurant del Monestir de Montserrat, que regentava Antonio Catasús, durant els anys trenta. L'establiment, segons una publicitat que apareix en la revista “Ménage” l'any 1935, tenia un servei de coberts i a la carta, salons per a banquets, noces, primeres, comunions, etc. Els salons tenien capacitat per a 2.000 comensals. Les habitacions disposaven de “*todo el Confort Moderno, Baños, Agua corriente en todas la habitaciones, calefacción central, telefono*”, etc. Però el que crida més l'atenció és que s'hi diu textualment: “*Servidos por Camareros y Cocineros Profesionales*”. Un establiment amb tots els ets i uts!

El mestre Laffite, doncs, relata l'obra de Santacreu desglossant els diferents apartats. D'entre tots, potser el que revesteix més interès, al meu entendre, és el paràgraf que diu textualment: “*Con la lectura de este libro original son muchísimas las cosas que se pueden aprender, otras para recordar y muchas más para poner en práctica. Una de ellas es que, en el Gremio de Hotelería, no se puede cobijar a los parásitos y espíritus burlones. La misión de todos es formar una gran familia sin rencores ni desavenencias. Nuestros antepasados en el quehacer diario, aun a costa de numerosos sacrificios, sembraron su buena semilla: por lo tanto, no los defraudaremos con nuestras rencillas, y de esta forma elevaremos a alturas insospechadas el necesario y noble Arte Culinario*”.

Sens dubte, un dels temes més interessants que toca Santacreu és la creació de les diferents associacions culinàries existents a Barcelona abans de la Guerra civil. Així veiem que, gràcies a: “*los competentes cocineros, cuyo diario laborar elevaron al más exquisito arte, fundaron en 1885 la primitiva Sociedad Artística Culinaria*” (p. 19). Al principi tot va funcionar com una bassa d'oli. Però, passats

uns mesos, van començar el descontentament d'alguns afiliats i es va fundar una nova associació, la *Sociedad de Cocineros de Barcelona* (Santacreu no facilita la data, però ja n'he parlat dins el buidat de la revista *La Unión*, i es va produir el 1906) la qual es va nodrir amb un bon nombre d'afiliats de l'*Artística*. D'aquesta manera els professionals quedaven agrupats, per una banda els de la Sociedad, de l'alta cuina, que anomenaven "cuiners de la crema" i de l'altra els de l'*Artística*, els "racioners", que es dedicaven a la cuina popular. Les dues entitats tenien els seus propis *Montepíos*, amb el seus estatuts, encara que fins avui no he pogut aconseguir els Estatuts o Reglaments de la "*Societat de Cuiners de Barcelona*".

Però la existència de dues associacions no era pas la panacea. Santacreu explica els problemes sorgits arran d'aquesta divisió: "*Si los primeros [Sociedad de Cocineros de Barcelona], de superior solvencia, creyeron resolver la clasificación se olvidaron de los convenios que podían sobrevenir al ingresar sus asociados en empresas inferiores. Un criterio opuesto, sostenido con tesón, ofrecía una superioridad de méritos, y en cualquier caso sobresalía un oculto antagonismo. Difícil de soportar si se daba el caso de cubrir en una misma Empresa una plantilla de ambas Sociedades.*

*A los recién ingresados, por el mero hecho de no pertenecer a una misma Entidad, siendo compañeros de trabajo, procurábase desmerecer su labor profesional, a la vez que se intercambiaban molestas alusiones por pertenecer a la Entidad de la crema o a la de racioneros. No obstante la discrepancia de que hacían gala, no se concedían otras atribuciones que la de procurar por el bien de la Entidad a que cada uno de ellos pertenecía. Aquel ambiente lleno de rencores, mantenido con implacable tesón contra una alianza y concordia, se sostuvo firme durante años. Si embargo, como dato curioso y además contradictorio, había quien daba el ejemplo de sentir adhesión hacia aquellos que pertenecían a trabajo inferior, con los que alternaban sin falsa modestia declarando que a sus órdenes nunca hubo cocineros sustitutos sin aptitudes, prescindiendo de la pugna que otros mantenían contra los llamados racioneros y cesantes, a los que, según ellos, no podían confiarles ni un solo día sus puestos, sin duda por creerse necesarios."*



Carnet acreditatiu del mestre Antonio Santacreu com a soci de la Sociedad Artística Culinaria. Any 1913.

La fusió de les dues associacions es va realitzar després dels esdeveniments de l'any 1918 quan, segons Santacreu: "...ya se saboreaba la buena marcha de la Entidad, cuyo título fue "*La Artística Culinaria de Barcelona*", por el año 1918, sobrevinieron acontecimientos inesperados que derrumbaron

Les pàgines 385- 389  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



## Joan Vila i Gelpí. Un mestre dedicat a l'ensenyament culinari.



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

Amb el temps, van fer construir un veler per fer la ruta d'Amèrica. N'era el capità Joan Vila i els seus fills actuaven de pilot i nostramo. La seva destinació era Cuba i l'Argentina, amb vins del Penedès, cebes i alls de València. Tornava a

Barcelona amb cafè, sucre, etc. Aquesta travessia era dura, llarga i perillosa. El capità Salvi Vila, víctima d'una malaltia, hi trobà la mort.

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

Quan tenia setze anys –l'any 1898–, va entrar a treballar a Casa "Justin", de la Plaça Reial, a Barcelona. Introduir-se en aquest temple de la gastronomia del moment no era una tasca fàcil, encara que fos d'aprenent, de xerric o tan sols "*de simple mirón*". S'havien de pagar cent duros, és a dir, cinc-cents de les antigues pessetes de l'època, a més de córrer amb les despeses de la pensió i del vestir.



Durant dos anys va treballar sense cobrar “ni un ral”. Però el sacrifici va valdre la pena, car va sortir de Justin - la casa creadora dels “sopars de duro” - amb uns coneixements sòlids de la cuina.

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

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

Barcelona 1 de Noviembre de 1906.

El Presidente (signatura ben llegible), Juan Solà.

El Secretario (signatura ben llegible), José Roig.

Hi ha un segell que diu: “*Sociedad Artística Culinaria de Socorros Mutuos de Barcelona*”.

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

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



Així, el trobem a l'Hôtel Majestic de París, que abans havia estat el *Palais de Castille*, que abans havia estat la residència de la destronada Isabel II d'Espanya [1868-1904]. En aquest establiment, i per una foto que es conserva, he pogut comptabilitzar gairebé fins a cinquanta persones de brigada; per tant, era un hotel de força categoria. A París va conèixer la senyoreta Elisabet Reusser English, de nacionalitat

suïssa, de la població Steffeisburg, del cantó alemany, i va contraure matrimoni amb ella. L'any 1911 va néixer la seva filla Joana. Durant la seva estada a París podria ser que hagués estat afiliat a la *Société des Cuisiniers de Paris*, collectiu que havia estat fundat l'any 1840. Crec que aleshores era norma que, per poder treballar, els cuiners estiguessin afiliats a la *Société*. M'he posat en contacte amb *monsieur Patrice Trincali*, director de la *Mutuelle des Cuisiniers de France* –nom que rep actualment el collectiu de cuiners-, (24/10/2012) per obtenir més informació al respecte, però encara no he rebut resposta.

Entre els anys 1911 i 1913 va treballar a Londres, Bèlgica i sembla que també en altres països però no es conserven documents d'aquestes estades.

L'any 1925 va assistir a la *Exposición Internacional de Industrias de la Alimentación, Arte Culinario y derivados*, celebrada al Palacio de Hielo de Madrid entre l'11 d'abril i el 3 de maig, i va obtenir-hi un Diploma d'Honor “concedido a D. Juan Vila por *Sus conferencias de Arte Culinario*” [aquest document es conserva; tanmateix, malauradament, no he trobat cap dada documentada sobre aquesta Exposició. La primera sembla que s'havia fet l'any 1923 en el mateix lloc segons (Simón 2012: 23)].



A la 1<sup>a</sup> *Exposición de la Industria Hotelera y de la Alimentación*, celebrada al Palau de Montjuich del 15 al 30 octubre 1927, se li va adjudicar un Diploma com a participant. Sembla que la signatura “por el Comité Ejecutivo” és la del Sr. Miguel Regàs (vegeu els guardonats en un altre apartat). També, l'any 1928, el Gremi de Viatjants i Corredors de Barcelona –amb el qual devia tenir algun tipus de relació- li va lliurar un Diploma. A la *Exposición Ibero Americana de Sevilla*, 1929-1930, el “Jurado Superior de Recompensa” va concedir la medalla d'or al “Sr. Don Juan Vila” por sus “*Conferencias de Cultura Popular en el Pabellón Nestlé*”. També va estar al mateix stand Nestlé a l'Exposició Internacional de Barcelona de 1929; en dóna fe (Regàs 1960: 219), que comenta: *En Vila, cuiner al stand de la Nestlé, donava classes de rebosteria amb un gran èxit*”.

### El moll de Blanes versus el moll de Tossa.

Aquesta es un petita història entre dos grans mestres, un de la ploma i l'altre de cuina, en Josep Pla i en Joan Vila. Es tracta que el mestre Vila va proposar un repte culinari –que es va publicar al diari “Los Sitios”, de Girona- a Pla en aquests termes: “*Tengo el honor de desafiar amistosamente al señor Pla a que con su rico paladar distinga los salmonetes guisados por mí en el banquete que tendrá lugar en su día y que será acompañado del rico champán Freixenet. Uno de los platos del banquete consistirá en dos salmonetes del mismo tamaño y peso –uno de Tossa y otro de Blanes- que condimentaré para él.*”

*Esperamos que el señor Pla, ante una cuestión tan seria y que tanto afecta al honor pesquero de Blanes, acepte el reto y se disponga a perder. El banquete desafío tendrá lugar en cierto lugar de la costa.”*

Pla s'adreçà al seu amic Vergés en aquests termes:

*“Paso ahora a contestar el papel de “Los Sitios” dimanante del cocinero diplomado, oriundo de Blanes, señor Vila. Yo, señor cocinero, no he sido capaz, jamás, de tomarme las cosas en broma, como parece ser su tendencia. Ante su reto me considero muerto fenecido y enterrado definitivamente. No asistiré pues al banquete que me propone. Y no asistiré primero porque no está el horno para bollos. Después, porque en mi vida asistí a mojiganga alguna de banquetes ni de ésta ni de cualquier otra categoría. Sería por otra parte inútil mi presencia. Es absolutamente problemático que mi paladar sea un rico paladar. Mi paladar no es más que un paladar que pasó a la historia, un mero recuerdo del pasado. Los paladares han sufrido una curiosa transformación. Por otra parte el señor Vila comprenderá la aprensión que me producen los temas de patriotismo local, meras tonterías pueblerinas sin importancia. Yo tuve siempre una cierta capacidad para las amenidades ajenas, pero confieso que los asuntos de patriotismo local no me interesaron jamás.*

*He de decir finalmente al señor Director de “Los Sitios” que yo no soy especialista en temas de la Costa Brava –ni gracias a Dios especialista en nada-. Mi única especialidad, señor Director, es la de la inmensa mayoría de los habitantes del país, la especialidad de ir tirando del carro”.*

El repte, doncs, va acabar en taules, però sobretot sense saber quins dels dos molls era el millor! (Cocinero 1946: 2; “Destino” (Barcelona), nº 473 (10 agost 1946): 2).

### La tasca docent del Mestre Vila.

Vila va fundar l'any 1918 una *Escola de Cuina* per a senyores i senyoretetes a Sant Sebastià, com ho demostra una foto del Mestre amb les seves alumnes [sobre aquesta *Escola* o *Acadèmia*, malgrat les investigacions que he fet a Euskadi –*Academia Vasca de Gastronomía i la Udal Liburutegi Nagusia / Biblioteca Municipal Central Donostia-San Sebastián*, no he pogut aconseguir més informació; de tota manera, vull agrair a una de les bibliotecàries, la senyoreta Miren Iruretagoiena, l'interès mostrat en la recerca].





Pels volts dels anys 20, potser concretament el 1923, el Mestre, juntament amb un altre mestre, Ignasi Domènech, va donar unes conferències per La Fàbrica de Gas de Madrid, al carrer Alcalá, 43 [encara que hi ha autors que molt sovint diguin que aquesta va ser la primera *Escola* de cuina fundada, el cas és que la primera a l'Estat espanyol la van crear Loreto Capella Olasagasti, ex cap de cuina del rei Alfonso XIII, i Félix Iburguren "Sishito" a Sant Sebastià, l'any 1902, segons em comenta Eduardo Martín, que disposa d'una documentació fidedigna].

En aquestes mateixes dates, segons comunicació de la seva família, va treballar a la cuina reial d'Alfons XIII, encara que no es pot precisar una data concreta. Però sembla que el seu caràcter no anava amb el fet d'estar reclòs; la seva passió era la docència, en aquest cas culinària. Volia tenir contacte amb la gent i alhora ensenyar els seus coneixements de l'ofici, adquirits durant les seves diverses estades, amb la gran i sòlida professionalitat que havia adquirit.

### La seva docència en terres catalanes.

L'any 1920 l'*Escola Professional de la Dona* va passar a dependre del Departament d'Ensenyament del Consell de Pedagogia, de la Mancomunitat, i el 1922 "es fixa el contingut de l'Ensenyament Domèstic de l'Escola i s'organitzen cursos a diferents pobles de Catalunya" (Tavera 2009: 70).

De fet, els antecedents de l'*Escola* cal anar a cercar-los el dia vint-i-tres de maig de 1881, quan, per acord de la Diputació de Barcelona es va crear: "una *Escuela Provincial de Corte*". La mateixa Diputació, el 9 de juliol de 1918, va prendre acords importants per a la vida de l'*Escola de Tall*, "que s'anomenarà des d'ara *Escola Professional per a la Dona*" (Sindreu 1983: 9 i 16). En l'organigrama de l'*Escola* hi havia un apartat de "Tècniques Domèstiques", on figuraven "Cuina" i "Rentat i Planxat". L'any 1922 el local estava situat al carrer Elisabets, 12, baixos.

D'acord amb la documentació que he pogut consultar i aplegar, la tasca docent del Mestre va començar de molt jove. Així, l'any 1953, en un Diploma consta la següent llegenda: "1903-1953. Al Professor Diplomat de Cuina Don Juan Vila i Gelpí, com humil homenatge de les seves deixebles - concurrents als Magatzems Jorba - amb motiu del mig segle de lluita per el ben menjar. Barcelona, Octubre de 1953". Per tant, quan només tenia 23 anys ja s'havia iniciat en el llarg camí de la docència culinària.

Pel mes de gener de 1932, l'establiment "Dos Leones" -una ferreteria que també tenia a la venda cuines a gas-, oferia unes demostracions pràctiques de cuina gratuïtes cada dia de 5 a 7 de la tarda impartides "por el profesor don Juan Vila", en la seva sucursal al carrer Fontanella, 11 (L.V., 12/01/1932: 3).

Pel febrer de 1934 s'informa d'un Curset d'Alimentació amb pràctiques de cuina a la Secció d'Ensenyament Domèstic de la Generalitat a càrrec de la senyoreta Concepció Farran i amb pràctiques del mestre Vila (*Diari de Tarragona*, 27/02/1934: 2). [La Secció d'Ensenyament Domèstic va ser creada pel Consell de Pedagogia de la Mancomunitat l'any 1920 i es va encarregar "de la formació domèstica de les mestresses que cursaven els estudis normals implantats per aquesta institució" (Cortada 1990: 119)]. Aquesta secció d'Ensenyament Domèstic estava ubicada al carrer Urgell, en el recinte de l'*Escola Industrial* i, per un decret del 4 d'agost de 1933, va passar a ocupar unes dependències de l'*Escola Professional per a la Dona* (Sindreu 1983: 21). Sindreu també explica que seguien les bones relacions amb l'*Institut de Cultura* i la *Biblioteca Popular per a la Dona*, amb ajut mutu pel que feia a la borsa del Treball, encara que no sé si les alumnes de cuina van tenir sortida en el mercat de treball. Mitjançant una comunicació del Departament de Cultura de la Generalitat, amb data de 3 de setembre de 1936, el propi Conseller, per ordre del dia 1 del mateix mes, va disposar que quedessin refoses en un sola institució l'*Escola Professional per a la Dona* i la Secció d'Ensenyament Domèstic de la Generalitat de Catalunya i que la seva directora seria la ja esmentada senyora Concepció Farran.



**El mestre Joan Vila amb les alumnes de l'Escola de la Dona.  
(data imprecisa, però possiblement entre els anys 1934-1935)**

El dia 17 d'abril de 1934 la senyora Maria Fath Camps, Directora de l'Escola Professional per a la Dona, s'adreçava al Conseller de Cultura de la Generalitat de Catalunya demanant-li el pagament de 650 pessetes a favor de Don Joan Vila: "En concepte de gratificació pels treballs efectuats a la Classe de Cuina". El dia 24 d'abril, el Conseller donava l'ordre de pagament de l'esmentada quantitat (AGDB. Arxiu General de la Diputació de Barcelona).

El 18 de juliol de 1934, la senyora Maria Fath Camps, Directora de l'Escola Professional per a la Dona, s'adreçava al Conseller de Cultura de la Generalitat de Catalunya, en els termes següents:

"Prego a V.S es digni nomenar per a Professor de la Classe de Cuina d'aquesta Escola Professional al Sr. Joan Vila Gelpí quina classe dóna des de fa dos anys havent pogut comprovar durant aquest temps la seva competència en l'ensenyança, amb el sou de 1.500 pessetes anyals quina consignació està ja inclosa en el corrent Pressupost, i com auxiliar de la classe de Cuina a la Srta Júlia Blanco i Bilbao, que amb igual èxit també fa dos anys exerceix aquest càrrec en aquesta Escola, amb el sou de 1.000 Pessetes anyals que també té consignades en el present Pressupost". Segons fa constar la senyora Fath, el dia 27 de juliol de 1934 va ser inaugurada: "Una classe de cuina a càrrec del senyor Joan Vila i de l'auxiliar senyoreta Júlia Blanco Bilbao, la qual classe ha vingut funcionant normalment fins a la data, i encara que en el pressupost actualment en vigència no hi ha consignació per a les despeses que comporti el funcionament de la dita classe de Cuina per no ésser prevista en confeccionar-se el dit pressupost que no és res més que una pròrroga del de l'extingida Diputació de Barcelona per a l'any 1931".

Crec que aquesta última dada és molt important, perquè el mestre Vila devia agafar les Classes de Cuina que fins llavors havia impartit un altre professor, el sr. Josep Rondissoni, un altre mestre estudiat en aquest text.

Les pàgines 396- 405  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



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

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

### El senyor Miquel Regàs i Ardèvol: Un personatge cabdal de l'hoteleria barcelonina.

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

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

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

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

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

El jove Regàs tenia la intenció d'anar a treballar com a aprenent de cuina a Can Justin, sense sou, tan sols a canvi de la manutenció i també pagant cinc-centes pessetes, però aquesta illusió no es va





complir perquè els pares s'hi van oposar; la seva feina a casa era insubstituïble.

Regàs parla de Josep Ribas, casat amb la filla d'un peixater, el qual havia comprat el cafè-restaurant Continental, de la Rambla de Canaletes xamfrà a la plaça de Catalunya, ben bé sota l'hotel amb el mateix nom. Regàs tenia delit per poder regentar-lo i això es va fer realitat, car va fer societat amb el fill. De mica en mica el nom de Regàs ja sonava en el món hotelier fins al punt que un bon dia va rebre una convocatòria per una reunió de l'Associació d'Hostalers i Similars de Catalunya i així va prendre contacte amb els homes representatius d'aquesta indústria.

Entre el 1903 i el 1906, després d'obtenir recomanacions de Cambó i de Prat de la Riba, Regàs es va interessar en l'arrendament del restaurant del monestir de Montserrat. Pretenia fer-ne un Can Culleretes però en gran. Va fer tard, ja que just el dia abans el pare abat Deàs s'havia compromès amb Perelló i Busquets. Va tornar a Barcelona amb el cor ple de tristesa.

La Lliga, que havia guanyat en les eleccions generals de 1905, va organitzar un àpat de 2.500 coberts al Frontó Comtal el dia 18 de novembre d'aquell any, que va ser anomenat "Banquet de la Victòria". Regàs frisava per poder prendre-hi part. Va arribar fins a Cambó i li va demanar que li deixés servir aquell banquet amb la condició que ell "*portaria al cèntim la liquidació, que si havia pèrdues anirien a càrrec meu i que, d'haver-hi guanys, anirien tots a la caixa electoral de la Lliga*". Així va ser com s'anà preparant per dur a terme el banquet. Tot anava bé, però damunt d'una cuina econòmica hi havia un perol amb més de 100 litres de brou a punt d'arrencar el bull. En voler retirar-lo una mica del foc: "*es va bolcar i va caure damunt d'un xerric de cuina, escaldant-lo de cap a peus. El pobre home cap el dispensari i jo a procurar refer, amb pastilles Maggi comprades a corre cuita a totes les tendes d'ultramarins de la rodalia, aquells cent litres de brou del tot imprescindibles*". El servei va anar d'aquella manera, però Cambó i la seva Junta van restar satisfets del gran esforç que havia realitzat Regàs, que va rebre la felicitació de la premsa (1).

Entre els anys 1906 i 1920, Can Culleretes va ser un establiment reconegut pels seus banquets. Per als casos de compromís, Regàs tenia un mestre de cuina anomenat Miquel Martí que l'hivern treballava pel seu compte i a l'estiu tenia un hotel a Sant Hilari. Aquest professional el va treure més d'una vegada de situacions compromeses, culinàriament parlant.

Regàs va trobar un establiment que es dedicava a elaborar productes de xarcuteria i que estava en venda i el va comprar. El cuiner esmentat abans elaborava llangües escarlates, galantines –avui, una relíquia del passat-, pastissos, etc, i altres preparacions que feia a casa seva i venia en aquest establiment. Ara Martí elaborava per al senyor Regàs, però els números no sortien i aquest va demanar-li que l'ensenyés a cuinar; si hi reeixia es comprometia a pagar-li el que li demanés. Amb les ganes que hi va posar en va aprendre molt aviat. Un dia es va presentar un senyor i li va demanar que li servís una llagosta a la cardinal: abans mai havia sentit parlar d'aquesta elaboració, però en una conversa informal amb el mestre Martí s'ho va fer venir bé per parlar-ne com si res i amb l'ajuda del llibre *Carmencita, la buena cocinera*, que va anar a comprar a corre-cuita, va poder preparar l'elaboració i el client el va felicitar. Ell comenta que fou "*El meu primer èxit de cuiner*".

Una de les obsessions de Regàs fou la creació de l'Escola Hotelera, que tenia el vist-i-plau del propi Prat de la Riba. Sembla que aquesta Escola havia d'estar inclosa dins la Casa de l'Estudiant. Havia de ser dirigida pel franciscà Rupert de Manresa, juntament amb F. Maspons. Aquest proposà que Regàs: "*cuidaria de tot el menester per a un bon servei de cuina i habitació*". Explica que les Escoles que ha vist en fullets i informes "*totes pateixen del mateix mal: la manca d'elements per a la pràctica de*

(1) (Luján 1983: 242) reproduïx el menú com "Consumé". Però jo em pregunto: entre tots aquells 2.500 comensals, que en teoria eren la flor i nata de la burgesia i, per tant, els que estaven acostumats a freqüentar els millors establiments de restauració, no va haver-n'hi tan sols un que no distingís un brou de pastilla d'un consommé de veritat?



les lliçons teòriques. *El Casal de l'Estudiant ens donava lloc a la pràctica diària tant del menjador como de cuina, com d'estatge que teòricament s'expliqués als alumnes de l'Escola*". D'aquesta idea en va treure profit la senyora Francesca Bonnemaison quan l'any 1909 va crear l'*Institut de Cultura per a la Dona*. Ara bé, la voluntat de crear d'escoles professionals, en termes generals, ja venia de lluny: "*Tots els corrents progressistes catalans de la segona meitat del segle XIX i dels inicis del XX, des dels republicans i liberals reformistes fins als anarquistes, entenien l'ensenyament, la instrucció, l'educació, com a camí per aconseguir una societat civil avançada que permetés el correcte funcionament d'una vida política democràtica, com a via per a l'emancipació de la classe obrera; tant des de perspectives reformistes i individualistes com des d'alternatives profundament revolucionàries. Lesforç realitzat en aquest terreny per les classes populars catalanes era molt destacat... L'home ignorant és, per als republicans, un ésser incapaç d'assolir el seu propi fi, no ja científic, sinó moral, artístic, jurídic...*" (Duarte 1987: 54-55). Només s'aconsegueix la dignitat gràcies a l'ensenyament. Aquesta dignitat és la base de la llibertat individual. I aquesta és l'única base sobre la qual es poden construir la llibertat i la dignitat collectives ". [El 1925, a Barcelona, a l'Escola del Treball, l'ensenyament especialitzat preparava manyans de màquines, fonedors i modelistes, calderers, fusters, paletes, electricistes, filadors i teixidors, tintorers i operaris d'indústries químiques, però no s'hi feia ensenyament de cuina (Pi 1923: 11)].

Una menció especial mereix el banquet que Regàs va preparar per a la Lliga –suposo que l'any 1916–, per a 5.000 comensals, el repte més gran que va tenir en la seva vida professional. Al final de l'àpat el propi Prat de la Riba va dir-li: "*Molt bé, Regàs, molt bé*". Aquell fou l'elogi més gran que podia rebre.

En certa ocasió un personatge singular, Enric Vilalta, li va proposar de muntar un restaurant nou en un soterrani que estava situat al nº 36 de la Rambla del Centre (després coneguda com a Rambla dels Caputxins). Però van superar el pressupost inicial i Josep Serra va entrar com a nou soci; Vilalta ja havia arrendat a Serra el Mundial Palace en unes condicions molt favorables. Segons Regàs: "*aquesta societat va rebre uns ajuts de diners i es va poder inaugurar aquella casa deixant encara uns gran deutes i aconseguint des del primer moment un èxit sorollós*". (Obrir establiments amb pressupostos que passaven de les previsions inicials va ser una constant a la dècada dels seixanta del segle passat). La decoració tenia un caire medieval, quasi com de museu. El local es va inaugurar el 12 de gener de 1917. Aquesta obertura va aconseguir molt de ressò: tots els mitjans d'aleshores en van parlar. Els diumenges era tota una processó de gent la que visitava l'establiment, però sortien sense haver-hi deixat ni deu cèntims. El negoci no cobria les despeses. Regàs, preocupat per la situació, va acceptar una proposta d'un restaurant al Parc de la Ciutadella amb arrendament a percentatge. Ara l'èxit fou aclaparador, amb més de set-cents banquets servits en un any, entre d'altres serveis.

Regàs es va prendre seriosament el càrrec de secretari de l'*Associació d'Hostalers i Similars de Catalunya*, que fins llavors potser havia estat més aviat honorífic. Era conscient que s'estava davant veritables reclamacions obreres i d'una incipient organització obrera "*que pren tot seguit una gran volada i que t'obliga a posar al servei de la indústria tot el seny possible a fi de transigir, llimar, cedir, fer tot allò que calgui amb enteniment a fi de no ensorrar tot un patrimoni*". Eren temps en què els patrons rebien amenaces anònimes i havien passat els anys de tranquil·litat o bonança durant els quals la intransigència patronal havia evitat les millores que demanaven contínuament els obrers. Sobre això diu: "*Com se reproduïa aquella escena violenta en la qual els obrers s'atrevien a demanar millores socials! Aquells patrons malcarats que, produir-se aquella petició només uns anys abans, haurien estat ells els qui s'haurien indignat de no poder obtenir la més lleu concessió dels patrons: tan poc temps feia que havien sortit dels rengles obrers. Si ells treballaven en aquelles condicions i s'havien emancipat, també ho podien fer ara aquells obrers impertinents que tenien en front. Repetim-ho, cal no oblidar-ho, les queixes del obrers eren efectives, no eren raons a discutir, eren fets clars, terminants*". L'opinió de Regàs resulta molt categòrica i reveladora d'un patró quasi especial. Almenys era sensible a la qüestió obrera i tenia una visió clarivident i oberta. A continuació diu en forma equilibrada: "*Era difícil, potser impossible, de fer entendre als patrons que l'obrer tenia dret a un respecte; que no era una màquina. Era també impossible de fer comprendre a l'obrer l'oblit del passat, i que, amablement, portés la seva imprescindible*

Les pàgines 409- 414  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



## Ramon Cabau.

### Renovador de la restauració a Barcelona amb un final tràgic.

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

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

*Placa al Mérito Turístico, Bronze 1972.*

*Placa al Mérito Turístico, Argent 1976*

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

*Miembro de Honor de la Cofradía Vasca de Gastronomía*

*Miembro del Consejo Español de Gastronomía*

*Vicecanciller Culinario de la Chaîne des Rôtisseurs*

*Miembro del Serenísimo Capítulo del Vino*

*Clé d'Or du Club Gault et Millau*

*Membre d'Honneur perpétuel des Recontres Gastronomiques Internationales à Genève*

*Membre de la Confrérie des Chevaliers Taste-Fromages de France*

*Tres Soles en la Guía CAMPSA de España*

*Couronne d'Or du Royal Automobile Club de Belgique*

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

Cabau és un home inquiet. Viatja molt, explorant les cuines de restaurants, sobretot francesos, i descobrint plats i ingredients nous. Un és el bacallà fumat, que vol introduir a la carta. Li fa avinent a Bullich, porta el producte, l'elaboren i el serveixen en forma de sopa i folrat de pasta de full, com la sopa de tòfones de Paul Bocuse. És una novetat: tot un èxit! Plats dignes de ser recordats són la sopa de tords, les múrgules farcides, l'ànec amb figues i els llagostins gratinats amb allioli.

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



Cabau no fou cuiner sinó un ideòleg. Pensava els plats i Bullich i la seva brigada, com a coneixedors profunds de la cuina, els interpretaven i els executaven.

Fou el primer en donar transcendència gastronòmica a les *espardenyes de mar* (també conegudes com *llongos*), que històricament eren un producte consumit pel pescadors de la costa mediterrània, així com als bolets i es mostrà partidari fervent dels cabdells de Tudela, les flors de carbassó i el cibulet.

Un dels postres que va causar més impacte al seu restaurant, per la novetat i gosadia, fou el sorbet de violetes, que ben aviat va gaudir de gran reputació. Referent als sorbets, l'any 1978 es van glossar les seves excel·lències: *“No hay necesidad alguna de viajar al extranjero para encontrar curiosísimos sorbetes. En Barcelona mismo tenemos a un admirable y sabio “maestro sorbetero”, Ramón Cabau, propietario del restaurante Agut d’Avignon. La casa, ya lo saben ustedes, es recomendable por muchas y notorias razones. Ahora bien, les insistimos para que no olviden los sorbetes que, en las correspondientes temporadas, Ramón Cabau elabora con frutas del tiempo: los sorbetes de fresa, de frambuesa, de mandarina, son algo literalmente exquisito. Y no nos ha complacido menos una última y brillante ocurrencia de don Ramón: su sorbete de coco, tal vez menos refrescante que los otros, pero de sabor excelentísimo”* (Bettonica 1978: 34). El que oblida el finat crític gastronòmic és esmentar que els qui realment elaboraven aquests deliciosos postres eren la brigada de cuina de Bullich.

A la primera insinuació del xef per incorporar un nou producte, no esperava a l'endemà: el mateix dia anava a França a cercar-lo. No li feia cap mandra. El que volia era oferir al seu públic novetats i més novetats i fugir de la rutina que en aquells anys hi havia en la restauració pública a Barcelona.

Revolucionari en les arts d'agradar, Cabau va introduir en el seu establiment les mitjes racions, tota una novetat en *“Aquella Barcelona funerària del tardofranquismo”*. (Arenós 2006: 10).

Un altre estudiós – Llorenç Torrado - desaparegut el 2007, divulgador de la cuina catalana i de la gastronomia en general i “agitador alimentari”, del que va representar l'Agut d'Avignon en l'àmbit de la restauració catalana opinava: *“A finales de los 60 y principios de los 70, la cocina catalana se resumía en dos nombres, Ramón Cabau y Josep Mercader, del Motel Empordà. El Agut d’Avignon era una mezcla inteligente. Hacían cocina cosmopolita y cocina tradicional. Recuerdo los apartados, Hoy es tiempo de... Ramón les recomienda... Era cocina de mercado antes de que se definiese la cocina de mercado. El Agut d’Avignon estaba considerado el número uno de Barcelona y uno de los mejores de España. Ramón fue el primer restaurador catalán, y probablemente de todo el Estado, mediático e internacional”* (Arenós 2005: 10). Hom considera que el luxe de l'Agut d'Avignon era diferent del del Reno, Via Véneto i Finisterre, restaurants que en aquells anys eren, com a mínim, els més cars. (Malaauradament, tan sols n'ha sobreviscut el Via Véneto).

Cabau practicava la tàctica que el públic renunciés a la vulgaritat i s'inclinés per les elaboracions més refinades: el bistec amb patates tenia preu de caviar i el caviar, de bistec amb patates. La filosofia de Cabau no consistia a collar el client en els preus. Els consells del xef, en aquest sentit, no eren escoltats. Ell sempre deia que preferia ajustar-se i tenir el restaurant sempre ple. El mateix passava amb el servei de bodega, car els vins i licors estaven a un preu prou assequible, i això va provocar que més d'un restaurador li criticés aquesta forma de veure el negoci.

Ara bé, la tasca del Sr. Cabau no es va limitar a el seu restaurant. Com a home inquiet, estava present en tot allò que representava la restauració en les seves diferents facetes. L'any 1970 es va crear el *Consejo Nacional de Gastronomía*, presidit per Cabau, que manifestava: *“Defender la cocina española a través de la unión de todos los industriales y de todas las personas interesadas en la cocina española”* (*La Vanguardia*, 29/04/1970: 9).



El mes de setembre d'aquest mateix any, el cèlebre prosista, periodista i poeta gallec José María Castroviejo, en l'article: *Los felices meses con r* [recordem que, segons els entesos, aquest són els millors mesos per menjar marisc i molluscs] escrivia la dedicatòria següent: “A Ramón Cabau, recordando sus insuperables pulpitos”. (Castroviejo 1970: 11).

L'any 1972 es va presentar l'*Enciclopedia Salvat de la cocina*, en la qual va col·laborar Cabau. Pel juny de 1978 el veiem a la Fira del Llibre, en el debat “El libro de gastronomía”, juntament amb el bibliòfil i amic Marià Castells i Luis Bettonica (*La Vanguardia*, 02/06/1978: 29). El 1980, va participar en la creació del *Consell Català de Cuina*, que, segons les cròniques és: “El resultado de una situación que obliga en este momento a un esfuerzo combinado para recobrar platos que han sido relegados a innmerecidas posiciones secundarias, y conservar –en la conservación creativa que siempre acompaña a un arte vivo–, lo que aún tenemos”. L'amic Josep Vilella es va fer càrrec del Secretariat provisional de l'esmentat Consell, amb seu a l'*Escola de Turisme i Hoteleria* instal·lada als annexes de l'Hotel Gran Sol de Sant Pol de Mar (Castells 1980: 33):

El 17 de maig de 1982, va participar en la conferència “L'Art del bon menjar i del bon conuiu”, juntament amb altres professionals de la restauració pública. El 1983, el veiem en una conferència sobre cuina catalana a Sant Hilari Sacalm.

L'any següent es va vendre el restaurant i el 18 de desembre de 1984, TVE li va oferir un homenatge i dos dies després la *Federació d'Artisans de Catalunya* li va dedicar un sopar en reconeixement a la seva tasca a favor de la gastronomia a casa nostra. El mes de novembre de 1986 va participar en una conferència en les *IV Jornades Gastronòmiques de la cuina dels bolets*, a Sant Celoni, organitzades pel recordat Santi Santamaria a Can Fabes, en què també participaren Manuel Vázquez Montalbán i Francesc Sanuy Gistau, ex conseller de Comerç, Consum i Turisme de la Generalitat de Catalunya.

Néstor Luján, parent polític de Cabau i “Premio Nacional de Gastronomía 1974”, va descriure així la cuina que es practicava a l'Agut:

*“Era sorprendente, sabrosa. No porque se imaginaran nuevos platos en aquel momento en que ya empezaba la nueva cocina, sino por la resurrección con sensibilidad moderna de platos de la vieja cocina tradicional o de la magnífica cocina burguesa francesa, todo ello aligerado, bien cocinado y con primeras materias de buena calidad. Y así, paradójicamente, la cocina más antigua, más enraizada con nosotros, desde el sencillo requisito de la tortilla de ajos tiernos al pato con higos o el civet de liebre, parecía algo nuevo. Era uno de los principios que defendían Paul Bocuse y su banda, que se han desvanecido por las paradojas y contradicciones de la cocina de la imaginación. El caso es que “L'Agut d'Avignon” reunió una clientela de políticos y escritores, de artistas, de gente que sencillamente quería comer bien. Ha dejado una gran memoria en la pequeña crónica de los grandes restaurantes de Barcelona”* (Luján 1993: 171).

A la cuina del nou Agut es practicava una cuina on el producte de qualitat i de temporada estava per sobre de tot. El propi Cabau visitava pràcticament cada dia el mercat de la Boqueria. Era com una mena de ritual: no es limitava a comprar, suggeria idees, proposava millores tot i animant els venedors a incorporar tal o qual producte en les seves ofertes. Ho feia abillat amb un barret emplomat a la tirolesa, el seu característic corbatí –en tenia tota una col·lecció i una llegenda urbana deia que estaven fets amb teles que les senyores seduïdes li regalaven–, les armilles brillants, els vestits de seda fets a mida, fil o franella anglesa, sempre amb la gardènia –que hom considera com el símbol de la gràcia femenina, de la subtileza i del mèrit artístic– a la solapa i un agressiu bigot de comandant colonial anglès jubilat en miniatura; tota aquesta indumentària modernista estava inspirada en la figura de Pere Romeu, un dels fundadors dels 4 Gats. Tot estava ben estudiat. En els últims temps portava una brusa a l'estil dels antics agremiats bacallaners [o el menys ho manifestava així (Luna 1987: 27)]. Tal i com diu Llorenç Petràs: “Se vendía a sí mismo de una forma genial” (dins Arenós 2005: 10).



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



*A la dreta, el Sr. Cabau amb una carta de l'Agut d'Avignon.  
Al fons i l'esquerra, el xef, Josep Bullich acompanyat per dos cambrers del restaurant.*

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

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

El dimarts 31 de març de 1987, com cada matí, Cabau entra a la Boqueria per la porta de la Gardunya. Havia aparcat el seu Peugeot de luxe carregat amb els vegetals que conreava a la seva finca de Canet. Apareix a la Rambla i Miquel Pallès –mort l'any 2001–, president de l'Associació l'Arca de Noé

Les pàgines 418- 421  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO





-Curet 1981

Francesc Curet i Lola Anglada, *La vida a la llar*, Barcelona, Alta Fulla, ("Visions barcelonines", I), 1981.

-Fabrellas 2004

Núria Fabrellas Padrés, *Les percepcions socials de la seguretat alimentària. Una aproximació intergeneracional a Catalunya*. Resum de Treball de recerca de segon any presentat en el Programa de Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Bienni 2002-04. Universitat de Barcelona. Departament d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i Àfrica. Facultat de Geografia i Història.

-Miralpeix 2007

Assumpta Miralpeix, *Aquí hi ha teca!. Receptes de cuina catalana amb història*, Barcelona, Rosa dels vents, 2a. edició, 2007.

-Morán 2005

Carmen Morán, *La enigmàtica cena de Einstein en Barcelona*, "El País" (Revista de Agosto", 11 agost 2005: 27-28).

-Regàs 2000

Georgina Regàs, *La cuina de Festa Major*, Barcelona, La Magrana, 2002.

-Sallent 2005

Emma Sallent Del Colombo i Antoni Roca Rosell, *Sopar a Barcelona en honor d'Albert Einstein (1923)*, "Revista de Física", número especial (2005), pp. 57-64.

-Vilarrasa 1975

Salvador Vilarrasa i Vall [La Pobla de Lillet ?-Ripoll, 1943], *La Vida a pagès*, Ripoll, Impremta Maideu, 1975.

### Algunes obres escrites per cuineres desaparegudes són les següents:

-Badia 2008

Maria Badia, *Història d'una cuinera*. Memòries de Maria Badia [a cura de] Carme Martí. Pròleg de Carme Ruscalleda, Juneda, Fonoll, (Col. "Quaderns", 7), 2008, 151 pp.

-Bienzobas 1999

Águeda Bienzobas, *la ermitana de la cocina: cocina barcelonesa del siglo XX*. Edición de Carmen Bertran, Barcelona, Zendera Zariquiey, 1999, 179 pp.

-Bonal 2000

Carme Bonal i Bastons, *El receptari de l'Elvira "Correu": la cuina d'una família del 1900 a Palafrugell*: edició a cura de ---, Palafrugell, Arxiu Municipal de Palafrugell, 2000, 120 pp.

-Zaccarelli 2010

Antonietta Zaccarelli, *Ramona Closa, o, l'alquímia d'una cuinera: aromes del record*. Traducció de Fermí Mantega, Lleida, Pagès editors, 2010, 182 pp.

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

### Gènesi

Abans de parlar de ple del tema, convé fer una mica d'història. Si ens referim concretament a la Costa Brava, cal dir que la designació d'aquesta franja costanera que va des de Portbou a Blanes –alguns posen el seu límit meridional més al nord- va aparèixer publicada per primera vegada en un article signat pel pseudònim Pol –que corresponia a Ferran Agulló-, dins la *Veü de Catalunya*, el 12 de setembre de 1908. Representava el somni de la gent de la Lliga, els membres de la qual, en una "*Catalunya autònoma i prospera havien imaginat una Costa Brava convertida en refugi d'un turisme elitista i cosmopolita, rèplica de la Costa Blava francesa*" (Playà 2009: 12). L'any 1908 la xarxa



d'establiments hotelers en aquella costa era bastant deficient, encara que hi havia un cert nombre de tavernes, fondes i cases particulars que llogaven habitacions. L'estiu de 1912, a la platja de la Fosca, de Palamós, es va obrir el restaurant de l'Hotel Geoglífic i l'any següent l'Hotel pròpiament dit. La publicitat de l'època era plàstica: “Ni humo, ni polvo, ni ruido, ni mosquitos, ni calor. Límpido mar, rico en yodo. Delicioso oleaje, arena fina... perlas de las playas de Cataluña” (L. V. 03/05/1914).

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

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

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

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

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

Recularem, però, una dècada per parlar dels personatges de fama mundial que van escollir la costa per passar les seves vacances. Un exemple el tenim amb Truman Capote. Dels treballs que han estat publicats, he escollit alguns passatges de l'estada d'aquest autor a Palamós.

No fa massa anys, un escriptor va voler lligar els conceptes de glamour i gastronomia (Molinas 2005). A tall d'introducció, escriu una personalitat d'excepció, Carmen Thyssen [María del Carmen Rosario Soledad Cervera y Fernández de la Guerra, baronessa viuda de Thyssen-Bornemisza (Barcelona, 23 d'abril de 1943)], coneguda popularment com Tita Cervera. Quan parla de les excel·lències de la cuina espanyola diu: “*España entera es muy rica en artes culinarias, la buena cocina es un arte y tenemos en nuestro país cocina muy diversa con sabores únicos... Sólo con hacer una ruta astronómica (sic) por nuestro país, uno se da cuenta de nuestra riqueza*”. Que pocs deuen ser, poquíssims, els que poden gaudir d'aquesta ruta astronómica.

Però la finalitat de l'autor del text rau a explicar, sobretot, les preferències gastronòmiques que

Les pàgines 424- 427  
NO estan disponible  
en aquesta versió  
DEMO



## ELS NOUS COL·LECTIUS DE CUINERS.

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

### *Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona “Casal del Cuiner”.*

**Un gremi que agonitza.**

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

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

Com és sabut, durant la llarga etapa franquista foren abolits i passaren a la clandestinitat els dos sindicats històrics: la CNT i la UGT. Amb la Llei Sindical del 26 de gener de 1940, es va crear l'*Organización Sindical Española* (1940-1976), més coneguda com a “Sindicat Vertical”. S'hi integraven tant els empresaris com els treballadors en una única organització sindical sota la batuta de F.E.T y de las J.O.N.S, per branques de producció. L'Estat controlava tot el sistema i més a més n'era obligatòria l'afiliació. Per una Llei del 23 de juny de 1941, aquesta organització del *Movimiento* estava classificada en 24 sindicats nacionals i, entre ells, el *Sindicato Nacional de Hosteleria y Similares*.



Hom considera que aquest sistema corporatiu s'inspirava en el de la dictadura de Primo de Rivera més que no pas en el model nacionalsindicalista. Quedava prohibida tota mena de vagues. El nou règim va tenir necessitat de persones que coneguessin els intrínquils del funcionament del Sindicat i va comptar amb la col·laboració d'algun personatge que havia estat militant de la CNT. Però no tots van voler claudicar en aquest afer i, per exemple, Joan Peiró i Belis, que no va voler sometre's a aquest canvi, totalment contrari a la seva ideologia, fou afusellat a Paterna l'any 1942. Segons els més prestigiosos historiadors contemporanis, Peiró fou el sindicalista més conseqüent i més recte que ha donat tot l'estat espanyol.

El Sindicat d'Hoteleria era l'encarregat de donar-te els diferents carnets amb la categoria professional assolida. Primer el d'aprenent, després el d'ajudant. A Barcelona estava situat a la setena planta de l'edifici de les galeries Condal, entre el Passeig de Gràcia i la Gran Via. Quan marxaves d'una casa i volies saber quant et corresponia del "finiquito" –nom que rebia la liquidació–, anaves al Sindicat. Et rebia el sr. Pérez, un personatge castellà que sempre et feia la mateixa pregunta: "¿Qué te pasa, chaval"? Llavors, indefectiblement, contaves: "Mire usted, es que yo he trabajado en tal casa y quisiera saber qué me toca de finiquito". Et preguntava la categoria professional i el temps que havies treballat en l'empresa. Feia quatre números, et donava un paper i et deia: "Ves a la casa y, si no te dan lo que está escrito aquí, vuelve y ya verás como yo lo arreglo". Tot just havies marxat, segons es deia, telefonava a la casa i ell havia fet un finiquito un xic més alt que el de l'empresa, però per sota del que marcava la llei. És a dir, quedaves content i enganyat! En casos especials, quan la quantia era elevada, hi havia l'advocat Àngel García Carres –germà de Juan García Carres, implicat en els fets del 23F–, que coneixia bé el dret laboral i la seva feina, i llavors ho portava a la Magistratura del Treball.

Després de tants anys de franquisme, de silenci i inactivitat, devia ser l'any 1972 quan un grup de professionals, principalment caps de cuina, a semblança del que van fer els col·legues de Madrid, van decidir crear una Associació. Es va llogar un local a la Plaça Sant Agustí, nº 3 bis, entresol, que formava part de l'edifici de l'Hotel Sant Agustí. Per tal d'assessor als iniciadors d'aquesta tasca, van venir de Madrid el llavors fundador i president de l'Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, el sr. Àngel Cáceres, que si no recordo malament era el cap de cuina de l'Hotel Castellana Hilton, i que anava acompanyat per altres professionals. Encara que jo no vaig assistir a les converses que es dugueren a terme, sé de bona tinta que no van ser fàcils, car algú, inoportunament, va comentar més o menys que "els de Madrid no havien de venir per a res, que aquí ja sabem el que havíem de fer". Sempre hi ha una veu discordant! Cáceres va ser un entusiasta, l'impulsor i ànima perquè es fundessin Associacions a tot l'Estat Espanyol als inicis de la que potser amb no massa encert s'anomena "transició democràtica". En altres indrets hi havia hagut abans alguna "Agrupación Sindical", és a dir, un tímid i incipient col·lectiu de cuiners.

El 8 de febrer de 1979 es va inaugurar la seu social. Amb motiu del *Primer Congrés Català de la Cuina* (1981-1982), l'1 de març de 1982 el *Casal* va organitzar un Concurs de Cuina en homenatge a Picasso. Es va celebrar al Saló Alemanyà de l'Hotel Princesa Sofia de Barcelona. Llavors era president del *Casal* l'amic Josep Bullich.

L'any 1983 el *Casal* va convocar un Concurs Literari amb l'esponsorització de la casa Grifé & Escoda. Els articles foren publicats en els números, 9, 10, 11 i 12 de la Revista. Aquest mateix any es va inaugurar de la Biblioteca del *Casal*. En el número 9, de març de 1983, "Benru", un autor que signava amb pseudònim, publicà la poesia *La añoranza de una esclavitud*, que reproduceixo íntegrament:

En el número 11 (setembre de 1983), apareix la presentació a la premsa de l'Escola de Cuina "Arnadí", que estava instal·lada en el subterrani de la casa Grifé & Escoda del carrer Ferran de Barcelona. Recordem que en fou la directora Mey Hofmann i Josep Lladonosa i Giró, el professor de cuina. L'Escola va ser inaugurada el dia 1 de desembre. Pel setembre de 1983 va ser legalitzada l'Associació i el dia 12 es van aprovar els Estatuts.

Les pàgines 430- 433  
NO estan disponible  
en aquesta versió  
DEMO



En els números 17 i 18 de la nostra revista es va publicar l'articulat dels Estatuts, signats amb data 23 d'abril de 1983 i registrats a la Generalitat el 12 de setembre d'aquell any.

El 7 de desembre, es va celebrar a Castelldefels el V Concurs de Cuina. El segon premi el va obtenir Javier Lardier Ayneto i el llavors ajudant seu, Gabriel Mellado Garcia. Del *Casal* vam estar presents com a Jurat -format per membres de diverses Associacions de Catalunya-, el sr. Roman i jo.

El 24 de maig de 1985, alguns companys associats visitàvem el Jardí Botànic de Barcelona. En aquest aspecte he de dir que l'horari de la nostra visita fou excepcional, car jo llavors ja visitava amb freqüència aquest Centre i vaig arribar a tenir una bona amistat amb el sr. Eugeni Sierra i Ràfols, avui finat. Dic excepcional perquè el Jardí estava tancat a les tardes i ens el va obrir expressament per a la nostra visita. El sr. Sierra va anar explicant les plantes i, per la meua part, vaig anar assenyalant les parts emprades amb finalitats culinàries. Malauradament, no tinc notícies que aquesta experiència s'hagi repetit. Com a record vam lliurar al sr. Sierra un petit detall per la seva gentilesa i per la bona disposició que ens mostrà. Aquí vull fer un reconeixement a la seva persona per totes les explicacions -per a mi lliçons de Botànica-, que va donar-me quan cada dissabte al matí anava al Jardí. Hom considera Sierra el més important il·lustrador hispànic botànic del segle XX.

### El forat miraculós i el principi d'una nova època.

El tema del local nou del *Casal* mereix una atenció especial. Resulta que el local de la Plaça de Sant Agustí on teniem la nostra seu social estava molt bé, però el lloguer era de 60.000 pessetes. Era una quantitat que en un futur no massa llunyà no s'hauria pogut pagar i això implicaria la conseqüent desaparició de l'Associació. Però, ves per on, el propietari del local, el mateix que el de l'Hotel, tenia necessitat de fer "un forat" per a l'extracció de fums que passava forçosament pel nostre local, segons la normativa municipals. Se'ns va obrir la llum. Vam negociar amb el patró per aconseguir una indemnització i poder disposar de diners. Com és natural, hi va haver un estira i arronsa. Càrdenas, responsable de les escasses finances del nostre col·lectiu, demanava una quantitat i el propietari n'oferia una altra inferior. A la fi es va arribar a un acord. La segona part va consistir a convocar una Assemblea General i exposar als socis que havien de fer un avançament de dues anualitats de les seves quotes. Amb aquesta quantitat es podia pagar una part del cost d'un local nou. Càrdenas va ser l'encarregat de detallar tot el procés als socis. Al final, per aclamació, els 90 socis assistents van acceptar la proposta. Així, l'Editorial del desembre de 1985, vaig titular-la, amb una gran satisfacció: *¡Albricias! ¡Refocilémonos!*, anunciant que quan sortís el proper número ja estariem a "casa nostra". Des de l'any 1885, era la primera vegada que una *Associació de cuiners a Barcelona* disposava d'un local en propietat. Era el premi a un gran esforç de tot un col·lectiu!

*"Era un 28 de Enero [de 1986], hora, 5 de la tarde. A través de las ventanas la tenue claridad de un día gris y lluvioso llegaba a su término. En el interior del piso, un centenar de personas se saludaban unos a otros, e intercambiaban impresiones... REUNIÉNDOSE los asociados del "Casal del Cuiner", socios protectores y colaboradores, en el acto de la inauguración de la nueva sede social, esta vez sí, propiedad de todos".* Així s'expressava l'amic i company, llavors vicepresident, Jordi Barrera. La llavors secretària, Mari -malauradament, morta prematurament-, va donar la benvinguda a tots els assistents i, en nom de l'Associació vaig prendre la paraula per explicar la trajectòria que havíem seguit fins arribar a aquest dia. A continuació, Josep Lladonosa, com a cap de relacions públiques, va agrair la feina feta a totes les Juntes anteriors i després em va lliurar d'una placa commemorativa en nom de l'Escola Arnadí. El company Alfredo Martínez -segon de cuina del Cosmos, on llavors jo estava de cap de cuina-, va lliurar-me una placa de tota la brigada del Cosmos, fet que em va emocionar molt. El *Casal* també va fer el lliurament de plaques a dos mestres jubilats, els srs. Roman Juncosa i Josep Falsina, avui difunts. Es va servir un petit lunch i al final vaig donar les gràcies a tots als que havien fet possible aquesta "nova època", tal com deia en Barrera.



El company Julio Hernández, un incondicional de la Revista, en la qual va col·laborar en un bon nombre de números, en un d'ells es lamenta que quan hi havia un conferenciant a la sala, alguns assistents es dedicaven a parlar en veu alta, sense respectar el que es deia, fos un company de professió o una persona que havia vingut de fora. Aquesta circumstància no sols es donava en els Cicles de Conferències que hi va haver al *Casal*, sinó també en alguna Assemblea General. De vegades s'havia arribat a situacions mol tibants. I sempre eren els mateixos. N'hi havia un que sempre deia: “*A todos los dueños hay que matarlos*”. Llavors era comunista i avui es patró i a més a més vota un partit molt dretà! Passat el temps reglamentari, es convocaren noves eleccions. El dia 25 de gener de 1987 vam celebrar el Sopar de Germanor –que l'any anterior no es va poder fer a causa del trasbals originat pel canvi de seu. En el meu discurs de comiat vaig demanar a tots als assistents la màxima col·laboració amb el nou President, el company i amic Joan Nivera. En la seva nova Junta vaig tenir l'honor de ser nomenat assessor del President, juntament amb l'amic Juan Cárdenas.

El 23 de febrer d'aquell any fórem convidats pel Sr. Àngel Serrano i Freixas, president del comitè executiu del districte 1er. de Convergència Democràtica de Catalunya, juntament amb altres Institucions de Ciutat Vella, a un sopar que tingué lloc a l'Hotel Colón de Barcelona, i al qual va assistir el Molt Honorable President de la Generalitat de Catalunya, senyor Jordi Pujol i Soley. En el decurs de l'acte, i abans de començar l'àpat, el Sr. Serrano va anar presentant al President cada un dels representants de les entitats reunides (vegeu foto).



*El Molt Honorable President de la Generalitat de Catalunya, senyor Jordi Pujol i Soley conversant amb Josep Garcia i Fortuny (d'esquena). A l'esquerra, Joan Nivera i Bages i a la dreta, Juan Cárdenas Hernández. Hotel Colón de Barcelona, 23 de febrer de 1987.*

Del meu pas per la Junta Directiva diré que totes les decisions es van prendre per rigorós consens i amb el màxim respecte pels acords adoptats. Pel que fa a les finances, en Cárdenas n'era el responsable i es van portar amb una total transparència i a l'abast del associats. Hi va haver directors i propietaris que venien al *Casal* a demanar personal i jo els enviava directament a la Borsa del Treball. Quan es tractava de places de molta responsabilitat, el cas es tractava amb molta cura i delicadesa i es proposava determinada persona amb l'única voluntat de servir tant l'associat com el patró o l'empresa.

### La revista “*Casal del Cuiner*”.

La revista “*Casal del Cuiner*” va representar molt per al el nostre moviment associatiu. El nº 0 va aparèixer el desembre de 1979, és a dir, alguns anys després de la creació de l'Associació. El títol era: *Casal del Cuiner. Revista Oficial de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona* i es mantingué



Les pàgines 436- 439  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



tenia 95 anys. (Aquest mestre va morir el 2005 a l'edat de 99 anys). Notícia del "IV Certamen Nacional de Gastronomia" que s'havia de celebrar a Tenerife. El nº 49 (desembre 1998), informa dels participants del *Casal* en el Certamen abans esmentat però no es diu qui foren els guanyadors. El nº 50 i últim (desembre 1999) dóna notícia de la nova seu del *Casal*, carrer Basea, 3-9, 1r. 1a. També de la creació de la *F.E.C.A.C.Y.R.* (*Federació Catalana d'Associacions de Cuiners i Rebosters*). No tinc constància que aquesta nova *Federació* tingués continuïtat. S'estava preparant el "*Premi Catalunya de Cuina i Rebosteria*" per a l'any 2000. S'informa del "*Sopar de Germanor*" que es va celebrar a l'Hotel Hilton conjuntament amb el *Club de Xefs de Cuina de Catalunya*, l'*Associació de Cuiners Costa Daurada* i l'*Associació de Cuiners i Rebosters de Lleida*, com a primer acte de l'esmentada *F.E.C.A.C.Y.R.*

Aquí s'acabà la trajectòria de la revista "*Casal del Cuiner*" que, amb 50 números no es pot comparar amb els 102 de "*Revista Culinaria*", publicada pels cuiners abans de la guerra ni amb les que van publicar l'*Artística Culinaria* juntament amb l'*Aliança de Cambrers*. Els Mestres que ens van precedir foren més constants. Qualsevol publicació d'aquest tipus necessita publicitat: dono fe que, al llarg de molts números del "*Casal del Cuiner*", el company Joan Nivera en va cercar sense pausa i que més d'una vegada va posar diners seus perquè la revista pogués ser editada.

No he pogut facilitar més informacions perquè el Llibre d'Actes de l'associació va ser destrossat en un robatori que hi va haver a la nova seu del *Casal*, segons em comuniquen. Potser sí que valia tant com un incunable!

### ***Club de Xefs de Catalunya.***

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

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

També Jordi Barrera es va fer ressò de la qüestió i es preguntava quants col·lectius de cuiners hi havia hagut abans de la creació del *Casal*, però, sobretot després de la lectura "*De dos libros que adquiridos para la Biblioteca de este Casal y que casi con toda seguridad han pasado desapercibidos a las personas que han acudido a ella*" (un dels llibres es *Casos y cosas del arte culinario*, del tantes vegades esmentat Santacreu). Barrera segueix: "*La lectura de estos libros me produjo dos sensaciones bien diferentes; la primera fue de alegría al encontrar ciertos datos sobre parte de nuestro pasado y otra de tristeza y desolación, debido a que después de cien años desde la fundación de la primera asociación hasta nuestros días, los cocineros no han sabido evolucionar ni rectificar errores pasados*" ("*Casal del Cuiner*", nº 24 (desembre 1987), p. 32).

Les pàgines 440- 319  
NO estan disponible  
en aquesta versió  
DEMO



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

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

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

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

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

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

La pàgina 441  
NO esta disponible  
en aquesta versió  
DEMO



el mateix problema. Si la “Història” que s’escriu amb lletres majúscules sovint ha estat manipulada o tergiversada, no és gens estrany que la “historia” petita tampoc resti lliure d’aquests defectes.

### I, finalment, una meditació i un prec.

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

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

### De la “sopa boba” a un intent de solidaritat ben entesa.

#### *Bon Nadal Raval, 1995.*



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

Un cop acceptada aquesta condició ens calia el més important, atès que la nostra intenció era poder oferir aquest àpat a unes mil persones. Necessitàvem un espai prou gran per encabir-les. En un

Les pàgines 443- 446  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



# Menú de Nadal

## *Sopa de Nadal*

*(brou de Galets amb Mandonguilles)*

## *Xarrup de Llimona*

## *Gall Dindi a la Catalana*

*(Gall Dindi amb Farcit a la Catalana)*

## *Fruita del Temps*

## *Tronc de Nadal*

## *Torrans i Neules*

## *Cafè o Tallat*

## *Begudes*

*Cava*

*Aigües*

*Refrescos*

### **Retalls d'una vida davant dels fogons (1960-2010).**

Al llarg del llibre he anat deixant petits records i impressions de la meva vida professional. Com que aquest és un llibre sobre els cuiners, sobretot catalans, i jo n'he estat un, vull parlar aquí d'algunes amistats procedents del món de la cuina, de l'hoteleria en general i d'altres que he tingut el privilegi d'establir tot dedicant-me a la meva feina.

Per començar vull deixar clar que recordo molt bé els meus primers mestres de cuina. El sr.





Miquel Albesa, cap de cuina de l'Hotel Internacional, establiment avui desaparegut, de Tarragona. Amb ell vaig començar a aprendre a rentar plats i cassoles – tasca que avui el joves aprenents dominen ben poc-, fregar les taules de cuina amb lleixiu –els anys 60 no se sabia el que era l'acer inoxidable, almenys a les cuines-, netejar els coberts i les safates amb blanc d'Espanya, així com pelar patates amb pelador, encendre el foc de carbó, fer truites tipus francesa i les que coneixem com “espanyola”. A un jove aprenent de cuina d'avui li podrà semblar tot molt llunyà i passat de moda, però és el procés que havies de seguir si volies arribar a convertir-te en un cuiner. Amb el sr. Albesa, doncs, vaig començar a donar els primers passos a la cuina.

El sr. Josep Nadal Pàmies. Vaig estar a les seves ordres a l'Hostal del Sol, de Tarragona (enderrocat l'any 2010). Fou un persona amb una gran paciència, amb molt bon caràcter i disposat sempre a ensenyar. Abans havia estat al restaurant Marítim. Sens dubte era el que millor coneixia la cuina marinera: els rossejats, les romescades, i les sarsueles les dominava a la perfecció. En definitiva, “tocava” molt bé el peix. L'any 1962 fou el cap de cuina de Tarragona més valorat. Es va fer córrer a Tarragona que al Marítim cobrava 7.000 pessetes al mes i que el sr. Antolín i la sra. Domènech, propietaris de l'Hostal, el van contractar per 12.000, una millora importantíssima, econòmicament parlant. En alguna de les converses de sobretaula, explicava la seva estada a Barcelona i, encara que jo en aquelles dates no prestava molta atenció, crec recordar que havia treballat en cases de sisos. És a dir, era un professional “tot terreny”. Var ser mutualista del *Montepío*, fins i tot quan havia tornat a Tarragona, tal com consta en un altre capítol. El tracte amb ell sempre era “sr. Nadal”, car el concepte de xef el vaig adquirir quan vaig venir a Barcelona. L'única persona que llavors a Tarragona rebia el tracte de “xef” era el sr. Secall, de l'Hotel Europa, establiment avui també desaparegut. Nadal era força religiós i cada any, quan se celebrava Santa Marta, es feia festa amb missa inclosa. A la nit, ho celebràvem al llavors recentment inaugurat Hotel Imperial Tarraco. La brigada de cuina per a la inauguració va venir de Barcelona, i hi formaven, entre d'altres, Ramon Cendrós Pijuan, Josep Aran, Pau López i un cap de cuina anomenat Josep Martínez; més tard, va ocupar el seu càrrec un altre que havia estat a Mèxic. Els companys Aran, Cendrós i Ramon Miró, més tard ens vàrem trobar tots a Barcelona, després d'una estada en aquest Hotel.



*La brigada de cuina de l'Hotel Imperial Tarraco de Tarragona.  
El xef, Josep Martínez, amb Ramon Cendrós Pijuan, Josep Aran i Pau López, entre d'altres.*

Les pàgines 449- 451  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



del meu col·lectiu. Fruit d'aquesta dedicació, amb la benevolença i comprensió de la meua esposa i de les meves filles, he pogut redactar el present "assaig", perquè res no és definitiu en el món de la investigació.

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

Per resumir la qüestió que tracto en aquest capítol, crec que puc començar amb aquestes paraules alienes: *"Actualment vivim un procés confusionari: d'una banda, la cuina catalana tradicional- "la nostra vella cuina familiar" de què parla Josep Pla- ha deixat de transmetre's familiarment, de l'altra, és valorada més que mai, mentre que al mateix temps, i paradoxalment, l'esnobisme, els viatges, el contacte amb comunitats, obren la via a una mena de "mestissatge" que ha estat definit amb encert pel cuiner Santi Santamaria no com a cuina de fusió, sinó com a cuina "de la confusió". Un poti-poti en el qual tot sembla que sigui possible i barrejable; allò basc i allò espanyol; el francès i el xinès; l'italià i el japonès; el nordamericà i el mexicà; allò global i allò falsament "típic" o purament turístic. I potser uns traços gruixuts de l'anomenada "cuina mediterrània" i, encara, heroicament, la cuina catalana resistent, tant la tradicional com la d'autor"* (Fàbrega 2001).

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

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

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

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

No obstant, també s'ha de reconèixer que, sobretot entre els Mestres que havien passat la Guerra Civil i la postguerra, existia un sentiment d'estalvi moltes vegades desmesurat i que això feia que en les



contemporánea da una imagen moderna de nuestro país y es positiva en muchos aspectos: el turístico y el exportador, entre otros. Por otra parte, esta cocina hace feliz a muchas personas, porque la gastronomía es, sobre todo felicidad, ¿Y el futuro? No me gusta jugar a futurólogo, pero creo que hay algunos aspectos bastante claros. El primero es que la cocina tradicional, que hasta hace poco también era la popular y casera, está pasando a ser sólo una cocina de restauración, ya que está naciendo una nueva cocina casera propiciada por la situación socioeconómica”. Però aquesta suposada “nueva cocina casera” mai no es pot fer a corre-cuita, a no ser que es vulgui fer una cuina light, sense respectar allò que en diem el “xup xup”.

Sobre l'estat actual de la cuina a casa nostra, on la globalització s'ha accentuat de tal manera que avui ja no podem saber “què és què”, hom n'ha emès opinions molt diverses.

Diferents xefs opinen: Juan Mari Arzak: “El futuro de la alta cocina de vanguardia pasa por la capacidad de emocionar con los platos. Hoy el lujo no es otra cosa que esa emoción”. Carme Rusalleda: “Lucharemos para seguir ofreciendo la alta calidad de producto, de servicio y de cocina que nos convierte en un restaurante especial”; Santi Santamaria: “La restauración en España está tocada. Hay que ampliar los campos de actuación y trasladar nuestro prestigio a otros países emergentes” (Jolonch 2009). A partir de l'any 2009 ja es va qüestionant aquesta nova cuina.

Sobre la formació del futur cuiner, l'any 2001 el mestre Luis Irizar, en una mena de diàleg entre ell i un hipotètic futur cuiner, després d'explicar els inicis i les vicissituds que abans havia de passar un aprenent, explica els avantatges actuals: “Ahora los jóvenes aspirantes a cocineros tienen otra vía más generalizada; las escuelas de hostelería, donde los alumnos reciben una formación teórica y práctica gracias a la capacidad profesional de los profesores y a su vocación didáctica, a sus cualidades y a su experiencia en la enseñanza... Nuestra profesión, aunque dura y sacrificada, es verdaderamente apasionante e interesante. No en vano responde a la misión que se nos ha encomendado: “Dad de comer al hambriento. Hazlo siempre con cariño y delicadeza”.

L'any 2006 van tenir lloc a Barcelona unes Jornades organitzades per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Turisme de Barcelona, en què participaren diversos especialistes i estudiosos de la gastronomia –i també professionals de la cuina-, tant catalans com d'arreu. Amb aquest motiu es va publicar un dossier on queden reflectides, a tall de resum, les conclusions a què es va arribar (Jornades 2006). Va actuar com a moderador de les Jornades l'amic Josep Vilella, que comentava: “Es diu que la nostra cuina viu un moment excepcional entre les millors d'Europa. Jo no n'estic tan segur. En tot cas, si aquestes opinions vénen de fora, a mi no em preocupen tant”, però remarcava: “Sí crec que determinades manifestacions fetes des de dins de casa pequen una mica d'arrogància, i l'arrogància, en cuina, acaba esgarrant el sofregit”.

Per la seva part, Rafael Ansón, president de la Real Academia Española de Gastronomía, veia així la qüestió: “A Catalunya hi ha uns intèrprets excepcionals que no tan sols interpreten la cuina de les mares i les àvies, sinó que han estat capaços de modernitzar-la (?)... La cuina actual, que té l'origen a Catalunya, personificada per Ferran Adrià, mira d'aconseguir el mateix que qualsevol creació artística, i un músic, un pintor, el que tracta és de despertar emocions”. Tanmateix, Ansón, que era el director de la Càtedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de Alimentación de la Universitat Camilo José Cela de Madrid, escombrava cap a casa i acabava pronosticant: “A partir d'ara la cuina del segle XXI s'anomenarà “la cuina espanyola d'emoció, “Spanish emotion cooking, la cuisine d'émotion”, i tots els espanyols estarem orgullosos d'haver estat capaços de generar la nova cuina, que serà la cuina de les emocions”. D'aquesta “espanyolització” de la cuina feta a casa nostra, com a concepte global –centralista i uniformadora-, també se n'han fet ressò, després, altres personalitats de la cultura catalana.

El prestigiós periodista Gonzalo Sol, per la seva part, opinava: “La cuina domèstica corre el

Les pàgines 456- 462  
NO estan disponibles  
en aquesta versió  
DEMO



Encara em plau de preguntar a Vilella per quins productes té predilecció i em fa observar que això depèn de tres paràmetres: lloc, època i moment. Diu que cada dia costa més trobar productes excel·lents i que actualment la globalització fa que a tot arreu i a tothora es trobi de tot, la qual cosa constitueix un atemptat al bon gust. En definitiva, que avui tot és més assequible però que, per la mateixa raó, tot és més mediocre. Una veritat com un temple! Fa un sis anys, quan jo estava de cap de cuina en un restaurant on procurava practicar una cuina decent, sense enganys ni coses estrambòtiques, al mes de gener va venir una representant comercial a oferir-me unes carxofes italianes envasades en pots de vidre que, segons deia, eren d'una gran qualitat i que ja les consumien molts restaurants. La meua resposta va ser molt clara i directa: Com podia emprar carxofes envasades quan era el temps d'unes carxofes fresques d'immillorable qualitat procedents del Prat? La noia va quedar astorada, sense saber què dir, i va marxar amb la cua entre cames, com es diu vulgarment!

L'any 2006, la *Fundació Institut Català de la Cuina* (FICC) i la *Fundació Viure el Mediterrani* van publicar conjuntament el *Corpus de la cuina catalana*, un recull de més de 900 receptes de la cuina catalana tradicional. Dos anys després les mateixes entitats han publicat el *Corpus del patrimoni culinari català*, una revisió i ampliació de l'anterior que inclou un total de 1.135 receptes. El Comitè Científic posa de relleu les accions que s'haurien d'emprendre en el futur: “*Aquest treball ha contribuït -i ho continuarà fent-, a dur a terme accions per millorar el coneixement de la nostra cultura. Aquest Corpus és un pas que creiem important, una eina col·lectiva i de referència per identificar el nostre patrimoni gastronòmic. A partir d'ara es poden analitzar les tècniques, identificar els productes, conèixer els condiments o saber les maneres de fer i menjar, entre d'altres, a fi de cercar-ne les regularitats i els principis funcionals. També s'està fent un segon treball, llarg però igualment apassionant: l'estudi per un grup d'historiadors i experts en cultura alimentària. Es tracta de cercar els plats i els procediments en els receptaris tradicionals per tal d'establir-ne l'aparició, la continuïtat, l'oblit i les reaparicions, tot procurant identificar amb rigor les seves característiques en cada moment. I tot això, no per intentar fossilitzar res, sinó, ben al contrari, per continuar conreant, dinamitzar, mantenir viva i assaborir la nostra tradició*” (Corpus 2011: 25-26).

La nostra cuina necessitava una eina de treball com aquesta i jo, des de la meua modesta opinió, aplaudeixo la seva publicació. Però aprofito per assenyalar molt clarament la necessitat i l'obligació que tenen els professionals de la cuina de fer aportacions a partir de la seva experiència, acumulada durant anys, per tal d'enriquir aquest *Corpus*, si cap encara més, en futures edicions, car és una obra viva. Jo ja hi he fet la meua petita contribució.

El dia 27 de juny de 2011, encapçalada per Paul Freedman, professor de la Universitat de Yale i especialista en història de la cuina medieval, es va celebrar, a Lleida, una trobada internacional amb cinquanta experts del tema. La seva finalitat era donar suport perquè la cuina catalana sigui declarada patrimoni immaterial de la humanitat per la UNESCO en una candidatura per a l'any 2014. Aquest és l'objectiu principal, i actual, de la *Fundació Institut Català de la Cuina*. En un discurs pronunciat el dia 14 de febrer de 2012 pel Dr. Antoni Riera Melis, de la Universitat de Barcelona i membre de l'*Institut d'Estudis Catalans*, deia: “*Si ells ho han aconseguit [es refereix a la cuina mexicana i a la gastronomia francesa], nosaltres també podem obtenir-ho si treballem bé, si presentem un dossier científicament rigorós, ben estructurat i amb un fort poder de convenció. Es tracta d'una tasca col·lectiva, en què professionals del sector, membres de la Universitat i de l'Acadèmia del país han de treballar ensems, fent cada un la seva feina, sense personalismes, protagonismes, recels, triumfalismes o cofoismes. Amb transparència i voluntat de servei. S'hi ho aconseguim, tots en sortirem beneficiats i hauréu contribuït a refermar el prestigi del nostre poble a escala internacional, a col·locar-lo al món, a integrar-lo al grup selecte de les societats innovadores i creatives. Si no ho aconseguim, ens quedarà sempre l'experiència, el camí recorregut, tot allò que hauréu après. En cap cas, haurà estat, doncs, un temps perdut ni uns recursos malmesos*”.



La documentació que s'està aplegant per assolir l'esmentat reconeixement serà lliurada a París, seu de la UNESCO, el mes de març de 2014 i la decisió d'aquest organisme de l'ONU se sabrà a finals d'aquest any. No cal dir que dono un suport ple a aquesta mena d'iniciatives i desitjo que es puguin complir els desitjos dels promotors.

Per acabar aquest capítol faré una reflexió breu. No sóc ni futuròleg ni adiví, afortunadament, però més lícit de preguntar-me com acabarà la cuina actual, és a dir, si anirà avançant pel camí que es va iniciar fa no massa anys. En el cas que el públic no l'accepti com una nova forma de gastronomia, què passarà amb els que ara s'estan formant com a professionals, que tan sols han conegut aquest nou concepte de cuina i no han tingut l'oportunitat de conèixer la cuina tradicional, clàssica, familiar o casolana –l'adjectiu no importa. Si fos així, les futures generacions no ens perdonarien mai aquesta manca de transmissió culinària. Vilella resumeix: ***“Per sort, sembla que s'està començant a retrobar el sentit comú però, valga'm Déu si costarà arreglar tot això! Es diu que els nostres cuiners són l'avantguarda de la cuina moderna. Perdoneu-me, però jo no n'estic tan segur!”***

### **Sobre la figura de Santi Santamaria, volgudament, he gosat adaptar al meu estil algunes paraules i expressions de Josep Vilella publicades ja a la web de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia.**

Santi Santamaria i la seva esposa Àngels Serra van obrir una humil taverna amb el nom de Racó de Can Fabes el 23 de desembre de 1981. El matrimoni practicava la cuina de pagès que havien vist fer sempre als pares. L'any 1988 l'establiment va rebre la primera estrella Michelin, dos anys més tard, la segona i el 1994, la tercera. En Santi va ser el primer cuiner català que va obtenir les tres estrelles de la guia Michelin.

Com a divulgador, l'any 1999 va publicar el seu primer llibre, *L'Ètica del gust*, on sintetitzava la seva tesi sobre la cultura culinària de manera planera i entenedora. Dos anys més tard apareixia el seu segon llibre important, *El gust de la diversitat*.

Santi Santamaria va ser un cuiner desitjós de la senzillesa, la mesura i la simplicitat. El seu guió culinari s'apartava de les particularitats estètiques i mantenia com a referències la memòria i el gust. La seva cuina sabia acoblar esforç i pensament, rigor i espontaneïtat, raó i utopia, embat i tendresa. Va reivindicar sempre la emoció com a propòsit del seu projecte gastronòmic i era capaç de condensar, en un plat, tota l'essència d'un paisatge. Deia: *“La meua és una cuina contrària a l'oblit de tot allò que ens ha afaiçonat, contrària a la desaparició de tot allò que ens ha precedit. Sóc partidari de la cuina de les emocions. Pretenc fer una cuina amb identitat. No cuino per alimentar, cuino per emocionar!”*

Santi Santamaria va ser un pragmàtic dissident rabiüt de la rutina. Davant els fogons era radical i rebel d'una manera absolutament irrefutable; era un observador atent de la natura i la seva cuina mostrava amb íntima calidesa la importància de la geografia i l'entorn en l'univers ingènit dels sentits.

Sempre anava amb la veritat per davant i manifestava amb valentia allò que pensava, amb una perseverant disposició de coratge i embranzida. En Santi Santamaria ha estat el cuiner més important i fonamental de la cuina moderna del nostre país. Des de mitjans dels 80 fins a mitjans dels 90, va liderar amb fermesa indiscutible la renovació de la cuina catalana, amb un passat inqüestionable i preparada, per aquesta mateixa tradició, per ser exportada amb un futur evident.

L'any 1983 l'Acadèmia Catalana de Gastronomia atorgà al Racó de Can Fabes el premi al Restaurant de l'Any i deu anys més tard, a ell, el Premi a la Millor tasca de divulgació. Durant aquest període va escriure cada setmana un article monogràfic, sobre gastronomia en general, al *Magazine* (suplement dominical) de *La Vanguardia* i per la qualitat dels seus textos se l'ha pogut comparar amb l'enyorat Nèstor Luján.

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



### Nota.

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

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

### Agraïments.

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

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

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

- A nivell personal, als meus amics Marià Castells Plandiura, Sebastià Damunt, Eduardo Martín Mazas i Joan Nivera i Bages.
- La Institució Milà i Fontanals, del Consell Superior d'Investigacions Científiques de Barcelona,





amb la que en fou directora, la Dra. Maria Teresa Ferrer Mallol, el personal investigador -en especial la Dra. Josefina Mutgé-, funcionaris col·laboradors, bibliotecàries i personal administratiu.

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

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

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

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



**BIBLIOGRAFIA GENERAL DEL SEGON VOLUM**

-Abella 1975

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

-Agulló 1990

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

-Alimentaris 193?

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

-Amela 2007

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

-Amela 2011

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

-Amorós 1994

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

-Anales 1928

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

-Aragó 1983

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

-Arenós 2005

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

-Arroyo

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

-Ávila 1993

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

-Ávila 1994

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

-Badia 2001

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

-Balcells 1965

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

-Balcells 1974

Albert Balcells, *Trabajo industrial y organización obrera en la Cataluña contemporánea (1900-1936)*. Traducció de Francesc



Cusó, Barcelona, Laia, (Col. "Ediciones del bolsillo", 386), 1974, 320 pp.

-Ballester 1998

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

-Ballester 2005

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

-Bar 1981

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

-Barbaza 1988

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

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

-Barriuso 2006

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

-Barrull 1990

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

-Bases 1856?

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

1 foli.

-Bengoechea 1993

Soledad Bengoechea Echaondo i Fernando del Rey, *Militars, patrons i sindicalistes "lliures". Sobre el sindicalisme de ghetto a Catalunya*, "L'Avenç" (Barcelona) nº 166 (1993), pp. 8-16.

-Bengoechea 1994

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

-Bengoechea 2005

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

-Bettónica 1978

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

-Bettónica 1982

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

-Blasco 2007





-Reglamento 1889

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

-Reglamento 1932

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

-Rius 2006

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

-Rius 2007

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

-Rodón 1982

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

-Roig 1973

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

-Roig 1991

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

-Román 2005

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

-Romero 1975

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

-Romero 1989

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

-Rovira 1999

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

-Rubió 2002

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

-Sáenz 1987

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

-Sánchez 2006

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

-Santacreu 1920

Antonio Santacreu Pociello [1895-1983], *El Hijo de sus entrañas: drama en tres actos y en prosa*, Barcelona [s.n.], Imp. Escudillers, 1920, 32 pp.



-Santacreu 1958

Antonio Santacreu Pociello [1895-1983], *La Llima: drama en tres actes*, Barcelona, Nereida (Col. "Biblioteca Gresol", 41), Barcelona, 1958, 56 pp. Obra estrenada el 23/02/1958 al Teatre Talia (Lleida), dir.: Josep Fonollosa, Grup Escènic Talia.

-Santacreu 1966

Antonio Santacreu Pociello [1895-1983], *Casos y cosas del arte Culinario (Apuntes para una historia)*, Barcelona, Gráficas Gaultersans, 1966, 178 pp.

-Santamaria 2007

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

-Santamaria 2008

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

-Sastre 1911

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

-Saulnier 1982

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

-Segura 2007

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

-Segura 2010

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

-Seidman 2003

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

-Serra [1911?]

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

-Serra 2003

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

-Silvestre 2008

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

-Smith 1996

A. Smith, *Trabajadores "dignos" en profesiones "honradas: los oficios y la formación de la clase obrera barcelonesa (1899-1914)*, "Hispania" (Madrid), nº 193 (1996), pp. 655-687.

-Solà 1934

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



-Solà 1970

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

-Solà 1993

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

-Solé 1990

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

-Soto 1989

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

-Tavera 1989

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

-Termes 2000

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

-Tree 2006

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

-Tuñón 1974

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

-Tuñón 1977

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

-Tuñón 1985

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

-Unión 1903

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

-Vaga 1919

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

-Vázquez 2009

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

-Vega 2004

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

## + Informació i compra del llibre



[www.cuinaicuiners.com](http://www.cuinaicuiners.com)



## + Informació de l'Autor



**Josep Garcia i Fortuny**

[www.garciaifortuny.com](http://www.garciaifortuny.com)