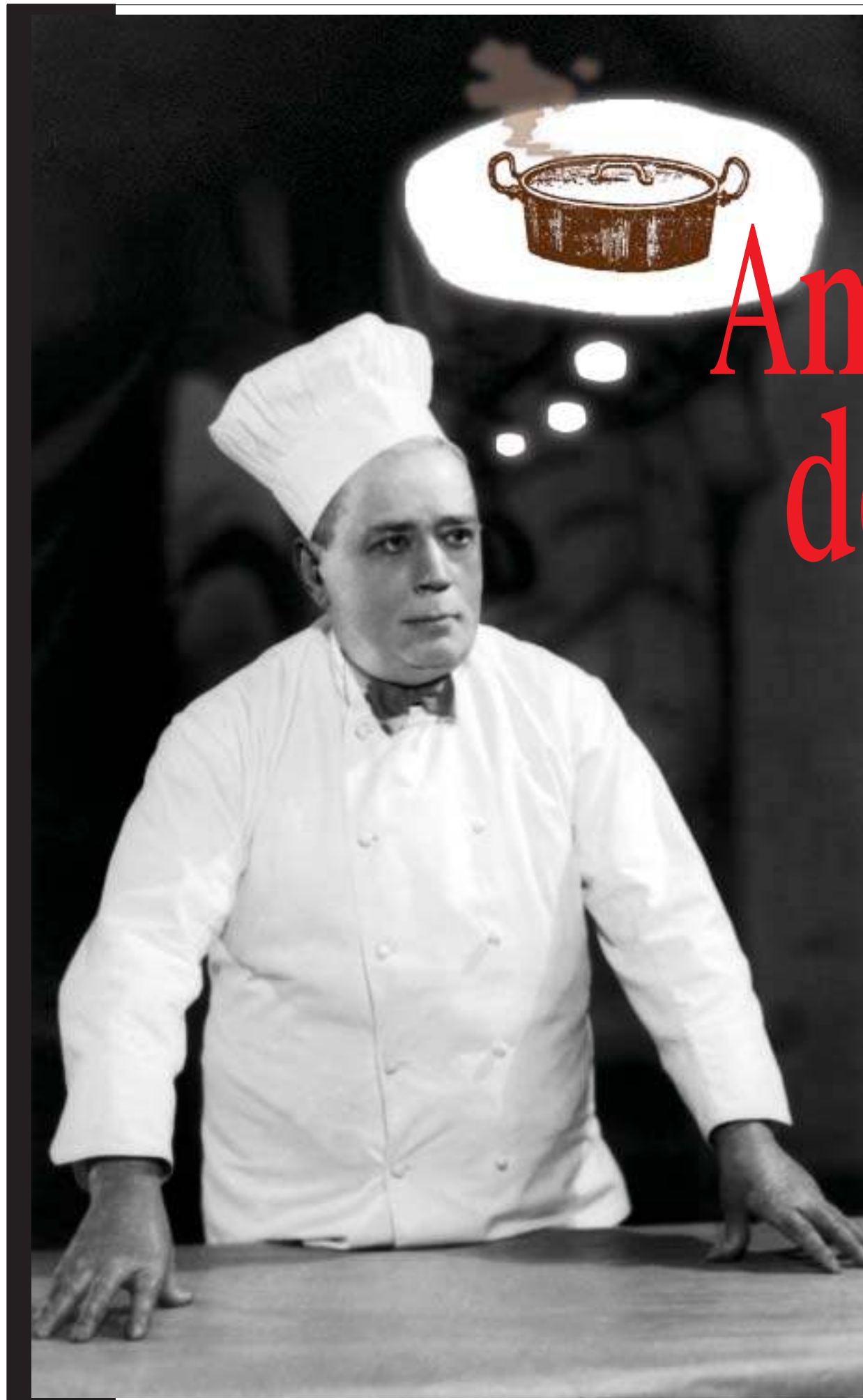


# [ Revista ]

DISSABTE, 25 DE MARÇ DEL 2006

SETMANARI DE **Regió7**

| MODA | VIATGES | GASTRONOMIA | OCI | MOTOR |



## ” Amb gust de futur

*Retrat biogràfic d'Ignasi Domènech, el cuiner manresà que es va avançar al seu temps*

**motor** VW Jetta 2.0 TDI 140 CV Advance



JOAN ROSSINYOL

### Ben tornat



## Moda



## Viatges

Gastronomia

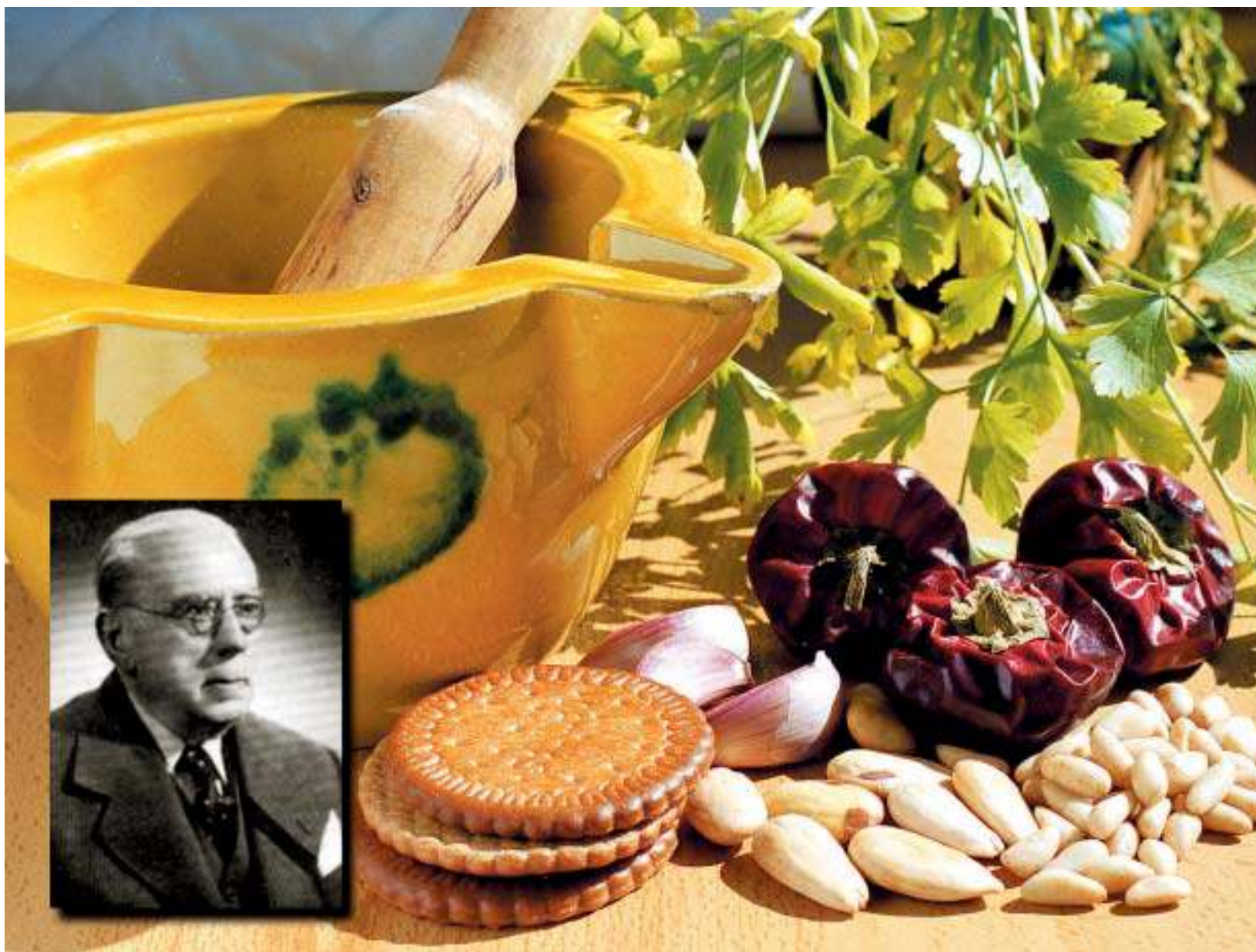
Quadern de  
**CLASSIFICATS**



**gent al volant**

[RAMON BISBAL, director del parc natural de Montserrat]

### Aires de muntanya



IGNASI DOMÈNECH (A LA FOTO PETITA I A PORTADA): "EL MILLORAMENT DELS NOSTRES GUISATS ÉS LA PICADA CATALANA"

# Del Born al món

Enguany es commemora el cinquantè aniversari de la mort del cuiner i pedagog de la cuina manresà Ignasi Domènech i Puigcercós. Exposicions, àpats, reedicions de la seva obra... són una part d'un extens programa que commemora no pas una desaparició, sinó la persistència en la memòria d'un personatge que cultivà la cuina com un art. Un conreu que començà arrapat al davantal dels seus oncles a la fonda del Centro de Manresa, quan només tenia deu anys.

Ignasi Domènech va néixer a Manresa el 8 de setembre del 1874, fill de Josep Domènech i Prunés, de Manresa i fuster de professió, i Josefina Puigcercós i Puig, de Gironella. La

## *Recorregut per l'itinerari vital a la Catalunya central dels primers setze anys d'Ignasi Domènech*

[ TEXT: SALVADOR REDÓ • FOTOS: ARXIU I. DOMÈNECH, S. REDÓ ]

malastrugança l'acompanya ja des del moment del naixement. Segons explica en l'inici de les seves memòries manuscrites, mentre obria els ulls al món espetegaven a la façana de casa

seva, al començament de la carretera de Cardona, els trets de les darreres escaramusses de la tercera guerra carlina. Domènech era el segon fill del matrimoni, l'havia precedit una nena

que havia mort poc després de néixer. La seva mare també va morir aviat, sembla que per complicacions després del part, "de manera que no vam tenir ocasió de conèixer-nos i d'estimar-nos", escriu en les memòries que redacta ja als 75 anys. L'infant de bolquers va viure a casa d'una dida, a Castellet, on va romandre tres anys, i amb qui sembla que va mantenir el contacte durant temps, ja que la recorda i diu que era una "formosa i arrogant dona que honorava la raça catalana". De retorn a casa, el pare s'havia casat en segones núpcies, fet que el marcarà per sempre més: "em va tocar una madrastra de caràcter dominant amb alguna cosa més ➤"

## LA GEOGRAFIA DELS PRIMERS ANYS

SALVADOR REDÓ



*Imatge de l'immoble que ara ocupa l'indret on hi havia hagut la fonda del Centro, al carrer del Born número 8, que, regentada pels oncles de Domènech, havia de tenir una gran importància en la seva vida. Era la Manresa del creixement fora muralles, la de l'alcalde Manuel Oms i de Prat.*



*A la fonda Llobregat, de Monistrol de Montserrat, va trobar la cuina que s'elaborava encara amb olles de fang cuit, però també les exigències de nous clients: els suïssos que treballaven en el cremallera de Montserrat; de totes dues situacions en va treure pistes per als seus receptaris.*

també... resumint, que amb la meva madrastra ho passava molt malament, tot el que tenia de bo el meu pare ho tenia de contrari ella". La vida laboral de Domènech comença aviat. Com la majoria de nens i nenes de la seva època i de famílies treballadores, fa cap a les fàbriques tèxtils, havent passat abans per la fusteria del seu pare, de la qual recorda les piles de taulons i els munts d'encenalls: "total, una vida desagradable i extremadament amarga".

Els primers contactes amb la cuina els té a casa dels oncles per part de mare, Ignasi Puigercós i Antònia Cisa, extreballadors del tèxtil que havien fet el pas a l'hostaleria, primer amb una taverna i després amb una fonda. Segons explica en les memòries, atabalats pel tracte dispensat al nebot, proposen al pare d'endur-se'l amb ells, tenia deu anys; "em van arrancar de les mans de la madrastra (...) Des del moment del meu alliberament, em vaig adonar que s'havien acabat tots els meus patiments de nen; entrava en una era de felicitat (...) cuidat, net i ben alimentat (...) d'aquesta casa, al costat del meu padrí, arranca la meva història de cuiner".

La fonda del Centro o cal Nasi era al carrer del Born, 8, i a la part de darrere tenia un jardí amb sortida al carrer Nou, 15. A l'establiment dels Puigercós hi havia també l'administració de la línia de Cardona, que es cobria amb "diligències i cotxes apa-

rellats amb quatre animosos cavalls". Així descriu la fonda dels oncles Ignasi Domènech en les seves memòries: "tenia unes habitacions ben moblades, dos grans menjadors. El millor donava al carrer del Born, en el seu primer pis. Era per a públic fi o més selecte, amb diverses taules parades amb tovalles impecables, vaixela, cristalleria i tovallons ben planxats

formant una paperina o ventall i posats dins la copa de cada cobert. En la part del darrere, que tenia entrada a peu pla de carrer, travessant el jardí entre ambdues cases, hi havia un altre gran menjador, molt més modest, que s'usava per als abonats de tot l'any i per a una nombrosa clientela del carrer: viatjants, firaires, tots de condició modesta. En fi, tots aquells

que saben els indrets on es cuinen bé els plats i al seu gust, sense que se'ls castigui la butxaca".

Als catorze anys, en companyia del seu cosí Emili Puigercós, que després portaria la fonda del Centro, marxa a Barcelona. Inicia així el camí d'aprenentatge. D'una taverna de port a una fonda de la Boqueria. Aprèn la disciplina del treball. La capital del país bull d'energia; el Pla Cerdà comença a prendre cos.

A Barcelona s'hi està un parell d'anys. Allà rep la proposta de treball que l'havia de retornar al Bages i accepta anar a la fonda Llobregat, de Monistrol de Montserrat. Aquest establiment, situat davant el pont gòtic que travessa el riu, era parada dels viatgers que anaven des de l'estació de ferrocarrils del Nord fins a Montserrat. Per tant, la base de la clientela era la gent del país, però des del 1890 havia aparegut un públic nou: els enginyers i personal qualificat que treballava en la construcció del cremallera de Montserrat. Eren suïssos i estaven acostumats a altres menjars i condiments. Aquí entra Domènech.

Arriba a Monistrol al començament del 1890, en ple hivern i amb un contracte de quatre mesos, pel qual cobraria 500 pessetes més extres i propines, el menjar, i el planxat i rentat de la roba. Domènech explica en les seves memòries que va aprendre molt del receptari de la mestressa de la fonda Llobregat. El plat estre-



### girasol

- HERBORISTERIA
- PRODUCTES DIETÈTICS, ECOLÒGICS I NATURALS
- ALIMENTS PER A DIABÈTICS I CELÍACS
- OLIGOTERÀPIA
- COSMÈTICA NATURAL
- FLORS DE BACH

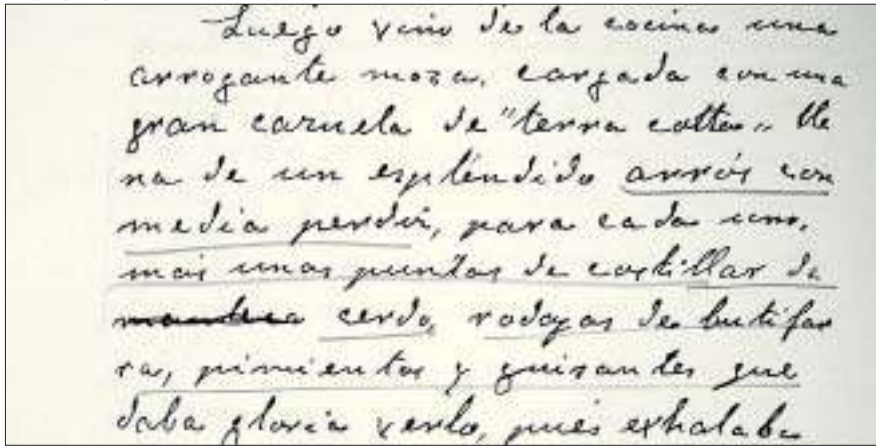
C/ Barcelona, 30 08242 MANRESA Tel./Fax: 93.877.61.13

lla de la casa era l'escudella feta amb arròs i fideus i la carn d'olla, mentre que la creu de la cuinera-mestressa era la truita a la francesa. Domènech confessa que és la primera vegada que veu fer escudella i carn d'olla a l'engròs i explica que, per a la mestressa, una bona escudella i carn d'olla "s'havia de fer amb olles grans de terra cuita i molt bombades, i la cocció, amb carbó vegetal. A l'hora de servir-ho, usava soperes escudelleres i emplatava la carn d'olla en unes plates posant tots els components d'una manera atractiva, que donava gust de veure-ho, i netejava les vores amb un tovalló blanc. L'escudella i carn d'olla feta per aquella dona era l'única que havia vist fins aleshores". La creu culinària de la casa era la truita a la francesa. Els clients suïssos la demanaven amb insistència, la volien cruenta, esponjosa i ben acabada, i sembla que els la servien cuita, eixuta i aplana. Domènech explica que en va aprendre "del meu padrí Ignasi Puigcerdà, a casa meua de la fonda del Centro, a Manresa, que les feia molt maques i en un tres i no res". I no solament la volien ben acabada, sinó que la demanaven feta amb mantega de llet de vaca, i no amb oli d'oliva. Així que Domènech es va fer un nom entre els clients de la fonda Llobregat a base de cuinar-los truites cruetes i amb mantega, que batejarà com a truita a la suïssa al llibre "La Teca".

Acabada l'estada a Monistrol, va a

## LA GEOGRAFIA DELS PRIMERS ANYS

ARXIU I. DOMÈNECH



Fragment del manuscrit que Domènech començà a redactar als 75 anys en què explica l'anada a Castellgalí, convidat per una família pagesa, a fer un àpat en què van servir una gran amanida variada i una cassola d'arròs amb perdiu, costella de porc, botifarra, pebrots i pèsols.

PUIGCERDÀ. HISTÒRIA GRÀFICA



Entre els mesos de juny i setembre Puigcerdà rebia una important colònia de senyors de Barcelona que s'hi desplaçaven amb tots els bagatges, família i servei domèstic, i hi reproduïen les maneres de fer a la ciutat. A la foto, estiuers asseguts al cafè de l'estany, indret popular encara avui.

Manresa a passar una setmana a casa dels oncles, "on vaig ser tractat a cos de rei", i recorda una anada a Castellgalí, on, convidats per una família pagesa, va fer "un festí gastronòmic a la moda aldeana", escriu en castellà en les seves memòries. "Ens van servir per fer boca una amanida enciclo-

pèdica de cosetes barrejades entre fulles blanques d'enciam amb el millor pa i vi. Després va venir de la cuina una arrogant mossa amb una gran cassola de terra cuita plena d'arròs amb mitja perdiu per cap, més unes puntes de costella de porc i unes rodanxes de botifarra, pebrots i pèsols

que donava glòria de veure, ja que exhalava per tot el menjador un perfum deliciós. Resumint, un meravellós arròs que no he pogut oblidar mai més, digne de ser presentat al gastrònom més refinat".

Acabades les breus vacances a Manresa, Ignasi Domènech retorna a Barcelona, a la fonda Espanyola, propietat de Martí Carrossona, per a qui ja havia treballat i que li dispensava una bona amistat. Al cap de nou dies, li ofereixen la feina de tercer cuiner a l'hotel Europa de Puigcerdà, aleshores un dels que rebien una clientela més selecta del Pirineu, juntament amb l'hotel Tixaire, situat a ben pocs metres. L'hotel Europa era en un extrem de la plaça de Cabrinetty. L'immoble encara és dempeus, si bé reconvertit en edifici d'apartaments. Domènech arribava a la seva nova destinació laboral amb un altre contracte de quatre mesos: del juny del 1890 al final del setembre, per treballar en plena temporada turística. Aquí s'haurà d'enfrontar a una nova concepció del servei culinari: el servei a la carta a què està acostumada una clientela amb possibilitats econòmiques. Aquesta situació li provoca dubtes sobre la seva capacitat professional i confessa que, abans d'emprendre la marxa, compra una pila de llibres de cuina d'autors espanyols i francesos per suplir mancances "i començar a fer-me el meu propi arxiu personal".

SALVADOR REDÓ



JOSEP MARIA CAMPS  
Col·leccionista de l'obra de Domènech

## "Avançat a la seva època i mediàtic"

—Quina és la imatge que teniu d'Ignasi Domènech?

—La d'una persona inquieta, avançada al seu temps, amb les idees molt clares de cap on volia anar i què volia fer. Un home culte que es va saber fer el seu propi bagatge. Només cal llegir els pròlegs dels llibres per veure que som davant una persona de molt pes cultural. Gent de la penya Ara, els joves progressistes manresans, li tradueixen l'obra que ell redacta en

castellà, i el dibuixant Junceda li il·lustra els llibres. Sabia envoltar-se de gent saberuda.

—Com expliqueu l'èxit que encara té la seva obra?

—L'explicació cal buscar-la en la capacitat d'aprendre, d'entendre i d'explicar; la capacitat d'adaptació segons a qui anés dirigit el seu treball, i així trobem tractats d'alta cuina, receptaris domèstics, receptes per a excursionistes, de cocteleria, de cuina vegetariana...

—En Domènech es dona la paradoxa que és més coneguda l'obra que l'autor.

—Certament. Molta gent gaudeix del seu missal, "La Teca", però poca gent sap situar l'autor. Això, amb l'esforç de divulgació que es fa ara, canviarà. Cal dir que Domènech va ser un personatge important per a la història recent de Catalunya, i els seus receptaris han mantingut encesa la flama del coneixement de la nostra cuina.



L'ANTIC HOTEL EUROPA DE PUIGCERDÀ ÉS A LA PLAÇA DE CABRINETTY

Entre juny i setembre Puigcerdà i la Cerdanya viuen el brogit cosmopolita protagonitzat per les famílies barcelonines més benestants. Així doncs, l'hotel Europa no és un establiment com qualsevol dels altres en què ha treballat Domènech. Fent una repassada al setmanari local *La Voz del Pirineo* de l'estiu del 1890, hi trobem referenciats com a clients, entre altres personatges: Víctor Balaguer, Santiago Rusiñol, el doctor Andreu i família, el doctor Josep Antoni Barraquer i Roviralta, fundador de la nissaga d'oftalmòlegs, el diplomàtic Eduard Toda, que repregué les relacions culturals entre Catalunya i l'Alguer, i el poeta Francesc Matheu, amb qui Pompeu Fabra mantingué el pols per la modernització de la llengua catalana. Per a tota aquesta gent, Ignasi Domènech va cuinar, entre altres plats: arròs a la milanesa amb salsitxes, filets de lluç a l'Orly, pollastre acompanyat amb patates palla i albergínies i pals de Jacob amb crema, segons ressenya en les memòries.

Durant la seva estada a Puigcerdà es van produir dos fets interessants. L'un l'afectà personalment i l'altre el

devia viure només com a espectador i no en diu res en les seves memòries. El primer va passar precisament cuinant els pals de Jacob; en un descuit, es van encendre i, a conseqüència d'això, es va calar foc en una part de la cuina i van haver d'intervenir-hi els bombers de la vila. Això passava el dia 16 d'agost, en plena ressaca de la Festa de l'Estany, que havia viscut el dia 14 un dels passatges més importants de la seva història particular: l'estrena de l'himne cerdà, obra de Francesc Matheu, davant de l'hotel, aquell la lletra del qual diu: "meitat de França, meitat d'Espanya, no hi ha altra terra com la Cerdanya".

A Puigcerdà, Ignasi Domènech pren la decisió de començar a treballar en la recuperació del receptari popular del país i de viatjar. Ho explica en les seves memòries: "en el nostre ofici és de gran necessitat viatjar i treballar a diferents països, no estancar-se tota la vida en un sol lloc". I així ho va fer.

Agraïm les facilitats donades per Angle Editorial per consultar les memòries d'Ignasi Domènech. ➔



ELS ARROSSOS SÓN BEN REPRESENTATS EN LES RECEPTES DE DOMÈNECH

## La petjada de casa

En els receptaris d'Ignasi Domènech es pot resseguir, a banda dels plats batejats amb topònims, la petjada d'allò que va aprendre en el seu viatge iniciàtic. Aquests en són alguns exemples:

**Manresa. Cal Nasi o Fonda del Centro. Estofats de carn:** Un gran estofat de bou o moltó a la catalana. **Entrants de fetge amb freginat d'albergínies i tomàquets:** Fetge de porc a la rusticana. **Truites de dos ous amb mongetes i botifarra:** Truites de botifarra i mongetes. **Menuts:** Peuets d'anyell amb pinyons i pèsols, llengua o ronyons de vedella. **Perdius i pollastres amb suc a la catalana:** Pollastre amb suc a la catalana. **Bunyols de bacallà:** Com es fan tota classe de bunyols. **Peix al forn amb allioli:** Molls al forn. **Salsa allioli. Arrossos:** Els plats d'arrossos.

**Monistrol de Montserrat. Fonda Llobregat. Escudella i carn d'olla:** Una bona carn d'olla a la catalana. **Estofats:** Un gran estofat de bou, toro o moltó a la catalana. **Truita a la suïssa (igual que la francesa, però amb mantega de llet de vaca).**

**Castellgalí. Amanida de cosetes entre fulles blanques d'enciam:** Una amanida a la muntanyenca. **Arròs amb perdiu, costelles de porc, botifarra, pebrots i pèsols:** Els plats d'arròs. **Coques ensucrades amb pinyons:** Coques de llardons i pinyons.

**Puigcerdà. Hotel Europa:** Arròs a la milanesa amb salsitxes: Arròs a la milanesa amb salsitxes. **Filets de lluç a l'Orly:** Els peixos fregits a l'Orly. **Patates palla i albergínies fregides:** Patates palla. **Pomes, moniatos o albergínies.**

## Plats amb noms de poble

Aquests són els plats amb noms de la Catalunya central que es recullen en les edicions tradicionals de "La Teca". El número correspon a la pàgina on apareixen: 26. Pote-poli de Mura. 33. Escudella de la Cerdanya. 49. La sopa pirinenca. 101. Bacallà a la talamanquina. 105. Bacallà a la manresana (un altre). 105. Bacallà a la manresana. 109. Lluç a l'estil de Torre del Breny. 124. Cargols a la Vallhonesta. 125. Cargols a l'estil de Boades. 171.

Perdius estofades amb moixernons a l'olesana. 179. Pollastre a la manresaneta. 181. Conill guisat a l'estil de Boades. 183. Conillet o colomins amb suc del Pla de Bages. 195. Patates a l'estil de la Cerdanya. 210. Patates i bolets Vallhonesta. En el llibret "La millor cuina d'Ignasi Domènech", editat el 1991, localitzem a la pàgina 45 la recepta de Llagosta a la montserratina, i en la pàgina 62 la de Llengua de boc farcida a la moianenca.

SALVADOR REDO



CASSOLA DE CONILL GUISAT A L'ESTIL DE BOADES