

Cuina manresana, entre la proximitat, la tradició i la capitalitat comercial

TEMA DEL MES. Si en altres parts del territori hi ha consolidats -i sobretot ben promocionats- plats típics elaborats amb productes molt determinats, a Manresa, les menges habituals i l'oferta gastronòmica beuen d'un receptari fixat per la figura d'Ignasi Domènech, a partir de l'observació de la cuina quotidiana, i de l'emplaçament geogràfic de la ciutat que, històricament, proporcionava un ampli i variat abastiment de productes.

Plat de bacallà a la manresana elaborat al restaurant Las Vegas. Foto: Francesc Rubí.

Les poblacions i, en especial, el seu entorn, vesteixen els plats que es posen a taula. Els de les cases i, per extensió, els dels restaurants. Avui dia es pot menjar pràcticament de tot a tot arreu. Sempre, això sí, tenint en compte les possibilitats de cada butxaca. En l'alimentació quotidiana, fins fa relativament pocs anys, la bretxa entre les famílies benestants i les classes més populars encara era molt més accentuada i, en ciutats com Manresa, la dieta dels treballadors dels tallers o les múltiples fàbriques tèxtils no tenia res a veure amb la de les estovalles dels menjadors de l'emergent burgesia.

De la mateixa manera, mentre que els encarregats d'anar a plaça a comprar i a carregar els productes per al rebost eren les minyones i els mossos, entre els obrers, les caps de família feien mans i mànigues per treballar, la gran majoria, i aprofitar la setmanada per alimentar tantes boques com hi havia a casa. El cistell s'omplia escollint els aliments més assequibles en una ciutat on hi havia una oferta diversa formada per fruites i hortalisses provinents de l'entorn rural, carn i menuts vinguts de l'escorxador municipal o peix i conserves arribats d'arreu a través de rutes de transport rodat en les quals Manresa era un emplaçament clau dins la xarxa de distribució.

Proximitat i tradició

En la restauració actual, i després d'anys en què la innovació als fogons estava a l'ordre del dia, Benvingut Aliqué, que continua al capdavant de la cuina del restaurant d'arrel familiar, pensa que «s'està recuperant la cuina més tradicional. La gent agraeix que hi sigui. De fet, si no tingués sortida, evidentment, no l'oferiríem. Jo he aplicat tècniques noves, però sempre m'he mantingut arrelat a la base de la tradició». L'establiment combina un menjador destinat als menús i plats del dia amb una segona sala, on complementen l'oferta amb altres propostes a la carta.

Benvingut Aliqué a l'entrada del seu restaurant. Foto: Marc Prat.

El cuiner i gastrònom manresà Ignasi Domènech (1874-1956) va ser l'encarregat de posar negre sobre blanc el receptari de la cuina de la zona d'arrel tradicional que va plasmar en un llibre de capçalera, *La teca*. Dedicat a la cuina des dels deu anys, va saber compilar i, posteriorment, divulgar allò que veia entre plats, olles i fogons de les cuines, primer a Manresa i al Bages, i, posteriorment, a Barcelona, Puigcerdà, Madrid, París i Londres. Als primers reculls, Domènech descriu al detall les receptes del bacallà a la manresana -amb dues variants-, del conill a la manresana, i altres estofats, guisats i postres que omplien les panxes dels manresans i que van quedar reflectits en els seus reculls gastronòmics.

El restaurant Las Vegas, fundat l'any 1956 per Joaquim, "Quimet", Garcia ja és el més antic de Manresa després del tancament de fonda de Sant Antoni a la Plaça Major. Tot i que inicialment va tenir un soci «ben aviat va tirar endavant sol,» explica la seva filla Pilar, que, conjuntament amb l'Asun, el Jep, el Xevi i el més gran, Joaquim, que porta els comptes, continuen fent-lo funcionar.

«Els dos primers anys», continua explicant Pilar Garcia, l'establiment «era un bar-cafeteria amb un saló al primer pis. Després, es va contractar un cuiner molt bo amb la idea de ser un dels millors restaurants de la ciutat. El meu pare sempre va ser un home molt despert, que captava bé les tendències i s'adaptava ràpid als nous temps». Ni el fundador ni cap dels cinc fills són cuiners. «Com el pare, sempre hem estat de cara al públic».

Sebastià Rodà i la seva dona Pepeta propietaris del Suís que va obrir portes el 1940.

Sebastià Rodà i la seva dona Pepeta propietaris del Suís que va obrir portes el 1940.

Per la seva banda, els germans Joan Sebastià i Jordi Rodó i Rodà atresoren la memòria del Suís, ubicat a l'actual carrer de les Piques, un dels restaurants més emblemàtics de la ciutat, que va obrir portes com a taverna l'any 1940, va canviar al local del costat, sota de l'Ateneu, poc després, i va acabar sent un restaurant de referència durant més de sis dècades. L'avi, Sebastià Rodà, conegut popularment com a Sebastiani pel seu bigotet prim i els cabells rinxolats que el feien semblar italià, era nascut a Sant Pere Pescador, a l'Alt Empordà i, segons asseguren els nets, «era un cuiner excel·lent a qui les famílies benestants feien tancar el restaurant per servir-los una bona bullabessa o l'especialitat de la casa, el pollastre amb llagosta». Rodà va introduir plats de la cuina de la seva terra a Manresa, on s'havia instal·lat poc abans de la guerra juntament amb la seva dona i una filla. Abans d'obrir el seu propi negoci havia treballat a Barcelona a l'hotel Ritz i al prestigiós Grand Café Au Lion d'Or.

A Manresa va començar a treballar-hi com a cuiner del cabaret Petit Doré i, posteriorment, a les cuina de cal Mascaró i cal Perdiu. La seva bona mà va deixar empremta al menjador del Suís. El seu altre net, Joan Sebastià, ens apunta algunes de les especialitats de la casa com «la sípia amb mandonguilles, el conill amb cargols, el senglar a la planxa amb herbes, les sopes, l'empedrat o els pèsols amb pernil». L'avi també era un amant i bon coneixedor dels plats de peix i cuinava amb molta solvència», segons recorden els nets, «sarsueles, suquets, lluços al pil-pil o a la basca, bacallà a llauna o amb samfaina, angules, congre o popets».

Herència familiar

Amb el pas dels anys, la Pepeta, la dona del fundador, va anar deixant les funcions al menjador a les filles i la cuina, al seu gendre Joan. «El pare era un cuiner solvent, però ho va aprendre tot de l'avi, va ser-ne un continuador», comenta Jordi Rodó. En qualsevol cas, la carta del Suís sempre va mantenir especialitats que Joan Rodó va saber conservar fins a la clausura de l'establiment, l'any 1996. Anys abans, i amb els nous temps i la millora de les comunicacions, la funció d'hostal es va deixar a banda.

De la mateixa manera que Sebastià Rodà va traspasar el coneixent culinari al seu gendre, Benvingut Aligé assegura que «la intuïció a la cuina la vaig heretar de l'àvia Ció. Qualsevol menjar que feia era bo». Recorda trobar l'àvia paterna feinejant a la cuina del restaurant familiar obert a mitjans dels cinquanta «a primera hora del matí, quan jo tornava de marxa». Aligué va estudiar cuina a França i a Itàlia, i va ser dels primers a assistir a les classes de Ferran Adrià al Bulli. Ara bé, de l'essència de l'ofici va empeltar-se'n a casa mateix, a partir «de la cuina del sofregit i la picada. La base de la cuina catalana. La picada fa d'espessant, però, a diferència d'altres productes, no resta gens de sabor i contribueix a texturitzar».

Bategant al centre de la ciutat des de fa més de sis dècades, el negoci engegat per Quimet Garcia, Las Vegas, és l'únic restaurant «que, avui dia, continua servint el bacallà a la manresana. Sempre l'hem tingut a la carta», explica Pilar Garcia. «Evidentment, hi hem anat fent les adaptacions de cocció i presentació. Procurem trobar bons espinacs i, en funció de la temporada, l'emplatem amb allioli de codony, que és la recepta alternativa que descriu Ignasi Domènech». Per als Garcia, aquest plat, «més que el conill, que també descriu l'històric gastrònom, però que no té tanta sortida», contribueix «a mantenir la tradició i conservar el receptari més propi. Una carta de presentació per a molts turistes que passen per Manresa. Sembla que no n'hi ha, però per casa gairebé cada dia tenim un parell de taules».

L'any 1982, el fundador de Las Vegas va morir d'accident de cotxe. Aleshores, només la seva filla Pilar treballava al restaurant i el més petit, Xevi, estudiava hostaleria a Girona. La resta de

germans no es dedicaven a la restauració. «Vam parar uns dies la part de dalt i vam plantejar-nos replantejar el negoci,» explica Pilar Garcia. Finalment, «entre tots, van decidir tirar endavant. Com feia el seu pare, «ens hem anat adaptant a la cuina en funció de les tendències de cada època... Durant un temps, la brasa tenia molta tirada, després també vam fer pizzes i, quan estaven de moda els plats combinats, ens hi vam posar». A partir del 2006, el restaurant va introduir les tapes, «un tipus de plat pensat per compartir. A part, mantenim una carta molt dinàmica en funció dels productes de mercat i un menú diari variat».

Quimet Garcia, fundador de Las Vegas. A sota, invitació a la inauguració l'agost de 1956.

A mitjans dels anys quaranta, tot i les restriccions de postguerra, la filla del Pepe de cal Carreras ?un mecànic industrial manxec que, amb 25 anys, havia fet cap a la fàbrica Carreras Perelló?, enfilada en un tamboret, començava a remenar a la cuina al costat de la seva mare. «Era una gran cuinera, igual que la tieta i les àvies. A casa, el menjar sempre va ser un aspecte fonamental». De petita, la Dolors Gómez, que va acabar fundant l'escola Lleure i impulsant l'associació Cuineres del Bages amb l'objectiu de transmetre la cuina tradicional amb productes autòctons de la comarca, «no m'agrada gens menjar i em renyaven perquè no hi havia manera que m'acabés el que hi havia al plat». Per raons de feina, el pare «viatjava força, visitava restaurants aquí i allà i era molt sibarita. Volia menjar bé i bo». La seva dona procurava satisfer-lo i, segons recorda la filla, consultava diversos llibres de cuina. La Dolors va estudiar Arts aplicades, «que també m'han servit a l'hora de tenir idea en la presentació dels plats», però de ben jove va tenir l'afany de voler saber més coses.

Quan tenia entre 17 i 18 anys va començar a assistir «a les classes de cuina de Josep Lladonosa a Barcelona. Vaig procurar aprendre dels millors». Després de casar-se «amb un senyor amant d'un seguit de plats copiosos com peus de porc, cargols o ventre que jo, de jove, era incapaç de menjar-me i ara m'encanten», va acabar convertint una afició i la inquietud per la gastronomia en una feina on confessa que sempre va «disfrutar molt». L'habilitat, però, va començar «amb una bona base. A casa, sempre havia vist una gran organització a la cuina, tant dels estris com de la conservació dels aliments als armaris i a la nevera». Tot i haver mamat la cuina de Las Casas de Juan Núñez (Albacete), municipi manxec limítrof amb el País Valencià, «la mare es va adaptar ràpidament a la cuina d'aquí. Sabia triar bé el producte i venia d'una terra on hi havia horta, de manera que, a Manresa, de seguida va saber on comprar les fruites, verdures i hortalisses que necessitava».

La Manresa capital

L'historiador Francesc Comas destaca que, fins ben entrat del segle XX, i a causa d'una xarxa de comunicacions encara molt precària, «Manresa exercia un paper de capital molt més destacat que ara i era el lloc de distribució d'alimentació i mercaderies del centre del país». El cronista descriu una carretera de Vic molt transitada, «on es concentraven els magatzems dels principals majoristes de la ciutat que rebien els camions carregats amb els productes que, posteriorment, es repartien per la ciutat, al Bages i a les comarques veïnes, a través de l'eix del Llobregat i del Cardener». En tractar-se d'un vial central i ben connectat per al transport, s'hi concentraven bacallaners, peixaters, licoreres... i altres establiments de subministres com ferreteries i material constructiu. Al marge dels productes i aliments de primera necessitat, Manresa també acollia visitants de pobles i barriades perifèriques ?les parades de tots els autobusos de línia eren a la Muralla?, que anaven a Cal Jorba, el primer gran economat, o a les sastreries i botigues de roba del centre a comprar vestimenta i calçat.

Al marge dels mercats de plaça, a la ciutat hi arribaven productes estacionals que es venien en parades ambulants que es guanyaven el dret d'estada mitjançant una subhasta municipal. Durant l'estada, els comerciants dormien a la parada, al costat del gènere. S'ubicaven a «la plaça dels Infants o a la del Remei», relata Francesc Comas. És el cas de fruiters valencians, «com la família Jódar, que, en bona part, es va establir a la ciutat, que viatjaven fins a Manresa per vendre síndries i melons, o els orxaters Coloma, provinents de Xixona».

Tot i ser una ciutat d'interior, des de principis de segle, a Manresa sempre s'hi va poder trobar peix fresc. Al marge del bacallà, alguns majoristes, com la família Valls «feien arribar peix del nord, a partir de proveïdors de confiança, que al Suís servia al meu avi i al meu pare per fer receptes al pil-pil, bullabesses i sarsueles», recorda Joan Sebastià Rodó. I és que en restaurants com el Suís era habitual veure-hi tot tipus de viatjants que feien parada a Manresa per visitar clients, a la comarca o a Berga, Igualada o Solsona.

A part dels comercials, el dilluns, segons explica Francesc Comas, era el dia dels tractants de bestiar, tot i que d'animal no se'n veia cap. «Generalment eren pagesos de la comarca que venien a passar el dia a Manresa. Al matí negociant i traient feixos de bitllets al mig del carrer, comptaven o venien caps de bestiar. A tocar del migdia, passaven per algun prostíbul i després es fumien un bon tiberi en alguna fonda o restaurant. Per completar el dia, acabaven fent tertúlia amb algun prohóm al Quiosc del Mig». Les converses entre fabricants, burgesos i adinerats també eren habituals a l'hotel Mundial, l'hotel Sant Domingo, a la Granja Costa (posteriorment Las Vegas), a Cal Perdiu o a la Cerveseria, propietat de la família Seoane.

El Suís: parada i fonda

La figura del viatjant que feia parada i fonda a Manresa s'associa a l'ús d'una fonda com la del Suís, situada estratègicament entre l'estació de la Renfe i el centre de la ciutat. Els comercials «s'hi estaven tota una setmana. Des de la dècada dels seixanta i bona part dels setanta, a casa hi havia hagut fins a seixanta llits», explica Jordi Rodó. Les primeres habitacions es van habilitar a la plaça d'en Creus. Posteriorment, continua explicant Jordi Rodó, «com que molts viatjants ja es desplaçaven amb cotxe, es van obrir més habitacions a la Sagrada Família, a la finca que tots coneixiem com la casa de pagès, on hi havia més espai per aparcar».

Al Suís els viatjants s'hi allotjaven a pensió completa i dilluns hi acudien els tractants de bestiar i els agricultors a fer plat fondo. Guisats i rostits com el civet de senglar -poc habitual a Manresa-, el pollastre amb bolets, l'estofat de vedella, el pernil rostit, el conill al rom o el fricandó feien les delícies dels comensals que arrodonien el tiberi «amb un flam, crema catalana... o un pijama!», com recorda amb un gran somriure Jordi Rodó. L'àpat, naturalment, «acabava amb cafè, copa i puro».

Tallant el bacallà

Fins ben entrat el segle passat, Manresa rebia quilos i quilos de bacallà, que distribuïen majoristes com la família Oms -ubicada al principi de la carretera de Vic- o Puigdemívol, a Sant Domènec. El peix viatjava lligat entre arpilleres i conservat amb sal conjuntament amb barrils de fusta que contenien arengades. Tots dos peixos passaven del majorista a la venda al detall, en la qual el bacallà es venia filetejat o trossejat i les arengades unitàriament i a un preu popular. Joan Sebastià Rodó recorda, precisament, «la gran quantitat de botigues de pesca salada que hi havia, on, al marge de bacallà i arengades, també es venien olives i confitats. Benvingut Aligué apunta que el gran nombre d'aquestes botigues «enronca amb l'establiment del bacallà a la manresana amb espinacs, panses i pinyons, com a plat típic tot i que Manresa, lògicament, no té port ni accés al mar».

Francesc Comas explica que les botigues de pesca salada s'establien a peu de carrer, a les entrades de les cases. Allà també s'hi solia despatxar gra cuit. De fet, «les mongetes, les llenties i els cigrons ja bullits eren la salvació de moltes dones», assegura Dolors Gómez. «Després de fer dotze hores a la fàbrica, s'estalviaven d'haver-les de posar al foc. Coent un tros de cansalada o botifarra, o bé o afegint-hi trossos de bacallà o hortalisses ja tenien l'àpat a punt». La tradició

d'aquest primer "precuinat" de la modernitat era molt típic a les colònies industrials, on la feina a la fàbrica deixava poc temps per fer el menjar. Alhora, a les tavernes de la ciutat, mentre que les dones solien quedar-se a casa o a càrrec dels fills, «els homes es gastaven part del jornal menjant-se un bacallà a la llauna acompanyat dels beures que fessin falta», bromeja Francesc Comas.

A plaça

Continuant la retrospectiva, l'historiador incideix en un aspecte clau en la conservació d'aliments fins ben entrat el segle XX, la manca de refrigeració i neveres. En etapes com la postguerra, a més, es cobrava setmanalment i els recursos eren escassos. Per tot plegat, conclou, Comas, «necessàriament, la gent comprava dia a dia i la majoria de productes es venien a granel». La venda de fruites, hortalisses i fruites es feia «al mercat de les pageses de la plaça Major. S'hi trobava producte que majoritàriament venia de l'horta de la ciutat. El mercat era diari i s'acabava a les dotze del migdia, quan l'agutzil tocava el xiulet i les parades havien de desmuntar-se». El ritual del xiulet anava acompanyat amb el cobrament de la taxa corresponent per poder vendre al públic. A la plaça del Carme, hi havia el planter per a l'hort, i a la Plana de l'Om s'hi instal·laven els gallinaires. L'aviram s'acostumava a tenir a casa mateix. De les gallines se n'obtenien els ous, se'n matava alguna per menjar-se-la i les gallines més velles servien per fer-ne caldo. Les cases que s'ho podien permetre també engreixaven un porc que proporcionava cansalada, botifarres, embotits i menuts per a tot l'any.

Després d'anys de projeccions municipals per adaptar-se a les necessitats d'una ciutat de població creixent, l'any 1908 va obrir l'escorxador de l'actual plaça Bages, un edifici modernista que havia projectat Ignasi Oms quatre anys abans. L'activitat iniciada a principis de segle es va anar multiplicant fins a ser vertiginosa passada la meitat de segle. «Els xais, ja esquilats, venien amb tren i passaven pel mig de la ciutat fins a arribar a l'escorxador,» rememora Joan Sebastià Rodó. Francesc Comas relata que s'escorxaven «quantitats ingents de xai que venien de pastures de més al nord o de Lleida i, des de Manresa, també es feien arribar a tota la comarca».

A l'escorxador s'hi matava essencialment xai i els porcs que proveïen de carn a aquelles llars que no podien criar-ne. La carn de vedella i l'aviram era reservada per a les classes altes. «Menjar pollastre a les famílies més humils es reservava per al Nadal, pel sant de l'home de la casa o per la Festa Major, moment en què es reunia tota la família, fins i tot la que no vivia a la ciutat». A la primera meitat de segle, descriu Comas, «hi havia una vintena de carnisseries, la majoria al voltant de la plaça Major. Una de les més conegudes selectes era cal Soldevila, al carrer d'Àngel Guimerà, que estava emparentada amb el qui va ser alcalde de Manresa». En aquests establiments era on anaven les minyones o les senyores de les famílies dels prohoms a comprar, a un preu més elevat, la carn de vedella o el pollastre.

Ara bé, la majoria de famílies, al marge del bacallà i les arengades, mentre no va arribar la refrigeració i el transport frigorífic, s'alimentaven principalment dels menuts que descartaven a l'escorxador i que tenien preus molt assequibles. La venda es concentrava a l'edifici de les Mandongueres. Molta cuina manresana es basava, precisament, en aquestes despulles. Joan Sebastià Rodó n'apunta alguns plats com «la llengua de vedella, d'una textura exquisida, els estofats de careta de vedella, el cervell a la romana o a la milanesa, el ventre de porc a la brasa...». A part dels que ja ofereix al seu restaurant, Benvingut Aligé hi suma «les galtes de porc, el fetge i els ronyons amb ceba, la sang i fetge o els peus de porc».

Cuina del restaurant Las Vegas. Foto: Francesc Rubí.

Les Mandongueres

L'actual emplaçament de la plaça d'Europa va ampliar la zona dels Infants després que s'enderroquessin dos edificis que van ocupar-la al de gairebé tot el segle passat. El més concorregut, com narrava el mateix Francesc Comas en un de les seves col·laboracions al diari "Regió7" l'any 2014, «era destinat a mercat de peix fresc i menuts, i conegut amb el nom de les

Mandongueres o les Mocaderes; i l'altre, edificat els anys trenta del segle passat, com a Parc de Bombers». L'edifici està relacionat amb l'activitat de la mocadera, la persona que, en la matança del porc, que s'acostumava a fer a les cases o en els masos, s'encarregava de preparar la moca o les entranyes i feia les botifarres. «La paraula "mandonguera"», continua explicant Comas, fa referència a les dones que s'encarregaven «de fer el "mondongo"; és a dir, l'elaboració de productes fruit de la matança com la llonganissa i les botifarres».

Abans de la construcció de l'escorxador, prop de la plaça d'Europa, s'hi feia un mercat a l'aire lliure. En les actes municipals del 1885, una colla de propietaris, comerciants i industrials van presentar un informe a l'Ajuntament demanant "la instal·lació de una plaza Mercado en la Plaza de los Infantes y bajos del Cuartel del Carmen. Atendiendo que dicho punto es sumamente céntrico y verdaderamente el de enlace entre la ciudad alta y la baja, no cabe duda de que reúne todas las circunstancias apetecibles para un mercado".

Per tot plegat, la cuina al voltant dels menuts era l'estrella, especialment entre les famílies més populars. Dolors Gómez, que recorda perfectament la gran oferta que n'hi havia a la ciutat, en els seus llibres també ha tingut en compte receptes d'origen familiar que ha batejat com «els "callos" de la iaia Cándida».

L'inventari de les mandongueres. Menut i possible plat

Font: Joan Sebastià Rodó i Rodà (Restaurant Suís)

cap (morro) i pota (vedella)
morro i tripa (vedella)
morro (vedella) amb salsa verda
pota (vedella) a la llauna
peu (porc) guisat
peu (porc) a la brasa
orella (porc) amb mongetes i bolets
ventre (porc) a la planxa
ronyons (xai, vedella o porc) saltats al brandi
fetge (xai, vedella o porc) amb ceba o amb all i julivert
coradella (menuts de xai): pulmó (també dit freixura o perdiu), fetge, sang i cor
saltabarrancs i picaportes (peu i tripa de xai)
garró de porc (genoll)
jarret de vedella (conill de les potes-ossobuc)
platillo de menuts de pollastre (escaldums) i tripa (banda bossa)
gigot (cuixa o espatlla de xai desossada)
llengua estofada/rostida (vedella)
turmes (xai/vedella)
cervell (porc-vedella-xai) arrebossat/saltat
braó de xai (braç-cuixa)
barra/galta (porc)
careta (vedella)

Cuina d'aprofitament

En una mena de tradició recuperada, el restaurant Aligué té el costum de recuperar aquella cuina. «Cada divendres fem bacallà, tant per al menú del migdia com per a opció per als esmorzars de forquilla. Dimarts, cap i pota. I el dijous i el dissabte com a plat del dia es poden menjar "callos". Sembla mentida, però estem servint 24 quilos de "callós" cada setmana!». A aquests manlleus d'aquella cuina, s'hi afegeixen altres menuts com les galtes o els peus de porc, així com altres receptes de la casa de tota la vida com les espatlles de conill o de cabrit. «Volem novetats i plats que ens sorprenguin, però també volem tradició, per canviar i poder canviar de tant en tant». Aquest fet, segons Aligué, explica aquesta reconexió amb la cuina d'abans.

Per a Dolors Gómez, aquella cuina d'aprofitament «del que hi havia», també propiciava que molt sovint «sense comptar amb el millor producte, un bon cuiner, a partir d'una bona mà i una bona salsa, sabés disfressar carns dures o aliments que no eren de primera». Per a la cuinera, així també explica l'evolució de plats més copiosos a una cuina que té molt més en compte la qualitat del producte. De la cuina d'aquella època, la Dolors es queda «amb la capacitat de saber aprofitar el menjar del tot, ja siguin els menuts o les espines i els caps quan es compra peix fresc per fer fumets i brous».

Això no obstant, Gómez té clar que «comptar amb un bon producte és essencial». Quan entrem a delimitar quins plats o receptes podrien caracteritzar la gastronomia manresana i del Bages, la cuinera comenta que «els cops que m'han demanat buscar receptes amb productes d'aquí m'ha costat. Tenim molt bon producte de proximitat, però cap de prou significatiu o que hàgim sabut promocionar, a partir de plats o receptes».

Dolors Gómez, promotora de l'associació Cuineres del Bages.

El segell del Km0

Així com la Denominació d'Origen Pla de Bages ha fet un llarg camí per consolidar-se en el panorama vitivinícola del país i comença a projectar-se més enllà del territori, Benvingut Aligué confirma que «no s'ha aconseguit trobar un prototip de cuina manresana o, per extensió, del Bages». Com a fill d'un pagès, sempre ha treballat amb productes del costat de casa. «Tenim hort propi i coneixem molt bé el producte. No n'hem fet mai bandera perquè hi ha sigut des de sempre i els clients saben que als plats hi troben aquest producte». També ha treballat amb agricultors propers i li sap greu que el Vallès «hagi capitalitzat la cuina amb llegums. A Viladordis es fan unes mongetes del ganxet magnífiques i uns cigrons petits d'una finor extraordinària. I, gràcies al clima que tenim, també tenim amb tomàquets molt gustosos».

A Las Vegas, segons comenta Pilar Garcia, mantenen la consigna de «prioritzar el fet de poder treballar amb producte fresc i de la vora. Mantenim proveïdors a qui ja comprava el pare, molts dels quals són de la zona, com el Casassayas de Viladordis o qui ens serveix la botifarra, que és de Calaf». Seguint sempre el que demana la clientela, Garcia comenta que hi ha un corrent cada cop més accentuat cap a «una cuina més lleugera, vegana i natural: amb un paper important de tot el verd». L'anomenada cuina "healthy" (sana) «afavoreix la incorporació, en la mesura que es pot, del producte ecològic i de temporada que, a la nostra zona, concretem en una cuina de mercat que incorpora albergínia blanca, mongetes o tomàquets de varietats com la de Manresa o de Montserrat i d'altres que fan més suc com el pit de monja».

Xevi i Pilar Garcia, dos dels cinc germans propietaris de Las Vegas al menjador del restaurant.

Tot i no tenir un plat típic clar, a Manresa i al Bages, el valor gastronòmic s'obté, en definitiva, dels aliments, que es poden trobar al costat de casa. Benvingut Aligué els defensa com a segell del territori. I és que, igual que Pilar Garcia, pensa que, un cop al plat, connecten amb la nostra

cuina més tradicional. «Quan n'és el temps, per exemple, incorporem els bolets que són molt apreciats», diu Aligué. Al cap i a la fi, conclou, «un plat té èxit si un cop te l'has menjat penses que, si tornessis a aquell restaurant, te'l tornaries a menjar. Allà s'hi ha fixat un record del sabor, una sensació de repetició». Ho compara amb les bones pel·lícules. «No et sap greu gaudir-ne un altre cop perquè en tens un bon record i quan les tornes a veure sempre hi descobreixes matisos nous».

Per últim, Joan Sebastià Rodó, aposta per recuperar i promocionar, precisament la cuina a partir dels menuts «que es va popularitzar tant a l'època de plena activitat de les mandongueres» com un patrimoni propi de la ciutat i la comarca. Pilar Garcia no té cap dubte a afirmar que, després d'un temps en què han tingut mol mala premsa, «menuts com els ronyons tornen a formar part de les cartes de restaurants de tres estrelles Michelin». Unes vísceres que, al Suís, els germans Rodó Rodà s'havien fet farts de veure cuinats al xerès.

A la recerca de les menges ignasies

Amb motiu de l'aniversari del pas de Sant Ignasi per Manresa, fixat per a l'any 2022, Jordi Jorba, membre del gremi de forners, conjuntament amb altres col·legues i els dos grans productors de la comarca, Forn de Cabrianes i Cal Moliné, van reunir-se a Alcía, el complex d'investigació gastronòmica de Món Sant Benet, per buscar algun equivalent als rosegons de pa que el 1522 acompanyessin el brou que, des de la firma artesenca Aneto, van acabar desenvolupant basant-se en els productes disponibles a la Manresa del segle XVI i el vi bullit que hi havia a les nombroses tines urbanes de la ciutat.

«A partir de la documentació, el primer que vam descobrir és que a l'època era molt difícil fer pa perquè les reserves de cereal per a tota la ciutat no aguantaven fins a final d'any. Feien sempre curt i l'Ajuntament s'havia d'endeutar per portar-ne d'altres llocs», descriu Jordi Jorba. A diferència de les zones més agrícoles, les fleques de la ciutat, com els molins, eren de propietat municipal i el blat i l'ordi escassejaven. «El que sí que teníem garantida era l'existència al mercat d'aquell temps de fruita seca, oli, romaní i farigola».

Per tant, necessàriament la recepta que havien de crear «havia de ser austera, tal com l'alimentació de l'època d'Ignasi». La composició final, tot i la presència de molts forners, va acabar sent dolça: el Dolç del pelegrí. «Recull la tradició del carquinyoli i la pasta seca de casa nostra», comenta Jorba, i conté ou, blat, oli, romaní, farigola, mantega -que substitueix el llard emprat a l'època- i s'endolceix amb sucre, «tot i que és probable que en l'antiguitat s'utilitzés mel o sucre de canya».

El brou, el vi bullit i el Dolç del pelegrí esdevindrien les menges energètiques que es lliurarien als viatjants del camí ral que conforma la ruta de Sant Ignasi. Com sembla que passa amb tot el que envolta l'horitzó Manresa 2022, Jordi Jorba nota que «després de l'embranchida inicial tot ha quedat parat. En el nostre cas, el fet que els pastissers no hagin adoptat la recepta tampoc no ha ajudat a acabar de promocionar-lo». Per a Jorba, els dolços del pelegrí serien les postres perfectes que els visitants podrien endur-se en una visita a Manresa i espera que, un cop s'acosti la celebració, «tot el que està relacionat amb el projecte es torni a reactivar».

Ignasi Domènech, el prescriptor

El reporter i fotògraf Salvador Redó, durant anys vinculat al diari Regió7, conjuntament amb el seu amic i col·leccionista Josep M. Camps, van començar a ressenyar la figura del cuiner i gastrònom Ignasi Domènech i Puigcercós (Manresa, 1874 - Barcelona, 1956), «amb motiu d'unes diades gastronòmiques organitzades pel gremi de restauradors l'any 1989», apunta el mateix Redó. D'aquella tasca en va sortir un biografia breu editada per Caixa de Manresa i el compromís, en un Ple Municipal celebrat el 10 de març d'aquell mateix any, de dedicar-li un carrer de la ciutat.

Trenta anys després, el carrer d'Ignasi Domènech ja és una realitat. Està situat al barri de la Sagrada Família i substitueix el consagrat a l'advocat i polític Lluís Argemí de Martí. Paral·lelament, Redó i Camps, que mai no han deixat de buscar informació sobre el gastrònom, s'han compromès amb la revista Dovella a resseguir-ne la biografia tenint en compte la relació que va tenir amb la ciutat. Tot plegat, al marge de l'autobiografia que va editar ell mateix i el fons que duu el seu nom i gestiona un renebot.

Les investigacions de Redó i Camps sobre registres i padrons municipals han situat la casa de naixement de Domènech al segon pis del número 4 de la carretera de Cardona, una finca que, actualment, es manté dempeus, acull un menjador del frankfurt Cal Manel i conserva el mateix número d'entrada. Orfe de mare un dia després de néixer, «la necessitat del pare de buscar feina per tirar endavant i la mala relació amb la madrastra fa que sigui aferrat pels tiets que viuen al primer pis», narra Salvador Redó.

La família Puigcercós-Cisa, que regentava la fonda del Centro -també coneguda com cal Nasi-, en una finca que hi ha entre els carrers Nou i del Born, l'introdueix com a aprenent a la cuina i ajudant de la seva tia Antònia a l'establiment quan només tenia deu anys. Als catorze, amb l'ofici après, marxa de Manresa i comença un periple que el portarà des de llocs relativament propers com Monistrol de Montserrat o Puigcercós fins a Barcelona, Madrid, Burgos -on, a més, comença a fer classes- París i Londres, on coneix el seu gran mestre, el francès Auguste Escoffier, que en completa l'aprenentatge ensenyant-li com presentar els plats de les receptes més sofisticades que Domènech introdueix a l'estat espanyol.

Per a Salvador Redó «des del moment que entra a la primera cuina a Manresa i durant tota la seva vida, especialment quan viatja a l'estranger, Domènech no para de xuclar coneixement i tècniques, copiar receptes, però, sobretot, deixar-les per escrit per, posteriorment, donar-les a conèixer, publicar llibres o fer classes de cuina». El llibre que recull receptes relacionades amb la cuina catalana i d'arrel manresana, "La teca" (1924), es reedita en divuit ocasions (l'última el 2006) i passa a ser un llibre de referència a les cuines de moltes llars.

«Tot i que durant molt temps es lloga de cuiner per a banquets de famílies benestants o per a grans esdeveniments, Domènech arriba un moment que agafa l'estatus de divulgador. Una mena de Ferran Adrià avançat al seu temps, que assessora restaurants i fins i tot indústries i empreses com Catalana de Gas, que fabricava els primers forns i l'utilitzava de provador», aexplica Redó. Associat amb diferents impremtes com la casa Quintillà Cardona, primer a Madrid i després a Barcelona, edita una trentena de llibres i receptaris de referència. Tot i ser un cosmopolita, confirma Redó, «Domènech sempre va tenir molt present la geografia del Bages. Hi tornava sovint perquè ho considerava casa seva. Ens consta que havia fet classes de cuina per a noies al convent de Sant Francesc i que feia moltes estades a Castellbell i el Vilar, on vivia la seva germana, que li mecanografiava les receptes i amb qui tenia una excel·lent relació».