

Receptes de peix per a cuiners

Edicions Baix Empordà ha tret el tercer volum de la col·lecció «La cuina de l'Empordanet», que porta per títol *El peix*. Malauradament, l'edició no dóna cap notícia dels predecessors ni tampoc de si n'hi ha algun altre a punt d'entrar al forn de l'impressor.

El peix és un llibret, quasi en format de guia, que causa, com la matèria que tracta, una bona impressió als sentits. Conté quaranta-vuit receptes de plats la clau dels quals està en els productes que el mar de casa ofereix. Hi són ressenyats, quasi degustats, els musclos, les garoines, les anxoves, els rogers, les gambes i els escamarlans, els popets i totes les combinacions que us pogueu imaginar, subministrades per setze restaurants de renom d'aquest enclau gastronòmic que vol ser l'Empordanet.

Ve presentat pel televisiu Llorenç Torrado, que hi dedica paraules encertades, crec, en referir-se a la cuina tradicional del peix, la cuina dels pescadors –les dones han estat i són dispositàries també d'aquestes habilitats, encara que no ho digui el pròleg–, i un pèl generoses quan afirma que el receptari dels cuiners professionals és guiat pels principis generals del menjar fet a bord de les barques.

Així doncs, tot i que l'aportació és meritoria, sap greu que un llibre que parla de la cuina del peix no s'hagi farcit de la cassola del saber popular, de la cuina genuïna, senzilla, quotidiana, modesta i, sobretot, gustosa. Que lluny es troben els forns, les bateadores, els passapurés, els fideus de cabell d'àngel, les composicions de filigrana i les manipulacions sofis-

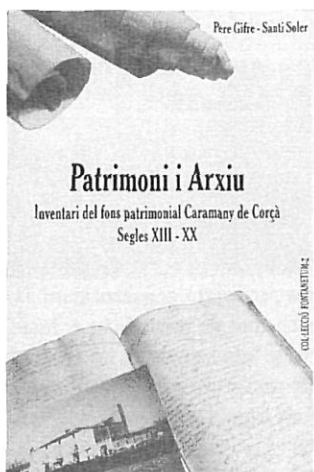
ticades de la cassola sense massa fórmules, del guisat nu, de la fortor de la primera matèria que ho impregna tot i ho revitalitza.

Ens calen llibres com el que comentem, però s'ha de seguir recollint la saviesa dels fogons. La costa de l'Empordà ens pot proveir d'un munt de receptes i de maneres de fer que ens convé no deixar perdre, perquè són fetes d'esforç, d'escassetat, d'enginy, del mateix que cal per adaptar-se a les condicions de vida que imposa la mar.

Potser no farem altra cosa que redescobrir allò que s'ha fet sempre. Fem-ho convençuts que és la nostra cultura, que sí que es pot conservar encara que sigui en els papers i no en el paladar. I fem que la cuina del peix no s'allunyi de la mar.

Miquel Martí

El peix.
La cuina de l'Empordanet, 3.
Edicions Baix Empordà, s.a.
Palafugell, 1996. 66 pàg.



Lectura d'un fons patrimonial

Pere Gifre i Santi Soler centren les seves recerques en l'estudi d'arxius patrimonials privats. La investigació que realitzen en aquest camp de l'arxivística, fins ara força oblidat, comença a assolir una magnitud extraordinària tant pel nombre d'arxius que ja porten treballats com, sobretot, pel seu interès a publicar-los i, d'aquesta manera, assegurar-ne el seu coneixement i protecció futura.

Fruit d'aquest intens treball és la publicació, en un període molt curt, de dues fons documentals en mans privades: el catàleg documental de l'Arxiu Farners i l'inventari del fons Caramany. És d'aquest darrer llibre del qual ens ocupem.

Resultat del desenvolupament del projecte guanyador de la quarta edició del Premi Pere Lloberas (l'any 1992), el llibre *Patri-*

moni i Arxiu. Inventari del fons patrimonial Caramany de Corçà. Segles XIII-XX s'estructura en dues parts ben diferenciades i uns apèndixs. En la primera part s'explica l'evolució particular del patrimoni de la família Caramany, així com la intervenció arxivística realitzada, i a la segona hi ha la descripció del fons pròpiament dit. Els apèndixs corresponen a un inventari del fons del 1791 i a un recull de genealogies de les diferents famílies que entroncaren i/o aportaren el seu patrimoni al dels Caramany.

Tal com se'n indica en el títol inicial, el llibre no es redueix a un simple inventari. Certament que hi ha la classificació sistemàtica del fons documental de la família Caramany, però també se'n fa una lectura històrica que supera

en molt l'estricta descripció documental. I no només això, ja que el valor principal del llibre, i de tota la intervenció arxivística realitzada, és la concreció d'una nova proposta metodològica, amb la realització d'un quadre de classificació del fons innovador i generalitzable en el món dels arxius patrimonials.

Cal destacar, finalment, que el llibre és el tercer volum de la col·lecció «Fontanetum», i consolida la línia editorial endegada ara fa dos anys per l'Ajuntament de la Bisbal i que compta amb el suport de la Diputació. Aquesta col·lecció pretén posar a l'abast de tothom, amb una edició senzilla, treballs que aprofundeixin en el coneixement de la Bisbal i la seva comarca.

Xavier Rocas i Gutiérrez

GIFRE, Pere; SOLER, Santi.
Patrimoni i Arxiu. Inventari del fons patrimonial Caramany de Corçà. S. XIII-XX. Fontanetum, 2.
Ajuntament de la Bisbal d'Empordà,
1996. 182 pàg.