
Un dinar a casa de la família Gorgot (1808)

Per ÈRIKA SERNA
PEP VILA



L'Arxiu Històric Comarcal de Figueres va rebre, al mes d'abril del 2002, en qualitat de dipòsit, el fons patrimonial de la família Gorgot (1312-1966) compost de trenta-sis capsos arxivadores fetes a mà artesanalment a meitat del segle XIX, moment en què hem trobat un inventari notarial⁽¹⁾ d'aquest arxiu que correspon perfectament amb la documentació que ens ingressà, a més de 94 pergamins (1245-1676), que el seu propietari el Sr. Comte de Fuenrubia generosament ens va fer cessió. Entre la nombrosa i antiga documentació ingressada, i posteriorment inventariada, i en nombroses ocasions descrita document per document com a unitats individualitzades amb un respecte rigorós a l'ordre originari, es conserva⁽²⁾ una curiosa factura, escrita en català, que ens permet reconstruir el menú d'un dinar que la senyora Lluïsa Gorgot va oferir el 19 d'abril de 1808 per a tretze persones.

A grans trets, sabem que la família Gorgot vivia a l'actual Torre Galatea de la Pujada del Castell de Figueres des de principi del segle XVII i que eren originaris de Vilabertran i, segons Pelai Negre, se'ls atribueixen l'ofici de mercaders. L'avantpassat d'aquesta família més reulat que tenim coneixença és Joan Gorgot àlies Simon de Terrades que fa una donació al seu germà Miquel sense cap reserva l'any 1586,⁽³⁾ encara que el lligall 36 d'aquest fons conté un pergami datat el 1440⁽⁴⁾ d'una venda per part de Joan Gorgot, sabater del lloc de Terrades, a favor de Guillem Andreu, de la parròquia de Palol de Vila-sacra, d'una peça de terra d'una vessana situada al paratge dit "Lo Vinyal" pel preu de set lliures i deu sous de moneda barcelonesa, però no sabem si aquest personatge del XV és avantpassat directe dels Gorgot que després passarien a Figueres.

Pel que fa a la història interna de la família Gorgot per aquestes dates, sabem que José Cayetano de Gorgot i Gianini (1750-1805) maridà amb Inés de Càrcer i de Montaner (1753-1818), però no tingueren descendència. Llavors el llinatge passà a Maria Lluïsa de Gorgot i Gianini on acabà la línia masculina de

1. ACF (=Arxiu Històric Comarcal de Figueres). Notaria de Figueres, *Manual* del notari Joan Pla de l'any 1847, p. 213r-223v, 239v-243v.

2. ACF. Fons patrimonial Gorgot. Capsa núm. 6.: època núm. 19.

3. ACF. Fons patrimonial Gorgot. Capsa núm. 1: pergami de donació del 1586.

4. El notari és Antoni Ribot, substituït de Pere Penya, clergue i notari públic de la parròquia de Terrades.

cognom Gorgot. Aquesta maridà amb el militar Cayetano López de Neyra de Saavedra, veí del Codosal, jurisdicció de Castroverde, a Galícia. El successor Cayetano López de Neyra i de Gorgot⁽⁵⁾ (1792-1825) es casà amb Caterina de Fonsdeviela de Xammar i de Huguet, marquesa de la Torre (1799-1828). Tingueren nou fills, però l'hereu fou Luis López de Neyra de Gorgot i de Fonsdeviela (1820-1856) que va casar-se amb la francesa Margarita Deurrieu. Durant aquests anys part del cognom, en concret López, el suprimiren, almenys així és com apareix als documents. Després el patrimoni va passar a Bruno Neyra de Gorgot i Deurrieu (1846-1920), però aquesta ja és una altra història.

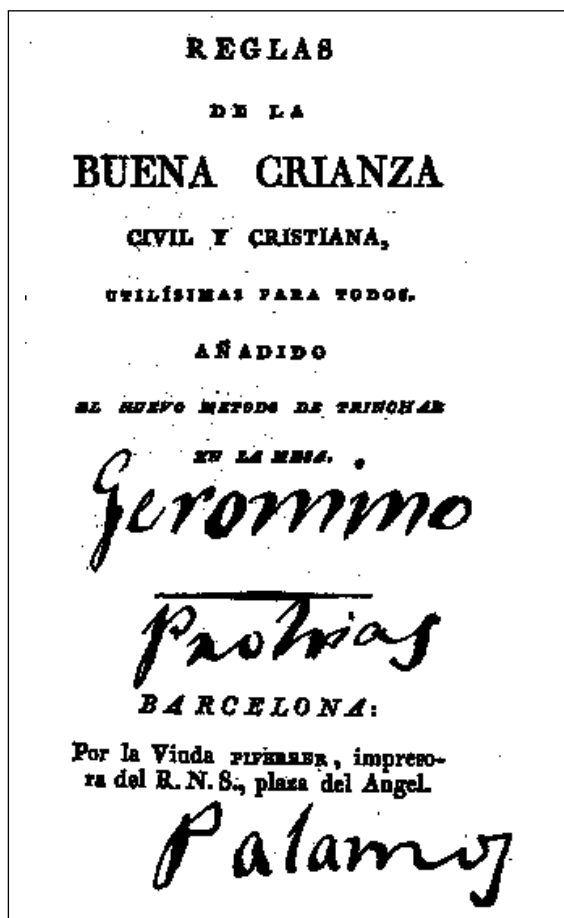
Maria Lluïsa de Gorgot era també propietària del castell de Vilamaniscle. En aquesta documentació familiar es conserva una instància, redactada en castellà, signada a Figueres, el 24 d'agost de 1807 per Jayme Roquer y Josef Padern, representants dels pabordes del poble, en la qual Maria Lluïsa dóna permís als organitzadors de la festa de Sant Gil, patró del poble de Vilamaniscle, perquè el dia de la festa major i el dia següent celebrin un ball públic i un "baile de confites". La propietària accedeix als requeriments dels pabordes amb aquestes condicions:

"con tal que los confites sean de buena calidad y que se hechen con el modo que corresponde a fin de que no puedan agraviar a persona alguna bailando en la Plaza de mi Castillo, y no en otra parte, y presentándose el presente a mi bayle de Vilamaniscle para que vigile, a fin de y se observe la quietud que corresponde, castigando a los que contravinieren cualquiera de las susodichas cosas, auxiliándose de los Mozos de la Esquadra".

EL DINAR

Si la cuina i la gastronomia la convertim en cultura és perquè la considerem història dels costums i dels hàbits alimentaris. Com anem a llegir hi havia una minoria que menjava molt i bé abans que arribessin temps difícils per a tothom. La magnificència del convit així ho indica. Els gustos de la mestressa deixen entreveure un gran banquet encara dintre dels cànons del barroc tardà per la presència de pastissos de carn i per la barreja de menges diverses. Sobre la cortesia i l'urbanisme que s'observava a la taula, sobre el mètode de trinxar carn, els nostres avantpassats seguien, entre d'altres, el llibre *Reglas de buena crianza... añadido el nuevo método de trinchar en la mesa* (Barcelona, Viuda Piferrer) del qual n'hi ha diverses edicions des de final del segle XVIII a principis del segle XIX. Aquest manual, profusament reeditat, traduït del francès per Raymundo Sala, presbíter de la Catedral de Barcelona, que ensenyava entre moltes altres coses com disseccionar diverses carns, trinxar pollastres, obrir

5. El 28 d'agost de 1815 Cayetano López Neyra y de Gorgot, veí de Figueras, fa un escrit a les autoritats militars de la ciutat perquè li tornin la casa que durant la Guerra del Francès havia estat primer hospital i després quarter. Es queixa que la torre ha sofert molts desperfectes i val molts diners arranjari-la. S'ha assabentat que volen convertir-la de nou en hospital, i per això demana, abans que sigui massa tard, el seu reintegrament al patrimoni familiar.



Portada de las Reglas de buena crianza....Aquest llibre era propietat de Gerónimo Prohias de Palamós.

conills i llebres, preparar el peix, el trobem a les biblioteques de molts catalans benestants. Nosaltres n'hem trobat un exemplar en poder d'un burgès de Palamós.

Per a l'època i per un dels plats servits "olla a la castellana", podríem aventurar que entre els convidats hi havia militars o funcionaris als quals se'ls va obsequiar amb una menja de la seva terra. La diada es correspon amb els inicis de la Guerra de Francès amb tots aquells aixecaments populars contra Napoleó. El dinar, l'àpat més important del dia, fou cuinat i servit per un industrial de Barcelona Juan Bautista Jori que s'encarrega de cuinar-lo, portar-lo i servir-lo a taula. Pel tipus de factura dóna la impressió que es tracta d'una de les primeres mostres que coneixem de servei a domicili, un "càtering" de l'època preindustrial. A les memòries del *Calaix de Sastre* del Baró de Maldà molts dels àpats celebrats amb motiu de bateigs o casaments familiars són servits per adroguers i rebosters, abans que per una fonda o un hotel tal com ho entenem ara.

Aquest dinar, que va costar 56 lliures, 5 sous i 9 diners, moneda de Barcelona, es va quedar a deure. La família Gorgot era insolvent. Hem de buscar les causes en els inicis de la Guerra? En aquest mateix lligall⁽⁶⁾ es conserva una àpoca datada quatre anys més tard per aquesta quantitat “firmada per Anton Canals, vehí de la ciutat de Barcelona com procurador de Joan Batista Jori, comerciant de dita ciutat”. Joan Batista Jori va donar poders notariais al seu procurador perquè pogués cobrar el deute. El 27 de novembre de 1812 el dinar encara estava per pagar. Anton Canals va reconèixer a Mariano Triells, “adroguer antes de la present vila de Figueras, y en el dia habitant en la de Castelló de Ampúrias com a tudor de Don Cayetano López de Neyra y de Gorgot elegit y nomenat per lo consell de família de dit pupil·lo” per tal d’agilitzar el cobrament de la quantitat exigida.

EL MENÚ

Es tracta d’un menú llarg i copiós compost de diversos serveis. En aquesta època, quan el temps no tenia el valor que té ara, i seguint la moda de la cuina francesa, l’ordre de plats encara funcionava per serveis. Se servien diversos plats a cada entrada, abans que s’instaurés menjar seguint un ordre de gradacions, és a dir, cada plat per separat, un després de l’altre. La majoria de menges servides es troben documentades en els receptaris catalans de final del segle XVIII i de principis del XIX, com ara en *La cuynera catalana*, que va sortir al carrer per primera vegada, en 1835. *La cuynera...* és el primer tractat modern, publicat durant la Renaixença, en el nostre idioma. En aquest aplec de receptes de cuina i de rebosteria hi trobem una bona representació de la cuina de les cases benestants i de la menestralia en el pas del segle XVIII al XIX. *La cuynera...* a més de fer referència a la cuina específicament catalana també recull receptes de la cuina castellana i francesa. Entre les seves pàgines figura una “escudella de olla podrida en estiu” i “altre en ivern”, molt assaonada amb pebre i safrà.

No sabem l’ordenació del menú. Aventurem:

- **POTATGE:** Sopa amb mandonguilles.
Macarrons i olla castellana.
- **RELEVÉS** (primers entrants): “cuixa negra”, requisit que no figura en caps dels llibres de cuina consultats. Pastellets, pastells de colomí, perdius, costelles panades.
- **SEGONS ENTRANTS:** peix en salsa, peix bullit.
- **ROSTIT:** a continuació vindria un capó que és cuit amb els menuts, com si es tractés d’un platillo o un fricandó. En aquest dinar burgès, el capó rostit era potser el plat més vistós, l’eix sobre el qual girava el prestigi de l’amfitrió. La presència d’aus a taula és signe de riquesa i de distinció.
- **LLEGUMS:** Espàrrecs i enciam per acompanyar el rostit.

6. Vegeu cita 2. Àpoca feta pel notari públic col·legiat de Figueres, Miquel Sans i Oliva.



Gravats de la segona meitat del segle XVIII que figuren en el llibre de Grimord de la Reynière (1758-1837) Manual d'amfitrions i guia de golosos (1808).

• **POSTRES:** Les postres són variades. Hi trobem els plats típics de la rebosteria catalana:⁽⁷⁾ tortada, avui encara famosa a Banyoles, crema, bescuits d'ou, amargos, al costat de la compota, fruita seca, anís i fruita, sense especificar. Fem notar que el senyor Bautista Jori no serveix vins, licors ni cafè. El vi podia pertànyer al celler o a la collita de la pròpia família. També hi ha la possibilitat que aquesta altra part del menú la servís un altre proveïdor no especificat.

Pel que fa als preus, notem que les perdus i el peix són els queviures més cars. El servei de taula, juntament amb els ports, costa més de tres lliures. Ens agradaria saber més dels peixos servits, d'on provenien, mesures i quantitats, si es cuinava amb oli o llard. Tampoc hi ha cap nota sobre el combustible emprat: carbó, llenya? No hi ha indicis de la classe de fruita que es va menjar, si el formatge era per als macarrons, si l'anís servia per acompanyar les ametlles, quins vins es van servir a taula. El servei humà, la vaixel·la, anava a càrrec de la família, d'aquest industrial? Com que aquest industrial era de Barcelona desconeixem si el dinar es va cuinar a Figueres per mitjà d'algun intermediari, un adroguer o hostaler d'aquestes terres. Tot i aquestes mancances creiem que

7. VÍCTOR GAY, J.; PUIGDEVALL, Narcís, ens ofereixen en *La Girona Dolça* (Quaderns de la "Revista de Girona", 1997) una aproximació a la rebosteria de les comarques gironines.

és interessant donar a conèixer aquest dinar en família, abans de la naixença dels restaurant, una institució nascuda de la Revolució Francesa, quan la noblesa deixa pas a l'alta burgesia. Aquest país ha donat pocs memorialistes, ens manquen dietaris i cròniques on surti retratada aquesta societat que quan podia menjava seguint els grans principis de la bona taula, que combinava sabors de carn amb peix, rostits amb carns de delicades aus. Amb tants menuts, gallines i capons, els brous per a les sopes, devien ser excel·lents.

Aquest dinar, ofert en una casa particular de Figueres, representatiu d'una cuina burgesa, té una certa retirada amb un que va anotar el Baró de Maldà en el seu famós *Calaix de Sastre*. En aquesta ocasió es tractava d'un àpat donat a la festa de Santa Eulàlia en el qual hi assistien els canonges de la catedral de Barcelona:

“Prompte nos hem assentats tots en las cadires a la vora de la taula, desplegant quiscú son tovalló i aló a la vianda o sopa des del plat a la boca; que era molt acertada; així també lo plat de macarrons amb formatge ratllat, blanc de sucre, melons excel·lents per lo tan dolços; carn d'olla amb tots los ingredients de verdures, cansalada i botifarra; platas de cap de vedella; de perdius; llebre; pollastres amb fricassea, capons rostits i enllardats; bunyols amb no sé si llet de ametlla, budín, també dolç, a imitació del pa de bescuit d'ou, tortrada de confitura, plata de crema, seguint després d'esta simetria la de les postres ensucrades, d'almíbar en la classe de confitures, ametlles ensucrades i de torrades, anissos o confits...vi generós en veires, i d'usual en tasses bevent-lo qui sol i qui amb aigua”.

LA FACTURA

Compte de lo que deu la señora Doña Luisa Gorgot a Juan Bautista Jori per lo dinar se li portà a casa sua per 13 personas, lo dia 18 abril 1808. A saver:

	Lliures	sous	diners
Sopa ab mandonguilla ⁽⁸⁾	1	13	9
Macarrons ⁽⁹⁾	1	17	6
2 gallinas al olla	2	16	3
Olla a la castallana ⁽¹⁰⁾	4	15	—

8. LUJÁN, Néstor, en el seu llibre *El menjar* (Barcelona, Dopesa, 1979, pàg. 50) documenta l'escudella catalana amb sopa de mandonguilles a les fondes de Barcelona de principi del segle XIX. En el receptari de cuina setcentista *Avisos, y instrucciones per lo principiant cuyner* (Barcelona, Akribos, 1988), transcrit per Isabel Juncosa, trobem una recepta de “mandonguillas per enramar la sopa”, pàg. 23.

9. Una recepta de “macarrons ab caldo de la olla” i “altres macarrons” es pot llegir en el fascicle IV de *La Cuynera Catalana* (Barcelona, 1852, pàg. 2 i següents).

10. El gastrònom Xavier Domingo va historiar l'evolució de l'olla en el seu llibre *La mesa del buscón* (Barcelona, Tusquets, 1981), pàg. 51-83. L'olla castellana també anomenada “española o podrida” era més assaonada i condimentada que l'escudella i carn d'olla catalana. Rafael Castellano n'ofereix una recepta en el seu llibre *La Cocina Romántica* (Barcelona, Laia, 1984, pàg. 24-24).

Salsas y formatge		15	
Costellas panadas ⁽¹¹⁾	1	17	6
Pastellets	1	17	6
1 pastell de colomins ⁽¹²⁾		5	5
1 cuixa negra ⁽¹³⁾	2	8	3
Peix en salsa	3	7	6
Courer 1 capó ab los menuts		18	9
4 perdius	4	10	
Rostir 2 capons	1	10	
Espàrrechs y ensiam	2	5	
Peix bullit	3	7	6
Peix fregit	3	7	9
1 Tortrada ⁽¹⁴⁾		2	5
1 Crema		2	5
Bascuits de ou ⁽¹⁵⁾	1	2	6
Compota ⁽¹⁶⁾	1	2	6
Amargos ⁽¹⁷⁾	1	10	
Ametlles, anís y fruita	1	17	6
Ports y tot servei de taula	3	15	
Són	56 lliures	5 sous	9 diners

11. A Mallorca encara es mengen les panades de carn, peces de pasta de farina cuita i farcida de carn. Hi havia tradició de menjar-les per Pasqua Florida que és quan la carn de bestiar de llana era més sabrosa. També n'hi havia de peix i de verdura. En *Avisos, y instrucciones per lo principiant cuyner* (Barcelona, Akribos, 1988) figura una “empanada a l’ast”. En aquesta preparació unten amb una ploma una peça prèviament rostida a l’ast amb una pasta feta amb farina d’arròs, sucre, rovells d’ou crus i un raget de vi (pàg. 38).

12. Pastís de carn. *La Cuynera Catalana* (Barcelona, 1852, quadern IV, pàg. 3) ofereix una recepta “pasta de consistència per pastells” a base de farina, mantega o llard i sal.

13. Possiblement una cuixa de porc o d’un altre animal (xai, vedell) fumat. No hem sabut trobar documentada aquesta preparació en cap receptari.

14. MOLINS y ROMAGUERAS, Cándido, en *El cafetero del Ampurdán* (La Bisbal, 1868) ens ofereix la recepta de “tortrada de almendra” (pàg. 56).

15. En aquesta època s’elaboraven uns “bizcochos catalanes de sombrero” que MOLINS y ROMAGUERAS, Cándido, explica en *El cafetero del Ampurdán* (La Bisbal, 1868), pàg. 260.

16. Aquesta preparació de fruita, sencera o a talls, bullida amb sucre, figura al *Diccionari d’Alcover-Moll*, sense cap documentació. A ben segur que aquest esment en un menú de 1808 és important per a la història del lèxic de rebosteria català.

17. Una recepta d’ “amargos y roscas del Ampurdán” es pot llegir en el receptari de MOLINS y ROMAGUERAS, Cándido, *El cafetero del Ampurdán* (La Bisbal, 1868), pàg. 9. Els “amargs” es feien amb una barreja d’ ametlles dolces i amargues torrades. Un cop mòltes, en un morter es feia una pasta barrejada amb ou i unes gotes de llimona. La pasta col·locada sobre una llauna untada amb oli d’ ametlles dolces s’ enfornava.

Hi ha qui diu que els “amargos” són els actuals “pets de monja”. En un receptari manuscrit de la Biblioteca del Palau de Peralada, provinent d’aquesta vila, *Nota per saber fer los treballs de adroguer*, del segle XIX, hi figura la següent recepta d’ “amarchs”: “De amarchs n’ i a de dos maneras. La una se bñtan tres o quatre claras, si ba barregan[t] sucre de llustre fins que és ben aspès, la pasta fent que al forn siga ben forta” (sense paginar).