

JORDI BONET-COLL

# El llibre del recuit

*Vida i miracles d'un llevant de taula*

*Il·lustracions de* LLENAS LLENSA



edicions  
Sidillà

La Bisbal d'Empordà, 2012

## **Edicions Sidillà Scp.**

Carrer Catalunya, 4  
17100 La Bisbal d'Empordà  
Tel. 628269186 i 669607516  
www.edicionsidilla.cat  
info@edicionsidilla.cat

© *del text*: Jordi Bonet-Coll  
© *de les il·lustracions*: Albert Llenas Llena  
© *de les fotos*: Judit Pujadó  
© *de l'edició*: Edicions Sidillà  
Idea original: Edicions Sidillà

*Disseny i maquetació*: Pep Caballé  
*Correcció*: Xavier Cortadellas  
*Impressió*: Impremta Aubert. Sant Joan les Fonts (La Garrotxa)

L'edició d'aquest llibre ha rebut una subvenció de

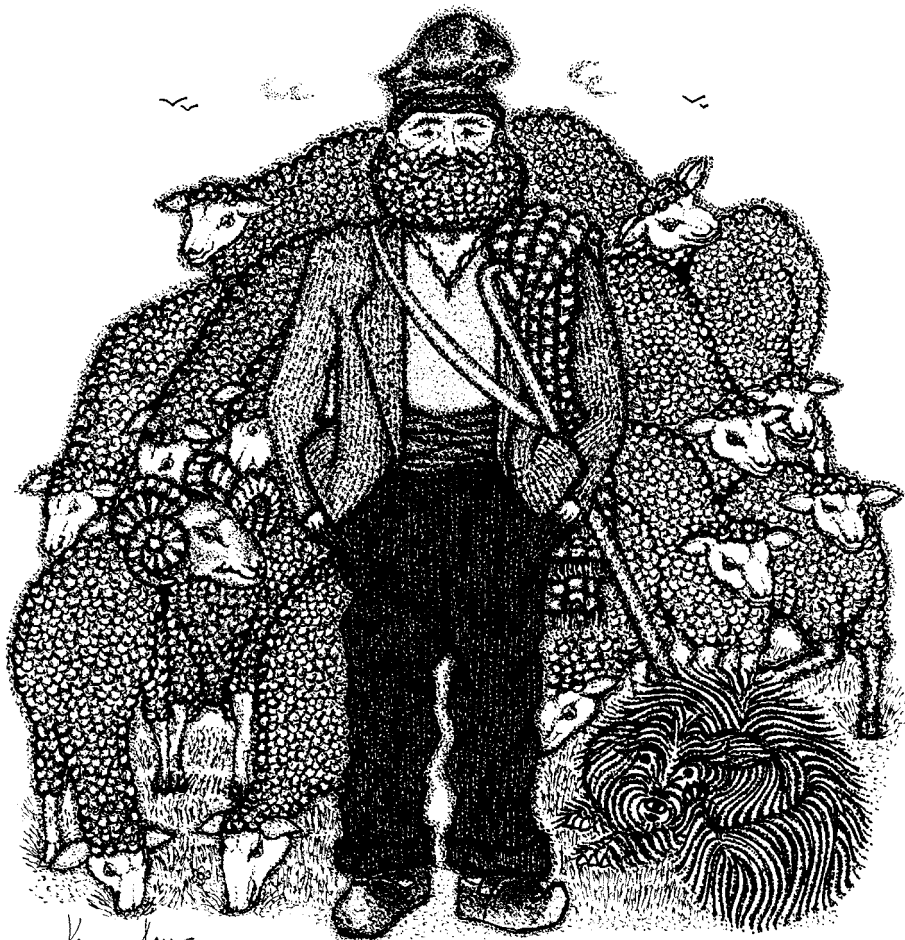


**Diputació de Girona**  
221 municipis

*ISBN*: 978-84-938743-8-4  
*Dipòsit legal*: GI-1648-2012  
*Primera edició*: novembre 2012

Tots els drets reservats.

Edicions Sidillà iniciem la col·lecció QuèViures amb la intenció de donar a conèixer el nostre llegat gastronòmic partint de productes singulars que durant segles és van elaborar artesanalment als masos i cases del país. Amb cada llibre reivindiquem un d'aquests productes donant veu a les persones que en feien i que van saber transmetre els seus coneixements. Aquesta col·lecció també vol ser una eina pràctica, una guia a partir de la qual tothom qui vulgui podrà elaborar de nou el producte a casa.



L. Mascheroni.

“Mes, ab tot, els divendres quaresmals tenen una nota blanca, blanca, simpàtica, que també és típica com ella: és el recuit. Oh'l recuit! Ell ve a treure'l baf del menjar dels divendres quaresmals y dels quatre dies últims de la darrera setmana de quaresma. Y és més simpàtic per qui'l porta; la jova pageseta rossa que'ls duu penjats dels cistells en draps blancs, nets, fins, y que'ls coloca en el plat llustrós, cuidadosament, ab un bell clotet al mitg adornat ab l'inicial de la jova recuitera rossa”.

*Article de Lo Geronés (setmanari porta-veu del Centre catalanista de Gerona y sa comarca), del dia 28 de març de 1908.*

## TAULA

- ☞ 11 ✿ Abans de fer la primera cullerada
- ☞ 21 ✿ L'ovella i el pastor (i la història de la Queta i en Mamet)
- ☞ 41 ✿ L'herbacol (o el presó de l'Empordà)
- ☞ 49 ✿ Els recuits d'abans
- ☞ 87 ✿ Referències
- ☞ 107 ✿ Els recuits d'ara
- ☞ 131 ✿ La recuitada
- ☞ 159 ✿ Reflexions (tot escurant el plat)

### *I si en voleu una mica més...*

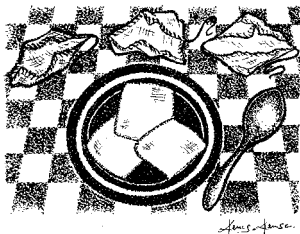
- ☞ 169 ✿ Receptes d'autor
- ☞ 175 ✿ On trobar els elaboradors actuals

### *Bibliografia*



# ABANS DE FER

## LA PRIMERA CULLERADA



**A** bans de fer la primera cullerada, diré que aquest és un llibre que parla d'una menja que la gent anomena recuit; un recuit que es feia i que es fa, sobretot, a les dues comarques de l'Empordà. I encara que el títol del llibre ja ho deixi ben clar i, per tant, sembli que aquesta afirmació sigui sobrera (igual que el xerigot del recuit de drap), en realitat és una declaració d'intencions.

La meva intenció, doncs, és parlar del recuit i no pas, per exemple, de si pertany a la família dels formatges o no. És sabut que les relacions de parentiu sovint solen ser problemàtiques, i les del recuit no en són pas una excepció. Tot i que normalment se l'associa amb la família dels formatges, hi ha gastrònoms que assegurin que no forma part del mateix llinatge.



És evident, però, que tenen trets comuns inqüestionables. Un de fonamental, és que el formatge i el recuit s’elaboren a partir de la llet. Un segon tret seria que tots han de quallar, sigui per mitjà d’un quall natural o fent servir qualsevol altra substància. A partir d’aquí, ja es comença a entrar en aiguamolls, o, fent servir la paraula específica i igualment humida, en xerigots (la part aquosa de la llet, separada de la coagulable). Ho dic perquè es poden trobar definicions com aquesta, del llibre *Els formatges de Catalunya*: “El formatge és el derivat làctic procedent de la coagulació de la llet sencera, desnatada totalment o parcialment, que posteriorment ha tingut un escorregut o pèrdua de xerigot. Es diferencia de la quallada o recuit en què en aquesta, si bé és igualment una llet coagulada, no hi ha escorregut”<sup>1</sup>. Ja hi som! En el recuit de drap hi ha escorregut o pèrdua de xerigot.

He buscat, de seguida, una obra específica i tècnica. Potser hauria d’haver començat anant a la lleixa dels diccionaris, que és, de fet, el primer lloc on se sol anar per tal d’aclarir dubtes<sup>2</sup>. A veure si els diccionaris m’ajuden a desembolicar la troca. Si busco al *Diccionari de l’Institut d’Estudis Catalans* el terme *recuit*, fotuda l’hem!, perquè em remet a *mató*. Començo malament.

---

1. *Els formatges de Catalunya* (Generalitat de Catalunya, 2008. Diversos autors)

2. Ja sé que ara no és ben bé així, perquè el primer lloc on gairebé tothom sol anar és al cercador d’Internet. Però jo considero que el diccionari (en línia o de paper) continua essent el primer lloc on s’ha de fer la consulta. Amb la idea una mica clara, després ja et pots llançar a la xarxa (vigilant, però, que el garbuix d’informació no t’enredi gaire).

Dic això perquè, en lloc d'ajudar-me, el que fa aquest diccionari és fer-me parlar d'una altra qüestió de la qual no vull parlar (jo, recordem-ho, només vull dissertar sobre recuits): la confusió entre recuit, mató i brossat.

No vull estar-hi gaire, però ja, que el diccionari normatiu m'ha fet venir fins a aquest particular, aniré un moment a veure què en diu una obra de consulta obligada: *Els formatges a Catalunya*, de l'Enric Canut i en Francesc Navarro. És un llibre bonic, amb les tapes de fusta, amb fotografies i dibuixos excel·lents. Una de les peculiaritats de l'obra és que tant fa servir un llenguatge tècnic com una prosa divertida, irònica, sovint crítica. El subtítol n'és un bon exemple: *Llibre que conté els secrets de fer formatges, que descriu l'art i l'ús de les eines, les virtuts del bestiar i els tràfecs i viatges dels ramats, que adverteix del perill que tot plegat s'acabi i moltes altres curiositats*. Aquest llibre, editat l'any 1980, continua essent una obra de referència. Per aquest motiu cito textualment els primers paràgrafs del capítol que porta per títol "Els formatges frescos":

"El dubte, la indecisió han presidit el plantejament d'aquest apartat. El mató, el recuit i el brossat són tres productes diferents, tant per la primera matèria de la qual provenen, com pel procés d'elaboració i pel resultat final. Tanmateix, tenen punts en comú: són productes frescos que cal menjar el mateix dia o, com a màxim, al cap d'un parell de dies, prescindeixen de la sal i són de color blanc lletós. Però hi ha una qüestió més greu, una qüestió de noms. No existeix una unitat de criteris a l'hora de batejar aquests productes. Les semblances, l'eterna indefinició de les terres frontereres i

la necessitat de vendre en els diferents mercats són els factors que més han contribuït a la confusió terminològica. Hi ha llocs on del brossat en diuen mató; i d'altres, del mató, brossat. Hi ha qui diu recuit al brossat i el diccionari Fabra dóna com a sinònims brossat i mató. Després de la maledicció que la ira divina féu caure sobre els constructors de la torre de Babel, no s'havia vist una confusió semblant”.

És una cita llarga, sí, però crec que força aclaridora. Defineix el producte i explica el batibull de noms. Un batibull que, curiosament, continua, tant al mercat com als diccionaris. L'any 1980, el diccionari normatiu encara era el *Diccionari general de la llengua catalana* (el Fabra) que, tal com llegim a la cita anterior, dóna com a sinònims brossat i mató. Doncs bé, ja hem pogut comprovar que el diccionari normatiu actual continua fent el mateix: les accepcions *recuit* i *brossat* remetent a *mató* (tant en l'edició de 1995 com en l'actual, de 2007).

Torno a la lleixa a estirar més diccionaris. Al *Diccionari català-valencià-balear* la cosa ja canvia. Si busco *recuit*, la tercera acceptió diu: “Llet presa amb herbacol i deixada escórrer dins un drap, de manera que se n'elimini la part aquosa (Cerdanya, Gironès, Empordà, Plana de Vic)”. Aquesta definició, encara que molt curta, ja m'agrada més. De fet, s'acosta a allò que jo entenc per recuit de drap. Tot i això, la meva alegria s'estroneja quan lleigeixo els sinònims: brossat i mató! De totes maneres, considero l'Alcover-Moll (el nom popular) un gran diccionari, molt més ric que el normatiu. M'agrada trobar-hi moltes de les paraules que feien servir els

meus avis, paraules que ara només poden viure en aquesta obra. Jo en faré servir algunes, que, segons com, remarcaré. M'esforço a recordar-les i a fer-les servir perquè crec que enriqueixen la nostra malmenada llengua. I també miro de recordar-les i fer-les servir per, d'aquí a uns anys, poder regalar-les al meu filló<sup>3</sup>. I al *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana* (a partir d'ara, el diccionari de Joan Coromines), caram!, també trobo el recuit lligat amb el mató: “*Recuit*: mató, segueix essent la denominació preferida a tot el Gironès i Baix Empordà”. Tant l'Alcover-Moll com el Coromines també diuen que *recuit* ve, és clar, de *recoctum*, o sigui, tornat a coure. No es pot dir, doncs, que sigui un nom gaire adient per a aquesta menja, perquè en el recuit no es torna a coure res. Aquest nom escauria molt millor al brosat, en el qual sí que es torna a bullir el xerigot. Pobre recuit, fins i tot el seu nom mateix pot crear polèmica!

I com que és evident que he fet ús d'un recurs força tronat, el de dir que no vols parlar d'una cosa per poder parlar-ne, confesso (perdoneu-me) que ho he fet aquí, abans de fer la primera cullerada, per treure-m'ho del damunt i per no haver-hi de tornar més endavant. De totes maneres, continuant amb la confessió, reconec que tinc la intenció d'escriure, breument, sobre la confusió entre recuit i mató. Sobretot perquè, tant en els dos llibres que he citat com en alguna altra obra, trobo que hi ha alguna incorrecció referida a aquest tema (ho faré amb molta modèstia i

---

3. Vet aquí la primera de les paraules que només tresquen pel diccionari de mossèn Alcover! Filló és un diminutiu afectuós de fill.

fonamentant-me en el meu treball de camp, no fos cas que la ira divina també caigués sobre mi).

Del que sí que parlaré extensament serà de les maneres de fer recuit. Ja he dit al començament que aquest llibre se centrarà, sobretot, en el recuit de l'Empordà. Al Baix Empordà es feia i es fa, sobretot, el que anomenaré recuit de drap, i a l'Alt, es feia i es fa el que anomenaré recuit d'olleta. Les diferències entre un i altre recuit ja les explicaré més endavant. El primer agafa el nom del drapet que l'embolcalla (abans de roba, ara de cel·lulosa). El segon volta pel món ficat dins una olleta de terrissa. També en podria dir tupí, terrina o simplement pot. En dic olleta perquè algunes de les recuiteres<sup>4</sup> amb qui he parlat fan servir aquesta paraula i perquè, la veritat, és la que m'agrada més<sup>5</sup>. Ara solem veure els recuits dins d'uns pots cilíndrics. Abans, però, i d'aquí ve el nom, es venien amb unes olletes que fins i tot tenien dues nanses, talment com una còpia en miniatura d'una olla grossa. Van desaparèixer perquè com que les olletes s'havien de fer amb la roda, o sigui a mà, va arribar un moment que el continent valia més que no pas el contingut. Els pots cilíndrics, en canvi, es fabricaven, i es fabriquen, amb motllo en una premsa (de totes maneres, com que actualment no hi ha res impossible, algun productor torna a vendre els seus recuits amb peces que són a mig camí de l'olleta i del pot cilíndric).

4. I vet aquí la segona!

5. *Terrina* també m'agrada força: "gal·licisme admès per Fabra", en diu l'Alcover-Moll; ve del francès *terrine*, que ve del francès antic *tierin*, *terrin*, pot de terrissa, derivat de *terre*, terra.

Resumeixo. Deixo al lliure arbitri de tothom la possibilitat de dir o no formatge al recuit. El recuit de drap no és un mató (més endavant justificaré aquesta afirmació, sobretot per mirar de descriure, més bé del que s'ha fet fins ara, aquest recuit). Al Baix Empordà feien i fan recuits de drap (i, en alguns casos, recuits d'olleta) i a l'Alt, feien i fan recuits d'olleta.

I ara, com que he parlat —i parlaré— d'aquestes dues comarques, entro en una controvèrsia més (aquestes primeres ratlles n'estan plenes). Què és l'Empordà? De totes maneres, no m'hi vull estendre gaire perquè ja he dit que aquest és el llibre del recuit. Josep Pla escriu a *El meu país*: “La comarca de l'Empordà està formada per dues planes d'extensió diferent: la més gran és la del nord; la petita és la del sud. La primera és anomenada l'Alt Empordà; la segona, el Baix Empordà, que jo he proposat, amb poc èxit, d'anomenar l'Empordà petit. Aquesta divisió [...] no ha produït cap matís diferencial en els empordanesos. L'empordanès, tant si és del nord com si és del sud, de l'est o de l'oest, és un espècimen humà acabat i fet”. Jo estic totalment d'acord amb el senyor Pla. A l'Empordà se'l pot delimitar per les muntanyes: al nord, la serra de l'Albera i a migdia, el massís de les Gavarres. Així mateix, el massís del Montgrí va servir, l'any 1936, per dividir-lo oficialment. Ara només em cal dir que si jo faig servir aquesta divisió és, sobretot, perquè el recuit de drap és un producte autòcton de l'Empordà petit.

Els derivats lactis són aliments antics i lligats a l'origen de l'home ramader. Sembla que podrien haver nascut fa 10.000 anys. Els grecs ja en

consumien i els romans van perfeccionar-ne la tècnica, que van escampar per tot el seu imperi. Però com que la documentació és escassa, potser hem de pensar que la primera elaboració de lactis degué sorgir del mateix sentit comú que tenien les persones que trobareu al capítol “Els recuits d’abans”: la llet que l’animal ja no feia servir per alimentar les seves cries s’havia d’aprofitar d’alguna manera. El recuit és una menja molt apreciada, exquisida, de consum ràpid, singular ara i encara més abans, quan no calia anar-lo a comprar a la botiga perquè es venia porta a porta i la recuitera, gairebé sempre una dona, entrava a les cases per tombar-lo en un plat o per deixar-ne l’olleta.

Com que ja he parlat d’algunes obres de consulta obligada a l’hora d’escriure sobre el recuit, vull començar a citar-ne una altra, igual o més important. A Josep Pla (a qui ja he començat a esmentar parlant de l’Empordà) el podria guardar per al capítol “Referències”, però crec que la seva, llarga, dissertació sobre el recuit té tant de valor que seria limitar-lo massa. Les seves referències, doncs, quedaran escampades per tota aquesta obra (igual que el sucre sobre el recuit de drap). Totes les cites les he extret del capítol que dedica al recuit a *El que hem menjat*, el llibre número 22 de la seva obra completa, publicat l’any 1971. Heus aquí, doncs, la primera cita del mestre de Llofriu: “[...] el recuit és, de totes les formes de llet quallada que apareixen en el mercat, el de més qualitat i el millor d’aquestes classes de llet. I em refereixo, ara, al recuit del meu país, que, al meu modest entendre, no té possible rival”.

Amb la cullera ja a la mà, acabo parlant de colors. En una cita anterior ja he indicat que el recuit és de color “blanc lletós”. Aquest llibre també és blanc, tant de cara com d’esperit. El blanc és el color que heu de tenir al cap quan el llegiu. Un blanc pur, immaculat. Com la llet, com el recuit, com el drap que l’embolcallava, com la cel·lulosa que l’embolcalla, com els davantals de les recuiteres, com els uniformes dels productors actuals o com el sucre que li pot fer companyia. 🍷

