

Una saga de militars i la salsa terrassenca d'una porto-riquenya



Fragment de **MARTORELL, Eladia**. Carmencita o La buena cocinera, manual práctico de cocina española, americana, francesa, etc. Tipolitografía de Luis Tasso. Barcelona, 1899, pàgines 181 i 182

El 1899 Eladia Martorell Faure (Ponce, Puerto Rico, 1848 — Barcelona, 24 de febrer de 1918) s'autoedità un llibre de cuina titulat Carmencita o la buena Cocinera, dedicat a la seva filla i que era el tercer que una dona publicava al país. Els dos primers havien estat, el 1865, la Guía de la mujer, de Pilar Pascual Ibars (Cartagena, 23 d'octubre de 1827 — Barcelona, 18 de novembre de 1899), que contenia un petit apartat culinari, i La mesa española, publicat el 1873 per Dolores Vedia Goossens (Bilbao, 1809-1894).



Eladia Martorell Faure. Retrat publicat a la pàgina 10 de la revista Feminal, del 26 de novembre de 1911

Eladia va ser una de les primeres cuineres professionals que exerciren a Catalunya, en una acadèmia de cuina que va inaugurar a Barcelona, a la Baixada de Viladecols, 2, el 1911, i es va convertir així en la primera dona que n'obria una a l'Estat espanyol.

Precisament el mateix any, la revista Feminal, en el seu número del 26 de novembre, li va dedicar una ressenya en què parlava de l'èxit que continuava tenint el seu llibre, que ja anava per la cinquena edició, així com de l'acadèmia que acabava d'obrir.



Anunci dedicat al llibre d'Eladia Martorell, publicat a la pàgina 4 del diari La Publicidad del 13 de desembre de 1899, on també apareix la referència del domicili d'Eladia a Barcelona, al carrer dels Àngels, 16, primer segona. L'octubre de 1901 va aparèixer-ne la segona edició i el domicili de l'autora havia canviat al carrer Pom d'Or, 1, segon segona



Anunci publicat a la pàgina 18 del Diari de Barcelona, del 29 d'octubre de 1911

de 1899, sobre el seu receptari es deia textualment que, pel seu estil clar i senzill, estava a l'abast de totes les intel·ligències.

El 1941, la seva neta Carme Justribó i Carpinell el reedità com a vigèsima segona edició, amb el receptari augmentat, i, el 1966, ella mateixa, junt amb el mestre de cuina i periodista Joan Cabané i Felisart (Sabadell, 1903 — Saragossa, 1970), s'encarregaren de publicar la trenta-vuitena edició, afegint-hi encara més receptes.

El seu tractat de cuina constituí un autèntic best-seller a l'època i fou reeditat en nombroses ocasions, convertint-se en un autèntic referent culinari durant dècades.

Segurament, el seu èxit va raure en el fet que estava adreçat a les classes mitjanes i a les més modestes, i que recopilava receptes de plats coneguts al país, però també que Eladia, a Ponce, de jove els havia elaborat tots, amb ingredients gens cars, i que els explicava de manera molt didàctica. De fet, a la pàgina 3 del diari La Publicidad, del 20 d'octubre

El 1947, la propietat intel·lectual de l'obra s'havia vist sotmesa a un procés judicial entre l'Editorial Eugenio Subirana, SA, –que començà a distribuir el llibre completament reformat el 1926– i els hereus d'Eladia, ja que la seva filla, Carme Carpinell i Martorell, viuda d'Antoni Justribó i Sardà (Barcelona, 1857 — 1908), que havia heretat els drets d'edició, havia mort el 2 d'octubre de 1931 i existia un contracte privat firmat el 12 de novembre de 1940 per la seva neta, Carme Justribó, en què els cedia en exclusivitat a l'editora, la qual va guanyar el plet.

Eladia Martorell era filla de Climent Martorell i Llorens, un calellenc que havia emigrat a Ponce, i d'una porto-riquenya, Carmen Faure Alvarado (1830 — 1895). El 1866 es va casar al mateix Ponce amb qui aleshores era sotstinent llicenciat de la companyia de granaders del Batalló de Madrid, Antoni Carpinell i Sellés, nascut el 18 de gener de 1840 i que havia ingressat a l'exèrcit el 18 de gener de 1856.

L'any següent del seu casament, Antoni Carpinell fou destinat com a tinent d'artilleria a Madrid, i va aconseguir el grau de comandant d'infanteria el 1889. El 9 d'abril de 1892 li fou concedit el retir quan la família ja estava establerta a Barcelona.

A Terrassa ens apareixen dues persones amb els mateixos cognoms del seu marit, Maria Carpinell i Sellés, morta el 4 de novembre de 1898, i el mestre d'obres Joan Carpinell i Sellés, mort el febrer de 1902 amb 57 anys, que possiblement fossin els seus germans. Per exemple, Joan Carpinell va tenir una filla a la qual també van posar el nom d'Eladia, possiblement en honor de la seva cunyada.

Una altra dada que la relaciona amb Terrassa és que el seu fill, Antoni Carpinell i Martorell, nascut el 12 de maig de 1869 i format, a partir de 1884, a l'Acadèmia General Militar de Cuba, fou citat a l'edició de La Comarca del Vallés del 17 de juliol de 1897, on s'explicitava que tenia vincles familiars i d'amistat amb la ciutat i se'l felicitava pel seu ascens de tinent d'alferes –grau que posseïa des de 1890– al de capità del Batalló de Caçadors de Mèrida. El seu germà Rafel va ingressar a l'Acadèmia Militar de Toledo el 1884 i va ser destinat a Cuba. El 1888 va tornar a Espanya, va obtenir el grau d'alferes el 1890 i va morir vers el 1903.

Antoni Carpinell fill, el 1891, va demanar el seu trasllat a Espanya, però, quatre anys més tard, tornà voluntàriament a l'Havana, acompanyat de la seva família, viatjant en el vapor Alfonso xii, que partí de Cadis el 28 d'abril de 1895 i arribà a la capital cubana el 12 de maig, quatre mesos després d'haver-se iniciat la insurrecció. Antoni aconseguí dues creus vermelles en reconeixement dels seus actes durant la seva participació en el combat dels monts de Seborneo, formant part del Batallón Peninsular de Talavera número 4 i en el combat contra els insurrectes que va tenir lloc a la finca de San José, el 3 de març de 1896. Un any després, el novembre de 1897, va morir a l'Havana.

Les relacions familiars d'Eladia Martorell amb Terrassa són les que poden explicar com és que, dins l'apartat de salses de la primera edició de Carmencita o la Buena Cocinera, assignés a una d'elles l'apel·latiu de "Salsa Tarrasense". Una salsa que, pels ingredients i manufactura descrits per l'autora, no era altra que un allioli fet amb rovell d'ou i pa i que es feia a molts llocs, no solament a Terrassa. Segurament, va aprendre a elaborar-la durant alguna de les visites que va fer als familiars del seu espòs a la ciutat, tot diferenciant-la de l'allioli tradicional sense ou i pa. De fet, en les edicions posteriors del seu llibre deixà d'aparèixer aquesta recepta.

Una anècdota simpàtica sobre el llibre de cuina d'Eladia la trobem en una de les respostes que el filòsof i assagista Josep Ferrater i Móra va donar al qüestionari Proust aparegut a la pàgina 31 de la revista Destino del 15 de febrer de 1964. Davant la pregunta "¿Mis heroínas favoritas de ficción?", ell va respondre: Carmencita o la buena cocinera.



Anunci en clau d'humor del medicament Rinomicina, publicat a la pàgina 12 del diari La Vanguardia Española, del 15 de novembre de 1957, on apareix una referència al llibre d'Eladia Martorell