La cuina com a eina cultural

Carme Ruscalleda

Tots nosaltres, des de ben petits, comencem a aprendre els noms de les coses en la llengua del país on naixem o ens criem, ple de localismes, matisos i entonacions pròpies. La llengua materna ens acompanyarà tota la vida, com un enllaç directe amb el més profund del nostre cervell, i serà un estímul per a aprendre altres llengües i també per a la millora de l'expressió i la comunicació amb la resta de persones.

En la meva professió, la llengua és una eina fantàstica per a comunicar aspectes i detalls del procés i la tècnica culinàries, així com també per a expressar les emocions del resultat gastronòmic. Per posar-vos un exemple ben de casa nostra, pensem en el terme *canelons*, un plat del qual, culturalment, tots tenim vivències, experiències i opinions, un plat dels que fan festa major, un plat que sembla que sempre ha estat al país però que, en canvi, va venir a casa nostra des d'una altra terra, on en deien *cannelloni*, i va triomfar a Catalunya, on ha passat a formar part del nostre bagatge lèxic i cultural.

Els *canelons* van arribar a Barcelona a través de grans xefs italians a finals del segle XIX, uns cuiners que oficiaven a les cuines dels hotels de més categoria de la ciutat. Des de l'Escola de la Dona, aquests xefs van oferir també classes de cuina a les cuineres de les famílies de l'alta societat catalana. Aquelles dones van rebre formació en plats de cultura francesa, anglesa i italiana, amb receptes que de ben segur van aportar a les cuines de les cases burgeses una variació i un exotisme que, després, es van estendre a les cuines de totes les classes socials del país.

Encara que els *canelons* són un plat del capítol dels plats de pasta, el producte principal és el rostit que omple les làmines de pasta, farcides de la carn rostida i enrotllades formant uns bonics i estètics *canelons*. Sóc dels qui defensen que la carn que farceix els *canelons* ha de ser una carn molt ben rostida, en contra dels qui defensen que l'origen del plat és l'aprofitament d'altres carns que es tenen cuinades i a les quals es pot donar una sortida ràpida elaborant *canelons*. Naturalment, milito també al costat dels partidaris de «la imaginació al poder», i defenso que la cuina ens ha de permetre ser creatius i inventar-nos nous farcits. Així, no us talleu ni un pèl si la deessa dels *canelons* us inspira una fórmula que no està escrita; poseu-vos mans a l'obra, deixeu-vos guiar pels vostres instints culinaris i ja descobrireu, a taula, si cal que prengueu nota del nou cuinat, o senzillament haureu après que no el tornareu a fer. La cuina és fantàstica, perquè reconeixes cada dia allò que has encertat, i també aprens allò que no has de tornar a fer.

Centrem-nos, doncs, en la meva manera de cuinar uns *canelons*. A mi m'agrada fer-los com els feien a casa meva, sense fetgets de pollastre o gallina ni cervellet de xai. L'acció sol començar sempre al pensament, per resoldre una sèrie de detalls molt importants: quina carn i quins vegetals compraré, on els compraré, com ho guardaré, com ho netejaré, com ho tallaré, com ho amaniré, com ho cuinaré, com ho racionaré, com ho presentaré. En totes les elaboracions culinàries, la qualitat, la frescor i la higiene han de ser considerades de la màxima importància, com també l'atenció durant el procés i la precisió en el temps i la temperatura que mereix el cuinat.

M'agrada que el rostit el componguin tres menes de carns a parts iguals: carn de porc de la banda del coll, pel greixet que hi fa com un «entrevirat» al tall; carn de vedella de la part del conillet, formada per uns músculs amb tendons prims i gelatinosos, un col·lagen que sumarà finesa al rostit; i la tercera carn és de pollastre, d'aquells de més de cent dies de cria. Procuro sempre posar-hi carn de la cuixa i del pit. El rostit, podeu decidir-vos a elaborar-lo en una cassola

Foix de Sarrià
Fundada el 1886

PASTISSERIA
BOMBONERIA
CONFITERIA
GELATERIA

Major de Sarrià, 57
08017 Barcelona
Tels. 93 203 07 14 - 93 203 00 04

Pl. de Sarrià, 12-13
08017 Barcelona
Tel. 93 203 04 73 - Fax 93 280 65 56

i posar-hi molta atenció a anar-lo remenant i controlant, o decidir-vos per rostir-ho al forn, en una safata a la mida del producte que us disposeu a cuinar.

També cal tenir cura dels vegetals que acompanyaran i compartiran cassola o safata amb la carn. Els vegetals aportaran al rostit sabor i humitat. Procureu coure la carn a talls regulars, en tacs d'uns 12 cm, i el pollastre a octaus. Les verdures, a trossos d'uns 8 cm, però els tomàquets sencers, amb la finalitat que tot el conjunt aguanti molt bé el temps de compartir cassola o safata, en una cocció mitjanament llarga. Els vegetals, procureu que siguin el 40% del total de la carn. Per ordre de més a menys quantitat, m'agrada posar-hi: ceba, porro, tomàquet, pastanaga, un tronquet d'api, una fulleta de llorer, un xic de nou moscada ratllada, un polsim de canyella, sal i pebre negre, tot adobat amb un bon raig d'oli d'oliva verge extra i una punta d'un bon greix de porc. La tècnica és posar-ho a coure a una temperatura mitjanament alta per tal de fixar els sabors i alhora aconseguir un bonic color torrinyolat (o torradet) del conjunt, regar-ho amb una copeta de vi ranci, i continuar el rostit a foc més lent fins que la carn s'afluixi i es transformi en una textura tendra i agradable.

Us ha de quedar un rostit ben cuinat, que fàcilment podríeu servir directament a taula, però l'objectiu del rostit són uns *canelons*, i per això ara toca retirar els ossos del pollastre, les pells i les granes dels tomàquets, llençar la fulla de llor i el tronquet d'api, retallar si hi ha alguna pell de ceba massa rossa, colar i reservar el suc del rostit i disposar-vos a passar la carn i els vegetals rostits per la picadora. Procureu remullar amb llet un parell de llesques de bon pa, per anar-ho mesclant amb les carns i vegetals que aneu picant. Barregeu molt bé el picat obtingut juntament amb el suc colat del rostit, tasteu el punt de sal i pebre per si cal afegir-n'hi un xic, i ja teniu la farsa dels *canelons* llesta.

Bulliu *al dente* la pasta que heu elegit per als vostres *canelons* i enrotlleu-los amb el rostit elaborat. Prepareu una bona beixamel al gust de casa vostra, amb sofregit de ceba o sense, amb un toc de xerès sec o sense, escampeu una bona capa de la beixamel al fons de la safata de forn, poseu-hi a sobre els *canelons* ben arrenglerats, cobriu-los amb generositat de més beixamel, per sobre una bona capa de formatge ratllat, curat, de llet de vaca, i poseu-los al forn a una temperatura mitjanament alta, per tal d'escalfar el conjunt i gratinar el sostre de formatge. Segur que, ja a taula, tots sentireu com el llarg recorregut cultural en el temps d'aquest plat i el seu èxit gastronòmic no són gens sorprenents!