

# La cuina catalana

per Quico Quelotxo

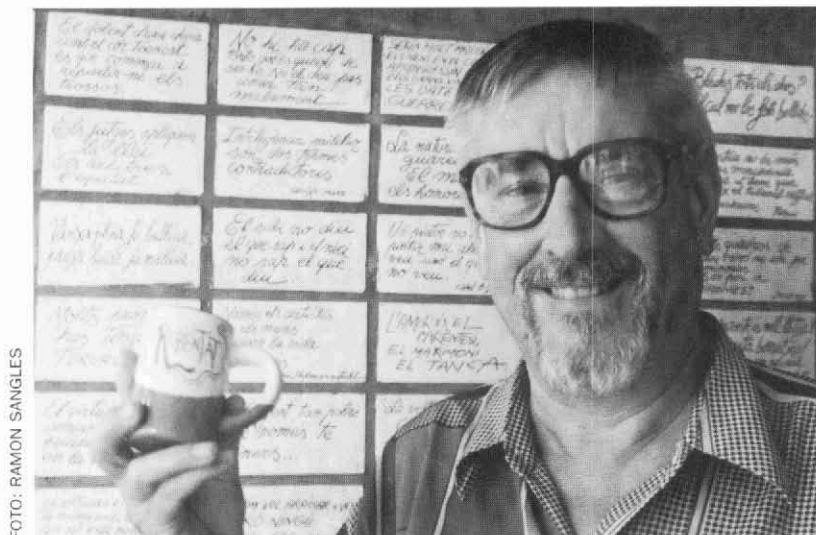


FOTO: RAMON SANGLES

**E**n encetar aquesta nova secció de la revista ens ha semblat adient de fer algunes consideracions breus respecte al que serà aquest petit tractat culinari. A hores d'ara, la cuina catalana està sofrint una intensa transformació, afectada per una sèrie de canvis que comporten uns riscos molt alts: el de la despersonalització i el de la globalització. D'una banda, alguns cuiners d'ara tenen una profunda inclinació i una fal·lera envers les novetats gastronòmiques i l'estètica del plat. Les novetats són sempre font de riquesa i d'atenció que poden millorar substancialment la nostra cuina. Catalunya, que ha estat sempre un país obert i receptor de noves civilitzacions, no ha d'ignorar mai aquesta fet. Així es formà Catalunya. Però si els esdeveniments històrics a través dels segles han configurat una societat molt especial, la gastronomia de la qual és ara ben definida i excel·lent, no vol dir que hàgim d'oblidar els valors propis, tan sovint desconeguts o menyspreats, per a arribar a la implantació d'una gastronomia impersonal, estàndard i globalitzada.

Quant a l'estètica dels plats, que avui ens aboca a una mena d'enginyeria de la plàstica, no gens menyspreable però sí perillosa, moltes vegades ens fa oblidar el sentit de la cuina, la vertadera finalitat del plat, que és el paladar, el qual, per aquella raó, se sotmet sovint a molts condicionants que el priven de la integració gustativa dels productes o de la seva autèntica intencionalitat i es poden desviar del seu paladar real.

D'altra banda, la proliferació d'una altra mena de cuina internacional, de masses, casernària i sense suc ni bruc, està incidint negativament en la nostra dieta. La joventut dels nostres temps, mal guiada per l'especula-

ció de les grans empreses multinacionals, està cocacolitzada, espaguetitzada, hamburguesada. S'acostuma tothom a aquesta mena de plats asexuals i de fórmules fixes, autèntiques gasòfies culinàries en la majoria dels casos.

Nosaltres, a través d'aquesta secció, optarem per la recuperació i adaptació de la nostra cuina tradicional, de la qual hem d'estar orgullosos i podem presumir amb la cara ben alta. Aquesta serà la cuina del sofregit i de la picada, la dels guisats i dels rostits, dels estofats i dels ofegats, la de la cassola fent xup-xup. Optarem per la humilitat de la nostra cuina, que és on rau la seva grandesa. Al darrere de cada terra hi

ha una gent, nosaltres, i una cuina, la realment nostra. Aquest és l'objectiu d'aquesta secció. No tractarem aquesta mena de gastronomia sacrílega de moda, que no és ni carn ni peix. Ni ens endinsarem en el món de les fanfarronades culinàries. La cuina que defensarem és la feta amb amor i paciència, fruit de l'observació constant de molta gent senzilla, sense desviacions de paladar; la cuina que sap fondre gustos sense que sigui adversa al bon tast; gustosa però amb un toc de malfícia, divertida, si voleu. Perquè l'estómac és insubornable. Cuina i família, unes premisses que cal no oblidar mai. Optem sempre per un bon àpat, per la gent menjant sense presses, bevent els vins de la nostra terra, enraonant i gaudint d'aquesta litúrgia catalana que ens serva les arrels i ens preserva de terboleses, i que, al capdavant, ens acosta al sentit real de la vida.

Hi afegirem que tots els àpats, compostos de diferents plats i que seran descrits a través de les futures edicions de la revista LLENGUA NACIONAL, han estat recuperats en moltes zones de Catalunya, molts a Osona i l'àrea de la Plana de Vic, lloc de confluència de mercaders, negociants i gent de tot arreu, que, abans de la guerra civil i també després, era terra d'hostals, de fondes i de tavernes. Tots els plats foren assajats i cuinats per l'autor en el dissortadament desaparegut hostal de Can Quelotxo, a Vilanova de Sau, en ple cor de les Guilleries: una experiència enriquidora, inoblidable. Aquest petit tractat vol ser també un fervent homenatge al meu oncle Càndid Bosch i Casanovas, un bon cuiner de fonda que va morir al front republicà durant la reculada. Gràcies, amic lector, per la paciència d'haver llegit aquestes ratlles. ♦

## SANGUINÀRIA DE CIGRONS

### Ingredients

*Cigrons cuïts / bleda-rave / ceba / sal, oli d'oliva bo i vinagre*

### Preparació i elaboració

Aquest plat, que és molt refrescant i gustós, cal preparar-lo el dia abans de ser menjat. En primer lloc, peleu bé la bleda-rave i talleu-la en juliana o bé a trossets menuts, que no sobrepassin la mida dels cigrons. Tot plegat ho heu de posar en una enciamera o bol gran, ben barrejat i força oliat. Entreu-ho a la nevera, ben tapat. L'endemà al matí, remeneu-ho un parell de vegades. Prepareu ceba a trossets petits, la poseu en un bol petit, cobrint-los de vinagre i un polsim de sal, tot ben remenat. Una hora abans de servir el plat, escorreu la ceba i afegiu-la a l'enciamera dels cigrons i de bleda-rave, remenant la barreja una altra vegada. El plat ja està llest per a anar a taula quan sigui hora.

### Observacions

La bleda-rave és també anomenada popularment *remolatxa vermella*. La quantitat aconsellable ha de ser com una tercera part del cigrons. De ceba esmenussada, un parell de cullerades soperes per persona, segons les vostres preferències. Sal i oli, al gust. No oblideu mai que l'oli que cal utilitzar és el d'oliva, com més pur millor, i no l'hi heu de plànyer mai: que n'hi hagi. Els altres olis vegetals resten qualitat al plat i no són tan saludables.

## PEUS DE PORC AL VI D'ESTRAGÓ

### Ingredients

*Peus de porc bullits i oberts pel mig / ceba tallada a dauets / trinxat d'all, ceba i tomaca / claus de girofle / cigrons cuïts / brou de fer escudella / brandi / vi blanc d'estragó / oli d'oliva / sal i pebre / julivert / mel*

### Preparació

Talleu ceba a dauets i reserveu-los. En una safata d'anar al forn hi posareu l'oli d'oliva i el trinxat d'all, ceba i tomaca ben madura, amb la sal corresponent segons el vostre paladar. Que hi sigui abundant, perquè el plat pugui sortir ben sucós. Seguidament cal escampar-hi els dauets de ceba i el brou. Al damunt d'aquest coixí ja hi podeu posar els peus de porc ben ruixats amb el brandi i, després, lleugerament tocats amb pebre negre. Tireu-hi els claus de girofle, ben repartits. Ho tapeu bé amb paper d'alumini i ho poseu al forn prèviament calent, a 200 graus. Al cap de 45 minuts aproximadament hi afegiu el vi d'estragó i ho deixeu coure uns 15 minuts més. Ho traieu del forn i, una vegada destapat, ho pinteu lleugerament amb mel desfeta al foc i ho enforneu altra vegada sense tapar, el temps necessari perquè la mel doni un bon color ros als peus. És aconsellable que a partir d'aquest moment hi aneu tirant suc al damunt. Si calgués, hi podeu afegir aigua o brou. Ja fora del forn, hi escampeu els cigrons al voltant dels peus i hi espolseu pel damunt el julivert picat. Ja es pot servir, deixant-ho reposar un parell de minuts.

### Observacions

Les quantitats aproximades per peu seran: un cullerada sopera d'oli d'oliva bo / dues cullerades soperes de dauets de ceba d'aproximadament 1 cm / una clau de girofle / dues cullerades soperes de cigrons cuïts / una cullerada sopera de brandi i dues de vi d'estragó. De brou, segons el gust personal, i aigua si cal.

Per a fer el trinxat d'all, ceba i tomaca, poseu-hi la quantitat normal d'un sofregit i passeu-ho per la trituradora elèctrica o la picadora fins que quedi una pasta homogènia.

El vi d'estragó es prepara en una ampolla qualsevol de 3/4 de litre, plena de vi blanc sec i dues cullerades d'estragó, una de julivert i una culleradeta de farigola. Ha de reposar una quarantena com a mínim. Si no en teniu de preparat, podeu utilitzar directament el vi amb una mica d'estragó i farigola, al vostre gust, però que s'hi noti el gust de les herbes.

Si el peus de porc els bulliu a casa en lloc de comprar-los cuïts a la botiga, no oblideu de posar-hi herbes i una mica de llorer. Aquest plat es pot acompanyar amb una amanida verda. Si serviu els peus en plats individuals, queda més bé si coleu el suc o el passeu pel colador xinès abans d'incorporar-hi els cigrons. Tot seguit, escalfeu-ho amb els cigrons i munteu al plat al vostre aire.

## TARONJA FREGIDA

### Ingredients

*Taronjes / suc de llimona / sucre / brandi / licor Curaçao o Cointreau.*

### Preparació i elaboració

Aquestes postres s'han de preparar unes quatre hores abans de ser servides o la nit anterior a l'àpat. Són molt fàcils de fer i ràpides: talleu les taronges, ja pelades, a rodanxes i ensucreu-les. Guardeu els casquets de cada cap. Fregiu els talls lleugerament i ho cremeu amb el brandi. Poseu-los en una safata, sense amuntegar, ben estesos. Guardeu el suc que ha quedat a la paella. Seguidament, trinxeu a la picadora els casquets de taronja amb el suc que pugui haver quedat en tallar les taronges. Afegiu-hi un bon raig de licor i passeu-ho per la paella, barrejat amb el suquet que hi guardàveu. Doneu-hi un cop de foc lleugeret, amb unes fulletes de menta picades. Regueu les taronges amb aquesta salseta. Si us agrada ben sucosa, a l'hora de fregir les taronges hi podeu afegir un bon vinet blanc. Poseu-ho a la nevera, ben tapat, fins a l'hora de portar el plat a taula.

### Observacions

Aquestes postres permeten moltes variacions, depenent de si hi tireu vi en coure's i de quina classe és. El licor de menta resulta també adequat en l'acabat final. Es pot decorar i acabar també amb xocolata ratllada al damunt o amb un toc de xocolata desfeta. Bon profit.♦