

## UNA SOPA D'ESTIU

### El «pistou»

La Provença és el país de les herbes aromàtiques. Durant la primavera i l'estiu, les finestres i els jardins perfumen l'aire del Mediterrani, amb l'agradable olor de l'alfàbega, suau i penetrant alhora. Els provençals fan per aquestes èpoques una sopa de verdures tendres que, possiblement, en seria una de tantes si no és perquè la tradició exigeix amanir-la amb «pistou», salsa a base d'alfàbega que fan expressament per a la sopa i a la qual deu gran part de la seua personalitat.

Hi ha qui diu que aquesta salsa és originària de la Ligúria i que, des d'allí, hauria pasat al País Niçard i la Provença. Bé podria ser, però aquestes coses són difícils de comprovar i, a més, tenen poca importància. El que sí que podem assegurar és la gran popularitat que té al País Niçard, i més encara a la Provença, on és un dels plats nacionals.

La sopa és, com hem dit,

un plat senzill. Clar que, com sol passar sovint, la senzillesa, la qualitat i la frescor de les primeres matèries i la combinació intel·ligent d'aquestes, virtut aquesta darrera avalada per la tradició, són els

millors ingredients dels plats populars més coneguts. Es pot servir a l'àpat del migdia, però els provençals l'acostumen a prendre asseguts a la fresca les nits d'estiu, a les terrasses dels masos i dels *cabonns*, residències secundàries d'estiuieg.

El provençal *pistou* és una variant dialectal de l'occità *piston* i equival al català *piló*, mà de morter.

En aquest cas, és una metonímia, doncs, ja que la salsa ha pres el nom de l'utensili encarregat de fer-la; metonímia que, de vegades, ho és per partida doble, perquè també hi ha qui anomena *pistou* a la sopa. També és possible, però, que siga una provençalització de l'italià *pesto* (picat, picada), emprat a la Ligúria per a designar la mateixa salsa. □



**Q**uantitats orientatives per a quatre persones: 400 g de fesols tendres, 400 g de fesols blancs de tavella (de desgranar), 200 g de patates, 200 g de carabassons, 2 tomaques, 50 g de fideus grossos, sal. Salsa: 2 o 3 rametes d'alfàbega fesca, 3 o 4 grans d'all, 4 cullerades soperes de formatge ratllat (parmesà, bola, *gruyère*), oli d'oliva.

Desgranarem els fesols de tavella, trossejarem els tendres, pelarem i tallarem a trossos petits les patates, els carabassons i les toma-

## FORMES DE PREPARAR EL «PISTOU»

### Sopa amb «pistou»

tes, i ho posarem tot al foc, en una olla de fang amb litre i mig d'aigua. Ho salarem i ho deixarem bullir a foc suau. Quasi ja cuit (hora i mitja aproximadament), hi posarem els fideus i ho deixarem al foc encara un quart d'hora més. A última hora i amb l'ajuda d'un morter, farem la salsa (no és convenient que estiga feta molt de temps, perquè l'alfàbega

perd l'aroma). Picarem, de primer, els alls; després, l'alfàbega —només les fulles— i, finalment, el formatge, tot molt fi. Després, hi afegirem l'oli —mig got aproximadament— a poc a poc, fins que la salsa quede lligada i consistent. En apagar el foc (aquesta salsa no ha de bullir), la deixarem en una miqueta de brou i l'abocarem dins l'olla, remenarem

bé i ho servirem. La sopa ha de quedar més aviat espessa, però no massa.

Variants de la salsa: podem bullir una tomaca sencera i afegir-la a la salsa (o un grapat de fesols). Hi ha qui la lliga amb rovell d'ou.

Variants de la sopa: podem afegir-hi cebes, carlotes, naps, alls porros, api, faves tendres, un trosset de cansalada, cotnes de pernil, pebre, sàlvia. Les patates no són imprescindibles. El formatge es pot posar directament dins l'olla, abans d'escudellar. □