

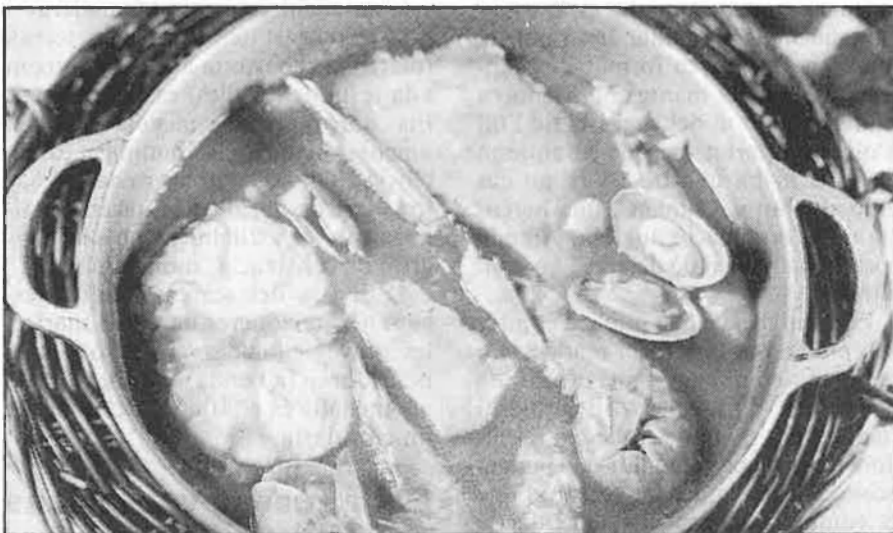
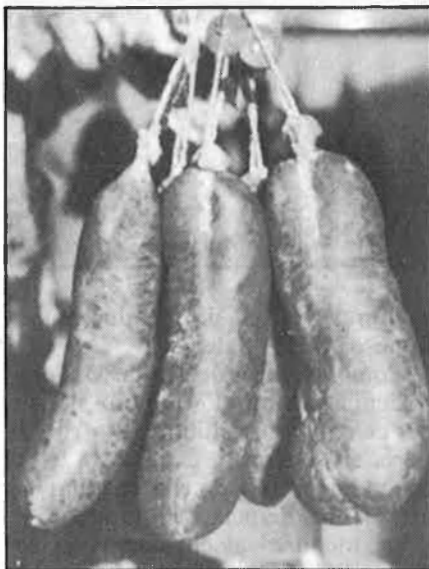
Viatges per la cuina

La cuina al nostre país presenta un alt grau de qualitat, repartida en distintes zones i amb tres o quatre punts claus que no hem de perdre de vista. Heus-ne ací una mostra. Un recorregut breu però intens.

Vicent Marquès

No sols té Catalunya una cuina tradicional extraordinària sinó que, el que és més important, la restauració pública catalana s'encarrega diàriament de demostrar-ho. En efecte, el nivell culinari del Principat és, amb el d'Euskadi, el més alt de l'Estat espanyol, ara com ara. I no para aquí la cosa. Podem afegir també que no fa gaire es va celebrar el I Congrés Català de la Cuina (1981-82), manifestació gastronòmica sense precedents (i que va ser un èxit), que a l'estranger se celebren jornades de cuina catalana o que a Nova York, l'actual rovell de l'ou, on més de quatre *chefs* francesos voldrien triomfar, el restaurant de cuina catalana (malgrat el seu nom) «El Internacional» és un establiment de moda, segons contenen les cròniques, i s'hi pot veure Andy Warhol i altres personatges cèlebres menjant botifarra amb mongetes.

Si dic que la cuina catalana és molt variada, pot semblar un tòpic, però em sembla una paraula molt ajustada a la realitat. Per variada hem d'entendre, naturalment, que el repertori de plats tradicionals és molt extens. Una altra cosa és que els catalans, en general, aprofiten aquesta varietat i en facen ús sovint, cosa que no passa a Catalunya ni enlloc, perquè la majoria dels plats populars de més anomenada són preparacions de festa i solen eixir a taula en comptades ocasions. Josep Pla va escriure a *El que ham menjat*: «La gent té tendència a creure que l'oca amb naps és un plat de festa major, cosa que és certa perquè en la ruralia la gent menja tan malament que quan veien aparèixer aquest plat no sabien què els passava.» I encara sort! Perquè jo recorde que de menut era rar el dia feiner que no menjava arròs, però, això sí, en arribar el diumenge ma mare trenca-va la monotonia... amb una inevitable i invariable paella!



Dalt, sobrasada de Mallorca. Baix, romescada.

Tot això, però, va canviant, generalment per a millorar.

El que vol saber el viatger és què pot menjar. En una llista representativa (però brevíssima) podríem esmentar les faves ofegades, els suquets de peix («bullinada» al Rosselló, «pinyata» al Vallespir, «all cremat» al Rosselló i al Garraf, «simi-tomba» a la Selva, «romescada» al Camp de Tarragona), la botifarra amb mongetes, l'escudella i la carn d'olla, les ensalades (l'escalivada, l'esqueixada, el «xató» del Penedès i el Garraf), el fricandó amb moixernons, els peus de porc amb naps, el bacallà (a la

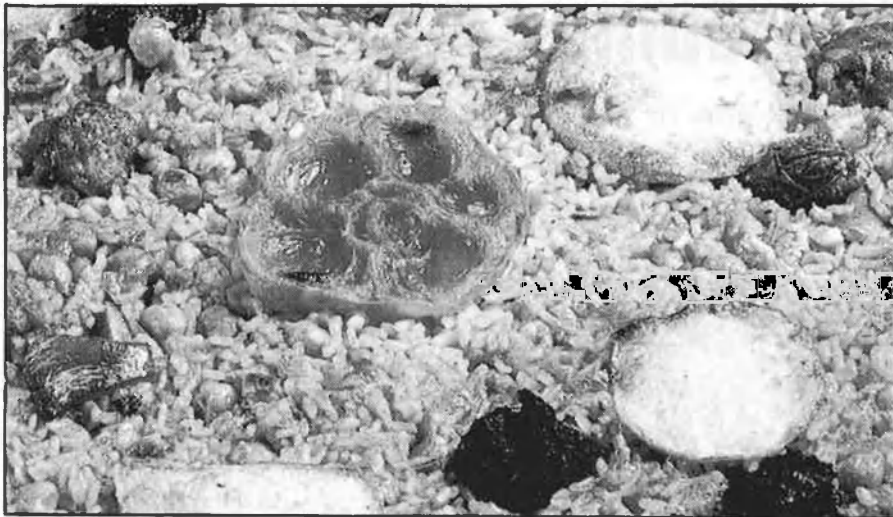
llauna, amb samfaina, amb panses i pinyons), el conill amb caragols, l'arròs (negre, amb peix, a la cassola), els espinacs amb panses i pinyons, la «calçotada» de Valls, el «trinxat» de la Cerdanya, els canelons, els fideus a la cassola, la pirinenca perdiu amb farcellets de col, el mel i mató, el menjar blanc de Reus i la crema cremada. Menció especial es mereix la privilegiada comarca de l'Empordà, amb guisats com l'agredolç, les fruites farcides (amb carn), el «pollastre i llagosta», l'oca (o l'ànec) amb naps o amb peres o l'increïble «niu», plat que barreja ocells (tords, colomins) amb bacallà, morro de vedella i ous durs, tot amanit amb allioli (¡i encara parlen del barroquis-me valencià!).

El porc i la mar

Als Països Catalans la cuina s'ha orticulat de sempre al voltat de dos productes bàsics: el peix i el porc, vegetals a banda. A les Illes això també és així, però potser més accentuat.

A George Sand, no li va agradar

gens ni mica la cuina mallorquina. Venia de París i segurament era una miqueta dogmàtica en aquest punt. El protagonista d'un capítol de *Camins i ombres*, de Baltasar Porcel, és un patró de barca que en assabentar-se durant una conversa d'aquesta fòbia de l'autora d'*Un hivern a Majorque* respon: «Aquests de França saben secrets molt fins sobre sopes i sal-



Arròs al forn, una de les tres persones. I vins. I es donen traces per a coure carns de bovi amb grans sabors. Ningú no en dubta. Aquí, donem soles de sabata en lloc de carn. Amb una notabilíssima excepció: el porc. Si aquesta senyora no ho accepta, vent.»

Actualment hi ha molt de ramat bovi, perquè hi ha una forta demanda de carn a causa del turisme. Però la funció de les vaques ha estat tradicionalment la de donar llet, amb la qual fan a Menorca formatge i mantega. L'ús de la mantega a Menorca s'alterna amb el del sagí i el de l'oli d'oliva (importat, perquè en aquesta illa sols hi ha ullastres) i és un cas únic als Països Catalans, una herència de la dominació anglesa. Alguna cosa bona havien de deixar, i no com altres.

El nivell de la cuina pública és molt acceptable i té una forta tendència a millorar, com he tingut ocasió de comprovar durant les visites que hi faig de tant en tant. Aquestes ratlles donen per a poc i el millor que podem aconsellar al viatger interessat és que es compre una guia actualitzada (la *Gourmetour* o la *Michelin*) i que la faça servir amb una certa dosi d'escepticisme i desconfiança, que és la manera més racional d'utilitzar una guia gastronòmica.

Diuen que les Illes sempre han viscut d'esquena entre elles i hi deu haver una part de veritat, perquè les úniques preparacions comunes d'importància que hem trobat han estat la «sopa i bullit», la «burrada» i la perdiu amb col, a més de l'ensaïmada i

la sobrassada, els dos productes més famosos de les Balears.

Com a plats autòctons de Mallorca podem esmentar el «trepò», les sopes de col, els escaldums, el «frit» de porc, els «tacons», el capó «a lo rei en Jaume», la porcella rostida, les greixoneres de peix i el «tumbet».

De Menorca assenyalarem les sopes d'oliagua, les «faves i fideus», la cèlebre «caldereta», la «panadera» i la greixera d'«arròs de la terra» (blat). La rebosteria a Menorca (com a la resta de les Illes) és excepcional. Els dolços més coneguts són: el «menjar blanc», els «pudings» (d'herència anglesa), la greixera de brosat i el «cuscussó», d'origen àrab (l'«alkuskusû» és actualment un plat magribí de resistència, molt famós).

D'Eivissa destacarem l'«olla fresca», les greixoneres de peix i marisc, les «faves cuinades» i l'arròs «a la pescadora» (a banda). El dolç de més anomenada és el «flaó», del qual sóc un entusiasta.

Els arrossos valencians

Les diferències entre la cuina valenciana i les seues germanes catalana i balear serien mínimes, si no és per un sol producte del regne vegetal, bastant insignificant a simple vista: l'arròs, sense el qual es pot dir que ens mancaria el 50 % del nostre patrimoni culinari. Gràcies a aquesta gramínia, el País Valencià representa, culinàriament parlant, un cas únic a Europa, per no dir al món.

L'arròs es originari de l'Extrem Orient, com sabreu, però el cas és que en tot el continent asiàtic —i és gran!—, on hi ha cuines tan prestigioses com la xinesa, no trobareu un sol plat d'arròs digne de menció, per la senzilla raó que l'empren bàsica-

ment d'acompanyament, com per aci el pa. La paella, en canvi, és un plat valencià que ha esdevingut universal. I arreu d'Occident hi ha restaurants que en preparen, més o menys desentertadament, això sí; però aquest deu ser el preu obligatori, cosa que no ens ha d'estranyar, perquè fins i tot a València, d'on és originària, no es troben amb facilitat restaurants que la guisen amb els mínims de qualitat exigibles. I és que al País Valencià, en l'apartat de la restauració pública —¡ai!—, no anem precisament en un vagó de primera classe. Amb les excepcions que calguen, que n'hi ha, i algunes extraordinàries. Però són excepcions.

El perquè d'aquesta situació deu ser difícil i complicat d'explicar, matèria de sociòleg. Però, a mi, em fa l'efecte que deu ser per les mateixes raons que han fet possible que l'autonomia que patim, posem per cas, o el València club de futbol, siguen també de tercera.

L'arròs al forn (amb les seues variants: el «rossejat» i l'arròs «amb crosta», aquest darrer típic d'Elx) i l'arròs a banda, anomenat «calder» a les comarques del sud i «arrossejat» o «rossejat» a les del nord (arriba fins a l'Empordà, segons que diu Jaume Fàbrega) formen, amb la paella, la santíssima trinitat dels arrossos valencians, vertaderes joies de la cuina popular. L'arròs amb fesols i naps i l'arròs amb bledes són dos arrossos sucosos, molt populars també, que es poden incloure en l'apartat de les olles. Aquestes són les preparacions bàsiques, però es podrien comptabilitzar més d'un centenar de variants amb denominacions diferents.

Altres plats, que amb una miqueta de sort podrem tastar per algun restaurant, són: l'«espençat», els sucus de peix, l'olla (coneguda també pel castellanisme «putxero»), el bullit de verdures, l'allipebre d'anguiles (o de peix), les faves «sacsades», el «giraboix» de Xixona, la «borra» o «borreta» de la Marina i comarques veïnes, el «tombet» de les comarques del nord, el «gaspatxo» de les comarques d'interior (sí, el gaspatxo, tan valencià com manxec), la «pericana» del Comtat i la Marina, el «morteruelo» de la Plana d'Utiel i la «fideuada» de la Safor. □