

## CUINA

# De Lleó a Sabadell, passant pel Japó

Joan-Antoni Ferran

Els volia parlar d'un exemple interessant d'eclectisme culinari, del qual podem gaudir a la Sabadell: "El Rincón de León" (carrer de Sant Ferran, 67). En José Luis, el propietari d'aquest establiment, és lleonès. Ofereix als seus clients alguns dels elements de la gastronomia de la seva terra: *morcillas*, *cecina* amb pebrots escalivats, etc. i, només els dissabtes d'hivern al migdia, el magnífic i saborós *botillo*, un plat contundent, molt apropiat per al fred de la seva terra. Tradueixo el què diu del *botillo* la web de la Junta de Castella i Lleó:

El *Botillo del Bierzo* és un producte carni elaborat amb diferents peces procedents de l'especejament del porc, principalment costella i cua, trossegades, adobades amb sal, pebre vermell i all i altres espècies naturals, embotit en el budell culà del porc, fumat i semicurat. Es consumeix normalment cuit. El terme *botillo* deriva del llatí *Botellus* amb el significat de salsitxa, botifarra o xoriço però també intestí, és a dir el budell del porc en què s'emboteix.

La zona d'elaboració del *Botillo del Bierzo* comprèn els termes municipals inclosos a la comarca del Bierzo, situada al nord-oest de la província de Lleó. La comarca del Bierzo està constituïda per una fossa tectònica emmarcada per un cinturó muntanyós. Les cadenes muntanyoses que envolten la fossa són les zones productores de la llenya, fusta de roure i alzina, utilitzada en el fumat dels *botillos*.

El ritu de la matança casolana de porc i de l'elaboració del *botillo* està entre els costums més arrelats de la comarca del Bierzo i hi ha passat de generació en generació des de temps immemorial. Les indústries elaboradores de *botillo* reproduïxen en els seus aspectes bàsics el procediment d'elaboració de les matances casolanes.

El producte es consumeix normalment cuit, freqüentment amb verdures. El *botillo* és un plat estrella als festivals, festes i jornades gastronòmiques que se celebren en el Bierzo. El *Botillo del Bierzo* està reconegut com a "Indicació Geogràfica Protegida" per la Comunitat Autònoma de Castella i Lleó i es troba actualment en tramitació el seu reconeixement per la Unió Europea.

El serveixen cuit –bullit– i acompanyat amb col i patata. Avís: als qui tenim un païdor més mediterrani, avesat a temperatures més amables, ens cal comparèixer a l'establiment dejunats com un cargol i amb els sucus gàstrics en estat de revista, preparats per al treball d'Hèrcules que els espera. No pensin pas en demanar un primer plat; quasi que ni en postres després. Només els caldrà un bon garnatxa de la pròpia comarca: un "reserva", millor que millor, per ajudar a la metabolització de l'embotit. També els transcriu –tinc por de desvirtuar-lo, si el tradueixo– un retall d'un altre escrit, trobat també a Internet, tot buscant saber més del *botillo*.

El *botillo* es plato de comida especial y su soberbia llega a tal punto que no admite otro plato ni antes ni después. En los postres solo son dignos compañeros, unos "nicanores de Boñar", "unos mantecados de Astorga" o unos "imperiales" de los que van en una bolsa en la que se explica que "del imperio español, solo hay retales, mas mientras Dios conserve hijos de Emilio, habrá imperio español y habrá imperiales".

*Ahi queda eso.* Amb un entusiasme idèntic del que gasta per la cuina del seu país, i fruit d'una etapa vital al Japó, en José Luis també ofereix una panoràmica personal de la cuina nipona: *sukiyaki*, cloïsses cuites al vapor de *sake* (no s'en perdin el suquet de la cocció, pres a cullerades); uns fideus amb marisc i flocs de tonyina seca (la convecció produïda per l'escalfor del propi plat els belluga com si fossin una cosa viva); una excel·lent ventresca de tonyina a la planxa, que hom va sucant en una barreja de salsa de soia, *mirin* i rave ratllat, mentre menja; unes agradables sardines sense espina, arrebosades, i altres fineses que podran veure a la carta o que els explicaran en prendre'ls la comanda.

Un altre aspecte remarcable, és que la carta presenta les dues llistes per separat, la lleonesa i la nipona. El salt d'una banda a l'altra i de l'altra a l'una, ja se'l fa un mateix, al seu gust. No hi trobaran cap mestissatge "genial", aquesta *capa que todo lo tapa* amb la qual s'encobreixen freqüents confusions de la gimnàstica amb la magnèsia, quan no es mira prim. En la meua modesta opinió, no cal fer-ne un *totum revolutum*, de les coses que arrossequen una certa tra-

dició darrere seu; ha calgut molt esforç d'observació i de paciència, per arribar a un resultat de general acceptació, ni que sigui culinari. Les barreges en aquest camp, sempre per al gust d'un servidor, demanen circumspecció, ponderació, calma.

És el temps, qui acabarà dient si la introducció de l'element nou era encertada. A vegades ho és: fixin-se, per exemple, en el tomàquet o el pebrot, que van venir d'Amèrica. Avui ens els sentim nostres, com la cebra o la col que mengem des de fa mil·lenis. O encara la patata, que també vingué d'Amèrica i ara és tan popular, però que no entra a la nostra dieta fins molt més tard<sup>2</sup>. D'altres no han reeixit, o bé han desaparegut com van arribar, després d'una flamarada: la *sangria*, endolcida i carregada de graduació alcohòlica, per exemple; avui, amb la qualitat dels vins que corren, ha quedat reduïda a enganyapastors de guingueta de platja, per als despistats *guiris* que només busquen una intoxicació etílica i *typical Spanish*.

Com veuran, doncs, un servidor els recomana la visita a l'establiment perquè ha quedat satisfet de l'experiència; cal dir que novament, perquè no és la primera vegada que gaudeix d'aquesta taula, si bé és la primera que ho fa al lloc esmentat. Anteriorment, havia acudit algunes vegades a l'altre establiment de la casa, el del començament del carrer Bosch i Cardellach.

La intenció, en començar a escriure, era trencar la tradició i no donar cap recepta, a fi que vagin a fer l'experiència al restaurant, però si en troben a faltar una, trobaran la del *sukiyaki* en un article anterior, dedicat a la cuina japonesa<sup>3</sup>. Així la trenquem, però no del tot.



Nota: al darrer article va sortir, en comptes d'una fotografia de l'Ignasi Riera, una d'uns botillos. Suposo que no es devia enfadar, perquè els rodonets, ja hi estem acostumats a les brometes. Després de tot, del budell on s'emboteix, en diem "bisbe", oi? A veure si aquest cop, surt la fotografia que toca.

<sup>1</sup>Vinagre de sake.

<sup>2</sup>Sembla que aquesta planta feia un cert respecte, per causa de la solanina, que és tòxica i que contenen totes les solanàcies (la belladona, per exemple). Per altra part no és panificable i, des del punt de vista dels nostres avantpassats, la base de l'alimentació humana era el pa.

<sup>3</sup>*Quadern*, abril del 2000.

**FINQUES  
CARNER**

Agent de la propietat Immobiliària

Sant Antoni M<sup>e</sup> Claret, 18 • SABADELL  
Tels. 93 725 47 66 - 93 725 49 76

1957

2002

LA  
LLAR  
DEL  
LLIBRE

45 anys a Sabadell

**RESTAURANT**  
cuina de mercat



Pintor Borrassà, 43-47 • 08205 SABADELL  
Tels. 93 727 70 42 - 93 726 27 91