

CUINA

Un home a la cuina: Ignasi Riera

Joan-Antoni Ferran

Dins la sèrie, ja una mica llarga, d'aquests articles, un servidor ha anat a preguntar a restauradors, en un parell d'ocasions, amb la intenció de portar les seves explicacions a aquestes pàgines. Potser tocava, ara, preguntar a algú que cuinés a casa seva. L'Ignasi Riera ha vingut a Matadepera, a donar la conferència introductòria d'una «Jornada d'Asso-

ciacionisme Cultural»; sabent que a casa seva cuina habitualment, l'ocasió es posava a l'abast. No els explicaré ara qui és en Nani Riera, naturalment; segur que tots vostès l'han llegit, l'han sentit com a parlamentari i a les tertúlies radiofòniques on participa i, potser, també el van veure en l'espectacle teatral que va protagonitzar amb la Montse Guallar, dedicat al seu oncle, el nostre Pere Quart. Ves què hi podria afegir, de nou. La conversa va anar més o menys així:

Els homes tenim mala fama, a la cuina domèstica; ja saps: per fer un ou ferrat embruteu mitja cuina. Tu que has estat parlamentari, defensa'ns, si et plau!

Home, fins a cert punt, tenen raó. Hi ha molts cuiners «de cap de setmana», d'aquells que fan un arròs o una barbacoa, que necessiten que se'ls vagi darrere; ara, quan cuinem habitualment, també ens acostumem a deixar la cuina ordenada.

És que sinó, acabes que tu mateix no t'aclareixes, a la cuina. Vas a comprar? En quina mena d'establiments compres? Quina cuina fas?

Vaig al mercat. A mi m'agrada molt el peix, sobretot cuit al forn, però poc, que no es ressequi; i sempre vaig a la mateixa peixatera. És una senyora molt amable, que en sap molt, de peix i de cuina. Té un mètode encantador per suggerir-te receptes. Et pregunta: "i com ho faràs?" Quan li has explicat, et diu: "doncs l'altre dia va venir una senyora i em va dir que ho havia fet així i aixà; ho he provat i ho vam trobar molt bo". Les verdures les compro a



RESTAURANT
cuina de mercat



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

una altra senyora que li diem «la pagesa», ho té una mica més car, però pots confiar en l'origen el producte. Ara, també vaig al supermercat, sobretot per als aliments envasats i coses de neteja. La carn també, perquè la tenen molt bona. Sempre vaig als mateixos llocs, a comprar. També m'agraden molt els menuts, però cada dia són més difícils de trobar. Amb prou feina trobes una mica de sang de pollastre, a la parada d'alguna gallinaire. Però per fer una bona sang amb ceba, com que maten d'aquesta manera, no en trobes en cap carnisseria. Els peus de porc també m'agraden molt.

Certament, sembla que ara som tan rics –o tan rucs- que només ens mengem els músculs, dels animals. Ja fa un cert temps que ens arriben cuines d'altres llocs. Tens curiositat, per les cuines exòtiques? Quines prefereixes?

Sí. Sobretot per la cuina xinesa. M'agrada el seu concepte de menjar sense entrebancs (és clar que aquí també tenim l'arròs Parellada, que ve a ser la mateixa idea), el costum coure les verdures al vapor, quasi sense aigua... Ara ho faig sempre així; queden molt més gustoses. També m'agrada la cuina japonesa, encara que la conec menys: això de menjar els aliments crus és molt agradable. M'entusiasmen molt, els carpaccios... de peix, de carn. I la cuina turca. Aquella gent fan unes coses meravelloses; amb les albergínies, per exemple. I amb les espècies. Aquí les hem anat deixant de banda; ells les utilitzen molt. La cuina grega és molt semblant, però hi ha una cosa en la qual no he pogut entrar: el vi resinat. És superior a les meves forces. He prologat un parell de llibres de cuina àrab i he anat sovint a Algèria. S'hi menja molt bé; i tenen uns vins molt bons. Ara, si et topes un fonamentalista a la taula, que quan veu el vi s'aixeca i se'n va, ja t'ha fotut el dinar enlaire. Penses: i ara qui ho pagarà, això?

I la cuina de creació, creus que arribarà als fogons domèstics o quedarà confinada als establiments dels seus autors, per massa tècnica.

La cuina de restauració també arriba a les cuines domèstiques. Alguns dels plats quasi perduts, com el trinxat cerdà, per exemple, els hem recuperat perquè uns restauradors els han posat a les seves cartes. També han introduït ingredients nous o oblidats, com els vinagres aromatitzats, els de poma, etc. Les tècniques que necessiten aparells específics, com les escumes, no crec que gaire gent les arribi a fer a casa.

Sembla que es va imposant el menjar a fora i el fer-se'l dur, fet, a casa. Quan tenim de tot, durant tot l'any, i podem gaudir de més variació; acabarem subjectes a triar, els dies de cada dia, entre tres primers plats i tres segons?

La veritat és que dinar a la feina s'ha anat imposant. Ara, soc poc partidari dels dinars de treball; almenys, dels dinars de treball copiosos. Si et cal aprofitar el temps de dinar per treballar, val més fer un mos, tan simple com sigui possible, de manera que la digestió no et privi d'estar per la feina. Només soc capaç d'anar a un bon restaurant i menjar sol, quan preparo una conferència o alguna feina que demani reflexió. Per altra part, no crec que entre els joves estigui desapareixent del tot, el cuinar. Sobretot, si es vol fer un extraordinari. Als preus que està menjar en restaurants de luxe, han descobert que és molt més assequible cuinar a casa. Les meves filles, bé cuinen, tot i ser joves.

Tots dos estem rodonets. Primer, semblava que ens culpabilitzaven, fent-nos creure menjàvem massa, i ens volien fer caure en una anorèxia més o menys severa; a mi, personalment, si mengés menys, crec que els restaurants ja no m'ho cobrarien. En una universitat barcelonina han descobert, ara, que la culpa és de què no produïm l'avisador que li diria al cervell que

faci cremar, en comptes d'acumular, i ens pronostiquen que, en un parell d'anys, podrem perdre tot el pes que ens sobra, amb unes pastilles d'aquest "avisador cerebral". Et preocupa, el pes?

No tinc manies estètiques, però periòdicament estic uns dies sense tastar gens els alcohols forts i fent més bondat en el menjar; llavors trobo que em sento una mica més lleuger. El que em faria por, seria perdre la mobilitat i dependre d'una altra persona per a què em traslladés, m'ajudés a vestir-me, etc. No voldria pas donar molèsties a ningú.

A veure si la fi de l'obesitat acabarà sent un invent català. Sempre acabo demanant una recepta. Quina ens dónes?

Uns peus de porc. Te'ls fas obrir pel mig, de la forma habitual. Els rentes i els poses en aigua, amb una ceba, una fulla de llorer i sal. Quan són cuits, els treus els ossos. És ben fàcil, si són ben cuits. Cal que siguin calents, per desossar-los, però no massa, per no cremar-se els dits. Llavors, poses en una plata d'anar al forn, un fons de sofregit de ceba, tomàquet i un gra d'all. A sobre, hi poses els peus de porc i ho migcobreixes amb el brou que han fet els mateixos peus en bullir. Hi escampes una mica de farina de galeta i ho gratines un moment. Són peus de porc al peu de porc. I són boníssims.

