

Els plats que feinen els homes

Joan-Antoni Ferran

Històricament, la cuina casolana l'han fet les dones. Els homes només guisaven al camp o a la barca; a casa, mai. Eren foragitats de la cuina, on només anaven a fer el manefla o a picar alguna cosa. Sorprenentment, però, els cuiners tenien més prestigi professional que les cuineres. La pretensió d'aquest article no és pas contribuir a la perpetuació d'aquest absurd; no malinterpretin el títol, sisplau. Fa relativament poc que alguns homes cuinem a casa de forma més o menys habitual i, fa quatre dies, una cuinera catalana apareix, amb dues estrelles, a la guia Michelin. Ara comencem a anar bé.

Els plats tradicionalment cuinats fora de casa, a la feina, i que batejo "fets pels homes" per entendre'ns, tenen algunes característiques comuns: no calen gaires atuells (generalment, una cassola i prou); tot s'hi va tirant progressivament i, en ésser cuit, es menja; es fan amb una barreja d'ingredients, uns que es duen de casa i d'altres agafats *sûr place*, cosa que fa que les receptes siguin imprecises, de composició vària. Realisme culinari pur: hom es val del que hi ha i ho fa mengívol. Menjar de pobre, per tant. L'origen geogràfic és divers; pobres amb intel·ligència n'hi ha a tot arreu. I carallots que malgasten, pobres o rics, també, ai las!

Per qüestions d'espai, deixaré per a un altre dia la cuina feta a la barca; ara només parlaré de plats fets al camp, pels pagesos. Començaré (per un sentiment personal) per la cassola del tros, típica d'algunes comarques de la terra ferma. Un "tros" és, allà, per antonomàsia, una peça de terra cultivable. Ignoro els límits precisos de l'espai que abasta el costum d'aquest plat. N'he menjat a Verdú, (Les Garrigues), a Albatàrrec, (El Segrià)...; també al Pla d'Urgell. Un oncle meu, pagès de Golmés, en va menjar, durant bastant de temps, de manera quasi exclusiva. "Aquest xiquet

només vol cassola", deia la meua àvia, preocupada. Cap problema alimentari, a pesar de la tossuderia dietètica i que la feina de pagès no tolera llepafils; la verdura, el llegum i la proteïna hi són en les proporcions de la dieta més recomanable: poc tall, més llegum i molta hortalisa.

Els ingredients de la cassola del tros anaven seguint l'estacionalitat dels productes agraris. Ara, com que durant tot l'any hi ha quasi de tot, es pot fer una cassola variadíssima, amb *tutta la orchestra*. En dono la recepta més extensa; si d'alguna cosa no en tenen, no n'hi posin. No passa res. Les seques, els espinacs, el conill, la butifarra i els cargols, val més que no hi faltin, però. Sofregeixin en una cassola, amb un bon raig d'oli i un pessic de sal, uns quants trossets de conill i de costella de porc, quatre daus de cansalada, una mica de botifarra crua i un grapat de cargols, també crus. Quan tot estigui fregit, hi tiren una mica d'albergínia, pebrot i tomàquet, tot a trossos. Ho deixen coure. Quan l'hortalisa és ben cuita, hi afegeixen una mica

d'aigua, uns trossos de bitxo picant, un bon grapat d'espinacs i patates a daus. Deixin que cogui a poc foc fins que les patates estiguin cuites. Llavors hi afegeixen uns trossos de botifarra negra i unes mongetes seques, cuites prèviament. Ho deixen al foc uns minuts més i ja es pot servir. La tradició explica que a uns pagesos se'ls va acudir ajuntar en una cassola i compartir el recapte de cadascú, cuit amb el que podien trobar al tros mateix, hortalises, cargols... El resultat és un encert total; la solidaritat recompensada, vaja!

L'equivalent dels pagesos mallorquins és una altra joia culinària, igualment encertada: els

fideus rotors, un plat incompresiblement quasi oblidat, avui. Si el tasten, segur que hi estaran d'acord. Una rota era, a Mallorca, un tros de terra magre i de secà d'una possessió, que l'amo



Dibuix Jordi Roca

no cultivava directament, sinó que l'arrendava a un amitger, generalment algun menestral o jornal·ler que així es complementava els magres ingressos professionals.

Si en volen fer, rentin unes quantes cargolines i deixin-les en aigua, per a què treguin la brutícia. Si prefereixen que el gust de les cargolines no es senti al brou, les bullen prèviament i llençen l'aigua; sinó, les hi posen crues, en el seu moment. En una cassola, amb una mica d'oli i un pessic de sal, fregeixin unes patates, tallades a daus. Quan siguin rosses, hi tiren una mica de sobrassada i uns daus de cansalada. Quan això estigui fregit, hi afegeixen una mica de ceba picada. Un cop la ceba sigui rossa, una mica de tomàquet ratllat i quatre pèsols. Quan el tomàquet està sofregit, hi tiren aigua bullent, uns fideus gruixuts, les cargolines, uns trossets de bitxo i la sal. En ésser tot cuit, es serveix. Ha de quedar una mica sucós, per menjar amb cullera.

La paella valenciana és, amb tota probabilitat, un altre plat d'origen semblant. Compleix els requisits abans esmentats, almenys. Es cou en una paella, a base d'anar-hi incorporant els ingredients, varis segons les disponibilitats o el gust; n'admet una gamma quasi il·limitada: pollastre, conill, porc, guatlla, cargols, anques de granota... De verdures, igual: mongetes tendres, pèsols, carxofa, pastanaga... Hi posen els que tinguin i vulguin. Els que tenen la plaça en propietat, imprescindible, són pocs: arròs (arròs "bomba"), tomàquet, quatre garroffons, all, julivert, un pessic de safrà, sal, oli i aigua. També és costum que la facin els homes. La primera paella valenciana de veritat que vaig menjar, la va cuinar el pare d'un amic meu, caporal dels municipals d'un poble de la Plana de Castelló, davant el seu "maset", voltat de tarongers. El tall, com correspon, no gaire abundant: una mica de pollastre i una mica de conill. Si li tapen el protagonisme a l'arròs, malament. Tres observacions més em va fer el guàrdia: a) res de ceba i res de remenar; b) diuen que l'arròs es sosté a la paella, d'una peça, si està ben cuit i que llavors es pot dur com si fos una maleta, per una nansa; no convé provar-ho, ell ho va fer un cop i la família va votar no repertir-ho (l'únic vot en contra va ser el del gos), i c) després, una migdiada a l'ombra; l'arròs creix, a la panxa.

La va fer així: en un paelló valencià (l'atuell de ferro que tots coneixem), amb un raig d'oli, va fregir el tall, fins que va ser ros. Llavors hi va

tirar el tomàquet trinxat, unes dents d'all pelades, una mica de julivert picat, els garroffons, que ja havia bullit a casa, després de remullar-los, i quatre mongetes tendres. En ésser cuit el tomàquet, hi va posar l'aigua bullent, un pessic de safrà, sal, pebre negre i l'arròs. Va repartir l'arròs i el tall més o menys simètricament i va esperar que fos cuit, sense tocar-lo més. Vam menjar-lo de la forma tradicional; directament del paelló, sense plats. Un got trabucat i plantat al mig, sostenia una plata d'enciam; el contrapunt necessari per desembarfar.

Des de llavors, n'he fet incomptables vegades; per a convidades familiars o per a mi sol, si ha calgut. Cuinar, no em fa mandra; trobo que disfrutes dos cops: quan ho prepares i quan t'ho menges. Només cal que cuinis exclusivament; cuinar tot tocant altres tecles, deu ser un supl·ici esgarri·fós, per avorrir-ho. Sospito que aquest fet és la base de la prosperitat del negoci, avui tan extès que remena xifres multimilionàries; i que consisteix en cometre crims culinaris i allunyar, acte seguit, el *corpus delicti* del lloc del crim. D'això se'n encarreguen uns joves disfressats d'*Hormiga Atòmica* que en hora foscant munten unes andròmines, emprenyadorament sorolloses, amb total despreci per la vida, pròpia i aliena. Personalment, no en sóc partidari, no deu costar d'endevinar.

Amb una mica de verdura i unes ales, un coll i un pedrer de pollastre, més d'un cop m'he fet, en mitja hora, una paella decent. També amb uns quants daus de cansalada o amb unes quantes tiretes de bacallà esqueixat, remullades, en comptes del pollastre. Si el nombre dels comensals és superior, la varietat dels ingredients pot ser major, però sense oblidar que és arròs amb tall i no tall amb arròs. Quan en facin, si la marxa del foc és la que cal, en ésser cuit l'arròs (18 minuts després de tirar-lo), haurà quedat sec. Cal encertar el binomi aigua-foc, més aigua, més foc i menys aigua, menys. El rellotge els farà conèixer si cal més foc o menys, per l'aigua que resta. En acabar, les butllofes que fa la cocció ja no són d'aigua sinó d'oli, més primes i més brillants. Llavors deixin que s'agafi una mica, és a dir, que es produeixi el famós "torraet", el qual caldrà repartir equitativament. Ensument el vapor que fa la paella, podan detectar el grau de torradura. Com al set i mig: ni convé quedar-se curt, ni convé passar-se.

FINQUES CARNER

Agent de la propietat Immobiliària

Sant Antoni M^º Claret, 18 • SABADELL
Tels. 725 47 66 - 725 49 76



Sant A. M^º Claret, 2 • SABADELL
Telèfon 725 01 26



RESTAURANT

Euterpe

Rambla, 1 Tel. 725 01 26
SABADELL PÀRQUING