

El Sud, una cuina per descobrir

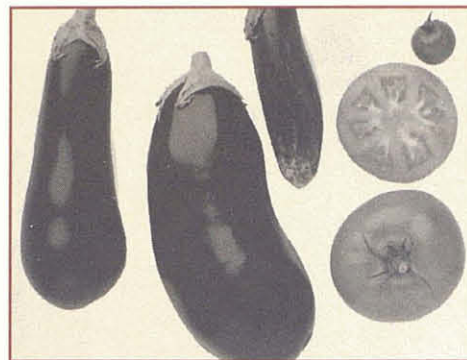
L'any 1994 a Catalunya es va fer el II Congrés Català de Cuina amb la intenció d'una suposada amplificació de la difusió turística interior i exterior a través d'aquesta temàtica de la taula i el menjar. Aquest Congrés, que era obert a tothom, va tenir decididament molt poca difusió entre les comarques diem-ne "del Sud", on estem segurs que hores d'ara un ampli sector de la població no n'ha conegut l'existència.

A part de moltes i barrejades iniciatives més polítiques que interessants o efectives, es va deixar un petit espai per a uns estudis realitzats a partir de treballs de camp. Traduits en ponències i duts a terme per persones relativament poc conegudes en aquest camp, entre les quals em compto, ens han aportat una informació útil, sucosa i necessària per organitzar i ordenar el panorama culinari català des de diferents òptiques, si més no, teòriques. Tanmateix, la difusió d'aquesta ordenació l'hem de dur a terme, voluntàriament, els propis executors d'aquests estudis, ja que, com passa sovint, la institució pertinent, tot i les promeses de publicació i divulgació, no ha fet cap pas més perquè això sigui. Aquest fet, avorrit, per poc sorprenent l'assumim amb tota normalitat aquells que hi vam treballar. No ens queixem i positivem la situació emprant una actitud més saludable i aprofitem, per exemple, la iniciativa d'aquesta revista.

Durant la clausura, una de les conclusions

acceptades pel II Congrés Català de Cuina és que hi ha dues cuines diferenciades i complementàries alhora, definides i delimitades pels conceptes històrico-polítics de la Catalunya Vella i Catalunya Nova. Just fins abans d'aquesta afirmació tot allò que els ciutadans llegíem sobre "cuina catalana" corresponia gairebé exhaustivament a l'àmbit de la Catalunya Vella d'herència més feudalista, sense matisar, de manera que als de l'altra Catalunya, proveïts d'un substrat clarament més arabitant, ens era difícil d'identificar-nos amb uns productes, fruit d'un clima i un paisatge un pèl diferents als nostres. Així mateix els plats produïts per aquests condicionants i els pretextos per dur-los a terme, entenent així l'entorn humà que els empara des de l'òptica de la genètica de la cuina, ens eren tan foranis que, en tot cas, els acceptàvem de manera implícita sense haver procedit abans a una anàlisi rigorosa de tot plegat.

No ens empeny en aquest estudi l'afany diferenciador aïllat, que només importaria des d'una òptica pobra i empetitida, lluny dels nostres propòsits, sinó el del reconeixement per fi d'una realitat evident que ha d'enriquir més tot el patrimoni, en part poc aprofundit, del nostre país. La proposta d'estudi que d'antuvi arribava ja amb títol, "El paisatge de secà", el canviem avui en aquest resum, a més d'un any vista de la lectura de la ponència corresponent, pel títol que té. I aquest canvi no és en absolut arbitrari sinó fonamentat en l'impacte observat fora del lloc d'origen de l'estudi i perquè "paisatge de secà" és una abstracció massa rotunda i agosarada per ser certa a la realitat tal com ja s'apuntava en la primera de les conclusions del treball: mai no hi ha un paisatge aïllat d'un altre, el secà sempre s'ha vist lligat i reforçat pel conreu de l'hort, no l'hort extensiu, sinó terra vora qualsevol font d'aigua per minsa que sigui. [Allò que dóna color a la cuina, que li marca l'estacionalitat és justament el producte fresc de l'horta.]

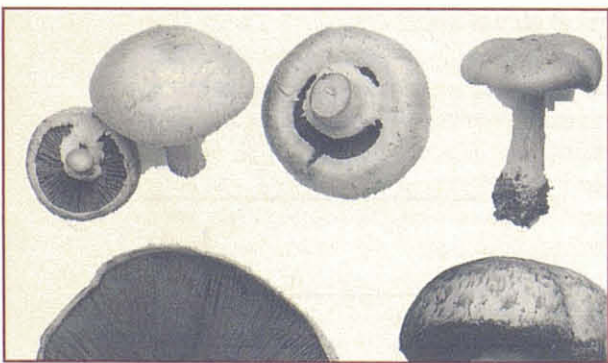


Els informants de les enquestes situats entre les edats de 25 a 55 anys i habitants de les comarques del Baix Penedès, l'Alt Camp, el Tarragonès, el Baix Camp, la Conca de Barberà, el Priorat, les Garrigues, la Ribera d'Ebre i la Terra Alta, zona suficientment àmplia com per establir també entre ella notables diferències, van respondre sempre des d'un criteri patrimonial.

Si bé és clar que la majoria dels habitants d'aquesta àrea proclamen com a plat més repetit en la cuina de cada dia, i coincidint també en els punts més urbans, "la patata i la bajoca" -s'entén també verdura amb patata- i potser en l'àmbit més rural es combina amb les escudelles, la resposta en general fa referència a la cuina de festa. No ens enganyem, la cuina tradicional i de diari és i ha estat avorrida i monòtona i per això no s'hi dóna cap rellevància especial, és important allò que es relaciona amb un esdeveniment. Són aquells productes o plats desitjats, aquells que es tenen gravats a la memòria, al sentiment i al gust, aquells que reuneixen les condicions necessàries per ser els identificadors de les persones amb les seves comunitats. Aquesta cuina patrimonial, a més, i ho hem constatat, no es troba en vies de desaparició com de vegades es pretén difondre des de postures més o menys apocalíptiques. Per tant, la dicotomia desitjat/realitat no seria tan evident a la nostra zona d'estudi com sí ho era en comparació amb altres treballs de llocs diversos de Catalunya.

Com a metodologia per arribar a certes conclusions o preguntes s'ha analitzat recepta per recepta i hem pogut extreure els productes, les tècniques, les terminologies i l'entorn humà i les variants dialectals pròpies que configuren aquesta cuina.

L'esquema bàsic utilitzat i que mostra la riquesa d'aquest patrimoni, del qual només podrem desenvolupar ara algunes de les conclusions que afecten els punts més interessants, és aquest:





• Cuina

1. Sopes: a) escudelles, b) de caldo. 2. El tall: a) conill, b) pollastre, c) fricandó. 3. Els salats: a) bacallà, b) tonyina, c) arengada. 4. L'àpat col·lectiu: a) calçotada, b) favatada, c) coca amb recapte, d) carn. 5. El romesco: a) per coure, b) per barrejar, c) per sucar. 6. Aportacions curioses: a) pa foradat, b) mandongo, c) truita amb cùguls, d) farinetes de cigró, e) paellada, f) all i oli de codony, g) clotxa

• Dolços

1. Relacionats amb l'ametlla: a) menjablanc, b) panellets, c) capsetes / barretets / ametllats / amel·lats, d) ametlles garapinyades / reganyoses, e) torrons. 2. Relacionats amb l'oli. 2.1. Com a font de calor / com a ingredient: a) orelletes / bunyols / orellons / coques / fregides / coques a la cassola, b) rosquilles, c) torradetes de Santa Teresa / croquetes / rostes, d) pastissos / panadonets. 2.2. Només com a ingredient: a) cóc ràpid / pa de pessic / coca, b) coques: llardons, cireres, nous, codony, ou, Sant Joan, poma, c) pastissos / panadonets. 3. Postres amb fruites: a) fresques crues: macedònia, b) fresques cuites: pomes al forn / al caliu, c) seques i conservades: ametlles i avellanes torrades, pa de figa i codonyat. 4. Altres: a) crema, b) ensaginatges, c) braç de gitano, d) mató. 5. Curiositats: a) fabiola, b) farinosa, c) borraïnes amb mel, d) crispets

Conclusions principals

Cuina

1. El paisatge de la zona estudiada en relació amb la seva ubicació i clima, ofereix fonamentalment aquesta panoràmica:

- Paisatge natural: productes procedents de la caça-recol·lecció: bolets, fonamentalment rovelló, espàrrecs, caragols, herbes aromàtiques, perdiús, tords, conills, senglar.

- Paisatge cultural: vinya, blat i altres cereals, avellanes i com a constant en pràctica: tota la zona l'ametlla i l'olivera. Els productes de l'horta i la fruita que són els

que marquen l'accent diferencial del pas de les estacions: faves, pèsols, patates, cebes, maduixes, cireres a la primavera; carabassons, tomaques, pebrots, albergínies, bajoques, melons, préssecs, etc., a l'estiu; codonys, pomes, figues, naps, pastanagues, bròquils, etc., a la tardor; carxofa, espinacs, cols, taronges a l'hivern, etc.

La combinatòria d'aquests productes en estat bàsic o transformats configura la cuina del sud.

2. Hi ha una gran varietat de sopes que es poden ordenar segons si són de diari o de festa. Aquestes són les de broses, mandonguilles, sopes i escorreguts. Les sopes de diari giren al voltant de les escudelles barrejades. Hem de puntualitzar aquí la gamma d'escudelles de primavera i estiu, entre les quals el protagonisme el tenen els vegetals i que configuren una cuina fresca molt actual.

3. La carn patrimonial per excel·lència és el conill. Es conserva molt associat a la festa setmanal i es cuina fonamentalment a la cassola amb suquet. El pas de les estacions és evident en aquestes cassoles quan amb el mateix procediment el que mostra canvis és l'element vegetal d'acompanyament; a la primavera: pèsols; a l'estiu: albergínia; a la tardor: rovellons, i a l'hivern: carxofa.

4. És importantíssima la presència del peix salat, que encara avui de manera evident substitueix el peix fresc a les comarques més interiors. El màxim consum se situa al cicle de Quaresma i es conserva especialment viva a les comarques més properes a l'Ebre.

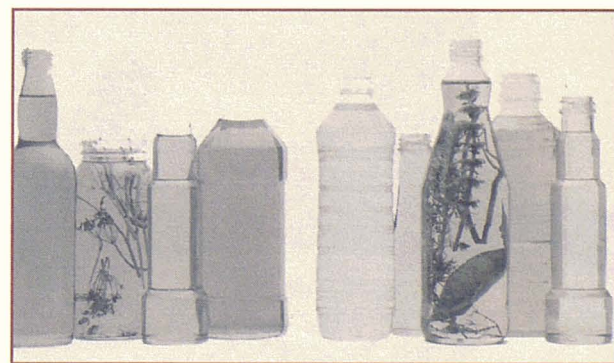
5. A tota la Catalunya Nova és rellevant el que anomenem "àpat col·lectiu" celebrat a l'aire lliure. Gairebé tothom, fins als nuclis més urbans, té un lligam directe o indirecte amb un tros de terra, la gent hi és vinculada, sigui per herència o per nova adquisició, ja que la distribució de la terra ha estat històricament força més equitativa que a la Catalunya Vella, el concepte de "masia" el veiem substituït pel de "mas", "maset" o "tros". D'altra banda, la bonança dels hiverns fa que es puguin realitzar aquests àpats que converteixen la cuina en una activitat gastronòmica, directament relacionada amb el paisatge, lloc d'origen del producte.

Trobem dos pretextos diferents per a la realització de "l'àpat col·lectiu": el del producte per ell mateix com la calçotada o la favatada, i el fet de matar un bé o un porc. El segon motiu és el de la trobada, cas en el qual el producte consumit ocupa un segon pla que es resumeix sovint en: cassoles d'arròs o carn a la brasa o coca amb recapte,

una de les elaboracions més importants, definitòries i diferencials del Sud.

6. Es pot reconèixer públicament que el "romesco" és una salsa base o fons de cocció de la cuina catalana al costat del sofregit. La cuina, com la llengua i tantes altres matèries del coneixement humà, disposa d'una estructura generadora a partir de la qual, i per mitjà de productes, tècniques de cocció i les seves combinacions, es va formant, fent i desfent. Les salses base o els fons de cocció actuen com una mena de sintaxi dins o en companyia de les quals es posen els exemples traduïts en els diferents productes: carn, peix, vegetals..., que produeixen plats diversos amb denominador comú i alhora amb personalitat pròpia diferenciada de la resta. Així doncs, partint d'aquesta idea, ni l'allioli ni la picada no es podrien considerar salses enteses com a estructurals, ni generadores ni productives, sinó d'acompanyament.

D'altra banda, la picada, que reconeixem com a preparació que s'utilitza al final d'un plat fa una funció rectificadora i de lligament, és a dir, actua a nivell gustatiu i juga un paper tècnic d'espessiment. Tampoc no adquireix la rellevància d'un fons de cocció. El sofregit, en canvi, és l'exemple més clar fins ara de la salsa base, ja que és capaç de produir plats de qualsevol mena, des d'arrossos, pastes i llegums fins a carns o suquets de peix. Al costat d'aquest sofregit que acceptem com a creador de gran part de plats de la cuina catalana, hi ha una altra preparació que actua de la mateixa manera i que s'anomena romesco. L'estructura mare del romesco ja es troba des d'antic i apareix amb insistència des del segle XIV amb una base de fruits secs, oli, vinagre, safrà i pebre negre. A partir d'un determinat moment, que podem situar cap a mitjan segle XIX, apareix aquesta mateixa salsa però amb algunes diferències significatives: en el lloc del safrà i el pebre s'introdueix un nou element, el pebrot, en forma dolça -pebre vermell dolç-, i el bitxo o pebre vermell coent, que desplaça



cen les espècies anteriors. D'aquest tipus de romesco que s'utilitza en calent i havent passat pel foc en direm "romesco per coure"; és generador de múltiples plats, com romesco de peix, bacallà amb romesco, conill amb romesco, bròquil i fesols amb romesco, truita amb suc i tants altres que anomenem, simplement, "amb suc", els quals, un cop estudiats, amaguen la perfecta estructura de la salsa o fons de romesco.

En un altre ordre hi ha una salsa d'amaniment utilitzada en cru o sense passar per la calor -independentment que els seus components es treballin en cru o en cuit-, que segons l'ús final que se'n faci es presentarà en dues versions generals. La primera seria una salsa per sucar, per sucar-hi productes sempre cuits com faves, calçots, cargols o peix. Anys enrere no se l'anomenava romesco, sinó salsa vermella, salbitjada, salsa de cargols, etc. Pel que fa als ingredients d'aquesta salsa és, indubtablement, un romesco, però no ho és en la seva funció i ús, ja que el romesco es defineix per la seva intenció de cocció, ja sigui per la calor en el "romesco per coure" com en cru, en el "romesco per barrejar". Es fa una picada espessa que es converteix en una salsa emulsionada i amb consistència perquè els aliments que s'hi suquen se n'impregnin.

La segona versió del romesco com a amaniment és aquella que s'utilitza "per barrejar" exclusivament amb l'escarola i la col en cru. En aquest cas es fa una picada que es desfà o es deixa en vinagre i oli i per tant es desfà, no s'emulsiona. En realitat, és l'única salsa genuïna d'amaniment de la cuina catalana que s'aplica exclusivament a l'escarola, i que en determinades comarques rep el nom de romesco i en altres el de xató.

Postres i dolços

L'apartat mereix, sense dubte, un estudi molt més ampli que aquest minso resum per tal com és el reflex principal d'una pervivència dinàmica heretada directament i sense filtres de la convivència amb el món romà i amb la

cultura àrab i per descomptat dels fogons conventuals de segles posteriors, substrats latents a la riquesa de la cuina dolça de la Catalunya Nova, que no troba semblança amb la resta del nostre país. Els productes que configuren aquesta cultura dolça són, principalment i sense cap dubte, l'ametlla i l'oli. A més hi són presents, com es desprèn del propi contingut, la mel, desplaçada pel sucre a partir del segle XV, la farina de blat i els ous, a part d'espècies i condiments d'ús molt més freqüent i pronunciat com més enllà en la història anem retrocedint.

1. Dels dolços relacionats amb l'ametlla farem esment únicament d'una varietat;

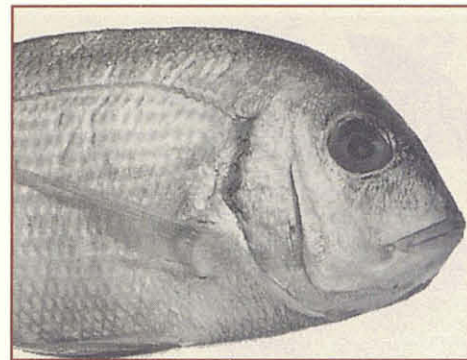
El *menjablanc*. Amb aquest mateix nom, històricament, es tracta una preparació amb clara barreja salada-dolça exponent d'una cuina noble i conventual de l'edat mitjana quan encara no es diferenciava el menú tal com l'entenem avui. Molts plats amb base de brou de gallina i pa com a element espesidor incorporaven la llet d'ametlles i el sucre al final del seu procés. És una preparació repetida però amb variants a tota la península Ibèrica. A partir del s. XVIII el trobem en la forma actual, amb llet d'ametlla i sucre com a ingredients fonamentals.

La situació temporal del *menjablanc* ens aboca al cicle quaresmal; és una preparació d'hivern-primavera i es consumeix i s'elabora dins d'aquest període, sobretot durant la Setmana Santa i per Sant Josep, on alterna amb la crema, més comuna a tota Catalunya. L'espai que ocupa el domini entès com a elaboració i consum del *menjablanc*, actualment, se situa a les comarques de l'Alt Camp, el Tarragonès i sobretot al Baix Camp i el Priorat. Forma part clarament del patrimoni cultural culinari d'aquestes comarques que sens dubte se'l senten seu i només seu, ja que no s'estén més enllà.

2. La pastisseria relacionada amb l'oli s'ha de contemplar des de tres òptiques fonamentades en l'ús d'aquest líquid: com a transmissor de la calor: cocció; com a ingredient de les pastes, i totes dues coses alhora.

Exposarem aquí un exemple de l'última possibilitat, que representa exhaustivament l'àmbit al qual ens referim diferenciant-lo novament de la resta del Principat.

És destacable, en aquest cas, la variabilitat de noms segons els pobles d'origen per a referir-se, pràcticament, a la mateixa preparació bàsica, només diferenciada per algun ingredient adjectiu: orelletes (Alt Camp, Penedès, Conca de Barberà, Tarragonès), orellons (Priorat), coques a la cassola/fregi-



des (les Garrigues), bunyols de Setmana Santa (Baix Camp), bunyols al genoll (Ribera d'Ebre), coquetes (Terra Alta).

Es tracta d'una pasta de farina, aigua, ous i llevat amb els aromes de la matafaluga o la celiàndria a la qual, curiosament, la forma de treballar-la, estirar-la i coure-la li transmet un resultat final en forma de rodona molt aplanada, prima i quasi transparent que, fregida amb gran quantitat d'oli, té un resultat cruixent, durador i molt menjívool. A part de l'època de Setmana Santa, aquest tipus de bunyols també es fan per les festes majors i més al Sud -Terra Alta- per Nadal.

Aquests dolços ocupen un important lloc dins l'espai dels ritus gastronòmics ja que, per un cantó, impliquen una col·laboració en l'elaboració que es duu a terme entre dones soles i que constitueix una cita obligada i institucionalitzada en dates concretes i, per un altre cantó, formen part dels dolços-regal que creen una xarxa de comunicació de tastos entre els veïns, parents o amics, donant lloc a importants valoracions, tant de tipus quantitatiu com qualitatiu. Són dolços de benvinguda i d'acolliment dins d'una casa, al costat dels vins generosos com el ranci. Com el *menjablanc*, són un document evident dels trets constitutius de la tradició dolça de la Catalunya Nova.

Per finalitzar, ens plantegem diverses qüestions que ara mateix no respondrem:

Què passa quan persones de fora, estrangeres, pretenen conèixer-nos a través del menjar? Sabem quins productes oferir com a nostres? Quines són les transformacions culinàries d'aquests productes, en altres paraules, receptes o plats que ens defineixin en relació amb l'espai i el temps? Les formes de cuinar, els resultats a la taula, són matèria del coneixement humà i les relacions entre les persones? Tenim consciència de la riquesa del patrimoni cultural culinari? O, com de vegades hem pogut sentir, es diu: "no, aquí no hi ha res típic"?

■ MARIONA QUADRADA

