

Cossetània Edicions

Tapes



mini
receptaris

Mariona Quadrada

Minireceptaris



TAPES

Mariona Quadrada

Cossetània
EDICIONS

Primera edició
Octubre de 2016

© dels textos: Mariona Quadrada

© de les fotografies: Josep Borrell

© d'aquesta edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C. de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel.: 977 602 591 • Fax: 977 614 357
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició
Imatge-9, SL

Impressió
Impremta Pagès

ISBN
978-84-9034-537-5

Dipòsit legal
DL T 1295-2016

INTRODUCCIÓ

Tradició i innovació

El conegut escriptor i periodista Jean-François Revel diu al seu llibre *Un festín en palabras*, de la col·lecció “Los Cinco Sentidos” de Tusquets, que la cuina prové de dos orígens o dues fonts:

- 1) La cuina popular, que beu de la tradició, passada oralment i per l'experiència, de pares a fills.
- 2) La cuina sàvia o professional, nascuda de les necessitats de les classes benestants, que, normalment, no són necessitats de supervivència, sinó purament lúdiques.

Des del nostre punt de vista, les reflexions de Revel, tot i que compten ja amb uns quants anys d'existència, són del tot actuals i perdurables. Són afirmacions pronunciades des d'una lògica classicista que, per tant, sempre gaudiran de vigència. Per això ens agradarà entrar-hi una mica més a fons.

La primera, la cuina popular, és fruit de l'entorn geogràfic i climàtic determinat de cada lloc. Combina els productes d'una forma natural i utilitza unes tècniques que es van transmetent de generació en generació i que es basen en el valor de l'experiència. Aquest valor és únic i força estàtic. Per exemple, a l'estiu es menja samfaina perquè és el moment dels productes que la conformen. En la cuina tradicional

no existeix un plat d'hivern amb pebrot o albergínia ni unes postres amb codonyat a l'agost: a l'estiu ja s'ha acabat o no ve de gust i es guarda per a la tardor següent. No té gaire sentit fer aquesta cuina en un altre lloc que no sigui el seu, bàsicament perquè el producte o la seva estacionalitat no s'assemblarà gaire a allò que esperem. Per tant, és una cuina que no viatja o que no li prova el viatge. D'altra banda, és una cuina que crea llaços, sentiments i afectes, i que compleix una funció alimentària, lúdica, relacional i d'identificació amb l'entorn.

La segona, la cuina sàvia o professional, és fruit de la demanda d'un grup social determinat, es deu a la moda i al desig d'innovació que aquest grup necessita per la seva manera d'autoafirmar-se. La seva missió és sorprendre constantment i s'alimenta de la invenció, la renovació i l'experimentació i, de vegades, cau en l'exageració i l'esnobisme, ja que no tot aquell que la produeix gaudeix del do de l'artista. Aquest tipus de cuina sí que viatja, ja que els seus usuaris també ho fan. I viatja no només per l'espai, d'un lloc a un altre, sinó que ho ha fet pel temps gràcies a l'escriptura. Aquesta cuina provoca una situació de curiositat i alerta, i com a *boom* interessa als mitjans de comunicació.

La forma del *boom* actual ja s'havia produït en altres societats en decadència: a la fi de l'Imperi Romà, a l'edat mitjana, al final de l'Imperi, i abans de la Revolució Francesa. Si repassem només la història de la cuina al nostre país, durant el segle XX trobarem un període interessant que ens apropa a l'actual. Cap al començament de la centúria, les classes benestants van adoptar, a través dels restaurants, però també a

casa, la cuina acadèmica francesa, força abarroçada, com a senyal de distinció i de bon gust. D'aquesta manera, plats i tècniques com una *velouté*, una *blanquette* o unes *quenelles* han restat als nostres receptaris i, per què no?, a les nostres taules.

Cuineres i cuiners

A Occident vivim en un món on la figura de l'absolut ha perdut qualsevol valor simbòlic, és una referència perduda en general i, curiosament, no només per a la població atea, sinó fins i tot per a una gran part dels que es declaren creients. D'alguna manera no hem sabut derivar aquesta necessitat religiosa, aquesta espiritualitat, cap a altres àmbits o cap a la naturalesa de la qual els homes i dones formem part. Globalment, no hem trobat camins per repartir-la entre tots i fer que la mateixa humanitat representi aquest absolut.

Quan es provoca aquesta absència, aquest buit, hi ha la necessitat de trobar déus a la terra, mites, mitificar persones de carn i ossos i convertir-los en éssers superiors per poder-los imitar i lloar, uns models per seguir i no sentir-nos sols i angoixats davant la immensitat de l'univers.

Acceptarem que aquest fenomen ha succeït sempre i que els artistes, els creadors, en són la mostra. Sí, però cada època històrica forma les seves claus interpretatives, sortides de la seva realitat, i ens interessa la que s'ha seguit en aquest cas.

En la figura del cuiner, la clau és deconstructivista, on els significats de l'obra, del plat, de la cuina, en aquest cas, són sempre substitutius, i on només resta la referència del creador, l'empremta de l'artis-



ta, tot se centra en ell. Generalment, aquesta actitud ens aboca a la veneració sense crítiques.

Podríem establir comparacions amb diferents arts o disciplines, tot i que no és el mateix, perquè a la cuina, i des del nostre punt de vista, no se li pot manllevar el significat quotidià, de patrimoni, d'obligació i de plaer de tots, i no es pot traslladar, sencera, al terreny elitista del qual només poden gaudir uns quants privilegiats. La cuina és de tots, no és com la literatura o la pintura, la cuina és una presència quotidiana, perquè allò que la causa és la gana, i menjar, en origen, és una necessitat fisiològica, un acte de subsistència.

Per tant, ens decantaríem més, al·ludint a les teories narratològiques de Roland Barthes, cap a una clau d'interpretació estructuralista, passada de moda, i diríem que els autors només tenen el poder de barrejar elements comestibles, plats i formes de cuinar ja existents, referències que els serveixen per a inspirar-se en l'immens rebost i la cultura culinària que ja existeixen. En

cuina és difícil que l'obra o el plat sigui un signe d'algú, més aviat és una suma de gustos i maneres ja existents. La cuina, doncs, com la literatura, és intertextualitat, i el cuiner, sense deixar-lo de banda, per la part creativa que li correspon, no està per damunt del bé i del mal. Tots, potencialment, som cuiners.

Tapes

Ens trobem davant d'un ítem de la cuina, purament lúdic, exclusivament d'entreteniment i amb un sentit relacional profund. Pensem que quan muntem un àpat de pica-pica, un petit bufet, una taula llarga on hi ha de tot i més, sobretot molt divers, els ulls se'ns hi escapen, i com el gos de Pavlov, en un acte reflex involuntari, comencem a segregar sucres que indiquen apetència i desig. Mai com en aquests tipus d'àpats mostrem, potser inconscientment, aquest sentiment davant del menjar.

D'una banda, creiem que és una forma de menjar totalment adequada a l'època en què vivim: plats o platets ben presentats, de colors vius, molta imatge suggerent, allò que entra pels ulls. D'altra banda, les quantitats d'aquests plats són minses, tal com han de ser els aperitius i les tapes. Si ho analitzem, un tipus de cuina que qualla a l'instant en la nostra època, en què associem la poca quantitat a la salut i a la figura i menyspreem, en general, la sensació de sacietat exagerada. Però aquests plats petits també comporten una altra qüestió molt pròpia de l'actualitat: l'efimeritat dels actes o de les sensacions, desitjos intensos i fugaços. A més, com que no són plats sencers propi-

cien el moviment, la relació entre persones, sigui a casa o a la barra d'un bar, no necessiten una taula parada a l'estil convencional, conviden a la informalitat, una altra característica dels nostres temps.

Per tot això i perquè fomenten la creativitat de qui els prepara, i perquè en tenim una gran tradició i moltíssima varietat, aquesta forma de menjar s'ha escampat arreu del món amb un èxit indiscutible. Així, la paraula *tapa*, que en principi ens arriba del fet de tapar els gots de vi amb una llesca de pa a les tavernes de fa uns quants segles, perquè no hi anessin mosquits o brosses dintre, ha adquirit tots aquests significats exposats més amunt.

Les receptes

Hem intentat reflectir un tipus de tapes tradicionals, de les més antigues a les que s'han anat forjant al llarg dels temps. Així, podreu trobar des d'uns caragols, unes tripes o unes croquetes fins a bunyols o pintxos de tota la vida. També trobareu aperitius i tapes modernes, com unes enfilades de plàtan i coco, unes pizzetes amb ceba confitada i seitons i tot un seguit de propostes fàcils, vistoses, però, sobretot, cuinades des de zero amb un gust autèntic i marcat.

No indicarem res més, obriu les pàgines i furgueu, a veure què trieu primer!

COPETA DE CARABASSA AMB PARMESÀ



1/2 kg de carabassa groga sense escorça, 1/2 ceba, oli, sal, pebre blanc, aigua, 25 cc de crema de llet, 50 g d'encenalls de parmesà.

Poseu oli en una olleta i tireu-hi la ceba a la juliana. Sofregiu-la una mica sense que agafi color. Afegiu-hi la carabassa tallada a dauets i cobriu-ho tot d'aigua. Feu-ho bullir 20 minuts i tireu-hi sal i, si voleu, pebre blanc.

Abans de triturar-ho, comproveu que la carabassa ja es desfaci. Deixeu-ho fi com un puré i afegiu-hi la crema de llet. Poseu-ho als gotets. Just en el moment de servir la cremeta, poseu-hi uns quants encenalls de parmesà.

AJOBLANCO AMB RAÏM



1 dauet petit d'all, 100 g d'ametlles tendres, pelades i crues, la molla de pa d'una llesca de pa de 1/2 kg, 1 l d'aigua, sal, 25 cc d'oli, 5 cullerades de vinagre, 16 grans de raïm moscatell.

Poseu l'all, les ametlles pelades, la molla de pa i 1/4 de l d'aigua al pot de la batedora. Trinxeu-ho fins que l'ametlla sigui pols i ho vegeu com una pasta. Aneu-ho aclarint amb la resta de l'aigua i continueu trinxant. Condimenteu-ho amb oli, sal i vinagre. Poseu-ho a la nevera fins que sigui ben fred. Aboqueu-ho als gotets i, just en el moment de servir-ho, poseu 2 granets de moscatell pelats a cada un.