Cossetània Edicions

Torrades



mini receptaris

Joan Jofre

Minireceptaris



TORRADES

Joan Jofre Español

Cossetània EDICIONS

Primera edició
Octubre de 2016

© dels textos: Joan Jofre Español

© de les fotografies: Abel Pau Garcia

© 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
978-84-9034-538-2

Dipòsit legal
DL T 1296-2016

INTRODUCCIÓ

Sembla que els catalans tenim una gran afició al pa torrat. Tant és així que la paraula *torrada* és tan poderosa que sovint, sobretot a Barcelona, podem veure establiments de menjar en què tot ho anuncien en espanyol —com si no fóssim a Catalunya—, però, en canvi, en la seva oferta en pa torrat en di-



uen *torradas*, no *tostadas*. És a dir, que torrada sembla més fort i dotat d'elements positius o emblemàtics que la mateixa paraula de la llengua dominant. *Torrada*, doncs, sembla tan poderosa com un mot internacionalitzat, pertanyent al poble italià, que també estima les torrades, la *bruschetta* (o *crostino*).

Si és lògic fer a Catalunya un llibre monogràfic sobre el pa amb tomàquet, o un altre a Itàlia sobre la *bruschetta*, ara Joan Jofre Español ens demostra que també se'n pot fer un sobre totes les meravelles que es poden fer amb una torrada.

La torrada és com el pa elevat a la categoria d'allò daurat, cruixent, sovint més abellidor i mengívol. I per mor de la seva escalfor, convertit en plat, fins i tot plat complet o un sopar lleuger o, és clar, un esmorzar molt substanciós.

Els que procedim d'un medi rural encara recordem aquelles immenses torrades d'una llesca grossa de pa de tres quilos, fetes al foc a terra, amb el perfum especial que hi dóna el caliu o la flama, però també amb el perill del socarrat —si no vigilàvem. Unes torrades que després fregàvem amb all, sucàvem amb tomàquet, guarníem amb allioli i, fins i tot, amb xocolata i, més rarament, amb mantega —el meu avi encara ho feia amb greix (llard) i sucre—, confitura o mel. El medi urbà encara ens facilita més fer torrades, ja que sense necessitat de tenir cap foc a terra, les podem fer, d'una forma fàcil i neta, en una simple torradora o amb el gratinador d'un forn.

Si la gent sabés tot el que de bo es pot posar damunt d'una torrada, segurament que menjaria molt més a casa. El llibre de Joan Jofre Español ens ho

demostra i ha de servir perquè ens posem mans a l'obra.

Podem trobar torrades molt simples, però molt gustoses —amb allioli— i d'altres de complexes, que constitueixen un àpat complet, gairebé sempre amorosides per aquest extraordinari invent català que és el sucat amb tomàquet. Si Catalunya fos un estat, o tingués poders per projectar-se internacionalment, estic segur que aquestes torrades serien universals,





ja que tenen tots els requisits d'una alimentació contemporània: simplicitat d'execució, varietat dels ingredients i gustos diversos. Constitueixen, realment,

una autèntica alternativa al *fast food* d'arrel anglosaxona, tan monòton com poc convenient dietèticament.

En aquestes torrades, hi descobrim tot el món vegetal: tomàquets, pebrots, cebes, calçots, patates, cols, espàrrecs, carbassons, endívies, albergínies, pastanagues, cogombres, enciam, escarola, a més de bolets com ara les llenegues. Al minireceptari n'hi trobareu uns quants exemples.

També el mar hi és present —en fresc, en oli, salat o fumat— en forma de tonyina, sardines, arengades, anxoves, salmó, peix espasa fumat, bacallà, cocotxes, gambes, escamarlans; fins i tot el caviar —el rei dels aliments— hi té cabuda, així com les barretes de cranc o surimi.

Els més amants de la carn i la xarcuteria hi trobaran llom, pernil salat o cuit, rosbif, salsitxes, xistorra, botifarra, bull, sobrassada, llom confitat, bacó, mortadel·la, salami, *morcón*, pit de gall dindi, embotits de cérvol o de senglar, patés, foie gras, pernil d'ànec. No es queden enrere les fruites: pinya, taronja, poma, meló, pera, raïm, avellanes, nous, panses, figues, gerds...

Hi descobrim productes diversos com ara els ous, les olives, els formatges, cremosos, frescos o madurats. Tota mena de condiments, salses i amaniments són possibles: oli d'oliva, vinagre de vi o de sidra, maionesa, xató, allioli, romesco, quetxup, salsa rosa, mostassa, mantega, vinagre, pebre vermell, romaní, orenga, curri i, fins i tot, hi ha canyella o mel.

Aquesta varietat d'ingredients, convenientment amanits per Joan Jofre Español, ens dóna un au-

tèntic joc culinari de sabors i propostes. Així, hi ha torrades salades, dolces-salades, vegetals, de peix, de carn, de verdures —i de tots aquests ingredients sàviament dosificats—, de mar i muntanya i dolces. Podem confeccionar tot un menú. Des d'una torrada de bacallà, botifarra negra i calçots fins a una torrada d'espinacs a la catalana, una amb figues i pernil salat o una de brandada de bacallà amb tòfona, i per acabar, una torrada de melmelada de gerds amb avellanes.

JAUME FÀBREGA

VOCABULARI

Angula. Correntment es fan servir productes que imiten les angules, normalment fets a partir de surimi (pasta de peix) i presentats sota diversos noms comercials.

Brunesa. Catalanització del terme francès *brunoise,* que es refereix a verdures tallades a dauets, a trossos d'un a dos mil·límetres de costat.

Caviar. A part del caviar autèntic d'esturió, al mercat hi ha diversos productes similars, de color negre o vermell, fets d'ous d'altres animals i econòmicament molt més assequibles.

Fesol. Nom donat a la mongeta seca a moltes comarques dels Països Catalans.

Fines herbes. Barreja d'herbes d'origen francès que sol constar de cebollí, cerfull, julivert, estragó, etc. Al mercat se'n troben barreges preparades; és convenient que siguin liofilitzades.

Foie gras. El foie gras o fetge gras és fetge natural d'ànec (o d'oca) embocats, en cru, mig cuit o cuit. No s'ha de confondre amb el paté —pasta de carn, que també pot incloure fetge o foie gras.

Fumet. Terme procedent del francès que vol dir 'brou concentrat', particularment de peix.

Jabugo. Terme corrent referit a un pernil ibèric procedent d'aquesta localitat andalusa. Legalment només es pot fer servir l'expressió Jamón de Huelva (DO).

Juliana. Catalanització del terme francès *julienne*, que vol dir 'verdures tallades a bastonets molt fins'.

Llonganissa. A moltes comarques dels Països Catalans es refereix a la botifarra crua; per tant, si escau, cal aclarir que es tracta de llonganissa fresca.

Morcón. Embotit espanyol d'intestí de format gros (Andalusia, Extremadura, Múrcia...) fet de carn de porc, espècies i pebre vermell.

Mostassa a l'antiga. Del francès *moutarde à l'ancienne*, dita també mostassa de Meaux, presenta grans de colors diferents i de picat gros i inclou vinagre.

Paté d'olives. Pasta d'olives, generalment negres. També es troba amb el nom registrat d'*olivade* (olivada).

Pernil dolç. Nom popular del pernil cuit, que, malgrat el nom, també conté sal.

Romaní. Herba de cuina, coneguda també com romer.

Salami. De l'italià *salame*, equival a la llonganissa seca.

Sardina de la costa. Sardina fresca lleugerament salada i conservada. No s'ha de confondre amb l'arengada, sardina salada i premsada.

Seitó. Anxova fresca, o bé amanida amb vinagre.

Surimi. Pasta feta de peix, d'origen japonès, conegut amb noms comercials com, per exemple, tronquets, *palitos de mar*, i fins cranc, ja que poden ser assaborits.

Txistorra. Salsitxa navarresa que inclou pebre vermell.

Verosa. Aplicat a la tomaca, tomàquet, tomata, tomàtiga, etc. que encara verdeja, que no és madura del tot.

TORRADA D'ALBERGÍNIA I FORMATGE PARMESÀ



8 llesques de pa de pagès, 4 tomaques madures, oli d'oliva, sal, 4 albergínies pelades, i tallades a rodanxes, 16 talls de formatge parmesà, 1/2 l d'oli d'oliva i farina per a l'arrebossat.

Un cop les albergínies estiguin tallades, poseu-hi un pessic de sal. Deixeu-les escórrer, fins que amollin tota l'aigua. Eixugueu-les amb un drapet. Enfarineu-les. Fregiu-les amb oli en abundància.
Torreu les llesques de pa. Un cop torrades, suqueu-hi la tomaca i la sal. Poseu-hi les albergínies. Cobriu-ho tot amb el formatge. Gratineu-ho i serviu-ho.

TORRADA D'ANXOVES, SALMÓ FUMAT, CALÇOTS I ROMESCO



8 llesques de pa de pagès, 4 tomaques madures, oli d'oliva, sal, 4 cullerades de vinagre Forum, 16 filets d'anxova, 25 calçots (només la part més blanca, tallada a trossets i fregida), 250 g de salmó fumat tallat a la juliana i 8 cullerades de romesco.

Agafeu un bol de vidre per posar-hi el salmó fumat i els calçots. Amaniu-ho tot amb oli, sal i vinagre. Barregeu-ho bé i reserveu-ho.

Torreu les llesques de pa. Un cop torrades, suqueu-hi la tomaca. Esteneu-hi els calçots i el salmó fumat. Poseu-hi els filets d'anxova. Esquitxeu-ho tot amb el romesco. Serviu les torrades, ja preparades.