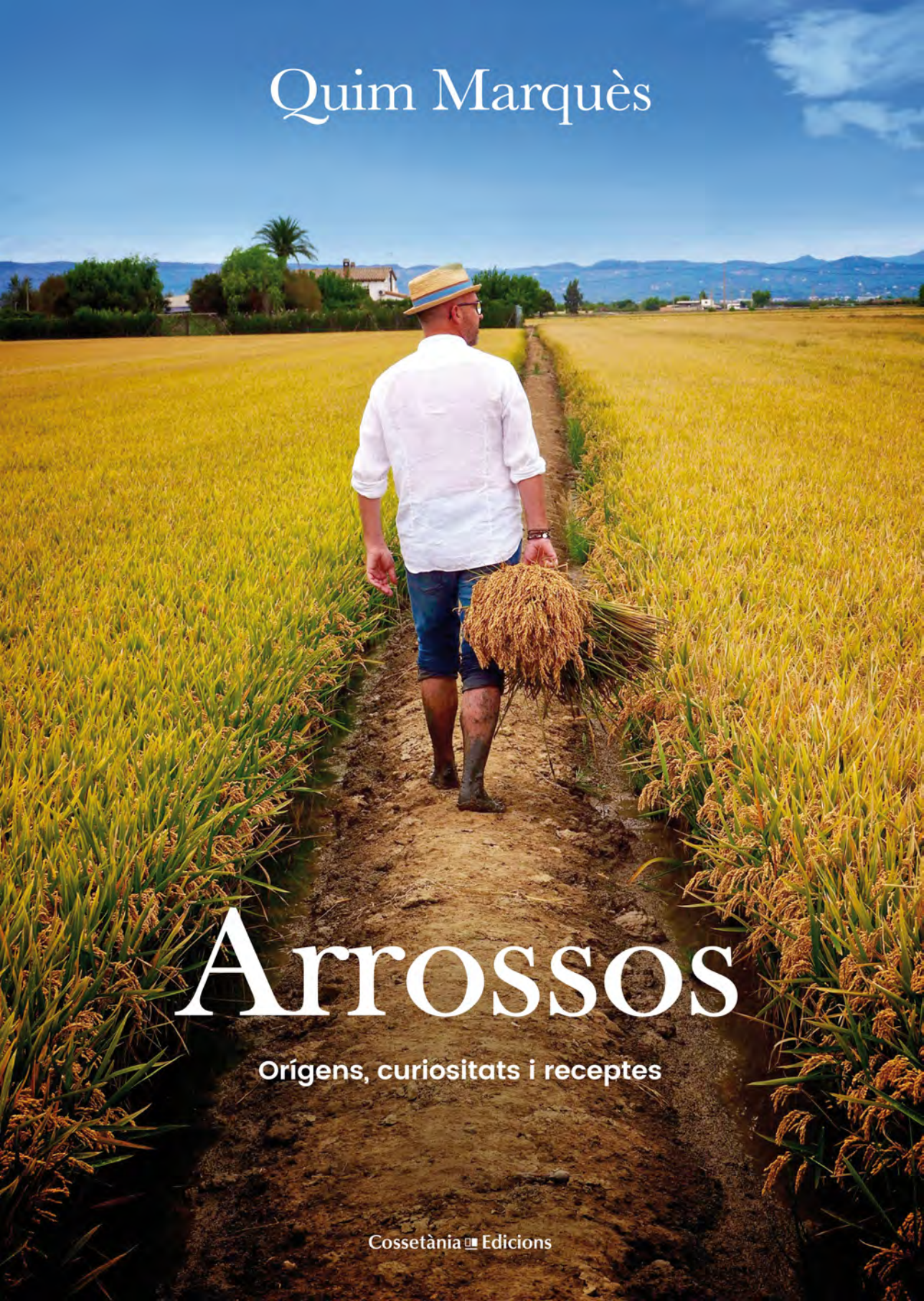


A man wearing a straw hat, a white long-sleeved shirt, blue shorts, and rubber boots is walking away from the viewer down a narrow dirt path in a vast, golden rice field. He is carrying a large bundle of harvested rice stalks in his left hand. The field is filled with tall, golden rice plants. In the background, there are some trees, a small house, and distant mountains under a blue sky with some clouds.

Quim Marquès

Arrossos

Orígens, curiositats i receptes

Cossetània Edicions



Si de veritat algú es mereix totes les dedicatòries i respecte per part meua és en Manel Marquès, fidel i lleial fins a l'últim sospir. Honest i bon amic durant tota la seva vida, i un gran cuiner que aconseguia amb cada producte un plat màgic i ple d'amor. Era el meu germà de cuina, de pensament i de vida.

Primera edició: setembre de 2017

© Quim Marquès

Autor representat per Silvia Bastos, S.L. Agència Literària –
www.silviabastos.com

© de l'edició:

9 Grup Editorial

Cossetània Edicions

C/ de la Violeta, 6 – 43800 Valls

Tel. 977 60 25 91

cossetania@cossetania.com

www.cossetania.com

Disseny i composició: carlarossignoli.com

Fotografies: Laia Prats i Sergi Olivares

Impressió: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-9034-572-6

DL T 692-2017

Quim Marquès

Arrossos

Orígens, curiositats i receptes

Introducció

6

Origen de l'arròs

16

L'arròs a Catalunya i València

34

Curiositats sobre l'arròs

50

L'arròs com a aliment

54

Decàleg per cuinar bé l'arròs

60

Receptari d'en Quim Marquès

64

Receptes

68

Introducció



Introducció

Escoltant Andrea Motis & Joan Chamorro Grup i pensant en qui em podria fer el pròleg d'aquest llibre, decideixo escriure'l jo mateix. No per falta d'amics cuiners i gastrònoms, sinó perquè penso que està bé que jo mateix escrigui quatre ratlles i aprofiti per donar gràcies a la meva vida al voltant de la cuina i tot el que comporta. Els mercats, els horts, les llotges de peix...

Vaig néixer en un ambient de cuina. Avantpassats cuiners, alguns millors, d'altres pitjors, bojos i entenimentats, artistes i obradors.

La meva mare prové d'una família apassionada per la cuina, pel bon viure, per la importància dels moments viscuts al davant del plat, per la gastronomia. Pels bons vins i pels grans xampanyes.

Si viatgem enrere quatre generacions, trobem família francesa, sempre relacionada amb el bon menjar i el bon viure. Tots artistes, cuiners, fotògrafs, pintors. I els que no van triar ofici, respiraven art. Bogeria ben entesa, és clar. Per mi la bogeria és l'estat de més enteniment que hi ha.

Tota la vida he escoltat com el meu besavi, gran cuiner, explicava els grans banquets i gestes que duia a terme als restaurants per on va passar. Però, si ens situem a casa, sempre he sentit que ell es tancava a la cuina a fer qualsevol plat i no permetia que ningú hi entrés.

Un cop jubilat, els diumenges delectava la família amb un gran àpat.

De bon matí, a la cuina, només se sentien els seus renecs i els seus insults quan algú intentava entrar-hi a buscar alguna cosa. Només demanava ajut quan volia passar la beixamel per un drap de lli i aconseguir així que li quedés ben fina.

Era l'únic moment en què algú podia entrar al seu laboratori. Això ho feia a la cuina de la rebotiga que li va muntar a la meva àvia Rosa. Era una lleteria, que després es va convertir en botiga de pesca salada i ultramarins, al carrer dels Escudellers de Barcelona, amb un habitatge a dalt. L'avi Ton era tan famós que, a porta tancada, li havien demanat de fer algun sopar per a clients molt especials. Un d'ells, el cantant argentí Carlos Gardel, que sospirava tant pel fricandó que cuinava el meu besavi que, abans d'arribar a Barcelona, ja avisava que vindria i demanava sense excepció la possibilitat de tastar aquell deliciós plat assegut en un vetllador de la lleteria. Nixon, toreros de l'època i cantants d'òpera que sortien del Liceu.

Els seus canelons, el *coq au vin*, el *chateaubriand*, les peres Bella Helena, bescuits fets al moment, pastes de té per acompanyar..., aquests eren els seus menús de diumenge. Però realment el plat que més li agradava cuinar era l'estofat de toro.

Persona enamorada de la cuina, nascut a Sant Pau de l'Ordal, va aprendre l'ofici a les falques de les seves ties i de la seva mare. Va arribar a Barcelona caminant, amb 12 anys i dos rals a la butxaca, i va sobreviure amb això durant uns dies menjant dos panets de Viena i bevent aigua de la font de Canaletes. Fins que va trobar feina d'aju-



Carrer dels Escudellers, anys 60

dant de cuina a l'Hotel Oriente, a les Rambles de Barcelona. Vuit anys després es va convertir en el seu cap de cuina. Amb els anys va ser un dels cuiners més reputats de Barcelona i dirigí hotels com l'antic Colón i el Ritz i diferents restaurants com Le Glacier o La Maison Dorée. L'any 1889 va anar a París amb motiu de l'Exposició Universal i s'hi va estar uns anys treballant amb deixebles de l'Escoffier.

Escoffier, juntament amb Carême, Paul Bocuse i Ferran Adrià, són els quatre pilars que durant dos-cents anys han canviat la manera de cuinar i de veure la gastronomia d'alt nivell. Després va tornar a la ciutat comtal, on va arribar a ser cuiner d'Alfons XIII quan venia de visita a Barcelona.



La botiga de pesca salada al carrer dels Escudellers

Em va explicar la meva àvia que, amb motiu d'un banquet de celebració que li havien encarregat per al monarca, es va passar dos dies tancat a la cuina. Quan va sortir de l'Hotel Colón de la plaça Catalunya, Rambla avall fins al carrer dels Escudellers, anava descalç. La seva filla li va cridar l'atenció i ell estava tan exhaust que ni tan sols se n'havia adonat.

Antoni Ferrer, que així es deia el meu besavi —l'avi Ton per a la família—, va ser el gran precursor de la nostra passió per la cuina. Malhumorat, somniador, treballador, boig i creatiu.

La meva àvia, que cuinava com els àngels, es va xopar del seu esperit de superació. Els seus peus de porc amb xocolata i prunes, la bullabessa, els canelons de rostit i bolets, els pastissos de xocolata o la crema catalana eren una divinitat. Rosita Ferrer i Pouget. Aquest darrer cognom ja fa olor d'au rostida amb tocs francesos. Dona petita amb ulls clars i mirada melangiosa, curiosa per la cultura i el món. Des de la cuina, mentre acabava algun plat o remenava la cassola, sempre amb un to de veu pujat, m'acabava explicant algun truc de cuina. "Quimet, per fer una bona *beichamela*" —ho pronunciava amb un toc final afrancesat— "has de fer un bon *roux*. 100 g de mantega de primera. Les franceses són les millors", deia. "La desfàs dins un cassó i la remenes amb cullera de fusta. A foc lent perquè no es faci *noisette*. Hi poses 100 g de farina, blanca i ben tamisada. Remenes i deixes cuinar a foc lent el que dura un parenostre. I després afegeixes la llet. No te n'oblidis, llet fresca. Posa-li un pols de sal, una mica de pebre blanc recent molt i un polsim de nou moscada. Remena a foc lent i concentrat en el final de la cullera. I en 2 minuts ja la tindràs." Penseu que la meva àvia, dos mesos abans de Nadal, anava a un pagès a triar la gallina per al brou. Ella vivia a Horta. Quan havia triat la gallina, li posava una llaçada de color vermell per distingir-la d'entre totes. I li anava fent el seguiment. Fins que, 4 o 5 dies abans de Nadal, li demanava al pagès que la matés i la plomés.

Evidentment aquesta herència la va rebre la meva mare, que en el seu moment va poder cuinar-nos a les meves germanes i a mi, i ara als seus néts. Recordo que, quan tornava de l'escola, pujava a peu les escales de casa fins a l'àtic on vivíem i, abans d'arribar a dalt, el nas ja em deia què hi havia per dinar. Les mandonguilles amb patates i pèsols, el bacallà amb patates esqueixades i allioli negat, les patates al forn, els estofats de vedella o la bolonyesa, que és tosca i profunda..., que feia la meva mare.

La meva sopa preferida, però, era —a banda de la de Nadal— la de pèsols, amb una lleugera aroma de llorer i amb trossets de pa saltats en una paella de ferro amb un ditet de llard de porc. El pollastre amb xampany i ceba tendra; la llagosta a l'americana, només quan celebràvem alguna festa; les pintades rostides, quan estava inspirada... La cuina ha estat sempre una cosa molt important per a tots nosaltres.

Tornant enrere, el meu pare conegué la meva mare en una petita rebotiga del carrer dels Escudellers, on vivia i on va passar la joventut al costat del meu besavi i dels meus tiets intensos. Qualsevol moment era bo per fer un dinar o un sopar, entremig de qualsevol festa. A banda de música i vi hi havia bon menjar, de l'alçada d'unes lioneses amb foie gras fetes a casa. Les anxoves amb pa amb tomàquet, o el famós pollastre Villeroy.

El meu pare, de formació xarcuter, era un treballador tenaç i apassionat, que es va anar amarant, a través del meu besavi, la meva àvia, les meves tietes i la meva mare,

de l'amor per la cuina, per acabar sent un bon cuiner, eficaç i amb un do especial per als rostits, guisats i arrossos. Sense oblidar la Maria, la minyona que va aterrar a casa amb 14 anys i va viure tota la vida amb nosaltres. Les seves mans eren d'or per cuinar i la seva alegria, que juntament amb l'alegria andalusa de la meva tia Ana, dona del Noel, s'encomanava sempre. Les croquetes de bacallà que feia eren increïbles i els seus entrepans de tonyina, pebrot, olives i maionesa, meravellosos. De la meva tia Rosa recordo els seus grans menjars per Nadal: els guisats, les llagostes, els canelons...

El meu oncle Noel, home savi en gaudir de la vida, *moustache* important, amb una veu aguda amb molta personalitat i sis idiomes al seu poder, inclòs l'esperanto, va ser qui em va ensenyar a gaudir de bones taules, de bons àpats i de bons vins, tant aquí com a França. Tenia el seu costum de portar al cotxe dues ampolles de Veuve Clicquot i dues més de Châteauneuf-du-Pape. Vividor i fotògraf, molts caps de setmana tenia cura de mi mentre els meus pares treballaven. Ell vivia també al carrer dels Escudellers i era el fotògraf oficial del primer transvestit de Barcelona, el famós Ocaña, el qual li va obrir un camí que li va permetre retratar personatges com Lola Flores, La Chunga, Manolete o Luis Miguel Dominguín. Recordo aperitius amb la Lola Flores a Los Caracoles,



La cuina d'El Bulli als anys 80, amb Ferran Adrià, José Andrés, Xavi, Miquel Ristol, Abellán, Rafa i Isidre Soler, entre d'altres

o a l'Amaya de la rambla de Santa Mònica, i compartir barra amb diferents famosos de l'època. El Noel tenia l'habilitat de caure bé a tothom. I això obria totes les portes. Durant una època ell i el seu germà Víctor van treballar a l'exterior de l'Hotel Cosmos, captant els mariners americans que desembarcaven al port de Barcelona i pujaven per la Rambla buscant alleujament i diversió després de mesos de navegar. Ells dos tenien la feina d'avisar els comerciants del carrer dels Escudellers perquè obrissin els seus negocis. Molts d'ells, barres americanes, com el Torino, el California, el Tabú o el Charco de la Pava, que després va ser el New York. També restaurants com el Grill Room, el Pitarra o Los Caracoles del Sr. Bofarull i l'Agut d'Avignon, de l'estimat Ramon Cabau. Ells dos eren els personatges més carismàtics del barri en aquella època. Destaco restaurants i barres americanes, però el carrer dels Escudellers, en el seu moment, va ser el passeig de Gràcia de Ciutat Vella, on hi havia sastreries, botigues de sabates i altres comerços que configuraven l'eix central comercial de la ciutat dels anys 50.

En resum, al meu ADN hi tinc, per part de mare, un món de creatiu, alguna cosa de cultura, gastronomia i cuina. Per part de pare, constància, orgull, tenacitat i coherència. O sigui dos universos allunyats i complementaris. Personalment penso que sóc més boig que coherent, tot i que la meua trajectòria i els anys han fet que em traslladi d'un extrem a l'altre.

Durant la meua joventut no tenia gens d'interès per la cuina i ho expressava a viva veu. Com que no servia per estudiar, en aquell moment se'm considerava *tonto* i dispers, i això em va suposar haver de posar-me a treballar amb el pare. Ara, gràcies al diagnòstic de la meua filla Olívia, sé que sóc dislèxic, com també ho han estat o ho són Da Vinci, Picasso, Jamie Oliver o Tarantino. Més endavant i per les diferències amb el pare, així com per joventut i rebel·lia, vaig fer de cambrer en un restaurant a la plaça Molina, de Barcelona. A la tarda, em quedava amb el xef a preparar les postres, i l'amo del restaurant, en Robert Torn, em va convèncer perquè m'apuntés a l'Escola d'Hostaleria de Barcelona, cosa que sempre li agrairé.

Aquella escola va ser per a mi i per a molts que ara són els meus germans de cuina (Abellán, José Andrés, Arola, Pep Barberà, Toni Massanés, Miquel Ristol i molts d'altres) el futur i la felicitat. Ens vam sentir implicats en el noble art de la cuina, i tot gràcies a Tomás González, primer xef de l'escola i un gran cuiner i mestre. Ell ens va motivar, ens va ensenyar la veritat, la duresa, el patiment, l'orgull i la satisfacció de cuinar bé.

En sortir de l'escola, diferents cuines: el Racó d'en Freixa, l'Entull de Roses, els Pescadors de la plaça Prim, el Finisterre... i durant la Setmana Santa de l'any següent començo a treballar a El Bulli. Allò va ser com el que vol ser torero i li donen l'oportunitat de fer quatre passes a la Maestranza de Sevilla amb José Tomás com a "maestro". Per a mi va ser una bogeria. No havia vist mai una vieira ni un dàtil de mar ni un senzill mollet de roca, ni havia tastat el caviar ni ensumat una trufa. Les meues vivències a El Bulli, tant professionals com personals, van ser impressionants. Però això seria un altre llibre.

Després Astúries, Eivissa, Bèlgica, França... i vaig aterrar a Barcelona a finals dels 80 per capitanejar un vaixell preciós, el Nostromo, restaurant de referència de l'època, propietat de 17 capitans de la marina mercant i jo mateix. La cuina que hi feia era actual i moderna i va obrir una escletxa plàstica dintre de la cuina de Barcelona. Al meu costat, Mariano Gonzalvo, una eminència en cuina, rigorós i savi.



Origen de l'arròs

Sovint, per saber qui som, convé saber d'on venim. Amb l'arròs passa el mateix. Un ingredient amb més de 10.000 anys d'antiguitat s'ha de tractar amb respecte i acompanyar-lo amb els millors productes que ens dona la nostra terra.

Els japonesos anomenen l'arròs *gohan*, que vol dir 'àpat complet'. A l'Índia fan servir el terme en sànscrit *vrihik*, que significa 'llavor que dona vida'. Aquesta terminologia no és casual, ja que molts éssers humans depenen de l'arròs. Hem de pensar que és l'aliment diari per a més de la meitat de la població mundial.

Només al continent asiàtic, més de dos mil milions de persones basen el 70% de la seva dieta en aquest cereal i els seus derivats. A més a més, suposa la font d'aliment amb un creixement més ràpid a l'Àfrica i és de gran importància per a un gran nombre de països que compten amb pocs ingressos i un alt grau de dèficit alimentari.

És per això que l'arròs pot tenir un paper important en l'eradicació de la gana al món i proporcionar ingressos importants a través de la generació de llocs de feina. Aquesta perla d'aigua, com l'anomenen en algunes zones d'Itàlia, és, doncs, fonamental a moltes nacions del món, on es troba integrat en les cultures, costums, tradicions o fins i tot el paisatge.

Naixement al sud-est asiàtic i viatge cap a la Xina, l'Índia i el Japó

L'arròs i el seu origen màgic

Diuen que és comú entre els xinesos preguntar com a salutació: "Has menjat la teva porció d'arròs?" Si la resposta és afirmativa, vol dir que la persona està bé. Això no significa que es tracti d'un aliment exclusiu dels asiàtics, però sí que un terç de la població mundial considera insubstituïble aquest cereal per sobreviure.

Existeix certa controvèrsia sobre l'origen de l'arròs. Alguns historiadors consideren que l'arròs és originari de l'Àsia meridional perquè creix silvestre a l'Índia, Indoxina i la Xina. I, tot i que és cert que en aquestes zones moltes varietats es desenvolupen espontàniament des d'èpoques molt antigues, hi ha especialistes que asseguren que l'arròs es va originar a l'Àfrica i que després es va traslladar a l'Àsia. D'altres afirmen que el cereal és nadiu del sud-est asiàtic i es cultiva des de fa més de 7.000 anys, ja que existeixen evidències que demostren el seu conreu a l'orient de la Xina i també al nord de Tailàndia.

En resum, no s'ha pogut determinar l'època en què va aparèixer l'arròs sobre la terra ni quant temps l'home va trigar a domesticar-lo. Tot és llegenda, ja que no existeix un document escrit que assenyali el seu origen.



Fotos de la Cooperativa d'Arrossaires del Delta de l'Ebre. Segle XIX

Caldereta de llagosta

Ingredients

- 2 kg de llagosta
- 4 cebes de Figueres
- 1 pebrot verd
- 4 grans d'all
- 25 g d'ametlles
- 25 g d'avellanes
- 1 bitxo o caiena
- 4 tomàquets ratllats
- 1 copa de brandi
- 2 llesques de pa sec
- 2 l d'aigua (aproximadament)
- julivert picat
- sal
- pebre negre
- oli d'oli

1 Tallarem les llagostes segons marquen els segments de la cua; els caps convé tallar-los en quatre parts i reservar-ne la salsa (petita bossa de color marronós que es troba just a sota el cervell). Amb un raig d'oli generós i ben calent a la cassola, procedirem a saltar les llagostes, volta i volta. Les reservarem.

2 Tallarem la ceba i esmicolarem els alls. Aprofitant l'oli de saltar la llagosta farem un sofregit amb la caiena.

3 Un cop la ceba estigui ben rossa, hi afegirem el pebrot verd.

4 Deixarem que es cogui el pebrot abans d'abocar-hi el tomàquet. Deixarem que es faci uns minuts a foc lent perquè es concentri.

5 Un cop el sofregit estigui ben concentrat, l'abocarem en el got de túrmix i el triturarem. Tornarem a incorporar-lo a la cassola, hi afegirem la llagosta saltada i ho cobrirem d'aigua. Esperarem que arrenqui el bull per abaixar el foc al mínim, intentant que faci un xup-xup molt suau.

6 Mentrestant, prepararem una picada amb els fruits secs, la salsa dels caps, un gra d'all, el julivert picat i el brandi.

7 Passats 10 minuts de cocció, afegirem la picada a la cassola, ho salpebrarem molt lleugerament i deixarem que bulli 5 minuts més.

8 Abans de finalitzar la caldereta l'hauem de deixar reposar un mínim de 4 a 5 hores, fora de la nevera, a temperatura ambient.

9 Passat aquest temps, tornarem a encendre el foc, tan suau com sigui possible (és molt important que no torni a bullir). La tastarem i, ara sí, l'assaonarem al punt de sal i pebre. És molt important que no rectifiquem la sal fins a aquest moment, ja que amb el repòs es potencia molt el sabor i abans enganya molt.

10 Per servir-la, prepararem unes torrades de pa sec, les posarem al fons del plat i farem unes sopes.

Arròs de llagosta del dia després

Ingredients

- El brou de la caldereta del dia anterior.
- Algun tros de llagosta que ens hagi sobrat.

1 Hem de calcular sempre que hi hagi un mínim de mig litre de líquid per cada ració d'arròs. En aquest cas, per a quatre persones, hi posarem 320 g d'arròs; per tant necessitarem dos litres de líquid. No cal colar ni rectificar de sal i no cal fer-hi res.

2 Encendrem el foc, esperarem que arrenqui el bull i hi abocarem l'arròs. Ho deixarem uns 14 minuts fins que es cogui, i ja estarà llest per gaudir a taula.

3 Es tracta d'un arròs melós, sense tall, però si per casualitat ha sobrat algun tros de llagosta, l'esqueixarem per posar-lo pel damunt.

Notes i curiositats

La primera caldereta me la vaig menjar a Menorca de les mans del pare de Manel Marquès. De bon matí, em va portar al moll a fer preu i triar les peces que cuinaríem aquell dia. L'endemà ens la vam menjar. Aquests guisats l'endemà encara són més bons. És per això que sempre que es feia caldereta de llagosta a casa sobrava una barbaritat de brou per fer un arròs l'endemà. En alguna zona de les Illes l'acompanyen d'un allioli negat per sobre.



Arrossos melosos

Arròs de Sant Esteve

Ingredients

- les sobres del capó de Nadal i l'escudella (incloent-hi prunes, pinyons, pilota, peus de porc, botifarres blanca i negra, etc., i també les verdures del caldo)
- 2 l de brou de Nadal
- 320 g d'arròs bomba
- sal
- oli d'oliva

1 En primer lloc, netejarem d'ossos tot el capó que ens va sobrar de Nadal, i també farem el mateix amb el peu de porc i la vedella que tinguem.

2 Ho tallarem tot —pilota, capó, vedella, botifarra blanca i negra, peu de porc, verdures—. No ho picarem, sinó que simplement ho tallarem, perquè es noti que hi és.

3 Ho posarem a la paella i ho saltarem amb un xic d'oli d'oliva, juntament amb l'arròs, fins que quedi tot ben rostit.

4 Hi afegirem el brou de Nadal i deixarem que cogui a foc viu 10 minuts.

5 Passat aquest temps, abaixarem el foc al mínim, rectificarem de sal i ho deixarem coure 5 minuts més.

6 Apagarem el foc, ho deixarem reposar 2 minuts i ja ho tindrem llest.

Notes i curiositats

Aquest és un d'aquells arrossos que ningú no coneix i que resumeix molt bé el caràcter català: l'aprofitament de l'escudella i la carn d'olla del dia de Nadal. El plat va néixer a l'interior de Catalunya i, per fer-lo, recomanem l'arròs bomba, perquè s'impregni bé de tots els sabors del brou i la carn d'olla. La pruna, els pinyons i la pilota el faran sublim.