Aperitius i tapes
Capricis dels sentits

Mariona Quadrada
Fotografies de Josep Borrell

Cossetània Edicions

Mariona Quadrada i Josep Borrell Garciapons

Aperitius i tapes
Capricis dels sentits

Cossetània EDICIONS

Aperitius.indb 3 19/6/09 09:14:39

Primera edició
Octubre del 2009

© dels textos: Mariona Quadrada

© de les fotografies: Josep Borrell Garciapons

© d'aquesta edició: 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
Anfigraf

ISBN
978-84-9791-454-3

Dipòsit legal
L-798-2009

Aperitius.indb 4 19/6/09 09:14:39

Índex de receptes

Aperitius en copeta

Copa d'alvocat i gamba 16
Copeta de carabassa amb parmesà 16
Gelatina de meló amb pernil i boletes 18
Ajoblanco amb raïm 18
Escuma de pèsols amb salmó fumat 20
Cremeta de camagrocs 20
Copeta de *tsatsiki* 22
Sopeta de pèsols amb pernil 22
Gaspatxo de poma àcida 24
Gaspatxo de síndria amb gelatina d'alfàbrega 24

Tapes clàssiques i de cassoleta

Fetge de be amb ceba agredolça 26
Tripa amb cigrons i botifarra negra 26
Ronyons al xerès amb tòfona 28
Xampinyons farcits 28
Cloïsses a la marinera 30
Pop amanit 30
Pops picants 32
Migas amb pernil i raïm 32
Sépia amb romesco o amb allioli 34
Faves sucant 34
Callos a la madrilenya 36
Esqueixada cuita 36
Lletons de be saltats 38
Patates braves estil clàssic 38
Petxines de calamar 40
Pop *a feira* 40
Caragols dolços i coents 42
Sépia amb tinta 42
Ajoarriero 44
Mandonguilles amb albergínia 44

Tapes de fregidora

Cervell de be a la romana 46
Tigres 46

Aperitius i tapes, capricis dels sentits

Aperitius.indb 6 19/6/09 09:14:55

Sardines amb casaca 48
Calamarsons a l'andalusa 48
Calamars a la romana 50
Anelles de ceba cruixents 50
Bunyols de bacallà 52
Patates "de *xurrero*" 52
Bunyols de pernil i rocafort 54
Gambes amb cabell d'àngel cruixent 54
Bunyolets de marisc 56
Calçots arrebossats 56
Croquetes de pollastre rostit 58
Bunyols de bacallà amb patata 58
Croquetes de peix i marisc 60
Bunyolets de bolets 60
Croquetes de carn del caldo 62
Croquetes de bacallà 62
Falàfel o croquetes de cigrons 64
Boles de patata farcides o bombes 64

Tapetes d'ara

Patatetes amb pernil 66
Patatetes amb frankfurts 66
Cors de carxofa amb gorgonzola 68
Morro cruixent amb parmentier fumat 68
Bombons blancs i negres 70
Pedrers d'ànec confitats amb espàrrecs i cirerols 70
Coquetes de verdures amb pernil sec 72
Flamet de tomaca cirera 72
Pernil amb raïm i formatge amb préssec 74
Patates fregides, bacallà i *piquillo* 74
Flamet de poma i botifarra negra 76
Dues delícies 76
Boletes de patata, botifarra i tomaca 78
Rovelló amb llangonissa i tomaca 78
Boletes de col i rovellons 80
Forquilla d'anxoves 80
Pera al porto amb *foie gras* 82
Ous al plat 82
Albergínies gregues 84
Broquetes de pollastre lacat amb sèsam 84
Foie gras amb préssec 86
Broquetes de vieira i cansalada 86
Tonyina fresca amb *piquillo* i arbequina 88
Broquetes de tortel·linis 88

Aperitius amb pa i pastes

Tast de formatges amb melmelada 90
Xapatetes dolces i salades 90
Pintxo de *piquillo* amb botifarra negra 92
Canapès de rocafort, ruca i nous 92
Pintxo de pernil i gírgoles 94
Torradetes d'espàrrec 94
Pa de llavors amb anxoves 96
Torrada mediterrània 96
Pa sec amb tonyina 98
Bacallà amb raves i pa negre 98
Llesqueta d'anguila fumada 100
Pa amb tomaca i llangonissa seca 100
Pintxo de gules i pernil 102
Pintxo de llom amb *piquillo* 102
Pintxo de pebrots farcits de bacallà 104
Pintxo de seitó i *piquillo* 104
Pintxo de xistorra i ous de guatlla 106
Pintxo d'anxoves i trinxadet vegetal 106
Magdalenes d'espinacs, fesols i bacallà 108
Canapè de salmó amb nata i fonoll 108
Pa torrat amb sobrassada i mel 110
Pizzeta de ceba, feta i seitó 110
Motllets de formatge blau amb nous 112
Magdalenes de bolets 112
Cóc de ceba tendra i tonyina 114
Crestetes 114
Empanades de vieires i ceps 116
Magdalenes de truita de patates 116
Crestetes de llamàntol 118
Pastes salades 118

Aperitius.indb 7 19/6/09 09:14:56

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

Aperitius.indb 8 19/6/09 09:15:02

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 abarrocada, 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.

El més probable és que, ara que s'ha avançat tant en l'experimentació i la novetat, torni el cicle de la tradició, i que restin amb nosaltres totes aquelles tècniques, productes i creacions que, a través dels seus progenitors, ens hagin arribat a l'ànima.

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 pròpia 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, sorti-

Aperitius.indb 10 19/6/09 09:15:25

des 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'artista, 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.

Aperitius.indb 11 19/6/09 09:15:30

APERITIUS I TAPES

El subtítol, *Capricis dels sentits*, respon a la frivolitat o a la no necessitat que comporten aquests tipus de cuinats, des del significat més primari de la cuina i del menjar. Ara bé, no oblidem que la cuina i el menjar són, en gran part, plaer, sobretot quan les necessitats bàsiques estan cobertes, com reflexionàvem més amunt.

Ens trobem, doncs, 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 sucs que indiquen apetència i desig. Mai com en aquests tipus d'àpats mostrem, potser inconscientment, aquest sentiment davant del menjar.

Aperitius.indb 12 19/6/09 09:15:35

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 propicien 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.

L'aperitiu, que no és ben bé el mateix, o almenys no comporta els mateixos significats, és un entreteniment que, en principi, es pren abans de l'àpat per preparar-nos-hi i, com diu la paraula, obrir la gana.

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 tapetes 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!

Aperitius.indb 13 19/6/09 09:15:54

Aperitius.indb 14 19/6/09 09:16:02

Cervell de be a la romana

Ingredients per a 8 racions

20 min

4 cervells de be, 4 cullerades de vinagre, 1 fulla de llorer, sal, farina, un ou, oli.

Productes

El cervell és un d'aquells productes que ha passat a ser de poc consum per una qüestió de salut. Per tant, convé no abusar-ne, sinó deixar-lo per fer-lo molt de tant en tant. Els cervells que es troben al mercat són de vedella, de porc i de be.

Procediment

Poseu aigua en un cassó amb la mesura que pugui cobrir els cervells. Afegiu-hi el vinagre i la fulla de llorer. Afegiu-hi, també, un polset de sal i els cervells. Poseu-ho al foc i, un cop arrenqui el bull, abaixeu-lo i deixeu-hi els cervells 5 minuts, una mica més si és de vedella. L'aigua no ha de bullir fort, només ha de tremolar, si no, hi ha el perill que els cervells es vagin desfent. Escorreu-los i poseu-los a la nevera 10 minuts fins que siguin freds del tot. Prepareu un recipient amb farina i un altre amb ou batut. Per una altra banda, prepareu una immersió d'oli, és a dir, una fregidora o bé una paella amb oli suficient perquè els trossets de cervell quedin coberts. Talleu els cervells a rodanxes gruixudes, poseu-hi un altre polset de sal i passeu-los primer per la farina i després per l'ou. Fregiu-los en l'oli calent un parell de minuts o fins que l'arrebossat sigui rosset. Escorreu-los bé i serviu-los de seguida.

Comentari

Els arrebossats que no es puguin servir immediatament es poden escalfar al forn sec perquè continuïn com més cruixents millor.

Tigres

Ingredients per a 8 racions

1 hora

1 kg de musclos, 2 fulles de llorer, 1/2 kg de gambeta pelada crua, 2 ous durs, 1 ceba, 2 alls, julivert, 30 g de farina, 100 cc de llet, 3 ous, pa ratllat, oli, sal, pebre.

Productes

Per als tigres, els musclos han de ser de mida grossa, ja que s'han de poder farcir i omplir-ne una valva. Actualment es poden trobar musclos cuits als supermercats i establiments especialitzats en congelats.

Procediment

Netegeu els musclos, rascant-los bé la closca. Poseu-los en una cassola amb 2 fulles de llorer, tapeu-los i coeu-los a foc lent fins que s'obrin. Deixeu-los refredar, obriu-los, reserveu-los i guardeu-ne una valva. A banda, feu un sofregit de ceba i alls amb oli, fins que agafi mig color. Afegiu-hi les gambetes una mica trossejades i coeu-les 1 minut. Afegiu-hi els musclos trinxats gruixuts, poseu-hi també els ous durs i el julivert picats i la farina. Remeneu-ho perquè s'hi integri bé i afegiu-hi la llet, sal i pebre. Coeu-ho fins que ho vegeu ben espès i deixeu-ho refredar del tot. Ompliu les mitges valves amb aquesta preparació, passeu-les per ou batut i per pa ratllat i fregiu els tigres per immersió, és a dir en un bon bany d'oli. Serviu-los calents.

Comentari

De receptes de tigres n'hi ha tantes com bars els preparen. Allò imprescindible són els musclos farcits i arrebossats, la resta la pot triar cadascú com més li agradi.

Aperitius.indb 46 19/6/09 09:17:46

Aperitius.indb 47 19/6/09 09:17:49

Pa de llavors amb anxoves

Ingredients per a 8 racions

45 min

1 barreta de pa de llavors del dia abans, 1 pot d'anxoves en salmorra, orenga, 2 tomaques madures i fortes, oli, sal.

Productes

A les anxoves en salmorra els convé dessalar-les abans de fer-les servir, per tant, un cop treta la sal, s'hauran d'estar en remull un parell d'hores.

Procediment

Talleu 8 llesques de la barra al biaix i ben fines. Es pot fer amb un ganivet de serra o amb la màquina de tallar. Suqueu-les amb tomaca, poseu-hi sal i unteu-les d'oli de manera que en quedin ben xopades. Afegiu un polset d'orenga a cada una. Poseu-les en una llauna al forn, al damunt de paper antiadherent, a 120 C°, fins que siguin seques, uns 35-40 minuts. A banda, deixeu les anxoves en remull 3 o 4 hores, havent-los tret la sal primer. Eixugueu-les bé i poseu-les al damunt de les llesques amb unes gotetes més d'oli i un altre polset d'orenga.

Comentari

Aquestes llesques de pa queden totalment seques i duren uns quants dies conservant tot el cruixent.

Torrada mediterrània

Ingredients per a 8 racions

45 min

1 barra de quart del dia abans, 1 potet de pasta d'oliva, 200 g de formatge de cabra de tub rodó i de mida petita, 2 tomaques a rodanxes fines, 8 fulletes d'alfàbrega fresca, oli, sal.

Productes

La pasta d'oliva, sobretot la d'oliva negra, té un gust molt intens i penetrant, per això no es pot abusar de les quantitats i s'ha d'estirar bé o, en altres casos, allargar-la amb oli.

Procediment

Talleu 16 llesques de la barra de quart molt al biaix i ben fines. Es pot fer amb un ganivet de serra o amb la màquina de tallar. Unteu-les amb oli i poseu-hi sal. Col·loqueu-les en una llauna al forn al damunt de paper antiadherent a 120 °C fins que siguin seques, uns 35-40 minuts. Traieu-les i, en calent, unteu-les amb la pasta d'oliva negra ben estirada. Renteu les tomaques i talleu-les a rodanxes no gaire fines. Al damunt de cada torrada, poseu-n'hi una o dues, depenent de la mida de cada cosa. Talleu el formatge de tub tan fi com pugueu i poseu-ne una rodanxeta al damunt de la tomaca. Per acabar-ho, col·loqueu-hi una fulleta d'alfàbrega fresca.

Comentari

El formatge de cabra de tub és tan potent que, de vegades, arriba a cansar el paladar. Creiem que s'ha de servir en una quantitat moderada per tal de degustar-lo a fons.

Aperitius.indb 96 19/6/09 09:20:29

Aperitius.indb 97 19/6/09 09:20:31

Crestetes de llamàntol

Ingredients per a 16 unitats

1 hora

Pasta: 125 cc de llet, 125 cc d'oli, 50 cc de vi ranci, 1 culleradeta (10 g) de llevat ràpid, sal, 1/2 kg de farina, 1 ou per pintar si es fan al forn. **Farcit:** 2 cebes, 300 g de potes de llamàntol congelades, oli, sal, pebre.

Productes

Les potes de llamàntol es troben congelades i sense crosta. És un producte de qualitat i de molt bon gust que permet dur a terme moltes preparacions amb farcits.

Procediment

Farcit: sofregiu la ceba, trinxada, amb oli. Un cop rossa, afegiu-hi un got d'aigua per estovar-la. Quan hagi reduït completament, afegiu-hi les potes de llamàntol, sal i pebre. Coeu-ho a foc fort 5 minuts i poseu-hi la farina, remeneu-la i tireu-hi mig got d'aigua. **Pasta:** barregeu tots els líquids en un bol gros. Afegiu-hi la farina i el llevat tot de cop i barregeu-ho amb les mans fins que es desprengui del bol. Aboqueu la pasta a la superfície de treball i pasteu-la 5 o 6 minuts amb les mans, fins que n'obtingueu una pasta llisa. Feu-ne una bola i deixeu-la reposar mitja hora. Després torneu-la a pastar un moment i estireu-la amb un corró. Feu-la fina i talleu-la a rodones. Al mig de cada rodona, poseu-hi una cullerada de farcit. Tanqueu-les en forma de mitja lluna i segelleu-les prement la vora amb una forquilla. Fregiu-les per immersió o coeu-les al forn a 180 °C, 20 minuts. En aquest segon cas, pinteu-les amb rovell d'ou.

Comentari

Un aperitiu o tapa deliciós, els vostres comensals us l'agrairan.

Pastes salades

Ingredients per a 8 racions

2 hores

Pasta: 100 g de mantega, 6 cullerades de vi de xerès sec, 400 g de farina, 2 ous, 10 g de sal, pebre, 2 rovells d'ou per pintar. **Farcits:** 150 g de formatge emmental, 2 llaunetes d'anxoves, 150 g de sobrassada, 100 g d'ametlles marcona crues.

Productes

A banda d'aquests productes, que són força normals i tradicionals en l'elaboració de pastes salades, se'n poden utilitzar d'altres, com tonyina, altres formatges, pernil, fruita seca diversa, bacallà, fumats etc. Això depèn de la imaginació de cadascú.

Procediment

Pasta: desfeu una mica els ous sense batre'ls gaire, barregeu-hi el vi de xerès i reserveu-ho. Aboqueu la farina en un bol i poseu-hi la mantega estovada a trossets, integreu-la a la farina, primer aixafant-la amb una forquilla, i després amb les mans. Poseu-hi sal i pebre i aboqueu-hi la barreja d'ous. Continueu pastant i, quan ja sigui tot una mica unit, aboqueu-ho a la superfície de treball. Treballeu-ho fins que n'obtingueu una bola que no s'enganxi a les mans. Emboliqueu-la amb paper de film i poseu-la a la nevera 30 minuts. Traieu-la, torneu-la a pastar 5 minuts i dividiu-la en quatre parts. **De formatge:** estireu la pasta i talleu-la a quadrets petits. Al damunt de la meitat dels quadres, poseu-hi un tallet de formatge. Tapeu cada quadre amb un altre d'igual i segelleu-ne bé les vores. **De sobrassada:** estireu la pasta i talleu-la a rodones petites. Al damunt de la meitat de les rodones, poseu-hi una boleta de sobrassada. Tapeu cada rodona amb una altra d'igual i segelleu-ne bé les vores. **D'anxova:** estireu la pasta, feu-ne tires i poseu-hi les anxoves al mig, totes seguides. Emboliqueu els rectangles sobre ells mateixos i talleu les pastes a la mida que vulgueu. **D'ametlla:** estireu la pasta i talleu-la a rodones petites. Al damunt poseu-hi una ametlla. Pinteu totes les pastes amb rovell d'ou, enforneu-les a 200 °C i coeu-les entre 10 i 15 minuts. Han de quedar lluents i rossetes.

Comentari

Som conscients que aquesta recepta és entretinguda; ara, us recomanem que, com a mínim una vegada a la vida, proveu de fer-les i tastar-les: són una autèntica delícia fins al punt del vici.

Aperitius.indb 118 19/6/09 09:21:39

Aperitius.indb 119 19/6/09 09:21:42