

Menús de Nadal

Dels plats més tradicionals als més exòtics

Francesc Murgadas

Fotografies de Marta Parés



Cossetània Edicions



Primera edició: novembre de 2015

© dels textos: Francesc Murgadas

© de les fotografies: Marta Parés

© 9 Grup Editorial

Cossetània Edicions

C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls

Tel. 977 60 25 91 • Fax 977 61 43 57

www.cossetania.com

cossetania@cossetania.com

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-9034-371-5

DL T 1375-2015





Escudella • 6

Menús de **NADAL**

Dels plats més tradicionals als més exòtics

Francesc Murgadas

FOTOGRAFIES DE MARTA PARÉS

Cossetània
EDICIONS





Pròleg

Els Nadals



Quan un servidor rep la trucada cap a finals de setembre de l'autor del llibre per escriure quatre ratlles en format de pròleg sobre la cuina de Nadal, m'envaeix directament una certa tristor barrejada amb l'alegria d'acostar-nos a l'hivern.

La tristor ve determinada per un tipus de Nadal que sembla que tots hem de viure. Estic parlant evidentment del Nadal gastronòmic. Sembla que hàgim de passar-nos el dia menjant a tort i a dret i que si a la taula no hi trobem llenguados, escamarlans, gambes i cloïsses no podrem gaudir d'un bon Nadal. L'avantguarda de celebrar gastronòmicament el Nadal es contraposa amb la tradició de menjar-nos el Nadal més de tota la vida, el Nadal més auster.

Avui dia, de canelons, escudella, carn d'olla i rostit, en solem menjar durant l'hivern sense haver de fer cap tipus de celebració. No és una menja especial per a molta gent. Això no vol dir que sigui unànime ni que totes les escudelles que es mengen siguin bones o tinguin el nivell culinari que el Nadal es mereix. I si no, segurament que hom menja un *arreveixinai*, una escudella barrejada o una sopa de mandonguilles, pilotilles a les terres gironines. Fins i tot, ara es poden trobar escudelles força ben aconseguides en aquests circuits de la cinquena gamma. I no parlem dels tetrabrics de brous, més o menys naturals, concentrats i desconcentrats, més o menys bons, que es venen a tort i a dret per als cuiners més mandrosos o els que no tenen temps de cuinar. És cert, el lector m'ho direu, que aquestes receptes han arribat a un punt de banalització.

Amb aquest llibre en Murgadas, gran pràctic de la cuina mundial, biòleg de professió i amant del bon menjar, ens treu un pes del damunt per a aquestes properes festes nadal·lenques i les que vénen.

Cadascú de nosaltres podrà viure i menjar-se el Nadal com més li plagui! Un Nadal en colla, un Nadal solitari, un Nadal de luxe, un Nadal en família, un Nadal per als que treballen, un Nadal de turista, un Nadal vegetarià o un Nadal viatger.



Com és costum a casa nostra, hi trobareu aperitius, entrants de tota mena, peixos, carns i postres. Uns més fàcils que altres, uns més gustosos i d'altres de més refinats. En Murgadas ens farà lluir a la taula tinguem la butxaca que tinguem i siguem de l'ètnia que siguem. De ciutat o de poble, del nord o del sud, de l'est o de l'oest. I això em fa sentir alegre. Sóc de la nissaga que, a mesura que es va fent gran, vol viure els Nadals amb tranquil·litat, serenor i bons aliments i que intenta defugir aquestes safates d'aperitius plenes de maionesa i mantega a punt de pomada, de fumats i terrines de fetge gras i de plats amb salses contundents i postres calòriques.

Amb aquest llibre en gaudirem tots! Segur que ens posarem d'acord! I tot això gràcies al Francesc Murgadas, que ens ha fet una bona tria sense caure en l'intent de fer només un llibre de receptes.

PEP NOGUÉ







Introducció

Un llibre per a una festa



Malgrat que ja ens hàgim habituat a parlar de festes de Nadal, la festa de Nadal constitueix el paradigma de la tradició gastronòmica tot i els canvis d'hàbits, preferències i tecnologia culinària que s'han produït i es produeixen contínuament en la nostra societat. Molta gent encara no l'entén al marge del receptari tradicional. D'aquí aquest llibre, que pretén obrir aquesta idea a nous plantejaments, noves opcions i, naturalment, a altres receptaris.

Perquè:

1. El Nadal ja no és només un dia de reunió de la família al voltant de la taula, sinó que ha passat a ser un període que, amb l'ajut dels diumenges i els ponts, va de Nadal a Reis i, per tant, no es pot plantejar gastronòmicament amb la sota, cavall i rei d'escudella, rostit i canelons i el suport del cava, les neules, els torrons i les 13 postres de Nadal. D'aquí aquest llibre.
2. El Nadal ja no és només un dia de cassoles immenses i taules llargues plenes de gent. Les realitats socials han imposat una diversitat de possibilitats a l'hora de comptar comensals que també cal contemplar si seguim el vell aforisme de *tot el que surt a taula s'ha de menjar*. D'aquí aquest llibre.
3. El Nadal ja no és aquell dia de fartanera desmesurada en què el dinar empalmava, amb permís dels Pastorets, amb el ressopó. Cada cop més gent reclama llevar-se de taula amb lleugeresa i empena per afrontar la resta del dia i les possibles activitats. D'aquí aquest llibre.
4. El Nadal s'ha convertit, agradi o no, en una festa d'ostentació. Qui sap si seguint aquell vell aforisme que afirma: *Per Nadal, qui res no estrena, res no val*. Per tant, cal menjar car: ostres, caviar, fetge gras..., ja que les taules que aspiren a ser recordades no dubten en incorporar-ho. D'aquí aquest llibre.



5. El Nadal ha deixat de ser una diada universal en un món cada cop més de serveis. Agradi o no, hi ha gent que els dies de festa ha de treballar. Però no per això l'hem d'obligar a renunciar a fer festa al voltant de la taula i amb els seus. O a resignar-se a un menjar preparat de procedència dubtosa. D'aquí aquest llibre.
6. La societat està cada cop més farta de l'esclavatge que pateixen els cuiners. Com a mínim reclama que el seu esforç els sigui reconegut. Però amb clara intenció d'aconseguir que també sigui compartit. Si el cuiner no pot abandonar la cuina, acompanyem-lo en la seva tasca o acceptem que la simplifiqui. D'aquí aquest llibre.
7. La societat ha diversificat els hàbits alimentaris. Per força (en el cas dels celíacs) o per devoció (en el cas dels vegetarians), cada dia hi ha més gent que fa ranxo a part. Dieta. Però no la d'aprimar, sinó la de menjar més sa, més bo o, simplement, més païble. En definitiva, que menja diferent del comú. D'aquí aquest llibre.
8. La societat s'ha fet gastronòmicament curiosa. Gràcies a la globalització disposem de productes, les seves combinacions o tècniques culinàries provinents d'altres cultures que poden permetre ampliar el nostre ventall de preferències a l'hora de seure a taula. Sobretot els dies de festa o trobada. D'aquí aquest llibre.
9. La societat ha sortit de les seves cases, dels seus reductes tradicionals on se sentia protegida. Els restaurants i els viatges han ampliat horitzons, fent esclatar la cotilla dels receptaris tradicionals i posant-los en la seva justa mesura de punt de partença cap a una cuina personal i familiar més rica, variada i arriscada. D'aquí aquest llibre.
10. La societat ha canviat el concepte de trobada i n'ha diversificat les formes. Les festes tradicionals (Nadal, festes majors, casaments, etc.) ja no són l'únic motiu de retrobament. I ha calgut inventar altres protocols de festa: des del confeti fins a la trobada al jardí. Protocols que naturalment requereixen nous receptaris. D'aquí aquest llibre.

Així, doncs, aquest modest llibre permet assenyalar els camins possibles en el tractament d'una festa del nostre calendari. És feina vostra, lector o lectora encuriós o encuriósida per la cuina en societat, triar-los, aprofundir-los i obrir-los cap a altres festes i no festes. Creieu-me, val la pena. Menjar és, malgrat els dietistes, un gran plaer.



Per això he optat per dividir aquest llibre en deu apartats, en els quals cadascú haurà de buscar-se i, si ho considera oportú, valorar les observacions i, naturalment, les receptes. Sense que això impliqui que hagi de casar-se amb un d'ells i no pugui utilitzar la resta. La societat actual és prou líquida per ubicar-nos avui en la tessitura de fer un sopar per impressionar els amics i demà haver de preparar en un tres i no res un dinar per a la família.

- 1r Adreçat als més tradicionals, als amants dels plats contundents, abundants i deliciosos però també laboriosos. Amb la idea que s'adonin que hi ha vida gastronòmica més enllà de la tradició aparentment inamovible.
- 2n Adreçat a la immensa majoria que, sense apriorismes, s'enfronta a uns àpats nadalencs aliens al format convencional de família ampliada. Amb la idea que puguin resistir la pressió asfixiant de la tradició.
- 3r Adreçat als que, per una raó o altra, s'enfronten a unes festes de Nadal de quòrum reduït. Amb la idea que obrin els ulls a noves formes de cuinar i combinar que no els obliguin, si no volen, a tenir el congelador ple o a menjar tres dies seguits un mateix plat.
- 4t Adreçat als que han fet de la cuina la seva manera de brillar davant d'amics, parents i coneguts. Amb la idea que puguin escapar-se de la necessitat d'imitar els plats d'aquells que els van introduir a la cuina.
- 5è Adreçat als que fugen de la cuina com de la pesta amb l'excusa d'estar enfeïnats i atabalats. Amb la idea que no tinguin escapatòria per homenatjar els comensals amb plats dignes i sorprenents.
- 6è Adreçat als que volen obrir la seva ment i la seva cuina a altres realitats d'un entorn cultural on reconèixer les seves arrels. Amb la idea d'animar-los a buscar i trobar noves receptes i productes amb què enriquir la seva cuina.
- 7è Adreçat als que volen anar una mica més lluny, probablement empesos per un esperit aventurer, tot buscant altres entorns culturals i gastronòmics. Amb la idea que no tot acabi en la cultura oficialment o comercial importada.





8. Adreçat als que han abraçat uns determinats hàbits alimentaris diferents dels habituals. Amb la idea que puguin competir lliurement amb el pes de la tradició des d'aquestes opcions diferents, concretades aquí en el vegetarianisme.
9. Adreçat als que volen mantenir les tradicions però només en els aspectes temporals. Amb la idea que puguin escapar-se de la tradició nadalenca del reciclatge o, en tot cas, accedir-hi per altres camins.
10. Adreçat als que han convertit qualsevol oportunitat de trobada més o menys massiva d'amics, parents i coneguts en una oportunitat gastronòmica. Amb la idea de generar un receptari transversal que serveixi qualsevol dia i en qualsevol festa.

Repeteix: aquest modest llibre dóna per al que dóna. Segur que podeu indicar altres camins, rondinar perquè els que es marquen no estan prou aprofundits, criticar la manca o poca presència del vostre ingredient favorit. Però en cuina, com en educació, la responsabilitat mai és tota del prescriptor o del mestre. Els cuiners vocacionals o els alumnes també han de dir-hi la seva. Ajudant a obrir camins a nous plats o nous conceptes fent-los evolucionar. Si el Nadal ha evolucionat fins a convertir-se en les festes de Nadal, per què no hem de fer evolucionar la cuina d'aquests dies? La cuina dels Nadals.

I, per cert, no patiu per la cuina tradicional. Si acudiu als llibres del mestre Ignasi Domènech, podeu trobar tantes receptes com vulgueu; de Nadal i de la resta de l'any. Aquí en teniu un exemple:

TORRÓ DE FALTRIQUERA

Agafeu 100 g de pinyons, 100 g d'avellanes (ambdues coses pelades), 1 g de nou moscada, 140 g d'ametlles pelades i passades pel molinet. Poseu tot aquest conjunt en un recipient; barregeu-hi 450 g de mel a punt de filar-se, poseu-ho al foc i remeneu-ho contínuament amb una espàtula de fusta fins al moment que comenci a desprendre's del recipient. Tireu-hi, tot seguit, 16 g de mantega de vaca i trebal·leu-ho una mica més.

Col·loqueu el torró en un motlle llis que ja haureu folrat abans amb pa d'hòstia. Darre-rament, col·loqueu una capa de pa d'hòstia al damunt, premeu-ho una mica i deixeu que es refredi.

Àpats, d'IGNASI DOMÈNECH





EL NADAL DE SEMPRE





Als cuiners i cuineres que el dia de Nadal es lleven a les cinc del matí.

Són els i les que tots tenim al cap. Sobretot aquelles mares i àvies que dos dies abans ja comencen a comprar tot el que cal, a rentar tot el que és rentable i a preparar tot allò que es pot avançar, traient les grans cassoles i olles del rebost i atabalant el seu marit perquè prepari la taula excepcional. Aquella taula a la qual seuran des de l'oncle que no para d'emprenyar comparant el rostit amb el de l'any passat, fins a la novieta nova que el nét que estudia a Barcelona vol presentar a la família. Tots amb la seva exigència particular. Des del rostit tradicional que reclama el fill que treballa a Alemanya i aquest any —com el torró— torna a casa, fins a la néta que, aliena al Nadal, reclama aquells macarrons tan bons que prepara l'avi quan es posa a la cuina.

No seré jo qui digui que tot això s'ha d'acabar. Però sí que goso a dir que tot això s'hauria de racionalitzar. Que els temps de cuinera i minyona que ens descrivien *El vidu Rius* o tantes altres novel·les costumistes catalanes són ja història i que, per tant, si es vol recrear aquell ambient, potser ja va essent hora que tothom hi posi alguna cosa de la seva part. Que els que tornen on van nàixer i créixer ajudin a parlar la taula que, al cap i a la fi, les coses no han canviat de lloc. Que si hi ha algun *cuinetes* entre els obligats o convidats, que posi les seves habilitats i voluntats al servei del cuiner o la cuinera que, agradi o no, ja té un any més. Que si hi ha algú que no reuneixi cap d'aquestes condicions, com a mínim, que miri de potenciar el repòs de la guerrera i desparar la taula i rentar els plats o, com a mínim, ompli els rentaplats que l'ocasió requerirà.

Però al marge d'això, no vull estar-me de donar, als cuiners i cuineres que faran pública la seva disposició a fer bones les normes de Grimod de la Reynière sobre els amfitrions i dispensar-los de tota obligació, uns humils consells que els poden facilitar la feina:





1. Busqueu en el vostre receptari plats col·laboratius en els quals pugueu repartir tasques, ni que siguin mecàniques, entre els possibles col·laboradors. Per agafar-los la paraula quan diguin: *Si vols que faci alguna cosa...*
2. Busqueu en el vostre receptari plats amb elements nadalencs. Segur que no és l'únic dia que, per exemple, rostiu una peça d'aviram. Així, doncs, tindreu arguments per justificar haver canviat el capó de cada any per l'ànec o la pularda.
3. Defugiu els plats que calgui rematar a darrera hora o que reclamin puntualitat a taula. Ja sabeu com les gasten els tocatardans o l'oncle que s'enrotlla explicant anècdotes de quan era jove.
4. Busqueu transportistes que portin els plats des de la cuina fins al menjador. Si servir a taula ja és complicat un dia normal, imagineu el que representa un dia com aquest. Serviu els plats a la cuina. Fins i tot les tovalles us ho agrairan.
5. Busqueu en el vostre receptari plats que jo anomeno *de cocció delegada*. Que no exigeixin que estiguen de guàrdia al davant dels fogons. I recordeu que hi ha uns rellotges avisadors magnífics que fins i tot poden esdevenir programadors en el cas d'alguns forns o cuines.
6. Busqueu en el vostre receptari plats que siguin confeccionables per etapes, ja que permeten avançar feina i tenir un matí de Nadal una mica més tranquil. A més, igual teniu sort i algú es brinda a portar el sofregit o la ceba tallada de casa seva.

Ja veieu que, a més, és important que el menú es conegui per endavant per despertar consciències solidàries i preparar arguments contra els tocampanes.