



ODA AL ROMESCO AMB HOMENATGE INCLÒS



Història de la cuina catalana i occitana, de *Vicent Marqués*, és una obra exhaustiva i monumental amb un gran valor, beneïda per *Colman Andrews* i *Ferran Adrià*, entre d'altres. Edicions Sidillà n'acaba de publicar el setè volum, dedicat als guisats, els ous i les truites. **CUINA** té el goig de presentar-vos un dels monogràfics que s'hi inclouen, i que versa sobre el romesco, una de les salses emblema del nostre patrimoni culinari. El text ve amanit amb dues de les receptes compilades per *Marqués* i revisades per la cuinera *Mayela Armas*, autora també de les altres dues.



Text Judith Càlix /// **Extracte** Vicent Marqués (*Història de la cuina...*) ///
Foto Becky Lawton /// **Recepta i cuina** Mayela Armas ///

La salsa de calçot i el romesco són el mateix?

Estem davant d'un dels dubtes metafísics de la cultura catalana, tot i que, essencialment, es tracta de la mateixa salsa amb les variacions i els gustos de cada cuiner. I, si no us en refieu, consulteu el Corpus de la cuina catalana, on, a l'entrada de la salsa de calçot, redirigeix a la salsa romesco, on surten variacions, com ara que els alls i els tomàquets es poden fregir, en comptes d'escalivar, i que s'hi poden afegir galetes i, fins i tot, menta fresca, entre d'altres.



AMANIDA DE MONGETES TENDRES, PATATES I ROMESCO



INGREDIENTS PER

A 4 PERSONES

1 kg de patates baby

• sal

300 g de mongetes tendres

• pebre negre

• el suc de ½ llimona

1 morterada de salsa romesco (recepta a la pàgina 63)

PREPARACIÓ

1 Renteu les patates i poseu-les en una cassola grossa, sense pelar. Cobriu-les amb aigua, poseu-hi una culleradeta de sal i coeu-les a foc a mitjà-baix, tapades, 12-15 min, fins que estiguin tendres. Escorreu-les i deixeu-les refredar del tot.

2 Esbandiu les mongetes tendres, tal·leu-les i traieu-ne els extrems. Poseu-les en una cistella per coure al vapor i coeu-les 5-7 min, o fins que estiguin tendres i cruixents al vostre gust. Si són congelades, seguiu les instruccions del paquet per coure-les al vapor o al microones.

3 Poseu les patates refredades en un bol gran, amb les mongetes tendres, salpebreu-ho i afegiu-hi el suc de mitja llimona i la salsa romesco. Mescleu-ho tot bé i ja ho podeu servir.

V

icent Marqués va tenir un somni, fa quaranta anys. Nascut en una alqueria de l'horta valenciana el 1950, Marqués va anar poc a l'escola i després es va fer mecànic. Amb disset o divuit anys, va agafar una dèria per la cuina i va començar a comprar llibres de gastronomia valenciana, catalana, de les Illes... Receptaris, sobretot, encara que també va ensepegar amb *El que hem menjat*, de Josep Pla, per a ell, el millor llibre de cuina que s'ha escrit mai. Però aviat es va afartar de tantes receptes sense continguts, sense la història i altres detalls dels plats emblema d'un territori.

Va ser llavors quan es va proposar escriure'n un, compaginant-ho amb la família i la feina, els darrers vint anys, de cuiner en un local de menjars per emportar. Qui sap si l'hauria començat, si hagués sabut les hores, els esforços i els diners que dedicaria a idear i forjar una obra tan monumental com *Història de la cuina catalana i occitana...* Dividida en deu volums de prop de mil pàgines cadascun, hi fa un repàs profund de la gastronomia popular en centenars de monografies i receptes que no només ens expliquen com cuinar els plats que formen el corpus de la cuina compartida per la gent dels Països Catalans i Occitània, sinó també el seu recorregut històric, filològic, literari i cultural.





SALSA ROMESCO

SENSE LACTOSA

AMB GLUTEN

VEGANA



INGREDIENTS

2 pebrots de romesco o nyores
2 cullerades d'oli d'oliva verge extra
2 llesques de pa
2 grans d'all
50 g d'ametlles torrades
50 g d'avellanes torrades
1 bitxo • 1 branca de julivert
1 culleradeta de vinagre de vi • sal

PREPARACIÓ

1 Traieu el peduncle i les llavors dels pebrots i salteu-los en una paella amb un raig d'oli d'oliva, a foc baix.
2 Aneu-ho remenant amb una cullera de fusta i greu-los perquè es cogaïn per tot arreu, vigilants que no se us cremi. Reserveu-los.
3 Torreu les llesques de pa a la mateixa paella i reserveu-les.
4 Peleu els alls i piqueu-los al morter. Afegiu-hi les ametlles i les avellanes i continueu-ho picant.

5 Incorporeu-hi els pebrots i un tros de bitxo i, finalment, el julivert i la llesca de pa. Continueu-ho treballant i acabeu-ho amb la resta de l'oli i el vinagre, remenant-ho bé perquè quedi tot ben integrat, i rectifiqueu-ho de sal.

VARIANTS

- Podeu posar-hi un tomàquet escalivat i pelat, un parell de grans de pebre o mig got de vi. També podeu canviar el vinagre per suc de llimona, i el pa per galetes maria.
- Les ametlles i les avellanes poden ser fregides en comptes de torrades. A la Conca de Barberà i a l'Anoia, també s'hi solen posar uns brins de safrà.

ROMESCADA

SENSE LACTOSA

AMB GLUTEN

VEGANA

INGREDIENTS PER

A 4 PERSONES

800 g de peix variat (rap, orada, pagell, lluç, rajada, rímol, llobarro, congre...) • 1 ceba
1 tomàquet madur
2 cullerades d'oli d'oliva verge extra
1 morterada de salsa romesco • sal

PREPARACIÓ

1 Netegeu bé el peix i trossegeu-lo. Peleu la ceba i els tomàquets, i piqueu-los per separat.
2 En una cassola de fang, poseu un raig d'oli i escalfeu-lo a foc baix. Sofregiu-hi la ceba i, quan es comenci a daurar, afegiu-hi el tomàquet.

Aneu-ho remenant de tant en tant fins que quedi tot ben confitat i aboqueu-hi el romesco, remenant-ho bé.

3 Afegiu una cullerada d'aigua a la cassola i una punta de sal, i quan arrenqui el bull, incorporeu-hi el peix, que no ha de quedar cobert. Quan torni a arrencar el bull, abaixeu el foc i coeu-ho a foc baix, 7-8 min.

4 Retireu la cassola del foc i deixeu-ho refredar uns minuts abans de servir-ho.

VARIANTS

- Podeu posar-hi un polsim de pebre o patates a trossos, bullides. També podeu fer servir brou de peix en comptes d'aigua.

El David d'aquesta història és Edicions Sidillà, una petita editorial de la Bisbal d'Empordà, l'única que va decidir fer un cop de cap i apostar per l'obra. Des del 2018, en publica un tom cada any i, a finals del 2024, va treure el setè volum, dedicat als guisats, els ous i les truites. Està previst que n'hi hagi deu, més un opuscle final amb bibliografies i més referències. Quaranta anys després, el somni de Marqués està a punt de complir-se.

EXTRACTE DE L'ENTRADA 'EL ROMESCO'

El romesco és una salsa o una picada que s'empra sobretot per fer el que al nord i el centre del litoral de Catalunya anomenen *suquet de peix*, però que al sud de Catalunya se'n diu *romescada* (i, simplement, *romesco* al Baix Maestrat), i es pot preparar amb tota mena d'ingredients, no només amb peix. Tot i que es pot trobar des de la Segarra i el Baix Llobregat fins a terres valencianes, sembla que és originària del Camp de Tarragona i, segons Coromines, el nom deriva del mossarabisme *remescolar* ('mesclar, remescalar'). Si és així, es tracta d'un plat antic, per bé que la primera documentació prové del *Calaix de sastre* del baró de Maldà, on, el 3 de maig del 1809, estant a Berga, va anotar que en feien a Santa Maria de Queralt (Berguedà): «I ja és més comú en esmorzars lo pendre xocolate que en menjar truites d'ous i fetge ab romesco, com serà allí dalt en Queralt». Ara: la frase no és massa precisa i no queda clar si el que feien a Queralt era romesco o xocolata.

Posteriorment, el trobem en alguns sainets de la segona meitat del segle XIX, que va ser quan es va fer popular a Barcelona i es podia trobar a les fondes. Un d'aquests sainets és *La Rambla de las Flores*, de Serafi Pitarra, que es va estrenar l'1 de juny del 1870; un dels personatges diu així a un altre: «¿Vols sentir olor de menjar? Donchs ensuma cada dia cap hont hi ha la Boqueria, y el nas se te n'umplirà. [...] Y aquí sents la flor d'acacia, y farum de la viram, y frescura del ensiam, y l'aire que vé de Gracia, y las

Els noms dels plats

L'obra de Marqués inclou tot de dialectalismes, les maneres de dir plats o productes, gairebé comarca per comarca. Aquest apartat l'ha elaborat a partir de l'Atles lingüístic del domini català, de l'Institut d'Estudis Catalans. Per exemple, si a gran part del domini lingüístic el terme bacallà és majoritari, a l'oest i al sud se'n diu abadejo o badejo i al territori occità, merluça o juliana.



taulas de las flors y las fondas ab romesch, y las senyoras ab mesch, per enganxarhi senyors...".

[...] És una picada que es prepara amb alls, ametlles, avellanes i pebrots de romesco, que són uns pimentons secs i arugats, d'una vermellor fosca i lluent. Pere Tàpias en parla en el llibre *Grans plats, grans cuiners, grans artistes, grans escriptors*; en transcriurem un paràgraf: "El pebrot de romesco és l'ingredient que proporciona a la salsa o al plat, a part de la singularitat, el punt metilic, sec i aspre que tant caracteritza aquestes salses. Un excés de pebrot de romesco a la salsa o al condiment pot ser fatal. No és el mateix usar el pebrot sencer, en pols o fregit. El to més coral·lí o més rogenc resulta de la quantitat de fruita seca amb què combina.

Tot plegat vol dir que el cuiner de la terra dels romescos ha de reunir, per ser bon mestre romescaire, coneixements de cuina, de pagesia, de marina, de paisatge i de colors, perquè el romesco és tot això."

Així que ens allunyem del Camp de Tarragona, però, hi ha qui el prepara amb nyores, que també són uns pimentons però que no tenen ben bé el mateix gust. Al Baix Maestrat en diuen *remesco* i apareix en la cançoneta popular *La barca s'engronxa*; en copiaré els primers versos: "La barca s'engronxa sobre un bon llençol; quan el sol s'aixeca/ ja n'han fet lo vol./ Raps, polps i lluernes a l'olla en fan cap/ per a fer el remesco i l'arrossejat".

[...] El romesco s'ha fet avui molt popular i es pot trobar fins i tot envasat en ampolletes de vidre, però, és clar, com una picada feta a mà no hi ha res. Perquè el guisat surti com cal, la picada s'ha de sofregir uns instants en la cassola, abans d'afegir-hi l'aigua i el peix. Com tots els suquets, cal fer-lo amb peix variat, que pot ser de qualsevol mena, tot i que els més recomanables són els de roca, que fan bon brou. A les barques hi ha pescadors que aprofiten la meitat del brou per fer el rossejat o arrossejat, que és com s'anomena l'arròs a banda al sud de Catalunya, i

CRUIXENT DE COLIFLOR AMB SALSA ROMESCO



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

1 coliflor en floretes
3 cullerades d'oli d'oliva verge extra
½ culleradeta de sal
½ culleradeta de pebre negre
1 pessic de caiena
¾ de tassa de flocs de blat de moro
¾ de tassa de parmesà ratllat
1 morterada de salsa romesco (recepta de la pàgina 63)

PREPARACIÓ

- 1 Escalfeu el forn a 220 °C.
- 2 Col·loqueu la coliflor en un bol gran. Afegiu-hi l'oli, la sal, el pebre i la caiena, i mescleu-ho bé amb les mans, de manera que tota la coliflor en quedi ben untada.
- 3 Tritureu els flocs de blat de moro i en un bol poc profund, barregeu-los amb el formatge.
- 4 Arrebosseu la coliflor amb la barreja donant-li copets per ajudar que s'hi adhereixi bé, i col·loqueu-la sobre una safata de forn fofrada.
- 5 Coeu la coliflor al forn 20-25 min, fins que estigui ben daurada; gireu les peces a mitja cocció.
- 6 Serviu-la amb la salsa romesco per sucar.









CONILL AMB ROMESCO



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

1 ceba • 2 tomàquets
1 conill • 2 cullerades d'oli d'oliva
veg. extra • sal • 1 morterada de salsa
romesco (recepta de la pàgina 63)
1 branqueta de romaní
1 branqueta de farigola

PREPARACIÓ

- 1 Peleu la ceba i els tomàquets i piqueu-los, per separat.
- 2 Trossegeu el conill; en una cassola de fons gruixut, sofregiu-lo amb un raj d'oli fins que quedi ben daurat. Reserveu-lo.
- 3 Poseu la ceba a la cassola i sofregiu-la. Quan es comenci a daurar, incorporeu-hi el tomàquet i remeneu-lo fins que quedi tot ben confitat. Rectifiqueu-ho de sal.
- 4 Afegiu-hi el romesco, remeneu-ho i poseu-hi el conill, una mica d'aigua, el romaní i la farigola. Deixeu-ho bullir 30 min i ja ho podeu servir.

VARIANTS:

• Podeu posar-hi patates esqueixades, mig got de vi blanc i una mica d'orenga, a més d'una picada amb el fetge del conill, fregit.

amb l'altra meitat fan el romesco. Josep Pla desconeixia la cuina de Tarragona, però en la *Guia de Catalunya* diu que li agradava aquest plat: "Singularment a la part inferior de la ciutat, que és relativament moderna i no té, potser per sort, un caràcter excessiu, hi ha alguns establiments que ofereixen al viatger l'encant de presentar una excel·lent cuina de peix; encara que la meua empenta davant els plats succulents comença a ser escassa, sóc un admirador del romesco tarragoní".

Hi ha qui el prepara amb una sola classe de peix (com ara amb rap, amb llobarro, amb gat, amb tonyina o amb bot), i també amb pops o calamars, però no és gaire corrent. També hi ha qui el fa amb llagosta, i a la Barceloneta l'oferien així, segons conta el mateix autor en *Notes disperses*: "A vegades recordo la preponderància que agafa el restaurant Soler de la Barceloneta, quan, arraconada la dictadura de Primo de Rivera, pujà al poder el general Berenguer. [...] Sobre el roig del romesco, les mitges llagostes semblaven la forma més gustosa —i més simbòlica— de la llibertat".

També hi ha qui amaneix amb romesco el bacallà, que es pot presentar trossetjat i fregit, o simplement esqueixat i

amb la salsa per sobre. [...] Finalment, direm que també són molt coneguts el conill amb romesco, la llebre amb romesco i els cargols amb romesco. A l'Urgell, a més, fan peus de porc amb romesco; al Baix Llobregat, musclos amb romesco; al Baix Penedès i el Tarragonès, espineta amb romesco; al Camp de Tarragona, tripa de bacallà amb romesco, tonyina de sorra amb romesco i col amb romesco; al Tarragonès, romesco de brau i tripes amb romesco; al Tarragonès i el Baix Camp, sípia amb romesco; al Baix Camp, verats amb romesco i fetge amb romesco; a la Terra Alta, romesco amb fesols, i, al Baix Ebre, llagostins amb romesco.

Els cargols o caragols s'esmenten en el *Costumari català*, de Joan Amades, on diu que era costum de menjar-ne el dia de l'Ascensió: "Els nostres avis sortien a fer fontades i berenades. Era tingut com el primer dia clàssic per a sortir a passar-lo a fora. [...] Hom solia menjar cargols amb romesco i fer-se un bon tip de cireres". El fetge apareix en un romanç que porta per títol *Las fondas de sisos, vala de sanch y fetje*, publicat (no ho sabem del cert) entre el 1879 i el 1882.

Dues cuines germanes

Per a Marqués, la cuina catalana i occitana són cuines germanes. Les relacions històriques, lingüístiques i culturals entre els antics regnes, comtats, regions i comarques d'aquests dos grans territoris, així com el fet de viure en unes terres amb un passat i unes condicions climàtiques semblants, han propiciat l'existència d'una de les millors cuines del món.



HISTÒRIA DE LA CUINA... VOL 7

Vicent Marqués
Edicions Sibil·la 926 pàg.
Preu: 38€.