

Col·lecció QuèViures, 6
Essències

Edicions Sidillà SL

La Bisbal d'Empordà · 17100

www.edicionsidilla.cat

info@edicionsidilla.cat

© del text: Mariona Quadrada Monteverde

© de les il·lustracions: Adela Blasi Casal

© de l'edició: Edicions Sidillà

Disseny i maquetació: J. Pujadó

Correccions: Xavier Cortadellas

Edicions Sidillà és soci protector d'Amics de la Bressola

ISBN: 978-84-124306-1-5

Dipòsit legal: Gi 1317-2021

Primera edició: Novembre del 2021

Tots els drets reservats. Si voleu fotocopiar parcialment aquest llibre, feu-ho legalment contactant amb CEDRO: 93 272 04 45 o cedrocat@cedro.org

MARIONA QUADRADA MONTEVERDE I ADELA BLASI CASAL

Essències

Cuina i sentiments a taula



edicions
Sidillà



La Bisbal d'Empordà, 2021

Per a la Gemma, la Rosina i la Joana

Sumari

7	Tothom a taula
10	Ara i abans, abans i ara
12	Fulles de llimoner
16	Pollastre amb suc i albergínia
20	Préssecs farcits
24	Croquetes
28	Tomaca fregida
32	Rovellons i pebrassos
36	Codonyat i gelea
40	Pastissets de cabell d'àngel
44	Panellets
48	Tords i perdius
52	Caldo i pilota
56	Fricandó
60	Gall farcit
64	Salsitxes de Frankfurt
68	Coca amb cireres
72	Sépia ofegada
76	Favatada
80	Sarsuela de festa major
84	Receptari

Tothom a taula

Hi ha moments viscuts que ens marquen per sempre, com una cicatriu, sense que en siguem conscients. Hi ha olors, gestos, petites cerimònies, maneres de fer les coses i lliçons que van teixint la memòria i els records que ens expliquen tal com som, d'on venim, a quina casa i a quin paisatge pertanyem. I cada cop que actualitzem els escenaris i els contextos en què aquests moments es repeteixen, les olors es tornen a sentir, els gestos, els cerimonials i les maneres de fer ens acompanyen de nou, iguals i diferents. Present i passat alhora, i cada petita variació ens mostra la trajectòria exacta de la corba del temps, el volum precís de l'absència.

El dinar de festa major o de Nadal, l'olor del caldo bullint, el cassó brut de la crema escurat a correuita, la cullera de boix, la manera de posar-se o treure's el davantal... Mengem tres o quatre vegades al dia, i poc o molt tot allò que té a veure amb el menjar alimenta els records de la nostra vida, sobretot quan som infants.

Els records al voltant de taula i al voltant dels fogons ens connecten també amb els canvis de paisatge i d'estació, amb la varietat dels productes que ens dona la terra i amb els rituals associats a les celebracions, amb la cultura que ens nodreix per dins com una saba. Som brots d'una terra i d'un moment, i és des d'aquest arrelament que dialoguem amb la història i amb els pobles que ens envolten.

Com en aquell fragment famós de la novel·la de Marcel Proust, quan el gust d'una magdalena sucada amb te s'endú el protagonista als records de quan era infant, la Mariona Quadrada reviu en aquest llibre records de la seva infantesa. Un viatge íntim i personal, que és també un viatge gastronòmic per les quatre estacions, cap al coneixement del moment exacte, el com i el quan en què cada producte és a la seva plenitud, i de com aquesta plenitud es trasllada a taula.

A la cuina de casa, a la cuina del mas, a la brasa o al caliu del foc a terra, cada plat és una ofrena i un homenatge que conté el paisatge i que el transforma en motiu de gaudi compartit. Paisatge i cicle. Memòria i sentiment. I alguna cosa que ens alimenta més endins, que no té a veure amb l'abundància, amb l'opulència o la sofisticació, que no és de pobres ni de rics, que no és de mas, de poble o de ciutat. Una deu subterrània, una mena de bondat, de pau assossegada, bategant, que ens agermana i ens fa terra de nou. Un univers complet, compacte i fràgil, llis com la closca d'un ou, que l'Adela Blasi captura en les il·lustracions que acompanyen el viatge, lligades també a una biografia amb dates i localitzacions exactes i sempre fruit d'una manera de mirar capaç de llegir molt més enllà del primer pla i de l'instant.

Imatges i textos, un llibre a quatre mans que conté el pòsit de les publicacions que l'Adela i la Mariona van fer ja fa molts anys, quan els receptaris i els llibres de cuina il·lustrats eren una raresa, amb aquesta mateixa idea de llibreta de records per compartir.

I darrere de tot, dels draps de cuina, de les cassoles fumejant i dels sofregits, un univers de dones, sempre. Perquè aquest espai habitat pels records, construït amb les hores passades al taulell de la cuina, tallant, fregint, plomant, remenant, embolicant i rostint, l'han fet sempre les dones amb les seves mans, per bé que els homes que han volgut hi han trobat també un lloc.

Ofrena i homenatge també a aquest llegat silenciós, amb ecos de sotabosc, trenat des del respecte a la jerarquia, no de les relacions de poder sinó de la saviesa i el mestratge, començant sempre des de baix, pelant i espigolant, i aprenent de les que en saben.



Ara que als mercats, a les botigues, als restaurants i a les taules trobem de tot durant tot l'any, ara que els excessos i la inexistència de límits ens ho fan voler tot i desitjar-ho tot alhora i corrents, aquest llibre és una invitació insòlita. Un viatge interior que ens recorda el gaudi atàvic contingut en una mossegada de tomaca confitada, en l'aroma penetrant dels rovellons acabats de plegar saltant a la paella, en la sentor vellutada d'un rostit amorosit amb vi ranci. Tot un món, que és dins nostre i que es desperta i ens acull i que, si no el fem reviure, desapareixerà. Passat i present, potser també futur.

Ofrena i homenatge. I agraïment sincer de part dels que el rebem, com es fa sempre que un regal dels que fan venir salivera ens arriba a les mans, o quan, asseguts a taula, sentim el privilegi de saber-nos convidats i acollits.

Seiem, doncs. No ens cal cap oració per començar.

ROSA PAGÈS PALLISÉ. Escriptora.

Ara i abans, abans i ara

No sé quines van ser les primeres olors comestibles que vaig sentir, però sí quines eren les que m'alimentaven, les que a poc a poc m'imprimien el gust de la cuina que em va criar.

Una cuina apresada des dels porus de la pell, des d'uns ulls com taronges cercant olors, amb dones sàvies amb qui ens estimàvem, amb qui compartíem pa i companatge, vida. Una cuina farcida de tot allò que creixia a tocar de casa, als horts, a l'avellanar, als camps d'olivers i ametllers, al garroferar, al sembrat, a la vinya, al bosc, a la riera, als corrals.

He tingut la sort de viure la vida i el gust dels aliments que tenim a prop, les temporades naturals, el conreu, la relació dels productes amb la comunitat, el privilegi de sentir-me part d'un indret, d'un espai geogràfic, d'una tradició cultural i d'una història col·lectiva que m'ha servit per establir el diàleg amb les altres cultures que avui coneixem o que viuen amb nosaltres.

He viscut de manera natural, «el producte de proximitat» perquè era l'únic i no li calia definició, amb el nom de cada un n'hi havia prou: pebrots, faves, ous, bajoques, rovellons o tomaques.

He crescut enmig de plat cuinats i posats a taula sobreixits de sentiments, per això sé que el que es cou a l'olla de casa meva és diferent d'allò que es cou a la casa del costat i que, per a mi, la meva és la bona, com la seva ho és per a ells, amb els seus sentiments i el mateix valor.



M'agradaria retornar aquesta experiència a qui la vulgui arreplegar, als joves, sobretot, esperonar-los a ser partícips d'una manera de menjar, d'una manera de gaudir dels gustos de la cuina, lluny del menjar globalitzat que ofereixen les grans superfícies i la indústria alimentària mundial. Una indústria que, lluny de vetllar per l'alimentació de les persones, dissenya productes a tota màquina sense mirar com, perquè allò important és vendre'n molts, tant se val com, on i per què han estat elaborats. I perquè es permet que tot aquest menjar brossa es pugui adquirir a preu més baix que aquell que tenim a prop de casa, més saludable, més respectuós amb el medi ambient, més bo, més plaent, fet per mans concretes i que, per això, no arriba a mans de tothom, com si fos un privilegi.

M'agradaria transmetre que cuinar no és perdre el temps, com si aquest estalvi tingués algun resultat comptable, que cuinar és estar per nosaltres, és una cura més que ens fa persones. Que sobirania alimentària és això, ser amos de la nostra alimentació i dels nostres plaers, des de l'origen fins al plat.

M'agradaria que gaudíssiu d'aquestes històries que, inspirades en el meu passat, són avui el meu present, que les acabéssiu vosaltres llegint-les i, per què no? Cuinant-les. Perquè tot continuï sense final.

MARIONA QUADRADA

