

Col·lecció QuèViures, 7
El llibre del bacallà

Edicions Sidillà SL

La Bisbal d'Empordà 17100

info@edicionssidilla.cat

www.edicionssidilla.cat

© del text i de les fotos: Fina Comas

© del pròleg: Jordi Cervera

© d'aquesta edició: Edicions Sidillà

Disseny: J. Pujadó

Correcció: Xavier Cortadellas

Primera edició: febrer 2022

Edicions Sidillà és soci protector d'Amics de la Bressola

Aquest llibre s'ha imprès a la Impremta Pagès, d'Anglès

ISBN: 978-84-124306-4-6

Dipòsit legal: GI 92-2022

Tots els drets reservats. Si voleu fotocopiar parcialment aquest llibre, feu-ho legalment contactant amb CEDRO: 932720445 o cedrocat@cedro.org

FINA COMAS

El llibre del bacallà



edicions
Sidillà

La Bisbal d'Empordà, 2022

Sumari

8	L'alquímia secreta del bacallà. Jordi Cervera
13	Introducció
15	Paraules prèvies
23	El bacallà, breu descripció
25	Tots els noms del bacallà. L'etimologia
29	Breu història de la pesca
35	La conservació: la sal i la salaó
39	Noves tendències de conservació
42	El bacallà als països nòrdics
45	El bacallà <i>Skrei</i>
49	El bacallà assecat: l'estocafix o peixopalo
52	✠ El Niu
54	✠ El peixopalo a Sant Feliu de Guíxols
58	El bacallà a taula
63	Quan i com va entrar el bacallà a Catalunya?
66	Tallar el bacallà. Les bacallaneries
78	Guia pràctica
78	✠ Les parts del bacallà
81	✠ Les propietats nutricionals
82	✠ Dessalar el bacallà
73	✠ El maridatge
84	Apèndix. Recursos

84	✿ Botigues singulars de bacallà
86	✿ Empreses
87	✿ Jornades
89	✿ Dites
91	Receptari
91	A.- Per a un aperitiu, unes tapes o per a un sopar amb amanida
91	✿ 1. Bunyols de bacallà
95	✿ 2. Brandada o bacallà a la provençal
97	✿ 3. Croquetes de bacallà
101	✿ 4. «Groguet» de bacallà
103	✿ 5. Pilotilles o mandonguilles de bacallà
105	B.- Amanides o un plat fred amb bacallà
105	✿ 6. Esqueixada
109	✿ 7. Empedrat
113	✿ 8. Xató
117	C.- El bacallà combina molt bé amb pasta, arròs, ous, patates o verdures
117	✿ 9. Macarrons amb bacallà i salsa provençal o allioli suau
120	✿ 10. Canelons de bacallà
123	✿ 11. Arròs amb bacallà
127	✿ 12. Patates amb bacallà
129	✿ 13. Bacallà amb patates, inspirat en una recepta del cuiner Fermí Puig
131	✿ 14. Truita de bacallà
135	✿ 15. Porrusalda o escudella de bacallà
137	✿ 16. Pèsols de primavera amb tripa de bacallà
140	✿ 17. Cocotxes amb salsa verda
142	D.- El bacallà com a protagonista
142	✿ 18. Bacallà fregit
145	✿ 19. Bacallà a la llauna

147	✠ 20. Bacallà amb mel
151	✠ 21. Bacallà amb samfaina
155	✠ 22. Bacallà amb tomàquet
157	✠ 23. Bacallà d'Advent i de la Nit de Nadal
161	✠ 24. Bacallà de Quaresma o de Divendres Sant
164	E.- El bacallà en plats locals
165	✠ 25. Bacallà a la manresana amb espinacs, prunes, panses i pinyons
168	✠ 26. Bacallà a la manresana amb allioli de codony
171	✠ 27. Bacallà a la talamanquina
173	✠ 28. Bacallà de Mura: bacallà esqueixat amb cigrons i allioli gratinat
176	✠ 29. Poti-Poti de Mura
178	✠ 30. Bacallà a l'empordanesa
181	✠ 31. Es Niu, de Palafrugell
184	F.- El bacallà dels grans cuiners
184	✠ 32. Bacallà a la graella amb mussolina d'alls, del Motel Empordà
186	✠ 33. Bacallà amb pebrots vermells i el suc de la cocció, de Joan Roca d'El Celler de Can Roca
189	✠ 34. Lluç i calamar amb tripa de bacallà a la catalana de Santi Santamaria
192	G.- D'un bacallà d'abans al bacallà més actual
192	✠ 35. Bacallà dels caputxins, de Fra Sever d'Olot
194	✠ 36. Bacallà fumat, nyàmera, cruixent de sèsam amb nou moscada i bolets de temporada
199	Bibliografia
204	Agraïments

Als meus pares, en Josep i l'Antònia, pel seu llegat.
Als meus germans, a la meva família i a en Rafael.

L'alquímia secreta del bacallà

Des que era molt petit i ajudava (o no, que ara ja no ho tinc gaire clar) la meva àvia a trastejar per la cuina, sempre m'ha semblat que el bacallà té alguna cosa de misteri, de secret ben guardat d'alquímia ancestral, de contacte íntim amb les forces immaterials que regeixen les lleis inalterables de la natura. Agafes una peça estranya, amb una aparença un punt pertorbadora, seca, blanquinosa i eixarreïda i, després d'uns dies de mantenir-la en contacte amb l'aigua, administrant amb precisió els temps d'un procés estructurat i repetit, n'ergeix una menja sumptuosa, turgent, sobirana, saborosa i rotunda. Un veritable ritual màgic de la resurrecció esplendorosa de la carn.

I és obvi que tota cerimònia mística demana sempre la presència imprescindible d'un oficiant en condicions, d'algú que conegui a la perfecció els viarans secrets del ritus, que sàpiga mostrar sense revelar, que tingui assumits i apresos els ritmes, les cadències de tota l'escenografia essencial, des dels petits detalls de precisió als grans cerimonials espectaculars, passant per tot allò que es necessita a l'hora d'encaterinar i de convèncer, algú que, en definitiva, domini sense esclertes les claus de la litúrgia profunda i tingui l'habilitat necessària per poder convertir-se en el seu transmissor més hàbil. Per això no em sorprèn gens que l'encarregada de donar forma a aquest llibre sobre el

bacallà que teniu a les mans sigui la Fina Comas. Ningú millor que ella per introduir-nos amb saviesa i amenitat en els secrets d'aquesta bèstia marina, transformada per obra i gràcia de la sal en un dels plats més cobejats de les terres llunyanes que no coneixen de primera mà les influències marines.

La història llunyana el lliga a les aigües gèlides del nord, als vikings, a les reserves de les seves incursions bèl·liques, també als pescadors bascos del segle XIV, els principals impulsors i els encarregats de perfeccionar tècniques de conservació i sistemes de transport, al capità John Smith, als territoris de Nova Anglaterra i, és clar, a l'església catòlica que va tenir molt a veure a l'hora de convertir el bacallà en un element fonamental de la Quaresma i del dejuni.

Sent un dels peixos més populars de la nostra gastronomia, forma part de tota mena de receptes, des de la senzillesa d'un bacallà esqueixat a la sofisticació quasi barroca de l'insòlit «es Niu», un plat típic de Palafrugell que inclou, entre d'altres ingredients, tripa de bacallà, peixopalo, colomí, calamar, ou dur i una llarga cocció de més de cinc hores. I ja que hi som, el cinc té molt a veure amb la Fina Comas. Des de l'octubre de 2011 és la responsable del blog CuinaCinc, per allò dels cinc sentits, de les implicacions totals i absolutes amb el que fas, un espai que és una autèntica *rara avis* en aquest món urgent d'internet. No es tracta de receptes ràpides acompanyades de quatre dades curioses destinades a aconseguir un impacte instantani, no, en absolut. La Fina, malgrat el mitjà que utilitza, hereta la saviesa, la passió, el coneixement, el mestratge, la solidesa i el treball de recerca de personatges com Álvaro Cunqueiro, Nèstor Luján o Joan Perucho, que van portar la cuina molt més enllà de la taula i converteix el Cuina Cinc en un veritable espectacle absolut. Les seves entrades parlen del producte, el situen, l'estimen, el fan créixer i el do-

ten d'esperit, d'història, de realitat i de grandesa. Si hi remenem hi trobarem de tot, però pel que fa a aquest tema, hi ha unes quantes entrades referides al bacallà que, com tota la resta de material, són rotundes, exhaustives, càlides, documentades i plenes d'amor i de passió, dos ingredients imprescindibles a l'hora d'acostar-se a la cuina i a la gastronomia amb una mirada oberta i plural i que la Fina atresora amb escriu.

El llibre del bacallà és, sens dubte, el reflex en paper d'aquest esperit precís i entusiasta que transforma cada detall en un veritable tractat i per això es pot afirmar sense por d'equivocar-se que aquest llibre és un manual perfecte i d'una solidesa inqüestionable a l'hora d'acostar-se al bacallà, a les seves receptes, als secrets, a les derivades gastronòmiques i socials que hi ha al darrere de cada preparació i que està destinat a convertir-se en una peça imprescindible en totes les biblioteques, siguin o no de cuina i vagin o no destinades a cuiners. La Fina Comas no decep i acostar-se a qualsevol dels seus treballs és tenir sempre la garantia d'enfrontar-se a una acurada perfecció que va molt més enllà del que és habitual.

Receptes antigues, receptes actuals, el paper protagonista del bacallà en la nostra cuina, la visió dels grans cuiners, els petits grans secrets, la història, les botigues, l'essència del producte, les maneres de consumir-lo en diferents indrets del món, els restaurants, tot! Prepareu-vos, doncs, per enfrontar-vos al bacallà al cent per cent de les seves possibilitats!

I molt bon profit... físic i intel·lectual!

Jordi Cervera
Vallgorguina

«S'explica que, en temps de l'edat mitjana, un pescador va capturar un bacallà d'un metre, la qual cosa era força comuna a l'època. I el fet que el peix parlés tampoc no semblava sorprenent. El que resultava insòlit era que ho feia en una llengua desconeguda. Parlava basc».

Fragment d'un conte recollit en el llibre *El bacalao*, de Mark Kurlansky.



Introducció

Quan vaig començar el meu blog (CuinaCinc), l'octubre del 2011, sabia que el bacallà tindria una entrada. Quan la vaig escriure vaig provar de transmetre'n una aproximació perquè aquest peix d'aigües fredes s'ho ben mereix i perquè se'n podria escriure un gran tractat.

Aquest tractat hauria de ser una obra que comptés amb la col·laboració de pescadors, de la gent de mar, de la mirada dels homes i de les dones, de les primeres companyies importadores, de geògrafs, d'historiadors, d'escriptors, d'artistes, de bacallaners, de la gent dels mercats, dels gastrònoms i dels cuiners de diferents països.

La idea de fer un llibre sobre el bacallà la vaig tenir pensant que volia recollir-ne els costums i les tradicions a través dels plats més representatius de la cuina familiar, de les nostres comarques i d'altres territoris, i pensant també que volia destacar-ne algunes creacions de cuiners que han suposat una nova interpretació dels plats de sempre, amb noves presentacions. Volia recollir les creacions d'aquells que han utilitzat diferents tècniques de cocció.

El bacallà no és tan sols un producte o una recepta per preparar un plat. Al voltant del bacallà s'ha anat construint tota una cultura i una manera de viure perquè el bacallà ha format part de la història d'alguns pobles, és font de riquesa i base de l'economia d'alguns països i, així mateix, va ser un aliment en temps de recursos escassos i en temps de penitència. A causa del bacallà s'han fet guerres, s'han establert alguns límits marítims i també s'han fet acords

polítics i, per tant, econòmics. Fins i tot l'historiador Fernand Braudel va dir que la pesca del bacallà va ser l'origen del capitalisme occidental.¹

Un llibre sobre el bacallà havia d'incloure, a més d'una selecció de receptes, una breu descripció del bacallà; calia explicar per què aquest peix, que va venir de lluny, es va integrar en la nostra cultura, des de quan ho va fer, com va passar a formar part de la nostra alimentació i com va crear un receptari propi.

En aquest llibre explicarem què és el bacallà i aprendrem a distingir el bacallà salat o curat (el bacallà entès a la manera tradicional, amb el qual podem preparar la majoria de receptes proposades) del bacallà fresc o amb un punt de sal, que és el que habitualment és ven i es consumeix avui.

He inclòs al final de la introducció una guia pràctica que espero que sigui d'utilitat. Hi trobareu una il·lustració del bacallà facilitada per l'empresa COPESCO, una de les primeres companyies importadores d'aquest peix, on queden dibuixades les parts i els talls del bacallà perquè així serà més fàcil identificar-les. Les esmento totes, les defineixo i explico quin seria el tall més adequat per a cada preparació. També hi explico les propietats nutricionals i com s'ha de dessalar correctament el bacallà. Hi trobareu també algunes propostes de maridatge per acompanyar el bacallà, un apèndix que inclou algunes de les empreses més representatives, les *Jornades* o *Setmanes* dedicades al bacallà, les dites o les frases fetes que se n'expliquen i les botigues i els establiments on trobareu un bon bacallà.

En el rerefons d'aquest llibre trobareu també converses, llocs i països on he viatjat per conèixer, ordenar i escriure *El llibre del bacallà*. Calia començar.

1 Vitaux Benoît, Jean. *Dictionnaire du Gastronomes – France du Gastronomes*. Editorial Puf. P. 613

Paraules prèvies

Durant molts anys he anat recollint informació sobre el bacallà com aquell que guarda a la memòria vivències i records, llibres, articles i escrits. He continuat preparant algunes receptes que habitualment fem a casa, n'he descobert d'altres i n'he incorporat algunes de la cuina internacional. També he recollit informació del bacallà en experiències i viatges, en alguns llibres, en trobades a què he assistit, en visites a diferents mercats, en converses que he tingut amb productors, comerciants, bacallaners o amics del bacallà. Finalment, com si tanqués un cercle, vaig viatjar a Islàndia.

A casa dels meu pares, per sort, no hi va faltar el bacallà ni l'oportunitat de poder conèixer, aprendre, veure i viure la cuina del bacallà durant tot l'any. Segurament ha estat una tradició familiar perquè ens agrada complir els preceptes dels divendres, el període d'Advent i el temps de la Quaresma.

Recordo la primera vegada que vaig veure preparar i cuinar el bacallà al pil-pil, a casa. El va cuinar l'Ana, del País Basc, amiga de la família que va venir a casa amb el propòsit de cuinar «l'autèntic bacallà al pil-pil». El pare havia dit moltes vegades: «*Ana, un día tienes que venir a cocinar el bacalao al pil pil y así aprenderemos*». I així va ser. Ens va dir el que necessitava, només quatre «coses»: el bacallà, l'oli d'oliva, uns bitxos, l'all i una cassola de fang que vàrem comprar amb un mànec, també de fang, per facilitar aquells moviments que ajuden a emulsionar l'oli amb la gelatina que porta la pell del bacallà, ben lluny del truc que més tard compartiria i ensenyaria el xef basc Karlos Arguiñano en els seus programes de TV.

Fra Valentí Serra, de Manresa, va escriure: «La Quaresma és un temps litúrgic preparatori a la Pasqua d'enorme importància i de gran tradició entre els fidels cristians. El nom deriva del terme *quadragèsima*, originàriament llatí, ja que consta de quaranta dies de dejuni i abstinència de carn abans de les celebracions pasquals. Com que en els diumenges no es podia fer penitència i no es dejunava, el compte de quaranta dies complets porta fins a un dimecres: el Dimecres de Cendra, que és quan comença la Quaresma amb la cerimònia penitencial de la imposició de la cendra damunt de la testa dels fidels. Des del punt de vista folklòric i gastronòmic, l'inici de la Quaresma donà lloc a les celebracions populars del Carnestoltes (*carnes tollendas*, les carn toltes), en referència a l'abstenció penitencial de menjar carn». Més endavant, explicant la vida conventual, afegeix: «Atesa la poca disponibilitat de peix fresc, assolí una gran importància en temps quaresmal el consum a taula de la pesca salada, especialment del bacallà.»²

Tant és així que la Quaresma es representa de manera gràfica amb una il·lustració d'una vella amb set cames o arengades, anomenada *la Vella Quaresma*, que porta en una mà un bacallà salat i a l'altra, un cistell amb unes verdures que podrien ser armolls, bledes o espinacs. Indica amb aquest productes o aliments el menjar habitual d'aquest temps d'abstinència i de dejuni. La Vella Quaresma representa un calendari, cada cama és una setmana, totes elles van des del Dimecres de Cendra fins a la Setmana Santa: el període de la litúrgia cristiana de dejuni i d'abstinència. Finalment, quan acaba el cicle, la Vella Quaresma es crema i comença l'època de renovació i renaixença. Encara

2 AAVV. *Calendari de l'ermità 2019*, Barcelona, Edicions Morera 2018; *Celebrar la Quaresma* (Dossier CPL, 57) Barcelona, Centre de Pastoral Litúrgica, 1995.

que a causa de la laïcitat de la societat, de la integració de nous costums i de diferents cultures aquesta tradició s'hagi perdut, els nens a les escoles continu- en dibuixant i representant la Vella Quaresma. Potser per atraure la clientela, també la trobareu representada en algunes botigues o parades de venda de bacallà, o a les llibreries, on podeu comprar-la i pintar-la de colors. L'he vista també en algunes pastisseries al costat de safates de bunyols i de les mones.

Joan Amades, etnòleg i folklorista català, va arribar a tenir una col·lecció d'imatges de la Vella Quaresma de la qual fins i tot es va fer una exposició i el pintor i artista Pablo Picasso va pintar la *Chumbera*, una representació que segurament estava inspirada en aquesta figura, també, amb set cames i dos bacallans, un a cada mà. Molt a prop del Museu Picasso, a Barcelona, hi ha el carrer la Volta d'en Bufanalla, un carreró petit que dona al Passeig del Born i gairebé a davant de Santa Maria del Mar. Només d'entrar-hi, sobre un fons de color negre, hi ha dibuixada amb color blanc la Vella Quaresma.

Es podria fer, fins i tot, un itinerari dels indrets més representatius de la ciutat que servís per constatar la importància i la vinculació històrica que va tenir el bacallà a la ciutat de Barcelona. Seria un altre llibre. Esmentem cadascun d'aquests llocs en aquesta introducció.

La Quaresma era, també, el període de l'any en què es venia més bacallà i, en conseqüència, era un període econòmicament i comercialment molt important. Gràcies a la informació facilitada per en Joan Portet, bacallaner de quarta generació, que recorda i recupera els costums de la seva família i el que li havia transmès el seu oncle, també bacallaner de la ciutat de Barcelona, sé que, com a agraïment dels bons resultats d'aquest període, a principis del segle xx hi havia el costum d'alguns bacallaners de la ciutat de Barcelona

d'anar, el dia 27 d'abril, fins al monestir de Montserrat a donar les gràcies per les vendes fetes durant la Quaresma a la seva patrona, la Mare de Déu de Montserrat. Hi anava gent del mercat de Sant Antoni i de dos mercats de Gràcia, el de l'Abaceria i el de la Llibertat, amb els representants del Gremi de bacallaners i els bacallaners que s'hi volien sumar.

A Collserola hi ha la font del Bacallà³. Sobre aquesta font en Joan Portet em va explicar que «els bacallaners que no podien anar al monestir de Montserrat feien una excursió fins a la font del Bacallà, d'aquí el seu nom, que era molt a prop de les Planes. Quan hi arribaven preparaven plats freds per compartir, com l'esqueixada, i fruita fresca per celebrar la bona campanya, les vendes i així compartien la tarda». De l'ofici de les persones que hi anaven i dels plats que preparaven aquell dia va venir el nom de la font. En aquesta font hi ha el relleu d'un bacallà. De la cua en surt un broc d'on brolla aigua tot l'any.

El bacallà ha tingut molta importància a Barcelona. En aquesta introducció, i en algunes receptes que acompanyen el llibre, aniré incorporant informació que anirà confirmant la vinculació de la ciutat amb aquest peix.

Recordo els plats amb bacallà que he après i que he continuat fent: el bacallà amb tomàquet, el bacallà arrebossat, el bacallà a la llauna o amb samfaina, els deliciosos macarrons amb bacallà amb un punt d'allioli suau o l'arròs amb verdures, segons la temporada, amb trossets de bacallà, on es posava la cua del bacallà i que tant de sabor li dona; les croquetes i els bunyols de veritat, les amanides com els empedrats dels estius o l'esqueixada, tremendament saborosos i bons... Ho compartiré en aquest receptari. Aquesta fascinació

3 <https://www.parcnaturalcollserola.cat/fonts/font-del-bacalla/>

té molt a veure amb el que he viscut i segurament és per això que he escrit aquest llibre.

Les receptes que trobareu en el llibre són fàcils de fer. La majoria pertanyen a la cuina familiar. Recullen el costum i la influència i les similituds d'altres països mediterranis i de tradició catòlica, com Itàlia i Portugal. Josep Pla va escriure: «Si voleu fer contents els portuguesos parleu-los del bacallà, però jo no he sabut mai quan el bacallà arribà a aquell país⁴». I l'Álvaro Cunqueiro referint-se, també, a Portugal, escrivia: «... presumeixen de tenir una recepta de bacallà per a cada dia de l'any, i una més si és de traspàs.⁵»

El llibre que teniu a les mans és un receptari accessible. Inclou, a més de la tradició, la versatilitat i la combinació del producte, el bacallà, amb verdures i hortalisses que podem adaptar a cada estació; amb pasta, arròs, patates, llegums o la transformació del peix en petites i exquisides elaboracions que podem menjar amb les mans, com les croquetes o els bunyols, o una brandada untada amb pa o com a farciment d'algunes verdures.

També hi he recollit algunes de les diferents tècniques de cocció: fregir, bullir, brasa, al vapor, baixa temperatura, al forn o combinades; des de les més senzilles i saludables fins a alguna sofisticació. He actualitzat algunes receptes; altres, les he fet més lleugeres i també he explicat les maneres de presentar el bacallà.

Totes les receptes tenen un argument, una explicació i un sentit. Les familiars, les de casa, algunes vinculades a les estacions o als cicles de l'any, d'altres

4 Pla, Josep. *El que hem menjat II*. Edicions Destino. 1992. P. 77.

5 Cunqueiro, Álvaro. *El bacalao*. Montagut Editores. P. 90.

que s'identifiquen amb alguna comarca o amb algun poble. Les locals, com es Niu, un plat emblemàtic de la cuina de l'Empordà, en el qual el bacallà s'acompanya amb altres maneres de conservar-lo com el peixopalo, o amb parts diferents, com la tripa del bacallà, i amb altres ingredients de terra endins, com ocellets o llonganissa. M'ha agradat incloure-hi també la truita de bacallà de la cuina basca, associada als berenars amb amics i a la temporada de la sidra. Cal que faci un esment especial de l'Alt Urgell, i en concret de la població d'Organyà, on preparen un bacallà amb samfaina amb truita de farina, segurament per allargar el plat i per fer-lo més consistent. Igual com passa amb el bacallà de Quaresma, que s'acompanya d'ous durs per fer plats més llargs i únics. Hi he inclòs, també, algunes creacions d'alguns xefs que em semblen fonamentals a la cuina, creacions com el bacallà a la graella de carbó amb espinacs i mussolina d'all, «una recepta emblemàtica de Josep Mercader com emblemàtic és el bacallà a la cuina⁶». També hi he inclòs una de les receptes més antigues que conec, recollida en el llibre de Fra Sever d'Olot⁷, i una de les receptes més actuals, guanyadora del Primer Concurs culinari de bacallà d'Islàndia per a estudiants de cuina i d'hostaleria celebrat al novembre del 2019.

De fet, com escrivia Manuel Vázquez Montalbán a *L'art de menjar a Catalunya*⁸: «Avui els censos del bacallanisme català sumen fins a quinze receptes

6 Berga, Miquel. *50 anys de l'Hotel Empordà - Històries del Motel*. Ara llibres.

7 Fra Sever d'Olot. *Llibre de l'art de cuinar*. 1a edició d'un manuscrit gironí de l'any 1787. Presentació i edició a cura de Jaume Barrachina. Edicions de la Biblioteca del Castell de Peralada, 1982.

8 Vázquez Montalbán, Manuel. *L'art de menjar a Catalunya*. Edicions 62, Barcelona 1977. P. 147.

vigents i peculiars que van des de la discreció del bacallà modest (bacallà cuit amb patates) fins al bacallà a la barca, que és una simplificació afortunadíssima del famós Niu...»

Per a una nena són difícils d'oblidar els dies que «baixàvem» des de Vallcarca al carrer de la Princesa i al Barri del Born a comprar les espècies i el bacallà. Era un trajecte que, entre anar i tornar, ben segur que durava unes quantes hores. Encara no tenia gaire noció del temps, però allò era una altra Barcelona, molt diferent de la dels dies habituals i de la de l'escola.

Al Born hi havia botigues de queviures, magatzems de venda a l'engròs, establiments sorprenents i curiosos. La venda i les botigues eren molt diferents de les que hi havia al barri. Allà trobaves gran varietat de productes com les espècies amb aromes, colors i sabors diferents... Es detectaven uns metres abans d'arribar-hi.

Els pares deien que en aquells comerços es podien trobar espècies i productes que es portaven directament des de l'origen, imagino que volien dir sense intermediaris. A la ciutat de Barcelona dels anys setanta no hi havia tants establiments on trobar productes que venien de fora.

Això mateix ho recordava el cuiner Ferran Adrià, fa uns anys, en un curs que impartia a Chocovic quan explicava els seus inicis i deia, a propòsit d'alguns productes que ara trobem habitualment: «Quan vaig començar, la vainilla només es podia trobar a tres establiments de Barcelona! Tres». Ara tot és més fàcil i aconseguir alguns ingredients, també.

Una de les espècies que compràvem al Born era el pebre vermell, producte natural i artesà, amb DO, la planta de la qual s'obté és originària d'Amèrica, però que es conrea arreu del món amb diferents noms i famílies. El de la

comarca de la Vera, a Extremadura, és imprescindible per fer un bon bacallà a la llauna, un plat que agradava molt al meu pare i del qual Nèstor Luján va escriure el 1990: «El bacallà a la llauna de la meva Barcelona ve a ser el bacallà popular del segle passat⁹». I Josep Pla, el 17 de gener de 1919, escrivia: «A Barcelona hi ha tres coses absolutament exquisides: el pa, les mongetes i el bacallà. El bacallà, fet de la manera que sigui: a la llauna, en samfaina, amb patates... etc¹⁰». També hi compràvem pebre blanc i negre, el pebre en gra, els bitxos o la canyella en pols i les branquetes per aromatitzar la crema i diferents postres. I encara també aquell preparat especial per adobar les llonganisses perquè durant molts anys, a la casa del poble, matàvem el porc.

A la cuina de la casa del pares hi ha un armari per a les espècies, costum que he mantingut. M'agrada tenir-lo. Em seria difícil entendre la cuina sense ingredients com les herbes aromàtiques que transformen i inspiren els plats de cada cuiner.

He comprés el que em va explicar un capità de la marina mercant jubilat de quan anaven a Terranova a la captura del bacallà i com aquell peix brau, quan es veia atrapat a la xarxa, podia nedar a contracorrent fins a aturar el vaixell. Estimat bacallà.

Fina Comas
Barcelona, 9 de maig de 2021

9 Luján, Nèstor. *Diccionari Luján de la Gastronomia catalana*. La Campana. Barcelona. 1990. P. 22.

10 Pla, Josep. *Quadern gris*, BloQG 100.