



Els canelons, el plat típic que es menja per Sant Esteve, originàriament per aprofitar la carn que havia sobrat del dia de Nadal. Aquí, els del 7 Portes (obert des del 1836) ■ 7PORTES

Gastronomia catalana, la que ho aprofita tot

■ L'any que ve la cuina pròpia estarà en el punt de mira del món: Catalunya ha estat escollida Regió Gastronòmica Mundial 2025

■ La cuina catalana, de tradició humil i basada en l'aprofitament, té receptari propi i escrit en català des del s. XIV

Mireia Rourera
Barcelona



“La cuina catalana és molt marró”, va dir el xef Joan Roca, del tres estrelles Michelin El Cellar de Can Roca, de Girona, en la presentació del seu últim llibre, *La cuina mediterrània* (Columna). “Té raó si es mira la part visual de, per exemple, un fricandó, que és el plat, parlant de carn, més característic i més representatiu de la cuina catalana”, explica Vicent Marquès, autor de la colossal *Història de la cuina catalana i occitana* (Edicions Sidillà), de deu volums, on ha recollit la saviesa de 50 anys dedicats a la investigació de la nostra cuina. “Això que la cuina catalana és molt marró ja ho havia dit en Santi Santamaria, d'El Racó de Can Fabes, i es referia a la part més visual, perquè és menys vistosa que la italiana, per exemple”, diu Marquès, que manté que “el color no fa la cosa”, reivindicant la cuina marró i recorda que la

cuina catalana també en té, de colors i cita, sense anar més lluny, l'escudella, plat català per excel·lència, que té, a més del marró de la carn, tots els verds i taronges de les verdures.

La cuina catalana, amb l'oli d'oliva com a company inseparable (“L'oli i la sal i el pa i el vi”, puntualitza Raül Balam, xef del dues estrelles Michelin Moments, el restaurant de l'hotel Mandarin Oriental de Barcelona), estarà l'any que ve en el punt de mira del món, ja que Catalunya ha estat escollida Regió Gastronòmica Mundial el 2025. “Una gran notícia per a la ciutat i pel país si entenem que la gastronomia és una de les maneres més maques de vendre cultura”, diu Albert Adrià, xef de l'Enigma, d'una estrella Michelin, que puntualitza: “La identitat d'un poble es veu ràpidament a l'hora de menjar i beure.” Hi està d'acord Balam, que considera que la cuina catalana és el retrat dels catalans, “que ho aprofitem tot”, i recorda la dita que

diu que “els catalans, de les pedres en fem pans”.

En gran part, el mèrit d'haver aconseguit aquesta distinció –administració a part, amb el suport de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, la Fundació Alicia i El Bulli Foundation– es deu a l'alt nivell dels restaurants del país (per començar, els de menjar tradicional que hi ha escampats per tot el territori i les fondes de tota la vida), i, ara mateix, als seus xefs internacionals.

L'alta gastronomia catalana amb els seus cuiners i cuineres al capdavant ha destacat a escala mundial i ha posat Catalunya en el podi dels millors del món. Catalunya ja té 54 restaurants amb alguna estrella Michelin (5 de 3 estrelles, 6 de 2 estrelles i 43 amb 1 estrella), això sense comptar que ara mateix el Disfrutar és el segon millor restaurant del món (es podria convertir en el primer el 5 juny, quan es fa la gala dels The World's 50 Best Restaurants) i abans van ser els primers del món

S. XVIII

Es van consolidar la majoria d'aliments que havien arribat d'Amèrica al s. XV. La mongeta i el pebrot van agradar de seguida, però el tomàquet i la patata van tardar més temps a ser acceptats. De la patata i el tomàquet, de primer el que va agradar més van ser les seves flors per decorar.

El Bulli i El Cellar de Can Roca. “Sense la tradició, però, hauria estat impossible aquesta gesta”, diu Vicent Marquès.

Hi està totalment d'acord Albert Adrià, segons millor xef del món segons el rànquing The Best Chef Awards: “Evidentment la meua base és la cuina catalana i és així perquè la meua base és la meua mare. Quan estàvem a El Bulli amb en Ferran innovàvem molt, és veritat, però sempre posàvem per damunt el que recordàvem de la cuina de la nostra mare, el que ens havia ensenyat, i ens abocàvem a la seva manera de fer les picades i els sofregits, per exemple. Per tant, tot era nou, el que creàvem, però la base era la nostra cuina de sempre”, diu. I recorda també com la cuina de la seva mare va canviar la cuina dels xefs. “En Ferran va ser el primer que es va plantejar: «La mare fa el peix a la planxa, no el fa ni bullit ni al vapor. La mare fa la verdura saltada, no la fa bullida ni hi posa mantega.» I això va fer que ens qüestionéssim l'excessiva influència dels restaurants francesos.” També recorda que van començar “a anar al port a veure què portaven els pescadors i a recuperar peixos que s'havien deixat de fer als restaurants”. I també quan van tornar a cuinar guatilles. “I en tot això, el record sempre era el que es feia a casa.” “Tenim un ventall de productes inabastable i un receptari enorme, que ens identifica”, diu Adrià, tot i que admet que últimament l'alta gastronomia “mira molt cap al Japó, un gust molt net que busca contrastos”. Entén que aquesta tendència “ha vingut per quedar-se”.

Continua a la pàgina següent

insistent com i què ha de ser un cuiner i com ha de comportar-se dins de la cuina conventual], que l'arribada de nous productes d'Amèrica –portats com un dels millors testimonis de la riquesa i les particularitats de les noves terres descobertes– va cridar molt l'atenció dels espanyols. “Va ser precisament a Barcelona, on llavors eren els reis Ferran i Isabel, el lloc on primer es van prestar i tastar aquests nous aliments”, escriu la historiadora.

Els nous aliments es van anar descobrint progressivament, primer per Colom i després pels descobridors successius, i diu la professora que la incorporació dels aliments americans a la cuina catalana no va ser de cop, sinó que cada producte va tenir una cronologia diversa. Entre les plantes, les que més aviat es van incorporar van ser les mongetes: de seguida se les van fer seves les classes populars i de seguida van figurar, i encara figuren, com un



dels ingredients principals de molts plats típics catalans (el cuiner Albert Adrià explica per a aquest reportatge que en el seu restaurant Enigma, d'una estrella Michelin, “els clients mengen el menú degustació” però ells, tot el personal, fan plats “molt tradicionals” i un dels plats bàsics que mengen cada setmana “és, i que no falti mai, patata amb mongeta tendra”).

“Les mongetes apareixien a la taula dels rics però també, i sobretot, a les taules dels pobres. En el *Llibre del comprador de l'Hospital de la Santa Creu*, durant els s. XVI i XVII, apareixien mongetes tendres i blanques”, manté Pérez Samper. Diu també que “el receptari franciscà incorporava les mongetes en diferents receptes, entre les quals, l'olla podrida (que es feia amb verdures, codonys, alls, castanyes, prunes, mongetes, cigrons, arròs, fideus, espècies i safrà).

En el dietari del baró de Maldà, les mongetes verdes apareixien repetidament com a verdura i les mongetes blanques, com a llegum. I ja en el *Llibre de la cuina catalana*, del 1933, Ferran Agulló inclou les mongetes com a protagonistes o

Bibliografia bàsica per entendre la nostra cuina



La Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de la Cuina Catalana ■ JUANMA RAMOS

La Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana (Editorial Barcino) és la història de la cuina catalana des de l'edat mitjana fins al segle XX. Una col·lecció dels receptaris històrics amb explicacions introductòries d'experts historiadors i investigadors de la història de la cuina. De moment van pel novè volum, que ha sortit aquest 2024: 'Modo de cuinar a la mallorquina' de Fra Jaume Martí. Els vuit volums anteriors són: 'La cuina dels carmelites descalços', de Francesc del Santíssim Sagrament; 'La cuina dels cartoixans. Costumaris d'Escaladei i de Montalegre', d'autor anònim; 'L'art de la cuina', de Fra Francesc Roger; 'Avisos i instruccions per lo principiant cuiner', anònim; 'Llibre de coc', del mestre Robert; 'Llibre de totes maneres de potatges', anònim; 'Llibre d'aparellar menjar', també anònim, i, també anònim, el 'Llibre de Sent Soví'.

'La història de la cuina catalana i occitana' (Edicions Sidillà), escrita per Vicent Marquès, es

considera la Bíblia de la nostra cuina, “una obra d'art”, segons Ferran Adrià. De moment se n'han publicat sis volums i en queden quatre per publicar. El primer està dedicat a les salses, els aperitius, les ensalades i les sopas; el volum dos és per a les olles i les verdures; el volum que fa tres posa l'atenció en els llegums, l'arròs i la pasta, i el quatre, al peix, el marisc i els cefalòpodes; el volum cinc d'aquesta monumental col·lecció està dedicat al bacallà, la carn i els menuts, i el sis, a l'aviram, el conill i la caça. Quedaran per publicar el volum set (El fetge gras - Bunyols i mandonguilles - Caragols i granotes - Ous i truites - Els bollets - Pa i companatge), el vuit (Les coques - Les coques dolces - Els pastissos), el nou (Les postres - Els confits) i el deu (El rebost - Els embotits - Els formatges - Orxates i gelats - Els vins - Els licors).

Cal recordar que Jaume Fàbrega va publicar el 1995 'La cuina catalana. Catalunya, Illes Balears, País Valencià, Andorra,

Catalunya Nord, Franja de Ponent i l'Alguer' (Edicions La Magrana), en total nou volums més tres de cuina mediterrània.

El 'Corpus de la Cuina Catalana', amb gairebé 1.200 receptes que inclouen plats de marcada identitat com les escudelles, els mar i muntanya, els romescos, els sofregits i les picades o les famoses mandonguilles amb sípia i pèsols, té l'aval de l'Institut Català de la Cuina. És un inventari dels plats tradicionals que han alimentat el país i s'ha fet amb la col·laboració de restaurants, associacions i particulars.

No podem oblidar 'El gran llibre de la cuina catalana', de Josep Lledonosa (autor, també, d'El llibre de les sopas'), ni els llibres dels diferents xefs actuals, que expliquen la seva cuina i ens conviden a imitar-la a casa (Joan Roca, Carme Ruscalleda, Carles Gaig, Ada Parellada...). Montagud Editores, aquest Sant Jordi ha publicat 'El llibre de la cuina catalana', del cuiner Borja Sierra (Granja Elena) i el periodista Òscar Gómez.

XVIII”.

Pel que fa a les patates, Josep Lledonosa, Creu de Sant Jordi, autor de *La cuina catalana* (RBA), una compilació de 800 receptes tradicionals, va afirmar en una entrevista al diari Avui que “va costar d'acceptar-les” perquè de primer “només agradaven les flors per decorar”. Qui ho diria, quan avui són el complement indispensable per a la majoria de guisats.

La cuina pròpia s'ha anat desenvolupant i ha incorporat altres tradicions. El *Corpus de la cuina catalana*, (Ara Llibres) de l'Institut Català de la Cuina ha incorporat finalment en la seva última edició, del 2023 (després de molt debat), el gaspatxo com a plat típic de la cuina catalana. Toni Massanés, director de la Fundació Alcícia, feia temps que s'havia mostrat favorable a aquesta incorporació originària d'Andalusia perquè, per ell, era més important “la presència en el temps i en el territori” que els orígens de les elaboracions o els seus ingre-

“Sense la tradició no hauria estat possible l'alta gastronomia actual”, diu Vicent Marquès

dients.

Cal recordar que l'arròs, avui cabdal en la nostra cuina, va arribar amb els àrabs el 711. La primera recepta amb arròs (el menjar blanc) apareix al *Llibre de Sent Soví* i es feia, sobretot, per curar els malalts (el popular i nostrat arròs bullit).

En més d'una ocasió, sense anar més lluny en la presentació del *Passeig de Gourmets* del passeig de Gràcia, al febrer, la xef Carme Ruscalleda va expressar la seva preocupació per l'alimentació de la gent jove que no té temps de cuinar i per la pèrdua del nostre patrimoni gastronòmic, i es va pronunciar a favor –ara ho fa també i des d'aquestes pàgines el seu fill Raül– que la cuina catalana entri a les escoles. Que s'ensenyi a les aules perquè els infants sàpiguen alimentar-se i preservin el nostre llegat. ■

complement obligat de plats tan tradicionals com l'escudella catalana, el llomillo o botifarra amb mongetes i les mongetes saltades.

Altres aliments arribats d'Amèrica que són summament populars i integrats de seguida a la cuina catalana són els pebrots i el seu derivat, el pebre vermell. Com les mongetes, van ser productes de molt fàcil i ràpida difusió i incorporació. També de mica en mica van anar entrant i van ser molt populars el cacau (Barcelona acabaria sent la capital europea de les xocolatades), el moniato, la pinya, la patata i el blat de moro. Entre els animals, diu Maria Àngels Pérez Samper, només va tenir una importància significativa el gall dindi. La incorporació del tomàquet, en canvi, no va ser tan ràpida i a Europa “va penetrar com a planta decorativa i es va començar a consumir primer com a amanida i després com a salsa fins que no es va estendre completament fins al s.

1575

Apareix documentat per primera vegada i en català el bacallà.

Plats típics catalans: mongetes, pa amb tomàquet i peus de porc, espinacs amb panses i pinyons, i bacallà ■ ORIOL DURAN / 7 PORTES



Ve de la pàgina anterior

Per l'Albert Adrià el plat més típic de la cuina catalana és el pa amb tomàquet. Admet l'escudella, el fricandó (n'està enamorat), el bacallà amb samfaina, i moltes més receptes amb bacallà, la crema catalana... però creu que si ha d'anar a algun lloc del món i ensenyar un plat típic, s'inclina preferentment pel pa amb tomàquet. "Al món queden parats, però és que nosaltres tenim els tomàquets ideals per sucar que no tenen en altres llocs. Vas a segons quin país i amb els tomàquets que tenen, si els suques al pa es perd mig tomàquet, una bestiesa. En canvi, nosaltres tenim aquest tomàquet de penjar que si el suques s'aprofita tot. I una cosa: és meravellós de veure com cada xef et fa el pa amb tomàquet a la seva manera", puntualitza el xef.

Raül Balam, per la seva banda, recorda que el pa amb tomàquet és la conseqüència de l'aprofitament del pa: "Quan el pa després d'uns dies s'assecava, què feien per tornar-lo a fer tou? El sucaven amb tomàquet per aprofitar-lo." Manté que la nostra tradició "ve del poble humil" i recorda que a Sant Pol, el seu poble –"que subministrava, sense tenir port, peix a Barcelona, fins que en el 1714 les tropes dels Borbons van desmantellar la flota pesquera–, el menjar típic era i és la

Pel xef Albert Adrià el plat més típic de la cuina catalana és el pa amb tomàquet

patata amb col i bacallà, un peix que se salava per conservar, un peix de gent pobre". "És el mateix que les anxoves de l'Escala, que les salaven per conservar i era el que menjava la gent humil", diu.

Joan Roca, en la presentació del seu llibre *La cuina mediterrània*, va recordar que la cuina catalana fa molts i molts anys, segles, que és reconeguda al món i va citar "el receptari del cuiner català del rei de Nàpols", del s. XV.

Es referia al mestre Robert, cuiner de Ferran I, fill d'Alfons el Magnànim (anomenat també Alfons V d'Aragó, III de València, I de Nàpols, Sicília i Mallorca, II de Sardenya i IV de Barcelona), que va regnar a Nàpols entre els anys 1458 i 1494. Aquell cuiner va escriure el *Llibre de coc*, que conté dues-centes receptes majoritàriament de plats que formen part d'una aleshores ja llarga tradició culinària medieval catalana. Entre les receptes hi trobem tall de carnsalada, potatge de calamars i de sípies, verats en cassola, bones sardines en cassola, esturió en graelles o farciment d'una gallina per a malalt. Va ser el primer llibre de cuina imprès a la península Ibèrica i estava escrit en català (la impremta a Europa es va començar a fer servir el 1440). Fins llavors els receptaris de cuina havien circulat únicament de manera manuscrita. L'Editorial Barcino l'ha tornat a editar dintre de la Col·lecció Receptaris històrics de Cuina

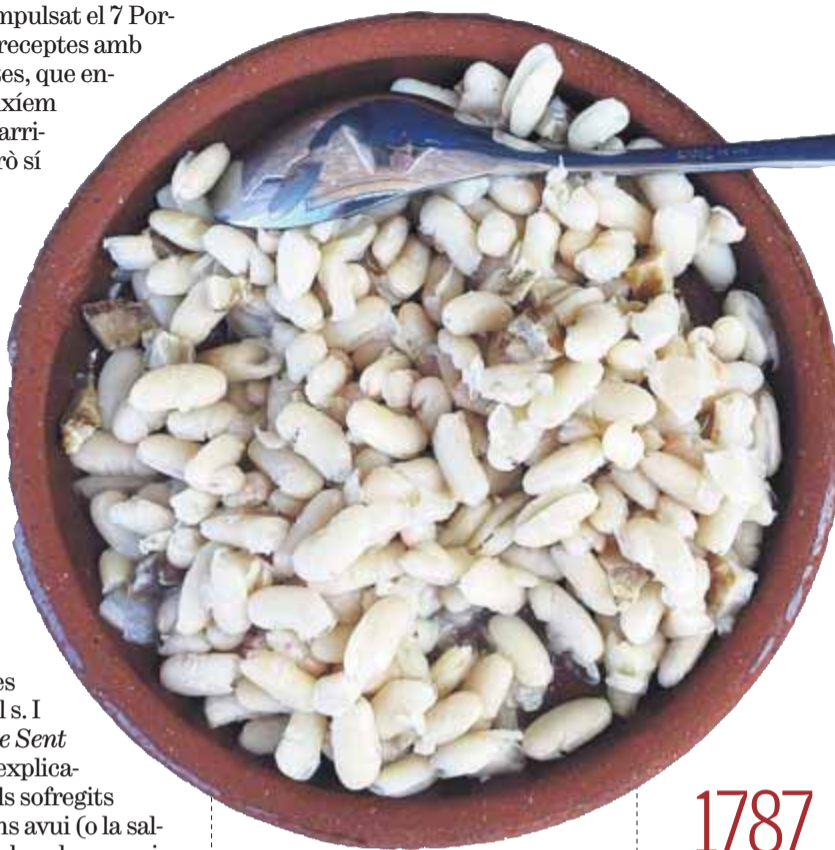
Catalana que ha impulsat el 7 Portes. No hi trobem receptes amb tomàquet ni patates, que encara aquí no coneixíem perquè no havien arribat d'Amèrica, però sí moltes amb peix, aviram i espècies.

Sent Soví

Abans que el *Llibre de coc* la cuina catalana va quedar fixada en el *Llibre de Sent Soví*, un manuscrit del s. XIV, el receptari més antic conservat en llengua catalana i el segon més antic d'Europa (després de les receptes del romà Apici, del s. I dC). En el *Llibre de Sent Soví* ja hi trobem explicades les picades o els sofregits que han arribat fins avui (o la salsa juvert i la salsa almadroc, avui pràcticament oblidades, tot i que el xef Raül Balam les va incorporar en un dels seus menús del Moments). Hi ha receptes de sopes, de rostits, de peix, fresc o salat. L'investigador de la cuina catalana Vicent Marquès assegura que el bacallà, un peix molt abundant i que sempre va ser el més consumit per les classes populars (no com ara, que és prohibitiu), apareix documentat en català per primera vegada l'any 1575. Era la menja principal a Catalunya durant la Quaresma, quan els cristians no podien menjar carn.

Al *Sent Soví* també hi ha receptes amb crustacis (llamàntol, llagosta, llagostí, cranc i bou de mar i cefalòpodes (calamar, sípia i pop), però cap recepta que faci servir petxines. S'hi parla de tonyina salada en conserva, d'anxoves en oli i de la tècnica de l'escabetx, que havien portat els àrabs. En carn, hi ha receptes de porc (ja es feia cansalada, pernil i botifarres), moltó, cabrit, conill i vedella. Hi ha receptes amb ous i l'aviram, com ara pollastre, gallina, capó, ànec, colom, oca i paó. La caça present al *Sent Soví* són conills de bosc i llebres, porcs senglars, cérvols, ossos, perdius, faisans, guatlls, coloms salvatges, grues, tudons i tords. Conté receptes de brou de gallina per a "hom deliquat" i "confortar". Poden llegir-lo de nou perquè forma part de la Col·lecció Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Com totes les cuines del món, la catalana ha estat influenciada per la religió, en aquest cas la cristiana catòlica. "Ha influït menys que en altres països perquè el cristianisme no prohibeix res, al contrari d'altres religions, el judaisme o l'islam, que prohibeixen el porc, per exemple, entre altres pràctiques", recorda l'historiador de la cuina Vicent Marquès.



1787

Fra Sever d'Olot escriu 'L'art de cuinar'. Fra Valentí Serra de Manresa explica avui que la cuina franciscana va incidir en la catalana en, sobretot, la preparació de confitats dels excedents de les hortes. "Els frares van influir a ensenyar a cuinar per no malbaratar, en la cuina de l'aprofitament."

L'aprofitament dels caputxins

Però és evident que els convents i les diverses pràctiques i condicions de la religió han marcat el com i el què i el quant es cuina al nostre país. Ho ha estudiat bé i molt bé el caputxí fra Valentí Serra de Manresa, apassionat per la història dels seus avantpassats frares i la seva cuina, igual que la cuina de les cases pairals. "Els caputxins ens vam establir a Catalunya el 1578. La incidència dels caputxins en la cuina catalana és, sobretot, en la preparació dels confitats dels excedents de les hortes que ha ajudat enormement a no malbaratar i a la popular cuina d'aprofitament. Més aviat els frares, que som gent del poble, hem seguit la tradició catalana inserida en la nostra identitat franciscano-caputxina, tal com s'expressa en l'*Art de cuinar* que el 1787 escriví fra Sever d'Olot", diu fra Valentí.

Insisteix aquest frare que tant la

cuina caputxina com la que històricament s'ha anat fent als masos catalans "és una cuina d'aprofitament que se serveix dels menuts de les carns, principalment de l'aviram,

de les hortalisses de temporada, els llegums i la pesca salada en els dies d'abstinència". Explica l'expert caputxí (molt conegut, també, pels seus llibres sobre les herbes remeieres) que "tant la cuina caputxina com la cuina catalana observà un gran canvi a partir del segle XVIII, quan incorporà definitivament les hortalisses vingudes d'Amèrica: els tomàquets, sobretot. Era sovintejada la ingesta de pesca salada, i la famosa "olla dels caputxins" on cuinaven una barreja d'arròs, cigrons, verdura capolada i menuts de l'aviram o d'altres animals. Anteriorment foren molt apreciades les pesolades i s'havien menjat moltes faves...". Per fra Valentí Serra de Manresa els aliments més propis de Catalunya dels convents caputxins són "llegums, hortalisses, fruita verda i fruita seca, en alguns dies

no penitencials es menjava carn (menuts freqüentment, tripa, peus, freixura...) i carn de moltó per les festes. "No era una cuina estrictament vegetariana. En els convents de la costa es menjava peix fresc (sardina, verat) i habitualment en els convents, ventre de tonyina, congre sec i bacallà."

El bacallà i les receptes de bacallà ocupen gran part del cinquè volum de *la Història de la cuina catalana i occitana* de Vicent Marquès. "Era un peix molt abundant, pescat al nord d'Europa, que ha alimentat els habitants del continent durant segles i els catalans i occitans sempre n'han fet un gran consum. El fet que es pogués assecar va ser la clau per a la conservació i el consum preferent d'aquest peix, (les neveres no van arribar a les cases fins ben entrat el s. XX). El bacallà amb cigrons és, segons Marquès, una de les receptes més antigues i més populars a casa nostra, així com els bunyols de bacallà o el bacallà amb ous durs.

Vinguts d'Amèrica

Explica la historiadora Maria Àngels Pérez Samper en el pròleg de la reedició del llibre *Avissos i instruccions per lo principiant cuiner*, un receptari anònim del s. XVIII [un receptari de les comunitats franciscanes on explica de manera



Raül Balam Xef del Moments de l'hotel Mandarin Oriental de Barcelona (dues estrelles Michelin)

“El meu plat preferit és patata amb col i bacallà de Sant Pol”

■ “Catalunya està situada en un lloc estratègic del mapa, hi ha molt pocs països del món per on passin tantes cultures”

■ “Tastes un arròs de pescadors des del cap de Creus fins al delta de l'Ebre i no tenen res a veure; cadascun reflecteix el que té al voltant”

Mireia Rourera
BARCELONA

“El sofregit amb ceba i tomàquet l'hem fet tan nostre...!”, diu Raül Balam, i immediatament recorda: “En els nostres receptaris, el primer dels quals data del 1324, els tomàquets no hi sortien perquè van arribar segles després d'Amèrica. I els torrons, tan nostres, que no hi ha Nadal sense torrons..., els van portar els àrabs. Per això dic que segur que els dinars de Nadal d'aquí a 300 anys no tindran res a veure amb com entenem avui dia un dinar català de Nadal, per la globalització i per la gent que ha vingut aquí i que ja sent d'aquí cuinarà abraçant les cultures dels seus pares i dels seus avis.” El xef Raül Balam i la seva mare, Carme Rusalleda (que ha arribat a tenir set estrelles Michelin), porten les regnes del Moments.

La cuina catalana és de les que tenen més influències?

Catalunya està situada en un lloc estratègic del mapa, hi ha molt pocs països del món per on passin tantes cultures. Tenim un clima molt bo i variat, on pots conrear davant del mar i a la muntanya... És un lloc molt de pas: el romans, mentre anaven conquerint, van anar deixant empremta i el seu receptari. La pasta ens va venir d'Itàlia i l'arròs, de la Xina.

Com és la cuina catalana?

Catalunya és petita però és molt gran. Barcelona, Tarragona, Lleida i Girona són tres climes totalment diferents. Un sofregit, per exemple: cadascun ha de tenir el que té al seu entorn, no hi ha un sofregit únic. És com el xató: no hi ha cosa més catalana que un xató, però: quantes varietats de xató hi ha en només un tros de 20 quilòmetres quadrats? Els de Vilanova diuen que el seu és l'autèntic; els de Vilafranca, igual; els del Vendrell, també... I cadascú el fa amb el que té al seu cantó d'un territori que és molt petit. Ara imagina't un sofregit! Tu tastes un arròs de pescadors des del cap de Creus fins al Delta i no tenen res a veure, i al fi-



Raül Balam, amb unes bombes de la Barceloneta, un dels aperitius del menú del Moments ■ JUANMA RAMOS

nal cadascun reflecteix el que té al voltant. Uns hi posaran més ceba; d'altres, més tomàquet...

Fins ben entrat el segle XX aquí no menjàvem gambes.

I les espadenyes se les menjava el pescador perquè ningú en volia, no valien ni per vendre-les. La meua tia Pepeta, que ara tindria més de 100 anys, de pare pescador, sempre deia que se n'havia fet un fart, de menjar espadenyes. I ara són més cares que la gamba. Diuen que la nostra costa era plena d'ostres i que els romans les van extingir. Al final, la cuina catalana reflecteix el que tenim al nostre entorn en cada moment i la mane-

ra com som, d'aprofitar-ho tot.

Al Moments fa cuina creativa, però la base és cuina catalana.

A mi m'emociona el que em transporta a la infància. El meu plat preferit del món mundial, el que triaria si em diguessin que m'he de morir i em preguntessin quin plat vull per a l'últim àpat de la meua vida, és la patata amb col i bacallà, el bacallà a la santpolenca; el plat més humil que hi ha, però el més bo alhora. Quan has fet el bullit de patata i col i ja tens el bacallà remullat, el fas a daus i el tires a dins l'olla. El bacallà no bullirà, perquè ja tens el foc apagat, s'escalfarà, i és quan les llen-

ques quedaran gelatinades i les podràs disfrutar. I amb aquell brou avui dia fem una maionesa negada, però antigament se'n feia un allioli, que es barrejava amb el caldo i quedava una salsa blanca increïble.

El plat li recorda la infantesa?

Encara es fa a Sant Pol. Jo el faig a casa i la mare, a casa seva. L'hem fet al Moments i al Sant Pau de Sant Pol i de Tòquio.

I quan a un client internacional li posa patata, col i bacallà?

S'emociona perquè està menjant història. Al Moments fem menús temàtics, cosa que ens permet anar-nos renovant, i el

d'ara mateix és “la Vuelta”, inspirat en la volta ciclista, que ens permet fer plats que fan la volta per la península amb producte de la península, que alhora ens permet reivindicar que hem de menjar el que cultivem i hem de donar suport a la pagesia. En el menú actual, el de la Vuelta, en els aperitius –“jo escombro cap a casa!”– et menges Catalunya.

I quins són els aperitius?

De Barcelona, fem la bomba de la Barceloneta, un plat autòcton de la ciutat que no existeix enlloc més, feta de patata i rostit amb salsa picant a sobre; de Girona, fem la botifarra dolça, que va ser la manera que es van inventar per conservar la carn quan no hi havia neveres; de Tarragona, una calçotada, amb tempura i la salsa de calçots, i els servim amb un plat que sembla una teula, i de Lleida, una coca de recapte, que barreja dolç i salat.

La bomba de la Barceloneta, encara la fan?

A la Barceloneta? I tant! I saps qui la fa molt bona, també? En Carles Abellán als seus Tapas 24. Nosaltres fem una bombeta petita perquè és un aperitiu... Però es la manera d'ensenyar aquest plat autòcton de la ciu-



Reivindico el nap i la xirivia, que van quedar arraconats amb l'arribada de la patata d'Amèrica

tat. Cada ciutat té els seus plats.

A Lleida, els caragols.

Sí, que ja es pot dir que són molt de tot Catalunya, com el conill. En canvi, quan vam intentar fer conill al Sant Pau de Tòquio –la mare feia un plat exquisit de conill desossat i escabetsat–, el vam haver de treure. Per a ells és com quan diuen que a la Xina mengen gos...

I el segon millor plat per a vostè?

L'escudella. La fem sempre com la fa la mare, amb un caldo molt net. Les carns les deixem en remull el dia abans amb sal perquè dessagnin bé, després les posem a l'olla amb aigua freda i, de moment, sense sal, en espera que arrenqui el bull, i molt important: anar-hi traient la bromera. Quan arrenca el bull, ja hi pots posar la sal i, a poc a poc, els llegums i les verdures dures: la pastanaga, el nap, la xirivia –“que reivindico i que van quedar arraconats quan va aparèixer la patata d'Amèrica”– l'api i la ceba. La patata i la col, al final; la patata, pelada i sencera, i la col, partida per la meitat i sense el nervi central. ■