

LES JORNADES GASTRONÒMIQUES A CATALUNYA

En els darrers anys, a Catalunya, s'han posat de moda un petit reguitzell de trobades gastronòmiques, acompanyades de certa vessant lúdica, que es van succeint, any rere any, i que han tingut el seu origen en un producte i en una determinada localització geogràfica, més o menys extensa.

Començant per Girona, podem esmentar les jornades basades en la cuina de les garotes, garoines, o eriçons marins. Una menja saborosa, espectacularment saborosa, dotada d'una textura i gust totalment diferenciats que si ara és considerada cosa de "gourmets" fa uns vint escassos anys només era consumida i apreciada per pescadors del litoral gironí. La certesa d'aquesta data em ve donada per la conversa tinguda, arran de la preparació del meu llibre "enòlegs, cuiners, amics. Converses d'un gastrònom aficionat.", amb el cuiner, ara ja catalanoalsacià, Jean-Louis Neichel. Com molts ja sabeu ell fou qui dignificà el senzill local dedicat a la cervesa, el vi dolent i la paella indigesta que, pels anys 70, s'endegà a la bellíssima Cala Montjoi. Ell fou qui aconseguí la primera estrella Michelin pel llavors ja anomenat "El Bulli". No us puc dir exactament l'any però aventuraria que es produí en el moment que aquest gran restaurador, bon pintor i fi observador s'adonà de les grans virtuts de la cuina catalana i dels seus productes i començà a maridar-los amb les tècniques i els coneixements que ell duia en el seu bagatge cultural. Venia del centre d'Europa, amb una molt sòlida formació culinària "d'escola", de la de l'Escoffier, expert amb els diferents cuinats de la carn, i es topà amb una de les més grans varietats de peixos i crustacis que ni ell sabia que poguessin existir en aquest món. Des d'aquell perdut racó de món que era llavors "El Bulli", mentre començava a desenvolupar amb destresa la cuina que ell sabia fer com ningú, al mateix temps, s'adonà a les subhastes de peix on acudia, cercant producte marí fresc, que tot i venir de la millor cuina del món, la francesa, era davant d'un nou món culinari de possibilitats infinites. Seria preciós que ell, una persona, tan culta i sensible, hagués registrat en un diari el seu tresscar, els dubtes, les vacil·lacions i els descobriments d'aquells primers anys. Fins i tot perquè quedessin registrades espècies, qualitats i preus d'aquelles joies marines que un dia, no molt llunyà, omplien a vessar l'anomenada Costa Brava i que ara són només records, ombres ja obscures i projectades pel ciment de l'especulació més salvatge i assassina. Mancats d'aquests documents, només amb els magnífics records escrits d'en Pla o amb la memòria d'alguns gironins, és un privilegi escoltar al mestre Neichel, llegir en la lluiïssor dels seus ulls, la seva il·lusió, el dia que rere demanar permís a uns pescadors per anar a dinar amb ells veié quins peixos menjaven i com els cuinaven. M'explicà que hi hagué varies coses que el van emocionar, aquí es pot emprar aquest terme sense exagerar, des de la saviesa imponent i innovadora dels mars i muntanya gironins, fins a la cocció continguda, respectuosa i rosada del peix. Ell venia d'un món culinari on el peix es coïa fins assolir un blanc generalitzat, homogeni, fins i tot si voleu harmònic, però que sense voler-ho llevava sabor al producte final. Descobrí que el peix de la Costa Brava era únic, ric en sabors i olors que només es mostraven en la seva plenitud quan s'aconseguia que les llengües del foc i de la brasa s'amollessin al punt precís que es feia avinent per un color entre rosa i blanc. Ell venia d'haver tastat, creia, n'estava convençut, tot el millor del món i es trobava ara, allí, intensitats gustatives noves i extremament bones. Les seves papil·les del gust, la seva pituitària i el bulb olfactori, sàviament i acuradament ensinistrats, s'adonaren instantàniament d'aquella descoberta. I més endavant arribaren les llagostes, els llobregants, les gambés, els llagostins, les galeres, etc, que tot i que

alguns ja li eren coneguts, mesures, textures i sabors li semblaven del tot nous. Extraordinaris!.

I en mig de tanta meravella, de tanta descoberta, que aniria incorporant a la seva cuina francesa, evolucionat cap al seu estil diferenciats, em destacà la sorpresa davant la garoina . El seu desconcert el dia que veié el primer pescador que recollia amb cura i destresa aquell animaló punxegut, com diferenciava si era mascle o femella , o com finalment el despullava, tot obrint-lo, i se'l cruspia. Aviat n'aconseguí uns quants i quedà admirat d'aquell bé marí. Com va quedar registrat en un altre lloc aconseguí l'ajut d'uns amics que amb moderns vestits de neoprè , i amb bombones d'oxígen li aplegaren uns quants quilograms d'aquell animaló. M'esmentà el desconcert dels pescadors dels voltants per tal desplegament de medis a fi d'obtenir allò que gairebé no apreciava ningú. D'aquesta manera, amb prou matèria primera, començà a assajar diferents coccions , mestisatges i combinacions que giressin la voltant de la garoina. I m'explicà encara conserva un client en el seu restaurant de Barcelona que sempre que el veu li diu que no oblidarà mai, mentre visqui , aquella sopa de garotes que li cuinà, una nit, al Bulli, trenta anys abans..

No se si en Neichel fou el primer en reivindicar la garoina com a menja savorosa i exquisida, tampoc és gaire important saber-ho, però si que és evident que fou important que ell ho fes. Per la meua part el primer cop que la vaig tastar seria l'any 87, probablement per setembre, a Argentona, a un “gran”, llavors també amb una estrella Michelin , que és diu el Racó d'en Binú. Allí ,aïlladament, el senyor Francesc Fortí inicià una tasca pionera en la restauració catalana, considero que massa aviat i injustament oblidada, que abasta fins i tot la publicació d'un primer receptari que va ser molt útil a més d'un cuiner que avui destaca, també, per mèrits propis. Tornant a aquelles garoines, esmentar que em semblaren sorprenents tant pel seu tast intens com per la seva implícita delicadesa.

Deixant Girona i les seves menges, baixant pel mapa de Catalunya, sense abandonar la costa arribarem a Barcelona o millor encara ens aturarem en les darreres viles marineres i en el principi del país Tarragoní. Parlem de Sitges, Vilanova i la Geltrú i El Vendrell i d'allò que es disputen abundantment com a propi; el xató. Ara n'és època. Tampoc sóc un especialista en Xató , com ho podria ésser per exemple, en Pere Tapies, però si que me'n considero un admirador d'aquesta intel·ligent amanida marina, que mitjançant l'escarola al punt , la salsa de romesco i el peix que hi duu es podria considerar com una mena de mar i muntanya entre foll i assenyat. I sense voler ofendre ningú, tot prenent partit, jo destacaria el xató de Vilanova i la Geltrú i d'una manera molt especial el que fan al restaurant de l'Hotel Solvi 70 , un racó gastronòmic reservat a iniciats, i a on destaquen també per les seves truites ,que acompanyen a la xatonada clàssica, pels seus arrossos o pels seus cuinats mariners com l'all i pebre i el bull de tonyina. En aquestes llargues setmanes que manquen fins abril , si en teniu l'oportunitat , malgrat la dificultat de fer la reserva per trobar-hi lloc, (la gent reserva d'un any per un altre), mireu de fer-me confiança i anar-hi. Probablement hi quedareu enganxats!.

Continuant amb aquestes jornades gastronòmiques , sense deixar Tarragona, és inevitable esmentar les calçotades. Tot i que els entesos situen la tradició, els orígens , a Valls , és pot dir que actualment a tota Catalunya tothom , sense desplaçar-se gaire , pot optar a una calçotada més o menys digne. Perquè diguem-ho , encara que sigui de passada, tot i que els “tontos de Barcelona” ens ho mengen gairebé tot , a cops hi ha casos límit, preses de pèl, que fins i tot se'ns fan evidents a nosaltres.

Continuant amb el nostre tema, si en el cas de la xatonada hi trobava intel·ligència en allò que fa a la calçotada en destacaria l'habilitat a l'hora d'imaginar la combinació. El calçot , una verdura més neutra que gustosa, una salsa aromescada molt bona , l'ajut

segur i atàvic de la brasa i el component lúdic i infantívol del menjar amb els dits , l'oportunitat de tacar-se i de menjar a mans plenes i, finalment, els pitets protectors. Des d'un antropòleg fins a un psiquiatra psicoanalític en podria treure molt de suc analitzant l'èxit popular d'aquesta festa.

Fent un altre punt i a part, aturant-nos en les jornades gastronòmiques esmentades , en podríem afegir mitja dotzena més, podem veure que totes elles serveixen en comú el fet d'aplegar un grup d'amics que comparteixen temps i taula. Jo no soc qui per dir si la gastronomia pot existir en solitari, aquell que crea un plat, però jo, personalment, no l'entenc si no és en companyia. De la mateixa manera que és difícil entendre una cadira sense seure-hi o una ampolla de vi o de cava sense que ningú l'obri i la tasti. Costa dir que menjar sol, sigui alguna cosa més que alimentació. Sembla que a tot plegat li manqui alguna cosa perquè puguem dir que està sencera i completa. Així en totes aquestes celebracions , a més del vessant gastronòmic i de trobada en té un que té molta importància en el nostre país . El meu amic Toni Massanés, gastrònom de veritat i savi com a pocs, fa temps que en parla i en reflexiona esmentant que la potenciació de la cultura alimentària d'una determinada zona o d'un determinat producte a Catalunya, pot contribuir a arrelar a la gent dins de la seva contrada. O com diria ell pot ajudar a la reordenació territorial ajudant a evitar que gent del camp, de la ramaderia, els productes primers, obtinguin prou recursos de la seva feina per poder viure d'ella amb certa dignitat. És a dir la gastronomia a Catalunya, gràcies entre d'altres coses als grans cuiners, és una de les poques esperances de subsistència cultural i econòmiques que li queden al nostre país. I qui no ho vulgui veure és que duu una bena molt grossa als ulls. Finalment per acabar aquesta ràpida passejada per les esmentades trobades gastronòmiques centrades en un producte estacional faré esment a una que no és autòctona si no que ve de Galícia (crec que també és típica de la zona de Burdeos), i que actualment només és coneguda per un limitat grup de persones. Es tracta de la llamprea , que és un animaló marí , que podria dir-se que s'assembla una mica , físicament a una anguila gruixuda , tot i que tampoc gaire. És un peix d'origen prehistòric que per circumstàncies d'aquelles que ningú sap ha aconseguit sobreviure a milers i milers d'altres espècies. Ni han de riu i de mar, però les que jo he vist són fluvials. Tornant a l'aspecte jo destacaria tres trets de la seva morfologia; un color entre marró i verd, (ja sabeu que això dels colors és quelcom molt particular), unes brànquies laterals en nombre major a quatre i una boca arrodonida, com de ventosa amb la qual tant es fixa a d'altres espècies marines per a xuclar-li's la sang com a les roques per posar els ous en el període de la reproducció . Aquest esmentat període , en els rius de Galícia, són preferentment finals de gener , febrer (potser és el més que diuen que estan més bones) i març, i crec que és quan les pesquen.

És un animaló amb una carn molt especial que no es pot comparar amb res i que potser podríem dir que fa pensar en la caça donat la manera que s'acostuma a cuinar . M'han explicat que es deixa en repòs uns dies , marinant-se , i que es cuina amb la pròpia sang del bitxo, amb vi negre i a cops amb xocolata. S'acostuma a acompanyar amb una mica d'arròs aromàtic, poc fet , i tot i que sigui un peix , s'aconsella companyar d'un vi negre jove una mica potent. Jo dels quatre cops que he tastat la llamprea , només recordo 2 dels vins escollits; un criança Luis Cañas de Rioja i un vi gallec negre, fet amb el tipus de raïm mencia. Les persones que m'acompanyaven aquell darrer dia, que sabien molt més de vins que jo, opinaren que aquell "mencia" era mediocre, però he de dir que a mi em va satisfer prou.

Ja he dit que gairebé només es troba durant febrer i març i en restaurants gallecs de veritat i es cuina exclusivament per encàrrec. Si hi ha algun agosarat que s'animi, per aquest any o el proper, fer unes darreres consideracions; és una menja que a diferència

dels calçots i la xatonada és una mica cara , tant per l'escassesa de la llamprea com pel fet que s'hagi de portar en condicions des de Galícia; en segon lloc potser seria recomanable plantejar-se el primer cop demanar una ració per compartir i fer-se una idea, perquè hi ha gent que només veure l'animaló diu que no i d'altres no es poden acabar el plat i això darrer sempre és una pena; i finalment cal anar a un lloc de confiança. En aquesta darrera qüestió us puc ajudar una mica i us recomanaria el lloc de Barcelona on sempre vaig jo i que penso que s'hi pot anar a ulls clucs; tenen unes ostres, un marisc, uns peixos a la sal, uns arrossos caldosos meravellosos i només et fan pagar el producte que és de màxima qualitat. Es diu l'O'Peregrino i es troba en la cantonada mar dels carrers Villarroel i Aragó. Molt a prop del teatre Villarroel. Fins i tot s'hi pot anar a dinar , perllongar una mica la sobretaula, i aprofitar per anar al teatre. És una idea.

Pel telèfon es pot trucar a informació o per anar més directe cercar-lo a la guia de restaurants del Que Fem? de la Vanguardia on segur que el trobareu. I si us decidiu podeu dir al Juan, que és el propietari, que aneu de part meva. No es que llavors us hagi de tractar millor, ja que és un professional de primera que fa la seva feina sempre amb extrema correcció, però si que entendrà que sou d'aquells que van a un restaurant no només per a alimentar-se si no a conèixer i aprendre , si es pot, i sobre tot a compartir una estona en bona companyia.