

La gastronomia

A Catalunya, com a tot arreu, parlem de cuina tradicional quan, en la seva evolució com a activitat humana, ha sabut conservar una estructura dels plats, unes tècniques i uns gustos unitaris que s'han mantingut i transmès oralment i de forma espontània entre les persones. Cal destacar, però, que la cuina és, fins a cert punt, independent dels productes. Ho demostren les substitucions que pateixen. En el nostre cas, la substitució de la tonyina salada pel bacallà, la del gall nadalenc pel gall dindi o la més modesta del safrà pel pebre vermell.

Cal precisar també que aquesta cuina tradicional té, a casa nostra, dues realitats diferenciades: la cuina familiar, entenent com a tal la que es practica a diari, i la cuina de festa, que es practica amb motiu d'alguna celebració.

La primera tracta productes i tècniques més simples i monòtons. És lògic, doncs, que les persones, de forma inconscient, donin poca importància a aquesta cuina i que no la considerin patrimoni. Un exemple podria ser l'habitual plat de verdura i patata bullides, perfectament integrat a les cuines domèstiques de tot el Principat.



La segona, en canvi, ofereix productes més desitjats –per escassos– i preparats més rics –és a dir, més elaborats. Aquests elements deixen més empremta en el subconscient individual i, per tant, acaben esdevenint símbols d'una cuina i senyals d'identitat d'una comunitat. Un paradigma d'aquesta cuina patrimonial podrien ser l'àpat de festa major o les coques de Sant Joan, reconeguts per tothom com a signe gastronòmic festiu vinculat a un moment del cicle anual. Per tant, la cuina patrimonial és, bàsicament, la cuina de festa, amb alguna esporàdica incursió cap a la cuina de mercat, entenent com a tal la que es genera a l'entorn de l'activitat econòmica firal que, periòdicament, intercanvia productes no ordinaris.

Aquesta cuina patrimonial té un substrat comú. No tant en els productes i en els condiments, que canvien d'una regió a l'altra, com en les tècniques de preparació. La cuina catalana és una cuina de cassola amb dos trets diferencials:

■ **El daurat inicial dels productes de greix.** Aquest procés busca, segons la forma de practicar-lo, la retenció de les aromes del producte o la seva difusió en el medi greixós. És el cas del daurat ràpid del tall enfarinat (fregit) o del daurat lent i suau de la ceba o de les verdures tallades (sofregit).

■ **L'enriquiment del plat amb la picada.** La picada és un complement elaborat al morter que pot servir de fons de cocció o d'acompanyament final, dos objectius culinaris molt diferents. Serien exemples del primer cas la picada d'ametlles, pebrot de romesco i all que s'afegeix al principi de la cocció per fer un allipebre, o la picada-salsa que courà conjuntament amb el producte. La picada que es prepara per sucocar els calçots cuits a la brasa, en canvi, seria un exemple de la utilització d'aquest element com a acompanyament.

La cocció, que no hem d'oblidar que és l'element central del procés, sol ser lenta, però amb diferències territorials, atès que ha d'adaptar-se al tipus i a la quantitat de combustible disponible.

Si una cuina es defineix pel gust de fons comú, és evident que aquest gust el donen les salses, enteses en el sentit més ampli del mot. A la cuina catalana en tenim cinc de bàsiques:

- **Sofregit:** és un fons de cocció de ceba o all, segons el combustible disponible i la mena de plat que es vulgui preparar, enriquit o no amb tomàquet, i amb una cocció més o menys pujada segons el color que es vulgui donar al plat. És el fons de la majoria de plats de la nostra cuina.
- **Samfaina:** és un fons de cocció. Injustament oblidada en aquesta funció culinària, potser per culpa de la grafia «plats amb samfaina» en comptes de «samfaina de», o per l'hàbit de presentar-la a taula per separat, generalment està feta d'albergínia, pebrot i ceba, encara que alguns hi incorporen tomàquet o carbassó.
- **Romesco de coure:** és un fons de cocció. Es tracta d'una picada d'ametlles, alls, nyora (o pebrot de romesco), sal, oli i vinagre, més o menys enriquida, que s'incorpora a l'oli roent just abans d'afegir-hi el peix o la carn i fer-ho coure junt. Hi ha una variant, l'allipebre, on l'ametlla és testimonial i el protagonisme recau en l'all i la nyora. Malgrat això, es pot reconèixer un origen comú amb el romesco.
- **Allioli:** és una salsa d'acompanyament. Inicialment es fa amb all i oli, però accepta altres productes com a lligants: codony, ou... Se serveix amb les viandes ja cuites, a part, encara que en alguns casos es desfaci en el suc de cocció.

- **Romesco d'amanir:** és una salsa d'acompanyament feta amb els mateixos ingredients que el romesco de coure, però treballats a part dels components del plat, ja sigui en cru (salsa de xató) o prèviament escalivats (salsa dels calçots), i sense coure conjuntament amb ells.

Una darrera característica, no generalitzable, de la cuina tradicional catalana és el gust per les consistències gelatinoses (cargols, peus de porc, etc.), els gustos agredolços (escabetx, plats de carn amb fruites, etc.) i les laminadures de fruits secs, especialment ametlla (panellets, torrons, massapà, etc.).