



Germà Coenders

Cuina de les quatre estacions

Hivern

Em crec completament l'afirmació que diu que no hi ha país sense cuina. Tot i l'indubtable mèrit de les creacions d'avantguarda, la cuina catalana té un patrimoni que ha adquirit al llarg dels segles i que cal conservar. Alguns plats tradicionals tenen una salut extraordinària i es fan habitualment tant a les cases com en establiments de restauració. En canvi, n'hi ha d'altres, per cert deliciosos, senzills i econòmics que estan caient en l'oblit en els darrers anys. En aquesta secció de Tosquiça que mantindrem durant un any just, presentaré quatre possibles menús de temporada, un per a cada estació de l'any, que espero que us engresquin a tornar a cuinar i tastar uns plats dels que segur que heu sentit almenys a parlar, i que us permebran riure-vos-en de la crisi econòmica.



Aquest primer escrit de cuina d'hivern el dedicaré a productes de matança del porc. L'expressió més deliciosa de la carn de porc és la tupina, carn de tupí o carn confita. Per a fer-ne, només heu de fregir trossos greixosos com ara ventresca o costella, també botifarres, o fins i tot algun tros magre com ara llong, tot salpebrat. Podeu fer-ho amb

llard, oli, o meitat i meitat, en tot cas l'element greixós ha de ser abundant. Un cop fregit es guarda en pots, de manera que, cosa important, els talls quedin ben coberts del greix, i es guarden. Conservada un temps d'aquesta manera, la carn és molt més gustosa que no pas la fresca, sigui per acompanyar qualsevol llegum o verdura com les que proposo com a entrant, sigui en l'arròs que proposo com a plat principal.

Entrant: verdura bullida, o "disfressada" o sopes escaldades

El mestre de principis del segle XX Ignasi Domènech posa a "La Teca" un immortal decàleg amb deu combinacions típicament catalanes de llegums i verdures, senzillament bullides, i per tant sanes però també delicioses. Aquestes combinacions són mesurades i no entren a la confusió i l'exageració de les "menestres de verdures" d'avui dia. Combinen senzillament un element més líquid i lleuger amb un de més untuós i consistent. Algunes d'aquestes combinacions són ben hivernals i les reproduïxo tot seguit:

- Col i patata.
- Col, patata i mongetes seques.
- Espinacs i mongetes seques.
- Bròquil i patata.
- Bròquil, patata i mongetes seques.
- Bleda, ceba i patata.

Sembla que als catalans l'excés de salut ens espanta una mica. Josep Pla deia que li agradaven les coses que mataben lentament a l'edat d'uns 80 anys. El novè i desè manaments d'Ingnasi Domènech diuen que "Qualsevolga d'aquestes