

PERFIL GASTRONÓMICO DE CATALUÑA

Para perfilar un panorama gastronómico es preciso empezar hablando de los productos naturales del país; bajo el cultivo que reciben y con el provecho que de ellos se obtiene, dan los primeros indicios del refinamiento gastronómico.

En los innumerables productos naturales de Cataluña, sobresale una buena parte de ellos con el grado de primerísima calidad. Sus excelentes resultados en las manipulaciones culinarias, hace que su fama atraviese las fronteras, recibiendo el aprecio, primero en los mercados y más tarde en las cocinas, por los más expertos maestros en coquinaria.

Así como las trufas de Périgord no pueden ser igualadas en ningún otro lugar, por su perfume, por su consistencia, y por su color; también la cebolla de Figueras brilla como un rubí sobre las demás especies. Sus resultados son infalibles en materia de sofritos. Sometida a la acción del frito, se dora más pronto sin despedir la más mínima parte de agua, que tanto entorpece esta operación, haciéndole obtener el deseado punto de dorado que cuando ha corrido a todos los puntos, llegando al negro, aún se mantiene brillante y de un agradable dulce. De aquí la fama de los clásicos platos con cebolla, tales como: «Sang y fetge de porc am seba», la sepia, el bacalao, la tortilla, la coca de pasta de pan y otros. Todos estos platos, hechos con esa cebolla, alcanzan un perfecto grado de refinamiento gastronómico. Otro tanto sucede con los ajos de Bañolas, que excitan y resucitan manjares, mientras otras clases los estropean y los hacen insoportables. ¿Quién no conoce los nabos de Capmany y los de Cerdeña? En algunos pueblos de la Maresma y del Ampurdán aún es tradición de la fiesta Mayor, comerse un buen plato de ellos. La oca con nabos, los pies de cerdo con esta legumbre y algunos rehogados especiales, dejan, por su delicioso sabor y suave perfume, cautivados a los más refinados «gourmets».

Excelentes pollos son los que produce la provincia de Gerona y en especial los de Gerona mismo, Llagostera y La Bisbal. En patos mudos, también es notable Gerona. En cambio en patos «xarraires», es preferible la parte de Lérida. Con los caracoles sucede algo parecido; para «bobes», Bañolas, y para «vinals» Tárrega.

No es menester decir los méritos ya reconocidos a la ternera que produce Gerona, aunque a pesar nuestro este punto de delicadeza ha disminuido un poco; para mejor explotación de la leche, una gran parte de las terneras son

recriadas en la parte de Lérida. Hoy la ternera que supera todas las calidades, es la de Ávila, y los mejores corderos de España son los de Zaragoza.

La provincia de Tarragona, se presenta con sus vinos tan ardientes como su sol, con sus deliciosas mistelas y con su oloroso vino rancio, y con sus sabrosas almendras. Las avellanas de la Selva del Camp, no tienen rival en el mundo entero. Son insuperables los aceites de Reus y Tortosa. Tarragona no es provincia de rebaños, pero los corderos criados en el país son de una carne exquisita. Recuerdo haber visto de jovencito, llegar carneros forasteros (digo esto porque mis padres eran carniceros); en los primeros días su carne era incomible, pero un poco más allá de los quince días de apacentar en aquellos aireados campos y en las riberas del Yayá, era sorprendente el grado de sabor alcanzado por sus carnes.

José M^a Busca Isusi, periodista vasco y autor de algunos trabajos gastronómicos, entre ellos un excelente libro titulado, «Alimentos y guisos en la Cocina Vasca», con quien tuve una pequeña correspondencia, me aconsejaba que escribiese sobre tema gastronómico y me decía «Un estudio crítico sobre la cocina catalana, tan despreciada por los ignorantes, creo sería un buen tema». Agradecí la idea del buen amigo, con propósito de pensar en ello al presentarse la primera oportunidad.

La cocina catalana a mi manera de ver, es hermana y a veces se confunde, con la levantina, la mallorquina y la provenzal. Todos estos pueblos, unidos por el Mediterráneo y de un clima parecido, tienen algo en común; ya por su situación geográfica, ya por su historia. La cocina catalana alcanzó en otros tiempos una indiscutible fama universal. Me dijo un día cierto cocinero de nacionalidad francesa y que había consumido la mayor parte de su vida en las cocinas parisienses, que en las cartas de los mejores restaurantes y hoteles del mundo, figuraban casi siempre platos a la catalana. Pero la cocina catalana no corrió la misma suerte que la de la nación vecina, porque después de haber alcanzado una justa fama, no tuvo maestros que la perfeccionaran y perpetuaran en buenos tratados sobre el tema, y de ahí el hecho de que fuera perdiendo originalidad.

Contaba yo apenas veintiún años cuando me encontraba trabajando en Francia y con uno de los mejores jefes de cocina. Una mañana me entregó tres espaldas de cordero, diciéndome que eran para el personal y que las guisara como a mí me diera la gana. Las puse a asar en una plancha hornera y untadas con manteca de cerdo; cuando las tuve a punto las saqué, guardándolas en una fuente a la estufa para

que no se me enfriasen y en la fuente donde las había cocido puse una porción de patatas cortadas a grano de ajo, con una cebolla a trozos y un par de tomates del mismo modo, más una hoja de laurel y cuando estuvieron al punto las espolvoreé con un puñado de ajo y perejil picado. Coloqué a su alrededor las espaldas cortadas a trozos y le dí ese último retoque que en términos profesionales llamamos un «cop de forn».

Cuando mi jefe vio aquella comida dispuesta se acercó a ella y después de contemplarla unos instantes, exclamó: «Ça c'est la véritable cuisine catalane».Y empezó a comer puñados de patatas, con asombro de todo el personal de la cocina, y a cada bocado seguía la exclamación de: «Ça c'est la véritable cuisine catalane».

Barcelona fue en el último tercio del pasado siglo y principio del presente cuna de excelentes cocineros que en su mayoría luego abandonaban el país y se extendieron hasta por los países más lejanos, siendo altamente cotizados en todas partes, en especial en los países de la América de habla española. Igual se encontraban cocineros catalanes en la cocina de un Zar, que en un popular restaurante de Shangai. Respecto al espíritu de emigración, un viejo cocinero me contaba que con motivo de una huelga que hubo en Barcelona, a principios de este siglo, en pocos días emigraron cerca de cincuenta cocineros, casi lo mejor que contaba nuestra ciudad.

La culinaria catalana ha marchado al frente de muchas otras. Tenemos como testimonio de ello, el hecho de que uno de los primeros libros de cocina que se escribiera después de haberse inventado la imprenta, fue editado en Barcelona y en lengua catalana. Me refiero al libro de Ruperto Nola, cuyas ediciones más antiguas son la de Barcelona en 1520, y la de Toledo en 1525, traducida en lengua castellana: Basándome en datos concretos y sin entrar en más historias, el libro de Ruperto Nola fue el primero que se editó en la Península y está considerado como uno de los más antiguos libros de cocina del mundo.

En un incunable francés del año 1474, «De honesta voluptate et valetudine», su autor, Bautiste Platine de Crémone, describe el «Miraux ou Myrause de Catalagne» y la «Perdrix appretées a la catalane». Del primero empieza diciendo: «Les catalans sont une nation for nette en leur manger, qui ressemblent grandement aux italiens tant en engin, coutumes, comme en façon et police de vivre .. » Y del segundo termina diciendo: «Notre français mange volontiers de cette viande combien qu'il hait les catalans; il aime leur viande, et hait leur nation». El Mirrauste, como lo escribe

Nola y también Terrenos en su Diccionario, era una salsa cuya base eran las almendras tostadas, pan, azúcar, especias, caldo y jugos de carne. Se preparaba en un guiso de aves, tomando por nombre el de la salsa y también se hacían otros platos de Mirrauste en peras y en manzanas; pero estos platos de la cocina gótica, están bastante lejos de adoptarse al gusto actual. Aunque, según dice Platine, eran algo delicioso: «Ne me souviens point avoir mangé meilleure viande. Est de gran aliment et de tarde concoctión échauffe le foi, les reins, engraisse le corps, lache le ventre».

Como cosa curiosa, también anotaremos aquí el párrafo del prólogo del libro titulado «Nuevo Manual de la Cocinera Catalana y Cubana», Habana 1958: « .. .si eres aficionado al país del buen vino no te faltarán reglas para hacer y condimentar la Escudella, el celebrado Platillo, y sobre todo el non plus ultra del «alioli» que tan bien adereza la carne como el pescado, la volatería como los caracoles, la verdura como las legumbres; en fin, es una especie de salsa universal que conforta el apetito y alegra el corazón ...»

Daremos una breve ojeada sobre los productos de la culinaria catalana, pues entrar de lleno en ella, sería el cuento de nunca acabar. Me entretendré en algunos que están ya casi desaparecidos, o que son de poco uso. En Masnou todavía hay tradición, en alguna familia acomodada, de preparar, cuando quieren obsequiar a algún invitado, «un pollastre al sucre», que viene a ser como un pollo con sanfaina, al que se adicionan unas cucharadas de azúcar, sometiéndolo a una lenta cocción, que lo deja al final como una mermelada. Este plato tendrá muchos indiferentes, pero también mantiene sus adeptos. Los habitantes de este pueblo son muy amantes de comer guisados de tortuga y el clásico «peixopalo» a la marinera, pero cada día son más raros esos delicados manjares por escasear las primeras materias.

No es cosa nueva el usar frutas para acompañamiento de algunas viandas. Antiguamente en Barcelona se hacía un guisado de peras o sea «Peres ofegades». Su preparación era muy sencilla: sólo consistía en peras de invierno no muy maduras, peladas, cortadas a cuartos, sacándoles las semillas de su centro, o bien enteras y vaciadas por debajo con el mismo objeto; se ponían en una olla de barro con un poco de manteca de cerdo o bien de aceite fino, un vasito de buen vino seco, una hoja de laurel y un trocito de canela, un poquitín de sal y pimienta. Se tapaba la olla con un plato sopero o pequeño barreño conteniendo agua, y se colocaba a un fuego suave y, de vez en cuando se levantaba el plato para removerlas un poco hasta su completa cocción. En Alella y Teyá aún es costumbre, en la Fiesta Mayor, hacer un

guisado de carne con peras. Hay dos clases de esta fruta, que en estos tiempos de verano se acomodan mucho a ser guisadas: las *tendrales* y las del *buen cristiano*.

También se hacía en Barcelona, en la Maresma y en el Ampurdán, el "Relleno". Consistía en peras, melocotones y manzanas (una de estas tres frutas, no importa cual fuera), vaciada y rellena de un picadillo que puede variar según gusto o circunstancias. Lo mismo da que sea carne de cordero, de ternera, de cerdo. También hay quien compone una pasta al mortero machacando avellanas, almendras, rosquillas, galletas, huevo duro, que luego se aromatiza con algún licor y por último con un huevo crudo que termina la pasta; y una vez rellenas las peras, se colocan en una cacerola de barro y se rocían con un chorrito de anís y copita de un buen vino seco, se cubren con un baño húmedo y para que el guiso sea perfecto tiene que pasar en este estado toda la noche. A la mañana siguiente se sacan una a una, se espolvorean con harina y se fríen con buen aceite o manteca sólo, hasta conseguir una ligera capa dorada y se van volviendo a la misma cacerola donde han pasado la noche. Es muy importante haber conservado el tapón de la misma fruta o bien al freírlas obtener en la parte del relleno una capa crosquillante una vez terminada la operación del frito, y de nuevo las frutas colocadas en la cacerola, se pone un buen vaso de vino rancio, una copita de anís, se espolvorea con azúcar y con algunas bolitas de mantequilla y en estas circunstancias está el guiso en estado de terminar la cocción en un horno suave pues al final queda con un bonito color ligeramente caramelizado. Hay manzanas que son muy adecuadas pero su clase es bastante local.

También se hacían en nuestra ciudad dos salsas a base de frutas, una muy a propósito para acompañar asados y otra para volatería y caza. La primera era a base de la «malgrana» (Granada) y la segunda de «els codonys» (Membrillos). El ingenio catalán sabía encontrar en su culinaria la afinidad de composición entre los elementos que a simple vista parecen más opuestos.

Con la langosta a la catalana se hacen varios guisos. Nos lo demuestra lo abundante que ha sido en nuestras costas y en todo el Mediterráneo; antiguamente los griegos no consideraban ningún banquete que mereciera tal nombre si en él no figuraba "la locusta", porque el «carabus» que ellos tanto apreciaban, era la langosta cuyo nombre nos viene del primero. Yo he conocido a personas que me hablaban de la langosta con caracoles que comían en Gerona. Una vez familiarizado con dicho plato me imaginé que era originario de Gerona, pero más tarde puede apreciar que daba señales

de vida en otros lugares, y en algunos de ellos muy bien asentado, como en Sitges mismo. La salsa de esta langosta que en tan buena armonía une estos dos elementos, es de buen aspecto y mejor sabor, de calidad de guiso casero. Es una salsa concentrada, un tanto atomatada y un poco oleosa.

Existe otro guiso que empieza con rehogo de langosta y cebolla cortada bien fina, cociendo dentro de una olla de barro o mejor de hierro colado bien tapada, y que finalmente se termina con una salsa echa al mortero cuyos componentes son chocolate, canela, melindres, algo de ajo, almendras tostadas y el coral de la langosta. También a este plato hay costumbre de ponerle caracoles, pero solo es admisible un caracol blanco, achatado y pequeño; en catalán «mongetes»

Hay una fórmula de langosta que en un principio fue llamada «a la tossenca» y, últimamente, “a la Costa Brava”, que consiste en langosta de medlida partida, puesta en aliño un buen rato, después cocida a las parrillas. Antes de terminar la cocción se le va poniendo encima algunacucharada de mahonesa con gusto a ajo, y también hay quien le agrega a la salsa un poco de pasta de atún en conserva, obtenida machacándola al mortero. Al final la langosta ha de quedar oleosa, de un rubio fuerte, y el puré de atún ayuda a obtener este punto. También es costumbre preparar en Arenys y Cadaqués y parte del interior de la provincia de Gerona, el «Niu», o sea, langosta y pollo y no falta quien también la prepara con pato, pero este plato está ya popularizado. A modo de la Barceloneta también existió una langosta con una salsa un tanto azafranada y hablando de la Barceloneta recuerdo que hará algo más de treinta años, en una verbena de San Juan, en el Restaurante Rompeolas, vi despachar en el curso de la noche unos cuatro sacos de mejillones a la marinera, plato típico de este lugar.

Aunque parezca un poco extravagante la confección de platos de langosta a la catalana, digamos que en la cocina ocurre, si no exactamente lo mismo, algo que se puede comparar con lo que oí en boca de José María Junoy: «un buen pintor, una paleta y un gran corazón, producen milagros».

El clásico «arroz a la casola» era muy corriente, sino de un modo general, con bastante extensión en ciertas localidades en los días de mercado y en Barcelona por tradición los jueves y domingos. Por la costa dominaba el pescado en cantidad y calidad y en el interior se acentuaba a veces en las mismas condiciones el cerdo. Los principales elementos que entraban en estos arroces eran la sepia, los calamares, langostinos, «escamarlans» (cigalas), mejillones, almejas; y de cerdo: «cap de costella», salchichas y, algunas veces, lomo. Los guisantes tiernos, perejil y los pimientos encarnados y

algo de azafrán, le daban color y contraste. Al entrar en una fonda y a veces también de paso por delante de alguna casa en ciertos pueblos se olfateaba una suave mezcla de olores acentuándose el sofrito y marisco, pues en ello quedaba advertido el clásico pregón de «a surtit l'arros». Después, en los restaurantes, se introdujo el nombre de "Arroz Miramar", acercándose más al estilo valenciano; actualmente la paella ha desterrado casi por completo lo uno y lo otro.

Por Tortosa se guisaba otra cazuela de arroz llamada a la tortosina, pero en ésta no entraba pescado; sus elementos eran cabeza y patas de cordero, butifarra negra, salchicha «Chipolata», especie de butifarra de cebolla. Se confecciona en cazuela, con trozos de cabeza y patas, las butifarras cortadas, menos las últimas que se ponen enteras, y con el caldo de haber cocido las patas y cabeza se moja el arroz por último con unos huevos batidos esparcidos por toda la superficie y la cacerola puesta al horno con el fin de obtener como último punto una costra al estilo de Elche.

También han tenido su fama las anguilas del Llobregat. Tengo noticias de un plato de anguila cuyo origen es Viladecans, que se guisaba cociendo al rescoldo cebollas y tomates y convirtiendo la pulpa en pasta que se ponía en una cacerola de barro y una cuarta o quinta parte de su volumen de aceite y trozos de anguila, comprendiendo que antes estuviese limpia, pelada y salpimentada, se colocaba la cacerola a fuego suave bien tapada y se dejaba cocer hasta consumir casi toda la humedad que en un principio se formaba dentro de ella.

Son también innumerables los productos elaborados en el país que pueden competir con los de otros países por su calidad. Entre ellos destacaremos los sabrosos salchichones de Vich, la «butifarra» catalana, la «butifarra» de la Garriga, la «butifarra d'ou», la butifarra "dolça" de Figueras, el "Recuit" de la Bisbal, los «borregos» de Cardedeu, las «cocas» de Vilafranca y Vilanova y Geltrú, los «butats y pastisos» de Tarragona y Reus, las «cocas» de chicharrones de Barcelona, los «tortells» de San Antonio, la «crema» a la catalana y de San José, *los* «panellets» en el día de todos los Santos, el «arropé» de Teyá, los «matons» de Pedralbes, los turrónes de Agramunt y por falta de espacio no hablaremos de *la* «calçotada» de Valls, de los «romescos» de Tarragona, de las "faves" a la catalana de Barcelona y de su «casola de dijous gras», etc., y así llenaríamos renglones y renglones de productos y platos del país.

