

CUINA

Els pintxos

Joan-Antoni Ferran

En els darrers anys s'ha pres per costum avançar l'inici dels actes públics nocturns: conferències, concerts, etc., a una hora que permeti acabar-los abans de mitja nit. La cosa resulta lloable; sobre tot si l'acte és entre setmana, atès que l'endemà al matí la majoria no podem fer la *grasse matinéé*. No fa molt —el març darrer— un servidor va assistir a Osnabrück (a la Westfalia), amb uns amics, a una representació del *Candide*, de Leonard Bernstein, òpera que protagonitzava el jove tenor sabadellenc Joan Ribalta. Va començar puntualment a les vuit del vespre; abans de mitjanit, ja sopàvem amb el nostre conciudadà —que va cantar molt bé, com sempre— en un establiment davant del *Stadsöper*.

A Sabadell som una mica més trone-res i comencem les òperes a les nou o quarts de deu. Sortint, ja resulta una mica massa tard, per anar a sopar, sigui a casa o a un establiment. Per altra part, diria que anar a sentir un concert dejunat com un cargol, amb els budells raucant, tampoc és un panorama que afavoreixi el gaudi de la música. Quan es trobin en el cas, un servidor els recomana que acudeixin a una d'aquestes tavernes basques que trobarem pel centre de la nostra ciutat, hi facin un mos a base d'uns quants *pintxos*, regats amb una mica de sidra, de *txacolí* —el vi blanc basc, justament famós— o de la beguda que prefereixin; després, amb l'estómac pacificat, acudeixin a degustar la conferència, el concert, o l'aliment intel·lectual que hagin escollit.

Si volen començar fort i pel principi, iniciïn el tast amb una «*gilda*», l'avantpassat històric o *primus inter pares* dels *pintxos* donostiarres. Es tracta d'un parell de *guindillas* envinagrades —bitxos bascos que piquen força, una anxo-va i una oliva, enfilats en un escuradents. Un llibre, «*Donosti pintxo a pintxo*», que vaig comprar ja fa un temps, en diu «*langostinos de Tafalla*». En veure-ho, i que em perdonin el tòpic els navarresos, vaig acabar de capir el sentit de la befa que havia escoltat una vegada al professor Estapé, en parlar del llavors ministre socialista Solchaga, que n'és fill, d'aquesta ciutat. Va dir (ho deixo en castellà): «*Hay tres clases de navarros; los brutos, los muy brutos y los de Tafalla*». Segur que l'afirmació és completament injusta amb els naturals d'aquesta població i amb els navarresos en general; ara, el tal Solchaga és qui va afirmar, poc més o menys, que qui no s'enriquia ràpidament a Espanya en aquell moment, era un beneit. *Sic transit gloria mundi*. Recordin que fou l'època del «*pelotazo*» i de la meteòrica acumulació de diners per part d'alguns



subjectes, que ara entren i surten de la presó amb una certa freqüència (per raons absolutament jurídiques, no cal dir).

Però seguim amb els *pintxos*. Potser convindrà seguir amb un *pintxo* de *txistorra*, el xorisset basc, que pica una mica menys, i ens permetrà un suau aterratge a les regions del no picant. Per a la majoria dels *pintxos*, el denominador comú és una llesqueta de *baguette*, sobre la qual es col·loca alguna cosa, rematada amb un escuradents clavat. No sempre, però; altres vegades es tracta simplement d'una combinació de productes, enfilats en una broqueta de fusta, o situats sobre un *petitfour* de pasta brisa. Aquests *petitfours*, si en volen, es poden comprar fets. La combinatòria no té altre límit que la imaginació humana.

Per si volen fer-ne, aquí en van uns quants, trets del llibre esmentat i d'un altre, «*Pintxos donostiarres*», del mateix autor. Ambdós prologats per Juan Mari Arzak, poca broma. Hi ha les receptes i la identificació del local autor de cada una d'elles. També queda consignat aquí. A cadascú el seu (i robar el què es pugui).

•Torrada amb *foie*. Torrin les llesquetes de pa. Hi escampen una mica de puré de poma. A sobre de cada una, hi posen una llesqueta de *foie*, passada per la planxa durant un minut i mig, volta i volta. De l'establiment «**Aloña Berri**».

•Xampinyons i gamba. Bullin unes cues de gamba al vapor. Després les pelen i les deixen refredar. Llavors, coquin els barrets de dos xampinyons per peça, a la planxa. Situïn un xampinyó sobre cada llesqueta de pa, una cua de gamba i un altre xampinyó que faci de tapadora. Ho enfilen amb un escuradents. De «**Al Pequeño**».

•Anxoves amb vinagreta tèbia. Bullin unes anxoves durant dos o tres minuts. Després els treuen l'espina i les reserven. Piquin alls, ceba, pebrot verd i vermell i els ofeguen en una paella amb oli i un pessic de sal, movent contínuament. Quan estigui al punt, hi afegeixen un raquet de vinagre de sidra, tapen la paella i esperen que acabi d'espètegar. Llavors col·loquen dos filets d'anxova sobre cada llesqueta de pa; al damunt una cullerada de l'ofegat de la paella. De «**Taberna Arana**».

•Pop «Arrantzale». Tallin pop bullit a rodanxetes i col·loquin-les sobre unes llesquetes de pa. Ho adornen amb uns brins de ceba tallada pel llarg i una mica de julivert picat. Ho amaneixen amb una vinagreta feta de oli, vinagre i un pessic de sal. De «**Arrantzale**».

•Sipions. Fregeixin uns sipions, fins que quedin daurats. Llavors els tiren al damunt una mica d'all ben picat i unes gotes de vinagre. Finalment, una mica de julivert, també ben picat i els retiren de la paella. La recepta no ho diu, però un servidor creu que posats sobre el pa, amb una cullera, procurant que l'oli el suqui, és bona idea. Del «**Bar Egarrí**».

•Cervell a la Koxkera. Bullin cervell de vedella amb una ceba, uns alls i una pastanaga. El deixen refredar dins el brou. Després, el tallen a petites porcions, l'enfarinen i el fregeixen. Serveixin-lo sobre una llesqueta de pa torrat. De «**Txaplata**».

•Endívia amb *confit*. Sobre una fulla d'endívia, col·loquin un dau de *confit* d'ànec, prèviament escalfat. Ho amaneixen amb unes gotes d'una vinagreta feta amb oli i vinagre de gerds. Després, ho decoren amb una miqueta de cerfull picat. De «**Alotza**».

Potser podem donar per acabada aquesta petita selecció, feta capriciosament, com correspon a la filosofia de l'elaboració. Algú hi trobarà a faltar *pintxos* en forma de remenat de diversos productes, que també apareixen als receptaris. Serà mania, però un servidor ni és un infant ni té les genives prou orfes, per a les farinetes.

La universitat, a casa

A la UOC integrem la formació a la teva vida

Diplomatures

- Ciències Empresarials
- Turisme

Llicenciatures

- Administració i Direcció d'Empreses (2n. cicle)
- Ciències Polítiques i de l'Administració (2n. cicle)
- Ciències del Treball (2n. cicle)
- Comunicació Audiovisual (2n. cicle)
- Documentació -Gestió de la Informació- (2n. cicle)
- Dret
- Estudis de l'Àsia Oriental (2n. cicle/Màster)
- Filologia Catalana (també accés directe al 2n. cicle)
- Humanitats (també accés directe al 2n. cicle)
- Investigació i Tècniques de Mercat -*Màrqueting*- (2n. cicle)
- Psicologia
- Psicopedagogia
- nous itineraris en l'àmbit de la Pedagogia- (2n. cicle)

Enginyeries

- Enginyeria en Informàtica (2n. cicle)
- Enginyeria Tècnica en Informàtica de Gestió
- Enginyeria Tècnica en Informàtica de Sistemes

Sol.licitud d'accés:
del 13 de setembre fins al 25 d'octubre
Inici període lectiu: febrer de 2004

Informa-te'n als centres de suport de la UOC,
al tel. 902 141 141 i al nostre web www.uoc.edu



Premi ECDE 2001 d'Excel·lència
a la millor universitat virtual
i a distància del món

www.uoc.edu