



Fa poc més d'un any que es va obrir un restaurant de cuina grega, *ALEXANDRÓS*, a Sabadell. Un servidor, va pensar que la cuina d'un poble tan viatjat per la Història, necessàriament devia tenir un interès. No es pot subsistir mil·lennis i mil·lennis, endrapant menjucs globalitzats, com un ignorant. Vaig, doncs, fer la prova. El resultat, satisfactori; la visita *-ergo-*, repetida. Satisfactòriament, també. Diverses vegades. L'establiment es troba en una àmplia casa del carrer de Sant Quirze, a la cantonada amb el dedicat al poeta Joan Maragall (la casa pairal de la seva mare -una Gorina- és allà). La meva àvia l'anomenava «carrer del *portulitu*», sembla que pel portalet de la muralla que hi hagué en aquest lloc. Al restaurant s'hi pot veure, regularment, una bona concurrència. Una certa part, és gent jove; senyal que troben mòdics els preus.

Però, per saber més coses de la cuina grega -com de tot- no hi ha com preguntar a qui en sap. A més de menjar-ne, de tant en tant. El senyor Xavier Carrasco, el qual, junt amb el senyor Jordi Tubert a la cuina, duu el restaurant, ha tingut l'amabilitat de respondre'm.

Els aliments -hortalisses, llegums, carns i peixos; l'oli d'oliva- de la cuina grega, són poc més o menys els mateixos que usem aquí; quins serien els que podríem considerar, poc o molt, exòtics?

Pràcticament tots, són els mateixos. Que no es mengi aquí, hi ha el pàmpol de vinya. Potser és l'única cosa que nosaltres no mengem, i ells sí. A Grècia ja està documentat, a l'antiguitat, que embolicaven aliments amb aquesta fulla, per cuinar-los i que, en coure'ls, els hi traspassava el gust. S'hi feien peixos... Actualment, el que més s'hi fa és el *dolmàs*, un pàmpol farcit d'arròs o de carn que, després, pot anar amb una salsa d'ou i llimona, o amb iogurt, o amb una salsa blanca, feta amb farina, aigua i una mica de vinagre. Hi ha diferències en les combinacions, com la del cogombre amb el iogurt, posem per

CUINA

La cuina grega

Joan-Antoni Ferran

cas. A les combinacions amb iogurt, sobre tot, no hi estem acostumats. Només es pren com a postres, aquí. En canvi, a Grècia, s'utilitza per cuinar. També cal dir que és un país d'olives. Se'n mengen moltes. I no tan sols la de Kalamata, negra i punxeguda, que és la que coneix tothom. N'hi ha de verdes, de negres, amb all, sense all, amb romaní... I farcides, però d'ametlla. D'anxova no, tot i que en mengen, d'anxoves, i la tradició de fer-ne és antiquíssima. També hi ha una oliva, la *kolosal*, grossa com un ou de gallina, que a Xipre l'enfilen en un bastonet i la fan a la brasa. És exquisida. Primer les deixen marinar un parell d'hores amb oli, orenga, llimona i una mica de pebre. Després, cap al foc. I estan...

Potser no és així, perquè la nostra cuina d'avui és menys especiada que la d'abans, però sembla que hi ha la tendència «com més a Llevant, més perfumat el menjar». Els italians, aromatitzen més que nosaltres. Recorren a herbes diverses, l'orenga, l'alfàbrega... Per cert, d'aquesta darrera, en diuen *basilico*, nom agafat del grec (*basileus* = rei). Els grecs clàssics consideraven aquesta mata, la reina de l'herbari. Els d'avui, han incorporat les influències orientals que comparteixen amb la cuina turca, i fan servir força les espècies, a més de les herbes aromàtiques. Quines són, les espècies més usades?

La canyella s'utilitza moltíssim, no tan sols amb el dolç, com es fa aquí, ara, sinó també als estofats, per adobar la carn; després, el clavell -sempre en petites dosis, perquè el clavell és terrible, si et passes! El pebre negre, la nou moscada... Les mateixes espècies que nosaltres. L'única que no he trobat mai aquí, és el *bahari*, que no sé com se'n diu en català, i és com un gra de pebre més gruixut, molt aromàtic. El portem d'allà, sempre. S'utilitza, però tampoc no gaire: per a alguns estofats, algun plat concret... També s'utilitzen força les herbes: l'orenga, la menta, l'alfàbrega -el *vasilikós*; el nom ha perdurat, també, a Grècia-, el romaní, la farigola, el marduix -en grec se'n diu *matzourana*-, la sàlvia... Però sempre, tant les espècies com les herbes, en quantitats petites, només per donar una mica de sabor. No passa com a la cuina àrab o a la índia, molt més carregades d'aquests condiments. No es fa servir gaire, el pebre vermell; només en algunes illes, a la zona de Corfú, a l'Epídia i la Macedònia, per exemple. A la resta de Grècia, no s'utilitza. L'alfàbrega, en canvi, s'utilitza molt a les illes jòniques: Corfú, Zacint... A Creta, també. Es pot dir que els amaniments universals són pebre i canyella -gairebé per a tot, també- i oli i suc de llimona.

O sigui, que no hi ha tantes diferències.

Exacte. Em trobo, a vegades, amb clients que em pregunten si la cuina grega és molt picant. Sempre els dic que no, que el pebre que porta, no li arriba a donar picantor, just el perfum. Però tot depèn del gust, és clar; sempre hi ha qui li agrada que piqui, i carrega més. La diferència més evident, és el costum d'adobar les carns amb espècies, sobre tot amb canyella, que aquí s'ha anat perdent.

Certament. Hem passat el protagonisme als sabors de les carns i, en general, de les matèries. Tampoc no bevem, ja, les «pimentes de clareya» de la nostra cuina medieval, ni l'hipocràs, ni els vins perfumats amb canyella, que el baró de Maldà alaba al seu «Calaix de Sastre». Una cosa que ens sorprèn, doncs, és el *retzina*, el vi perfumat amb resina de pi que, begut de tant en tant, és prou agradable. Quins altres vins fan, els grecs?

Uii! N'hi ha moltíssims. I moltes varietats de raïm. Un dels més famosos és el *nemea*. Està documentat de molt antic. El *retzina*, que és el més "estrany", és el vi típic de l'Àtica, la zona d'Atenes. La resta de vins son "normals", vistos des d'aquí. Cada zona té els seus, com a tot arreu; el *nemea*, per exemple, del Peloponès, és un negre que es fa amb el raïm que en diuen *agjorgitikos* -el raïm de Sant Jordi ([*Agios Giorgos*] també és patró de Grècia)- i, diuen, és l'avantpassat del nostre «ull de llebre». Darrerament,

s'hi van introduïnt les varietats franceses que s'estan escampant pel món: el *cabernet-sauvignon*, el *merlot*, el *chardonnay*... Però de les autòctones, n'hi ha algunes d'excel·lents. A la Macedònia hi ha vins molt bons, per exemple. El de *Náousa*, d'una varietat que se'n diu *xinómavros*, nom que vol dir «àcid i negre». Després, hi ha uns dolços excel·lents: el vi de Samos, que és un moscatell dels bons – bons, i està considerat dels millors de la zona; el *mavrodafni*, negre, de dolçor natural, que és semblant al vi de Màlaga. A vegades, hi ha clients que em diuen: «el vi grec no m'agrada». Llavors, cal preguntar-los quins han tastat; sempre et diuen: «aquell que té gust de pi». I aclairir-los que n'hi ha una colla, per triar.

També podem parlar del seu iogurt i d'un formatge extraordinari, el *feta*, fresc, però salatet. D'aquest darrer, se'n pot trobar en algunes botigues; el iogurt, dius que el prenen no tan sols per postres, com aquí. Quins usos culinàries li donen?

En alguns plats, sobre tot carns –pollastre, conill, xai- que es couen al forn. Quan el tall està quasi rostit, es treu, es cobreix de iogurt i es torna a enfornar, per a què faci com una crosta. És un plat molt típic, sobre tot a l'interior de Grècia. És curiós, però, que el iogurt, cuit, perd aquella acidesa que té, i queda molt semblant a una crema de llet. La crema de llet, no la fan servir mai.

Realment, la crema de llet, com a salsa, va entrar a les nostres cuines fa ben poc. Abans –en dèiem «flor de llet»- només es muntava, per fer-ne nata.

En grec se'n diu *anthógala*, que és el mateix: «flor de llet».

Què li diríeu, per animar-la a tastar la cuina grega, a una persona poc partidària de sortir-se del costum?

És el nostre pa de cada dia. M'han arribat a preguntar si fèiem sargantanes fregides! Grècia també és a la Mediterrània, no mengen res d'estrany. Suposo que la llunyania geogràfica deu fer pensar en una cuina raríssima. I culturalment, som força pròxims. Les olors típiques de la cuina grega són l'orenga, l'oli, la llimona i el vinagre.

En aquests articles, sempre hi ha alguna recepta. Pots explicar com es fa la *mousakàs*, que em sembla un avantpassat de la *lassagna* italiana?

He sentit dir que aquest plat és originari de Constantinopla. Dels grecs d'allà. Els turcs el fan, també. En diuen *patlican musakkasi*, nom que evidencia la mateixa arrel. De fet, en algunes illes gregues, aquest plat no s'hi introdueix fins a principis d'aquest segle. A més, hi ha infinites formes de fer-lo. És com la truita de patates, o la paella; cada casa les fa a la seva manera. Hi ha qui hi posa patata, i qui no, a la *mousakàs*. Sempre, són capes; es pot començar amb albergínia, després patata i fer-lo amb patata i carabassó, o només amb carabassó. Llavors la carn i, finalment, el beixamel. Hi ha una variant, el *pastísio* que, tot i la influència italiana, no és ben igual a la *lassagna*. Es fa amb pasta, però amb macarons –macarons sencers, llargs- o amb *spaghetti*-, en lloc de pasta plana. I queda igual que la *mousakàs*; llavors, quan és fred, es talla.

I la recepta?

És una mica entretingut, fer aquest plat. Nosaltres fem la *mousakàs* amb patata. Es talla la patata, a rodanxes mitjanes, es fregeix una mica i es deixa escórrer l'oli. Després, l'albergínia; també es talla a rodanxes, es fregeix i es deixa degotar. Hi ha qui la talla pel llarg, però queda millor a rodanxes. Després, per fer la carn, cal sofregir la ceba; s'hi afegeix la carn i, quan tot allò comença a fregir, "s'apaga" –en diuen "apagar"- amb un raig de vi. Després, les espècies: canyella, una mica de clavell, i molt julivert. Porta molt julivert. Hi ha qui també hi posa pebre o bé orenga, depèn de cada casa. Nosaltres hi posem *bahari*, que és aquella espècia que he dit. Un cop tot és cuit, es munta. Una capa de patata, una d'albergínia i una de carn. I es van posant capes. Sempre s'acaba amb una de beixamel.

I formatge?

També formatge. Per a què quedi bé, cal utilitzar una classe de formatge grec que se'n diu *kefalotiri*. Recorda una mica el parmesà, però no tan sec; és una mica més cremós. Entre capa i capa, també se n'hi posa una mica. I, finalment, es gratina.

Quins altres formatges fan?

Molts. Es pensa que el *feta* és l'únic formatge grec que hi ha. Potser és el que es menja més: es pot posar a les amanides o per cuinar, però tenim, per dir-ne alguns, el *kefalotiri*, que he esmentat ara; el *kefalograviera*, que és semblant a un manxec; el *manouri*, un formatge fresc, amb un sabor de llet boníssim; el *graviera*; el *kasseri*, que seria, per donar una idea del sabor, entre un *emmental* i un *gruyère*; etc. Però aquests, no arriben, aquí.

I acabem amb el típic cafè grec, que ja porta el sucre, preparat d'aquesta manera comuna als territoris de l'antic imperi turc, sense colar-lo. En paraules d'un amic meu, aquest cafè te'l pots beure i menjar alhora. És el mateix d'aquí, però infuccionat d'una altra manera?

No, no; és una mena de cafè diferent. Amb el d'aquí, no es pot fer. Ho he provat, i no. És un torrat diferent, molt lent, molt lent. Fa una altra olor, una mica més dolça. I el molen tan fi, que sembla xocolata per desfer. És el mateix que es fa a tota la zona de l'antic imperi turc, a Egipte, a Bulgària, a Romania. A tot arreu en diuen cafè turc, menys a Grècia, on en diuen cafè grec. Si demanes un cafè turc, et poden mirar molt malament.

Doncs res més. No es pot pretendre resumir tota la cuina d'un país en una conversa, però he après força. Gràcies.

I a vostès, amables lectors, quan tastin la cuina grega, bon profit. O, com diuen els grecs, *kali órexi!*

¹vi adobat amb gíngebre, canyella, cardanom, canyella i mel.

Filadors, 28



Plaça St. Roc, 24

Aquesta marca és qualitat