

Gastronomia raonable

Mar i muntanya

Joan-Antoni Ferran



Amb aquest nom genèric s'agrupen un conjunt de plats de la nostra cuina tradicional que presenten la característica de combinar una carn amb un crustaci o amb sípia, ofegats en una cassola i condimentats amb un sofregit i una picada. Hi ha unes quantes combinacions, totes de comprovada efectivitat: sípia amb peus de porc (o cua de bou, mandonguilles); conill amb gambes (o llagostins, escamarlans, llamàntol, llagosta), o bé uns d'aquests crustacis amb pollastre, en comptes de conill. Combinacions per a totes les economies, que no s'acostumen a trobar a les cartes dels restaurants, amb poques –i meritòries– excepcions. Tampoc no crec que ara es facin gaire a les cases.

L'origen es deu perdre en el temps; no és cap creació de la *nouvelle cuisine*, encara que la combinació pugui resultar insòlita ara. El més antic és segurament el conill amb gambes mallorquí. Lluís Ripoll, estudiós i editor de llibres sobre la cuina illenca, que és una cuina totalment recomanable, afirma que la recepta ja està documentada al segle XVII. De fet, és probable que sigui més antiga. Tant, que, a diferència dels altres "mar i muntanya", ni porta tomàquet, fruit originari d'Amèrica i que aquí coneixem des del XVIè. La condimentació es compon només de ceba, en gran quantitat, aromatitzada amb llorer i canyella, que li confereixen un sabor arcaïtzant, barroc, de quan es menjava molt apreciat. També es fa el conill amb ceba, sense crustacis; n'havia menjat molt en modestos restaurants del barri de la Seu, a Ciutat, quan anava vestit de caqui.

El conill amb gambes es prepara així: tallin el conill, que pot ser gros sense por que resulti dur; la ceba l'estovarà. Fregeixin, en una cassola amb oli, un tall de sobrassada sense pell i, quan s'esflori, hi posen el conill. Mentre es va fent ros, fregeixin en una paella el mateix pes de

ceba que de conill, tallada pel llarg, fins que agafi un torrat pujat. Posin a la cassola el mateix pes de gambes i deixin-les fregir bé també. Cal que tot sigui ben ros, perquè la salsa agafi color marró. Quan tot sigui cuit, posin el foc de la cassola al mínim, i hi afegeixen la ceba, un raig d'aigua, un tronquet de canyella, una fulla de llorer, sal i pebre negre. Tapin-la i deixin que es vagi ofegant parsimoniosament durant mitja hora. Apaguin el foc i que reposi fins a l'endemà. Els sabors que, en acabar de coure's es mantenen individuals, s'hauran integrat simfònicament un cop tornat a escalfar. El plat combina productes d'escàs apreciat en altres temps: la gamba es considerava d'ínfima qualitat, potser perquè es passeja pels fangs submarins i en porta el budell ple alguns cops; el conill de gàbia (a vegades, conilles amb més descendència que un *maharajà*) era considerat menja de pobre. Tan mal mirat estava per la gent de morro fi, que Pla explica que Sebastià Puig (àlies l'Hermós) va engegar al botavant uns "camacus" que es van presentar a casa seva perquè els cuinés un conillàs de gàbia que duien. Ell només cuinava els de bosc; fins aquí podríem arribar!

Un pescador d'Alcúdia me'n va explicar la variant amb llagosta, en comptes de gambes. Pot semblar un contrasentit econòmic barrejar un modest conill amb l'opulenta llagosta, però no ho és. Ran de mar, la llagosta també pot ser assequible. Per aquelles èpoques –l'any 68– els soldats de Cabrera les compraven, amb alguna pota trencada, a 25 ptes. la peça, als pescadors que amarraven al portet de la petita illa. Haurien arribat completament buides. L'endemà el seu valor hauria estat nul. La desgràcia d'uns és la sort d'altres a vegades. Amb uns sorges alimentats així, mai no s'hi va ni acostar, l'*enemigo*.

Per al terrassans, en canvi, el rei dels "mar i muntanya", sobretot per una qüestió de butxaca,



és el pollastre (gratapallers, no cal dir!) amb llagosta. Sembla però que, curiosament, l'invent és dels pescadors de la Costa Brava. Allargaven, d'aquesta manera, el pollastre (animal criat pacientment amb gra, de preu considerable i que llavors hom reservava per a grans celebracions). La, per a ells, més assequible llagosta no desmereixia del seu crestat company de desgràcia, aplegats en una cassola. *O tempora, o mores!*

Un dels més encertats "mar i muntanya", per al meu gust, és el peu de porc amb sípia. L'harmonia de dos sabors amb tanta personalitat i també tan diferents, un cop se n'ha assolit la integració, és per treure's, metafòricament, el barret. El cost és raonable i la preparació no és gaire difícil. Posin a l'olla a pressió els peus de porc partits pel mig, una ceba a trossos, un brot d'api, una fulla de llorer, aigua i sal. Deixin-los bullir durant una hora. Després posin oli a la cassola i un pessic de sal; sofregeixin-hi una ceba, picada, fins que sigui rossa. Llavors abaixen el foc, hi tiren el tomàquet trinxat, hi donen una remenada i el deixen coure a poc a poc, fins que el sofregit faci una confitura. Acte seguit hi posen la sípia, neta i tallada a quadres, i li deixen una estoneta. Treguin els peus de porc de l'olla i facin-ne trossos més petits. Hi ha qui els desossa, però llavors es perdran el remarcable plaer d'escurar. Posin els trossos a la cassola, junt amb part del brou de l'olla. Rectifiquin de sal i posin-hi una mica de pebre. Finalment facin una picada, amb una galeta maria o un carquinyolí, uns grans d'all, un grapatet de pinyons i un pessic de safrà, tot ben aixafat al morter. Llavors la tiren a la cassola i deixen que cogui, a poc foc, una mitja hora. També cal deixar-ho reposar un dia, com el conill amb gambes i pels mateixos motius.

Hi ha qui no és partidari dels peus de porc. Què hi farem! La curiositat d'alguns ciutadans per tastar coses que no han menjat mai és poquíssima. Tantes sorpreses agradables que es poden tenir anant pel món i menjant coses noves! Les manies sempre han estat un impediment per a gaudir de la bona taula i perjudiquen sobretot el maniàtic; ell s'ho perd. A la cuina hom pot adoptar l'actitud del cuiner de *La règle du jeu*, de J. Renoir, que respectava els règims, però no les manies. És comprensible, perquè cuinar per a gent que "d'això no en menjo, això no m'agrada" pot arribar a ser desencoratjadorament monocorde. També es pot fer ús de l'eclecticisme sense renunciar als principis; el plat es pot confeccionar amb cua de vedella o mandonguilles. La concessió al maniàtic no comporta almenys cap sacrifici dolorós.

Si el fan amb cua de vedella, comencin per enfarinar i fregir els talls de cua a la cassola abans de fregir-hi la ceba. Un cop acabat el sofregit, mig cobreixin d'aigua la cua, hi posen la canyella, la fulla de llorer, la sal i el pebre, i deixen que es cogui lentament, quasi del tot, abans de posar-hi la sípia. La cua tardarà una

certa estona a coure, sobretot si volem que l'os deixi anar la seva substància, com cal. Convé que la sípia cogui poca estona, perquè sinó s'estovaria massa. Acte seguit hi posen la picada. Vint-i-quatre hores de repòs faran el mateix efecte que en els altres casos.

Si el volen fer amb mandonguilles, piquin la carn, meitat porc i meitat vedella almenys. La vedella sola fa les mandonguilles una mica tristes. Pastin la carn picada amb un ou cru, un grapat de farina, all i julivert picats, sal i pebre. Facin les boletes amb les mans una mica enfarinades. Fregeixin-les ben rosses i segueixin el procediment ja exposat, igual que amb la cua.

Si es proposen fer el pollastre amb llagosta o amb llamàntol, fregeixin l'au, amb oli i un pessic de sal, a la cassola. Quan tingui color fan el sofregit, abaixant el foc quan hi posin el tomàquet.

Si el volen fer amb llagosta o amb llamàntol congelats, allà vostès; de fet, si tenen el cor sensible, els ho recomano. Saltin-se, en aquest cas, la resta del paràgraf; el crustaci no s'hi diverteix gaire. L'animal es pot mantenir viu unes quantes hores a la nevera, embolicat amb un drap de rus mullat. Si han fet el cor fort i han decidit comprar el pobre desgraciat viu, ara és el moment de tallar-li el cap en rodó, procurant que l'aigüeta que fa caigui dins la cassola, on quallarà. Per a netejar-li el budell hi ha un mètode expeditiu i eficaç, dels que agradaven al pare Garau: trenquin-li una banya arran del cap i li entren pel cap gruixut a l'anus, que es troba a la base del ventall de la cua. Quan surti per l'altra banda, la fan retrocedir fins a treure-la. Si hi ha brutícia al budell, sortirà. Ja ho crec que sortirà!

Després fan a talls el crustaci i els posen a la cassola. Llavors ho mig cobreixen d'aigua i hi tiren la sal i el pebre negre. En obrir el cap pel mig, tallant pel llarg, veuran que hi ha una víscera d'un color groc verdós: és el fetge. El treuen amb una cullereta i el fregeixen amb una mica d'oli; la flaire de mar que exhala en coure és definitiva (si l'animal és congelat i/o pre-cuit, no ho sé; no ho he provat mai). Un cop fregit el tiren a la cassola, amb oli i tot, i amb la picada. Després, hi fan una remenada. Ho deixen coure mitja horeta i ja està. En aquest cas n'hi haurà prou amb un parell d'hores de repòs abans de reescalfar-ho. La prosàpia dels ingredients fa que calgui respectar-los la personalitat.

Triïn la combinació que triïn, suquin-hi pa. I facin cassola grossa; després congelin el que resti, a racions. La diferència entre reescalfar al microones una menja d'aquestes o bé fer-se dur un *fast-food* americà, quan no es té gaire temps per a cuinar o es tenen convidats inesperats, és abismal, incommensurable, com d'aquí a Lima.