



La cuina dels altres catalans

Xesco Bueno

Fotografies
d'Ana Casanova



Larousse



Sumari

Pròleg ▪ 7

Aperitiu ▪ 8

***Ajllimoje*: confusió de coses barrejades** ▪ 13

De cullera i plat fondo ▪ 39

Ca l'afartapobres ▪ 63

De tapes ▪ 81

Colls i punys ▪ 99

El pecat és la carn ▪ 117

Amb un parell d'ous ▪ 133

Del mar i dels rius ▪ 151

Cuina per celebrar ▪ 171

Altres plats de més enllà ▪ 185

Delícies dolces ▪ 203

Índex de receptes per apartats ▪ 220

Índex alfabètic de receptes ▪ 222

A tall de cloenda ▪ 223

Pròleg

Quan el bon amic Xesco em va demanar un pròleg per a *La cuina dels altres catalans*, que és un títol molt i molt suggeridor, no m'ho vaig pensar ni un moment. És un llibre que, sens dubte, feia falta.

He de dir que jo mateix, des de sempre, he estat un apassionat del que representa aquest catàleg de receptes de cuina que fa tants i tants anys treballaven aquells paladins romàntics, defensors de les cuines autòctones; es tractava d'uns bons professionals que lluitaven perquè en aquells temps no caiguessin en l'oblit el que anomenàvem *las cocinas regionales*. Caps de cuina com Ángel Cáceres, de l'antic Hotel Castellana Hilton de Madrid; Eustaquio Becedas, del Ritz de Madrid, o José María Centeno, professor de l'Escuela de Hostelería de la Casa de Campo, entre altres amics meus. Jo m'afegia a aquest treball de recuperació i dignificació de la cuina catalana; parlo de les dècades dels anys setanta i vuitanta del segle passat. Cuines amb les arrels culinàries dels pobles, és a dir, les autèntiques, les directes que venien de la nostra identitat i que, per la influència de la magistral cuina francesa, es perdien per aquests abruptes camins de la modernitat i l'esnobisme d'una societat que apostava abans que res per la cultura culinària forana i s'oblidava de les formes creatives que ens havien alimentat a tots nosaltres durant anys i panys.

Ara, en Xesco Bueno ens delecta amb un llibre que farà que alguns es preguntin: què és la cuina dels altres catalans? Qui conegui l'obra literària majestuosa de Paco Candel *Els altres catalans*, relacionarà la

cultura culinària que mostra aquest llibre amb aquells immigrants i els seus fills. Uns immigrants que van arribar abans de mitjans del segle passat, a qui Candel va anomenar d'aquella manera, i que van dur plats com la *pringà*, la *pipirrana*, la *ropa vieja* o la sopa de Castella —entre molts d'altres—, que van ser el seu mitjà de subsistència alimentària.

En Xesco, amb aquest encertat llibre, farà recordar a les persones d'una certa edat el *modus vivendi* alimentari del seu poble, i permetrà descobrir a les generacions futures que, per moltes cuines que apareguin dins els fogons més emblemàtics de la moguda culinària avantguardista, aquests plats venen d'unes arrels d'on, al cap i a la fi, procedim tots.

Xesco, benvinguda sia la teva històrica memòria culinària. Per a mi és un llibre que faltava dins del catàleg gastronòmic, i més en uns moments en què la nostra societat tendeix a un afany de protagonisme innovador desmesurat que sovint aposta per barreges impròpies que ben poca cosa aporten.

Felicitats, amic, i endavant, que el teu tarannà professional no decaigui i que mai oblidis d'on venim tots, com mostres en aquesta obra. Aquesta societat, que té tendència a córrer tant, necessita persones com tu, que ens facin recordar el més entranyable que té un poble, la seva autenticitat i la seva veritable identitat.

Josep Lladonosa i Giró
Cuiner

Aperitiu

El que veureu més endavant és un recull de receptes de cuina casolanes, de bar popular, de fonda i de restaurant de barriada, de casa de menjars familiar. Una cuina digna, humil i sovint econòmica, que m'atreveixo a anomenar plats definitoris de la gastronomia catalana. He mirat d'oferir-vos una mostra d'un panorama de la canviant cuina catalana, de tot allò que es feia i es fa a les cuines a peu de carrer, una mostra d'una mena de cuina que mai ha sigut degudament narrada, la realitat d'una part de la cuina catalana sovint menystinguda, que sempre ha generat un interès mínim com a part integrant d'un patrimoni cultural. No permeteu que la passió us encegui, això no és pas un llibre de cuina catalana, és un recull de receptes d'arreu que fem per aquí i a la nostra manera. La puresa de la cuina és una falòrnia.

Les aportacions dels nouvinguts a la identitat catalana, al costumari i, especialment, en el cas que ens ocupa, a la nostra cuina, són un fenomen social poc estudiat, poc o gens explicat i sempre ignorat a la majoria dels receptoris de cuina catalana, que tendeixen a reflectir una cuina reduccionista que sovint nega la realitat de la convivència. Un país que, d'una banda, presumeix de capacitat integradora i, de l'altra, n'és recelós. L'estrany cas del doctor Jekyll i el senyor Hyde? Dues cuines que semblen viure d'esquena l'una de l'altra.

La cuina quotidiana popular catalana és un clar reflex de la magnitud que tingueren les migracions internes esdevingudes tant abans com després de la Guerra (in)Civil i durant tot el període franquista. L'èxode rural continu de la segona meitat del segle xx comporta un important i forçós creixement de les ciutats, amb què neix un nou model de societat que, més enllà d'industrial, podríem definir com un model de mestissatge, amb inqüestionables efectes socials.

En aquestes pàgines trobareu una cuina que m'ha acompanyat des de la meva infantesa fins a l'actualitat. Una cuina de fora i una altra de més enllà, una cuina adoptada, benvinguda, copiada i reproduïda per satisfacció dels estómacs menys exigents. Trobareu delicadeses de rebosteria, plats de diumenge i d'afartapobres, els *mojes* de la mare i les tapes de què gaudim amb els amics. Vuit dotzenes i mitja de plats que han rivalitzat al meu escriptori per ser aquí dins, tots esquitxats de records i anècdotes que els acaronen i els doten d'un caliu no exempt de romanticisme.

És un recull ambiciós i, per tant, imperfecte, ja que aquest conjunt d'hàbits i tradicions alimentàries en què menjar bé té sentit, o sigui la nostra cuina, conté meravelles més grans de les que jo podria arribar a escriure mai. Soc conscient que el

lector hi trobarà a faltar receptes indispensables i que es preguntarà com és que aquest plat o aquell altre no hi són. Certament, són nombroses les menges glorioses que han quedat fora de joc. I els faré més endavant una repassada.

De la cuina típica i popular, n'hi ha moltes versions, segurament amb variacions mínimes d'un mateix plat; així, el que he mirat de fer és un receptari consensuat principalment amb mi mateix i amb la meua cuina. Certament he pensat també en vosaltres, i en un atac de vanitat he volgut imaginar allò que perdurarà en el temps més enllà de com resulta d'efímera la publicació d'un llibre de cuina.

Per escriure'l, he hagut de recórrer a breus apunts i notes preses en el passat; de vegades, m'he refiat de la memòria d'un plat llunyà o d'unes aromes fixades, i el millor ha sigut poder donar veu als testimonis i a les receptes de familiars, amics, veïns i companys de feina. Un plaer.

Tal com vaig fer a *Cuina catalana oblidada*, les receptes no han quedat agrupades en els capítols habituals als llibres de cuina contemporanis. He seguit en tot moment un criteri personal i lliure. La classificació i l'ordre que continua no és ni pot ser estricte; veureu plats que tant es poden encabir en un capítol com en un altre.

D'altra banda, i seguint el precedent del llibre abans esmentat, en aquesta ocasió tampoc hi juguen gaire les quantitats, els temps ni les mides. Un tarannà que darrerament ja anem veient en altres llibres de cuina, com el de Pau Arenós. Teniu entre mans un llibre fet per a persones dotades de certa sensibilitat i aptitud per a la cuina, per a aquells que tenen un sentit de la cuina inat. Per a la resta de mortals aficionats a

la cuina, una mica d'interès us permetrà reproduir amb èxit les fórmules que a continuació es descriuen, tant si sou dos com si ho feu per a un regiment. Feu el favor de cuinar! Cuinar vol dir saber quan els ingredients d'un sofregit són prou torrats, quina quantitat vol dir abundant vi ranci, quant de temps és una estona, què es un bon oli o quina és la millor peça per estofar.

Certament, d'incorreccions en trobareu, i com a experts en la matèria que sou, estic convençut que les podreu esmenar sense gaires dificultats. Us ho torno a dir: feu el favor de cuinar! Cuina d'aquí o cuina d'allà, però cuineu, si us plau.

La cuina dels altres catalans neix de la necessitat de posar sobre la taula la realitat d'una cuina quotidiana i popular fruit d'aquella rica herència sociocultural. Aquest llibre és una compilació del que passava a les cuines d'aquest país quan encara es cuinava per fer memòria del poble, quan encara era prou important respectar les tradicions vinguessin d'on vinguessin, quan a casa hi havia qui cuinava amb passió. És la cuina de les cases dels altres catalans.

Qui som els altres catalans?

Som els fills i els nets dels nouvinguts a Catalunya durant les diverses onades migratòries que hi va haver a la Península durant el segle passat. Som els fills d'una cuina nòmada i migrant, humil de contingut i alhora saborosa, apetitosa i succulenta. Fills d'una cuina matriarcal que omplia la casa de plats amb aromes d'allà orquestrats amb productes locals i que, sense voler-ho,

afectava àmpliament tot allò que seria la cultura culinària de generacions venidores, la nostra cultura. Aquest ha estat probablement el fet determinant per a la confecció d'aquest llibre: reivindicar una altra part de la cultura culinària d'aquest país.

Jo mateix soc fill d'aquestes grans concentracions urbanes de la dècada del 1960, un nen de barriada i alhora urbanita, xarnego per definició i més català que la Moreneta, amant de la nostra terra i orgullós de les meves arrels.

«Les persones ens diferenciem de la resta d'éssers vius perquè sabem transformar els aliments al nostre gust i necessitats. Apliquem formes de cocció, combinem productes, i tenim en compte fets culturals i emocionals per innovar i cuinar plats sans, bons i estimulants.»
(Fundació Alícia, desembre 2022)

Apunts personals per a una millor comprensió

El Central. La meua vida entre fogons i al voltant de la cuina professional comença en els anys vuitanta en un petit restaurant del districte de Ciutat Vella, a Barcelona. El Central era el negoci del meu oncle, el tio Antonio, però també era el restaurant de tots, un punt de trobada canalla, d'allò que podríem anomenar la moguda barcelonina dels vuitanta. Per aquelles taules van passar multitud de personatges populars de la faràndula, la política o la música, i en aquella cuina vaig aprendre tot el que el tio Antonio i la tia Consolació em van poder ensenyar. Són moltes les coses que encara ara m'acompanyen, frases, gestos i maneres de fer: com especejar un pollastre, com endevinar la quantitat d'arròs que necessita una paella, com arrebossar peix, controlar les comandes del menjador, gestionar una nevera a final de mes i elaborar un menú amb quatre coses. Cinc cèntims de com va començar tot. Molts dels plats que trobareu en aquest llibre són receptes que es feien sovint en un restaurant de menú diari que donava de menjar a una parròquia diversa. Ens defineix el menú que mengem, i allò que hem servit als restaurants durant els darrers cinquanta anys descriu perfectament les nostres preferències en les coses del menjar. Un dia haurem de parlar de la funció social dels restaurants, de les cases de menjar, dels bars i les tavernes, de com donen resposta a les demandes dels clients i de com dibuixen un moment determinat de la història. De les històries que passen al voltant d'una taula, de la vida al darrere i al davant d'una barra...

El poble. Quan parlo del poble no ho faig de Castellbisbal, ni de les Casetes de Ca n'Oliveró, que és el meu municipi d'acollida. Quan parlo del poble faig referència a Munébrega (Saragossa), el poble del meu avi per part de pare i on tinc força tirada a anar. La família hi tenim casa i hi anem a gaudir del temps lliure, de les vacances i els amics. Hi anem a estiuejar i a desconectar els pocs dies lliures que ens permet aquest negoci nostre de l'hostaleria. D'allà venen plats com les *migas* i els *chilindrones*, el *ternasco*, el congre amb cigrons o la borrajta i, evidentment, molts productes singulars com xoriços i llonganisses, cireres, ametlles, rovellons i cabirols, les *madejas*, les fruites d'Aragó i els melindros. Aquest llibre té una part del meu poble; no podia ser d'una altra manera.

Paco Candel. Fou un personatge conegut dins la meva família. Tinc breus records de la seva persona, del seu posat; tinc gravada la seva imatge, la seva veu i el tacte de les seves mans. Uns records dèbils, potser imaginaris, ja que jo era ben petit. El que sempre he tingut present és l'admiraació i l'estima que el meu padrí Ferran Soriano sentia per en Candel. La mateixa que jo sento per ell. M'he sentit identificat amb la seva obra més popular, en el sentit que jo mateix i la cuina que he viscut, la cuina com a mitjà d'expressió, són fruit d'un aiguabarreig entre la cuina catalana de tota la vida i la dels nouvinguts. Sento com a meva la petjada intercultural, i la meva cuina no en queda al marge.

I dues coses més per anar acabant

La negoció davant d'una realitat. Quan comença un determinat plat a poder dir-se tradicional? Allò que ens feia la iaia per dinar ara fa cinquanta anys i que encara nosaltres fem per als nostres fills ja es pot considerar cuina catalana? Quant de temps ha de passar?

El *salmorejo* i el gaspatxo ja són cuina popular catalana? Herència culinària de nou. Quinta essència. No són cuina catalana, però sí que són cuina tradicional i també són cuina popular. Què és la cuina catalana, doncs? Dono moltes voltes a aquestes qüestions.

Sabors celestials. Haurien d'entrar per la porta gran al firmament de les llegendes aquelles persones que han aconseguit una fórmula exitosa i magistral d'una simple escudella, que alhora que és reconfortant, et soluciona un sopar. Aquells que fan plats de gran acceptació amb quatre coses, allò que podríem dir cuina intel·ligent. Cuina intel·ligent que ha quedat fora de joc i que donaria per escriure un altre llibre: la tripa o els *callos*, les *migas canas*, el pop a la gallega, els polvorons, les garapinyades, les maires fregides, les pelaies, els llucets, els molls, els escabetxos, les panades, els pebrots farcits, la *manteca colorá*, els *mojos*, el pil-pil, l'arròs a banda, el *caldero* de Múrcia, la *zurrucutuna*, el *gazpachuelo*, les *berzas*, el *pisto* i la fritada, la sopa d'all, la porrusalda... Per menjar amb els ulls clucs.

Com dèiem ahir... Com que a la cuina i als fogons més val l'experiència que la gramàtica, aquí ho deixem.

Xesco Bueno
Desembre del 2022

Ajilimoje: confusió de coses barrejades

Va ser durant una presentació del llibre **Cuina catalana oblidada** a Girona que en Pep Salsetes va fer menció del terme *aquilimòquili* fent referència a les salses perdudes i a fra Sever d'Olot. Aquest antic testimoni i el fet que a casa l'*ajilimojili* fos una paraula freqüent per referir-se a tot un conjunt de plats amanits donen peu al nom d'aquest capítol.

«*Aquilimòquili* o *aquilimóculi*: castellanisme emprat per indicar una salsa» (fra Sever d'Olot)

Al *Llibre de l'art de Quynar* de fra Sever d'Olot (1787) se n'expliquen dues receptes, una per rostir pollastre i l'altra per a un plat de perdius.

La que fa servir per rostir el pollastre és una picada feta amb julivert, pebre, clau d'olor, canyella i safrà, tot deixat amb oli. Aquest *moje* el fa servir per untar el pollastre rostit per tal que hi quedi una crosta agradable. En l'altra fórmula es fa menció d'all, julivert i pebrot coent o pebre. També el farà servir per tirar per damunt de la vianda. Les dues receptes recullen l'accepció del diccionari que fa referència a una salsa feta a base d'all que es fa servir en certs guisats.

A casa, i possiblement per generalitzar o per extensió, el terme *ajilimojili* feia referència a un conjunt de refrescants plats amanits sempre amb oli i sal, però tot sovint amb all i vinagre. El suc que deixaven anar aquests plats era de vegades el *moje* i de vegades l'*ajilimojili*. Sigui com sigui, sempre hi sucàvem pa. Per extensió, he volgut agrupar una sèrie de receptes que tenen en comú aquestes característiques: plats amanits, vitamínics, reconfortants, estiuencs i per sucar-hi pa.

Ajilimojele

Una recepta molt popular tan fina o tan contundent com pot ser-ho la *rouille* de la Provença. Un allioli amb coses, un puré de patates singular. Un pasta per untar oblidada i substituïda per les modes de mutàbals, guacamoles i hummus.

Necessitareu: alls, oli d'oliva, rovell d'ou, nyores, patates, vinagre, comí, pebre i sal.

Prepareu un allioli amb l'ajuda d'uns rovells d'ou. Treballeu en un morter uns grans d'all amb sal, comí, pebre i uns fils de safrà fins que n'obtingueu una pomada. Llavors afegiu-hi oli d'oliva amb l'ajuda d'un setrill. Deixeu-hi caure l'oli a poc a poc, en forma de fil, i emulsioneu-ho fins que n'obtingueu una maionesa d'all molt densa. Afegiu-hi unes gotes de vinagre, que li donaran molta força.

A part, poseu a coure unes patates petites amb pell en una cassola amb aigua. Escalduu els pebrots secs amb aigua calenta per tal d'hidratar-los i poder-los llevar la carn còmodament.

Peleu les patates un cop cuites i xafeu-les amb una forquilla, afegiu-hi la carn dels pebrots i barregeu-ho tot amb l'allioli.

Ha de quedar una pasta densa, colorada, saborosa i per untar.

Proveu de fer la vostra recepta personal. Feu servir salsa harissa per substituir la carn dels pebrots secs, mireu d'afegir-hi pebre coent o safrà, moniatos o patates violetes, pebrots o tomàquets escalivats... Acompanyeu-ho d'un bon vi en porró.



Moje de tomate o tomatajo

(amanida de tomàquets
i all, vaja)

De Sant Joan a Tots Sants mengeu tomàquets de l'hort. No els demaneu a l'hivern, no sigueu rucs, que no hi ha bon producte fora del seu temps. És així, no demaneu pas miracles. Això és cuina intel·ligent, aquella que neix de la senzillesa dels seus ingredients i de la saviesa d'un paladar afamat. Només requereix un amaniment punxent i un producte de primera.

«Perfecte per als dies en què no es preveu tenir una cita romàntica» (Jorge Guitián, 2022)

Necessitareu: tomàquets, alls de la terra, oli d'oliva verge extra, orenga i un pessic de sal.

Les tomàtiques que siguin de veritat, de pagès, de l'hort, de les bones, collides al moment just, d'aquelles que encara tenen gust de tomàquet. Poden ser variades, de tota mena, les que més us vinguin de gust o les que estiguin més bé a mercat. Un plat de producte només requereix qualitat. No val a badar.

Els alls que siguin coneguts, de la terra, d'estiu, sense grillar. Ara bé, també podrien ser d'aquells que us feu portar del poble.

Talleu els tomàquets al vostre gust, a rodanxes o a grills, com més us convingui. Saleu-los amb ganes. Trinxeu finament uns alls i barregeu-los amb oli del bo. Ruixeu generosament els tomàquets amb aquest amaniment. Afegiu-hi una mica d'orenga per sobre. Serviu-ho en un plat o una font amb la fondària necessària per recollir el suc del dimoni. Suqueu-hi pa!





Un altre *moje* de tomàquet

De versions, que no en faltin, tantes com cases hi ha.

Necessitareu: tomàquets, ceba blanca, olives verdes o negres, tonyina en conserva, ous cuits, oli d'oliva del bo, sal i vinagre de vi.

Talleu la ceba, els tomàquets i els ous cuits en grills, al vostre gust. Barregeu-ho tot en un bol amb la tonyina en conserva i les olives.

Amaniu-ho tot pegat amb oli generós, sal i vinagre de vi.

Mengeu-vos-ho amb forquilla i remulleu trossos de pa al suc.



Pipirrana

Amb aquest simpàtic nom es coneixen un munt de plats amanits que fan un pas més enllà que les receptes anteriors.

La *pipirrana* popular s'estén pel sud, des d'Extremadura i Andalusia fins a la regió de Múrcia. Els ingredients varien d'un lloc a l'altre. Deixo una variant procedent de Jaén que ens feia tot sovint un company de feina per dinar allà a s'Agaró.

Necessitareu: tomàquets madurs, pebrots verds, ceba blanca, alls, ous cuits, tonyina en conserva, fulles de menta, sal grossa, pols de comí i oli d'oliva verge.

Talleu els tomàquets en daus petits (podeu escaldar-los prèviament si us agrada més). Talleu de la mateixa manera una mica de pebrot verd, la ceba i les clares cuites dels ous. Saleu-ho i barregeu-ho bé. Reserveu-ho.

A continuació, poseu un all pelat i laminat en un morter i treballeu-lo amb una mica de sal grossa i el comí. Afegiu-hi uns daus de pebrots verds i continueu treballant-ho

amb la mà del morter. Seguiu la feina amb els rovells d'ou fins que aconsegiu una pasta que emulsionareu amb un bon raig d'oli d'oliva. Afegiu aquest amaniment a la barreja de tomàquets, ous, ceba i pebrot. Escampeu-hi unes fulles de menta. Deixeu-ho reposar una bona estona. Si la feu al migdia, la tindreu a punt per a l'hora de sopar.

Acompanyeu aquesta *pipirrana* de tonyina en conserva i no descuideu el pa.

L'amanida d'estiu

Un *moje* popular que guanya per golejada quan la calor es torna insuportable i que accepta tants ingredients con imaginació. És la combinació d'un *moje* qualsevol dels anteriors amb patates cuites. La popularitat d'aquesta amanida queda reflectida tot sovint en els menús diaris de qualsevol casa de menjars en temporada estiuenca.

Necessitareu: patates, ceba, pebrot verd, tomàquets, olives negres, mostassa antiga i menta, oli d'oliva, sal i pebre, vinagre de vi, ous cuits i melva en conserva o sardines.

Poseu a coure les patates amb pells en aigua abundant a foc suau fins que siguin cuites. Deixeu-les refredar dins l'aigua. Escorreu-les i peleu-les. Talleu-les a rodanxes més aviat gruixudes, salpebreu-les i disposeu-les en un bol gran.

Prepareu un *moje* amb els tomàquets, els pebrots i la ceba, tot plegat tallat a daus. Amaniu-ho amb una vinagreta enriquida amb una mica de mostassa antiga i menta picada. Barregeu el *moje* amb les patates i remeneu-ho amb precaució per tal que no es trenquin gaire. Disposeu-ho tot plegat en una font i acompanyeu-ho d'uns ous cuits, unes olives i melva en conserva.





Remojón andalusí del barri de les Corts

En dic d'aquesta manera per no aclarir si es tracta d'un canònic *remojón* de Còrdova, de La Alpujarra o d'una variant familiar. La majoria de receptes tradicionals són fetes amb bacallà cuit, torrat, confitat o fregit, però a casa nostra sempre ens ha agradat més fer-la amb bacallà dessalat i esqueixat. Cuina d'allà adaptada a cada casa. És una gustosa amanida de tardor/hivern que coincideix amb la temporada de les matances, que és curiosament quan també podem trobar les millors taronges.

Necessitareu: bacallà, taronges, oli, olives, ceba, sal i pebre del molinet.

Dessaleu, esqueixeu el bacallà i passeu-lo per la paella uns minuts fins que sigui cuit.

Peleu les taronges i feu un Tirant lo Blanc (Roger Compte, 2022). Ho aclareixo per precaució: lleveu-li la part blanca amargant. Talleu a trossos les taronges i disposeu-les en un plat fondo, per sobre hi poseu

el bacallà. Talleu una mica de ceba a tires i poseu-la a sobre de les taronges i el bacallà. Aboqueu una mica el plat i recupereu el suc de les taronges. Afegiu-hi sal, pebre i oli d'oliva. Bateu-ho per emulsionar-ho i ruixeu amb aquest amaniment el conjunt. Si escau, deixeu-hi caure per sobre unes olives i uns ous cuits.

Gaspacho

(o gaspatxo, com ens agrada dir-ne a nosaltres)

Des que tinc memòria, recordo que a casa hi ha gaspatxo a l'estiu. I no només a casa meva, el mateix a casa d'amics, veïns, familiars i, evidentment, en tots els restaurants per on he passat. Ja podem dir que el gaspatxo és cuina catalana o encara hem d'esperar que passin unes poques generacions més? Que no, que no en discutim l'origen, que només estem parlant del seu ús, i no en tinc cap mena de dubte: els catalans prenem gaspatxo amb molt de gust.

Necessitareu: tomàquets madurs, ceba, cogombre, pebrot vermell, all, sal, pebre roig, pa reposat, vinagre de vi i oli d'oliva verge extra.

Una concessió: molts tomàquets i poc de tota la resta. Renteu totes les hortalisses i talleu-les a trossos petits. Poseu-ho tot plegat en un bol juntament amb el pa esmicolat, remullat en aigua i escorregut després. Amaniu-ho amb sal, pebre roig i vinagre. Un altre *moje*. Deixeu-lo reposar d'un dia per l'altre. Tritureu-ho molt i coleu-ho. Després, afegiu-hi a poc a poc un bon raig d'oli

d'oliva mentre continueu batent amb la batedora elèctrica per tal d'emulsionar el conjunt. Serviu-lo ben fresquet.

Sempre defensaré el repòs de les verdures amanides abans de triturar-les. Aquest procés de maceració i repòs millora definitivament el resultat final.





Salmorejo

Un *moje* triturat. Un plat de cullera. Una sopa fina i densa, potser més agraïda que el tradicional gaspatxo, en el sentit que l'absència del cogombre o del pebrot la fa més mansa i, per tant, més amable.

Tradicionalment l'acompanyem d'una conserva en sal —ja sigui pernil, cecina o moixama— i d'ous cuits. Caldria, però, tenir al nostre abast pa de telera, i tot i que això no és gens fàcil, no és pas impossible.

En substitució, podeu fer servir llonguet o un pa de molla densa i atapeïda.

Necessitareu: tomàquets, alls, oli, sal i pa de telera.

Molts i bons tomàquets madurs. Pocs alls, però si us agrada fort, no em feu cas.

Esmicoleu el pa en un bol, afegiu-hi els tomàquets tallats a trossos i els alls. Saleu-ho i ruixeu-ho amb una mica d'oli. Deixeu-ho madurar al refrigerador almenys durant un dia.

Passat aquest temps, tritureu molt el conjunt i afegiu-hi l'oli que cregueu necessari per obtenir una sopa cremosa i densa.

Acompanyeu el plat d'uns ous cuits trossets o esmicolats i d'uns encenalls de bon pernil, cecina o moixama.

Pericana d'Alcoi

Ens arriba d'Alacant i és un excel·lent aperitiu. Un *moje* amb molt de caràcter, complex, oliós i molt saborós, una amanida, una salsa, una joia gastronòmica.

Ajilmoje: confusió de coses barrejades

Necessitareu: tomàquets secs, bajoca d'enfilar seca i dolça (que és com en diuen a Alcoi dels pebrots), alls, oli d'oliva, julivert i capellans salats.

Preneu unes quantes bajoques roges seques, lleveu-los la cua i les llavors, talleu-les per la meitat i torreu-les a la paella, abans de refredar-les i esmicolar-les amb els dits. Aquest és un dels moments més crítics a l'hora de fer una bona pericana, ja que els pebrots es cremen amb facilitat i poden aruïnar la salsa.

Talleu els tomàquets secs en tires primes i poseu-los en companyia de les bajoques. Rostiu els capellans, traieu-ne les espines i esqueixeu-los. A continuació, podeu fregir una mica uns alls trinxats en el mateix oli. No els fregiu gaire, seria bo que fossin una mica crus. En aquest moment, aboqueu dins de la paella els capellans, els tomàquets i les bajoques, tot barrejat. Afegiu-hi

un raig d'aigua i deixeu-ho coure un parell de minuts. Finalment, ruixeu generosament el conjunt amb un bon oli d'oliva verge extra, empolvoreu-ho amb julivert finament trinxat i deixeu-ho madurar com a mínim una horeta.

Els capellans o mòlles són una mena de peix petit molt gustós que al País Valencià es troba fàcilment assecat. El podeu substituir per bacallà salat, sardines de costa o arengades.

Les pebreres o bajoques d'enfilar seques són una mena de pebrots vermells secs, llargs i prims que podeu substituir per nyores o pebrots de xoriço; aneu amb precaució que no siguin coents.

