



Sabores de Cataluña



Cataluña ha estado históricamente a la cabeza de la gastronomía española. En Cataluña se editó la primera publicación de cocina: el “Libre de Sent Soví”, mucho antes de que Ruperto de Nola escribiese su famoso tratado; por Cataluña llegó la influencia de la cocina francesa, especialmente de la provenzal, y se consagró la cocina tradicional catalana recogida en el libro “La cuynera catalana”.

Cataluña ha gozado siempre de una variada y abundante despensa, porque en su territorio, que es muy variado, alternan valles, llanuras, montañas, secanos y vegas, que permiten producciones diversas de frutas, hortalizas, cereales, olivar, viñedo, pastos y

la consecuente riqueza ganadera y unas extensas costas, en las que puede extraerse una muy amplia gama de especies piscícolas. Además han sabido obtener con cada materia prima una interesante diversidad de quesos, embutidos, etc., que se han ganado una muy merecida fama.

AROMAS DEL MONTSERRAT. Barcelona [1930].
Papel litografiado sobre cartón. 39,7 (diámetro).

Siempre han tenido muy buenos cocineros y siempre se le ha dado a la restauración una importancia especial, por lo que ya al principio del siglo XIX se abría el que seguramente es el establecimiento de restauración más antiguo de España, que recibió el nombre de “Can Culleretes”, porque preparó unas cucharillas especiales para poder acceder al denso chocolate que se adhería a las paredes y fondo de las copas. A finales del mismo siglo Barcelona ofrecía ya una lista de establecimientos de alta gastronomía, como los restaurantes de los hoteles de las Cuatro Naciones o el del Falcó, la Fonda de Oriente y el Cañón de Oro, no faltaban los que hasta en su nombre declaraban la influencia francesa como Chez Martín, Maison Dorée y el Grand Restaurant de France, o los de origen alemán como el Moritz o el Gambrinus y los internacionales, que se adaptaban a las costumbres catalanas y ofrecían el “Five o’clock tea”, que con puntualidad inglesa, y horario local, se ofrecía todos los días a las siete de la tarde. Siguieron restaurantes que marcaron el “top” de la restauración española, como el Reno o el Véneto, y se culmina la carrera con el mejor restaurante del mundo que para casi todos es el Bulli, de Ferrán Adriá.

Cataluña ha mantenido vivas las costumbres familiares y entre ellas están la de celebrar las fiestas y hacer semanalmente, los domingos, una comida que unía a toda la familia. De esta forma se

han consagrado muchos platos que siguen siendo emblema de la cocina catalana como la “escudella y carn d’olla”, los canelones, el pollo con langosta o con gambas, entre otros, que tienen un recuerdo de festividad.

PRODUCTOS CATALANES DE CALIDAD

Siempre se han cuidado mucho los productos catalanes en general y en algunos casos se han revalorizado, como es el caso del aceite, del que apenas hace una treintena de años Carmen Casas decía textualmente: “El catalán, aunque productor de aceite, es mal comprador del mismo. Ello podrá comprobarlo el visitante en nuestros restaurantes en los que sólo esporádicamente se encuentra un aceite de calidad”. En poco años la cosa ha cambiado tanto que hoy no sólo exhiben sus aceites, sobre todo los de arbequina, sino que además, y merecidamente, presumen de ellos y no solamente en el “p’amb tumaca”, acompañado o no de pernil, porque aderezan con él muy variadas preparaciones, elaboradas con hortalizas, carnes, huevos o pescado y sobre todo porque es el protagonista de unas magníficas salsas. Tienen cuatro denominaciones de origen (Garrigues, Siurana, Terra Alta y Bajo Ebro-Montsiá) en las que predomina la variedad arbequina, que proporciona aceites muy aromáticos y de sabores muy amplios.



BALLESTER. Tarragona [1930]. Papel de seda con tipografía y fotograbado. 30,5 x 21,5.



MONTAÑESA, LA. Barcelona [1910]. Chapa en relieve. 30 x 40.



BARÓ. Lleida [1950]. Cartulina litografiada. 49,8 x 34,9.



TERRALTA. Tarragona [Pallarés] [1950]. Papel offset. 13,8 x 16.

excelente manjar, que se presenta acompañando a unas cebollas (mejor si es la variedad de Lleida) cortadas finas, a unos huevos cocidos y a unas aceitunas negras. Van muy bien estos aceites con el **empedrat**, con el **xató** y con cualquiera de las variadas amanidas (ensaladas) a las que tan aficionada es la cocina catalana.

Especial mención merece la **calçotada**. Es una preparación moderna porque, aunque su origen se remonta a finales del siglo XIX, hace apenas cincuenta años que renació en Valls, creada por una colla (peña) de amigos, que tras probarla una vez les gustó tanto que decidieron ponerla como plato fijo en la comida que les reunía todos los años. De Valls saltó a otras localidades catalanas y después a lugares muy distintos porque en estación, que va desde noviembre a marzo, se ofrece en muy variados restauran-

Son aceites muy aptos para ser utilizados en crudo, dando sabor a las ensaladas más simples y tradicionales, pero también a las más actuales, que utilizan materias primas muy sabrosas como las anchoas, el bogavante o la butifarra. Van también estupendamente con las **escalivadas** de pimientos rojos, berenjenas, cebollas y tomates, con las **esqueixadas de bacallá**, que bien desalado convierte a este pescado en un

tes de la geografía española. Cada calçot es un tallo de cebolla que se ha criado (como los espárragos blancos) enterrado, para que no adquiera color verde y se pasan por la brasa, de tal forma que las capas exteriores se ennegrecen y queda el interior perfectamente asado y sabrosísimo. Hay que comerlas con las manos, cogiéndolas de la teja que se coloca en el centro de la mesa y mojándolas en una salsa denominada **salvitxada**, hecha con aceite de oliva, ñoras, almendras, avellanas y guindilla, muy parecida al **romesco**, que es otra excelente creación tarraconense, muy apropiada para acompañar pescados a la brasa, en parrillada o en zarzuela, aunque quizás su máxima expresión se alcanza con platos más contundentes, como por ejemplo con unas **judías ganchet**, guisadas con sepia, bacalao y butifarra negra.

Con casi los mismos ingredientes y con la participación añadida de piñones y perejil se hace la **picada**, majada a mano, en mortero de madera, que se utiliza en guisos muy variados, a los que se les añade cuando ya ha terminado la cocción y están a punto de servirse. Hay otras sabrosísimas salsas catalanas como el **all i oli**, que es una emulsión de aceite y ajos crudos, que enaltece platos muy variados, desde unas sencillas patatas cocidas a un caldero de pescados costeros, recién capturados. El **sofrito** se hace cocinando tomate limpio de pepitas y pieles, ajo en cantidad comedida y cebolla, que debe doblar en cantidad al tomate. Su textura es similar a la de una mermelada y mejora muy variados guisos, como ocurre con la **samfaina**, que es una salsa homogénea, con un punto de confitado que hace muy sabrosos a los demás ingredientes empleados, que son pimienta roja, tomate, berenjena y calabacín, igual y con las mismas aplicaciones que el pisto.

LA COCINA DE LAS SETAS

En Cataluña hay pasión por las setas. Son más que un producto gastronómico, son un auténtico trofeo, que cuando se conquista se presume de él y se degusta con veneración. El más conocido, el más popular es el rovelló (níscolo) que compensa sobradamente, por la intensidad de su sabor, la falta de elegancia que le atribuyen algunos, pero el verdadero rey es el **sureny**, que afrancesadamente se le está cambiando, cada



ENRIC LLADÓ. Arenys de Munt (Barcelona). Torres Fuster 1932. Cartulina litografiada. 34,5 x 49.



ALMENDRINA. Barcelona. Corbí [1950].
Papel cuché litografiado en relieve sobre
cartón. 33,7 x 24.



GALLINA BLANCA. Barcelona [1950]. Papel
litografiado. 22 x 26,7.



LAR. Girona. Zsolt 1960. Cartulina offset.
24,2 x 34.

vez más, el nombre por el de ceps y que en castellano se corresponde con los boletos. No siempre fueron tan apreciados, pero en este momento se han convertido en una estrella, que se utilizan crudos, en láminas para la elaboración de ensaladas, en grandes trozos, incluso enteros si son formas pequeñas y jóvenes, simplemente pasados por la plancha, como complemento de grandes platos, en revueltos o en cualquier otra forma a la que llegue la imaginación del cocinero, porque siempre responde muy bien. El **ou de reig** (*Amanita cesarea*) es una auténtica delicia y la **tòfona** (trufa) ha empezado a ocupar el sitio que se merece en las más selectas mesas, casi siempre comprada, porque su recolección está reservada a los especialistas.

Hay muchas más setas y entre las más destacables por sus cualidades están el **rossinyol** (rebozuelo), las **múrgolas** (colmenillas), los **camasecs** (senderuelas), los **moixernó** (seta de San Jorge), los **camperol** (champiñones) los **carlets**, los **fredolic** y las **llanegas**, que admiten variadísimas preparaciones solas o en armonía con patatas, carnes, embutidos o pescados. Se pueden probar casi todos en la Festa del Bolet, que todos los años se hace en Berga durante la primera semana de octubre, o en cualquiera de los restaurantes especializados de esta localidad, que han convertido a las setas en las protagonistas de su cocina durante prácticamente to-

do el año, y si va a esta localidad entre septiembre y noviembre no deje de visitar el mercadillo micológico, en donde además de asombrarse tiene la posibilidad de aprender mucho, hablando con los vendedores, porque cada uno de ellos es un maestro de la recolección, que además contagian su amor a la naturaleza.

LA ESCUDELLA I CARN D'OLLA

Fue el plato más frecuente (era de consumo casi obligado) y según Néstor Luján la diferencia estaba en que los lunes la sopa se hacía con pasta maravilla, los martes con fideos, los miércoles con pistones, los jueves con arroz, los viernes era de col y sin carne y los sábados de patata. Hoy se ha convertido en un plato muy querido de consumo ocasional, pero que la tradición exige que esté en las mesas en la festividad de San Esteban, que en Cataluña es una fiesta muy señalada. Se caracteriza por la cocción prolongada de una legumbre (alubias o garbanzos) acompañada de carne de vacuno, gallina, hueso de jamón, costillas de cerdo, butifarra, patatas, nabos, col y pasta (fideos o macarrones) y una gruesa "pilota", de carne picada mezclada con tocino, harina y rebozada en harina y huevo batido. Se sirve en tres veces: sopa, vegetales y carne y pilota, a las que se le puede añadir salsa de tomate.



SAN FERNANDO. Barcelona. R. Yzquierdo 1934. Papel litografiado sobre cartulina. 31,5 x 47,5.

Como todo plato importante tiene derivados, entre los que están la **escudella monserratina**, que se hace mezclando garbanzos y alubias, añadiendo coliflor y calabaza y poniendo en la pilota además de los ingredientes tradicionales, un puré de manzana con hígado, piñones y almendras. Como platos muy próximos están los **potajes** y algunas preparaciones como las **mongetes a la lleidana**, las **mongetes estofadas**, que a veces se enriquecen con morro y oreja, las **mongetes con butifarra**, o **con perdiz** que las bordan en la comarca de Osona, los **cigrons a la catalana**, que se parece mucho al cocido madrileño, aunque pilota y butifarra le dan un toque especial. Con lentejas se hace el interesante **poti-poti**, onomatopéyico de la cocción, que se hace añadiendo al final una pasta hecha con pan frito, ajos muy picados y zumo de limón. Hay muchos platos de arroz, no en vano en el delta del Ebro se ha cultivado siempre este cereal que además tiene el privilegio de una indicación geográfica protegida. El **arroz con habas frescas**, de Tortosa, que se hace en cazuela de barro, tiene una textura y un sabor profundo y muy elegante. Con mejillones, calamares y ciga-

las se hace el **arroz Costa Brava**, en Palafrugell lo hacen extraordinario, con langosta, y en el Ampurdán preparan un arroz negro que no lleva ni calamares ni tinta pero que alcanza un color moreno intenso por la presencia de alcachofas y cebolla. El arroz **patarrellada** fue un plato muy típico, que se hacía tradicionalmente con congrio sustituido ahora por mero, y el **arrossejat** o arroz dorado, que es similar al arroz a banda, porque el pescado se cuece con el arroz, pero se sirve por separado.

LA IMPORTANCIA DE LAS PASTAS

Cataluña fue la pionera en la introducción de los platos de pasta con tres especialidades muy prestigiadas, que se concretan en los **canelones**, que evolucionaron, con respecto a sus homónimos italianos, con rellenos muy interesantes, como carnes variadas (pollo, pato, butifarra, etc.) y besamel; los **macarrones**, siempre crujientes, gratinados al horno, y las **cazuelas de fideos**, que deben ser de barro, a veces simplemente con tocino y otras con muy variados y complejos ingredientes de carne o pescado. Se han prestigiado las **fideúas**, en las que un tipo



AMATLLER. Barcelona [1920]. Cartón. 30 x 43.



especial de fideo sustituye al arroz, y los **rossejat** de fideos, que reciben el nombre por el color dorado que toma al freírse.

Con los huevos se elaboran unos platos muy típicos como los **velats**, que se hacen cuajando al horno claras batidas a punto de nieve, en las que se hacen unas oquedades para colocar las yemas, que se vuelven a cubrir con clara batida y se llevan otra vez al horno. Los **huevos con pesols** (guisantes) se acompañan con butifarra cruda. También son muy típicas las tortillas con habas tiernas y unos excelentes revueltos, sobre todo cuando se hacen con sureny (boletus).

En Lleida se consumen muchos caracoles. La forma más tradicional es **a la llauna**, pero hay más de cien formas diferentes de prepararlos, como se demuestra todos los años en la “Aplec del Cargol”, en la que se pueden encontrar **a la brutasca, a la gourmanta, amb atmelles, al estilo de la Mariona, amb porc**, etc.

PESCADOS MEDITERRÁNEOS

Siempre fueron los pescados estrellas de la cocina catalana costera, aunque llegaban a prácticamente toda la comunidad. Hay platos muy sencillos y los hay muy complicados, algunos fueron

en su origen consecuencia de la necesidad de aprovechar las especies que no se vendían fácilmente, como los llamados pescados de roca con los que se hace un maravilloso **suquet**, que tiene cierto parentesco con la bullabesa. Es curioso que según parece era más sabrosa con los pescados originales que actualmente, que se han introducido en su elaboración especies nobles como el rape o el mero. La **zarzuela** es una preparación en la que alternan los pescados con los mariscos, en



AGUA DEL CARMEN. Tarragona [1930]. Cartón oleografiado. 48,4 x 72,3.

la que caben todas las especies y por eso es muy variada, y la **romescada** que es una cocción ligera, de diferentes pescados y mariscos sobre un fondo de salsa romesco, que armoniza estupendamente con el sabor de las distintas especies y sobre todo con el jugo que sueltan durante el proceso de elaboración.

Las **parrilladas** son el plato resultante de un asado de pescados variados. Resulta que cada pescado tiene su punto, por eso, cuando se hace bien, se mima a cada pescado en la preparación y vigilando cuidadosamente el tiempo en que puede estar en contacto con la parrilla, por lo que es complicado de hacer, pero cuando se presenta una perfecta, los aromas y sabores del Mediterráneo se concentran de tal forma que resulta muy difícil olvidarla.

Un plato muy típico es la **cimi-tomba**, llamado así por el movimiento continuado que hay que dar al recipiente en el que se hace, que debe ser una olla de barro, sobre la que se ponen a cocer patatas y cebollas con aceite y ajo y a continuación se agrega el pescado disponible. Si se puede elegir es preferible el cazón que, además de ser el más sabroso, es el más típico. En el Ampurdán hacen un plato muy tradicional, que durante un tiempo se perdió y que recientemente se ha recuperado. Es el **“niu”** (nido), quizás el



AGUA MALAVELLA. Girona [1950]. Papel litografiado, barnizado. 30 x 43,5.



DAMM. Barcelona. Granell [1950]. Cartulina offset barnizada. 33,7 x 24.

más representativo de todos los catalogados como de mar y montaña. Se hace con tordos y con las vejigas natatorias (denominadas tripas en el comercio) de bacalao, sobre un sofrito de base y una salsa añadida que se hace con azafrán, ajos, avellanas y carquiñolis. Se colocan las tiras de bacalao y la salsa en el exterior del plato y los tordos, previamente asados, se colocan en el centro como si estuvieran en un nido. Otro plato muy típico es **el pollo con langosta o con gambas**, que es el resultante del interés en hacer un plato de mucho prestigio. Aunque muchos, casi siempre no catalanes, han criticado la mezcla de sabores el resultado, cuando está bien hecho, es muy agradable e interesante, sobre todo si se sirve con un buen cava, con el que armoniza perfectamente.

Hay muchos otros pescados buenísimos, pero entre ellos destaca la **anchoa**, que, aunque cada vez se captura en menor cantidad, sigue siendo

la materia prima para la elaboración de una auténtica estrella de nuestra gastronomía. Sus salazones alcanzan la cúspide de la calidad cuando se hacen en **L'Escala**. Tampoco llegan muchos **atunes**, pero sí los suficientes para que todos los años se pueda ofrecer un merecido homenaje a este pez en Hospitalet de l'Infant con excelentes y muy variados platos.

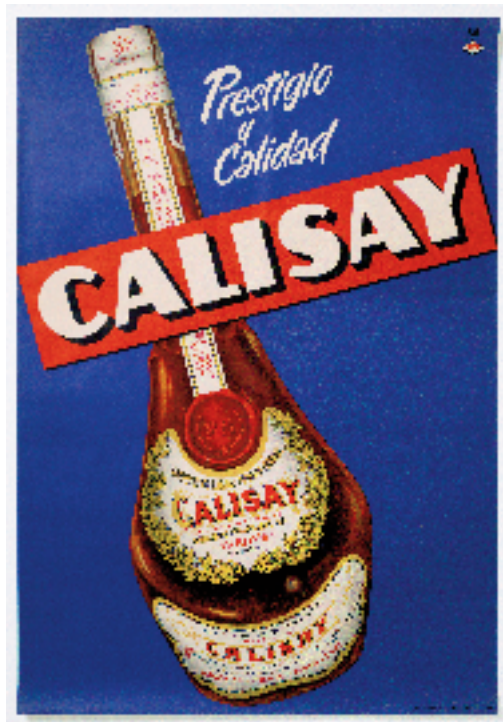
Entre los mariscos hay algunos de calidad inigualable como la **gamba de Palamós** o los **langostinos del delta del Ebro**, en donde también se obtienen unas excelentes **ostras**, descendientes de las que hace muchos siglos conquistaron a los emperadores romanos. La **espardeña** es un marisco muy especial, sabrosísimo y de una elegancia excepcional, y los **dátiles de mar** son un escaso pero extraordinario molusco. Tampoco podemos olvidar a las modestas **gale-ras**, capaces de enriquecer con sus jugos a cualquier arroz.

EL BACALAO

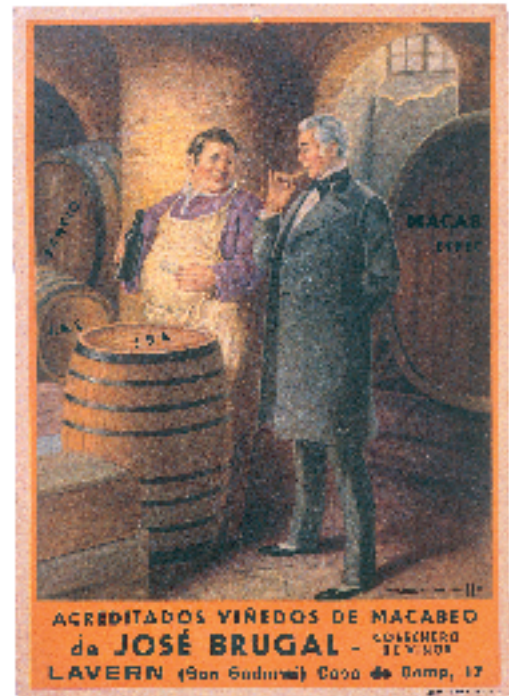
Es un componente muy especial de la cocina catalana. Decía Javier Domingo que Barcelona, Bilbao y Lisboa son el triángulo de este pescado ce-cial, que tiene la virtud, casi el poder mágico, de



TERRAMAR. Barcelona [1920]. Cartulina litografiada. 31 x 41.



CALISAY. Arenys (Barcelona) [Agencia AZOR] [1940]. Litografía, papel. 68 x 99.



JOSÉ BRUGAL. Barcelona. Cervelló [1950]. Cartulina litografiada. 24,8 x 34.

pasar de ser lo más parecido a una suela de zapato a un delicioso manjar que se vuelve jugoso, gelatinoso y suave cuando se le vuelve a poner en contacto con el agua y se le da el tratamiento culinario adecuado. Además de la **esqueixada**, que ya hemos comentado antes, muy apreciada por su sabor y frescura, hay algunas recetas históricas como el **bacalao con miel**, que fue plato de fiesta para los monjes de Poblet desde 1640, por lo menos, que es cuando publicaron la receta para que todo el mundo pudiera disfrutarla. La **brandada**, las **albóndigas**, los **buñuelos**, el **bacalao con caracoles**, el **bacalao a la catalana**, que se hace con garbanzos, la **ensalada de escarola y bacalao**, el **bacalao a la llauna**, o el **bacalao con samfaina**, a lo que habría que agregar algunos platos de la cocina moderna como el **bacalao al perfume de ajos**.

LOS PLATOS DE CARNE

Siempre han gustado en Cataluña las especies minoritarias y por eso entre las estrellas de su cocina figura la **oca con peras**, que es un excelente plato típico del Ampurdán, el **pato con mongetes** a la catalana, el **conejo con nabos** o

con nabos y caracoles, que es un conglomerado excelente de sabores y texturas. Entre los platos de caza destaca la **perdiz con coles**, el **jabalí con puré de manzanas y castañas**, la **pierna de isar** (rebeco) **asada**, las **codornices con pasas y arroz** y otros muchos platos tanto de la cocina tradicional como de la moderna. El **costillar de cordero asado a las hierbas finas**, la **pierna a la cazuela**, típica de la cocina ampurdanesa, la **mitjana de ternera**, que se hace con carne picada, setas y tocino, el **fricandó**, el **buey a la mestressa**, las **llonzes de ternera**, etc., son una muestra de una muy cuidada cocina burguesa.

Ha habido siempre afición a los platos hechos con casquería como los **peus de porc** (pies de cerdo), a los **callos a la catalana**, a la **lengua estofada** o a los **riñones, hígado**, sobre todo encebollado, **cabezas de cordero o de cerdo**, etc. Utilizan mucho los embutidos, especialmente las muy diversas butifarras, en sus diferentes presentaciones (**blancas, negras** porque se hacen con sangre, **amarillas**, si se añade huevo, **rosadas**, si se cuecen ligeramente, **con arroz, de perol** que lleva muchas especias, **dulce**, con azúcar que se carameliza al freírla, etc.), en la preparación de muy diversos platos, que ya apa-



BIRBA. Camprodón (Girona). J. Jiménez Sola 1924. Papel litografiado. 22 x 25.

recen reseñados en el "Sent Soví". Si hay que diferenciar alguno, por su difusión y sobre todo por su calidad, es necesario pronunciarse por las **mongetes con butifarra**, que verdaderamente son un lujo modesto, pero de muy alto nivel. Hay muchos más embutidos, como el **bisbe** que se hace con lengua de cerdo, el **paltruc**, típico de Girona, el **plumoc de la Garrotxa** que es una especie de botillo, la **baldana**, la **girella**, los **fuet**, **espetec**, **secallonas** y sobre todos ellos un excelente e histórico **salchichón**, sin duda el mejor de España, que se hace en Vic.

Aunque en Cataluña nunca se consumió mucho queso siempre se aprovecharon muy bien los recursos y por eso hay muchas elaboraciones tradicionales, que aunque fueron muy locales hoy se están difundiendo y apreciando. Y por eso y porque hay un catalán enamorado de los quesos

que se llama Enric Canut, que ha recreado algunos e inventado otros, hay un amplísimo muestrario en el que figuran el queso de la **Garrotxa**, el de **La Selva**, el del **Alto Urgell y la Cerdanya**, el **mató**, el **montsec**, el **ceñdrat**, el **tupí**, los del **valle de Arán**, el **serrat** y otros muchos más, que pueden conformar una excelente tabla de quesos catalanes.

LOS POSTRES

Hay excelentes frutas como las **fresas del Maresme**, las **manzanas, peras y melocotones de la Cuenca del Segre**, las **clementinas de las Tierras del Ebro**, etc., y una magnífica repostería en la que luce con luz propia la **crema catalana**, a la que acompañan en los honores los turrone de **Agramunt**, el **manjar blanco de Reus**, los **postres de músico**, recreados en excelentes bombones por una pastelería de Lleida, los **pastisset de Vendrell**, los **carquiñolis**, **panellet**, los **capricis de Amer**, las **orelletes** y los **buñuelos de cilantro**. Hay también muchos dulces de fiesta como los **gimbalets**, las **monas de Pascua**, las **cocas de San Juan**, los **pasteles de bizcocho**, típicos de Nochebuena, el **pastís del pare** para celebrar San José, etc.

Es la comunidad que tiene más denominaciones de origen de vinos, algunas tradicionales como Priorat y Penedés y otras muy modernas, como Montsant o Terra Alta, que tienen en común la propiedad de hacer unos vinos variados, tintos, blancos, rosados, licorosos, añejos, etc., muy cuidados y con frecuencia de muchísima calidad. La inmensa mayoría del **cava** se produce en Cataluña y su calidad, y la buena comercialización, le han hecho una bebida de reconocimiento universal.

También tiene muy buenos licores, entre los que destaca la **ratafia** que es una deliciosa bebida, en la que el sabor a nuez fresca destaca de manera notable.

ISMAEL DÍAZ YUBERO

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com