

tot xecant

Resident a "Can Quadres", des de ja fa un bon temps, la Mercè té un rebost i un celler ben proveïts. Des de confitures, aiguardents, olives, bolets... fins a la "bota" del vinagre, tot ho ha preparat ella!

Ens ho ensenya tota cofoia quan li comencem a parlar de cuina.

-Compara la cuina catalana amb d'altres cuines...

La cuina de cada país depèn dels recursos naturals de la terra i també en gran part de l'educació, perquè el menjar és un tipus d'educació com un altre.

Jo, el que he vist és que gairebé tots els països, malgrat les seves peculiaritats tenen uns plats molt semblants; per exemple, nosaltres mengem "l'escudella amb carn d'olla", els francesos tenen el "pot au feu", a Bèlgica en fan una variant amb peix, etc...

-Es rica la cuina catalana?

Si molt i gaudeix d'una gran diversitat per la varietat dels productes, té molts tipus de carns, de peix, d'aviram, de caça, de verdures, de fruites... i aleshores, degut al moviment de vaixells també ha assimilat moltes espècies d'altres països, i com arreu de tota la costa mediterrània, s'utilitzen moltes herbes aromàtiques: llor, arenga, sajolida, farigola, ...

Durant els temps de l'expansió catalana es varen introduir plats estrangers, com els italians, per això aquí ha ha tant costum de menjar pasta.

-En sabem treure el suc d'aquesta riquesa?

No, la gent ha deixat de menjar com abans, ens limitem a comprar sempre els mateixos productes i a coure'ls de la mateixa manera. Per exemple, tenim la qüestió del peix: n'hi ha molt poca variació degut que la gent no en demana, el paixater tampoc no n'ofereix.



Pensant en un plat concret, l'arròs a la cassola, jo no entenc perquè es cuina sempre igual quan és un plat que té moltes variants; es pot fer un arròs totalment de verdures, de bacallà esqueixat, amb un parell de llaunes de tonyina i pebrot surt boníssim...

El que es tracta és de no perdre la imaginació i les ganes d'innovar-se. Quan es va a l'estranger val la pena de provar els seus plats i no quedar-nos amb un bistec amb patates.

-Podríem parlar de diferències entre cuina de ciutat i de poble?

A ciutat la cuina sol ser més variada, però menys autèntica del que pot ser als pobles, i més sofisticada; es menja més fora de casa i hi ha més possibilitats de tastar plats nous, i s'ha de dir que pots trobar restaurants per tots els gustos.