

La beguda Aigua de Vilajuïga

Amb gas natural



**Agustí
Ensesa
Bonet**
Escola de
Tastavins
del Gironès

Com apunta Steven Rowe, sommelier d'aigües anglès establert a Barcelona, l'aigua de Vilajuïga no és inodora, incolora ni insípida. Té un cos i gust ideal per acompanyar carns vermelles. Rica en magnesi i calci s'identifica pel «terroir» empordanès com els vins de la comarca. Els abstemis tenen un bon maridatge per a carns de bou a la brasa o un estofat de vedella. Empresa elaboradora: Aigües Minerals de Vilajuïga, S.A., ubicada a Vilajuïga, forma part del massís de cap de Creus. Fundada el 1904 per sis famílies empordaneses, fou considerada l'aigua preferida del pintor Salvador Dalí. Recomanem als sommeliers, *maitres* i cambres que quan prenguin nota a la taula, preguntin: l'aigua com la volen, amb gas, sense gas o de Vilajuïga? Tindran una agradable sorpresa. Més informació: www.aiguadevilajuiga.com

L'origen d'un plat fosc

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Em va passar a principis dels 80, durant un memorable viatge pel nord d'Itàlia en el meu entranyable Seat 127, dotat d'aire «condicionat» (condicionat a obrir les finestretes, s'entén) i refrigeració per aigua (mineral i en ampolla). Prop de Venècia, en un petit i agradable restaurant riberenc del canal del Brenta, vaig travar coneixement amb una especialitat de la cuina véneta: els espaguetis negres. La veritat és que estàvem a punt de prendre les postres quan vam veure passar un cambrer amb un plat d'aquests espaguetis. Quan va tornar a passar, li vaig preguntar què era; l'home, sense pensar-s'ho dues vegades, va anar a la cuina i va reaparèixer portant-me una mostra, en plat de postres d'aquells espaguetis de dol. Eren, com podran suposar, espaguetis amb tinta de sípia. Per llavors, el coneixement que teníem –en general i en particular– de les cuines foranes era molt menor que el d'avui.

Jo era dels que pensaven que, com va escriure el mateix Busca Isusi, els xipirons en la seva tinta eren un plat «únic al món»; molts bascos creien que, en efecte, es tractava de l'únic plat negre de la cuina mundial. De cap manera, com veurem. Els venecians, però també els sicilians, porten molt temps utilitzant la tinta, millor de sípia que de calamar, en plats a base de pasta i, naturalment, d'arròs. També directament –és el cas de les «seppie al nero»: sípies en la seva tinta, venecianes.

El «risotto nero» és ben conegut... i això ens porta a dir dues paraules de l'«arròs negre» de la cuina catalana, avui amb tinta de sípia, però que originalment adquiria el seu color fosc pel fet de preparar un sofregit molt fosc. És a dir, que aquest arròs era negre de ceba, no de tinta, així que ho deixem de banda.

Descartem també la teoria que els xipirons en la seva tinta poden ser fruit de la influència de cuines orientals: me'n ric de la influència –i el coneixement– al País Basc del segle XVIII, que és de quan sembla datar la recepta, de la cuina japonesa.

Més descartaments. És ben sabut que la indústria conservera de l'anxova en salaó, a Cantàbria, però també en ports bascos, és, d'alguna manera, un «invent» italià; van ser, en efecte, italians, predominantment sicilians,

però no només, els qui van desenvolupar aquesta conserva al Cantàbric. Podríem deduir que ells van portar la salsa de tinta de cefalòpode al golf de Biscaia... de no ser perquè la seva arribada data de la segona meitat del segle XIX, quan els bascos, i no només ells, portaven molt temps menjant xipirons en la seva tinta. Tampoc val la hipòtesi contrària, perquè Pelegrino Artusi ja ofereix una recepta de «risotto al nero di seppia alla fiorentina» més o menys per aquesta època.

Així doncs, descartem també la procedència italiana. Tinguem en compte, d'altra banda, que el cuiner de Felip III, Francisco Martínez Montañó, escriu a principis del XVII, en parlar de «xíbia, calamars i pop», amb «una bossa d'una tinta molt negra; aquesta s'ha de treure amb molt de tacte perquè no es trenqui, perquè encara que es renti amb molta aigua mai se li acaba de treure la tinta». És a dir: la tinta, en cuina, era una cosa indesitjable.

Però a finals del XVIII, el corunyès Joseph Cornide, en el seu *Assaig sobre la història dels peixos*, parla dels «chocos», nom que –diu– es dóna a Galícia «a les xíbies petites», i diu que «es fan als ports de la ria de Vigo –al segle XXI el «choco» segueix sent el símbol gastronòmic de Redondela– certes empanades que es col·loquen i amaneixen amb la mateixa tinta, mereixen estimació entre la gent de bon paladar». Quant als calamars, «es mengen fregits amb oli o llard, i arrebossats amb farina, però són menys indigestos guisats amb la seva mateixa tinta, oli i pebre». Així que cap a 1788 les preparacions «en la seva tinta» eren de consum habitual... i no només al País Basc, sinó en tota la costa atlanticocantàbrica, perquè hi ha referències també asturianes i cantabres.

En qualsevol cas, seguim sense saber a qui se li va ocórrer la brillant idea d'incorporar la tinta de cefalòpodes a la cuina. En realitat, tot això no són més que disquisicions entorn d'un tema grat... perquè no em negaran que uns xipirons en la seva tinta són una cosa gratíssima, se li hagi acudit la fórmula a qui se li hagi acudit; i tenint molt present que, certament, és sobretot al País Basc on es borda aquesta recepta, hagi nascut on hagi nascut. O algú dubta encara que els de Bilbao nixen on millor els sembla? Doncs, això.



PERE AGUILAR
PORTES I AUTOMATISMES



25 anys al seu servei!!!

PORTES SECCIONALS <<<

**OBERTURA VERTICAL
MÀXIM ESPAI LLIURE**

MANIOBRA RÀPIDA I SILENCIOSA

**APLICACIONS RESIDENCIALS,
COMERCIALS I INDUSTRIALS**