

El vi Cava gironí

De Dickens a Larra

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM



Encara que recomanem

bons vins, tant blancs com negres, per als àpats de Nadal, naturalment fent un bon maridatge segons siguin carns o peixos, és evident que el cava ocupa un lloc important

a la taula durant aquests dies. És la beguda del «brindis», de l'alegria –a vegades de la nostàlgia–, sobretot la nit de Cap d'Any. Pensem en els nostres caves més propers, els elaborats a les comarques gironines. Tenim Mont Ferrant, de Blanes, el més veterà de tots; Peralada, d'elaboració artesana; Freixa Rigau, de Capmany; d'excel·lent qualitat; i Trobat, de Garriguella, guardonat en tots els seus tipus. Espelt també elabora un espumós, l'Escuturit, amb mètode tradicional. Estan elaborats normalment amb les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada, amb una part de Chardonnay algunes vegades. També podem trobar caves rosats, molt adients per a plats de xarcuteria i també per a tot l'àpat. Els elaboren Mont Ferrant, Freixa Rigau i Trobat i els podem considerar dels millors del mercat. Farré Garriga distribueix els seus caves, que encara que s'elaboren al Penedès, la marca és propietat de l'empresa ubicada a Caldes de Malavella. Només em resta desitjar-vos bon any nou i brindar amb els nostres caves. Per a més informació: www.girovi.cat.



Agustí Ensesa Bonet

Escola de
Tastavins
del Gironès

Quan es pensa en lectures pròpies del Nadal ve a la memòria, gairebé de manera automàtica, la meravellosa *Cançó de Nadal*, de Dickens, que hauria de despertar en qui la llegeix els seus millors sentiments nadalencs; però no vindria malament, sobretot a efectes pràctics, que a l'hora de parar taula i cuinar per als festins d'aquests dies repasséssim *El castellano viejo*, de Mariano José de Larra. En aquest article, Larra adverteix de les conseqüències de voler fer un dia el que no es fa en tot l'any, unes conseqüències certament catastròfiques que caldria tenir molt en compte a l'hora d'organitzar els fastos gastronòmics d'aquests dies, des del «vestit» de la taula a l'elaboració del menú.

Consells benintencionats no falten als mitjans, especialment als que tenen suport visual, com suplement dominicals, revistes i, és clar, televisions. En molts casos, aquests consells semblen venir d'un món irreal, ple de criats, diferenciant el servei a l'anglesa del servei a la francesa i altres detalls correctíssims, sí, però... obsolets en la majoria de les llars. Una cosa que es nota molt en aquests consells anuals és... que som a l'hivern, fa fred, i traslladen el que es fa amb la pròpia persona, que és abrigar-se a força de posar-se més roba, al que es fa amb la taula per menjar... i la «vesteixen» de tal manera que seria fàcil –ho és– que semblés més un lloc de mercat o de basar que un lloc per menjar.

Partim de la base que els millors convidats d'una casa són els seus propis propietaris. Afegim que és molt saludable el costum de parar taula, de posar les estovalles i col·locar plats, vasos i coberts cada dia. No sembla, a hores d'ara, que sigui encara correcte reservar una vaixel·la o unes estovalles per usar-les només un dia a l'any: hem de tenir per costum usar el que tenim a casa, alternant fins i tot aquella vaixel·la de Llemotges que vam heretar de l'àvia; no dic que s'hagi de fer servir diàriament, però sí de tant en tant: no és res més que una vaixel·la.

Unes estovalles maques, si es vol les millors que tinguem; no oblidin posar un hule o alguna cosa si-

milar entre la taula i les estovalles. Ornaments, pocs, i que no pertorbin ni vistes ni aromes. L'excés aclapara, i diu força poc del gust dels amfitrions.

Una cosa és el protocol dels sopars d'Estat, i una altra el dels sopars d'aquests dies. Els diran moltes vegades com col·locar coberts i copes; avui, quan el servei és, per a la immensa majoria dels ciutadans, poc més que un record d'altres temps millors per a uns quants i pitjors per a molts més, és fins i tot incòmode disposar sobre la taula tots els plats, tots els coberts i totes les copes que s'usaran. Un sotaplat i, a sobre, plat pla i, si comencem amb sopa, plat fondo o tassa. Copa d'aigua i una copa de vi. Coberts, els del primer plat. Els altres components de vaixel·la, cristalleria i coberteria, a mà, però no a la taula; els mateixos amfitrions s'ocuparan d'anar retirant els usats i col·locant els nous. Parlem, és clar, de cases normals. Quant al menjar, el més còmode és servir-lo emplatat, el que fa innecessari el servei a l'anglesa o a la francesa, i evita posar en evidència a qui no sap utilitzar els coberts de servir. Sempre queda bonic presentar un rostit abans de trinxar-lo... si se sap fer, és clar. Però aquest és gairebé l'únic cas que justifica portar una plata a la taula.

El mateix pel que fa al menú. Segueixin els consells que va deixar Paul Bocuse a *La cuina del mercat*, una mena de Bíblia de la *nouvelle cuisine*: faci, quan tingui convidats, el que sàpiga fer bé. Si vol posar un plat nou, practiqui abans, assagi abans de l'estrena: els experiments, en la intimitat. De manera que llegeixin amb interès les receptes que tots, cuiners o crítics, els donem aquests dies, però honorin els seus convidats amb aquest gran plat que vostès dominen a la perfecció: s'evitaran disgustos. Una altra bona opció: recórrer a un bon càter.

Al final tot es redueix a la naturalitat que dona parar taula i menjar raonablement bé; el bon gust, la senzillesa –què difícil és a vegades aquesta senzillesa, que no s'ha de confondre amb la simplicitat–, el sentit comú... i, naturalment, l'esperit nadalenc. Dickens, sí; però al costat... Larra.

LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·
VISITENOS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.

de 60 anys al servei de l'hoteleria, el comerç i la indústria.
de 3.000 m2 de servei de venda.
de 7.000 m2 de magatzem.
de 20.000 referències en
artículos d'un sol ús,
neteja i sanejament,
parament i estris de cuina,
manutenció i ordenació,
material d'oficina,
elements de protecció individual.

assessorament, disseny i personalització d'articles.

www.massegur.cat

CENTRAL LLAMBILLES
Tel. 972 46 92 00 - info@massegur.cat

URBANCASH GIRONA
Tel. 972 20 27 49 - urbangirona@massegur.cat

DELEGACIÓ PUIGCERDÀ
Tel. 972 88 44 61 - puigcerda@massegur.cat