

Cap i pota

El gran llibre dels menuts



Jaume Fàbrega



Cossetània Edicions

• Col·lecció *El Cullerot* – 69 •

Cap i pota

El gran llibre dels menuts

JAUME FÀBREGA

Cossetània
EDICIONS

Primera edició: octubre del 2020

© del text: Jaume Fàbrega

© de l'edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: 3 x Tres

Impressió: Romanyà Valls, SA

ISBN: 978-84-9034-980-9

DL T 754-2020

Índex

.....

Pròleg, per Nandu Jubany	9
Preliminar.....	11
Deliciosos menuts.....	15

Receptari

Salses i picades

Picada amb fetge de rap.....	35
Vinagreta de foie-gras	36

Entrants: del cervell al foie-gras

Bunyols de cervell.....	39
Caviar	40
Coll de pollastre farcit	41
Fetge gras amb raïm i tòfona	42
Fetge gras amb tòfones	44
Foie-gras amb ous i tòfona	45
Ovades de peix	46

Patés i terrines

Morterol.....	49
Pa de fetge	50
Paté amb crosta.....	51
Terrina de fetge gras i lleties.....	52
Paté de fetge (<i>geacte leberkaved, katssots</i>)	54

Amanides amb menuts

Amanida de carn de perol.....	57
Amanida de pedrers d'ànec.....	58
Cap de vedella a la vinagreta.....	59

Sopes i bullits

Menuts de gallina	63
Sopa coberta	64
Sopa de menuts de gallina	66
Sopa de tripes de xai	67

Verdures i bolets

Múrcoles farcides amb foie-gras.....	71
Patates aixafades amb tòfones i caviar.....	73
Patates emmascarades.....	74
Moll de l'os amb caviar i puré de bròquil.....	75

Llegums amb tripa, ventre i botifarra

Fesolets amb botifarra de perol.....	79
Mongetes estofades amb orella i morro de porc	81
Ventre de porc amb mongetes	82
Tripes amb cigrons (<i>berbouka</i>).....	83

Arrossos: amb sang, fetge i altres menuts

Arròs al forn	87
Arròs a la cassola amb menuts	89
Arròs de colls i punys.....	91
Arròs amb tanda.....	93
Arròs brut.....	95
<i>Risotto</i> amb moll de l'os.....	97

Pasta: amb moll de l'os, menuts i ganyims

Espaguetis amb gambes, moll de l'os i tòfona.....	101
Fideus amb conill i menuts.....	102
Ganyims amb fideus	103
Macarrons amb fetge a la Rossini.....	104

Carn picada: del bistec rus a les mandonguilles

Boles de picolat.....	109
Braç de carn picada.....	111
Carn picada amb all i espècies	113
Mandonguilles allargades	114
Mandonguilles amb pèsols	116
Mandonguilles amb salsa (<i>keftedakia me saltsa</i>).....	118
Paupilles amb salsa	120
Pilotes de carn picada amb ous i codony	121
Raoles de carn o bistecs russos.....	122

Embotits: del porc al xai

Baldana.....	125
Botifarra de perol.....	126
Girella.....	127
<i>Andouillette</i>	128

Brasa i fregits: fetge, ronyons, lletons i turmes

Coradella amb ceba	131
Fetge amb ceba i taronja agra	132
Fetge de porc amb mantellina.....	133
Fetge de xai amb all i julivert.....	134
Fetge i ronyons de porc amb ceba.....	135
Figatells	136
Freginat de menuts de xai.....	139
Freixurada (frit de freixura).....	141
Lletons de xai	143
Morro de porc fregit.....	144
Turmes arrebossades.....	145
Mamella de vedella amb carxofes	146

Cassoles: del capipota a les galtes, la llengua, el peu i la cua

<i>Callos</i> a la madrilenya.....	149
Capipota amb samfaina	150
Carn de bèstia viva.....	151
Carn de caldera amb múrgoles	152
<i>Chanfaina</i> segoviana	153
Coradella de Molins de Rei.....	154
Cua de bou estofada	157
Escaldums	158
Escaldums d'indiot amb esclata-sangs.....	160
Freginat de cabrit (<i>friche</i>).....	162
Freixures	163
Degolladura	165
Frit de matances	166
Galtes de porc a la cassola.....	168
Galtes de porc amb gambes	169
Greixonera de peus de porc	170
Llengua amb cols de Brussel·les	172
Llengua de vedella amb tàperes	173
Llengua de xai amb salsa de mistela	174
Lletons de bou amb xampinyons (<i>ris de boeuf aux champignons</i>).....	176
Orella de porc amb salsa blanca.....	177
Peus de cabrit amb pèsols	178
Peus de porc a la llauna.....	179
Peus de porc amb cargols.....	180
Peus de porc amb llenegues	181
Peus de porc amb naps.....	182
Peus de porc amb prunes	184

Platillo de menuts i bolets	185
Pota i tripa	187
Pota i tripa clàssica	188
Ronyons amb xerès	189
Samfaina de Centelles	190
Tacons	192
Tripes a la moda de Caen	194
Tripes amb <i>paprika</i> (<i>pacal pörkölt</i>)	195
Civet de llebre	196
Becades rostides (<i>bécasse sur canapé</i>)	198

Broquetes: de cor, ronyons i fetge

Broquetes de cor de vedella (<i>anticuchos</i>)	203
Broquetes de ronyons de xai amb gingebre	205
Enfilalls de fetge	206
Enfilalls de fetge amb mantellina (<i>bulfaf</i>)	207
Enfilalls de ronyons i papada	208
Enfilalls de menuts de xai (<i>kokoretsi</i>)	210

Mar i muntanya: pollastre, peus, tripes de bacallà

Bacallà amb raïm, crestes de gall i ratafia	215
Pollastre amb tripes de bacallà	216
Peus de porc farcits amb gambes i escarlets	218

Receptes magistrals

Moll de l'os a la brasa amb tòfona (Nandu Jubany)	221
Cervells de xai amb pebre d'Ezpeleta (Santi Santamaria)	222
Carpaccio de ceps confitats amb ronyons de conill (Ferran Adrià)	223
Terrina de peus i galta de vedella amb germinats (Joan Roca)	225
Cassola de Carnaval (Josep Mercader)	227

Pròleg

Al davant teniu un gran llibre dedicat al món dels menuts, que formen part de l'herència de les receptes més especials de la nostra cultura gastronòmica. Especials vull dir que no són aptes per a tots els paladars.

Aquestes menges, has de deixar que t'enamoren, que t'atrapin de mica en mica i, quan te n'adones, ja no te'n pots estar.

Quan hi penses, és com si fessis una dolenteria i el desig et fa fer el que calgui per gaudir-les un altre cop, com una addicció.

Només em queda dir-vos que cuineu menuts i feu aquestes i moltes altres receptes del nostre gran receptari i veureu que tinc raó: si sou un dels escollits, en quedareu bojament enamorats.

Cuineu molt, si us plau, i feu feliç la gent que s'assegui a la vostra taula. Si ho aconseguiu, rebreu un plaer inexplicable que fa que vulgueu repetir aquesta felicitat!

Us recomano el llibre dels menuts de Jaume Fàbrega, practicar-los i llegir-los sempre és un plaer.

NANDU JUBANY

Preliminar

Ja sé que alguns lectors, només de sentir anomenar les paraules *fetge, ronyons, tripes, cervell, cor*, sentiran repugnància. Hi ha força gent a qui, instintivament, no li agraden els menuts o les entranyes. En canvi, potser es deleixen pel fetge gras d'ànec o d'oca..., que també és fetge, un menut, o pel caviar, que també ho és. En aquest disgust o gust hi ha, normalment, un factor d'educació, de gust personal, però també de classe. Jo en soc testimoni. De petit, com ens passa a molts, la major part dels menuts no m'agradaven, però m'hi vaig anar acostumant i ara els solc trobar més bons que bona part dels plats carnis.

En una casa de pagès, en un petit poble, hi havia un hostel on cada dissabte mataven un xai. A casa en solíem comprar —jo mateix hi anava, i el demanàvem per terces— i fèiem fetge per sopar, amb all i julivert... Hi solia haver la lletada o lletó, una delícia, sobretot per a mi, que encara m'agrada. Sempre s'acabava i em quedava amb les ganes de menjar-ne més. Ho havia de suplir sucant força pa al deliciós suquet... També menjàvem ronyons amb all i julivert. A casa, quan es matava el porc —n'arribàvem a matar dos—, es feia “sang i fetge” i s'hi afègia taronja agra, que perfumava i desgreixava. I naturalment el fetge era la base de les delicioses botifarres de fetge, tant primes com gruixudes, que eren les nostres preferides.

Igualment, el dia de matar el porc no faltava mai la deliciosa carn de perol —l'he redescobert al cap dels anys!—, i també es tastaven les botifarres del perol, ambdós productes fets de menuts. Al llarg de l'any, em delia amb les “delícies porques” (com en diu Xavier Febrés) que apareixien a l'escudella i carn

d'olla, que era un plat de diari. Cua, morro, orella, a part de menuts d'aviram o un moll de l'os, que no hi mancava mai.

Tornant al xai, a casa teníem un ramat d'un pastor que, per les festes, ens regalava un xai. I jo, és clar, em regalava amb la sang i perdriu, les croquetes o raoles de sang, el fetge i la lletada o la pota i tripa que la meua mare preparava de forma magistral. I, a més, veia com "parava" la sang (terme medieval que encara s'emprava a casa) i ho cuinava, amb lenta dosificació dels temps.

A més, a casa ens matàvem els conills i l'aviram propis (gallines, pollastres, ànecs, oques...). Em delia amb la sang fregida i tota mena de saborosos plats que incloïen els menuts. L'arròs, on la mare posava els fetges, els pedrers i les puntes d'ala en forma de picada, que hi donava un gust deliciós. Plats de fideus o macarrons, i fins els canelons de Nadal, on no hi faltava el cervell per amorosir-los. A l'escudella també n'hi havia: pedrers, carpons, potes i fins i tot els budells d'aviram ben rentats i partits o l'ouera de la gallina. I, ja dintre els plats de menuts, destacava el superb *platillo* de les festes, amb bolets i potes, crestes, carpons, pedrers, cors i el fantàstic *platillo* d'ànec amb múrgoles. I el súmmum era el delicat coll de pollastre farcit que només feia per Nadal.

Quan vaig a anar a estudiar a Barcelona, els meus amics de "casa bona" em blasmaven perquè m'agradaven aquestes delícies de baixa estofa... i també perquè menjava bacallà, que estava situat també en el purgatori de les menges "vulgars". Espero que hagin canviat d'opinió...

Més tard, al llarg dels viatges cercant receptes i històries, la meua memòria palatal es va anar omplint d'experiències, la major part molt plaents. Comencem per les desplaents. Al mercat de Tortosa, un amic em va voler obsequiar amb una baldana acabada de fer, que em va produir rebuig... De fet, ja havia viscut la mateixa escena a Saragossa, on la senyora de la casa on m'estava quan feia la mili, amablement, va fer el mateix al mercat..., amb un resultat depriment: me la vaig ficar a la butxaca dels pantalons de l'uniforme! A Sòria, en un restaurant, vaig demanar un *asadillo* —freixures— (no s'ha de confondre aquest nom amb l'*asadillo* de la Manxa, una mena de samfaina), que era molt agre. Vaig interrogar el cambrer i, un cop feta la consulta prèvia, em va dir que era del vinagre que es feia servir per netejar les *asaduras*. L'explicació no em va convèncer o, si de cas, em va refermar en la qualitat amorosa de la cuina catalana dels menuts, gràcies a la màgica picada.

Però són molts més els moments de plaer que m'han produït els plats de menuts, a vegades anticipats per un cert ensurt... Com quan a Istanbul, en un *lockantasi*, un amic turc va demanar una sopa de tripes (*Iskembe çorbasi*) que em va recomanar... Tot i la meua aprensió inicial, la vaig trobar excel·lent. Després va ser més fàcil menjar-ne a Grècia o al Magrib. En canvi, no vaig poder amb els budells de xai trenats o *kokoretsi*, que ja quan feia la mili a Saragossa no em feien peça, però en vaig menjar! (*madejas*). Al Pròxim Orient, al Magrib i

a Israel no vaig tenir problemes a menjar caps de xai o plats de tripes o cervell i tota mena de boles de carn picada: *kofta*, *koukla*, *daoud*, *kibbeh* (algunes vegades hi trobava pinyons, com al País Valencià). Però no, en general, de fetge, rarament en menjava, si més no a la brasa, ja que és més carn que les costelles! Al Pròxim Orient vaig trobar molt bo el cervell amb salsa picant. El poc temps que vaig viure a Madrid m'afartava de *callos*, però vaig notar que molts semblaven fets en una fàbrica. En canvi, a Porto fruïa amb la *dobrada* o *tripas à moda do Porto*, amb mongetes. I al nord —on se sol menjar amb més abundància— no em va desagradar l'*arroz de cabidela*, un arròs amb pollastre o conill i la seva sang que un amic portuguès —un comandant d'aviació— va insistir que tastés, més especiat que el que es feia a casa—amb trossets de sang i picada de fetge—, però bo. En canvi, a París vaig oposar més resistència a l'*andouillette*, tot i que vaig reconèixer el talent de la cuina francesa per convertir un munt de budells en forma de botifarra en una cosa més o menys agradable, gràcies a la salsa. També a Florència em feia cosa anar a menjar *lampredotto* —un entrepà de tripes amb una salsa verda—, però davant l'amable insistència d'un amic escriptor i agitador cultural local vam anar al mercat a fer cua per menjar-ne. Els italians tenen el mèrit de transformar-ho tot en cultura, ja sigui la *coda alla vaccinara* (cua de bou) o les tripes a la romana, que vaig menjar en *trattorie* populars (en una, acompanyat per un famós fotògraf mallorquí). Naturalment, a Venècia no va faltar el *fegato alla veneziana* en un sopar, en canvi per dinar em va convidar l'amable mestressa del Harry's Bar (li vaig dir que m'havia agradat molt una entrevista que li havien fet al *Corriere della Sera*!). El viatge fins al sud es completa amb una *trippa all'olivetana* que em va recomanar el meu amic Enzo, que havia tingut d'alumne a la UAB, que com a bon plat sicilià està fet amb albergínia. A Nàpols vaig ser més convencional —o no— i vaig fruit d'una *testina d'agnello al forno*, que com a bon plat italià també tenia formatge ratllat! Finalment, a Sardenya —un món tan estrany i fora d'aquest món com Sicília—, en un restaurant on anaven els pastors vaig veure uns *piadini* de xai amb salsa de tomàquet que no em feien patxoca, però haig de dir que va ser un dels plats de la meua vida. Amb l'amic Carlo Secchi a l'Alguer vam compartir un *tataiu* i *caputxo d'anjoni al forn*, o sigui una freixura i cap de xai al forn —la freixura en broqueta, embolicada amb mantellina o *napa*, com diuen en alguerès—, que van resultar deliciosos. Parlant d'illes, a Malta em van complaure els *kliewi bil-basal* (ronyons amb ceba), com s'esqueia al seu passat anglès, amb un toc de salsa Worcesterstshire... A Xipre, el meu amic Yorgos, un pastisser que vaig conèixer al *hammam* a Limassol, em va dur a tavernes on fan deliciosos plats de la cuina popular, com les *sheftalia* —semblant als figatells valencians— o l'agradable *sikotaki moscarisio*, que era un fetge amb salsa.

Com que menges com aquesta ja les havia menjat a casa o a fora, tampoc em va estranyar menjar *haggis* —un dels plats més estranys— per esmorzar a

Escòcia: al capdavall, és similar a la nostra girella. D'Anglaterra —potser em direu pervers— m'agrada els pastís de ronyons.

Tampoc no he menyspreat el *rabo de toro* de Còrdova, ni la versió cubana, el *rabo encendido*, ni la *sanfaina* (una mena de sang i perdiu) de Zamora, que vaig retrobar a Portugal.

Aquest viatge pel món dels menuts s'acaba a casa, on sovint em permeto un esmorzar de forquilla amb fetge amb all i julivert, capipota, pota i tripa i, quan en trobo, sang i perdiu. I, parlant de sang, al País Valencià m'he cruspit un dels "esmorzaretz" més originals del món: un entrepà de sang amb ceba. I com que la cuina també és sempre memòria i enyorança de plaers passats, entre el millor de tot hi ha el *frit* que menjava per esmorzar en un bar d'Artà —on, per cert, anava la Guàrdia Civil—, aprofitant que feia classes de gastronomia dels Països Catalans a l'Escola Internacional de Llengua Catalana. És un dels plaers més sensuals, i alhora contundents, que trobo a faltar.

Si son pare és lleu, sa mare és freixura.
On no hi ha sang, no hi ha botifarres.
Del porc, fins la cua és bona.

DITES POPULARS

Deliciosos menuts

Hi ha molta gent que no vol ni sentir a parlar dels menuts: fetge, ronyons, tripa, cap... El motiu pot ser el fet de no conèixer-los o una repulsió instintiva, una mala experiència infantil o també el desconeixement o els prejudicis. Una representat de la Generalitat amb qui vaig coincidir a Mallorca al Campus Universitari de la Llengua Catalana (on cada any soc convidat a parlar de cuina) es va negar a menjar el deliciós frit mallorquí que se li ofería... N'hi va haver més per a mi! Particularment, m'encanten els menuts, ja sigui en forma de tapa, de plat o d'esmorzar de forquilla.

Els menuts són molt presents en les dites i el llenguatge: hi ha un munt de frases fetes, refranys i expressions que inclouen el cor, el fetge, els ronyons, la melsa o les vísceres: fer el cor fort, tenir bon cor, a cor què vols, cor què desitges, sang i fetge, tenir mala sang, tenir sang freda i un munt més.

Què entenem per menuts?

Per menuts entenem les entranyes, interiors o vísceres dels animals. Dit així, és clar, sembla poc comestible —i, de fet, hi ha gent que no en menja, ja sigui per aversió o per prejudicis, fins i tot socials, ja que ho assimila a la cuina dels pobres—, però els menuts, entesos en un sentit molt ampli, poden ser una font de suculentos delícies gastronòmiques, de la qual no han renegat grans literats com Marcel Proust, o Quim Monzó, amb la seva crítica, que comparaix, dels *callos* imposats en detriment de la cuina autòctona.

Els menuts poden anar d'un simple fetge a la brasa o amb ceba a un delicat foie-gras, d'un cap de bou o vedella a la vinagreta a l'excels de La Tour d'Argent, d'uns simples lletons a la brasa al *ris à la crème*, d'un platillo amb pedrers a una *salade de gésiers*, d'una sang amb ceba a un *canard au sang*, i d'unes *buevas*

aliñadas a una *bottarga* al caviar. Els menuts poden constituir la màxima exquisidesa: ho són també les espadenyas (estómac de l'holotúria) o les garotes, de les quals mengem les gònades.

Amor, odi i literatura

Josep Pla els tenia en gran estima i els anava a menjar a la Fonda Europa de Granollers. També hi ha un rebuig als menuts per motius ideològics, com el que tenia Miguel de Unamuno: “Los modales, los chistes —esos horribles chistes del repertorio de los géneros chico e ínfimo—, la literatura, el arte —sobre todo la odiosa música que se aplaude en los teatros por horas—, la navaja, los bailes, la cocina con sus picantes, sus callos y caracoles y otras porquerías [...], los toros etc., etc. Es una oposición íntima y de orden social” (*La crisis del patriotismo*).

Hi podem incloure peus, potes, morro, cervell, cor, lletons, pedrers, caps, tripes, llengües, sang, pulmó o perdiu, melsa, etc., etc. Tots constitueixen una autèntica delícia i són presents a totes les cuines. Són curiosos alguns eufemismes que hi ha per designar-los. El pulmó en català pot ser perdiu, o lleu, o niniua; els testicles són turmes, renyonets, senyals, botons, etc., mentre que en francès poden ser *béatilles* (que poden incloure també els lletons, les crestes, els ronyons d'aviram...; en parla Alexandre Dumas al seu *Dictionnaire de cuisine*, 1873), *rognons blancs*, *animelles*, *amourettes* (de l'occità *amoretes*), en espanyol *criadillas* i en italià *animelle*. En anglès també hi ha diversos eufemismes, com *fries*, *prairie oysters*, etc.

Elaboracions prestigioses de l'alta cuina: la *tête de veau* de La Tour d'Argent (restaurant fundat al segle XVI), les *tripes à la mode de Caen*, les *béatilles*, els civets (amb sang), el *canard au sang* o els *ris de veau*, així com els peus, França els ha ennoblit. En la cuina italiana, on també són molt apreciats els menuts, tenim el *fegato alla veneziana* (fetge amb ceba), les tripes a la romana o a la florentina —amb el seu famós *lampredotto*, entrepà— i la *coda alla vaccinara*, delícia romana (cua).

Història dels menuts

En la cuina antiga eren molt corrents: a la *Iliada* s'ofereix un plat de tripes a Aquil·les. Els antics egipcis ja enguieraven ànecs a fi de produir una mena de fetge gras, hipertrofiat. Altrament, els jueus sempre han cultivat aquest art. Els patricis romans se'n delien, com veiem en el llibre d'Apici, i menjaven coses extravagants, com llengües d'ocell o mamelles de truja (que ara es tornen a cuinar). Als receptaris medievals —que eren de cuina aristocràtica— ja hi apareixen, molt ben considerats, amb el nom de *freixura* i altres.

Per exemple, a la cort reial del duc de Gandia, segons el seu dietari, es menjaven alguns menuts, com fetge, coll (sobretot destinat als brous o les salses),

turmes, cervell i cua. Del porc es menjaven els ronyons, la melsa, les botifarres... Al *Llibre de Sent Soví* (segle XIV) i al *Llibre del coch* de Mestre Robert (que els castellans han volgut espanyolitzar amb el nom de Ruperto de Nola), cuiner de la cort reial de Nàpols —el Ferran Adrià del segle XV—, hi apareixen diversos plats de menuts. Hi trobem les freixures (de moltó o de porc), les freixures de cabrit, les tripes de moltó (xai) i plats com farcits o el refinat morterol (una mena de paté de fetge i espècies). Altrament, els menuts i, particularment, els fetges i la sang, són força emprats en plats diversos, com salses o picades. Al *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (segle XIV) hi surten la llengua de bou, cap i peus, tripes, freixures de moltó o de porc, freixures frites, freixures de cabrit amb llet d'ametlles, cabadura i peus (cap i peus), tripes de moltó, o de vedell, o de bou. Al receptari de Mestre Robert hi veiem, per exemple, el freixurat, el morterol, etc. Al Renaixement segueixen en voga, Cervantes en cita en diversos paratges (per exemple, la llengua) i apareixen en els grans llibres de cuina italiana del Renaixement.

Els frares del Barroc, que van escriure excel·lents receptaris, també hi inclouen els menuts, ben presents també en els receptaris moderns, des del segle XIX. El franciscà Josep Orri, en el seu receptari (segle XVIII), ens explica una “tripa de badella” guisada amb ceba, cansalada i espècies.

Des del segle XVI fins al Barroc es fan solemnes plats i embotits amb menuts, propis de la cuina senyorial italiana i imperial francesa. El cuiner de la cort del duc d'Este a Parma (segle XVI), per exemple, ens proposa un embotit que conté les glàndules del coll del porc, llom, orella, morro, llengua, peus i testicles. Em sembla exquisit, com alguns dels millors bulls o bisbes. Néstor Luján (*Pickwick*) —que em va fer decantar cap a la gastronomia— va escriure una de les seves peces mestres a Destino comentant l'*hure*, preparació de cap de porc senglar de les Ardenes.

Època moderna

A *La cuynera catalana*, que el 1835 inaugura la literatura gastronòmica en català i en clau nacional, hi apareixen diverses receptes de menuts: “Sanch de anyell o cabrit” (al forn o en forma de bunyols), “Cap de anyell”, “Cap de cabrit”, “Fetge en las graellas”, “Peus de moltó”, “Peus a la vinagreta”, “Peus de crestat”, “Peus de vaca”, “Peus de vedella”, “Cap de vadella” (una recepta que encantava a Salvador Dalí), “Orella de vadella”, “Llengua de vadella”, “Ronyons de vadella”, “Tripas de vadella”, “Cervells de vaca”, “Cervells fregits”, “Cervells de moltó” i altres. A *La cuina catalana*, de Josep Cunill de Bosch (pseudònim de Francesc Puig i Alfonso, 1907), hi surten la llengua, els escaldums, el fetge, els ronyons, el cap de vedella, les potes, mans i peus de vedella, la perdiu (pulmó), el ventrell, la llengua, la llengua de moltó, les tripes d'anyell fregides, el cervell, la sang d'anyell amb ceba, les turmes d'anyell, les mans i peus, els peus, la cua, els

ronyons, la samfaina (sang, fetge i perdiu de xai, plat que encara es fa a Centelles), els ronyons, el fetge, llengua, peus, orelles, ronyons, etc., també de porc, així com menuts amb escaldums de pollastre... i també, per primera vegada —segons el que conec fins ara—, el capipota. Com a prova de la genuïnitat i importància de la recepta, és anomenada “Cap i pota a la catalana”, de la qual diu: “Es guisa com les tripes, això és amb salsa i amb sanfaina” (com feien les germanes Reixach, de l’Hispania).

Al segle XX, Ignasi Domènech, el gran cuiner i gastrònom —deixeble d’Escoffier—, ens ofereix abundants referències de plats de menuts en els seus llibres, començant pel famós *La teca* (1924), amb un capítol de “Carns i menuts” ben proveït, i també *Àpats* (1925). En aquest darrer hi apareix tot un capítol dedicat a “Carns i menuts d’escorxadors”, amb receptes com el “Capipota de vedella o de vaca a la provençal”.

Arribem al principal llibre de cuina catalana d’abans de la guerra, el *Llibre de la cuina catalana*, del gironí Ferran Agulló (1931) —inventor del nom de la Costa Brava—, també amb receptes de menuts, que tenen l’interès que són d’extracció popular: tripa, cervell, peus, ronyons, escaldums, menuts de gallina i, també, el capipota i el capipota amb samfaina.

Els menuts poètics dels obrers modernistes

En el meu llibre *La cuina modernista* explico l’èxit d’aquests plats a les “fondes de sisos” per a la menestralia, on se solien designar amb noms imaginatius i fins i tot poètics, un metallenguatge xifrat amb el qual clients i cambrers s’entenen:

MIG PEU DE SENYOR: mig peu de porc bullit, passat per greix i pa ratllat i rostit a la graella o al forn.

SALTABARRANCS O PICAPORTES: peus de xai o de cabrit empanats, fregits o guisats.

PEUS DE SENYORETA: és el mateix preparat dels saltabarrancs.

UN PEU DE SENYOR O DE MINISTRE: un plat de peu de porc amb naps. També es designa de vegades el mateix plat rostit, i empanat, però a ració doble.

SAMARRETA AMB ALLIOLI: tripa al forn.

PEDAÇOS: un plat de tripes a la catalana.

CAP I PUNTA O ESQUENA DE GOS: un plat de tripes o capipota de bou guisats.

TERRAGADA: coradella de be o sang i perdiu (fetge, sang, pulmons i cor), tot guisat.

PERDIU AMB PATATES: coradella de xai (fetge, sang, pulmons i cor) guisada amb patates, suc i allioli negat.

UNA CURSA (CORRIDA): fetge de vedella o de porc saltat, amb all i julivert i patates fregides.

UN FILET DE BAGÀS: un tros de fetge que forma una bona ració, guisat com la tripa a la llauna.

ENGANXA'N UNA: una part de la tripa del xai.

MITJA XERRAIRE AMB LLÀGRIMES DE MANOBRE: mitja llengua de moltó estofada o rostida, amb guarnició de mongetes blanques saltades o ajuntades a la salsa de la llengua.

UN PEDAÇ: un tros de tripa guisada a la llauna.

UN TALL QUE NO TREPITGI: una ració de pota de vedella on no hi hagi la part de l'unglot.

MAONESA: coradella de xai guisada amb patates.

PERDIU DE COLL LLARG AMB PEDRES: freixura de xai guisada amb patates.

UN ARRÒS (O GUISAT) DE COLLS I PUNYS: un arròs o platillo de menuts.

Etc., etc.

Als restaurants de luxe, on només hi avaven els burgesos, altrament, feien plats de menuts d'inspiració francesa, i sovint els noms també: *rogngons bordelaise*, *ris de veau pointes d'asperges*, *brochettes de foie*, *cervelles*, *foies de volaille*, *terrines de foie-gras*, etc.

Els noms en francès, és clar, donen un prestigi gastronòmic que els rics locals, si els noms es deien en català, es creien que no tenien i remetien a menges ordinàries i tavernàries. Però això passa en totes les cultures. Un amic cubà em va contar que un prestigiós metge que anava a un restaurant de l'Havana solia demanar “un mondongo, bajito”, i el cambrer ja sabia que havia de demanar el plat ben fluixet. Però un dia un cambrer nou —alliçonat o no— va cridar amb veu potent: “¡Un mondongo bajito para el doctor Pousa!”

Molts noms per a un mateix plaer

Els noms que defineixen aquests ingredients culinaris són d'allò més variats: menudències, menúcies, despulles, mondongo, escaldums, degolladura, tanda i altres. En castellà tenim *menudillos* (que es refereixen més aviat a l'avi-ram), *asadura* (pulmons, especialment), *casquería* (el nom més general), etc. Els *callos* fan referència a l'estómac vaquí; la víscera abdominal és *panza* o *cuajar*. En francès *abats* i mots especialitzats, com *gras double*, la part més carnosa del mesenterí. En italià *regaglia*, en anglès *offal* (tot i que aquests mots poden tenir sentits especialitzats), *odd bits* i altres. Als Estats Units opten per *organs* o *variety meats* (carns variades). El seu ús es limita a comunitats regionals (cajuns, jueus, *dutch* —holandesoalemanys—, etc.). Els alemanys diuen *Innereien*, els neerlandesos *organvlees*. Un dels noms més curiosos és l'espanyol *callos* (que el gallec ha agafat) aplicat a les tripes. El mot francès *charcuterie* (embotits) ve de *chair cuite* (carn cuïta) i sembla que fa referència als antic trippers que venien les tripes ja cuites (si bé al diccionari Robert no hi ha aquesta accepció). Els Estats Units és l'únic país del món on el Departament d'Agricultura ha prohibit la majoria dels menuts, la qual cosa ha provocat la desesperació de les comunitats xinesa, llatina, jueva, italiana i fins i tot cajun, que, afortunadament, en molts

casos no fan cas de les severes directrius i ofereixen menuts com el *jin yi cai*, *menudo*, fetge, *migliacci* (sang amb farina) o *boudins*, respectivament, com he pogut comprovar per a la meua delectació.

Els menuts poden ser caps o parts del cap (cervell, morro, llengua, orella, galta, cresta), vísceres (pulmó, cor, fetge, ronyons, pedrers, tripes, intestins, estómac, moll de l'os, sang, turmes) i extremitats (mamelles, peus, cua). Peces procedents d'animals terrestres, aus, porcs, vedelles, bous, poltres i xais, però també marins, com els ous (de salmó, d'esturió...). Es poden classificar en menuts blancs o vermells (antigament una categoria comercial dels cansaladers, els blancs solien ser els que es venien cuits). Entre els primers hi ha els peus i les potes, els lletons, el cervell, el moll de l'os, careta, morro, orella i galta de porc, les tripes i els testicles. Entre els segons, el cap de xai, la melsa, el fetge, els ronyons, la llengua, els pulmons i freixures...

Heus aquí una guia de noms en català, castellà, francès i anglès que us serveix per anar pel món:

- Cervell/*seso/cervelles/brain*
- Galta/*carrillerajouel/cheek*
- Morro/*morrol/museaul/snout*
- Orella/*orejal/oreilles/ear*
- Cap/*cabeza/tête/head*
- Cresta/*cresta/crête/crest*
- Lletó/*mollejal/ris/sweetbread*
- Cor/*corazón/coeur/heart*
- Llengua/*lengua/langue/tongue*
- Ronyó/*riñón/rognon/kidney*
- Fetge/*hígado/foie/liver*
- Tripa/*callo/tripel/tripe*
- Budell/*intestino/intestin/chitterling*
- Estómac/*estómago/estomac/stomach*
- Moll de l'os/*tuétano/moelle/marrow*
- Peu/*manita/pied/foot*
- Cua/*cola/queue/tail*
- Melsa/*bazol/ratel/spleen*
- Sang/*sangre/sang/blood*
- Turma/*criadilla/animelle/testicle*
- Pulmó/*pulmón/poumon,moul/lung*
- Mamella/*tetilla, ubrel/mamelle/udder*
- Pedrer/*mollejal/gésier/gizzard*
- Oment, entreví, saginera, tela de sagí/*redaño/crépinette, fraise/caul*

Cal dir que, quan es fan servir en alimentació, en totes les llengües, aquests mots sovint adquireixen altres noms, incloent-hi diversos eufemismes, com

hem dit més amunt. Passa amb el pulmó (lleu, perdiu, niniua), la tripa (*callos*), els testicles (turmes, renyonets, botons, senyals, *rognons blancs*, *animelles*, *amourettes* —que també es refereix al moll de l'os—, *prairie oysters*), etc. A més, s'han generat noms especials per a certa mena de menuts, com el francès *béatilles*, l'espanyol *menudillos* o l'italià *regaglie* (menuts d'aviram), així com freixura, escaldums, tanda (País Valencià), etc.

També són productives les associacions: sang i fetge, sang i perdiu, peu i tripa, tripa i morro, capipota, caps i colls, colls i punys, violins i clarinets, etc.

Dietètica, *ma non troppo*

Des del punt de vista alimentari, els menuts són molt variats: poden ser tant lleugers com els peus (pura gelatina) com poc indicats per al colesterol alt (cervells, sang, ronyons...) o la gota. Els menuts poden portar greix (2-3%) i força colesterol (entre 100 mg i 300 mg). Solen ser rics en ferro, fòsfor i zinc i contenen quantitats altes de vitamina A, vitamina B12 i àcid fòlic. El fetge, per exemple, s'ha recomanat en els casos d'anèmia. Aporten proteïnes d'un alt valor biològic i en alguns casos es consideren lleugers. El metge dietista Arnau de Vilanova, al segle XIII, ja ens posava en guàrdia contra les freixures i la “carn trita” (carn picada). Però, menjats amb moderació, són excel·lents des del punt de vista nutritiu i, sobretot, deliciosos.

A més, el seu valor alimentari —i gastronòmic— també dependrà de les tècniques de cuina que hi apliquem, des de la brasa o el vapor fins al forn o el guisat. La Fundació Alícia ha promogut un estudi sobre aquests aspectes dels menuts.

Segons Abel Mariné, prestigiós professor de bromatologia, “tots tenen un valor nutritiu del mateix tipus que la carn, i en alguns casos, sobretot el fetge, un contingut en vitamines i minerals (ferro i vitamina B12, especialment) força interessant. Però es consumeixen poc. La crisi de les vaques boges, que, sense restar-hi importància, cal recordar que va tenir menys conseqüències per al consumidor humà de les que preveïen alguns apocalíptics, va fer molt mal a aquest sector, i no hem de tenir cap por dels menuts, perquè són aliments tan controlats, o més, que els altres”. Prenem-ne nota!

Altrament, un estudi encarregat pels productors de foie-gras francesos va donar una sorpresa: tenia molt menys colesterol del que es pensava. Una altra “paradoxa francesa”! Naturalment, en tots els casos estem parlant de productes dels que cal fruir amb moderació.

Escaldums, platillos, *alicutis* i pepitòries

L'*alicut* és un dels plats tradicionals més exquisits de la cuina occitana. És un plat de menuts d'ànec i el trobem, per tant, també a Catalunya i a la resta dels Països Catalans: segons les zones s'anomena escaldums, platillo, colls i

punys, caps i puntes, etc. Al Pla de l'Estany, la Garrotxa, etc. encara es fa un platillo d'ànec amb bolets (fins i tot múrgoles, una autèntica exquisidesa) o amb mandonguilles. A les zones hispanoparlants del País Valencià es fa un plat similar, la *pepitoria*, d'origen castellà.

El mot occità *alicuit* vindria potser d'*ales* i *cuit*. Sovint s'escriu (en mala grafia francesa) *alycuit*. A Gascunya i en altres terres —en països d'ànecs i oques— s'anomena *alicòt*, que vindria d'*ales* i *coll* (en gascó *coth* o *côt*). També s'escriu, en grafies discutibles (no normalitzades), *aliquid*, *alycot* o *alicui*. El diccionari de Loís Alibèrt defineix *alicòt* com 'menuts d'aviram estofats', i ho fa derivar del francès *haligoter*, 'tallar a bocins'. Es fan servir les *béatilles* (menuts), antic mot francès incorporat el nord-català i l'occità.

En alguns països occitans, la cultura dels ànecs i les oques és molt important, fins i tot més que la del porc: és el que passa al Llenguadoc, a Alvèrnia i a Gascunya, incloent-hi el Perigord i les Landes. El Perigord és, en certa manera, la referència mundial de la cultura de l'ànec i de l'oca, embocats especialment per elaborar el foie-gras i els confits (cuixes, *manchons* o començament de l'ala). Els subproductes sobrants, doncs, són els que es guisen per fer l'*alicuit*, mentre que la carcassa pot aromatitzar un brou.

L'*alicuit* més corrent es fa amb menuts d'ànec (coll, cresta, cor, ales, caps, potes, pedrers...). Es fa un sofregit —amb pastanaga i sense tomàquet—, un ros de farina i s'hi afegeixen unes herbes —julivert, farigola, llorer—; per tant, pràcticament com el platillo català. Hi va versions que inclouen patates. Com els platillos catalans, n'hi ha amb olives, salsafins, naps, bolets, castanyes...

De fet, aquests, així com els escaldums de Mallorca, superen la cuina francesa.

Pel que fa als escaldums, originàriament era un plat, tant a Catalunya com a Mallorca, fet amb menuts, particularment de pollastre (ales, potes, colls, oueres, crestes, colls, crestes, grapons, turmes...), i per Nadal fet amb indiota (considerada més fina i grassa que el pollastre). S'hi afegeixen esclata-sangs (roveïllons), pilotes o patató (patates petites). També es poden aprofitar la sang i el fetge, en aquest cas, per a la picada. Ara a l'illa sol ser un plat de pollastre amb salsa i patates. És a dir, ha sofert el mateix procés que el platillo de l'Empordà, que originàriament era aquest mateix plat i ara pot designar plats d'aviram (o una altra carn) amb salsa.

Cal recordar que abans el pollastre (o bé la gallina, o l'indiota) era un plat de festa (i sovint de festa assenyada, com Nadal). Georges Sand, a principis del segle XIX, comenta l'escassetat i la manca de carn i greix (i ara en tenen massa!) dels pollastres de l'illa. En tots els receptaris monacals, de les Balears i catalans, hi solen aparèixer els escaldums. Sota aquest nom n'hi ha una recepta a la *Libreta para beneficio de José Trape para saber cocinar*, del convent de Santa Clara de Manresa, del 1835. Abans, al segle XVII, ja és citat a Mallorca, en un document del 1786.

Segons el *Diccionari català-valencià-balear*, els escaldums són un “guisat de carn, generalment de gallina o pollastre, amb patates i sofrit de ceba, tomàtigs, alls, completat amb un poc de vin-blanc i amb salsa d’avellanes, ametlles o pinyons”, és a dir, una picada.

A Catalunya, els platillos —paraula que s’introdueix al segle XVIII, quan ja tenim documentat el platillo patriòtic “de la batalla d’Almansa” (referència a l’especejament de la nació per part del Borbó)— han estat molt estimats, i es feien sempre per la Festa Major i altres festes importants: de pollastre, de gallina, d’ànec, d’oca, acompanyats de bolets variats, rovellons, múrgoles, etc.

L’alicuit també es pot fer amb menuts d’oca, de pollastre (com el clàssic platillo de Festa Major) o de gall dindi (com els escaldums de Mallorca o del País Valencià). Actualment, tant els escaldums com el platillo sovint es fan amb la carn de l’au. No cal dir que, si es tracta de pollastre, ha de ser de pagès: els menuts del pollastre de granja no són recomanables.

La sang fa sang

El negre, certament, és un dels colors més sorprenents que pot tenir un plat. Els antics espartans ja van passar a les cròniques gastronòmiques de l’extravagància per la seva famosa “sopa negra”, feta amb sang. Uns sopa, per cert, que es fa a Sòria el dia de la matança. Em va sorprendre veure-la a Suècia, però no vaig gosar menjar-ne, i ara me’n penedeixo: l’*Svartsoppa* es fa amb menuts d’oca, incloent-hi la sang. En la cuina catalana destaca la “sang i perdiu”, un plat ancestral fet amb sang i pulmó de xai que també presenta un intens color negre. I al País Valencià, encara avui, la sang amb ceba és una de les suculències presents a les taules i a les barres dels bars. Actualment està molt de moda l’arròs negre, i també es ven en forma de llauna, menjar preparat, etc. Per *arròs negre* la gent sol entendre un arròs tenyit amb tinta de calamars, que es ven, fins i tot, en sobres, congelada. També hi ha arrossos o paelles negres amb sang o fetge de pollastre, tant a trossos com formant part d’una picada. Al País Valencià hi posaven pilotes amb sang. A Mallorca és l’arròs brut o de matances. A Portugal es fa amb sang l’*arroz de cabidela*, que vaig trobar prou agradable. En la cuina popular la sang —de pollastre o gallina, conill, ànec o oca, xai o cabrit, porc— és força present i dona plats com sang i fetge, sang amb perdiu, etc.

Al llibre *La cuynera catalana*, publicat cap al 1830, ja es recull el procediment de parar la sang de cabrit amb cansalada i altres ingredients. En la meua infància a pagès, quan el pastor que hi havia a casa ens regalava un xai, la mare feia el mateix, i després elaborava un plat que se’n deia *sang i perdiu*, amb una recepta pràcticament idèntica a la del llibre esmentat. Aquest mateix plat rep el nom de *sang farcida* al Baix Empordà i *sang i niniua* a la Selva. Altres plats amb sang de la cuina catalana són el sang i fetge —del dia de matar el porc— o

la sang fregida de pollastre, conill, etc., que es posava a l'arròs. A les Balears hi trobem els frits i les frites, que també poden incloure sang, però és al País Valencià on podem fruit d'aquesta preparació que a alguns ens encanta —ja sé que no a tothom!—, en forma de sang amb ceba, sovint perfumada amb orenga. A més, tenim les botifarres de sang —amb carn, o bé amb ceba o arròs—, a l'estil valencià, del Pirineu o de Tortosa (baldanes), una mena d'elaboració que es troba en diverses cultures: a Hongria, a Alemanya, a França (*boudin*) i Occitània, a Còrsega, a Sardenya, a Espanya (*morcilla*), a Galícia i Portugal (*morcela*), al País Basc, a Anglaterra, al País de Gal·les, a Alemanya (*Blutwurst*)... I els plats fets amb sang també són universals, de Bali a la Xina passant per Mèxic. Només als països islàmics, i sobretot per part dels jueus, la sang és tabú, ja que, interpretant literalment la Bíblia, consideren que la sang del sacrifici pertany a Déu.

En un divertit poema del setmanari humorístic *El Borinot* (1926) titulat "Heràldica", s'hi pot llegir: "El comte de Luxemburgo / el marquès de Puigti-nyós / el baró de l'Invernàcul / el vescomte d'Agredolç / el duc de la Pegagrega / el príncep Protopopoff / l'arxiduc de la Manxiula / l'excel·lentíssim senyor Don Pelai de Mitjaremilla / y Cabeza de Moltón / un fidalgo caballero / dos fidalgos que no lo són / i dos dotzenes que porten / un "de" davant del cognom / diuen que tenen gran feina / fent-se donar injeccions / de carmí, cinabri i mangre / roig d'anilina i pebrot / per envermellar ses venes / car ja s'han convençut tots / que avui dia la sang blava / ni amb ceba ningú la vol."

Medlar Lucan i Dorian Gray expliquen, a *Una cena con Calígula. El libro de la cocina depravada*, diversos plats extrems, amb sang o altres menut, avalats per una investigació històrica. Hi apareixen marqueses tísiques que van als escorxadors, comtesses que volen sang de joves donzelles, el marquès de Sade o els vampirs...

Pota i tripa o capipota i altres superbes combinacions

En la nostra cuina dels menuts, alguns plats són de nom binari. Pota i tripa, capipota, sang i fetge, sang i perdiu, sang i niniua, solfes i clarinets...

Si haguéssim de triar el plat de menuts més important del nostre país —si n'exceptuem els peus de porc—, sens dubte seria el capipota. Una amorosa i melosa barreja de gustos i textures que es fon a la boca; és un plat tavernari, però com cuinat per la nostra mare. És com un vals de Strauss, alhora aristocràtic i popular. El capipota —que inclou cap—, també corrent, la pota o els peus.

El capipota, la pota i tripa (o tripa i pota, tant se val) o, a l'estil de Pla, referint-se al que en diu les *menudències*, el "peu i tripa de xai", corresponen als plats que menjaven els pagesos i tractants en el seu esmorzar i dinar el dia de

mercat a la fonda. Josep Pla, explícitament, parla d'aquests plats amb relació a la Fonda Europa de Granollers, on encara els dies de mercat (que té lloc cada dijous) s'hi poden fer aquests substanciosos esmorzars. El mateix que a Vic, a Manlleu, a Collsuspina, a Tordera, a Hostalric, a Banyoles i en altres fondes que saben guardar el bo de la tradició. A altres caldria posar-los un zero, en substituir aquests plats deliciosos i suaus pels arrasadors *callos*, sempre amb gust de xoriço, com he explicat citant Quim Monzó a l'assaig *Nació i deglució. Filies i fòbies de la cultura del gust*.

No hi ha dubte que una de les fòbies alimentàries més recurrents és, justament, la dels menuts. O una de les filies: a Salvador Dalí, en concret, li encantaven. Quan anava al Restaurant Duran de Figueres (Ca la Teta), abans d'entrar ja preguntava si tenien pota i tripa. De fet, una part substancial del món iconogràfic de Dalí es basa en aquesta idea del tou, gelatinós, deliqüescent (que ell mateix teoritza, així com Juan Antonio Ramírez al brillant assaig *Dalí: lo crudo y lo podrido*). Per al Dalí iconoclasta, allò tou —com els menuts— pot ser el símbol de l'"informe, de l'inverificable, del no jerarquitzat" ("Documents", 7, 1929).

Això sí que és "cuina de mercat": tant perquè aquests plats, arreu, es relacionen amb la presència de mercats urbans que han donat nom a plats de menuts famosos —és el cas de Madrid, de Porto, de Caen, i fins de Barcelona, Granollers o València— com perquè, com hem dit, els menjaven els pagesos i marxants els dies de mercat. Són plats, per tant, del poble —per això la seva relació amb els escorxadors—, ja que les peces "nobles" se les quedaven els rics. Per això en alguna cultura les menuderies són considerades de poca categoria. I això mateix passa aquí. Josep Maria de Sagarra ho transmet al "Poema de Montserrat".

Al camp, ja sigui a Catalunya o a Mallorca, aquests plats eren els típics esmorzars de Pasqua, de Nadal o de la Festa Major, ja que era costum que es matés un xai en ocasió d'alguna festa i, per tant, no solien mancar plats com la sang i perdiu o la pota i tripa, o, a l'illa, les trunyelles o els tacons, o els deliciosos frits de Mallorca, frites a Eivissa i Formentera (frit de Pasco, trunyelles, tacons, etc.).

Certament un capítol important són les tripes, els budells, els estómacs, etc.: es mengen els d'aviram, de xai i cabrit, de bou i, naturalment, de porc. Es farceixen, s'entortolliguen (blanquets, *gallinejas*, *zarajos*, *madejas*, trunyelles, *kokorec*, *kokoretzi* i versions italianes de noms diversos, entre els quals *torcinelli*), es guisen —pota i tripa, tripes, *callos*—, es fregeixen, es fan al forn o la planxa, i es fan a la catalana, a la manera de Porto, de Caen, a la florentina, a la romana, a la milanesa, a la parmesana, etc.

L'apoteosi d'aquesta mena de menuts es produeix amb la becada, de la qual s'aprofiten —muntades sobre un canapè— el pedrer, el cor, el fetge, els pulmons i entranyes, intestins i dejeccions. Jaume Coll n'ha escrit una monografia

excel·lent i ben documentada, *El capvespre de la becada*. Com va escriure el poeta Frederic Mistral, pare de la Renaixença occitana, “de la becassa / vau mas la merdo que la casso” (ortografia felibre); es refereix a “becassa o becada, merda i caça o peça de caça”. Paul Bocuse en feia una creació excepcional, per cert.

Dins la cuina de l’aprofitament, doncs, són incomptables els plats amb menuts: seguint el mateix Pla, “peu i tripa de xai, peu i tripa de vedella, pota i morro, ventre i llengua, peu de xai, peus de porc al forn o cuinats”. La llista encara es pot ampliar més, ja que cada comarca atorga noms curiosos o pintorescos a alguns d’aquests plats: sang i perdiu (Girona), niniua (Tossa de Mar), sang farcida (Empordà), terregada (Terrassa), solfes i clarinets (Gironès), cucarella —coradella— (Molins de Rei; aquest nom el retrobem al sud d’Itàlia), blanquets (budells).

Menuts d’arreu del món

Arreu del món, en totes les cuines, d’Àsia a Amèrica, passant per Europa, hi ha plats amb menuts: *salade à la périgourdine* (o *landaise*), amb pedrers o fetges, *andouillette*, *fromage de tête*, *hure*, *pieds et paquets*, *tripes à la mode de Caen*, *tablier de sapeur*, *vol-au-vent avec de ris* (o crestes de gall), *potée* (amb peus de porc), *crépinettes*, *fricandeaux*, *foie de veau à la lyonnaise*, *tripes à la catalane*, *alycot*, *tripot*, *pieds et paquets*, *tête de veau*, *moelle*, *béatilles*, així com peces mestres com el turnedó Rossini o la salsa Périgieux (amb foie-gras) (França); *anticuchos*, *mondongo*, *revolcado*, *tripas*, *chinchulines*, *cau-cau*, *jolke* (Amèrica Llatina); *bouzellouf masli* (Magrib); *busecca*, *coda alla vaccinara*, *pajata*, *fegatini di pollo alla salvia*, *cuore di manzo in salsa di acciughe*, *migliacci*, *trippa alla romana*, *alla fiorentina*, etc., *torcinelli*, *lampredotto*, *pani ca meusa*, *fegato alla veneciana* (Itàlia); *callos a la madrileña*, *gallinejas/zarajos/madejas*, *sanfaina*, *oreja de cerdo a la plancha*, *morro frito*, *asadillo* o *asadura*, *fabada*, *chireta* (Espanya); *dobrada*, *sarrabulho*, *tripes à moda do Porto* (Portugal); *tripotxa*, *patorrillo* (País Basc); *filloas* amb sang, *callos* amb cigrons, *cachucha* (Galícia); *Lungeri*, *Milzwurst* (Alemanya); *drob sarma* (Bulgària); *faggots*, *deviled kidneys*, *kidneys pie*, *oxtail soup* (Anglaterra); *kokoreç*, *paça iskembe çorbassi*, *kuzu kelle* (Turquia); *hígado con vinagre*, *pastel de hígado* (sefardites); *kwareh bi hummus* (països àrabs); *kokorek* (Albània); *patsas soupa*, *kokoretsi* (Grècia); *sopa de cap de xai* (gitanos de Bulgària); *kebda eskandari* (Egipte); *haggis* (Escòcia); *isaw*, *bopis*, *proben*, *dinuguan*, *isaw* (Filipines); *kat-a-kat*, *chakna* (Pakistan i Índia, musulmans); *skilpadjes* (Sud-àfrica); *balkenbvirj* (Holanda); *luchmachi* (Geòrgia); *kukurec* (Macedònia); *pacapoörkölt* (Hongria); *shashlik* (Rússia); *jolke* (Armènia); *flaki* (Polònia); *drob limba cu maslines* (Romania); *fuqui feipian*, *bung* (Xina); *gopchang* (Corea). Als Estats Units hi ha plats de menuts regionals —jueus, *dutch*, cajun—, com *boudin*, *prairie oysters* (turmes), *chitterlings*... No hi ha cap país on no n’hagi trobat —incloent-hi

Israel— i, entre els millors que he menjat, a més de plats francesos, italians, portuguesos, o espanyols, també n'hi ha del Pakistan o d'Hongria i dels països àrabs o del Magrib.

Fetge gras, foie-gras, fuagràs, foie...

Foie-gras, confits, paté de fetge... Aquests són els prestigiosos productes derivats de l'ànec gras, com es diu a França, o de les *oques grasses*, que no és solament un grup de música pop! Nadal —sobretot a França— és el temps del fetge gras, que és quan se'n consumeix més de tot l'any. Aquí, a poc a poc, n'està creixent el consum, i hi ajuda l'existència de rellevants productors bascos i catalans (incloent-hi la Catalunya del Nord).

Actualment hi ha la tendència, en els mitjans gastronòmics, a anomenar el fetge gras o foie-gras simplement *foie* (*fuà*). No dubto que aquesta denominació s'imposarà, tot i les queixes dels coneixedors del producte i de la llengua francesa, que saben que *foie* és, simplement, 'fetge' (per tant, de qualsevol animal: sigui ànec o oca, vedella o xai, conill, pollastre i fins rap i bacallà).

Però, encara que sigui clamar en el desert, renego de la denominació *fuà* (*foie*), per hortera i inexacta, i reivindico la denominació *fetge gras* (o fins i tot l'original, *foie-gras*, o la seva adaptació, *fuagràs*, que ja utilitza el gran cuiner Ignasi Domènech als anys vint del segle XX), primer perquè no és gaire llunyana del francès i és, per tant, fàcil d'adaptar. I en segon lloc, i principalment, perquè és aquesta, justament, la denominació que ha tingut tradicionalment a la pàtria principal d'aquest producte, Occitània (el país que, en termes colonials francesos, es diu Midi). En efecte: els occitans (del Llenguadoc, de la Provença, de Gascunya i, particularment, del Perigord...) tenen, d'una banda, el fetge gras —preparació feta de fetge d'oca o d'ànec hipertrofiat per un peixat o embocat ("enguierat", en podríem dir en gironí) metòdic de l'au, mitjançant un embocament forçat—, i de l'altra el fetge sec (una mena d'embotit fet de fetge). Més coincidències: el nom *confit* —peces de carn d'oca o ànec, i també porc, gall dindi, etc. rostides lentament i conservades en el seu greix— no és francès, sinó també catalanooccità. Es diu a Girona per designar el costelló confitat (producte que també existeix al Llenguadoc, *costelhó*, costelleta de porc confitada). Per descomptat, també, el mot *magret* és catalanooccità (en francès seria *maigret*, terme que, per cert, ja hem vist utilitzat en algun llibre o articles, cosa que és una autèntica bestiesa: el terme el va inventar el cuiner gascó —i occitanoparlant— André Daguin, d'Aush, a qui vaig tenir el gust de tractar; ens comunicàvem en occità, amb accent gascó). Com no considerar, doncs, el fetge gras ja com un producte autòcton-naturalitzat? Un producte que s'elabora a la Catalunya del Nord (Noedes, al Conflent), a la Selva, al Gironès, al Penedès, a l'Empordà. A la Selva hi ha un dels primers elaboradors i innovadors: parlem

de Mas Parés, que en una fira Alimentaria va presentar un suggeridor mar i muntanya fet amb fetge gras i fetge de rap i algues, i a més té altres productes també innovadors, com el fetge gras amb figues, que rememora el *ficatum* romà (alimentat amb figues, que és d'on ve la paraula *fetge*). Igualment, el fetge gras és una elaboració consolidada a Navarra i, de fet, als súpers una de les marques més presents és d'Euskal Herria. Altrament, un dels primers productors mundials de fetge gras és Hongria, seguit d'Israel.

No és estrany, tenint en compte que el fetge gras ja era conegut pels antics jueus, que potser l'havien après a fer a Egipte, on les oques —sovint associades a les figues— apareixen en diverses representacions (a Sakkara, a la tomba de Ti, etc.). És indubtable que la difusió del foie-gras a Hongria, Alsàcia, etc. es deu als hebreus.

Els romans, grans gurmets, també el coneixien, com expliquen Marcial —nascut a Calataiud—, Horaci o Juvenal.

Encara hi ha gent que confon paté —que creu superior— amb foie-gras, per culpa d'unes marques que comercialitzaven un paté vulgar amb aquest nom. Un paté, una terrina, una galantina, etc. poden tenir foie-gras, però no ho són. Cal dir que el paté, a Catalunya, té el nom tradicional de *pa de fetge*, i encara s'elabora en algunes comarques, com el Pallars, la Cerdanya o la Garrotxa.

Al mercat podem trobar foie-gras natural cru o *micuit* (mig cuit) o bé en forma de bloc (reconstituït). Aquest darrer és convenient per cuinar.

Caviar, el luxe dels gurmets

El caviar s'associa al luxe, al privilegi i a l'eroticisme: en la literatura universal, les escenes de gàngsters i nou-rics amb diners, aristòcrates i rosses espantants, són moneda corrent. I ho són com a matèria de suborn a l'ex-Rússia soviètica (i no tan lluny). El comú dels mortals, a causa del seu preu, només l'ha vist al cine o a través dels seus substituïts (de salmó, d'areng, de llissa, de llebre de mar o lumpus, de truita de riu, de verat i altres peixos blaus, de peix volador...). L'autèntic caviar està format, exclusivament, per ous d'esturió i procedeix de l'Iran o de Rússia. Aquest peix admet estanys i aigües dolces: abans es trobava al Guadalquivir, a l'Ebre i a la Garona. Ara es cultiva, tant aquí com a Romania (delta del Danubi) i altres llocs. De fet, ja Cervantes, al *Quixot*, el cita: el duen uns moriscos sota el nom de *cabial*. Molts altres testimonis literaris en parlen, com Rabelais a *Gargantua i Pantagruel* i Vázquez Montalbán a *Asesinato en el Comité Central* i altres obres.

El nom ve del mot de la mar Càspia, en turc *havıyar* (*javıar* en turc antic), i al·ludeix a la força (incloent-hi l'eròtica) que proporciona aquesta menja. Aquest nom ve del *farsi* o persa, que foren els primers a consumir-ne. El nom va passar al venecià *caviale*, a l'italià *caviare* i a l'espanyol cervantí *cabial*. En rus, el nom dels ous és *ikra*.

El caviar rus, juntament amb l'iranià, és un producte famós en l'alta gastronomia, sobretot des del segle XIX, tot i que hi ha documents italians més antics que en parlen. A Occident, però, no sempre se serveix a la manera dels russos, que, naturalment, en són els millors coneixedors. Ara és un aliment luxós i car, però, si més no a les ribes de la mar Càspia, no sempre va ser així, i va arribar a ser un aliment corrent al qual s'atribuïa la longevitat dels habitants d'aquesta zona. A l'edat mitjana els grecs pobres d'Anatòlia el menjaven amb oli d'oliva. Els desastres ecològics produïts en el període soviètic, la sobreexplotació, etc., però, han fet saltar l'alarma, i hi ha una moratòria en el consum d'aquest producte. A la Unió Europea només es pot consumir caviar de piscifactoria; si us n'ofereixen de salvatge, segur que és de contraban. El caviar d'aqüicultura es produeix a la Vall d'Aran, a Israel, Aràbia Saudita, Uruguai, Alemanya, Espanya, França, Califòrnia, Bulgària, Romania (delta del Danubi), etc.

El caviar, per descomptat, és un dels grans aliments de la tradició afrodisíaca, que els antics romans ja apreciaven. Apici en farceix una mamella de truja, que es considerava un menjar delicadíssim: doble ració de menuts! Un autor tortosí de l'època de Cervantes, Cristòfol Despuig, a l'obra *Col·loquis de la insigne ciutat de Tortosa* —en la qual ja diu que els castellans volen exterminar la nostra llengua, que separen el valencià del català, que neguen la nostra història, diuen que no en tenim “i es creuen únics al món”—, ens parla dels esturions que hi ha a l'Ebre.

El caviar es pot consumir en fresc —a Rússia mateix—, amb poca sal (*molosso*), pasteuritzat i premsat, que és el més barat, ja que es fa amb ous deteriorats i premsats i té un gust molt salat.

Es troba caviar iranià, però, de fet, les autoritats islàmiques no han considerat pur (*halal*) aquest producte i, naturalment, ni parlar-ne d'acompanyar-lo amb vodka, ja que aniríeu a l'infern!

Les millors varietats, de més a menys estima, són beluga, ossetra, sevruga i sterlet.

També mengem les ovades o freses de peix, molt apreciades en algunes cuines: *huevas* (Andalusia), ous, ovades o freses (País Valencià), normalment de llissa. A Grècia i Turquia cal destacar la *tarama*, també ous de peix. O bé la *bottarga* o *bottariga* de llissa, que es menja a l'Alguer. Al Japó és popular el *kon-takaro*, ous de bacallà salats i secs, el *karasumi*, ous de tonyina, *tarako*, *momojiko*, etc., elaborats amb ous d'abadejo i altres peixos.

Amor i prejudici

Parlàvem de prejudicis socials, que encara hi són: l'augment del nivell de vida ha provocat la pràctica desaparició de molts d'aquests menuts tant de les carnisseries com de la restauració pública (si n'exceptuem els bars de tapes). Actualment, però, assistim a un renaixement dels menuts, gràcies al fet que,