

# Pròleg

**L**a cuina catalana —és a dir, els plats que la formen— apareix i evoluciona al llarg de la història, fins a assolir un grau d'acceptació que fa que sigui valorada i apreciada pels seus consumidors habituals.

El llibre que teniu a les mans, però, no és un conjunt de receptes. D'aquests n'hi ha un munt de publicats, als quals s'haurien d'afegir els milers de propostes que hi ha a Internet. El repte ha estat identificar alguns dels plats més coneguts i representatius que, per costum o tradició, han arrelat en la nostra alimentació i defineixen la nostra cuina, amb l'objectiu de saber-ne l'origen i la història.

En una època com l'actual, condicionada per la presència de menjars llunyans i exòtics, adquireixen una especial rellevància les especialitats autòctones, que no sempre ho són. La intervenció de cuiners i cuineres, professionals o domèstics, hi ha aportat el seu toc personal, la seva saviesa, per combinar els aliments que tenien més a mà amb altres de forans, fins a obtenir propostes succulentes i, a vegades, desconcertants. Així, podem parlar d'una cuina pròpia, perfectament adaptada al caràcter i el gust de la nostra societat, que té la sort de viure en un entorn privilegiat en aquesta matèria. És allò que coneixem com a dieta mediterrània, un règim alimentari basat en la ingesta equilibrada de verdures, carn i peix.

En aquest llibre, us presentem l'evolució de quaranta-set menjars ben coneguts, fins i tot podríem dir que populars. De

## Pròleg

ben segur que, ni que sigui en alguna ocasió, els heu tastat tots o gairebé tots. Per fer-ho, us parlem dels ingredients, de les barreges originals, de com han evolucionat amb la incorporació d'afegits magnífics i de salses per amorosir sabors excessius o per potenciar-ne altres de lleugers, a partir de productes de l'entorn o importats d'altres terres. Molt del que mengem, efectivament, té l'origen en altres indrets.

Parlem, entre d'altres, de l'amanida, la botifarra amb mongetes, el bacallà a la llauna, el trinxat de col i patata, l'arròs a la cubana, els ous trencats, el puré de patates, els bolets, els calçots, els canelons, els macarrons, les croquetes, l'amanida russa, el frankfurt, la pizza i, fins i tot, l'entrepà. Plats propis i forans, que per alguna raó han triomfat entre nosaltres i els hem adoptat. També hi ha plats ancestrals, és clar, nascuts a l'antiguitat, molt abans de la mateixa existència de Catalunya com a comunitat nacional. Rebuscar-ne els orígens és una aventura apassionant que volem compartir amb vosaltres, com compartim un plat de calamars a la romana o de patates braves.

Entre mos i mos, sempre ens quedarà un espai per alimentar la curiositat.

**Albert Vidal**