

## Peixos de muntanya

Podríem entendre com a peixos de muntanya els que neixen a la muntanya, com la truita (*salmotruttafario*) i darrerament la importada arc de sant Martí (*oncorhysmikiis*) i els peixos portats del mar a la terra conservats en sec o salats.

Al Pirineu la pesca era, fins a mitjan segle xx, una activitat afegida a l'economia domèstica, la manera *fàcil* d'accedir al peix fresc. Era una alternativa als peixos secs o salats, quan a la primavera i l'estiu anaven a feinejar als prats i passaven prop d'un rierol o riu, es pescava sobretot a mans o filats fabricats artesanalment.

L'altra manera de consumir peix era el peix salat o assecat, voldria aprofundir en aquestes variants.

Podem parlar del bacallà, els documents ens parlen de peixos secs o salats al llarg dels segles xv i xvi, i el bacallà seria el rei dels peixos salats –curats –secs.

El bacallà com a ingredient culinari ja surt representat en molts llibres d'arreu. El nom deriva de l'arrel *Bakal*, en flamenc en diuen *bakkalium*, en italià *baccalá*, en portuguès *bacalhau*, en grec *bakaliarios*, al país basc *bakailao*, a casa nostra *bacallà*; això ens dona una referència que el bacallà esdevé quasi universal.

El bacallà salat ha de processar-se ràpidament després de la captura. Una vegada arribat a port es neteja, s'obre i es col·loca en caixes per capes cobertes de sal progressivament i es deixa curar unes tres setmanes.

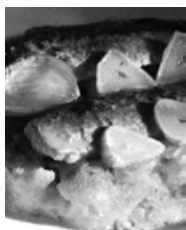
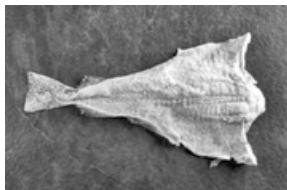
El Concili de Trento (1535-1563) va introduir el bacallà com a ingredient en el dejuni com una tradició culinària en els països catòlics en època de quaresma, cosa que va popularitzar el bacallà curat en sal, un aliment en aquell moment barat.

Es creu que va entrar a Catalunya cap a l'any 1574. L'any 1600-1604 en el llibre *Cunya del convent dels predicadors de Girona* (convent de l'orde dels pares dominicans) es parla d'ingredients a tindre al



Miquel Canturri i Campos, restaurador i Conseller de Cultura i Promoció Turística del Comú d'Andorra la Vella





reboast les arengades, la sorra (tonyina salada), el bacallà, el congre i l'abadejo (variant del bacallà a les terres de l'Ebre i la Franja).

El bacallà s'introdueix com hem dit al segle XVI per l'aportació dels mariners gascons, portuguesos i bascos. No obstant això, el mestre Robert, cuiner de la cort de Nàpols, en el llibre del *Coch* (1475-impres a Barcelona el 1520), ja esmena la "merluça" salada, amb el tractament de remull, cuinat, etc., idèntic al bacallà.

Així doncs, veiem que el bacallà com a ingredient culinari és innat a la cuina catalana i per extensió a la cuina pirinenca. Al llarg dels segles els nostres avantpassats s'havien proveït d'aquests productes a través dels firaires que pujaven a vendre productes de guardar en les fires de tardor a tot el Pirineu.

D'aquesta manera trobem en molts receptaris pirinencs com cuinar el bacallà: bacallà a l'andorrana, bacallà amb cascavellicos, cassola de bacallà de Quaresma, bacallà a l'agredolç, etc.

L'arengada és una preparació culinària tradicional que consisteix a agafar una sardina de mida grossa, posar-la en salmorra i premsar-la.

Aquest procés es diu *arengar* i d'aquí el nom que rep aquest producte. Un cop les sardines arriben al port es netegen i es posen en aigua amb abundant sal, després s'escorren i es posen en una mena de caixes cilíndriques per després sotmetre-les a premsatge. El premsatge, que habitualment dura uns vuit dies, consisteix a anar afegint pes cada dia fins que les arengades hagin expulsat tot l'oli que contenen. Quan estant llestes per la venda es col·loquen dins uns barrils que són de fusta (*cascos*) i és on s'acostumen a veure en les botigues (es diuen un casco d'arengades).

Les arengades sempre han estat associades a la cuina de casa pobra.

Una de les curiositats de la seva preparació consistia a embolicar l'arengada en paper d'estrassa i es posava al marc d'una porta, es tancava la porta i així l'arengada quedava xafada i deixava la pell i bona part de les escames al paper d'estrassa, després es posava a la graella i es menjava amb una torrada de pa sucat amb tomata i oli d'oliva.

En el decurs de la Guerra Civil espanyola i també a la postguerra, en moltes cases de pagès es penjaven dues arengades a la finestra de la cuina. Era un senyal que pels voltants hi havia una parella de la Guàrdia Civil (per això en molts llocs a l'arengada se la coneix com a *guàrdia civil*).

A Andorra és molt tradicional menjar les arengades a l'hivern, acompanyant un bon trinxat de patata i col, cansalada i bitxo.

Així com el bacallà és el rei dels peixos salats secs, el congre és el gran oblidat. Parlem, doncs, una mica del congre i com s'elabora.

Avui podem dir que l'únic lloc on coneixem de l'elaboració i assecatge del congre és al poble de Muxia (A Coruña). El congre arriba fresc, es neteja i s'hi fan uns forats amb un ganivet a la carn, per tal d'agilitzar-ne l'assecament. Es torna a netejar i s'enfila a un pal de canya, es lliga per penjar-lo en les *cabrias*, estructures realitzades amb pals entrellaçats i clavats sobre les roques del mar. Normalment després de 15 dies a l'aire fresc el congre està llest per al consum.

Avui dia el consum de congre pot ser d'uns 2.000 kg, quan fa uns 50 anys era de prop de 25.000 kg; -n'eren els grans consumidors Aragó, Castella i Catalunya amb Andorra. Una

anècdota que vaig llegir l'any passat explicava que l'assegador més antic de Muxia havia tingut la visita del departament de sanitat de la Xunta i els va fer retirar la producció per mala praxi; sort que no gaire lluny, als afores del poble es troba l'empresa Elaboraciones Lemar, on assequen el congre en una cambra frigorífica com si es tractés d'un enorme humidificador. Els assecadors tradicionals passaran a formar part del folklore de Muxia, amb demostracions als turistes interessats.

Buscant l'origen de les receptes de congre, m'adono que el primer llibre que es coneix de receptes escrit en llengua catalana, el *Llibre de Sent Soví*, datat del segle XIV, conté diverses receptes de congre fresc i sec. El congre sec es conserva molt de temps i és per això que el consum va ser molt estès per tota la península, i sobretot en zones de l'interior on era difícil l'accés a peix fresc de les costes. La recepta del Sent Soví està escrita en català antic i té els ingredients de cocció de la mediterrània medieval.



### *Olla de congre de Quaresma*

"qui parla con se segueix los menjars coresmalse de les condicions dels pexosen quin temps són de saho" trobem : "pexqui s'anomena congre és milorsahóde l'any

qui parla con seffasalsa de congre ad let d'emeles

si vols fer salsa de congre ad let d'amellesmil-loel vespre en aygua, e puysal matí lavel'lbé, e fe'npeçes. E mi-hicabeçasd'ayllssencers e mundades ,e cebes e oli , e ligar-lobrou serà cuytagesametlles , e fe'nlet.

Feta la let , agespinyons peratse nous , e pica-ho abun pochdel dit congre , e un pochde l'oli e de les cebes , e un pochde pa torrat banyat abvinagre , E com serà picat , destrempa-ho abla let , e passar-ho per una bramadora , e mit-hoa bollir, ebespècies e pebre e gingebre e canyella e clavells e safrà . E com haurà bullit una estona , leva'ldel foch. E si -t vols si se n'oltaaquell a qui faràs , pots-himetre agror e dolçor."

Com veieu, és una de les primeres receptes que es conserven del congre sec, però a Calatayud també se'n conserva una recepta de 1446. Es veu que subministrava cordes als ports d'Espanya i especialment al port de Muxia (A Coruña) i en tancar els seus tractes comercials retornaven amb la càrrega de peix sec; i aquest peix era el congre, ja que Muxia



tenia un gran nombre d'assecadors de congre.

D'aquesta manera es va convertir en un plat consumit per aquella contrada, i encara perdura la recepta de congre amb cigrons o patates Així podem dir que gràcies al fet que avui en dia els bibil·litans en segueixen consumint en festes de guardar i ocasions especials, el 80% de la poca producció dels assecadors de congre de Muxia va destinat a ells.

A Andorra, com hem dit, els peixos que es consumien eren la truita de riu, el bacallà, les arengades i el

congre. El plat estrella del congre era l'escudella i, si m'ho permeteu, ara us faré una breu història d'aquest plat.

L'any 1776 es crea la Consòrcia de casats d'Andorra la Vella. En els primers temps la consòrcia es crea per organitzar els carnivals del poble, però al llarg dels anys els excessos i abusos fan que prohoms de la parròquia i l'Església facin fer un gir a la germandat. Així, el primer dia de Quaresma es pacta anar a l'església a rebre la cendra, així com vetllar els malalts al llarg de l'any, enterrar els difunts germans consorcians i ajudar les famílies necessitades. Aquesta tradició de la Consòrcia encara perdura entre els veïns d'Andorra la Vella; són els casats, andorrans i veïns d'Andorra la Vella, els qui en podem formar part.

Al llibre d'actes de la Consòrcia, a l'any 1786 les compres que es fan per a l'àpat són les següents: congre, bacallà, sal, pebre, espècies, clau, canyella, panses, alls, pa blanc de la Seu, pa moreno, ametlles, arròs, vi, taronges, oli, ous, fesols, enciam, pomes, cascabellics, api, escarola, aiguardent, codonys, pa de sègol, arengades, cols, espinacs, tonyina, xocolata. L'any 1833 s'estableix per primera vegada el menú que quedarà com a propi dels àpats de la Consòrcia i nomenen el posader Miquel Montanya (el meu besavi) comandant de viures. El menú és el que segueix:

"Donarà del millor pa de les fleques de la Seu i del millor vi de Noves o més avall.

Donarà al dinar:

Sopa de caldo de l'olla; l'olla ha de ser de fesols, arròs y congre, verdura aboly, una arengada per cada un. All i oli, bacallà absuchy fregit. Congre a la vinagreta i absuc. ous absuc o de astarnats.

Postres:

Ametlla torrada d'asperança i ametlla coberta. Aiguardent anisat duple de Reus.

Col·lació:

Sopa, anciam del millor que se ancontrie. Verdura, molls d'ametlla torrada y aiguardent conforme al dinar. Tot plegat que sieben adobat y que no y haguires de escàs."

I així, sense mes dilació, anem a preparar una escudella de congre.