

Tot just feia pocs dies que havia guanyat la seva segona estrella Michelin per al restaurant Àbac, quan el *Regió 7* va preguntar al xef manresà Jordi Cruz qui considerava el millor xef del món. I, sense pensar-s'ho gaire, va respondre: “Les mestresses de casa.” Sí, aquelles mateixes a qui una altra cuinera amb moltes estrelles, Carme Ruscalleda, no es cansa de repetir que, cada cop que serveixen un plat a taula, mereixen que se'ls faci “un aplaudiment amb onada”.

## DE CASA A LA TELE

No us prengueu les paraules d'aquests xefs cèlebres com un elogi gratuït o oportunista. La saviesa popular de la cuina diària és (sanament) envejada i reconeguda pels cuiners més avantguardistes: fins i tot Ferran Adrià va publicar, l'any passat, *La comida de la familia*, on revelava els menús casolans i econòmics que es preparaven per al personal d'El Bulli.

**Un dia de vent, un grup de representants de les Cuineres de SOLC es va reunir al castell d'Escornalbou per a la nostra revista i ens va cedir la recepta de fesols i arengada, un petit avançament del llibre que publicaran amb l'assessorament de la xef Mariona Quadrada.**

## “CADA COP QUE SERVEIXEN UN PLAT, ELS HAURIEM DE FER L'ONADA!”

Tot plegat ha fet, potser, que les cuineres del dia a dia, les mestresses de casa —amb els cada cop més nombrosos, diguem-ho així, *mestressos*—, prenguin consciència del valor gastronòmic de la seva cuina. I encara més quan, avui, els menús diaris de les noves generacions no solen passar —el ritme de vida ho obliga— dels *clincs* del microones que descongela i reescalfa.

I és aquí on elles es reivindiquen: s'organitzen, munten sopars populars, són requerides en jornades gastronòmiques, les reclama el programa *Cuines* de TV3 perquè cuinin davant les càmeres. Les millors xefs del món s'escapen dels fogons amagats de casa per gaudir i fer gaudir amb el seu receptari amarat de saviesa popular.

A Catalunya, fa un parell de dècades, el col·lectiu La Cuina a Sils (la Selva) va ser pioner i la seva fama, consolidadíssima a

Catalunya, ha travessat fronteres: fins i tot una revista dels Estats Units va dedicar-los un reportatge! A imatge i semblança seva, el 2009 va néixer, a Manresa, el grup de les Cuineres del Bages. I, més recentment, l'associació de municipis SOLC està teixint una xarxa de cuineres de poblets de l'interior del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre que ben aviat publicaran el seu primer receptari: *Cuineres de SOLC. Sensacions del paisatge a la boca*.

El fons de l'ànima que ha fet néixer i créixer aquestes tres experiències és compartit. A l'afecte d'aquestes cuineres per la seva activitat culinària diària, s'hi suma un interès social per dinamitzar els seus llocs d'origen i una intenció del tot revelada d'apostar i donar suport als productes alimentaris propis del seu entorn. “Això encaixava totalment en la filosofia de la Xarxa SOLC”, explica la coordinadora d'aquest projecte, Ana Tarragona. El projecte SOLC abasta àmbits molt més amplis que el de la cuina, però, gràcies als fogons, han trobat una manera de divulgar un dels valors fonamentals del seu territori: el paisatge. “No demanem a les cuineres que inventin res. ▷



## FESOLS i ARENGADA

### INGREDIENTS

- 200 g de fesols secs
- 1 ceba dolça
- 2 arengades de casc
- oli d'oliva verge extra
- sal • aigua

### PREPARACIÓ

- 1 La nit abans, poseu els fesols en remull en aigua freda. L'endemà, feu-los coure en una olla amb aigua nova i sal.
- 2 Quan tingueu els fesols gairebé cuits, comenceu a preparar la resta del plat.

- 3 Escaliveu les arengades. Talleu la ceba fina. Repartiu-ho al fons dels plats.
- 4 Quan ho tingueu tot al plat, afegiu-hi els fesols cuits i el seu suc, tot bullint.

Aquest plat queda caldós i es menja sucant-hi pa. És típic menjar-lo quan arriben els primers freds i es fa la collita de les olives. Els fesols d'aquest plat, encara avui, se sembren als nostres horts, aproximadament, al juny o al juliol, es recullen al setembre i es mengen acompanyats de l'arengada, com una delicadesa.

