

# Un viatge gastronòmic a través del temps i de l'espai

**L'**Editorial El Mèdol acaba d'engruixir la seva col·lecció de cuina amb dos nous títols, *De l'antiga Roma a la teva cuina* i *De la taula i del rebost. La cuina a la Conca*, que, com ja acostuma a ser habitual, obre un suggerent ventall de possibilitats a les persones interessades en els plaers de la cuina. Un nou volum que obre també un nou front en l'ampli ventall de propostes que la col·lecció ens ha anat oferint en els darrers temps, un petit resum del qual us oferim tot seguit.

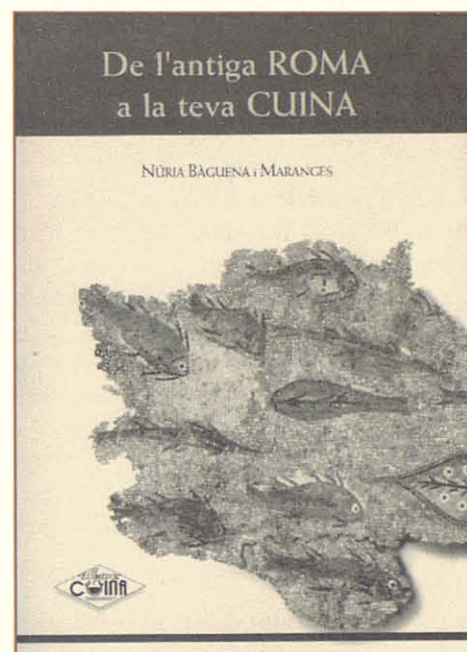
Així, i després de l'èxit de la col·lecció *La cuina de cada dia*, amb un conjunt de 12 volums que finalment es van ampliar a 16, Mariona Quadrada ens ofereix, per allò dels contrastos i de les llicències que ens podem permetre en dates assenyalades, la col·lecció *La cuina de festa*, organitzada en aquest cas en quatre volums d'aparició quadrimestral seguint el fil de les estacions i, doncs, dels nous productes. Amb els dos primers volums ja al carrer —*L'hivern. Les grans festes del paladar* i *La primavera. El plaer dels nous productes*—, es pot observar perfectament que si bé la col·lecció és menor en extensió que la precedent, no ho és pas en ambició de plantejament i interès, ja que a més de tot un ventall de menús (primer plat, segon plat i postres, amb indicacions de preus, operacions que es poden avançar o normes per a la conservació/congelació) s'hi troben també consells sobre el servei a taula o l'acompanyament de vins.

Per altra banda, i continuant amb la voluntat de publicar reculls gastronòmics propis de la cuina del sud, allò que en diríem geogastromonia, si el recull *La cuina del Priorat*, a càrrec de Minerva Pi, ens va permetre assajar una forma de coneixement subtil però inequívoca d'aquestes terres tan properes i, alhora, tan desconegudes a través d'alguns dels plats més representatius confegits amb els productes tradicionals —des de les diverses versions de la truita amb suc fins a una ratafia de nous, sense oblidar les cassoles de

conill—, *De la taula i del rebost. La cuina a la Conca*, de Mariona Andreu, un volum que s'acaba de publicar, permetrà a tots els amants d'aquesta manera diferent d'agroturisme, estàtica i interactiva, descobrir la gastronomia d'una altra zona interessant.

En una línia de publicacions diferent, la que els mateixos impulsors qualifiquen com a culta, l'any passat va aparèixer l'edició facsímil a cura de Mariona Quadrada del receptari *La cuina d'Scala Dei*, publicat el 1964 per Josep Iglésies, que recull bona part de les receptes que elaboraven els monjos cartoixans segons el calendari gastronòmic i, sempre, a partir dels productes de la terra. Enguany, la novetat és precisament el volum que presentàvem al començament, *De l'antiga Roma a la teva cuina*, recopilat per Núria Bàguena i Maranges a partir sobretot de la traducció del llibre *De re coquinaria*, d'Apici, però també espigolant en altres fonts de l'època, com ara obres literàries o d'història. En aquest sentit, el llibre es fa ressò de la manera de cuinar pròpia d'una època tan llunyana però, al mateix temps, tan fonamental per entendre la nostra història i la nostra cultura, en aspectes diversos que inclouen els estris i mètodes de cocció, el desenvolupament dels àpats o les valoracions d'alguns productes. Pel que fa a les receptes, la llista és variada i suggerent, tot i que cal advertir que no responen a la fórmula habitual pel que fa al pes exacte dels ingredients i a la descripció minuciosa del procés de cocció; es tracta, tal com s'explica al pròleg, de suggerir i proposar uns plats per a l'elaboració dels quals no hi ha més remei que posar-hi una mica d'imaginació i de collita pròpia.

En definitiva, malgrat la poca profunditat de les pinzellades que acabem d'esbossar sobre cadascun d'aquests volums, el que és evident és l'amplitud de l'oferta gastronòmica que ha assolit ja el conjunt de la col·lecció, la seva originalitat i l'interès que és capaç de despertar tant en els gastrònoms experts com



## Col·lecció de cuina d'El Mèdol

- *De l'antiga Roma a la teva cuina*  
Núria Bàguena i Maranges
- *De la taula i del rebost. La cuina a la Conca*  
Mariona Andreu

## LA CUINA DE FESTA

- *L'hivern. Les grans festes del paladar.*  
Mariona Quadrada
- *La primavera. El plaer dels nous productes.*  
Mariona Quadrada

en els aficionats autodidactes que, a través de la pràctica culinària —la de construcció i la de deconstrucció a parts iguals— hi poden trobar. Que vagi de gust!