

QUÈ ÉS, REALMENT, LA FIDEUÀ

Jaume Fàbrega | dijous, 4 de juny de 2009

Va ser Marco Polo qui va aportar la pasta?. Quin és l' origen dels fideus?. Com és l'autèntica fideuada?. Què és el rossejat?. Aquí desfem una sèrie de mites persistents sobre la pasta, un dels ingredients culinàries més importants del món.

ELS FIDEUS I LA FIDEUÀ DE GANDIA

De l'horta al mar: si un plat de llauradors, la Paella, ha esdevingut el més popular al Llevant Ibèric, a Espanya i a bona part del món, un de mar va en camí, també, de convertir-s'hi. En efecte: un dels plats actualment de més èxit és la Fideuada.

A Catalunya, per exemple, no hi ha cap restaurant petit o gran, que no s'hi apunt; igualment, ha substituït l'arròs i la pella, i hi ha "colles" i grups de pescadors ambulants especialitzats en cuinar-la en festes col·lectives. En aquests moments també s'està difonent a França.

Definició

Plat originari de Gandia, a la Safor, és a base de fideus gruixuts (del nº 3, amb forat o sense) fet en un calder o paella i cuinat amb un brou de morralla (peix variat), un sofregit de ceba i tomaca, pebre roig i marisc al gust- gambes, escamarlans, sèpia...-. És, per la tècnica, el recipient i els ingredients, com una paella marinera però en la que s'ha substituït l'arròs per fideus.

Origen

De fet, la llegenda de la Fideuada explica que va ser inventada per un pescador saforenc un dia que anava a fer un arròs i no en tenia, i el va substituir per fideus. La realitat, però, sembla que és una altra.

Si bé l'invent s'atribueix a un restaurador de Gandia ciutat que reclama la paternitat del plat, i on, anualment, s'hi fa un Concurs Nacional de Fideuada, cada setembre-, la realitat és que en la cuina de l'arc mediterrani - en aquest cas fent-lo arribar fins a Almeria- hi ha tot de plats de fideus similars, de terra endins o mariners.

Fideus de la Mediterrània

Els Fideus a la cassola - dels quals ja Josep Pla en parla amb atenció, a *El que hem menjat*-, un plat popularíssim a Catalunya i a les Balears, fet amb un sofregit i costella de porc, salsitxes, o bé amb conill, pollastre i fins amb botifarra negra, tal com li agraden al detectiu Pepe Carvalho, de Manuel Vázquez Montalbán, o bé amb cloïsses, gambes, etc., en versió marinera. A Mallorca es fan amb porc, conill, colomí- com els "de veremar", i fins vegetals. N'hi ha, naturalment, versions de mar i muntanya, és a dir, que als trossos de costella, salsitxes, etc, hi afegeixen marisc. Les versions marineres són particularment vives entre els pescadors de Mallorca, on se solen conèixer amb el nom de "Fideus de vaca" (pel procediment de pesca). N'hi ha d'anguiles, de bastina, de rap, de peix variat, de marisc. Tots aquests plats de fideus són caldosos o "secs", per tant, pràcticament idèntiques a la Fideuada valenciana, no sabem si a causa de la seva influència.

Plat de pescadors

Als pescadors d' arreu de les nostres costes sempre els han agradat els fideus. És lògic: és un ingredient fàcil de transportar i conservar-se, agraït, que atipa i absorbeix el bon gust del peix. Arreu hi trobem una excel.lent creació, paral.lela a l' alacantí Arròs a banda, però amb fideus: es tracta del Rossejat de fideus, del Fideus rossos de Cambrils i, fins i tot, amb versions alb altres pastes, com el Pistonat dels pescadors de Vilanova i la Geltrú-. En canvi sí que en necessita el de Rossejat, un nom que sempre caldria escriure així i no amb altres grafies pintoresques- "Arrossejat", "Rosseixat", etc.-, ja que si bé també s' aplica a l' arròs a banda, el seu nom, amb tota evidència, deriva de "rossejar", és a dir, fer daurar en una matèria grassa un producte, sigui arròs o fideus. Un procediment que té una funció important: segellar el midó i fer que el producte quedi agradablement sec, no pastós, i alhora saborós. En aquest cas se solen fer servir fideus fins, de cabell d' àngel que, mercès al rossejat, queden d' un color fosc i alçats o "trempats", en al.lusió al que li passa a l' òrgan masculí quan és estimulat.

Aquesta tècnica sorprenent, desconeguda per la cuina italiana de la pasta, la trobem, en canvi, en la cuina xinesa (fideus fregits). Les cuines orientals- de la Xina al Japó, del Viet Nam a Tailàndia- donen tanta importància a la pasta com, gairebé, a l' arròs. De fet fan fideus de qualsevol primera matèria: de blat- naturalment-, però també d' arròs, de fesolet de soja , d'algues, de moniato, de patata.

Ni xinesos ni italians

Els historiadors de l' alimentació més documentats solen estar d' acord en el fet que la pasta no va pas ser duta per Marco Polo, ni pas (almenys "solament") inventada pels xinesos. Això a desgrat que encara, una vegada i l' altra, es repeteix aquesta vella fàbula. De fet, hom discuteix fins i tot si Marco Polo (el manuscrit del qual, com ara ja sabem, va ser escrit en arpità- l' antic "franco-provençal", llengua germana del català) va viatjar a Catai- que era el nom que es donava a l' Edat Mitjana a aquell fabulós i misteriós imperi-. El que és segur que quan, suposadament, Marco Polo va dur la pasta, ens hauríem de preguntar dues coses:

- Com és que, per l' escrit d' una sola persona, i al cap relativament de poc temps, Itàlia ja estava inundada de plats de pasta?.
- Al "Corbaccio" (1354-55) de Giovanni Boccaccio- el cèlebre autor del Decameró- ja hi apareix descrit un plat de *macheroni* o macarrons: una cinquentena d' anys després dels suposats viatges de Marco Polo, cosa que en context de l' Edat Mitjana és massa poc temps. Hi ha una traducció medieval en la nostra llengua d' aquest text.

La pasta, per tant, és anterior als viatges de Marco Polo.

Continuïtat història a l' època moderna

El baró de Maldà, aristòcrata barceloní fundador del "Col.legi de la bona Vida", un grup de gurmets, i autor deldietari *Calaix de Sastre*, ja ens descriu, com a cosa corrent, diversos plats de macarrons- amb escudella, amb formatge,etc.-, a finals del segle XVIII. I No trigarà ni un segle en que els Canelons, també d' origen italià, s' introdueixin a Catalunya a través de restauradors italians i els primers grans restaurants d' alta cuina- com el Justin, "can Justenc"-, d' inspiració francesa. Sorpren veure com al cap d' uns anys esdevindran un plat de festa molt popular arreu de Catalunya, fins i tot el camp, fins a desbancar la fórmula italiana. Altrament, els macarrons i altres plats de pasta apareixen en els receptaris italians del segle XV, com per exemple en el

Libro de arte coquinaria de Mastro Martino- tan influït per la cuina catalana, ja que hi inclou força plats dita "alla catalana", dels "arrosti" o rostits al menjar blanc.

Més aviat, si de cas també amb els xinesos, cal associar l' origen de la pasta amb els àrabs i, en aquest sentit, tant els llibres de cuina medieval catalana com italiana inclouen ja diversos formats de pasta, em ambdós casos suposadament d' origen àrab. En força casos, però més que d' orígens cal parlar de coincidència.

No tot és tan senzill, però: a Itàlia mateix es va difondre un nom i un format típicament català, els fideus (nom d' origen catalano-mossàrab que, segons Corominas, va passar a l'espanyol i a l' italià, on va ser paraula en ús fins el segle XIX. De fet, encara es diu a Sardenya *-findeus-*.

Però, i això ja és més interessant, també va passar als àrabs peninsulars, que en deien fidaws.

Origen del nom "fideu"

La paraula catalana- o valenciana, o balear- fideu va passar, doncs, a altres llengües, com l' espanyol, el portuguès , l' italià i el ladí o "djudeo-espanyol". Fideu vindria- sempre segons Joan Coromines- del mot pro-àrab "fideuar", créixer, sobreixir. Que és el que fan, justament, els fideus i la pasta fresca quan els fem bullir: més d' un cop, en no haver calculat la mida de l'olla, líquid i pasta m' han inundat la placa de cocció. No em negaran que val la pena tenir uns coneixements de filologia - a més de cuina- a fi d' evitar-ho.

El mot fideu apareix, entre altres, en llibres ben antics. Al *Liber elegantiarum* de Joan Esteve (1472), imprès el 1489 i que és un recull de frases en elegantíssima prosa valenciana, o sigui, catalana, i, dos anys després, el *Libre del coch*, imprès el 1620 a Barcelona, i de seguida traduït a l' espanyol, de Mestre Robert-. Aquest gran cuiner- que tenia el títol que catalans i italians reservaven als millors, "Mestre"-, ja en ens dóna una recepta-, on, a més, potser per primer cop un cuiner parla en primera persona i opina. Diu, en efecte, al cuiner lector que, "amb permís del teu senyor", deixi de posar sucre- ús típicament medieval- a aquests fideus, en tractar-se d' un plat salat: heus aquí, a més, el pas al gust modern, de separació de dolç i salat.

Testimonis medievals

Un altre nom medieval catalano-àrab (i també espanyol- encara es diu a Múrcia- i portuguès- encara és corrent a l' Algarve, "l' occident" dels musulmans) és l, alatria (o aletria), que també va passar als àrabs peninsulars sota el nom d' atriya o itriyia.

Segons testimonis medievals, corresponia al nom àrab oriental per aquesta mena de pasta, rechta, tal com diu l' escriptor ibèric Ibn Baytar, del segle XII. Dos segle més tard, l' anònim autor del *Libre de Sent Soví*, en la nostra llengua i el primer llibre de cuina d' Europa- ens parla de com cal coure l' alatria i un plat d' alatria amb carn- és a dir, uns fideus o macarrons a la cassola. De l' alatria també en parla Arnau de Vilanova. I Ramon Llull al segle XII, també ens recorda l' alatria- que s' adiu tant amb la canyella, "menjar de reis"- .L' alatria, i particularment el rechta, és encara ben viu a Algèria, on designa una mena de tallarines fetes a casa, tal com es fa habitualment, pastant farina-o sèmola- i aigua. A Mallorca hi ha la tradició similar de les burballes i burballó, i a Alacant, de les tallarines (portades per emigrants italians). Recordem també el nom àrab de shariya (que trobem, entre altres països, a Egipte) per designar els fideus, normalment fins, és a dir, allò que els cristians en diem "cabell d' àngel".

Es costum, al Magrib, posar canyella en pols com a adorn, un cop el plat servit. Cal tornar a recordar que les receptes medievals de fideus, com ens recorda Mestre Robert, autor de El libre del coch, incloïen sucre i canyella, i que ambdós ingredients formaven part dels condiments de taula, ja que segons paraules del cuiner, "lo sucre no affolla cap vianda".

Fideuà(da) i rossejat: una confusió generalitzada

Llorenç Millo ho tenia molt clar. En una enquesta feta per la revista de Madrid "Club de Gourmets" sobre com s' havia d' escriure el nom del plat, var va dir que s'ha d' escriure, en correcte valencià-català-balear, "fideuada", igual que en andalus-castellà- murcià no s' escriu "soldado", sinó "soldado". O "Fideuà(da)", tal com la van escriure Joan Iborra i Ignasi Mora en un llibre sobre el tema i en el qual hi vaig participar.

No cal dir que el plat que als restaurants de Catalunya és anomenant "fideuà" és diferent de l' autèntica fideuada valenciana: en realitat sota aquest nom fraudulent ens presenten uns fideus rossos o un rossejat de fideus, un plat mariner paral·lel al rossejat d' arròs o a l' arròs a banda (observeu les grafies correctes, i no "arrossejat", "arrosseixat", etc.), ja que el nom ve del procediment tècnic que s' hi fa servir- i que, en canvia, no és present en la veritable fideuada valenciana-, consistent a fer "rossejar" o daurar els fideus en oli, sense brou. S' hi serveix allioli (sense ou, a l' estil mariner) perquè el plat original era un brou de peix; es menjava primer el peix i les verdures amb allioli, ja que la salsa, en ser bullides, hi esqueia (o una salmorreta, en alguna costa valenciana; és una salsa a base d' oli, tomàquet, vinagre, all, et,c en cru) i després amb el caldo es feia els fideus (o en el seu cas l' arròs), que se menjava sense cap acompanyament.

Font:

Bona vida – Jaume Fàbrega

<http://blocs.mesvilaweb.cat/node/view/id/135674>