LA PILOTA, A L'OLLA

FERMÍ PUIG

Fotos de Joan Llenas | Textos d'amics



CRUYFF FOUNDATION

LA PILOTA, A L'OLLA

FERMÍ PUIG

Fotos de Joan Llenas | Textos d'amics

enciclopèdia

Fragment de mostra

INTRODUCCIÓ

FERMÍ PUIG

*S'acostava l'estiu, érem a les acaballes de la temporada d'*El Món a Racl *i, en el meu cas, era el darrer divendres que m'adreçava a la nombrosa audiència del programa, amb alguna recepta refrescant. Sense saber-ho encara, era també la darrera recepta del «Cuinetes», la secció que, amb la participació activa dels oients, havia farcit de cuina els darrers minuts dels divendres.*

Feia anys que en Jordi Basté m'havia proposat de col·laborar-hi. Prou anys. També prou anys per adonar-me que la frescor dels primers temps s'anava esllanguint, com si la trobada dels divendres amb els oients hagués esdevingut, a poc a poc, més un compromís indefugible que un motiu d'il·lusió. Recordo que hi patia. Perquè l'escalfor, la proximitat que transmet la ràdio, la complicitat amb el receptor, fa patir i es mostra aclaparadora amb la seva absència. Potser mai es va arribar a notar gaire, però era qüestió de temps. I jo hi patia. I en Jordi, a vegades, penso ara, s'avorria, amb aquell senyal que els iniciats coneixen tan bé quan, en directe, sense perdre el fil del que es parla, esprem totes les prestacions que l'ordinador, l'ipad i el telèfon mòbil que té al damunt de la taula li ofereixen.

Va ser llavors quan va sorgir la idea. Donat que, amb la proximitat del «Cuinetes» dels divendres amb els partits del Barça del cap de setmana, aprofitàvem sovint per fer algun comentari futbolístic, per què no fer una secció nova que barregés les dues passions compartides, la cuina i el futbol? Per què no explicar receptes tan fàcils de fer a casa, que els nostres oients que veuen el futbol plegats decidissin cuinar i no només sucar tomàquet al pa?

I va ser allí i en aquell moment, amb el llum vermell del locutori encès, que em va sortir de dins una expressió que feia servir molt el

Fragment de mostra

nostre amic Juli Soler quan exigia concreció: «Nen, la pilota, a l'olla!». I va ser allí, aquell darrer programa de la temporada del Món, *quan en Basté aprovava el canvi («Renovat!») i naixia la secció que, des de fa un parell d'anys, s'escolta els divendres a Rac1.*

D'aquell divendres, en certa manera, també surt aquest llibre.

La pilota, a l'olla, *el llibre que teniu a les mans, és fruit de la insistència d'en Jordi Basté i de l'editora Ester Pujol, que sempre han pensat que el que es diu a la ràdio s'ho enduen les ones, i el que queda escrit, qui ho sap, algun dia pot ser d'utilitat. Mai he tingut interès en portar-los la contrària, per bé que sempre m'he fet pregar. No pas per vanitat, sinó per aquella mandra que arrosseguem els pencaires a l'engegar una feina nova. Els casos en què refusar la proposta és de tot punt inviable, sempre em remeto, en primer lloc, a tot l'anecdotari viscut o referit del Johan Cruyff, amb qui (feta la coneixença a partir del Joan Patsy) vaig acabar gaudint, dins les preferències d'afectes planians, de l'honorable condició de* conegut.

No em va caldre pensar-hi gaire. Una vegada, fent-la petar amb en Johan al Drolma, el restaurant que vaig dirigir amb l'Alfred Romagosa durant dotze anys, li vaig fer notar, per fer-li la guitza, que el conferenciant més ben pagat d'Espanya era el nostre amic comú Ferran Adrià, just per davant d'ell mateix i de José María Aznar. El Johan, ràpid com un llampec, em contestà: «Sí, pero ellos tienen que prepararse la conferencia. Yo me siento, y me hacen preguntas...».

Justa a la fusta! S'ha acabat la mandra... En part, és per aquest motiu que avui tenim llibre; el gruix de la feina l'han fet un nombrós grup d'amics, molts d'ells l'excel·lència del periodisme del país, que han acceptat de participar-hi escrivint articles que vinculen el món del futbol i el de la cuina, brillantment escrits, rics en anècdotes i històries, i que estic convençut que llegireu amb un somriure; el mateix amb què, vull creure, cuinareu i menjareu les receptes que us proposo. Totes fàcils de fer, sense ingredients impossibles, acompanyades d'unes magnífiques fotografies d'en Joan Llenas, i amb l'as a la màniga que suposa saber que, en l'improbable cas que l'espifiéssiu, sempre em podríeu donar la culpa a mi.

Breu. Un llibre que podeu tenir tant a la cuina com a la tauleta de nit. Ves a saber, potser n'hauríeu de comprar dos...

Finalment, cal dir que tant els amics que han col·laborat en aquest llibre com jo mateix, vàrem decidir que els rèdits obtinguts per la seva venda anirien íntegrament a la Fundació Johan Cruyff. Sapigueu, per tant, que també estareu ajudant que les nombroses iniciatives que la Fundació tira endavant en benefici del futbol, com a eina d'integració social per a la canalla més desvalguda o desafavorida, es puguin realitzar.

Per a tots els qui vàrem admirar el geni futbolístic i la personalitat humana del Johan Cruyff, no hi pot haver compensació més satisfactòria per a la nostra feina en aquest llibre que ajudar en la tasca solidària que ell, en vida, va impulsar.

Fragment de mostra



Fragment de mostra



La Carla i el Fermí Puig.

Fragment de mostra

14
PLA, CRUYFF I LA PILOTA A L'OLLA

LLUÍS LAINZ

És molt probable que, un cop llegit el títol d'aquest breu escrit, us pregunteu què tenen a veure l'escriptor i periodista Josep Pla, el jugador i entrenador de futbol Johan Cruyff i la pilota a l'olla. Més enllà que el bon amic Fermí Puig decidís combinar les seves passions per la cuina i el futbol a l'hora de donar nom al seu programa radiofònic i a aquest llibre, el cert és que les biografies de personatges tan singulars i emblemàtics com Pla i Cruyff ens regalen molts elements, alguns gens coneguts, que ens donen l'oportunitat de barrejar la literatura, el futbol i la cuina. Tres disciplines que, d'altra banda, es combinen des de la primera a la darrera pàgina de l'obra que, ara mateix, teniu entre les mans.

Els fets acrediten que l'empordanès Josep Pla (Palafrugell, 1897 — Llofriu, 1981) és un referent de la literatura catalana, no només per la qualitat i extensió de l'obra feta al llarg d'una seixantena d'anys i recollida en quaranta-set volums, sinó perquè va ser un personatge clau en la modernització de la llengua catalana. Entre els seus llibres n'hi ha un especialment rellevant pel que ens ocupa ara mateix. De ben segur que *El que hem menjat* no es troba entre les obres més llegides, encara que tot cuiner que es preï ha de conèixer la seva existència. Enmig d'aquest recull d'articles temàtics, n'hi ha un que s'anomena «La carn d'olla». A banda de qualificar l'escudella com el més gran de tots els bullits coneguts i el plat més tradicional de la cuina catalana, Pla recorda que aquest plat va

Fragment de mostra

passar de menjar-se gairebé cada dia a convertir-se en una exquisidesa reservada a les grans festes, com ara la Nit de Nadal.

En Josep Pla s'esplaia en el moment de referir-se a la pilota. Comenta que «el nostre bullit conté, però, un element que no es troba en els altres» i descriu que «la pilota conté una sèrie d'elements picats i posteriorment consolidats d'una manera real però lleugerament flàccida» a la qual atribueix la gràcia que «dona facilitat a la dent» i «agrada a la ciutadania». Tot això va ser publicat l'any 1972 en el volum 22 de la seva *Obra Completa*. Val a dir que l'única pilota que entusiasmava a Pla era aquesta. Perquè el futbol no es va comptar mai entre les seves grans aficions... fins que el 22 de desembre de 1973 va assistir a un partit que disputaven el Barça i l'Atlético de Madrid al Camp Nou. Aquella no va ser una nit qualsevol, ni de bon tros. De fet, forma part de l'imaginari col·lectiu de tots els culers i molts aficionats al futbol. Sabeu per què? Doncs pel gol que Johan Cruyff va clavar a Reina en una postura acrobàtica, aixecant el peu dret un metre i mig per sobre de la gespa, acaronant suaument la pilota amb l'exterior i ficant-la per l'escaire. Aquell gol va inspirar Pla a escriure un article que es va publicar quaranta dies després a la revista *Destino*, amb el títol «Els gols de Cruyff». El text també forma part de l'*Obra Completa* de l'escriptor empordanès i es pot trobar en el volum 45.

«Jo no havia vist mai una cosa semblant», va descriure Josep Pla. Bé, ni ell ni molta altra gent que, a diferència de l'escriptor en llengua catalana més llegit de la història, vam tenir la sort de gaudir del Cruyff jugador i, quan en Pla ja era mort, del Cruyff entrenador. N'estic segur que si hagués viscut per veure-ho, no hauria dubtat a reconèixer, com ho ha fet tothom, que Johan Cruyff (Amsterdam, 1947 — Barcelona, 2016) va ser un personatge clau en la modernització del futbol. Seus són conceptes que han estat imprescindibles per entendre l'evolució del millor invent que han protagonitzat els anglesos en tota la seva història. I seves són frases que han travessat totes les fronteres hagudes i per haver. Qui no recorda allò que «jugar al futbol és fàcil; però jugar fàcil al futbol és el més difícil que hi ha», «si tu tens la pilota, el contrari no la pot tenir», «al futbol sempre s'ha de jugar de manera atractiva i ofensiva: ha de ser un espectacle», i altres prou repetides?

És curiós, però, que, davant l'objectiu d'assolir la victòria, Cruyff va utilitzar en algunes ocasions el recurs de posar un defensa central, el capità Alexanko, en posició de davanter centre i fer allò que futbolísticament es coneix

Fragment de mostra

com penjar «la pilota a l'olla». Alguna vegada li va sortir bé i l'equip es va endur el triomf. Però no és aquesta metàfora el que vincula al millor entrenador de la història, si més no del Barça, amb els fogons i amb aquest llibre. A ell sempre li va agradar menjar bé i, com gairebé tothom, va tenir les seves debilitats culinàries. Així com Josep Pla era un enamorat de la cuina empordanesa, Johan Cruyff tenia entre els seus menjars preferits l'amanida de ceba; els calçots —la seva esposa Danny feia un romesco fantàstic, fins al punt de guanyar un concurs entre amics en què va participar el cuiner d'El Muntanyà, Joan Font—; els canelons de tòfona —oi que sí, Fermí?—; les costelletes de xai; la vedella amb salsa bearnesa i un plat típic d'Amsterdam que es diu *Stampotten*. Es tracta d'una pilota, molt semblant en mida i textura a la de la nostra carn d'olla, que s'acompanya d'un puré fet amb patata, pastanaga, ceba i una salsa que està per llepar-se'n els dits!

Fragment de mostra

CURRI DE POLLASTRE

PER A 4 PERSONES

INGREDIENTS

- *4 pits de pollastre tallats a tires del gruix d'un dit*
- *0,25 l de llet de coco*
- *2 grans d'all*
- *1 ceba picada*
- *2 tomàquets madurs picats sense pell ni llavors*
- *0,1 l d'oli de gira-sol*
- *1 branca petita de canyella*
- *2 bitxos*
- *1 cullerada de grans de mostassa*
- *1 cullerada de grans de pebre*
- *1 cullerada de cardamom*
- *3 peces d'anís estrellat*
- *3 cullerades soperes de pols de curri*
- *Sal*



1 — En un wok, sofregiu durant 1 minut en oli de gira-sol totes les espècies, menys la pols de curri. Tot seguit tireu-hi els alls, la ceba i els tomàquets. Salteu-ho tot just un parell de minuts més, sense que agafi color.

2 — Aboqueu-hi la llet de coco. Quan arrenqui el bull, abaixeu el foc i tireu-hi el pollastre.

3 — Afegiu-hi la pols de curri i deixeu-ho coure a foc lent uns 10 minuts. Rectifiqueu de sal i ja ho teniu llest.

4 — S'acostuma a servir amb arròs de gra llarg.

Fragment de mostra

ÍNDEX

02 **INTRODUCCIÓ** | FERMÍ PUIG

06 01— **UMA THURMAN Y EL GOL DE INIESTA...** | JOSÉ ANTICH
9 POPS AMB CEBA
10 02— **LES SOPES DE LA MEVA MARE SOLE** | ALBERT ARBÓS
12 03—**BARRACA** | JORDI BASTÉ
15 OUS *MOELLET* AMB SAMFAINA
16 04—**MEMÒRIES CURTES D'UN EXFUTBOLISTA BRILLANT** | TATXO BENET
19 SÍPIA OFEGADA
20 05—**NO ES POT JUGAR AMB LA PANXA PLENA** | RAMON BESA I CAMPRUBÍ
22 POLLASTRE ROSTIT/CONFITAT
24 06—**QUIN MARIDATGE!** | JOAN BESSON
27 CONFIT DE CONILL
28 07—**L'EMPAT** | JORDI BOSCH
31 EMPEDRAT DE BACALLÀ
32 08—**BOTIFARRA** | PILAR CALVO
35 PERDIUS A LA VINAGRETA
36 09—**LA CORBATA DE LUISITO SUÁREZ** | MÀRIUS CAROL
39 CLARES D'OU AMB SOBRASSADA
40 10—**ÉS EL MES DE GENER...** | SANTI CARRERAS
42 GARRÓ DE PORC AMB LLENTIES
44 11—**LA NIT DE MOSSÈN JOHAN** | MIGUEL DALMAU
47 *GRATIN DAUPHINOIS*
48 12—**BAR TALISMÁN** | PEPE GIL-VERNET
51 *PAPPA AL POMODORO*
52 13—**L'ÚNIC** | JORDI JUAN
55 COSTELLÓ DE PORC AMB MEL I PEBRE
56 14—**PLA, CRUYFF I LA PILOTA A L'OLLA** | LLUÍS LAINZ
59 CURRI DE POLLASTRE
60 15—**UN PAN CON TOMATE EN EL *STAGE* DEL BARÇA** | LU MARTÍN
65 BACALLÀ AMB PATATES
66 16—**MACARRONS AMB MONGETES (I A L'INREVÉS)** | SERGI PÀMIES
68 17—**HAY QUE DECIRLES QUE NO ESTÁ MAL...** | JOAN PATSY
70 PEBROTS FARCITS D'ARRÒS

Fragment de mostra

72 18—**COSES DEL FUTBOL** | ALBERT PERRÍN
75 SUQUET DE RAP
76 19—**A FINALS DELS ANYS VUITANTA...** | PERE PINEDA
79 CALAMARS AMB CIGRONS
80 20—**XUFLES I CACAUS** | FREDERIC PORTA
84 VEDELLA ROSTIDA AMB ANXOVES
86 21—**MENÚ DE JUGAR A CASA** | IMMA PUIG
89 ARRÒS DE CALAMARSONS
90 22—**ORDRE I AVENTURA** | EDUARD PUJOL I BONELL
94 23—**SI NO VA DENTRO, VA LEJOS** | MIGUEL RICO
96 FILET DE PORC AMB BOLETS
98 24—«**EL FUTBOL ES PARA HACER FELIZ...**» | JAUME ROURES
103 TONYINA EN SALMOREJO
104 25—**LAS ALBÓNDIGAS DEL SEÑOR CASTELLS** | ARTURO SAN AGUSTÍN
106 26—**AQUELL AMIC FUTBOLISTA** | CARLES SANS
109 ESPINACS A LA CATALANA
110 27—**CUANDO BIELSA ECLIPSÓ A JAGGER** | SANTIAGO SEGUROLA
116 ENSALADA RUSSA
117 CANSALADA ROSTIDA
118 28—**UN PA AMB TOMÀQUET DE CAMPIONAT** | BERNAT SOLER
120 29—**ENTRE LA CUINA I EL FUTBOL** | RICARD TORQUEMADA
123 PATATES DE ROSTIT AMB BOTIFARRA NEGRA
124 30—**EN LA DIRECCIÓ CONTRÀRIA** | FERRAN TORRENT
126 GASPATXO
128 31—**XAVI AMB PATATES** | XAVI TORRES
132 SOPA DE MUSCLOS
134 32—**MENTIRIA SI DIGUÉS...** | LLUÍS TORRES GARRIGA
137 LLUÇ AMB TOMÀQUET A L'ALFÀBREGA
138 33—**LA SINESTÈSIA DEL FUTBOL** | JOAN VALLÈS
140 CONFIT D'ÀNEC
142 34—**VA SER UN MES DE MARÇ...** | JOAN VEHILS
145 CAPIPOTA AMB SAMFAINA
146 35—**MATERIA PRIMA** | OLGA VIZA
148 CREMA DE CARBASSA

Fragment de mostra

El Fermí Puig és un gran cuiner. I sap que un bon plat no és res sense una taula plena de persones estimades que el puguin degustar. Aquest llibre és com anar a cal Fermí: bones receptes, bona gent i grans converses on són presents els enyorats.

Receptes de la secció «La pilota, a l'olla» del programa **El món a Rac1** i textos de:

Fermí Puig (pròleg)
José Antich
Albert Arbós
Jordi Basté
Tatxo Benet
Ramon Besa
Joan Besson
Jordi Bosch
Pilar Calvo
Màrius Carol
Santi Carreras
Miguel Dalmau
Pepe Gil-Vernet
Jordi Juan
Lluís Lainz
Lu Martín
Sergi Pàmies
Joan Patsy
Albert Perrín
Pere Pineda
Frederic Porta
Imma Puig
Eduard Pujol
Miguel Rico
Jaume Roures
Arturo San Agustín
Carles Sans
Santiago Segurola
Bernat Soler
Ricard Torquemada
Ferran Torrent
Xavi Torres
Lluís Torres Garriga
Joan Vallès
Joan Vehils
Olga Viza

ISBN: 978-84-412-3206-8
9 788441 232068

CRUYFF FOUNDATION

enciclopèdia