

LA CUINA DE LES AROMES

Cada dia són més importants les aromes i els sabors a la cuina. L'all és, sense cap mena de dubte, un ingredient important a l'hora de perfumar aliments, olis, etc...

Tot i això, l'all està mal vist i resulta poc considerat socialment: sol ser rebutjat tot aquell que desprèn un alè carregat de bisulfur d'al·lil, un oli essencial molt volàtil que porta l'all.

La paraula all, del llatí *allium*, podria remuntar-se a un mot cèltic, *all*, que vol dir ardent.

Des de molt antic ja s'utilitzava. Grecs, romans, egipcis i fins i tot els indis coneixien les seves propietats curatives. Aquests últims, però, no el feien servir per la fortor que desprèn.

En canvi, per als altres pobles l'all era una planta sagrada que donava forces en el combat. És molt possible que aquestes "forces" es concretessin en espectaculars guaricions, a causa de les nombroses propietats antisèptiques de l'all.

Fins aquí sembla que tot va bé. Però en el moment en què apareix la pestilència, la grandesa de l'all s'en va en orris.

El gran dilema rau en l'agressivitat del perfum/pudor de l'all. No podem amagar que sovint es parla de la pudor de l'all.

L'oli perfumat amb all és menys agressiu, però en canvi l'all cru ho és molt més.

L'allioli, motiu d'aquesta festa i concurs, és la preparació amb all que genera més controvèrsia. Quant millor és l'allioli -objectiu del concurs- més se'n menja i més aplicacions culinàries té. Però més ardent es posa l'ambient.

Per preservar la importància de l'all, tant en l'aspecte d'identitat culinària com a aromatitzant dels plats, crec que des de Creixell cal reivindicar un canvi de conceptes. Canviar el xip, que es diu ara.

Per què no podem considerar des d'ara perfum l'olor de l'all, i pudor allò que desprenen alguns anomenats perfums de renom o desodorants famosos?

Anant uns segles enrera, si a l'Índia haguessin dit que l'all era un perfum i que el sàndal, per exemple, feia pudor, avui les coses serien molt diferents.

Jaume Font

Director de Girona Gastronòmica