

CATI AGUILÓ

L'EROTISME
A LA
CUINA

EDICIONS  DOCUMENTA BALEAR
2019

SUMARI

Pròleg, 9

Presentació, 12

Els aliments afrodisíacs, 14

Preliminars, 19

ELS ENTRANTS

Bocinets infal·libles, 22

Tomàtigues *cherry* arrebossades de caramel especiat, 23

‘Bon dia, estimat’ o ‘Bon dia, estimada’, 24

Amanida Edèn, 26

Espàrrecs Cupido, 27

Quina meravella!, 28

Amanida de *botarga*, 30

Amanida de les odaliques, 32

Bésame mucho!, amanida de bolets, 34

Llesqueta (*bruschetta*) a la mantega d’ametlles, 36

Bolles de formatge de cabra amb olives, 37

Alvocat amb gambes, 38

ELS PLATS PRINCIPALS

Risotto a les herbes aromàtiques, 40

Tallarines amb tonyina i bolets, 41

Gambes «Hot & Spicy Love», 43

Greixoneretes de musclos i cruixent de xoriç, 44

Salmó «foc de la passió», 46

Filets de salmó al caramel de soja, 48

Molls amb bacó, tomàtigues i *concassé* d’olives, 49

Lluç Diana, 50

Tàrtar thai, 51

Carré de porc ibèric a les figues i nous confitades, 52

Coquillettes o picantons a la sal perfumada i salsa de mostassa, 54

Filets de vedella amb crosta d'espècies, 56
Pollastre rostit, 58
Pollastre amb cava, 59
Espotllons de conill a la cúrcuma, 60
Llagostins a la taronja, al gingebre i a la mel, 62
Salsa coent de prunes, 66

ELS DOLÇOS

Pastís dels enamorats, 70
Pastissets de pomes i avellanes, 72
Cheesecake sense cocció a la xocolata blanca, pistatxos i gerds, 74
Cruixent de formatge, poma i mel, 76
Tartetes de xocolata, «petons... cobejosos», 78
Mousse de xocolata, 80
Pastís afrodisíac a la xocolata i nou moscada, 81
Plàtans vestits, 82
Irresistible passió, 83
Figes rostides a les espècies, 84
Crema d'amor a la rosa, 86
Petons de dama, farciments de xocolata, 88
Púding de xocolata amb llet, 90
Gelat de xampany, 91
Millefeuille infinitament vainilla, 92
Cupcakes que et fan pensar en rosa, 94
Confitura de maduixes al pebre negre i a la menta, 96

LES BEGUDES

Cosmopolitan, 100
Grasshopper, 102
Flying grasshopper, 104
Frozen grasshopper, 104
Licor d'ou, 106
Duo de cafè, 108
Gin petó, 109
Nit de bogeria, 110
Poció d'amor, 111

Una cuina excel·lent, desitjada i plena de detalls eròtics

Cati Aguiló és una d'aquelles cuineres de tota la vida, com si sempre hagués estat entre fogons, paelles, olles, cullerots... Una cuinera que pot romandre tot un matí dins la cuina per preparar diversos tipus de menjars, segons els convidats que aquell dia han emparaulat l'assistència, amb una facilitat fascinant. Cuinera de tota la vida, hem dit, però també una persona oberta a totes les innovacions que pot tenir present una cuina engrescadora i creativa. Vet aquí les paraules clau per encapçalar aquest recull de receptes de na Cati.

És engrescadora perquè hi ha quelcom més que l'enumeració de les receptes, els ingredients, l'elaboració; en cada recepta hi ha sensibilitat, ànima, aquell toc que va més enllà i que ens aconduïx a un món de gustos nous i sensacions que no podem copsar en una cuina estricta i que no surt dels marges establerts. I també és creativa perquè na Cati sempre posa aquell polsim de, aquella pinzellada, aquell raig, que la fa única i excepcional.

Cati Aguiló, però, és una cuinera experimentada, que veu el moviment abans d'iniciar-se, la necessitat abans que sorgeixi, el complement abans que es demani. Un bon cuiner s'avança al moment immediat per no angoixar-se, per anar una passa endavant en la preparació. No debades ja va impartir diversos cursos a la Universitat de les Illes Balears sobre cuina eròtica; però també va participar, durant sis cursos, en els Tallers de Cuina que dúiem a terme a l'Aula mestre Tomeu Esteve de l'Escola d'Hoteleria de la mateixa Universitat, en la matèria Cultura Popular Catalana que esdevingueren un referent de professionalitat i de participació.

En tot allò que fa la persona humana s'hi pot entreveure un rampell de sensualitat, de passió, d'anhels somniats. La paraula *erotisme*, del grec ἔρωσ –'desig'–, té relació no només amb el sexe, sinó també amb l'estima, l'empatia, l'amor. Pot esdevenir *sexy* un menjar damunt una taula? No seria descabellat entreveure-hi un desig irrefrenable, una atracció sublim perquè pot esdevenir l'acompliment d'una ànsia anhelada. Hem esmentat, més amunt, el mot *passió*, i no el podem deslligar de tot el que acabam de dir, ja que l'objectiu és, tanmateix, aconseguir la satisfacció personal o col·lectiva.

Aquest és un llibre per gaudir en tots els sentits, no només el paladar. Sentim els sons de murmuris que ens venen de l'antigor i dels temps més moderns; veiem molts de paisatges llunyans i apropats que ens transporten a paradisos somniats; oloram la flaire exquisida en cada ingredient; palpam la suavitat de cada un dels components de la recepta; però a més a més, percebem sensacions que conviuen harmònicament dins aquest món de sensacions noves.

I tanmateix tots els ingredients són susceptibles de ser eròtics, de congriar espurnes de sensualitat al voltant de la taula, d'una copa de bon vi i d'una companyia volguda. Menjar és una teatralització que conté tots els actes, que necessita una bona preparació i posada en escena; tots ens enlluernam davant una taula parada així com toca. I llavors, si tens la sort de poder acompanyar aquests actes amb un àpat a partir de les receptes que trobareu en aquest recull, ja no hi ha plaer més senyorívol ni més sentit. Ho hem fet perquè tots en puguem gaudir, perquè tots en retrobem les flaires per gaudir en els cinc sentits. La taula, com veis, sí que ja està parada. Bon profit!

Felip Munar i Munar

Grup d'Estudis Etnopoètics

Universitat de les Illes Balears