

SERGI DE MEIÀ

*La vuelta al mundo
en 50 buñuelos*

Tibidabo Ediciones, SA

Barcelona, 2019



Tibidabo Ediciones, SA – Tibidabo Publishing, Inc. Barcelona – New York

Tibidabo Ediciones, SA cuenta con oficina en Barcelona y en Nueva York a través de Tibidabo Publishing, Inc. En el mercado de habla castellana publica principalmente la Colección *Una Inmersión Rápida* y en el mercado de habla inglesa *A Quick Immersion Series*. También publica otras colecciones como *Actualidad* o *Topical Current Affairs Books*.

La vuelta al mundo en 50 buñuelos
© Sergi de Meià

Derechos exclusivos de edición:

© Tibidabo Ediciones, SA
Calle Muntaner, 479
08021 Barcelona
Teléfono: +34 932 126 949
Correo electrónico: tibidabo@tibidaboediciones.com

Impreso en Gráficas Rey. Barcelona.

Diseño de cubierta: Joan Alonso

Maquetación: Joan Alonso

Revisión lingüística: Jéssica Gómez Montolio y Joan Artés

Fotografía: Mireia Casamada

Colección: La vuelta al mundo en 50...

Director de la colección: Pere Castells

Primera edición: Septiembre 2019

ISBN: 978-84-9117-860-6

Depósito legal: B 17893-2019

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta obra se puede reproducir total o parcialmente, por ningún procedimiento mecánico, electrónico, fotocopiado o grabado sin consentimiento escrito del editor. Si necesita fotocopiar o escanear fragmentos de esta obra, dirijase a CEDRO (+34917021970/+34932720445) o www.cedro.org.

Esta obra ha recibido una ayuda a la edición del Ministerio de Cultura y Deporte.



Índice

Presentación: Un cocinero entre grandes mujeres

El buñuelo siempre hace fiesta

La vuelta al mundo en 50 buñuelos

1. *Tortitas de camarón (Andalucía)*
2. *Buñuelos de bacalao y patata (Aragón)*
3. *Churros con chocolate (Castilla)*
4. *Buñuelos de bacalao con miel (Cataluña)*
5. *Buñuelos de garbanzos con crema catalana (Cataluña)*
6. *Orelletes (Cataluña)*
7. *Buñuelos de castaña (Galicia)*
8. *Buñuelos de escarola (Menorca)*
9. *Buñuelos de Idiazábal (País Vasco)*
10. *Buñuelos de Lyon (Francia)*
11. *Buñuelos de sesos de ternera o de cordero (Reino Unido)*
12. *Oliebollen (Bélgica)*
13. *Ciambelle Fritte di patate (Italia)*
14. *Mutzenmandeln (Alemania)*
15. *Krapfen (Austria y Baviera)*
16. *Æbleskiver (Dinamarca)*
17. *Buñuelos de lechas de carpa (Polonia)*
18. *Malazropites (Grecia)*
19. *Buñuelos de calabacín Mücver (Turquía)*
20. *Buñuelos de habas (Líbano)*
21. *Zoolbia. Buñuelos de cardamomo y pistacho (Irán)*
22. *Buñuelos para la Janucá (Israel)*
23. *Halwa Chebakia (Egipto)*
24. *Macroudes (Argelia)*
25. *Buñuelos rellenos de mermelada de melocotón (Marruecos)*
26. *Mandazi (Senegal)*
27. *Pissoj-jojonjö (Guinea)*
28. *Buñuelos de boniato y cacahuets (Sudáfrica)*
29. *Buñuelos de feria (Rusia)*
30. *Medu Vadai (India)*
31. *Bolas de sésamo Onde-onde (China)*
32. *Buñuelos de gamba, cebolla y brotes de soja (Tailandia)*
33. *Noum Chek Chien. Buñuelos de plátano y sésamo (Camboya)*
34. *Buñuelos de calamar (Vietnam)*
35. *Buñuelos de cerdo y cebollino (Corea del Sur)*
36. *Sansai no tempura (Japón)*
37. *Puto (Filipinas)*
38. *Korn fritter (Australia)*
39. *Buñuelos de salmón salvaje, hinojo y salsa de arándanos (Alaska)*
40. *Funnel cake (Canadá)*
41. *Buñuelos de cangrejo con salsa criolla (Nueva Orleans, EE. UU.)*
42. *Buñuelos de Oaxaca (México)*
43. *Buñuelos de ñame y queso (República Dominicana)*
44. *Buñuelos de cambur (Venezuela)*
45. *Buñuelos de queso (Colombia)*
46. *Buñuelos de Navidad (Ecuador)*
47. *Picarones peruanos con miel chancaca (Perú)*
48. *Buñuelos de manzana, pera y nueces pecanas (Chile)*
49. *Mbaipy (Paraguay)*
50. *Coxinhas de frango (Brasil)*

Presentación:

un cocinero entre grandes mujeres

Sergi de Meià nació, como quien dice, en la cocina. Su madre era cocinera; su abuela, también. En su casa siempre se ha cocinado mucho y muy bien. Por eso, ya desde pequeño tuvo claro que quería dedicarse a los fogones.

Salía de la escuela de Esplugues de Llobregat corriendo, como muchos otros niños, pero a diferencia de muchos de sus compañeros que lo hacían para ir a jugar a pelota, él corría para llegar a la cocina. Su madre le ponía un taburete. Desde allí arriba tenía una vista panorámica de todo lo que se cocía. No se contentaba solo con mirar. Y en la cocina de su casa le dejaban hacer casi de todo.

Aún ahora recuerda los olores, las sensaciones... las de los días de fiesta mayor, o las del día de Navidad. Su abuela se levantaba a las seis. Cuando él aparecía por la cocina, ya le habían reservado alguna tarea: "¡Niño, ata los pollos!"

Junto su pasión por la cocina se encuentra el amor por su tierra. El abuelo Emili, por parte materna, lo llevaba a cazar al Montsec de Rúbies, a pescar en el río Boix y a recolectar setas por los alrededores de Vilanova de Meià, en la Noguera. Con él pudo observar y entender los procesos de la naturaleza. El abuelo Pepet, por parte paterna, lo acostumbró a las faenas del campo, en los cultivos de El Prat del Llobregat.

Su madre, Adelaida, es quien más lo marcó. Un día decidió ponerse a cocinar para sacar a su familia adelante. Sergi siempre la ha tenido como un ejemplo de firmeza y de trabajo. En Esplugues, la imagen de su madre se asocia al "Restaurante Familiar", el restaurante junto al ayuntamiento y Cal Quirze, uno de los mejores restaurantes del país.

Con todos estos referentes, Sergi se hace mayor, e incluso estudiando, descubre libros ligados a la cocina: los de cocina francesa... y más tarde los de cocina catalana, los más antiguos en cuanto a gastronomía. Empieza a viajar. Y a trabajar en restaurantes. Y se da cuenta de que los sabores se están perdiendo. Y también la tradición en la cocina.

Es entonces cuando Sergi decide empezar a hacer "arqueología gastronómica". Actualiza recetas olvidadas en los libros. Hace valer la transmisión oral de las abuelas. Y decide poner todo eso en el plato. Reinventa. Se muestra muy respetuoso con la receta original. Pero a la vez, intenta ser contemporáneo. Porque ahora no somos como antes y no se puede cocinar igual que antes. Adapta la receta. Va abriendo cajones mentales. Y va probando... Primero lo siente. Después lo hace. Finalmente apunta las cantidades. Hay una visión personal. Y mucha influencia sentimental. La cocina de Sergi es el resultado de un proceso de reflexión cultural.

En el año 2001 llega a ser jefe de cocina del Restaurante Reno, uno de los más selectos y de prestigio de Barcelona de la segunda mitad del siglo xx. Y es ahí donde entra en contacto con el slow food, un movimiento de resistencia al fast food nacido en el Piamonte, que busca preservar la cocina cultural, las plantas y las semillas asociadas y el cultivo.

En medio de este ambiente impulsa el concepto de kilómetro cero asociado a la cocina: la que compra los alimentos, sobre todo ecológicos, directamente a los productores en un radio inferior a 100 kilómetros. Es como un reencuentro con una vivencia de pequeño, cuando Sergi subía al coche de sus abuelos y hacían la ruta del producto, de mercado en mercado hasta Vilanova de Meià.

Han pasado los años y ahora Sergi preside la Fundación Instituto Catalán de la Cocina y la Cultura Gastronómica. Le cuesta decir que es creativo. Sin embargo, como artista está pendiente de la reacción del público a su obra. El día que lleva a la mesa una novedad está nervioso. Deja que quien salga a escena sea su plato. Él se queda entre bastidores. Detrás de las dos pequeñas ventanas que tiene en la cocina, desde donde el cocinero tiene una panorámica de toda la sala, Sergi va fijándose en las expresiones de los comensales que lo prueban. Cuando ve que, cuchara en mano, se les cierran los ojos, a él se le dibuja una sonrisa en la cara.

JOAN GARCIA RIERA

El buñuelo siempre hace fiesta

La humanidad, a la hora de hacer cocina tradicional, es mucho más parecida de lo que nos pensamos. Cada país tiene su propia masa fermentada y frita, quizá si exceptuamos Dinamarca, que la hace al horno. De esta masa de pasta salen los buñuelos. Su forma es generalmente redonda, con un agujero en el medio o con un hoyo hondo. Se hacen dulces o salados.

El buñuelo tiene el don de la discreción. No es despampanante, como las monas de Pascua. Ni tiene la guarnición de los roscones de Reyes. Ni la elegancia de las cocas de San Juan. Quizás esta delicadeza ha sido uno de los motivos de su éxito, que los hizo populares en una época donde no había sitio para excesos. Desde siempre se han comido buñuelos para apaciguar la rectitud de las siete semanas de Cuaresma.

Son fáciles de preparar. Y aún más de comer. Porque su base son ingredientes que podemos encontrar en cualquier cocina: harina, agua o leche, sal, huevos, azúcar, limón, aceite de oliva o mantequilla... y cualquier otra cosa que le pueda dar un toque especial.

La popularidad del buñuelo ha trascendido a la comida y lo hemos adaptado al lenguaje coloquial. Según el Diccionario Etimológico de Joan Coromines, la palabra buñuelo proviene de bulto. Y es verdad que, sobre todo los que no llevan agujero, tienen una forma irregular. Quizá por eso la palabra ha acabado teniendo otra acepción: a una cosa mal hecha, en Cataluña, se la llama bunyol. Pero, afortunadamente, encontramos la contrapartida en Mallorca, donde en referencia a su dulzura se puede decir “caeremos como un buñuelo dentro de la miel”, cuando “una cosa es muy apetecible”.

Pero por encima de todo, los buñuelos son una señal de fiesta. En Valencia no faltan nunca en las Fallas. En casa se preparan para comer en familia por Pascua o en la cena de Navidad. En otros países, lo asocian con el Carnaval. En Sudamérica son típicos en las fiestas religiosas o en tiempo de ferias. Llenan los escaparates de las pastelerías. O son objeto de venta ambulante desde cualquier carretilla o dentro de un sencillo cucurucho.

De una manera o de otra, el buñuelo siempre hace fiesta. Y tiene la virtud de congregar gente a su alrededor. En este libro los encontraremos de muchas variedades. Los buñuelos nos descubrirán maneras de hacer cocinas tradicionales, originales y exóticas. Y nos harán de guía de culturas y paisajes. Os entrarán por los ojos y casi percibiréis su olor. Todo esto en una vuelta al mundo en 50 buñuelos. ¿Nos acompañáis?



Tortitas de camarón

Antes de dar la vuelta al mundo, nos detendremos en Andalucía. Los buñuelos nos los dejaron los árabes. ¡Y nos hemos espabilado haciéndolos muy variados!

INGREDIENTES

- 320 g de camarones
- 38 g de perejil picado
- 16 g de ajo picado (4 dientes de ajo picados)
- 153 g de harina de trigo
- 100 g de harina de garbanzo
- 130 g de cebolleta picada
- 230 g de agua mineral
- 13 g de levadura
- Sal
- 2 litros de aceite virgen extra para freír

ALÉRGENOS: GLUTEN / CRUSTÁCEOS



RECETA

Ponemos todos los ingredientes en un bol y los mezclamos bien, con mucho cuidado para no romper los camarones.

Una vez está todo mezclado, calentamos en una sartén el aceite hasta 180 °C y vamos friendo la masa a cucharadas para que se estire como una tortilla. Las freímos vuelta y vuelta para que queden crujientes.

Las servimos con un buen Oloroso, Manzanilla Pasada o Amontillado.



Servido en bandeja

Atravesar el Guadalquivir por el puente de Triana. Perderse por las callejuelas entre iglesias y cerámicas. ¡Déjate imbuir de su embrujo!

*Gracias por acompañarnos
en esta vuelta al mundo.*

¡Buen provecho!