



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Un poc d'història

Viatjant es coneix la gastronomia, però també els costums

Quan viatges, a part de conèixer nous llocs, també en descobreixes la seva història. Aquests darrers mesos he tingut l'oportunitat d'endinsar-me un poc més dins la gastronomia dels segles XV, XVI, XVII i XVIII, ja sigui des de la perspectiva pomposa dels grans palaus del Loira a la senzillesa i humilitat de les cases pairals del Pirineu.

Si una cosa m'ha cridat l'atenció i que es troba en els dos esglaons socials que us he comentat, són els llits dins la cuina. Us ho explico:

Durant els freds hiverns d'Europa del nord, les cases eren difícils d'encalenticir, aleshores a algú li va donar per construir uns llits, gairebé com un armari, on refugiar-se del fred de la nit, quan ja els darrers calius del foc familiar s'anaven apagant. Així s'aprofitava l'escalfor adquirida dins les cuines durant el dia per a poder passar les fredes nits el millor possible.

Normalment aquests mobles estan destinats a allotjar el personal de la cuina o bé al més ancians de la casa. Que per altra banda eren els qui més patien les inclemències dels freds hiverns.

Aquestes estances a les cuines Pirinenques, són senzills armaris amb

l'amplada justa per a allotjar-hi un llit i se solien col·locar a prop (o dins) les cuines. Aquí vull fer un petit incís relatiu a la mida petita (molt) de les persones de fa alguns segles. Això es fa ben palès quan visites les diverses estances de les cases i sorprèn que els llits a prou feines superen el metre cinquanta o seixanta de llargada.

A les cuines dels castells i palaus del Loira (i de molts indrets Europeus); aquests mobles-llits són veritables obres d'art d'ebanisteria. Aquest es poden veure en diferents formats d'un o dos compartiments, que des del segle XVI van protegir del fred de la nit... als no clausrofòbics europeus... suposo.

Aquests mobles-llits armaris es varen originar en el període medieval tardà; i varen aparèixer en diverses formes a tot Europa: hi ha exemples de Bretanya, Escòcia, Àustria, els Països Baixos i Escandinàvia.

Amb la descoberta de l'electricitat i els nous sistemes d'encalenticir, aquest espai a la cuina varen anar desapareixent. No obstant això, hi ha constància que en alguns llocs es van utilitzar fins

ben entrat el segle XX. Suposo que mentre fes fred a la casa, la calor de la cuina era sempre benvinguda.

A les imatges d'aquest article podeu veure les estances de la cuina de l'ECO Museu de Çò de Joanchiquet a Vilamós (Vall d'Aran), el poble més antic de la contrada.

La casa de Joan Chiquet, avui dia convertida en Eco museu està documentada des del segle XVII, i ha estat una de les cases més riques de tot el Baix Aran.

Les altres dues imatges pertanyen a diferents cuines de varis Castells de la Vall del Loira.

Com ja he dit la cuina era l'habitació més calenta i la que estava més il·luminada de la casa quan es feia de nit. Així, els diferents membres de la família podien dur a terme activitats molt variades, com ara cuinar, menjar, filar, jugar, resar, etc. Per això a les cuines s'hi troben estris molt variats i que alguns d'ells a priori no hi haurien d'ésser.

La cuina també es tractava d'un espai semiprivat on hi acudien els veïns del poble, sobretot durant les llargues nits d'hivern, quan al voltant de la xemeneia s'organitzaven les animades reunions de veïns. A diferència dels dormitoris que eren d'ús exclusiu dels propietaris; en aquestes petites tertúlies a la cuina es conversava sobre les notícies i els treballs del dia, i els més petits gaudien amb les històries que els explicaven els més grans de la casa.

A les cuines pirinenques, moltes vegades també s'hi trobava un petit espai que està situat entre el subsòl de la casa i el terra de la cuina, conegut amb el nom de clòt. Podríem dir està a mig camí d'ésser una botiga. En aquest lloc, la família emmagatzemava una part de la collita anual de patates, l'excedent de la qual venen o intercanviaven amb els marxants per diversos productes o aliments de primera necessitat, com l'oli, la sal o el vi. Aquest espai, quasi sempre amagat de la vista, també era usat per guardar productes de l'estraperlo.



CUINA DE TEMPORADA:

Civet

Gran part del receptari del pirineus estan plens de plats amb carn de caça, per qüestions òbvies. Una de les elaboracions més saboroses i delicades que tenen aquest tipus de carn com a protagonista és la recepta de civet clàssica. Un aguiat que tant se pot fer amb llebre, conill, senglar o cèrvol.

INGREDIENTS

- 2,50 kg llebre o conill (o altra carn de caça)
- 1 ceba, 2 alls, 6 cullerades oli d'oliva verge extra, 250 g farina, 1/2 l brou d'au, 1/2 l vi negre, 3 cullerades brandy
- 1 pessic farigola, 1 pessic orenga, 1 pessic julivert, 1 full de llorer

ELABORACIÓ:

- Trossejarem la peça de carn escollida, la posam be de sal i pebre i la doram en una olla amb una mica d'oli d'oliva a foc mitjà.
- Quan comença a agafar color hi afegirem els alls, la ceba picada i les herbes. Quan estiguin lleugerament daurades les cebes flambejarem amb el brandi, taparem d'aigua i ho deixarem coure a foc lent fins que la carn sigui tendra. (Segons la carn escollida el temps de cocció pot variar d'entre 2 a 6 hores).
- Si tenim la sang de l'animal, la daurarem en una pella i si tenim el fetge també. Amb tot això farem una picada per, posteriorment, ajuntar-ho amb el aguiat i donar-li un darrer cop de calor a foc lent d'uns 15-20 minuts. Servim en una escudella o un plat soper.
- Si la salsa no queda massa lligada la podem espessir amb la farina indicada.



ESCOLA DE CUINA:

- Per a que la carn de caça quedi bé és fonamental deixar-la dins una bona marinada. Vi negre, espècies, herbes i verdures aromàtiques. Tant el suc de la marinada, com les herbes i verdures les usarem a la cocció.
- També es indispensable marcar bé la carn. Si la deixam ben daurada ens asseguram que no perdi els nutrients, aromes i sabors i que al final resulti una carn més gustosa.
- Les carns de caça no es poden consumir recent abatudes. S'han de deixar reposar un parell de dies perquè el rigor mortis i les toxines produïdes per l'estrès de la mort desapareguin.
- Antigament a les aus de caça se'ls aplicava una tècnica anomenada faisandé. Aquesta consisteix en deixar la peça penjada del bec un raig de dies. Quan la carn començava a afluir-se i el bec es desprèn del cap, es deia que era el millor moment per a consumir l'au. Avui és una tècnica en desús.
- La carn de corral es diferencia de la de caça que aquesta darrera no té tant de greix, té més fibra muscular, amb el que és més dura de coure, però més gustosa al final.