

PARLEM DE CUINA

Cuina exòtica “de casa”.

Història de la nostra gastronomia (I)

Vull començar aquesta sèrie d'articles sobre la història de la nostra cuina parlant d'un tema que ara està molt de moda: la cuina exòtica.

Cada dia apareixen nous productes, ja sigui gràcies a l'intercanvi entre cultures o per l'estudi dels investigadors gastronòmics; així algues, gelatines, alginat o noves espècies entren cada dia dins la nostra cuina fent-la un tant més exòtica.

De fet terme exotisme és un concepte molt obert, i més si parlem de cuina. El que per nosaltres resulta habitual a altres els pot resultar exòtic o estrany.

Per posar un exemple: menjars com els caragols que menjarem amb fruïció la setmana passada; als Països Nòrdics els semblen realment productes de cuina exòtica.

Però centrant-nos amb la nostra cuina vegem alguns ingredients que ara ens resultarien exòtics, però que temps enrere eren habituals a les nostres llars, i així ho varen deixar escrit els nostres antecessors.

Començant pel peix per ventura el que ens sorprendria més seria que ens servissin a taula Dofí, però en el llibre de “Sent Soví” (SXIII) trobam varies receptes per a cuinar aquest simpàtic mamífer marí.

Capítol CCVII (pàgina 209)

“ Qui parla con sa deu aparrellar tunyina ffresqua ho dolffí. Si vols aperellar tunyina ffresqua ho dolffí, se ffa axí: Prin la tonyina ho lo dolffí e ffé'n trossos, e met-los a coura en aygua ab sal e ab holi; e coguen tro sia ben cuyta. E puy trau-ne-la, e talla-le a manera de ffexures menut, e soffrig-



valorat comercialment) o esturió (ja extingit a les nostres costes). Però si el que volem és carn també podem cuinar os, tórtores, porc senglar o agrons. Sens dubte que ens sortiria un menú d'allò més exòtic.

Però a tot menú hi ha d'haver verdures, així que si volem hi podem afegir pastanaga blanca, borrajta, lletissons (Sonchus tenerimus L) o les cosconilles (Reichardia picroides (L.) Roth), aquestes tres darreres unes herbes molt habituals a les nostres illes, però desconegudes avui dia, gastronòmicament parlant.

A més del Sent Soví, altres llibres de cuina de la nostra terra ens ofereixen també receptes que avui dia semblarien un tant estrambòtiques i sorprenents , però que al seu dia eren

lo ab de bon holi. E puyes aparella de bona salsa, que's ffa axí: Prin pa torrat mullat en vinagre, e picau-ho bé; e ages ceba sia sofrida ab lo pex. E prin de la polpa del pex, e ages de bones salces e picau-ho tot encemps; e axeta-ho ab lo brou de la tunyina. E mit-hi un poc de mel ho arop; e axeta-la en guissa que no sia massa clara. E met la salsa el pex, e bulla. E puy vaya per escudelles”

Aquest antic llibre també ens ofereix altres receptes curioses a base de llises (un peix ara poc

prou habituals: sols anomenar morena fregida, tortuga amb all i pebre o bistec de cavall amb all i julivert; ja ens evoquen menjars exòtics.

Però la cosa va més enllà ja que podem trobar receptes d'arròs de llangardaix, serp assecada, eriçó amb argila, rata de marjada amb tomàtiga, cassola de teixó, arròs d'esquirol; i el que jo crec més exòtic: moix amb all-i-oli.

Respecta a n'aquesta darrera recepta, que podem trobar a “ La Cuina Catalana” de Jaume Fàbrega (ed . La Magrana) , que a l'hora la recull d'un altre llibre clàssic “ El Llibre del Coc” de Robert de Nola (1520); Jaume Fàbrega ens dona l'apunt que segurament el cuiner del rei Ferran es devia referir, probablement, al gat mesquer o salvatge. Així hi tot la lectura de la recepta queda un bocí llarg exòtica, sobre tot el primer paràgraf que aquí us transcriu literalment com es va escriure fa més 5 segles.

“ Lo gat pendràs e matar-l'as, ço es degollar-lo. Equant sia mort, leva-li lo cap e guarda que nengú no.n menjàs per la vida, car per ventura tornaria orat” .

Segons Robert de Nola , a continuació el gat s'havia d'enterrar dins un drap per a que reposés i es curés (un procediment habitual a la carn de caça que s'anomenava Faisandage). Després es cuinava igual que el conill, a la brasa, untat i servit amb all-i-oli.

La recepta acaba amb una curiosa però certa anotació que usaré per a acomiadar-me fins la setmana que ve i que podríem aplicar a qualsevol dels ingredients i plats tractats avui:

“E après menja d'ell e veuràs una vianda singular”.

Bon profit i bona setmana.

Juan A. Fernández
parlemdecuina@hotmail.com



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Xafarderies, despropòsits i peticions

“Shangai, Bombai son dos paradisos...” i per què començ l'article amb la lletra d'una cançó prou antiga del grup “Mecano”? Doncs per l'anunci de l'obertura de la fira més gran del món. Cost: quaranta mil milions d'euros. A Xina. Hom pensa que els ciutadans xinesos no tenen altres necessitats i tots naveguen amb barques fetes amb bitllets de dòlars. Vull dir que formen els cans amb llonganisses (s'entén els que no es mengen, ja que per allà segons quins cans formen part de la dieta). Hom ja ha escrit altres vegades allò de “pa i circ”. Model que infinitat de governants han plagiat de l'emperador Romà Neró, de totes maneres a ell, segons la història no li va sortir massa bé i no es pot dir que tingués un final (mort) massa feliç.

I que està passant a les costes de l'estat de Luisiana, amb la taca de petroli , que ja té la mida de l'illa de Puerto Rico (nou mil cent quatre kilòmetres quadrats) debut a una explosió en una plataforma d'extracció de petroli situada en el Golf de Mèxic. Un gran desastre ecològic , que entre altres decisions com tancar-ne tres plataformes, fins que es controli la situació, ha tornat enrere l'autorització de crear prospeccions petrolieres a Alaska. Hom, que darrerament s'ha tornat una mica previngut i un tant de desconfiat en segons quins fets ocorren , es demana com es feien aquestes extraccions de petroli, o es consentia, que les normes de seguretat fossin de pa sucata amb tomàtiga, ja que els que governaven, abans d'Obama, eren capitosts d'empreses comercialitzadores de petroli, com el meu “amic” zombi Bush. Aquestes empreses petrolieres, de segur que no ho notaran massa en les seves economies, però si les empreses de Louisiana dedicades al peix i al marisc, que proveïen el 30 per cent del mateix que es consumeix a EUA. Segons els experts, d'un costat es vessen prop de quatre milions de litres al dia, altres a prop d'un dos, i els executius de l'empresa responsable del vessament, afirmen que uns vuit-

cents mil. Louisiana, Florida i Alabama han estat declarats en estat d'emergència.

El President Obama, que no té gaire manies, ha carregat la responsabilitat a British Petroleum, una multinacional energètica, concretament la tercera en importància del món, i que per cert té un parell de desastres sobre les espatlles, com per exemple com va esser el 2005, que explotà una refinaria a Texas i quinze persones moriren.. La multa imposada fou de vuitanta set milions de dòlars, la més gran en la història de la OSHA. (empresa de l'administració nord-americana que vetlla pel treball i la salut). Com a nota “curiosa”, British Petroleum feu set contribucions a diverses campanyes polítiques. L'esmentada empresa ha manifestat que pot arribar a tardar tres mesos en taponar totes les fuites. O sigui que el desastre mediambiental el tenim servit en safata.

A més el temps no ajuda gaire per fer les tasques necessàries per taponar les fuites. A tot això, avui borinejant per diversos periòdics en versió digital, m'ha fet gràcia un comentari. Més o manco deia que hi enviassin a Rajoy, que tot dient que eren “tres o quatre hilillos de plastilina”, declaracions fetes amb el desastre de l'abocament del “Prestige”, i si mal no record en aquell temps era ministre de medi ambient un nostrat ex molt honorable i Fraga el President de la Comunitat Galega, que estava de caça (genètica franquista?, ja que a Franco tant li agradava) i El President de “su España , una, grande y libre” Mister Ansar, si mal no record, tardà més d'un mes a posar els peus per allà. No fos que es taques els mocassins de disseny del maleït “chapapote”. Afegeix que a mi la “unidad de España”, em produeix el mateix efecte que li feia a l'estimat Pepe Rubianes, que descansi en el cel dels bons humoristes;

També m'ha fet molta gràcia, la notícia del Dbalears de diumenge passat, on diu que una placa commemorativa,

col·locada arrel de la inauguració per part del cèlebre Ansar, de la residència de l'ambaixador espanyol a Washington, hagi estat retirada pel seu mal estat. Sembla que el material emprat no aguantava les condicions meteorològiques d'allà. No em direu que no té cataplins que això passi. I llavors les veu cantants del PP critiquen a Zapatero, que ha aconseguit que Espanya no fos prou reconeguda a l'exterior. No vull pensar, que fins i tot estalviaven en les plaques que anaven posant arreu, que en podria esser una altra. Tampoc vull pensar que l'empresa que les subministrés fos d'algun “amiguete” dels susdits. Hom posat a pensar malament o tal vegada bé, pot dir la seva. Coses més grosses ja s'han vist. Com les inundacions del “litre” nom irònic emprat per anomenar, al “metro” de Ciutat de Mallorca, construït a l'era Matas i que a més de tot, ara resulta que no es pot autofinçar i és que sembla que tot el que toquen ho converteixen en “caca”, però a preu de cervellet de canari jove.

Voldria que els polítics d'arreu, ens retornassin la confiança en que ells estan treballant per el interès general i el be comú i no en mantenir poltrones i afavorir l'estança el màxim temps possible en el poder del partit on militen. M'encantaria tornar anar a votar amb il·lusió i no com a una certa imposició i deure democràtic i tenir una fe real amb les seves promeses electorals. Després del que va costar en vides i en sang, l'arribada de la democràcia a l'Estat Espanyol, tots els que lluitarem ens ho mereixem. A punt de tancar l'article, el volcà finlandès ha revifat. Veieu com tenia raó i que aquesta primavera serà de pinyol vermell.

I per avui tanc la paradeta.

Josep Bonnin

