



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
parlemdecuina@hotmail.com

Cupons de racionament

Hi ha moments en els quals parlar de cuina no és sinònim de bauxa, precisament

Sempre que prepar aquests articles, o bé xerro de cuina amb qualcú i a certa tendència a la positivitat, i es que la cuina i la gastronomia sempre conviden a la felicitat i a la festa. Però no sempre és així, hi ha certs passatges de la història o la gastronomia i tot allò que envolta al menjar que no han lluit precisament. Ja sigui per períodes de sequeres, malalties, crisis, per una poc encertada distribució de la riquesa, o molt d'altres conceptes i casuístiques. Hi ha moments on parlar de cuina no és sinònim de bauxa precisament.

Durant l'evolució humana no sempre tota la població ha pogut menjar el que ha volgut (malauradament en l'actualitat també és així). En algunes ocasions degut a la escassetat del menjar o perquè els més poderosos es quedaven amb el menjar, l'alimentació de la gran massa s'ha hagut de racionar. I d'això, a la nostra terra, no fa tant.

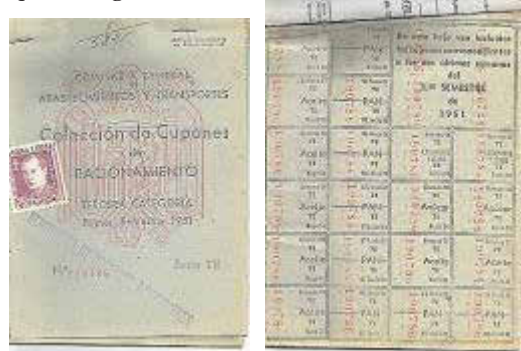
Segons el diccionari, el racionament és l'assignació governamental de recursos limitats i béns de consum, figura econòmica generalment aplicada durant les guerres, les hambrunes o qualsevol altra emergència nacional.

Pel que fa al racionament dels productes alimentaris es posa en pràctica per exemple, com quan no hi ha suficient menjar per satisfer tota la demanda

i s'opta per distribuir-lo en quantitats limitades. Normalment el sistema que se sol seguir és el d'assignar uns crèdits o punts a cada aliment en funció de la oferta i demanada. Aquest punts, distribuïts en forma de carnets o cartilles, es poden anar exhauint als comerços o llocs de distribució. Són els propis usuaris que han d'anar controlant els punts i gastar-los de forma acurada. No obstant això alguns sistemes de racionament, apart de controlar el menjar, també indiquen en quines dates s'ha de adquirir.

Un poc d'història

La primera vegada que s'implanta el racionament a Espanya ho estableix l'autodenominat Govern de la Victòria, a través d'un decret de 5 de març de 1937. Aquest decret dicta en el seu article 1: «Es crea en tots els municipis de l'Espanya lleial la targeta de racionament familiar». Posteriorment, una vegada finalitzada la Guerra Civil espanyola, durant el període de la postguerra que va estar marcat per l'escassetat, una ordre ministerial de 14 de maig de 1939, va establir el règim de racionament a Espanya per als productes bàsics alimentaris i de primera necessitat. El racionament no aconseguia cobrir les necessitats bàsiques de la població, per la qual cosa es varen viure uns anys de gana i misèria. La degradació del nivell de vida en la dècada dels 40 va ser tal que assegurar-se la



subsistència es va convertir en una autèntica lluita diària.

Es van establir dues cartilles de racionament, una per a la carn i una altra per a la resta de productes alimentaris. Es va dividir a la població en diversos grups: homes adults; dones adultes (ració del 80% de l'home adult); nens i nenes fins a catorze anys (ració del 60% de l'home adult); i homes i dones de

més de seixanta anys (ració del 80% de l'home adult). L'assignació de recursos podia ser diferent també en funció del tipus de treball del cap de família. Inicialment les cartilles de racionament eren familiars, que varen ser substituïdes a 1943 per cartilles individuals (com la que podeu veure en les fotografies d'aquest article). Aquestes cartilles nominals permetien un control més exhaustiu de la població. El racionament alimentari va deixar de ser efectiu oficialment al maig de 1952

Com era el menjar racionat?

La distribució d'aliments racionats es va caracteritzar per la mala qualitat dels productes. I això va propiciar que la corrupció estés a l'ordre del dia, donant peu al contraban i l'estraperlo. Amb tot això, les malalties relacionades amb l'alimentació estaven a l'ordre del dia. I si també els hi afegim el problema de higiene i una manipulació i conservació alimentària deficitària, els problemes hepàtics, la tuberculosi, la desnutrició, les infeccions intestinals, el paludisme i la disenteria eren habituals entre la immensa majoria de la població. Entre tots, els majors i els nens eren els col·lectius més vulnerables. La població estava tan malmesa que ni les peladures de les patates se tiraven.

Malgrat el racionament, el menjar no era de franc i s'havia de pagar. Un quilo de sucre costava 1,90 pesetes a preu de taxa. L'oli es pagava oficialment a 3,75 pesetes el litre. Però si ho volies aconseguir d'estraperlo els preus pujaven fins a nivells quasi inassolibles per al ciutadà del carrer. Al mercat negre demanaven 20 pesetes per un kilo de sucre i 30 anava el litre d'oli. Me contà don Damià Rotger i Planas que de jove, per treure un poc més de diners, partien alguns grups de joves a peu

cap a la costa de Deià a cercar sacs de menjar d'estraperlo, sobretot sucre i cafè. Cada sac pesava 80 kilògrams i podien dos o més viatges en una sola nit. A vegades la Guàrdia Civil els espera devers Son Puça, però normalment eren fàcils de 'convèncer'. Altres vegades no ho eren tant i havien d'abandonar les mercaderies i fugir ben ràpid del lloc. Tot plegat era ben complicat.

CUINA DE TEMPORADA:

Recepta de postguerra: pancuit

Un plat humil però molt ric en sabor que es va convertir en un clàssic diari de la postguerra varen ser les sopes d'all (pancuit). Elaborades amb restes de pa dur; tomàtiga (si n'hi havia); aigua; all; oliviu (si en tenies o tenies diners); i pebre vermell. Cal dir els ous que ara podem posar-li eren productes de luxe durant l'època de fam i devien ser contades les ocasions que podies posar-n'hi un dins el pancuit. Avui en dia el pancuit ha tingut una nova renaixença, ja que és un menjar d'hivern perfecte que molts cuiners hem recuperat i va perfecte per obrir boca. Els temps, han canviat. Al meu canal de youtube podeu veure l'elaboració.

INGREDIENTS

Per a 4 persones

- 4 llesques de pa pagès sec o una grapada de galletes d'oli.
- 2 dents d'all (o alguna més depenent del gust que vulguem).
- Dues fulles de llorer.
- Oli d'oliva de Sóller, saïm, sal i pebre bord.
- Una tomàtiga.
- Un pebre sec (nyora).
- Un ou.

ELABORACIÓ:

● Dins una olleta posarem una culleradeta d'oli i una de saïm i hi sofregirem els alls picadets, el llorer i la nyora sencera. Quant l'all comenci a agafar color afegirem la tomàtiga picada i l'ofegarem a foc fluix 5 minutets. Ara podem posar-hi el pa esmicolat i tapar amb aigua. Sols la justa. Vigilem la densitat del cuinat posant més o manco pa. Ho acabarem amb un ou cuinat dedins. Rectificarem de sal.



ESCOLA DE CUINA:

- Les sopes d'all són molt habituals en el receptari de moltes comunitats autònoms. Una de les més conegudes és la *sopa de ajo* castellana que porta cuixot salat i en lloc d'aigua porta brou de carn.
- També trobam la sopa d'all *Leonesa* que porta un poc de pebre bord picant i es cuina dins una olleta de test.
- Les sopes d'all *A la Zamorana* porten una picada feta amb els alls fregits.
- Les sopes d'all *a la Extremeña* porten brou de carn i el pa no es desfà dins la sopa sinó que es serveix en llesquetes senceres.
- Sigui la recepta que sigui és un plat perfecte per a l'hivern, bo de fer, sa i que ens ha arribat d'aquesta cuina de la necessitat que han passat pares i padrins nostres.
- Bibliografia:
Història de les fàbriques d'embotits de Sóller. Hambre, cartilla y estraperlo. Ana Tudela