



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
parlemdecuina@hotmail.com

Petites històries de la cuina

La cuina sempre ha format una part important de la història

Normalment no posam gaire atenció a l'origen de les receptes; passam de la cuina a la taula i poc més. Avui farem un recorregut per la història d'algunes de les receptes més conegudes.

Louis de Bechameil (1630-1705), marquès de Nointel fou també maître d'hotel de Louis XIV (el Rei Sol). El Rei, que patia de dolors i problemes dentals, demanà als seu cuiner la creació de plats fàcils de mastegar. Luis de Bechameil creà aquesta salsa per a coure dins ella carns i altres aliments.

Amanida César. Aquesta amanida nasqué durant la Llei Seca Americana. Resulta que algunes grans estrelles de Hollywood i altres personalitats del moment passaven la frontera mexicana de Tijuana per poder anar a l'establiment de Caesar Cardini, el Caesar's Place. Allà es podia prendre una bona beguda alcohòlica i gaudir de la típica amanida que allà elaboraven.

Salsa Worcestershire. Una de les salses que més usam a la cuina per a potenciar el sabor de salses i carns és la salsa Worcestershire, salsa anglesa o més coneguda com a salsa Perrins. S'elabora amb vinagre, mel, xarop de blat de moro, aigua, pebre vermell, salsa de soja, tamarindes, anxoves, cebes o xalotes, vi (ocasionalment), clau d'olor i all.

No es pot confirmar 100% però pareix que el Lord anglès Marcus Sandys, va as-saborir aquesta salsa per primer cop a l'Índia en els anys 1830, però sembla que al tornar al seu país i amb el pas el temps l'oblidà, i per recordar-la va intentar que els farmacèutics de la seva localitat aconseguissin reproduir els seus aromes i sabors. No obstant això, la pròpia empresa Lee&Perrins va publicar que la seva recepta procedeix d'Arthur Moyses Williams Sandys, Baró del comtat d'Omblerley, Worcestershire.

Salsa HP. L'altra salsa que no podem deixar desmentir és l'HP. Com l'anterior, també és molt usada com a potenciador del sabor. Salsa HP o Brown sauce (salsa marró, en anglès) és un dels condiment creat per l'empresa HP Foods (i que actualment s'elabora a H.J. Heinz a la ciutat d'Elst- Holanda). És una salsa elaborada amb vinagre de malta, suc de fruita i espècies. La salsa es serveix tant amb aliments freds com calents. De vegades s'afegeix a sopes i estofats. És una de les salses més conegudes al Regne Unit. La recepta original de la salsa HP és obra de Frederick Gibson Garton, un botiguer de Nottingham. En Frederick va registrar el nom com a H.P. Sauce el 1896 i ho va anomenar així per ser el nom d'un restaurant del Palau de Westminster on va començar a treballar. Per això les etiquetes de les botelles duen imatges del Palau de Westminster. En Garton va vendre finalment la marca i la recepta HP per la suma de £150... que mai va arribar a cobrar.

Tarta Tatin. Una de les tartes més clàssiques, té un origen accidental. Sorgida a 'Hotel Tatin' a Lamotte-Beuvron, França el 1889. L'hotel era regentat per dues germanes, Stéphanie Tatin (1838-1917) i Caroline Tatin (1847-1911). Existien múltiples versions sobre l'origen del pastís, però la història més acceptada conta que una distracció de Stéphanie Tatin va fer que es cuinessin més del

compte les pomes al forn, i per no tirar-les li van posar la pasta damunt i l'enfor-naren, i després li van donar volta, donant lloc a aquesta variant.

Sandwich. Uns dels 'panets' més consumit al món aparegué cap al segle XVII de la mà de John Montagu, Lord de ciutat de Sandwich a Kent, Anglaterra. Ell li va demanar al majordom unes llesques de carn rostida i el cuiner per a que no s'embrutés les mans mentre jugava a cartes, els hi va posar entre dues llesques de pa. Li va agradar tant la idea que sempre li demanava. Ara trobam centenars de receptes, algunes amb nom propi: Bikini, Sandwich Club, Mixte.

Melicotons Melba. El gran cuiner Escoffier fou xef de cuina a l'hotel Savoy de Londres. La cantant Australiana Nellie Melba va oferir un concert al Covent Garden i Escoffier va quedar tant encantat d'ella que li va dedicar aquestes postres a base de melicotons. Duen les males llengües que no va ser de la seva veu del que es va enamorar...

Salsa ketchup. Hi ha dues teories sobre l'origen de la paraula Ketchup, així uns ens diuen que prové de la paraula 'kachiap o ketsiap' usada pels que parlaven un dialecte a l'illa Xina d'Amoy i la paraula feia referència a un condiment, utilitzat en aquesta illa, a base principalment de peixos posats en maceració (una mena de garum), suc de verdures i espècies. Una altra teoria, que la procedència de la paraula és d'origen Maya 'Ketchup'.

Si fem cas a la lletra escrita, veiem que apareix a Anglaterra per primera vegada el nom de 'Catchup' en 1690. Potser aquest condiment usat a l'illa d'Amoy va ser portat a la metròpoli per mariners anglesos que comerciaven per aquells mars i que s'havien acostumat al seu ús, per pal·liar, potser, el mal gust de les carns gairebé corrompudes que es veien obligats a ingerir en les seves llargues travessies.



CUINA DE TEMPORADA:

Sandwich Club

INGREDIENTS

Per a dues persones

- Pa de motlle, 4 llesques
- Bacon, 3 llesques
- Cuixot dolç, 3 llesques
- Formatge emmental, 1 llesca
- Formatge crema
- Pit de pollastre a filets
- Maonesa, 1 cullerada
- Mantega per al pa
- Tomàquet, 1
- Enciam, 2 fulles

ELABORACIÓ:

- Començam preparant un sandvitx mixt o biquini per a això posarem els talls de cuixot dolç entre les dues varietats de formatge i aquestes entre dues llesques de pa de motlle untades lleugerament amb mantega. Ho farem a foc molt lent en una paella perquè es dauri i els formatges es fonguin.
- Mentrestant, torrem el bacon i cuinem els trossos de pit de pollastre a la planxa.
- Amb aquests dos ingredients elaborarem un segon sandvitx que també daurem a la planxa, untant lleugerament amb mantega les llesques de pa de motlle.
- Com a element d'unió entre els dos sandwitxos que hem elaborat, untem la part superior d'un d'ells amb maionesa, el cobrim amb trossos d'enciam i llesques de tomàquet i ho tapem amb l'altre sandvitx. Ajudats d'unes broquetes perquè no se'ns desmunti i tallam a 4 trossos.



ESCOLA DE CUINA:

Receptaris gastronòmics:

En aquesta ocasió us recomanaré un seguit de llibres, que si bé no són receptaris gastronòmics estrictament parlant, sí que són lectures gastronòmiques més que recomanables.

- *Petites Histoires des Grandes Recettes. Ed. Alternatives* (En Francès). 2009
- *La Química en la cocina.* Claudi Mans. Tíbidabo Ediciones. 2018
- *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci.* Ed. Temas de Hoy. 1999
- *Physiologie gu goût.* J.A Brillat- Savarin. Ed Obelisco 2014
- *Gastrofísica.* Espasa Libros. 2017
- Comida para pensar, pensar sobre el Comer. Ed Actar. 2015

● No oblideu visitar www.cuinant.com