



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Acabam el 2020

El vull acabar «trescant entre les papers» per tal de descobrir receptes antigues i recuperar-les

Volia acabar aquest any d'alguna manera especial, així que he tirat del recurs de «trescant entre papers» i tot això m'ha anat sortint. I és que si alguna cosa m'agrada com cuinar (i menjar), és sens dubte descobrir antigues receptes, vestigis de cuines antigues oblidades i recuperar-les.

Pasta real és una pasta típica de Nadal de la que podeu trobar moltes versions, de fet aquesta mateixa setmana n'he vista al Fornet de la Soca. No obstant això és una pasta que no sol aparèixer en els llibres de cuina i és d'aquelles que passa de boca en boca. La que us presento la vaig trobar manuscrita en un mig foli, segurament entre les pàgines d'algun llibre antic que vaig aconseguir.

Us la transcribo tal i com la tenc, a la fotografia podeu veure l'original.

«Tarta pasta real. Por una libra de almendras molidas una libra de azúcar y doce huevos; de estos huevos se separan ocho claras para el betún, se le añade canela y limón rallado (esto a gusto) se mezcla todo bien. Se unta un molde con manteca y biscuit picado, se le echa la pasta, por encima se le ponen trozos de membrillo, enseguida se mete en el horno que ya se tendrá caliente. Se

sabe que está cocido metiendo una aguja de hacer media; tiene que salir limpia. Al día siguiente se saca del molde».

«Betún para adornar la tarta. En un cazo se pone un poquito de agua con una barrita de vainilla y 300 gramos de azúcar; se baten de antemano las claras a punto de merengue, y cuando el almíbar tiene punto de caramelo se agrega a las claras sin dejar de batirlas, se le añade un poco de azúcar en polvo. Con este betún se adorna la tarta al gusto»

Recepta revisada: Per a la tarta (tot això ben batut, fins que dupliqui el seu volum inicial: 1 lliura d'ametlles moltes (400 grams); 1 lliura de sucre (400 grams); 12 ous (12 rovells i 4 blancs. La resta de blancs són per a la decoració); canyella i llimona rallada. Trossos de codony per posar per damunt.

Per a folrar el motlle. Mantega i bescuit picat (galetes Maria o magdalenes en pols).

Per al betum de decoració: 300 grams de sucre; un poc d'aigua; un poc de vainilla; sucre en pols i els 8 blancs d'ou que havíem reservat.

Supòs que entre una i l'altra no tindreu gaire problemes de fer-la.

La segona recepta que us mostraré també està escrita a ploma sobre un foli petit, però entre que està en francès i que la lletra és mala d'interpretar, la tenc «sense estrenar» i no l'he poguda fer. Us deixo la foto en aquest article i en el meu perfil de Facebook per veure si algú me dona un cop de mà.

Això és el que he esbrinat d'ella, que dit sigui de passada, no és gaire: que porta oli, albergínies i que són gratinades... Per la resta us he de menester.

Jo no ho he viscut (ni ganes) però segur que més d'un i una encara recordau els cupones de racionamiento.

Aquests documents varen veure la llum per primera vegada quan s'implan-

tà el racionament a Espanya a l'autodenominat Govern de la Victòria, presidit pel socialista Francisco Largo Caballero, a través d'un decret de 5 de març de 1937 publicat en la *Gaceta de la República* el 7 de març de 1937. Aquest decret dicta en el seu article el següent: «Se crea en todos los Municipios de la España leal la tarjeta de racionamiento 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. No obstant aquest sistema de racionament no aconseguia cobrir les necessitats bàsiques de la població, per la qual cosa es van viure 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 per a la resta de productes. Es va dividir a la població en diversos grups:

homes adults, dones adultes (ració del 80% de l'home adult), nins i nines 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 contingents podia ser diferent també en funció del tipus de treball del cap de família. Inicialment les cartilles de racionament eren familiars, que van ser substituïdes, l'any 1943 per cartilles individuals, que permetien un control més exhaustiu de la població. Al maig de 1943 el nombre d'«usuaris» a Espanya era de 27.071.978 persones. La distribució d'aliments racionats es

va caracteritzar per la mala qualitat dels productes i va posar de manifest corrupció generalitzada i el mercat negre conegut com a «estraperlo». El racionament va perdurar oficialment fins a maig de 1952, data en què va desaparèixer per als productes alimentaris.

La cartilla que us mostro és de l'any 1951 i va pertànyer a Salusitano Juste.



CUINA DE TEMPORADA:

Coca tapada de pop

La recepta per acabar l'any. Si encara no teniu plat escollit per cap d'any, aquí us deixo una interessant proposta.

INGREDIENTS (per a la pasta)

- 400 grams de farina fluixa
- 20 grams de saïm
- 50 grams d'oli d'oliva verge de Sòller
- 200 grams d'aigua tèbia (30-35°C)
- 5 grams de llevat de pa dissolt dins l'aigua

INGREDIENTS (per al farciment)

- 2 cebes tendres
- 1 pebre vermell
- 1 carabassó
- 1 ceba morada
- oli d'oliva, mig manat de julivert, pebre bo dolç, sal, llimona, unes fulles de moradux, 2 alls, 2 fulles de llorer, 3 cullerades de tomàtiga triturada, 50 grams per persona de pop bullit i tallat a daus, 1 ou batut per a pintar la pasta, moradux ben picat per a empolsar.

ELABORACIÓ

- Un pic dissolt el llevat dins l'aigua tèbia, podem afegir-hi la resta d'ingredients i ho pastarem bé fins a aconseguir una pasta homogènia. Deixar-la reposar en bloc el temps que feim el farciment. En total ha de tovar uns 45/60 minuts.
- Netejar totes les verdures i herbes, tallar-les a juliana o picades segons desitgem. Dins una pella amb oli ben calent ho anirem ofegant tira a tira fins que agafi un poc de color.
- Quan tot estigui ben rosset, afegir-hi el moradux i el pebre bo dolç, coure 2 minuts i afegir-hi la tomàtiga. Deixar coure 5 minuts fins que evapori l'aigua. Posar bé de sal.
- Apart, saltejarem el pop per donar-li un toc doradat.
- Seguidament, dividir en dues parts la pasta ja reposada i estirar-les ben finetes.
- A sobre d'una d'elles disposar-hi el farciment i el pop convenientment repartit, deixant un centímetre sense farciment per tot el perímetre. Pintar aquest espai amb l'ou batut i cobrir amb l'altra pasta, pessigar els costats, pintar amb ou per sobre, empolsar de moradux fresc i enfornar a uns 170°C 30-40 minuts.

ESCOLA DE CUINA:

GRÀCIES

● En aquesta petita subsecció avui us vull donar les gràcies a tots i a cada un dels que seguïu aquesta secció i que d'alguna manera heu col·laborat amb ella. Sense les vostres paraules, missatges i mails no tindria sentit la secció. També vull donar les gràcies als col·laboradors d'enguany: Margarita Colom Garau de Can Cuart, a tots els que m'ajudàreu a fer la secció de vídeos de cuina confinada i cuina a la fresca, a la gent del Jardí Botànic per comptar amb mi pel projecte «de l'Hort a la cuina» i a més Cultura per convidar-me a la «mostra de cuina 2020» i en especial a na Irene i n'lsa que tot l'any us marejam els col·laboradors i passau a 'net' i posau 'en ordre' les nostres dèries.

Bon Any Nou a tothom.