

Cartes que no lliguen



Croquetes en temps de fam

La postguerra era sorda, era amarga i feroç.

No demanava còleres, demanava cauteles, i demanava pa, medicines, amor. Anys de cauteles, de preocupacions i tactes, de pactes clandestins, conformitats cruels.

Vicent Andrés Estellés

Han tornat els temps en què cada un de nosaltres, a més de tenir cura dels seus, haurà de tenir ben present més que mai, amb el cor i amb els fets, la situació dels altres del seu entorn, de la seva comunitat, sobretot d'aquells especialment més vulnerables que agrairan qualsevol ajuda o suport. Temps en els quals haurem de deixar de banda els egoïsmes, els individualismes i pensar i actuar per al col·lectiu, repartint del que tenguem, sempre de forma callada i sense ufanar-se'n.

Fa més o manco un any vaig conèixer l'epíleg d'una anècdota que m'ha contat sovint mon pare entre d'altres vivències de la seva infantesa en temps de posguerra. Ell devia tenir uns nou o deu anys. Orfe de mare com era i separat de la seva dida, vivia amb els seus padrins i una tia fadrina a la casa pairal de Cas Pellicer, situada aquesta a l'eixample del carrer de Sa Mar i amb un pati que donava a la fusteria que regentava la família. Gran Via, Cetre, Sa Mar i els horts i marjades dels voltants eren el terreny de jocs d'ell i els seus amics de la barriada. Patien els 'anys de sa fam' de la posguerra immediata i, encara que a Cas Pellicer no passassin fam extrema com altres famílies més desfavorides, sí que també sabien el que era la cartilla de racionament, el pa negre de garrova i el setr d'oli de boca estreta perquè pixàs raig magre o de gota. Prop d'allà hi residia la família de Carlos Pardo Delgado, el qual arribà a Almirall de l'Armada i que en aquell temps era capità de fragata destinat a la recentment construïda Base Naval del Port; i de la seva esposa Aurelia Suárez Abelleira, gallega. Eren els pares de Juan Pardo, el qual es convertiria en els anys 60 en cantant de fama nacional, i del també veïnat de Sóller Alfredo Pardo

Suárez, conegut com el Tinent Coronel Pardo.

Mon pare conta que els infants de la colla del barri – de Cas Carreter, Cas Cadirer, Cas Pellicer, entre d'altres-, calçons curts i cap pelat, un dia se n'adonaren, amb el bon nas que dóna la gana que, a la casa dels Pardo, havien deixat una palangana de croquetes acabades de fer sobre l'ampit d'una finestra oberta que donava al carrer perquè es refredassin. Com podeu imaginar, la fam va empènyer més que el setè manament cristià i els al·lots, una tu, dues jo, arrambaren amb la major part de les croquetes. En deixaren alguna, per la innocència infantil de pensar que així no en serien descoberts. La qüestió és que no ho foren, o així s'ho cregueren. La safata de croquetes va continuar apareixent puntualment durant les setmanes i mesos posteriors sempre al mateix lloc, a l'abast dels al·lots del carrer i del seu desmesurat talent.

Fa cosa d'un any, un dia de pagès em vaig trobar amb Aurelia Pardo Gamundi, sollerica, psicopedagoga, excel·lent professional de l'ensenyament, amiga i companya de fatigues escolars, filla del tinent coronel Pardo i néta de l'almirall. Com que sóc molt xerrador, i nostàlgic també, li vaig contar l'anècdota relatada per mon pare. Ella també la coneixia, però de boca de la seva padrina gallega, i en poguerem fer conclusió: és clar que donya Aurelia i la seva criada se n'adonaven de que desapareixia mitja palangana de croquetes. Malgrat això, i com que sabien qui les feia desaparèixer i en coneixien el motiu, que no era més que el desvergonyiment que dóna la gana, les ordres eren ben clares, tot i les queixes de la criada, i deien més o manco així: «cuando hagas croquetas, deja una bandeja bajo la ventana que da a la calle y no atranques las persianas, déjalas entornadas».

Una besada, Aurèlia

Ramon Colom



Parlem de cuina

Cuina i cinema (II)

Tots els que seguïu aquests articles sabeu que una de ses meves debilitats, a part de cuinar, és el cinema; i si aquest és de temàtica gastronòmica, ja us ho podeu imaginar.

Continuam xerrant de cuina i cine, com ja férem la setmana passada amb la pel·lícula *El Hoyo*. Avui us recomano dues pel·lícules més: *Bella Marta* (2002) i el *Festín de Babette* (1987). Les dues centrades en la vida de dues cuineres. *Bella Marta* o *Deliciosa Marta*, ens presenta la vida de Marta, una cuinera de reconegut prestigi d'Hamburg amb una vida molt planificada i que es veu trastocada per haver-se de fer càrrec de la seva fillola petita després de la mort de la seva germana. La segona és la història de Babette, també cuinera de renom parisina, que trastoca la conservadora vida de la comunitat que l'acull oferint un verdader festí gastronòmic. D'ambdues cintes he escollit dues receptes amb aus, ànec i guatlleres, respectivament. Espero que us agradin. Si voleu saber més d'aquestes històries us recomano visitar la web <http://www.cuinant.com/cine.htm>



Guatlleres amb Sacòfag. (El festín de Babette)

Ingredients per a 4 persones: 4 guatlleres netes; sal; pebre bo; un tassó de vi blanc; saïm. Per al farciment: 1 llauna de paté de fetge de porc de Sóller; 150 g de foie fresc d'ànec; 1 tòfona picada (al film s'usa tòfona blanca). Per a la salsa: 2 dl del suc de la cocció de les aus; ½ copa de vi negre bo; sal i pebre bo; el ossos de les guatlleres (ales i carcasses); una cullerada de fècula de blat de moro. Per a embolicar la carn: 500 g de pasta de full. Elaboració: En primer lloc heu de treure els ossos a les aus (les pitreres) però intentant conservar l'au íntegra, de forma que l'únic que retirem sigui la carcassa. Carn i pell i cuixes han de quedar senceres. Feis una pasta amb els ingredients del farciment i ompliu les aus amb ella, i amb l'ajut d'un cordill de cuina les fermeu. Un cop estiguin ben assaonades les heu de daurar dins una pella amb un poc de saïm, juntament amb els ossos; fins que comencin a agafar color. Seguidament, dins la mateixa pella afegireu un poc de vi i ho deixau desgreixar uns minuts, per després treure els ossos i el suc. Les guatlleres les posareu sobre uns quadrats o cercles que haureu fet amb la pasta de fulls (*voul-au-vents*) i dins palangana de forn ho posareu tot a rostir uns 10 minuts a forn fort. D'aquesta manera la carn i la pasta de fulls es couen a l'hora. Mentre la carn és al forn, saltejarem un poc de verdura amb un poc d'oli d'oliva i un cop sigui cuita hi

afegirem els ous de guatlla picats i si ens ha quedat un poc de farciment també li posarem. També farem una poc de salsa amb el suc de les guatlleres, una copa de vi i tot lligat amb la farina de blat de moro. Un cop la carn i la pasta de fulls estiguin cuites, ja podeu emplatar ben regat amb la salsa que heu fet.

Ànec i foie amb taronja

Ingredients: 2 magrets d'ànec i 50 grams de foie per persona; 16/18 patates petites; 200 ml. suc de taronja i la ratlladura de 2 taronges; 2-3 cullerades sucre de canya; 2 cullerades farina de blat de moro; 200 ml.

de vi blanc; oli d'oliva; sal; julivert; pebre negre molt. En primer lloc netejam molt bé les patates de guarnició i les posarem a coure amb pell a una olla amb abundant aigua. Han de quedar tendres però no en excés ja que s'acaben de fer al forn. Netejam els magrets i els filetejam. Marcam el magret dins una pella. Ha de quedar daurat i per dins sucós. En tenir-lo llest hi afegim el foie a bocinets. Un poc de sucre de canya i

deixa confitar un poquet. Retirar tot del foc. Rallam la pell de les dues taronges sense arribar a la part blanca i després traurem el suc també de les dues taronges. Dins la pella on hem marcat la carn posarem el suc de les taronges i la ratlladura i deixem coure 3 minuts. En 50 ml d'aigua diluïm dues cullerades de farina fina de blat de i mourem fins que no quedin grums. Passats els 3 minuts que el suc i la ratlladura estan bullint, el retirem de foc i retiram la ratlladura de taronja. Tornem a la pella el suc colat, 2 o 3 cullerades de sucre moreno i el tassó d'aigua amb la farina de blat de moro que teníem reservat. Deixam de nou a foc remenant uns 5 minuts. Quan la salsa espesseixi, afegim el vi blanc i remenem per integrar, deixem 2 o 3 minuts més i retirem de foc.

Pre-escalfem el forn a 180° dalt i baix i acabam de coure les patates tallades i empolsades de julivert picat. Abans de servir tornam la carn a la salsa i ho cuinam tot un parell de minuts.

Teniu els vídeos amb l'elaboració al meu canal de Youtube. Podeu cercar Juan Antonio Fernández Vila a la plataforma de vídeo. Bon profit i bon cinema. Podeu enviar les vostres receptes i recomanacions a parlemdecuina@hotmail.com o bé visitar www.cuinant.com

Juan A. Fernández

