



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

M'encanten els regals!

I més si tenen a veure amb la cuina, doble plaer

I a aquí no? I si a més tenen a veure amb cuina, doble plaer. I és que aquest dies he tingut el goig de rebre un gustós regal de la mà del company de redacció Miquel Àngel. Un bon seguit de llibres i revistes gastronòmiques que en el seu dia foren de la seva mare, Maria Montserrat Solé i Brotons; i amb la que múltiples vegades vaig tenir el luxe de xerrar de cuina i gastronomia.

Una de les coses fonamentals per a que la gastronomia tenguí sentit és poder compartir-la, per això en la tertúlia d'avui us mostraré alguns d'aquests llibres i documents. Si us ve de gust també us deixaré al bloc <http://cuinant-blog.blogspot.com/> algunes pàgines escanejades.

L'Acadèmia de la Cuina i del Vi de Mallorca, que en aquest any 2021 ha complit 35 anys, va ser fundada l'any 1986 per un grup de persones procedents de variats àmbits de la societat mallorquina, professionals, intel·lectuals, empresaris, comerciants, polítics, gastrònoms, cellerers, restauradors, pagesos... Relacionats o no amb el món de la gastronomia, però amb el nexce comú pel gust per la bona cuina, l'amor a la traducció i la passió per les tertúlies de sobretaula i amb la finalitat de recuperar plats de la gastronomia de l'illa mitjançant la recerca preparació i posterior degustació.

L'Associació ha publicat fins avui diversos llibres: un cada cinc anys com a compendi de les sessions mensuals realitzades per aquesta associació amb comentaris sobre la jornada i amb la trans-

cripció de les receptes cuinades, i *Historia y evolución de la cocina de Mallorca* publicat en 2007 i en llengua castellana, sent un resum de les receptes més significatives de la nostra gastronomia. En aquest cas el llibre que us mostro avui és el resum dels anys 2011-2016, essent aquest el tom nº VI. D'aquesta publicació us he recuperat una recepta que ara que fa calor segur us vindrà de gust. Es tracta d'un gelat de llimona del convent de Santa Magdalena, una recepta recuperada per en Tomeu Arbona (pag 128).

Per a fer-lo heu de menester: ½ litre de llet fresca del dia; ½ litre d'aigua de cisterna; un tassó de suc de llimona; un tassó de nata; 500 grams de sucre; 4 ous sencers i la pell de dues llimones madures no tractades químicament. Es mesclen tots els ingredients i s'enduen al congelador.

Gran enciclopèdia de cocina (1969. Círculo de Lectores), és un dels llibres clàssics que solen rodar per totes les prestatgeries de les cuineres i cuiners. Un compendi de receptes de finals dels anys 60 i principis dels 70. Cuina espanyola clàssica com bacallà al *ajoarriero*, paelles, carabasses al forn o panaché de verdures. Receptes moltes d'elles que costaria avui dia trobar-les als restaurants i no perquè no estiguin bé. Però ja ho he contat altres vegades, hi ha receptes que amb els anys han anat desapareixent de les cartes, tal vegada per una suposada obsolescència. Amb aquest llibre en podem anar recuperant alguna.

A destacar d'aquest llibre les imatges i làmines de l'època que mostren tant plats com cuines i electrodomèstics, que avui dia tildariem de retro, amb certs aires kitsch i una bona patina de rococó.

I acabo aquest presentació amb *Biblioteca Ama de Casa*, una publicació amb format revista on a cada exemplar s'hi tractava un tema monogràfic: ous, peixos, batuts, arròs, amanides, entre d'altres.

He estat cercant informació i no he pogut esbrinar fins quan es va publicar, però amb els exemplars que tenc, almanco entre els anys 1962 (*Biblioteca Ama de casa nº1. Los huevos*) i 1968 (*Biblioteca el ama de casa- El Chocolate*), l'editorial Molino de Barcelona va anar publicant aquestes revistes, en principi adreçades a un públic femení.

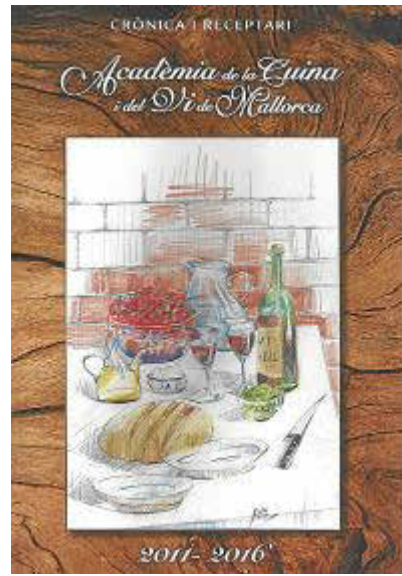
Entre 8 i 15 pessetes eren el preu d'aquestes revistes (en blanc i negre); que amb una seixantena de pàgines donaven receptes i idees de cuina del dia a

dia, econòmica i bona de fer. Signa la gran majoria d'exemplars G. Bernard de Ferrer (la G de Genoveva); que apart de dedicar la majoria de nombre de la col·lecció a monogràfics d'aliments també ens presenta alguns exemplars amb consells per a principiants, l'art de comprar aliments, dietes per aprimarse o engreixar, cuina per a joves, cuina per a nins o cuina per malalts. Sen dubte una publicació amb un bon assortiment de temes ben variats.

Com ja he fet en anteriors setmanes, tant a la web com al bloc trobareu més ampliat aquest article amb més receptes i més imatges.

<http://cuinant-blog.blogspot.com/>
<http://www.cuinant.com/setmanari.htm>

Moltes gràcies Miquel Àngel pel regal.



CUINA DE TEMPORADA:

Déntol al forn amb carabassó

Acadèmia de la cuina i el vi de Mallorca.
2011-2016. Pep Ensenyat i Matias Payeras.
Rest. Sa Teulera. Març 2016. (Pàgina 70)

INGREDIENTS

Amb olives negres i alfabaguera

- Déntols
- Suc de llimona
- Cebes
- Tomàtigues
- Carabassons
- Oli d'oliva i vi blanc
- Olives negres
- Alfabaguera, pebre bo i sal

ELABORACIÓ:

● Es fan nets els déntols amb aigua freda, s'eixuguen i se'ls fa 4 talls a ambdós costats fins a arribar a l'espina, però sense tallar-la. Es reguen amb el suc de la llimona i es deixen reposar tapats.

● Es talla la ceba en llunes fines i els alls també molt fins. Es pelen les tomàtigues, es tallen en quarts i se'ls lleva la part central amb les llavors.

● Es fan nets els carabassons i es tallen a rodanxes de mig dit de gruix. Dins una greixonera amb una mica d'oli d'oliva es daura la ceba i els alls, s'afegeix el vi blanc i quan comenci a bullir s'hi posen les tomàtigues i els carabassons. Es tapa uns minuts i abans de treure-ho s'hi posa l'assonament.

● A continuació es posa tota la verdura dins una palangana per anar al forn que s'ha d'encalenticar a 200°C. Damunt sa verdura s'hi posa els déntols regats amb una mica d'oli d'oliva i les olives negres pels costats.

● Es cou uns 20minuts segons la mida del peix. Abans de servir s'adorna amb unes fulles d'alfabaguera picades per damunt.

ESCOLA DE CUINA:

Secretos de cocina – Biblioteca Ama de Casa n. 43 (1962) Versió original.

- «Cuando la carne de cerdo ofrece signos de humedad, absteneos de compararla. No es carne fresca».
- «Tened en cuenta que el pescado que deba freírse debe secarse bien con un trapo después de lavarlo».
- «No hirváis nunca el bacalao, si lo hacéis perderá su clásico sabor; el bacalao debe escaldarse no hervirse».
- «Dos reglas hay que tener presentes para las tortillas: La primera, tener una sartén dedicada solo a freír tortilla. Y segunda, no lavarlas jamás».
- «Al cocer los huevos, os aconsejo echéis al agua una cucharada de vinagre. Con esto evitaremos que se agrieten».
- «Mucha gente no sabe la utilidad que tienen las hojas tiernas de las zanahorias. Pueden substituir al perejil como adorno en las ensaladas o en las patatas».
- «Para hacer patatas fritas emplead manteca de cerdo. Da unos excelentes resultados».
- «En algunas ensaladas el limón puede substituir bien al vinagre».
- «Un poco de café puro os mejorará el gusto de un guiso. Y también le añadirá color».