

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

El Pellaprat

Ens endinsam en una publicació gastronòmica fascinant, que ha estat considerada la Bíblia de la cuina francesa. El seu títol és *El arte culinario moderno*. I, tot i que ofereixi receptes d'altres temps, la cuina actual continua bevent de la seva herència

Els que em seguiu sabeu que una de les meves aficions són els llibres de cuina i, si són clàssics o antics, molt millor. Doncs per avui us convid a conèixer *El arte culinario moderno*, o més conegut com el Pellaprat.

Nascut l'any 1869, Henri-Paul Pellaprat començà la seva feina com a cuiner al voltant dels 12 anys. Al llarg de la seva formació va anar aprenent dels millors cuiners francesos de l'època: Père Lépéy, Casimir Moisson i Auguste Escoffier; essent aquest darrer qui el marcaria professionalment al llarg de la seva vida, arribant a ser deixeble i amic íntim.

Pellaprat fou un dels fundadors de la prestigiosa escola de cuina Le Cordon Bleu. A més, fou professor de cuina en aquest mateix centre durant 32 anys. Durant tot aquest temps, va combinar la docència amb la publicació de llibres, essent la seva obra magna *El arte culinario moderno*, per molts considerada la

Bíblia de la cuina francesa publicada el 1932.

Pellaprat és considerat el pare de la nouvelle cuisine i el seu llibre engloba tècniques, consells, receptes, imatges; esdevenint-se quasi un text imprescindible per comprendre la cuina de la primera meitat del segle xx i reforçar les bases que regeixen fins avui dia.

Pellaprat morí a París l'any 1952, però el seu llegat segueix essent ben vigent avui dia. Mira que tenc llibres, però aquest era un dels que em faltava i feia temps que cercava. Bé, no és meu, me l'ha deixat na Maria Jesús (companya de feina) per a consultar-lo i treure-l'hi tot el suc possible.

L'edició que tenc és de Biblos Balear de 1986 (ISBN 84-86095-00-x) i al blog <http://cuinant-blog.blogspot.com/> us deixaré algunes imatges i alguna informació més per si voleu cercar-lo. No crec us sigui massa complicat, i entre 30 i 80 euros en podreu trobar alguna de les múltiples edicions que s'han fet.

Obrir el llibre, i començar a fullejar-lo, esdevé literalment en un viatge en el temps i més si ens anam aturant en les múltiples imatges que omplen les quasi 900 pàgines del volum. Imatges amb certa solera i que avui dia ens poden semblar «retro», però que desprenen certa patina nostàlgica que ens transporta a grans menjadors, de mantells blancs i llargs i taules paradades amb múl-

tiples copes i cobert dignes dels sibirites més exigents.

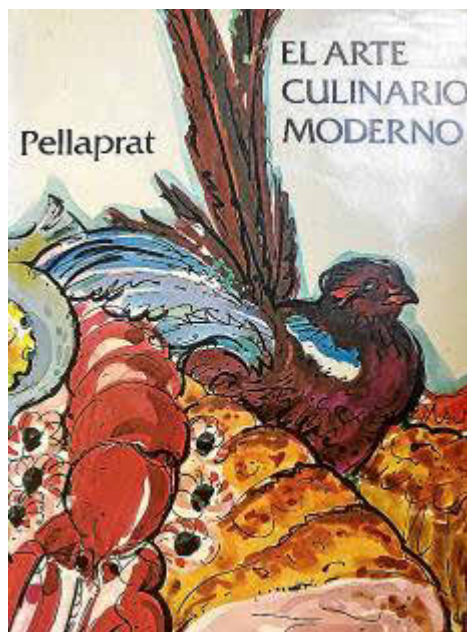
Vol-au-vent («volován», en castellà) de filets de llenguado, orades a la papillota, filet de vaca Wellington o pularda a l'espanyola són algunes de les primeres imatges que ens ofereix el llibre. Ara tenim cuina fusió, escumes, aires, cruixents, roners, i altres tècniques innovadores, però no hem d'oblidar el camí recorregut fins a arribar aquí.

Moltes vegades ho he pensat, a vegades vull anar a menjar a qualche banda i em ve de gust una bona crep farcida de marisc (amb una bona beixamel), un plat senzill, però perquè quedi bo necessita molta base i tècnica; o una galantina de pularda... Qui fa galantines avui dia decorades amb salsa chaud-froid?

Doncs aquestes elaboracions gustoses i vistoses sols es poden trobar a restaurants que es poden comptar amb els dits d'una mà. O bé fer-les tu a casa. Rellom Wellington, carxofes a la grega o unes creps zuzette, entre moltes altres, semblen desaparegudes de les cartes actuals. No ho sé, igual és per l'edat, però record algunes d'aquestes elaboracions en algun lloc on he treballat o estudiat, però a poc a poc s'han anat esvainat del panorama actual. M'estic posant massa sentimental.

Doncs avui vull rompre una llança a favor d'aquesta cuina i animar-vos a recuperar alguna d'aquestes elaboracions clàssiques. Per això, us present la recepta de les creps suzette, que fèiem al Juníper quan estudiava i les feim de tant en tant a l'Institut.

Els ingredients són els següents: mantega, 3 creps per persona, sucre, suc de taronja, suc de llimona (optatiu), pells de taronja i llimona, Grand Marnier i conyac. Així, fondrem la mantega, juntament amb el sucre i incorporant-hi el suc de fruites, i deixarem reduir fins que comenci a espessir. Anirem remenant amb una pell de taronja o llimona a la punta d'una forqueta. Disposarem les creps dins la salsa i les doblegarem fins a aconseguir una forma triangular. Després, afegirem el licor a la salsa, flamejarem amb el conyac i ho servirem ben calent. A mi, per exemple, m'agraden ben calentes i amb una bolla de gelat de vainilla per damunt.



CUINA DE TEMPORADA:

Creps farcides de marisc i verduretes

Una versió de les que fèiem als Béns d'Avall.

INGREDIENTS (per a 10 persones)

Per a la pasta:

- 5 dl de llet, 250 grams de farina, 12 ous sencers, 50 grams de mantega fusa i un polsi de sal i de pebre bo negre.

Per al farciment:

- 100 grams de marisc fresc per persona, 1 porro, 1 ceba, 200 grams de xampinyons, fines herbes picades, 1 tassó de vi blanc, 1 culleradeta de farina, 100 grams de mantega, 1 copa de conyac, llorer. Unes escopinyes per decorar i una copa de nata (optatiu).

ELABORACIÓ

Per a la pasta:

- Homogeneïtzar tots els ingredients i deixar reposar unes 2 hores. Un cop reposada, i dins una paella calenta amb mantega realitzar les creps (fines). Daurar-les pels dos costats i reservar.

Per al farciment:

- Saltejar el marisc amb els 100 grams de mantega i flamejar, treure la mantega i el suc que han fet i reservar ambdós preparats. Tallar tota la verdura juliana i ofegar-la amb unes fulles de llorer dins la mateixa paella. Mesclar la verdura cuita amb el marisc, rectificar de sal, i omplir les creps.

- Saltejar les escopinyes dins la mantega reservada i afegir-hi el vi blanc. Deixar coure uns minuts, afegir-hi les herbes picades i lligar amb la farina (diluïda dins un poquet d'aigua), rectificar de sal i afegir-hi les creps farcides, coure tot uns 5 minuts i servir. Podem refinar la salsa amb la nata.



ESCOLA DE CUINA:

Pellaprat ens recorda l'ordre d'un menú clàssic o Gran Menú. Aquí l'opció que jo triaria:

- En general una crema o una sopa: consomé doble o un bisque de marisc.
- Entremesos Calents: vol-au-vents (mini) de pollastre amb curri.
- Entremesos freds: uns dàtils farcits de formatge fresc i anous.
- Aperitiu de peix: Llenguado Cardinal (em va tocar fer-ho a ses oposicions).
- Aperitiu de carn: pularda a la neva (un clàssic), a <http://www.cuinant.com/practiquesjuniper.htm>.
- Principal: cuinat com aguiat de pilotes de sípia.
- Rostit: s'acostumava aquí a treure alguna peça de caça, ànec per exemple.
- Sorbet: de llimona, un imprescindible.
- Plat fred: algun paté o galantina.
- Entreteniments: formatges, fruits secs o algun preparat dolç com unes ametlles garapinyades.
- Postres i fruites. Unes peres al vi amb gelat de xocolata (ja em direu on les fan).