



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Escaldums i altres herbes

És un cuinat tradicional del nostre receptari fet generalment amb carn de gallina o pollastre, i amb una picada

Tal vegada un dels cuinats més tradicionals del nostre receptari són els escaldums. De pollastre, gallina, endiots o fins i tot de conill. Aquesta recepta es caracteritza per presentar un cuinat de carn sofregida i escaldada (d'aquí el nom) amb aigua calenta i lligada sempre amb una picada amb ametlles. A diferència d'altres cuinats del nostre receptari, els escaldums generalment no porten tomàtiga, tal vegada eludint al seu origen medieval. Com que sempre m'agrada trescar pels llibres anam a fer una recerca de les diferents variants d'aquesta elaboració. Cati Juan de Corral en el seu llibre *Cocina Balear* ens presenta uns escaldums de pollastre amb esclata-sangs. També trobam escaldums de Biel Felip al seu llibre *Cuina mallorquina d'en Biel Felip* que ens recomana un escaldum de matances amb costella de porc, pollastre i pilotes. Però sens dubte una de les propostes més 'especials' és la que trobam al llibre *Receptes de Cuina per a na Magdalena* de Margalida Bordoy

Sansó, que ens glosa com se fan uns escaldums (pàgines 117-121):

*Quant sa parròquia repica
Perquè és sa festa major
Tot es senyoriu des poble
Safanya en celebrar-ho.
Un costum que és ben antic
És celebrar un bon dinar
Entre es plats que fan més plata
Escaldums solem trobar*

Però anem a cercar quines diferències i semblances tenim amb altres cuinats que a la primeria poden semblar els mateixos aguiats: Escaldums, estofats, ofegats, i greixoneres.

Escaldums: Com ja he mencionat a la capçalera els escaldums, generalment solen ser d'au (gallina o pollastre), amb patates i sofregit de ceba (sense pebres), sense tomàtiga o amb ella, alls i una picada de fruits secs (ametlles, nous o pinyons). Aquí hi posaríem com a escaldums amb nom propi els escaldums d'endiots (típics per Nadal) i el conill amb ceba.

Estofat: Si optam per coure la carn ja sofregida a foc lent amb una olla ben tapada per a impedir l'evaporació ho anomenarem estofat

Ofegat: Si la carn sofregida la cuinam igual que per a un estofat (foc lent i tapada) però amb molt poca aigua o brou, perquè aquesta es pugui cuinar amb els seus propis suc estarem fent un ofegat.

Greixonera: com el seu nom indica són aquelles elaboracions cuinades dins una greixonera de fang, amb una evaporació superior i aconseguir cuinats amb menys aigua i més melosos. Poden incloure saïm a l'hora de sofregir la carn.

I si seguim cercant més mètodes d'aguiar podem trobar altres elaboracions que sense ser tant conegudes o prò-



pies de la nostra terra sí que les trobam en diversos receptaris.

Fricandó: És un aguiat de carn amb bolets, més típic del nord d'Espanya; però que a Mallorca el trobam a varis llibres i receptaris com el fricandó a la beixamel amb salsa de copinyes o el fricandó amb salsa de vinagrelles, per seleccionar alguns dels més 'especials'.

Blanqueta: Aquest tipus d'aguiat es caracteritza perquè per acabar l'elaboració ho lligam tot amb vermell d'ou i llet. Tal vegada aquests tipus de receptes siguin hereves de la cuina més afrancesada.

Rostit humit: malgrat aquesta elaboració porti el terme 'rostit' en el seu nou, es tracta d'un aguiat fet al forn. D'aquesta manera es cuinen les cuixes de xot (així les fèiem al Canyís) les carrilleres o els ossobuco, per exemple. En definitiva, un tipus de cocció molt apropiat per a carns molt gustoses però a l'hora que precisen molt més temps de cocció.

Pixotera: Una de les variants més antiga i a l'hora més desconeguda d'aguiar es la pixotera, que podem trobar al llibre de Pere d'Alcàntera Penya (1823-1906). La pixotera de carn, conill o llebre té la peculiaritat que el cuinat porta fruita, sobre tot peres. També porta ciurons i tot es compona dins una greixonera per capes.

Aguiat de pilotes: Aquest tipus d'aguiat es pot incloure en qualsevol de les anteriors versions. Es caracteritza perquè enlloc de dur la carn a tallades, la porta capolada, lligada i en forma de pilotes.

Friguesé: Plat elaborat a partir de qualsevol tipus de carn capolada. És una versió antiga de l'aguiat de pilotes però amb la diferència que la picada porta vermell d'ou, julivert, llet, brou i llimona.

Salmí: I si encara ens endinsam més dins els receptaris més vells trobam una variant tant antiga que pràcticament és desconeguda, el salmí. Una recepta que apareix a receptaris del segle XVIII i que consistia en carn de cega o perdiu (encara que també es poden trobar receptes amb anyell); sofregida amb saïm i sobrassada i cuinada amb vi blanc, llorer, espècies. També trobam aquesta recepta en el llibre d'Alcàntera Penya, i Toni Tugores també la va recuperar l'any 2004 en el llibre *Memòria gastronòmica de Mallorca*.

CUINA DE TEMPORADA:

Escaldums de pollastre

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 1 pollastre gros
- 4 cebes tallades en juliana
- 4 patates.
- 1 manat d'herbes aromàtiques
- Alls
- Farina
- Oli d'oliva
- Pebre bo vermell
- Sal
- Llorer
- Aigua o brou
- Un tassó de vi negre

ELABORACIÓ:

- Netetjau i tallau el pollastre a bocins petits. Assaonau-lo i fregir-lo enfarinat.
- Dins una greixonera de fang ofegarem les cebes amb l'all i el llorer, i un cop l'aigua que amollen s'evapori hi afegirem el pollastre. Deixar coure uns 2 minuts i sobre tot a foc viu perquè la carn agafi color.
- Afegiu-hi el pebre bo dolç. Tapau d'aigua (o brou) i afegiu-hi també el manat d'herbes. Deixau coure uns 15 minuts més o manco.
- A part, fregiu les patates a cantons i 5 minuts abans de la total cocció del pollastre afegiu les patates a la greixonera.
- En aquest moment es pot afegir una picada d'all i julivert amb ametlles torrades picades. També pot dur pa fregit, vermell d'ou o fetges si en tenim.



ESCOLA DE CUINA:

Sobre la conservació d'aquests cuinats:

- El més important és que en cap cas el podem guardar en fred si encara són calents.
- Els hem de refredar el més aviat possible. En dues hores haurien d'estar a la temperatura de conservació.
- Si les feim d'un dia per s'altre el seu gust millorarà.
- Si els hem de fer servir l'endemà; abans de menjar-los els hem de fer bullir de nou. I abans d'aixecar-los podem retirar un poc del greix que queda a la superfície.
- Un cop cuinats es poden congelar, si no duen patates. Dins el refrigerador a 2-4°C poden aguantar uns 5 dies màxim.
- Els guardarem tapats i etiquetats per a un millor control.
- Pensau que quanta més aigua porta el plat més difícil i delicada és aquesta conservació.