

Parlem de cuina

Recepta seleccionada al I concurs *parlem de cuina*

En el decurs de les festes de Sant Bartomeu, hem celebrat el primer concurs de receptes de cuina i per a la tertúlia gastronòmica d'avui un presento la recepta seleccionada i guardonada amb un llibre de cuina. Per tal de mantenir els matisos donats per l'autora mantindré l'idioma original.



Una recepta on es mescla la cuina més tradicional amb uns tocs moderns, i perquè no, fins hi tot divertits. L'autora i guanyadora és Mercedes Cànaves Martín. La recepta l'he de dividir en dues parts, no obstant ja la podeu veure íntegra al bloc <https://cuinant-blog.blogspot.com/2018/09/pies-de-cerdo-rellenos-de-faba-parada.html>

Pies de cerdo rellenos de «faba parada» con velouté de hongos, verduras, gelatina de naranja y pan de sobrasada

Ingredientes para la faba parada:

300g de fabas separadas de sus cotiledones y en remojo la víspera, 200 de patata irland de Mallorca, 1 cebolleta mediana grosso modo, 2 tomates medianos maduros sin piel, aceite, 3 costillejas de cerdo salada, un trozo de 6 cms de panceta que tenga parte de carne también salada, 2 trozos de espinazo de cerdo salado, un trocico de sobrasada no picante, 1 botifarrón no picante, 5 hojas de col lisa.

Desalar muy bien bajo el grifo todas las carnes. Poner una olla al fuego con agua mineral y meter las fabas y las carnes dejando cocinar a fuego suave, al cabo de 40 minutos, añadir las verduras, dejar 30 minutos más y comprobar que todo esté bien cocido, si no dejar el tiempo necesario. Dejar reposar sacando los huesos y la panceta. Cuando haya atemperado, colar las fabas guardando el caldo, pasarlas por pasapuré fino haciendo una masa suave, debe quedar espeso para poder hacer el relleno y meter en una manga pastelera, comprobar de sabor y rectificar si hace falta. Tiene que estar muy sabroso (que no salado) sino los pies quedarán sosos. Reservar. Las carnes y el caldo reservarlo para otra receta.

Para las Almendras, poner en sartén a fuego suave 200g de almendras crudas peladas a tostar, con cuidado que no se quemen, sino aportarán mal sabor. Una vez tostadas, poner sobre papel absorbente, dejar reposar, trocear 1/3 toscamente y triturar el resto. Reservar.

Sobrasada semipicante de calidad para el relleno, cantidad al gusto.

Para el guiso de los pies de cerdo, ingredientes:

6 pies de cerdo cortados por la mitad, 3l de agua mineral, 2 huesos de ternera de rodilla, 6 alitas de pollo troceadas, 1 cebolla, aceite

de oliva suave, otras hierbas, especias y verduras (laurel, zanahoria, nabo, puerro, cebolla, tomate, tomillo limonero, clavo, ajo, granos pimienta, mejorana, orégano, hierbabuena), vino blanco seco, sal.

Socarrar todo los pelitos que puedan tener los pies y dejarlos bien limpios, al igual que las alitas de pollo. En una olla con agua mineral fría meter los pies y los huesos y llevar a ebullición, sacar los pies y huesos y tirar el agua, una vez escaldados, en una olla rápida dorar la piel de los pies y los huesos de ternera juntos y unas láminas de cebolla blanca sin nada. Una vez bien dorado, añadir un poco de aceite de oliva suave, mover las carnes para que no se peguen en el fondo de la olla, poner el vino blanco dejando que salga el vapor del alcohol, añadir el resto de verduras las hierbas y especias, añadir el agua mineral que debe cubrir por completo las carnes, poner sal, tapar llevar a ebullición tapando sin cerrar.

Cuando hierva, retirar la suciedad, mezclar y probar de sabor el agua, rectificar si hace falta teniendo en cuenta que el sabor se potenciará una vez cocinado. Cerrar la olla. Cuando salga el primer vapor por la válvula, bajar el fuego y dejar cocinar 40 minutos a nivel 1 (no es una olla superrápida, es de las clásicas). Apagar y atemperar sin que enfríe del todo, abrir la tapa y sacar con mucho cuidado los pies para que no se rompan, pasarlos a una bandeja cubiertas en su propio caldo hasta que se deshuesen, guardar el caldo. Cuando los pies se hayan atemperado, deshuesarlos (si se hace en frío es más complicado por la gelatina).

Montaje: Una vez los pies deshuesados, colocar la mitad con la piel hacia abajo, creando una base sobre papel film dentro de un cuenco de medida justa, en este caso una fuente rectangular, rellenar con pasta de faba parada ya preparada. Poner una capa generosa, unos copos de sobrasada picante suave y una capa de polvo de almendras. Tapar con la otra mitad de los pies con la piel hacia fuera, tapar con papel film, presionar suavemente. Meter en el frigorífico mínimo 30 minutos. Reservar. Para el pan de sobrasada, poner en sartén a fuego suave 5 trozos de sobrasada de unos 2cms de grosor, dejar que se vaya derritiendo y soltando su jugo. Mientras, cortar 30 cubos de pan moreno sin corteza de menos de 1cm, incorporar con la sobrasada y remover con cuidado y paciencia hasta que todos se hayan teñido de su color característico y absorbido su sabor. Sacar toda la sobrasada sobrante y la grasa y dejar sólo los cubos, tostar por algunos lados, sacar y reservar en papel absorbente para que pierdan el exceso de grasa.

Para los hongos, en una sartén a fuego fuerte poner la sal (muy poca), colocar 300g de champiñones portobello bien tersos y limpios, cortados en láminas muy finas, dorar por las dos caras, sacar y poner en un colador, presionar para sacar su jugo, que queden algo secos, triturar y comprobar de sal. deben quedar suaves. Reservar para la velouté.

(Continúa la semana que ve)

Juan A. Fernández



Col·laboració

La nostra estimada llengua catalana

«**C**onstitueix una de tantes proves de l'unitat de la llengua que es parla a Catalunya, Rosselló, Balears i València, que, si no volem pegar coça a l'història, no tenim més remei que anomenar catalana. Però venir tort i de cap de dent a qualcú però aqueix és el seu nom, per més que esperonetgen».

Impressions de viatges – Ciutat de Mallorca, 1902, Antoni Maria Alcover i Sureda. L'altre horabaixa va interrompre la nostra tertúlia de «Sa botigueta» un senyor de Pollença i ens demanà autorització per aferrar un petit cartell al vidre. Després de manifestar-li la nostra presència allà com a clients, l'adreçeram al cambrer que no li va posar cap inconvenient per penjar el cartellet. El cartell posava: «*Es mallorquí, com es ferreret, en perill d'extinció.* - Defensau-los!»

L'home, i sense que ningú de la tertúlia s'interessàs pel cartell, va voler explicar-nos els motius de la seva campanya: la defensa de la llengua balear enfront del catalanisme. Ningú va contestar-li llevat d'un dels tertulians, que mig en sèrio i mig de pell, va posar en dubte les seves fermes conviccions, explicant-li que la nostra llengua és el català i sortosament tenim nombroses formes locals de parlar-la: el solleric, el cataliner, el pollencí, el ciutadellenc, etc.

I tal com en altres llengües, l'anglès, el francès, el castellà i per tal que tots ens entenguem en català, també tenim la llengua estàndard, per relacionar-nos i escriure. Ara bé, quan parlem, hem de conservar la nostra forma familiar: solleric, fornaltutxenc, etc i també hem de procurar emprar paraules tant nostres com *babaiana, aubaina*, etc No va quedar gaire convençut, però tampoc no se va enfadar, i ens va explicar el perquè a terres de Girona s'utilitzava l'article salat. Segons ell, hi havia hagut una emigració de sollerics a terres gironines i per això allà aplicaven l'article salat. Segons ell, els sollerics teníem l'honor d'haver exportat, a més de taronges a França, l'article salat a terres gironines.

El tertulià contrari a les tesis del pollencí, un poc exageradament, li contestà que aquesta història pareixia més pròpia del TBO i que mai havia sentit parlar de tal emigració dels sollerics.

El bon pollencí tampoc no es va enfadar i va partir despedint-se molt educadament, segurament a penjar més cartells. El contertulià dissident ha pensat que convendria explicar l'evolució de l'article salat a Catalunya i Balears.

A la tesis doctoral de Núria Busquet Isart «*El parlar salat: Descripció, àmbit geogràfic i*



ús» - Departament de Filologia Catalana - Universitat de Barcelona - 2004-2006 - s'ens explica que «En el pas del llatí a les llengües romàniques es van habilitar dues formes d'article a partir dels demostratius llatins, ja que el llatí era una llengua que no tenia articles: a) a partir del demostratiu IPSE (sa, es) i b) a partir del demostratiu ILLE (la, el). Pel que fa al català, els articles es van derivar d'ambdós demostratius, d' ILLE i d' IPSE, els quals van coexistir durant anys, fins que en època literària va haver-hi un procés de substitució en detriment de l'ús de l'article salat. L'article derivat d' IPSE va ser vigent a tot el domini lingüístic del català en l'època preliterària, si bé va començar a minvar a partir del segle XII i de la segona meitat del XIII. Avui dia, l'article salat és un tret característic del parlar balear, ja que aquest dialecte conserva més bé els arcaïsmes per trobar-se en una ubicació lateral i isolada. Actualment, l'article salat no té cabuda a la llengua escrita. A les Illes, on l'article salat és una característica general del parlar, també la presència del tret és nul·la o molt escassa en el registre escrit. A les Illes Balears, com en el Principat, tan sols apareix en textos que volen ser un reflex de la llengua oral. La varietat estàndard no admet tampoc l'ús de l'article salat, el qual s'ha associat amb l'àmbit informal. Gràcies a la toponímia, se sap que l'article salat era predominant al domini català en els segles X i XI, mentre que a partir del segle XI va començar a recular, i que va tenir un ús més reduït a l'àrea occidental abans del segle X.»

Les tertúlies horabaixenques als cafès són una gran font de coneixements, per l'intercanvi de fets que al llarg de nostres vides hem arreplegat, però qualsevol fet que rompi l'al·letargat i tranquil ambient de la tertúlia, l'anima i dona vitalitat.

Gràcies bon amic pollencí per les teves insòlites i desencertades informacions sobre nostra estimada llengua catalana. Ens donares tema fins acabar la tertúlia.

**Pere Frontera
Alemany**

SOPAR ANTICS
ALUMNES ESCOLA DE SES MARJADES
DIVENDRES, DIA 21 DE SETEMBRE,
A LES 20'30 H.
EN EL RESTAURANT CAMPO SOL
CONFIRMEU ASSISTENCIA AL TELÈFON: 971 630 049
TENIU TEMPS PER APUNTAR-VOS FINS,
DIA 19 DE SETEMBRE, DOS DIES ABANS DEL SOPAR