



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Receptes antigues Vicenç Pérez

En una feina de recerca d'informació he descobert algunes receptes antigues que ell publicà al Sóller

Durant algunes setmanes dels primers mesos de 1983, l'amic i col·laborador del *Sóller* Vicenç Pérez Bru, va publicar algunes receptes familiars en aquest setmanari. Doncs, preparant una feina que estic fent de recerca d'informació, precisament, en vaig descobrir algunes d'aquestes receptes i després de xerrar amb en Vicenç us en rescataré algunes.

Diu en Vicenç

(...) Aquestes receptes son de mumare i sa padrina que va venir de nina de sa Pobra per fer de cuinera a Cas Xico on va aprendre de fer cuina. A Cas Xico havien estat a Mèxic i va aprendre a fer mole poblano. A casa en feien per Nadal per acompanyar l'indiote. Suposo que de cas Xico ve que a casa a certs plats hi posesin xocolata com a l'estofat que hi queda molt bo (...)

Com veis el concepte tan de moda ara anomenat cuina de fusió no és una cosa nova, malgrat que ara sigui sinònim d'snob. La cuina sempre ha estat fusionada una i una altra vegada al pas dels anys. De fet, aquesta és la identitat de la cuina de cada regió... Beure dels orígens dels seus habitants i vetllar perquè la cuina perduri i es vagi fusionant i enriquint-se dia a dia.

Si no ja me contareu d'on ve el nostre tant preuat gató, el conill amb xocolata, els ous a la cubana, la bullabessa, l'ensaimada, el cuscussó, les panades o els bunyols...

Algunes de les receptes publicades per en Vicenç (que signa com a V.P.) són: Rubiols de Fulls; Molls aguiats; Coques i Torró; Gallina a la petitòria; Molls amb all-i-oli o un pastís de carn.

Robiols de fulls (Març 1983)

Ara que ve Pasqua podem parlar d'un menjar típic: els robiols. Hi ha moltes maneres de fer-ne, si bé aquesta és un poc més singular. Prendreu un quart de quilo de saïm per cada quilo de farina fluixa. Ho mesclareu tot ben mesclat, afegint-hi un culleradeta de sal i l'aigua que es begui. En tenir-ho ben pastat, ho deixareu reposar dues o tres hores.

Amb l'aplanador els esteneu ben estesos i ho untau amb un poc de farina i saïm. Després els enrodillau i tornau a repetir el procés, així fins a quatre vegades.

El pic que farà quatre hi posau es cabell d'àngel i ho tancau. Procurant que quedin ben plens, i pitjant-ho amb els

dits. Tallareu la pasta que sobri amb un ganivet. Donau-los forma rectangular. Els podeu compondre damunt una llau-na untada amb saïm (no molt) i enfornau-los. Alerta a no cremar-los. (Signat V.P.)

Molls aguiats (Abril 1983)

Enfarinareu els molls, ben nets, i els passareu un poc per la paella (mig fregits) i els anireu component dins una greixonera de terra ben plana. Entre i entre hi posareu un brotets de julivert i moradui, sal i pebre bo al gust.

Dins un morter hi posareu: una bona grapada d'ametlles crues pelades; dos alls; dues cullerades de farina; ¼ de litre d'aigua (per 1 kilo de molls). Tot aquest picat es tira per damunt els molls i es deixa bullir a foc fluix 5 minutets a poc foc. Procurareu sacsejar la greixonera perquè els molls no s'aferrin.

Aquest crec ben bé que és un plat ben solleric i per suposat recomanat. Com tota casta de peix blanc, acompanyeu-lo d'un bon vinet blanc, o si també voleu, podeu prendre un vi rosat. Amb el peix blau hi ha molta gent que prefereix el vi negre.

Parlant de vinet. Sóller, avui per avui, és el poble de Mallorca on hi ha més afició a fer vi a casa. Vi i oli. Endemés aquest vi, fins i tot, els bons metges el recomanen per fer circular la sang i afavorir la digestió si no se n'abusa. Bon profit. (Signat V.P.)

Podeu veureu la resta de receptes publicades per en Vicenç i altres temes gastronòmics a www.cuinant.com



CUINA DE TEMPORADA:

Una llagosta a la crema

Com que avui estam de rescatadors de receptes, us en proposa una altra, aquest cop de 'sa plagueta' de la meva repadrina que moltes altres vegades ja us he mostrat en aquesta secció. Tiram la casa per la finestra i farem una llagosta a la crema.

(Per tal de mantenir la mateixa essència que li donaren originàriament, mantindré el mateix idioma i gramàtica de la recepta original):

- Lo primero cebolla forastera picada bien pequeña y frita con aceite hasta que sea dorada y luego han de poner una cucharada de harina fina y han de poner media medida de leche y un poco de nuez moscada y han de tener la langosta (la pasta de la langosta) picada. Después lo han de mezclar y cuándo ha frito un rato lo sacan del fuego y poner 2 yemas de huevos bien batidos y mezclando con la pasta, y después la cáscara de la langosta bien limpia han de poner la pasta dentro bien compuesta y los bancos de los huevos bien batidos por encima y también por encima del huevo galleta picada y metido en el horno hasta que tenga color. FIN

Com veis es tracta d'una versió sollerica la famosa recepta francesa Thermidor.



ESCOLA DE CUINA:

- L'origen de la llagosta thermidor el trobam a la cuina francesa de finals de segle XIX.
- El seu nom procedeix d'un dels mesos d'estiu al calendari republicà francès (Termidor, Thermidor, del grec thermos, 'calor'), aquest començava a partir del 19 o 20 de juliol. El terme, a més, fa referència al període de la Revolució Francesa que comprèn la caiguda de Robespierre i s'estableix el Directori. Un segle després, el 1891, el dramaturg Victorien Sardou estrena l'obra *Thermidor*. No exenta de polèmica La llagosta Thermidor va ser creada el 1894 al restaurant «La Maison Maire», situat a les rodalies de la Comédie-Française, on s'havia estrenat el 1891 l'obra *Thermidor*.
- També segons podem trobar als llibre de Escoffier (1934), el marisc es divideix en dues meitats en sentit longitudinal i es fa suaument al grill. Després es trosseja, es col·loca dins de les mitges closques i es napa amb una fina capa de salsa Thermidor, feta amb salsa beixamel, nata fresca i mostassa anglesa. Fins i tot Madó Coloma en el seu llibre *Cocina Selecta Mallorquina* (1961) dona una volta a la recepta i en fa croquetes. Que segur són boníssimes.