

Especial Sant Bartomeu 2018.

PATATES I MONIATOS.

Fa uns dies estava mirant el receptari de la Fira de la Patata de Son Carrió d'enguany i se me va ocorre mirar quantes formes diferent de cuinar patates hi havia.... no obstant vaig desistir de fer aquesta feina al cap de 5 minuts, ja que el primer llibre que vaig consultar, *El Práctico de Rabaso i Aneiros*, ens dona més de 150 elaboracions diferents d'aquest tubercle (*Solanum tuberosum*), i clar segur que en surten moltes més.

Per cert sabíeu que les patates pertanyen a la mateixa família que les tomàtiques i les albergínies; *les solanàcies*.

Conten que en una gran recepció, ocorreguda a Versalles el 25 d'agost de 1785, un home s'obria pas entre cortesans i nobles que aclamaven al rei Lluís XVI amb motiu del seu aniversari, portant un ramet de flors malves.

Quant arriba fins al rei li dona les flors i diu : Senyor, vull oferir-vos un ram digne de la seva majestat: la flor d'una planta que pot solucionar l'alimentació dels francesos. El rei que ja havia llegit els seus estudis sobre la patata, pren el ram, el contempla un moment i diu : Monsieur Parmentier, un home com vós no pot esser recompensar amb diners. Però hi ha una moneda potser digne de vos . Doneu-me la mà i acompanyeu-me portar les flors a la reina. La reina es agafà tota afalagada i Parmentier emocionat, diu : Senyora, a partir d'ara la fam és impossible.

En aquell moment però, la patata era sols destinada al consum del bestiar, a les hores el rei , havent escoltat a Parmentier manà als seus soldats a custodiar els magatzems de patates com si en ells s'hi amagués un gran tresor. El poble, veient això pensaren que el que havia allà dintre era valuós i començaren a interessar-se per aquell producte vingut del nou mon uns segles abans.

I aquí comença la segona història, la rigorosament culinària i popular, de la patata. La patata és, científicament, una dicotiledónea , i com ja he esmentat de la família de les solanàcies. A Europa l'única solanácea coneguda abans del descobriment d'Amèrica, era l'albergínia que ens va arribar d'Àsia. La patata és coneguda a Espanya des del segle XVI, procedent del Perú i Xile ja que l'any 1565 hi ha constància d'aquest fet, però des que es consumeix massivament només han passat 200 anys mes o menys.

Al principi , als llibres i escrits , hi ha certa confusió, ja que amb el nom de Patata al segle XVII es menjava el moniato, la batata o patata de Màlaga, una altra solanácea que els espanyols van trobar a Haití. Sembla ser que tant el moniato, com la patata o papa es van conrear a Espanya, però el moniato d'Haití , potser per esser dolç, va tenir major acceptació que el tubercle peruà.

Els primers que van experimentar a Europa la patata com a aliment van ser els espanyols en 1573, la comunitat religiosa de l'hospital de Sevilla, passava per unes desafortunades circumstàncies econòmiques. El ecònom va comprar patates ja que en no ser apreciades i més usades en l'aliment d'animals, eren barates, l'experiència va donar bons resultats, però la patata tot i això no va ser acceptada en la dieta de l'època. Durant el segle XVII la paraula patata de Màlaga o patata sol aparèixer en la literatura espanyola, però no és gens habitual en els receptaris gastronòmics de l'època.

Fins a mitjan del 1600 tot el que es troba referent a la gastronomia de la patata, quasi segur és referent al moniato. I sempre amb el nom de Patata de Màlaga. La patata de Màlaga o moniato, sembla estar clar que es conreava a Andalusia.

Mentres el moniato o batata era molt comú i acceptat quasi des del seu "descobrimet", la patata tingué que esperar fins al segle XVIII, per deixar de ésser farratge i tenir fins gastronòmics.

La primera referència que trobam de l'ús de la patata com a aliment ens la dona el naturalista William Borolo que va escriure en la seva "Història natural d'Espanya" (1775) "*la patata aliment natural, acompanyades de carn es mengen diàriament*".

En aquell moment també trobam informació que ens diu que el cultiu de la patata es va començar a fer de forma intensiva a Galícia cap a l'any 1750. Els monestirs feudals de Galícia central començaren a plantar-la i consumir per treure la fam de 1730/1735, ja que en aquesta època els castanyers van tenir l'epidèmia d'un fong, no hi havia producció de castanyes i aquestes eren bàsiques en l'alimentació, són anys de pesta i fam.

Remarcar que no pot ésser bondat per a la patata i en l'època hi havia qui atribuïa a la patata, també anomenada *arrel del diable* com la causant de la pesta i altres mals.

Fou tal l'acceptació de la patata que el 1817 una real ordre insta les autoritats civils i religioses a que propaguin les excel·lències de les patates. I era habitual que els rectors des del púlpit ho fessin en les misses dominicals.

Avui en dia, quasi no es podria concebre un recepta sense patates i retornant al tema amb que obria aquesta dissertació, puc assegurar al 100% que la patata és el producte del regne vegetal que més formes hi ha descrites per a la seva preparació.

Sopa de patata i bacallà

Ingredients:

¼ de quilogram de bacallà dessalat i esmicolat.

4 porros (sols la part més blanca) , 3 patates, 2 grells d'all

1 fulla de llorer i un poc d pebre bo dolç

¾ de litre de fumet de peix

½ dl. d'oli d'oliva, sal i pebre bo.

Elaboració: Dessaleu el bacallà durant un o dos dies dins aigua freda i canviant-la cada 2 o 3 hores. Un cop dessalat posau el peix dins una casseroles amb 5 dl litres d'aigua i li pegau un bull. Tot seguit treis el peix de l'aigua i reservau-lo fins més tard, també heu de reservar l'aigua.

Dins una greixonera de test sofregiu amb l'oi els alls pelats i esclafats. Un cop que comencin a agafar color els treis i el posau dins un morter per a més tard. Dins el mateix oli sofregiu els porros tallats a rodanxes fines i un cop més tard les patates pelades i també a rodanxes, seguiu-ho cuinat un parell de minuts, per a després afegir-hi el bacallà esmicolat i sense espines.

Tot seguit podeu afegir-hi el brou de la cocció del bacallà i el fumet de peix, el llorer i els alls picats dins els morter juntament amb el pebre bo dolç.

Deixar coure la sopa a foc molt fluix durant una hora aproximadament, rectificau de sabor i ja es pot servir ben calent.

Patates, farcides de xampinyons i pit de gall d'indi amb salsa de formatge cheddar i vi.

Ingredients (4 persones):

4 patates grosses
250 grams de pit de gall d'indi
200 grams de xampinyons
1 ceba
2 grans d'all
250 grams de formatge cheddar
50 ml de vi blanc
oli d'oliva verge extra
sal gruixada
1/2 culleradeta de gingebre en pols
julivert

Elaboració:

Pelarem els grans d'all els picarem en el morter. Afegirem una mica de sal gruixada als alls i els picarem un poc més. Ara podem afegir-hi el julivert picat, el gingebre en pols i un bon raig d'oli. Ho mesclarem be. Reservarem aquesta picada per a més tard.

Rentarem les patates, les tallarem per la meitat i les col·locarem en un bol. Abocam la picada i les untam be bé. Ara les hem de coure als forn a 190 ° C durant 30 minuts.

Picam la ceba finament i la posam a sofregir en una paella amb un rajolí d'oli. Rentam els xampinyons, els picam i els afegim a la ceba doradeta . Assaonam be.

La pitrera de gall d'indi la feim bollir i un cop cuita la laminam .

Trossejam el formatge i l'afegim al sogrefit . Afegirem el vi i ho farem coure a foc lent un parell de minuts.

Les patates cuinades les buidam una pica, afegim la polpa al sofregit.
Ara omplim les patates amb les làmines de carn i a sobre hi posam el sofregit.

Empolsam de julivert picat i ja podem servir .

Roques de patata.



Ingredients:

16 patatons (patates petites)
Aigua i sal per a coure les patates
60 grams de caolin (un tipus d'argila) , jo la compro a sa farmàcia del carrer de Sa Lluana
40 grams de llet en pols
2 o 3 bosses de tinta de calamar
Sal
80 grams aigua.

Elaboració:

Netejarem els patatons , sense pelar, i els posarem a bullir fins que siguin tendres. (15-20 minuts)

Farem la crema mesclant el caolin, la llet, la tinta i la sal dins un bol. Poc a poc hi anirem afegint l'aigua . Hen d'anr mesclant fins que ens quedi una consistència un poc més espesa que la de un iogurt. Ho deixam reposar dues hores dins la nevera (Torna un poc més cremós del que l'hem fet).

Ara agafarem una broqueta de fusta i punxarem les patates per a passar-les per la crema negra. Han de quedar ben untades, ara col·locarem les broquetes sobre una base per a que quedin dretes (jo uso un bol ple de sal i les deixo clavades) i les posarem dins el forn a 50°C , uns 30 minuts o fins que sa crosta sigui cruixent. Així aconseguirem una aparença semblant a la de una roca i amb un interior cremós .

Un aperitiu o guarnició molt original. Podem servir-les amb all i oli .

Bibliografia:

La Guia de gastrónomo . I. Doménech



El Práctico. Ramon Rabaso i Fernándo Aneiros



Fira de la patata Son Carrió 2018.



Molts d'anys a tothom i bones festes de Sant Bartomeu.