

PARLEM DE CUINA



Juan A.Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
parlemdecuina@hotmail.com

Preparant el Nadal (IIII)

Si no teniu regal per aquestes festes, el llibre d'en Tomás és un present més que encertat

Llibres. Cuina de l'esperança, gastronomia i etnografia mallorquina de Nadal. Aquest és el títol del nou llibre de Tomàs Vibot . Editat per EL Gall (ISBN 978-84-19321-32-9). Un treball que ve a completar l'anterior llibre: Cuina de la passió, gastronomia i etnografia mallorquina de Pasqua. (ISBN 978-84-19321-26-8).

I res millor que acabar aquesta sèrie d'articles de les darreres setmanes que presentar-vos aquest nou treball del bon amic Tomàs Vibot.

Tomás en presenta un interessant treball de recerca i de posada en valor del que és la nostra gastronomia en aquestes assenyalades dates. En un temps en que la gastronomia, com tot, també està globalitzada i a vegades ens perdem la nostra pròpia essència i identitat. Uns pics per desconeixença i d'altres per versa.

Doncs el treball d'en Tomás ens fa viatjar entre dolços d'ametlles, porcelles rostides i indiots. Però no se queda aquí, sinó que desgrana el vertader bessó de la nostra gastronomia nadalenca i trobam receptes tant actuals com d'altres ja documentades segles enrere.

Crec per la meva pròpia preferència, quasi malaltissa per al dolç, però ja se me fa la boca aigua de sentir (o llegir) sobre torró fluix, congrets, casques o neules.

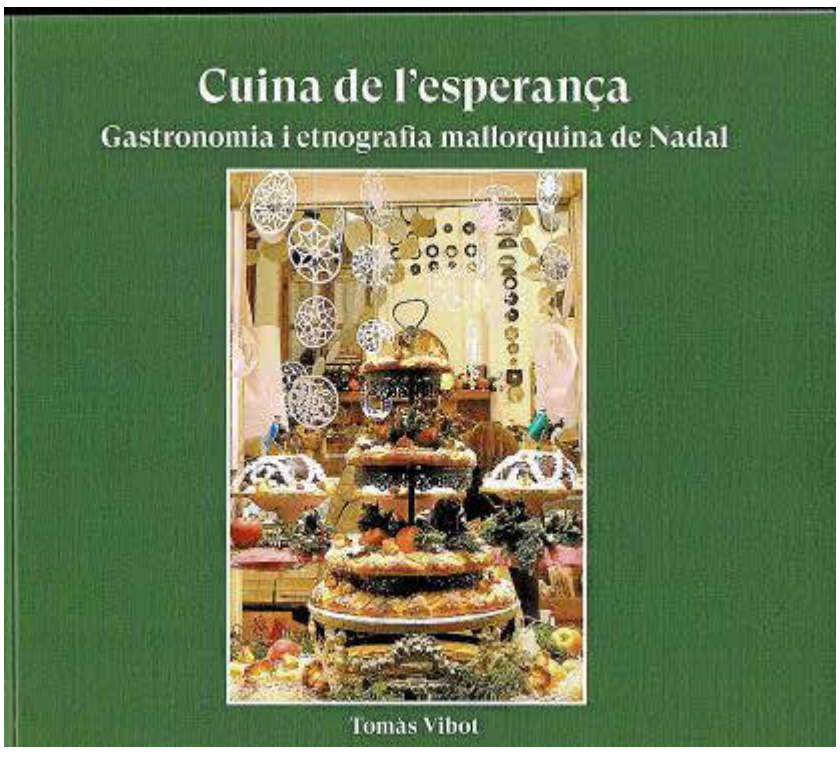
Antigament, l'època de Nadal no tenia res a veure amb l'actualitat. Aquella mescla de sensacions familiars, sabors vertaders i senzilles trobades familiars, contrasten amb una oferta comercial que ja s'inicia a principis de novembre i que ens eclipsa de tal manera que entre estímuls de llumetes i estrès social compulsiu deixam de banda el que vol dir la paraula Nadal.

Tomàs Vibot ens conta en el seu llibre que el 24 de desembre, vespre de Nadal, era un dia d'abstinència o dejuni, i només es permetia la ingestió d'algunes ametlles torrades. Aquell dia d'abstinència era previ a la trobada gastronòmica de Nadal per a les classes més benestants amb porcella farcida i dolços a voler. Els pagesos solien menjar salsa d'ametlla, un arròs sec i porcella, i les llars més humils havien de conformar-se amb alguna au de corral i un torró bàsic, normalment la coca de torró. Era una cuina austera i limitada però molt saborosa, basada en un autèntic producte de proximitat.

Si no teniu regal per aquestes festes o us voleu donar una petita ditada de mel el llibre d'en Tomás és un present més que encertat.

I ja que parlam de llibres un ens recomano altres que han sortit aquest 2024 i que ben segur us alegraran aquestes festes i tot l'any vinent.

Cuinar el Mediterrani, de Joan Roca | Salvador Brugués Editorial: Columna Edicions. En aquest llibre hi trobam quasi 100 receptes senzilles de tot l'arc mediterrani; una festa dels sabors, els aromes, les elaboracions i les tècniques tradicionals del Mediterrani més autèntic i divers. Un vertader viatge pel Mare Nostrum.
De l'hort al plat, de Pep Salsetes (Josep Lluís Sabatés Ibàñez). Un treball que ens convida a gaudir d'una cuina estacional i popular, a favor de la sostenibilitat, el producte local i sobretot el sabor.
La paella pel mànec, de Carme Ruscalleda (Ara Llibres). El nou llibre de la cuinera catalana ens presenta un llibre on i aboca tots els seus coneixements per amb una perspectiva propera i per a que tothom pugui fer-ho a casa seva.



CUINA DE TEMPORADA:

Polvorons

INGREDIENTS
Per a 45 unitats:
- 400 grams de farina
- 225 grams de saïm de porc
- 150 grams de sucre en pols
- 2 cullerades d'anís (licor)
- 1/2 culleradeta de canyella en pols
- Ratlladura de llimona
- Farina i sucre pols per empolsar

ELABORACIÓ:
- Encalentiu el forn a 150 °C i en tenir-l'ho calent, dins una palangana, hi enfornau la farina; ben escampada i en un capa fineta. Ara l'heu de torrar durant 6 minuts. Després la treim del forn, la remenam bé i la seguim cuinant 6 minuts més.
- Un cop torrada la deixau refredar i un cop freda, a un bol, hi afegiu la resta d'ingredients. Pastau bé.
- Empolvorau la taula amb una mica de farina, posau-hi a sobre la massa, emposau-la a amb un poc de farina i estirau-la amb un corró fins a aconseguir una planxa de 1,5 centímetres de gruixa.
- Amb un tallapastes rodó tallau els polvorons i posau-los a una palangana amb paper d'enfornar.
- S'enforna a 170° C durant 15 minuts. Deixau-los refredar (molt important, ni els toqueu en sortir del forn). En esser freds s'empolvoren amb sucre glacé i podem tastar els polvorons.



CUINA DE TEMPORADA:

Curiositats sobre el món dels llibres i la cuina:
- Quan parlo de llibres antics i clàssics us parlo del Sent Soví (setmanari sóller 3 de maig de 2008 https://cuinant.com/cuinallibres.html). Però en tenim molts més que ens poden remuntar als orígens de la nostra cuina. Alguns d'ells es poden trobar amb facilitat en edicions actuals.
- El Llibre del coc, «compost pel diligent mestre Robert, cuiner del sereníssim senyor don Ferran, rei de Nàpols», és una obra fonamental per a la història de la gastronomia. El 1520 es va imprimir el Llibre del coc a Barcelona: era el primer llibre de cuina imprès a la península. L'obra fou un bestseller; se'n coneixen sis edicions més en català al segle XVI. Cinc anys després de la primera edició, es traduí al castellà; aquesta traducció és el primer receptari conservat en llengua castellana https://www.editorialbarcino.cat/wp-content/uploads/04_Llibre_del_COC-1.pdf
- L'art de la cuina Fra Francesc Roger. Els llibres de cuina que s'han conservat en català dels segles XVII a començament del XIX són sobretot receptaris conventuals, vinculats a ordes eclesiàstics. Vers els anys 1731-1734, fra Francesc Roger (1706-1764/7) va exercir el càrrec de cuiner al convent de Sant Francesc de Ciutadella. Fruit d'aquesta dedicació és l'Art de la cuina, conservat en un únic manuscrit, destinat a un ús pràctic davant dels fogons. Es tracta del primer llibre de cuina de les Illes què es té notícia. https://www.editorialbarcino.cat/wp-content/uploads/07_Art_de_la_cuina-1.pdf