

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Receptes Sa Vinya

Allò més divertit és fer les receptes, provar-les i gaudir de l'experiència

Ja sabeu que m'agrada cuinar (i menjar), però quasi que m'agrada igual o més recercar receptes antigues i rebotestar entre llibres i diaris vells. Recuperar aquelles idees, consells o instruccions de cuina que ens deixaren fa temps, i tornar-les a la llum; és com fer arqueologia gastronòmica.

En aquesta ocasió recuperem les receptes de sa família Prats-Serra, de la finca Sa Vinya, del Camí de Cas Carreter, de Sóller. Una petita carpeta blava, ja desgastada trobada entre munts de papers varis, amaga un bon grapat de receptes apuntades a fulls de varis mides. Manuscrites amb una bon lletra calligràfica auguren una bona i grata estona esbrinant el seu contingut.

En total una quarantena de receptes entre dolces i salades conformen aquest receptari. Ara uns ens mostrarem algunes. Us deixaré la totalitat del receptari a la web WWW.CUINANT.COM.

Les receptes foren escrites, creim, durant les primeres dècades del segle passat i fins als anys 80, més o manco. Estan escrites en castellà, per això us les presentarem conservant l'idioma original. A més de receptes de cuina també trobam alguns consells de neteja o com donar líquid als llenyams.

«PASTA: 250 g. de tulipán, 2 yemas de huevo, 3 claras de huevo, el azúcar que guste y la harina que coja».

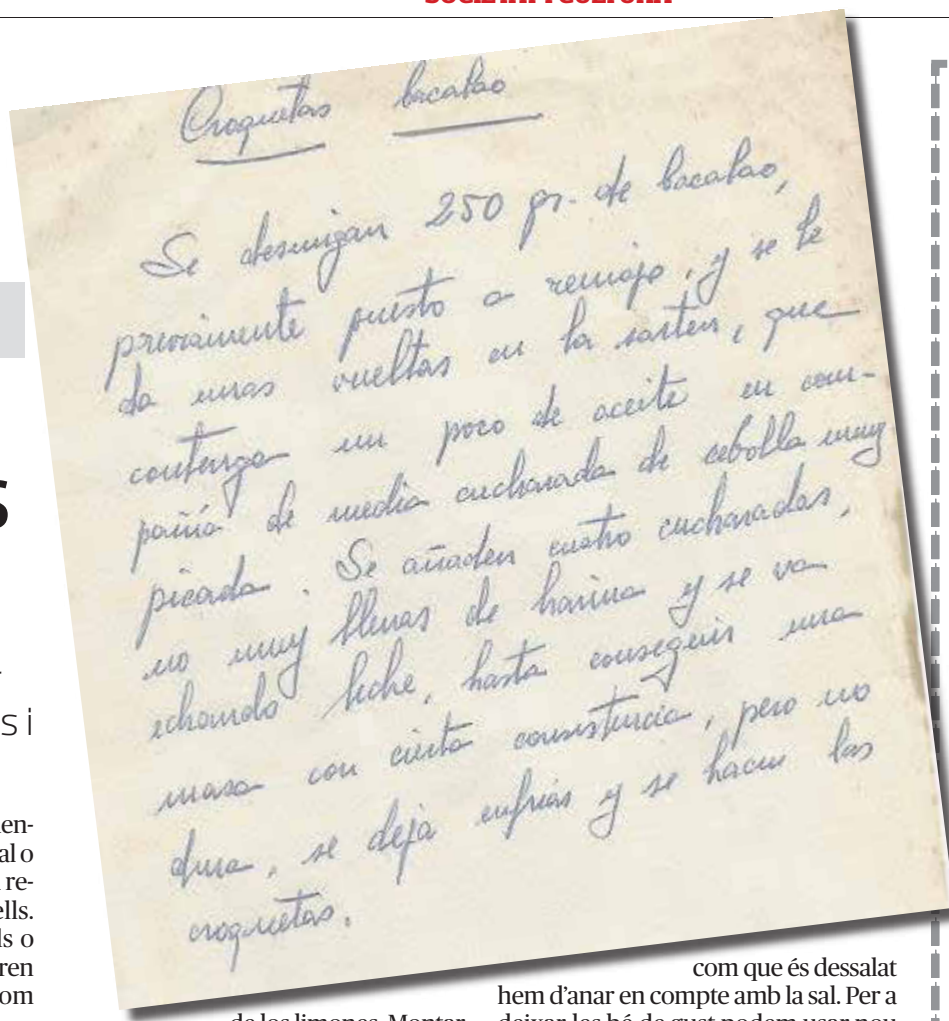
«CREMA: ½ litro de nata montada, 4 láminas de gelatina de cola de pescado, 1 vasito de jugo de limón natural (vaso de café), 100 gramos de azúcar.

Fundir las láminas con un poco de agua y unas gotas de Cointreau. Después añadir el limón, el azúcar y la nata semi montada; una vez mezclada rellenamos la pasta y poner a la nevera».

Amb aquestes dues elaboracions tenim una tarta de crema de llimona. Encara que no ho posi, la massa s'ha de enfornar en blanc (170°C- 20 minuts). Teniu en compte que en aquest tipus de «receptaris» era habitual que el cuiner o cuinera sols apuntés allò difícil de recordar. El que sabia no ho apuntava.

<<Mousse de limón>>:

Dos o tres yemas de huevo, azúcar, dos limones, mantequilla unos 50 gramos, 200 gramos de nata líquida. En un recipiente poner el azúcar - al gusto - y las yemas. Batir hasta que se haya fundido el azúcar. Si gusta se puede poner ralladura de limón. Luego añadir el zumo



de los limones. Montar la nata. Añadir al recipiente también la mantequilla. Toda esta mezcla se reparte en los recipientes. Con esta receta salen 5 raciones. Montar un poco de nata en un bol i servir por encima de la mousse de limón».

<<Choucroute>>:

1 cacerola ancha de metal, pones ½ kilo col, 1 vaso i medio de vino blanco seco, lo mismo de agua, varias bolas de jinebró. Después sofreír trocitos de bacon con cebolla. Pochar. Puedes añadir trozos de bacon, chuletas, varios tipos de salchichas gruesas. Hervir lentamente ½ hora más. Comer con patatas hervidas».

<<Croquetas de bacalao>>:

Se desmiguan 250 gr. de bacalao, previamente puesto a remojo, y se le dan unas vueltas en la sartén, que contenga un poco de aceite en compañía de media cucharada de cebolla muy picada. Se añaden cuatro cucharadas no muy llenas de harina y se va echando la leche, hasta conseguir una masa con cierta consistencia, pero no dura. Se deja enfriar y se hacen las croquetas.

En aquesta recepta ens falten els aromes i condiments. En el cas del bacallà



com que és dessalat hem d'anar en compte amb la sal. Per a deixar-les bé de gust podem usar nou moscada, alls picats, mostassa i una punteta de coent.

<<Confitura de albaricoques>>:

4 kilos de albaricoques, 2 kilos de azúcar, 18 litros de agua. Poner a hervir hasta ebullición. 1 cucharadita de sal y el zumo de un limón antes de retirar del fuego. Colar y hervir en baño maria».

Molt típica l'elaboració de compotes de fruites a l'estiu per a fer pots de conserva per a l'hivern. La quantitat de sucre pot variar del 50 a 75 % respecte del pes de la fruita. Si he de fer compota deixarem les fruites a trossos grossos i la textura final no serà tant densa com si fèssim una mermelada.

<<Coca de chocolate>>:

«350 gramos de harina, 250 gramos de azúcar, 4 huevos, tres cucharadas de cacao en polvo, 1 vaso de aceite, 1 vaso de agua, 1 sobre de levadura».

Aquí trobam la clàssica coca que acompanyaria a la compota anterior acabant d'arrodonir un berenar de luxe.

En aquest cas l'elaboració no hi és però no és gens difícil d'encertar.

En primer lloc muntarem els ous amb el sucre i amb un batedor o a màquina fins que tripliquin el seu volum. Seguidament afegirem els sòlids (farina, xocolata i llevat) amb suavitat i poc a poc. Al final l'oli i l'aigua com si fèssim una maonesa, a fil finet. Aquí us he de dir que la recepta posa que la coca du aigua, però jo no ho he fet mai, així que també he pres bona nota de la recepta, la faré demà a classe i ja us ho contaré.

La recepta indica que usem un tassó d'aigua i un d'oli (200 grams de cada). Per mi me semblen un poc massa... però allò dit, ho provaré i en sabreu noves.

Part de la feina de recuperació de receptes, i allò més divertit és fer les receptes, provar-les i gaudir d'una experiència ben completa... al trobar el document, llegir i analitzar-lo, aplicar, revisar i actualitzar. Però allò important és que totes aquestes directrius de cuina que ens han deixat els nostres avantpassats no caiguin dins l'oblit. Salut i cuina.

CUINA DE TEMPORADA:

La recepta (... bé, avui no...)

- I ja que anam de papers vells aquí us deixo un publicitat de ganivets de taula (també de la família Prats-Serra), que feia el Sollerer Toni Oliver.
- I és que com molts de sollerics i solleriques, Toni també emigrà a França cap a finals del Segle XIX. Tots muntaren negocis i Oliver obrí una tenda de ganivets de cuina inoxidable.
- Curiosa la publicitat que anima a comprar els producte per a evitar l'atur, vèncer la crisi i donar treball als obrers francesos.
- Per si us interessen amb els màneg de banús són 30 fr., banya blanca 40 fr., i de coralina 50 fr.
- Analitzant la publicitat sembla que la venda es feia per correu postal. També aquesta indica que aquest ganivets Inox són més bons de fer nets que els altres (que es devien rollerar amb facilitat), garantits per tota la vida.
- També crida l'atenció que després de tota la publicitat de pàgina sencera adreçada a les dones de la llar, acaba dient que aquestes xerrin amb el seu marit, que és qui s'enten d'aquestes coses i que les guiarà durant el procés de compra.
- Tot s'ha de dir que tant debo que hem evolucionat de llavors ençà.
- Ara tot aquest paperum passarà a l'arxiu (alguns per la cuina) i de tant en tant qualche nova horabaixa gastronòmica ens oferiran.
- Bé. després de la tertúlia d'avui, recuperar bocinets del passat i passar una estona agradable no me queda mes que desitjar-vos bona setmana



ESCOLA DE CUINA:

Aquí us deixo alguns consells:

- Molts ganivets duen la inscripció inox 10 / 18. L'acer inoxidable 18/10 és un tipus d'acer compost per una aliatge d'acer amb un 18% de crom, i un 10% de níquel. El mínim per aconseguir propietats inoxidable és del 12% de crom.
- Els ganivets no els farem nets dins el rentavaixelles. Poden quedar tacats i fer-se mal bé.
- Els farem nets amb molt de compte per a no tallar-nos. Igualment a l'hora d'eixugar-los.
- Agafarem els ganivets fortament pel màneg a l'hora de tallar. És una mala praxis posar un dit sobre la fulla del ganivet. Això desequilibra el tall.
- Convé comprovar el pes del ganivet abans de comprar-lo. Un pes adequat a la nostra mà evita fatigues, bòfegues i talls.
- La mà que subjecta l'aliment ha de tenir les puntes dels dits amagades davall el palmell i els nusos han de tocar la fulla a l'hora de tallar. Així saben on es troba el ganivet en cada moment.