



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Sant Jordi (III)

Llibres de cuina antics i molt especials

Reprenent el tema de fa dues setmanes i essent demà Sant Jordi; no podia fer cap altre article que no fos parlant de llibres. Com sempre trobareu a la web algunes pàgines escanejades dels llibres que us mostraré avui <http://www.cuinant.com/llibre%20de%20visites.htm>

En aquesta ocasió seran 3 els llibres que desgranarem i el primer d'ells és molt especial per a mi perquè era del meu padrí Toni Vila. Es tracta de «El Ideal de los Cocineros», editat l'any 1950. Com era habitual en aquest tipus de publicacions, no sols es poden trobar receptes, si no que a més hi ha seccions de consells, idees i un seguit ben llarg d'indicacions variades per a desenvolupar correctament diverses tasques de la cuina i la llar. També trobam apunts dietètics, de conservació i fins i tot de com fer net les olles de coure o aram o els coberts de plata. Sempre que arriba un llibre d'aquestes característiques a les meves mans m'agrada cercar-hi curiositats o receptes que hem sorprenguin. Malgrat algunes coses ja s'han quedat obsoletes, sempre s'hi poden trobar coses que sorprenen... i us puc dir que la vista hi va partir directament quan vaig

veure un capítol dedicat a «modo de cocer las setas venenosas». Fins i tot el fet de trobar-hi receptes de sopa de tortuga, cuinar granotes, sopa mallorquina, ronyons a la mallorquina, com fer sobrassada o «huevos monstruo», havien passat en segon pla. Que ara vist en perspectiva tal vegada hauria de dedicar un article sencer sols a n'aquest llibre per tal de assaborir-lo al 100%.

Passada la sorpresa literària de títols com aquests, quan arriba un llibre antic a les nostres mans s'ha de reinterpretar, actualitzar i reformular les receptes amb les tècniques i coneixements actuals. D'aquesta manera tenim assegurada una bona estona de lectura i una bona estona la cuina fent proves, recuperant receptes i presentant plats actuals però amb un patina clàssica, si més no, curiosa... que ningú intenti cuinar bolets verinosos o trescar pel mercat cercant kilo i mig de tortuga per a la sopa.

Per curiositat: la sopa mallorquina, són unes sopes de verdura com les que feim habitualment. Els ronyons a la mallorquina (que no sabia que existís aquesta recepta), són un ronyons cuinats amb saïm, fines herbes, anxoves i suc de llimona. I de la sobrassada en diu que per a cada arrova de carn (+/- 10 kilograms) hi hem de posar una lliure de pebre bord (+/- 400 grams) <http://www.cuinant.com/mesures.htm>

Deixam la cuina salada i passam a les llepolies amb el llibre Laminadures d'Ignasi Domènech de 1979. Com resa el subtítol del llibre: un preciós llibret per a fer dolços casolans, gelats, merengues, púdings, bunyols, cremes, flams i pastels. I és que en les seves 65 pàgines, que poden parèixer poques; trobam condensades un bon grapat de receptes de molt variada tipologia rebostera. I com que sempre m'agrada agranar cap a casa, el primer que faig sempre es cercar receptes nostres, i com que rebosteria mallorquina (i la cuina) estan molt ben valorada podem trobar receptes de les illes a molts de llibres. En aquesta ocasió trobam «brossat del mallorquins», com fer ensaimades mallorquines i un «Pastís Balear». Trobareu la recepta del pastís Balear a la secció lateral d'aquesta pàgina.

El darrer llibre que tractarem avui el vaig comprar de segona mà la passada Diada de Mallorca i ve a afegir un exemplar més a la sèrie de llibres de Lluís Ripoll. Cal a dir que Lluís Ripoll ha publicat més de 50 llibres molts d'ells relacionats amb les costums i cultura balear i gran part centrats en gastronomia.

Es tracta de «Llibre de Cuina Mallorquina», una publicació en format petit però amb quasi 180 pàgines de cuina i rebosteria tradicional. Receptes casolanes des segle XVII, que contrasten amb altres receptes de cases senyorials de S. XIX. En total hi podem trobar 270 elaboracions.

Per sortir de les receptes típiques mallorquines tals com sopes, tumbet, frit o peix a la mallorquina, us en ressenyaré algunes tradicionals però que ara resten un poc oblidades.

Lluís Ripoll recull pop frit amb arròs:

«Perquè es pop quedi ben cuit, abans l'atuparàs un poc, el rentaràs, el faràs trossos i quan s'aigu bulli l'hi aniràs posant taiada per taiada, amb sa finalitat que no perdi es bull. En esser cuites ses cames, les trauràs, enfarinolaràs i les fregiràs i de lo demés en cuinaràs un arròs.»

Lleteroles de vedella:

«Després de xapats tots es budellets, els rentaràs amb sal i llimona; en faràs trossos en es teu gust i else couràs amb un poc de xuia i una ceba sencera i poc brou. Quant sa ceba i sa xuia sia cuita, la trauràs i capolaràs molt be. Quant ses lleteroles seran cuites hi posaràs sa ceba i sa xuia capolada; ho deixaràs coure i després de cuit faràs una salseta de vermeis d'ou i vinagre, poques espícies i pebre bo, anou moscada i ginebra o ginebró. Si en estar en el plat hi vols posar juevert capolat, hi està molt be.»

També destacar d'aquest llibre l'apèndix dedicat al vocabulari on podem aprendre el significat de moltes de les paraules que surten al llibre: així tenim (que jo no ho sabia) que lleteroles són la porció de carn grassa de color blanquinos adherida a ses viscères des mamífers. Què voleu... no havia cercat la traducció de la paraula castellana *molleja*.

CUINA DE TEMPORADA:

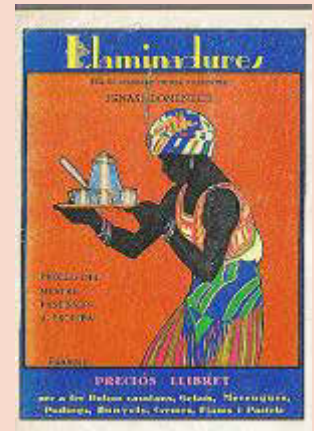
Pastel Balear

Del llibre Laminadures. Pàg. 10. Any 1979 (ortografia original revisada i corregida)

A Mallorca, com a les demés regions d'Espanya hi ha preparacions gastronòmiques que són primitives del país i que, per assaborir-les en són vertader punt, és indispensable menjar-les en el lloc d'origen. Altres, en canvi, degut a les excel·lències i mèrits, salten les fronteres de la Pàtria xica i adquireixen caràcter universal, anant a engrandir la nombrosa col·lecció de plats mundials. Entre aquests últims figura el «pastel balear» per dret propi. En la preparació d'aquestes exquisides postres és necessari usar sis ensaimades crues, que poden- i deuen- adquirir-se en les pastisseries, ja que l'elaboració d'elles requereix un seny especial propi d'un professional solament.

La massa d'aqueixes sis ensaimades crues feta una bola, es posa en un recipient, junt amb 50 grams de farina i un decilitre de llet temperada. Després de barrejats bé dits components, fins a obtenir una massa llisa i estiradissa, es tapa el recipient amb un draps i es deixa en un lloc temperat durant sis hores, amb l'objecte de què el llevat faci el seu efecte. Transcorregut el temps indicat, es treballa novament la massa, incorporant-l'hi poc a poc, tres ous sencers i tres rovells, 100 grams de farina i 30 grams de sucre. La massa es treballarà vigorosament, remenant-la en el recipient fins que quedi ben llisa i brillant. Llavors se li afegeixen 50 grams d'ametlles en pols i 100 grams de llard, barrejant aquestes dues coses sense treballar la massa, només que el precís perquè s'uneixen a ella. Per coure el pastel es prepara un motllo llis, de vores altes, s'unta amb greix interiorment dit motllo, s'empolsa amb farina i, per fi, es col·loca dintre del motllo la massa que havíem preparat, formant amb ella una bola abans d'emmotllar-la i tenint en compte que la pasta sols deu ocupar la meitat del motllo.

Es cobreix amb un drap doblegat el pastel i es deixa en un lloc temperat, donant temps que la massa creixi fins a arribar a les vores del motllo (4 hores mínim). Llavors es cou a forn no molt fort. Un cop cuit i fred s'empolsa de sucre en pols.



ESCOLA DE CUINA:

Bibliografia:

- Laminadures. Ignasi Domenech. 1979 ISBN 84-85354-32-x
- El ideal de los Cocineros. Ed Sopena. 1950.
- Llibre de Cuina Mallorquina. Lluís Ripoll .1973. ISBN 84-85048-03-02 Col·lecció Siurell Altres llibres de Lluís Ripoll
- Libro de cocina Menorquina. 1993. ISBN 84-86528-29-1 Col·lecció Siurell
- Llibre de plats dolços Mallorquins. 1978. ISBN 84-85048-09-1 Col·lecció Siurell
- Cocina de las Baleares . 1974. ISBN 84-8508-14-8. Col·lecció Siurell