

Cuina en el temps

Poesia i cuina

(poemes basats en un receptari manuscrit de 1940)

Índex.

Cuina en el temps (presentació)

Llagosta a la crema

Tords amb bolets

Conill amb tomàtiga.

Gató d'avellanes (1999)

Cocarroi (2001)

Ensaimada (2002)

Cuina en el temps (presentació)

-I-

Bones tardes
amics i companys.
Avui vos presentaré
allò que com a cuiner
millor se fer:
així que agafau es davantal
i rentau-vos ses mans
que anam a cuinar,
i ha passar-ho d'allò més bé.

Aquesta jornada he preparat
un viatge al passat;
i per això he rescatat
d'una vella plagueta ,
apunts d'avantpassats.

Fou la meva besàvia
dona dins la cuina sàvia
qui va escriure el que estimava
per després d'uns anys
omplir-nos la panxa.

I ja sense més dilació,
i després d'omplir el morrió
donau llenya als fogons
que això promet emoció.

La selecció de plats són els següents:
un de llagosta i un de tords amb bolets,
conill amb tomàquets i cocarroiets ;
ens ompliran sa taula
d'allò més be..

Llagosta a la crema

Com escriu ella ,vos relataré
per conservar l'esperit que té.

“ Lo primer és “
ceba forastera a tec i té ,
picada i daurada dins oli
tu l'has de fer .

Després una cullerada de farina
un tassó de llet,
nou moscada,
i tot com beixamel.

La llagosta bullida i picada tendràs
i mescla-la amb la salsa d'abans
i xup-xup ,un poquet
fins que quedi consistent.

Un cop fora del foc
2 rovells batuts, has d'afegir,
omple la closca buida,
i pinta-la amb el blanc d'ou
galleta picada
i ja ni ha prou
forn i a gaudir.

-III-

Tords amb bolets

Per aquest tiberi preparar
els tords has d'anar a caçar
i de passada els bolets
tu pots cercar.

Però si de punteria no en tens
i el bolets de tu s'enriuen
pasat pel mercat i digues
au Maria posa'm d'aquest.

Un cop nets els ocells
i bullits 10 minutets,
després amb saïm
daura'ls així, així.

Dins el greix que te quedí
fica-hi el bolets
picornells, gírgoles i carlets
esclata-sangs, orelles o agrets.

Dins una greixonera
col·loca-ho ben compostet
i amb una ceba i vinet
fes salseta pels bolets.

Rega-ho be, que sigui humidet
i si vols el secret
2 ous batuts abans
de posar-hi el ganivet
et deixaran el plat llest i curioset.

Conill amb tomàtiga

Talla el conill petit
i posa'l a fregir,
dins una greixonera amb oli
i un brot de romaní.

Un poc tengui color
ceba tendra picadeta
al plat li dona sabor
sal i pebre bo,
al teu gust deixa-ho

Per cada persona una tomàtiga
pelada i sense pinyols,
millor si són de temporada;
bones, barates i amb color.

Una copa de vi blanc
i julivert picadet,
sense presa
i a foc lent
para taula
que ja venc.

Cocarroi .

2001

Poques coses

com la teva pell:

suau a l'hora que cruixent.

Poques coses

com el teu aroma

a arrels

del meu poble.

M'omple el paladar

amb gusts

inimaginables

amb indescriptibles

vibracions,

amb esgarrifances

voluptuoses;

fruit del teu inconfundible color.

Ets obra de la nostra gent,
fruit de la nostra terra,
pa de la nostra taula,
part...
de la nostra saviesa.

Digne de senyors
a cents de taules present,
de la nostra cuina ets l'heroi
bon profit
amic cocarroi.

Cocarroi .

Sa recepta

-i-

Prepararem els ingredients

imprescindibles per anar fent :

1 kg de farina fluixa, més o menys,

200 grams d'oli d'oliva corrent,

300 grams d'aigua també,

i 200 de sucre si els volen dolcets.

I el farcit no l'oblidem

3 manats de bledes i 3 d'espínacs

millor tendres i ben rentats.

½ pinya si ets de Sóller

cebes tendres

i tot dins l'olla.

Trempat a la Mallorquina:

amb panses, pinyons,

alls ,sal i pebre bord

i com no un ratxet d'oli d'oliva.

-II-

Fer sa pasta no te problemes
i és bona d'engirgolar,
mesclar tots els ingredients,
tots junts dins un volcà.

Prepares sa verdura
el vespre abans i ben trempada,
si la deixes degotar
millor et sortiran.

Estires sa pasta
i la talles amb un tassó,
l'ompleixes de verdura...
sols mig cercle per tancar-lo.

I ara ve el més difícil,
es repunt d'es cantó,
però sempre ve sa padrina
per fer un cosit curiosó.

-III-

I passat aquest mal tràngol
sols resta l'anar al forn
ni molt fluix ni massa fort
uns vint minuts deixa-los

I un cop refredats
amb un tassó de vi al costat,
dues figues i pa torrat
i si no t'aturen
cocarrois no en quedaran.

Esper que tenguis prou talent
i que t'agradin de valent
que sa veritat és
que com un cocarroi no hi ha res,
i més si són suficients

Cocarroi .

Autoretrat

Sòc grasset
salat o dolç
ple de verdures
panses i pinyons.

La meva sang és l'oli,
i vermell del pebre bord
el meu cor és de verdura
i la meva pell torrada i dura.

Sòc amic de totes les taules
sempre hem conviden a berenar
i més en Setmana Santa
que corema hem de guardar.

M'agrada compartir
sempre un bon tassó de vi.
una bona xerrada
i un grapat d'amics.

No tenguis por de menjar-me
que per això sòc aquí.
Que res m'agrada més
que per tu esser assaborit.

Una vegada hem contaren un conte
dels antics, vells padrins
d'un poble d'arrel mediterrània
que disfrutava amb mi.

Per això esper
que ensenyis al teus fills
a gaudir
d'allò que els avis
un dia ens varen cedir.

Un cocarroi.

Ensaïmada.

2002

Encaragolada

engirgolada,

anuada,

abraçada,

entorcillada,

daurada,

ensucrada,

mullada...

amb xocolata.

Pastada,
Fermentada,
untada,
estirada,
enrodillada,
cuinada,
farcida...

amb confitura de carabassa.

De crema,
d'avellanes,
llisa,
de xocolata,
de nata,
de tallades,
amb fruita
confitada .

Gató d'Avellanes.

(memorial Pedro Carriquí)

Per un bon amic vull fer,

allò que millor se.

Per això vos donaré

una recepta

dolça,

aigua vos farà

sa boca,

i se bé

vos complauré.

Començam pels ingredients,

que aquí vos relataré:

vuit ous frescs posareu,

separats blanc i rovell.

Muntats amb sucre i per separat,

que junts no fan bon resultat.

Apunt tots dos estan,
doncs mesclau-los amb suavitat,
que per la cuina s'ha de tenir ma,
paciència i saber esperar.

Després,
d'avellanes mòltes, tres-cents,
li afegireu suament,
i tant crua com torrada,
bon resultat garanteix.

Ja per acabar,
només resta l'enfornat
dins un motlle ben untat,
de plé, menys de tres quarts.

*Aquesta recepta és per mi,
la millor forma d'agraïr,
a qui va ensenyar a compartir,
tot allò que un duu dedins.*

*Des d'aquesta plaça,
que tant amb ell heu compartit,
vull retre homenatge al nostre amic
Pedro Carriquí.*

*Per això vos demano
amics, companys i tots el presents
un fort, fort
aplaudiment.*

Gràcies Pedro.

III Concurs de Pastisseria Popular .Ciutat de Sóller.

Disset d'abril de mil nou-cents noranta-nou.



Aquest llibret el vull dedicar a la meva dona, Virginia per fer-me costat. Al meu fill, Jordi, per omplir-me de goig de forma desmesurada. Als meus pares, per tot el que han fet. A les meves germanes, per fer-me sempre costat. A tota la meva família , i a tota aquella gent que gaudeix cuinant.

Gràcies i bon profit.

Novembre de 2002.