

PARLEM DE CUINA

Cuina i cinema (III): “El festí de Babette”

Seguint amb el tema de cinema i gastronomia, avui ens centrarem en una pel·lícula clàssica de gastronomia de l'any 1978, “El festí de Babette”, de Grabiél Axel.

La cinta centra la història en la vida de dues germanes ja ancianes, Philippa i Martina, que viuen en una comunitat de protestants luterans a la Dinamarca de mitjans del segle XIX, la vida de les quals comença a canviar el dia que arriba Bebette, una francesa que escapa de la Revolució de la Comuna de París. Després de 14 anys de vida en comú, Babette es veu agraciada amb un important premi de loteria i decideix agrair la bondat de les seves amfitriones oferint-los un luxós banquet de cuina francesa, que xocarà amb la seva cultura austera i plegada de fortes creences religioses. Així que Philippa i Martina decideixen, juntament amb la resta de la comunitat, no demostrar cap sentiment de plaer durant el banquet, ja que seria sinònim de luxúria i pecat. Babette, aliena a aquests pensaments, es centra en l'elaboració de l'àpat, i per la pantalla van desfilar una sèrie de imatges, una més saborosa que l'altre, mostrant Babette cuinant i com les cares dels comensals es van transformant durant tot el banquet. Sens dubte els darrers 30 minuts són el millor de la pel·lícula.

Que ningú esperi grans efectes especials, ni una història complexa, ni molt manco unes grans interpretacions. És una pel·lícula ben ambientada, amb una història senzilla però efectiva i una font de bones idees per a portar a la taula. I d'aquestes idees, la que sens dubte captiva més és la presentació del plat estrella del menú, les Guatlles amb Sarcòfag. En acabar la pel·lícula vaig començar a cercar informació sobre aquest plat i malgrat existeixen varies

versions de la recepta circulant per internet, cap em va convèncer i vaig decidir crear el plat des de zero intentant reflectir el que apareix a la pantalla, espero que us agradi.

LES MEVES GUATLLES AMB SARCÒFAG:

Ingredients per a 4 persones: 4 guatlles netes, però amb el cap. Sal, pebre bo, una copa de vi negre bo i saïm.

Per al farciment: 1 llauna de paté de fetge de porc de Sòller, 150 grs de foie fresc d'ànec i 1 tòfona picada (al film s'usa tòfona blanca, però és difícil d'aconseguir i molt cara: entre 200 i 300 euros per 100 grs).

Per a la guarnició: 400 grs de bolets variats i dotze ous de guatlles bullits (4 minuts de cocció a partir que l'aigua arrenqui a bullir).

Per a la salsa: 2 dl del suc de la cocció de les aus, 0,5 copa de vi negre bo, sal i pebre bo, el ossos de les guatlles (ales i carcasses), una cullerada de fècula de blat de saïm.

Per a embolicar la carn: 500 grs de pasta de fulls. (L'elaboració millora si feis vosaltres mateixos la pasta de fulls. Podeu trobar la recepta la pàgina web d'aquesta secció a www.cuinant.com).

Elaboració: En primer lloc heu de desossar les pitreres de les aus, però intentant conservar l'au íntegra, de forma que l'únic que retirem sigui la carcassa. Carn i pell han de quedar sencers. Feis una pasta amb els ingredients del farciment i ompliu les aus amb ella i amb l'ajut d'un cordill de cuina les fermau. Tot seguir i un cop estiguin ben assaonades les heu de daurar dins una pella amb un poc de saïm, juntament amb els ossos; fins que comencin a agafar color. Seguidament dins la



mateixa pella afegireu un poc de vi i ho deixau desengreixar uns minuts, per després treure els ossos i el suc. Les guatlles les posareu sobre uns quadrats o cercles que haureu fet amb la pasta de fulls (voul-au-vents), i dins palangana de forn ho posareu tot a rostir uns 10 minuts a forn fort. D'aquesta manera la carn i la pasta de fulls es couen a l'hora. Mentre la carn és al forn saltejarem els bolets amb un poc d'oli d'oliva i un cop siguin cuits lis afegirem els ous de guatlla picats i si ens ha quedat un poc de farciment també li posarem. També farem una poc de salsa amb el suc de les guatlles, una copa de vi i tot lligat amb la maizena. Un cop la carn i la pasta de fulls siguin cuites ja podeu emplatar ben regat amb la salsa que heu fet.

Bon profit i fins la setmana que ve.



Juan A. Fernández