

# Especial cuina marinera.

## Balears fa ciència

**23 de febrer de 2019**

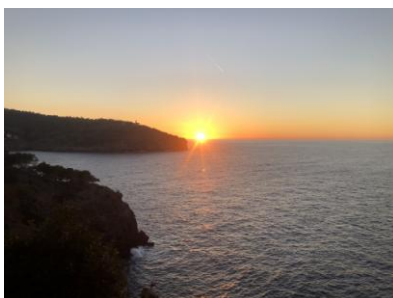
Dins la cuina moltes elaboracions o tècniques tenen nom propi, ja sigui pel sistema especial d'elaboració, pels elements que contenen o bé recordant fets, llocs o personatges importants. D'aquesta manera tenim que les elaboracions realitzades amb espinacs reben el nom de “**a la florentina**”; aquelles que porten foie i tòfones s'anomenen “**a la rossini**”; i aquelles que porten fruits del mar, verduretes i vi blanc les anomenem “**a la marinera**”; per posar alguns exemples significatius.

Doncs és amb aquesta forma de cuinar “a la marinera” amb la que cuinarem avui en aquesta diada tan especial.

- Musclos a la marinera
- escopinyes a la marinera
- arròs a la marinera
- o fideus a la marinera són algunes de les receptes més conegudes i tradicionals, però si cercam un poc trobam també, i no sols a la nostra terra, altres plats cuinats amb aquest estil : les patates a la marinera (típiques d'Andalusia) , pebres a la marinera ( un plat típic d'Amèrica central) o un rissoto a la marinera (de Sicília) .

Podíem definir aquest estil de cuina, com a aquelles elaboracions que porten algun producte de la mar ( moltes vegades són mol·luscs), verdures fresques saltejades (cebets, tomàtiga, julivert i pebres vermells) i una salsa feta o aromatitzada amb vi blanc; donant com a resultat uns plats frescs, lleugers i que conserven molt be els sabors individuals dels elements que els formen.

Per posar un poc d'ordre a n' aquest tema, ens anirem al principi.



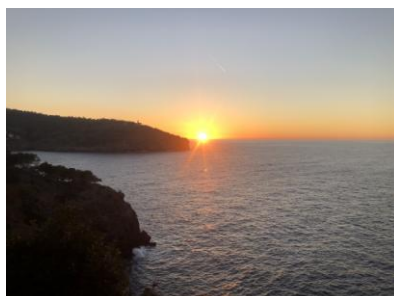
El mar, i per extensió, els cursos d'aigua, han estat fermament lligats a l'evolució de l'espècie humana que sempre n'ha estat depenent d'ella . Egipte, Grècia, Roma, foren algunes de les primeres grans civilitzacions i en la seva història, l'aigua i el seus fruits, foren fonamentals en tots els aspectes. Però molt abans l'home ,en el principi del temps, ja coneixia les avantatges dels productes marins, i ben segur que els primers pobladors de la terra ja feien unes primitives elaboracions “a la marinera”.

Però anem als fets i cerquem receptes “a la marinera” a veure si en treim l'entrellat del cas. El gruix d'aquestes elaboracions estan ubicades, per raons òbvies, a llocs costaners i en aquest cas les terres gallegues i les mediterrànies són les que més representants d'aquest estil de cuinar ens presenten .

El primer que vull deixar clar, és que com totes les receptes de cuina no crec que hi hagi una recepta de cloïsses a la marinera o de rap a la marinera tipificada i tancada, ja que la cuina posseeix múltiples variants. En segon lloc, per la naturalesa de l'origen del plat, cuina de pescadors i per ventura de classe baixa, no crec que hi hagi molts de referents als llibres. Almenys amb les dades i llibres de cuina catalana de què dispo- que no són tots- m'he trobat que no hi ha moltes referències de “a la marinera” com a tal, amb aquest nom, fins almenys als anys 30 del S.XX, i concretament parlant de llibres de la nostra terra , no és fins a 1931 en el llibre Cuina Popular de Mallorca (Sóller,1931), on si trobam receptes de conill a la marinera o escopinyes a la marinera .

No apareixen tampoc “a la marineres” en els grans clàssics de la cuina espanyola del S.XIX i començaments del S.XX, com *El Practicón* o *El Cuiner Pràctic*, En aquest últim, però, apareix sols una recepta de cloïsses a la valenciana, que te un cert estil “ a la marinera”.

On si trobam receptes “ a la marinera” és en el llibre de R.Rabasso i F. Aneiros “ El Práctico” que ens expliquem com fer muscles “ *a la marinière*”. També Jaume Fàbrega en la seva Cuina Catalana, ens presenta el suquet de peix a la marinera, catxells (escopinyes) a la marinera, marinera de peix o rap a la marinera. En el llibre de Jules Gouffé de 1860 ( del que ja us n'he parlat alguna vegada en aquestes pàgines) ens mostra sols una recepta “a la marinera” : *boudin de merlans a la marinière*; de entre la resta d'elaboracions que conté.



Com a resum podríem dir que malgrat el seu origen , que ben segur és molt antic, el cert és que la denominació “a la marinera” com a tal , no és una denominació molt comuna als llibre de cuina antics i no trobam massa detalls d’ella, que vagin de més de un o dos segles enrere. Encara que a hores d’ara no desisteixo de la recerca d’alguna recepta antiga que ratifiqui o desmenteixi aquesta afirmació. Si la trobo ja us ho diré.

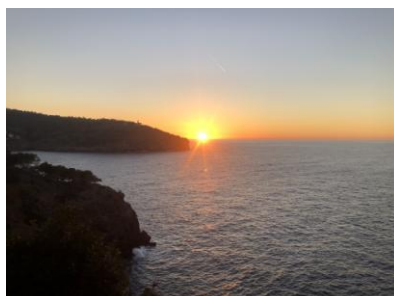
Avui , i per arrodonir la tertúlia , us donaré algunes receptes a la marinera

### **Musclos a la marinera.**

2 kilograms de musclos  
Dos dents d’all  
2 cebes picades  
1 pebre vermell picat  
Sal.  
Mig manat de julivert  
1 llimona  
1 copa de vi blanc.

Netejau els musclos amb aigua freda, raspant les closques amb un ganivet o un fregall per a treure tota la brutícia aferrada . Obriu-los en una cassola al foc, amb 1/2 tassa d’aigua i una fulla de llorer. Un cop que s’hagin obert els refredarem amb aigua freda .

Mentrestant, posarem l’oli en una cassola i hi daurarem la ceba i l’all molt picats, fins que estiguin transparents. Afegirem la tomàtiga , el vi, el julivert picat i el pebre vermell. Remenar, salpebrar i quan el sofregit estigui a punt, incorporau-hi els musclos, el julivert picat i ho regarem amb una copa de vi blanc . Deixarem coure uns minuts i Servirem immediatament.



## Conill i rap a la marinera

Ingredients 4 pax

Oli d'oliva verge extra

12 gambes

1 ceba

2 grans d'all pelats

Un calamar gran tallat a daus

800 grams de conill trossejat

sal i pebre al gust

6 tomàtiques picades

1 rap sencer trossejat i guardarem les espines per fer un brou

Aigua per fer el brou amb els ossos de rap

Un tassó de vi blanc

Una culleradeta de moradux

Per la picada: 2 grans d'all pelats, julivert, pinyons, ametlles torrades, galleta Quely o pa torrat

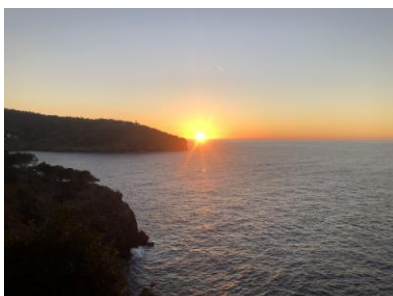
Preparació:

Amb les espines del rap preparem un brou amb un poc de pastanaga , un porro i tomàtiga . Posem una greixonera sobre el foc i tirem un raig d'oli. Sofregim lleugerament les gambes i les reservem. Tallem la ceba en trossos petits, juntament amb els alls i daurem en l'oli, després hi afegim el calamar i esperem a que prengui una mica de color. Afegim la carn i salpebrem i sofregim fins que la carn estigui dauradeta.

Hi afegim la tomàtiga picada Li afegim el got de vi, el brou (més o menys uns 500 ml.) i el marduix i deixem reduir 20 minuts a foc mitjà, que no perdi el puntet d'ebullició.

Mentre podem fer la picada en el morter

Passats els 20 minuts, incorporem els trossos de rap, les gambes reservades i la picada, remenem i deixem amb el bull, durant uns 15 minuts més. Afegim el vi, rectificam de sabor i ho deixam reposar una mica abans de servir.



## FIDEUS A LA MARINERA

INGREDIENTS: (4 persones)

- 400 gr. de fideus
- 1 litre de brou de peix
- 300 gr. de peix blanc
- 400 gr. de sípia o calamars
- 250grs. de cloïsses
- 1 ceba petita
- 200 gr. de tomàtiga
- ½ cullerada de pebre vermell
- 3 grans d'all
- 1 dl. i mig d'oli

### ELABORACIÓ:

Posar la paella al foc amb l'oli, quan comenci a fumejar daurar les dents d'all i reservar. Sofregir la ceba molt picada. En començar a prendre color afegir la sípia o calamar a trossets, ofegar uns 5 minuts. Incorporar els tomàquets pelats i picats. Afegir el pebre vermell, el peix en trossos petits, afegir els fideus i ofegar tot bé.

Picar al morter els grans d'all amb el julivert.

Afegir als fideus amb brou de peix calent. Afegir les cloïsses. Condimentar amb all i julivert i deixar bullir fins que el fideus estiguin llests. Ha de quedar sucós com un risotto.

Libres per a comentar

Jules Gouffe. 1865

