



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació 'la Caixa'

FUSIC

Commemoració del Bicentenari de la Batalla del Pont de Goi de Valls (25 de febrer de 1809)



Receptari de Pep Salsetes: Taller de cuina històrica segles XVIII i XIX

Pep Salsetes – Valls 2009

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social "la Caixa"

FUSIC



Ajuntament de Valls

el Pont
de Goi
1809-2009

BICENTENARI DE LA BATALLA DE VALLS



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació 'la Caixa'

FUSIC

Taller de cuina històrica segles XVIII i XIX,

Encara que no estem aquí per posicionar-nos davant les guerres, crec important aclarir que en les batalles i les guerres, mogudes en general per temes econòmics i expansionistes, no les guanya ningú. Encara que ens expliquin que tal o qual general o dirigent polític i/o religiós sigui el protagonista, els que sempre hi perden són els mateixos, el poble que perd persones i patrimoni, moltes vegades històric.

En les confrontacions bèl·liques, també s'aprofiten per produir-les els dirigents amb els xocs culturals. Intentarem exposar en aquesta introducció els contextos històrics de les dues cuines de les dues cultures que van formar part majoritària de l'enfrontament.

Començarem per la francesa que a pesar de guanyar la batalla i perdre la guerra la va guanyar en l'alta gastronomia dominant arreu del món, mentre que la nostra cuina tradicional retrocedeix al menys en els temes mediàtics i socials.

El que coneixem com a alta gastronomia neix a França en el s. XVIII principalment i s'estén arreu en els segles següents. L'origen de la gastronomia com a denominació és molt antic, neix a la Grècia clàssica i a la Roma Imperial, a on la Deessa Gasterea es honorada com la il·luminadora dels cuiners dels grans senyors. A França, després de la Revolució francesa, en la fugida o desaparició física de la noblesa, els seus cuiners es veuen abocats uns a crear botigues per vendre menjar fet i d'altres es lloguen a cases dels "nous rics" financers, funcionaris d'alt rang, terratinents, rendistes, tota la nova "alta burgesia" que necessita demostrar la seva opulència organitzant banquets de categoria.

Els ideòlegs que posen en boga tot aquest moviment, que decideix que el poble simplement menja i els dirigents consumeixen art, són en Grimod de la Reyniere, principalment amb la publicació dels seus "Almanacs dels gourmands" entre d'altres, i sobretot Brillat Savarin, que amb la publicació a finals del s. XVIII de "La fisiologia del gust" fixa els trets essencials d'aquest

Pep Salsetes – Valls 2009

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social "la Caixa"

FUSIC



Ajuntament de Valls

el Pont
de Gai
1809-2009

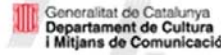
BICENTENARI DE LA BATALLA DE VALLS



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org



moviment culinari d'esperits selectes. Ja en el s. XIX, per mitjà dels cuiners francesos, s'estén aquesta cuina arreu del món, ja que aquests són demanats per totes les corts i cases nobles. A l'Estat Espanyol la seva arribada és més tardana i s'instal·la a Madrid que és on hi ha les ambaixades, els palaus dels nobles, etc. I a Catalunya, encara que el baró de Maldà ja parla de menjar a la francesa en èpoques anteriors, s'estén a principis del s. XIX a una colla de restaurants que a poc a poc es van apoderant dels cors i estómacs de la burgesia industrial i dels rendistes de l'època.

La història de la cuina catalana és anterior a la francesa, el moment més "gastronòmic" és en l'època medieval ja que el període imperial català és més antic que el francès. La nostra cuina ben documentada i no gens estrofolària com algú ha pensat, només es passa en l'excés en els greixos, en aquestes èpoques era ben vist ser gras, i en les espècies, que algú a difós que era per amagar la pudor de les carns passades, però no crec que això fos possible ja que les espècies no amaguen cap pudor i alhora la carn era acabada de matar ja que en aquest moment la carn és tendra. Possiblement la raó era més aviat d'ostentació de prestigi, ja que les espècies venien de molt lluny i eren molt cares, exceptuant el safrà que es produïa al país. Al safrà se li donava principalment un us més d'acolorir el menjar, per exemple la ginstada que és el menjar blanc actual però de color groc.

L'evolució de la nostra cuina passa per diversos segles amb l'adaptació dels productes que ens venen de Amèrica: el tomàquet, la patata, el pebrot, la xocolata, les mongetes, etc. que fan una cuina més popular i "democràtica" ja que són productes de gran producció i consum. En tots aquests segles, la producció literària de cuina és escassa, sigui per la decadència catalana o per les prohibicions, i ens hem d'aprofitar bàsicament dels manuscrits de cuines monàstiques que cada ordre té. En les ordres religioses masculines, per tal d'evitar els problemes que genera l'arribada d'un cuiner novell, escriuen les receptes relacionades amb temporades i diades, les quantitats per cap, per tal que no hi hagi mal ambient en els convents.

Aquests diversos manuscrits darrerament trobats, estudiats i publicats, ens han donat llum en una època que la història anònima de la cuina ens quedava fosca.

Pep Salsetes – Valls 2009



Ja en el s. XIX les publicacions de cuina es normalitzen i així com en castellà acostumen a ésser traduccions de manuals francesos a Catalunya sembla que són més d'esperit autòcton. Encara hi trobem força influència i tècnica de la cuina medieval, barrejat amb l'arribada dels nous productes americans.

Els trets essencials dels segles que estudiarem es podria dir que són el menjar amb fruites, algunes d'elles bullides en escudelles, altres farcides i en conjunt una cuina una mica dolcenca, pensem que amb la patata i algunes llegums s'hi barreja mel o sucre, la mel prehistòrica i el sucre de canya que ens arriba amb els àrabs en l'època medieval, que després va fer tan bona fortuna a les Antilles. El bacallà, per exemple, en les primeres edicions de "La cuynera catalana" el cuinen amb mel i en les darreres edicions (4 al s. XIX i una al s. XX) ja és amb sucre de remolatxa, tècnica industrial que abarateix el producte i el popularitza a partir de mitjans del s. XIX.

De tota manera i per acabar, el que menjava el poble, sempre anònim, i les cuineres, sempre anònimes, no sabem exactament què era ja que no podem fer cas dels llibres a on surten sempre els plats més elaborats i festius. Suposem que diàriament es consumien les escudelles amb poca carn, com a molt un tros salat de porc o gallina, la llegum, les farinetes, d'origen prehistòric, el consum de productes de temporada alegrats pels de recol·lecció com bolets, cargols i herbes de marge.

També cansalada, i arengades, bacallà i congre sec, carn en les matances i festes extraordinàries: Pasqua, festa Major, etc. finals de collita o cobertes de cases. Possiblement aquesta deuria ser l'alimentació tant d'aquesta època com d'altres, acompanyat amb força pa i vi de la terra.

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació laCaixa

FUSIC

ALGUNES DE LES TECNiques BÀSIQUES DE LA CUINA CATALANA I EN GENERAL

SOFREGIT

El sofregit és la base de molts plats de la cuina catalana. Es compon de diversos elements: ceba, all, julivert, tomàquet, i en alguns casos, pebrot verd o vermell. Aquests elements poden combinar-se entre ells sense necessitat que hi siguin tots; per exemple, all i tomàquet, all, julivert i ceba, etc., i en resulta diferents tipus de sofregit que es faran servir en el plat que ho necessiti.

Per confeccionar-lo fregirem en primer lloc l'all trossejat petit en una mica d'oli d'oliva vigilant molt que no se'ns cremi i tirant-hi tot seguit la ceba tallada petita i un xic saladada.

Cal que la ceba sigui tallada amb ganivet, ja que si la ratllem, dissociarem l'aigua que porta que, com més endavant veurem és molt important per a la seva cocció. Amb la paella ben tapada, fem que s'ofegui la ceba fins que quedi transparent (vigilem que no se'ns enganxi, remenant de tant en tant). Es pot donar el cas que la ceba sigui poc sucosa, veiem que es vol cremar i encara no s'hagi cuit. En aquest cas, podem afegir-hi unes culleretes d'aigua tèbia. El fet que sigui transparent ens indica que és cuita. Cal posar el foc una mica més fort i remenar més sovint fins que quedi en el punt d'enrossiment que desitgem; finalment hi tirarem el julivert picat i tot seguit el tomàquet ratllat sense pells ni llavors, ja que en aquestes hi ha un producte indigest (solanina) que en coure's es desprèn. Ho anirem coent fins que quedi tot ben confitat. Si ho fem així, aconseguirem més gust en els guisats i més digestibilitat.

En cas que s'hi hagi de posar pebrot, ho farem un xic abans de la ceba, ja que és un element de més difícil cocció.

Una altra forma potser més tradicional de fer el sofregit és la de posar tots els ingredients alhora però té l'inconvenient que no sempre es pot assegurar una perfecta cocció.

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació 'la Caixa'

FUSIC

SAMFAINA

Aquesta salsa molt coneguda a casa nostra (encara que en sabem un precedent en la cuina asteca amb l'absència de l'albergínia) és composta, com ja se sap, de pebrot, ceba, aubergínia i tomàquet.

Per fer-la posarem a fregir en oli d'oliva els ingredients, tallats a bocins, en el mateix ordre que els hem anomenat i no hi afegirem el següent fins que l'anterior no és una mica cuit. Per tal de que no se'ns enganxi, una bona manera per acabar-la és posar-la al forn quan ja s'hi ha tirat el tomàquet i deixar que vagi fent la "xup-xup".

OFEGAT

Sistema de cocció tradicional a casa nostra que consisteix en la cocció dels aliments aprofitant els seus propis suc.

S'utilitza normalment per coure verdura i alguns peixos. En una cassola amb una mica d'oli o llard i ben tapada, (tradicionalmet la tapadora és un plat fondo amb aigua), anem coent els aliments amb el foc molt baix, tot afegint, si cal, petites quantitats d'aigua calenta per anar completant la cocció. D'aquesta forma aconseguim elaboracions molt saboroses que reben el nom de: faves ofegades, pops o sípia ofegada, etc.

ROSTIT

La forma habitual de rostir, en la cuina catalana, és a la cassola.

Tant si es tracta d'aviram com d'una peça de carn (vedella, xai o porc), l'enrossim a la cassola amb oli o bé llard, i hi afegim, més endavant, ceba, tomàquet, una cabeça d'all i un lligadet d'herbes i canyella en branca (pot anar embolicat d'una pell seca de llimona o bé de taronja). Continuem la cocció amb un raquet de vi ranci, vi blanc o brandi i més endavant quan ja s'ha evaporat, amb miques d'aigua o millor brou per tal que s'estovi.

Acabem el plat amb la picada catalana que tot seguit descriurem.

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació 'la Caixa'

FUSIC

LA PICADA

La picada dóna als plats un acabat molt rodó, tant de textura com de gust, alhora que assaboreix i enriqueix els nostres rostits i guisats.

La picada és un aspecte que fa de diferenciador respecte de les altres cuines nacionals i és un element de nexa des de la nostra cuina medieval fins a l'actualitat.

Per confeccionar-la, cal picar en el morter els elements que s'indiquen a les receptes i afegir-ho al plat quan aquest ja és gairebé acabat. Els elements són variadíssims, principalment, però, destaquem les ametlles i avellanes torrades, els pinyons, les nous els carquinyolis, els borregos, pa fregit, galeta "Maria", i tot això amb l'all, el julivert, el safrà, etc.

En el cas de plats d'aviram i peix, s'acostuma a posar-hi el fetge prèviament fregit, com un element més de la picada.

En cada cas cal emprar el que ens digui la recepta, o la tradició.

Tenint tots els elements de la picada formant una pasta més o menys uniforme, ho aclarim amb aigua, brou vegetal o, millor, el suc de la mateixa cassola que estem cuinant, ho barregem bé a la cassola i ho deixem coure a foc lent uns 10 minuts, vigilant molt, ja que, en aquest punt, és molt fàcil que la salsa s'enganxi.

BULLIR

Per bullir cal distingir dos aspectes. Si volem extreure la substància i els aromes dels productes a coure, o sia, si volem fer un brou, cal posar els ingredients en aigua freda. Si, en canvi, volem coure'ls en aquest mitjà, cal tirar-los en l'aigua bullent, procurant que no pari el bull, així queden més saboroses les verdures, el peix, etc.

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació laCaixa

FUSIC

FREGIR

Per fregir és recomanable d'utilitzar l'oli d'oliva, ja que és el que resisteix la temperatura més alta sense desnaturalitzar-se. Fregir és una cocció ràpida i no necessàriament oliosa, ja que aprofitem la propietat que té l'oli d'agafar temperatures superiors als 200 graus. La temperatura òptima de cocció sol ser 180 graus. Per fregir cal utilitzar força quantitat d'oli, treballar sempre amb l'oli calent sense que s'arribi a cremar, anar-hi introduint els elements que volem fregir de forma progressiva i no en gran quantitat. Això fa que es produeixi una crosta al voltant d'aquests elements (patates, bunyols, etc.) i que en l'interior tan sols ens arribi la forta calor i no pas l'oli.

PERBULLIT

Tècnica medieval que consistia en escaldar un producte abans de coure'l en guisats o altres menes de plats.

MIG RAUST

Una altra tècnica d'origen medieval consistia en mig rostir una au, normalment, i després posar-la a bullir en un brou substanciós a on s'hi afegia normalment espècies, llet d'ametlles, sucre o mel i vinagre o suc de raïms verds (anemenat *agras*)

Pep Salsetes – Valls 2009

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social "la Caixa"

FUSIC



Ajuntament de Valls

el Pont
de Gai
1809-2009

BICENTENARI DE LA BATALLA DE VALLS



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació 'la Caixa'

FUSIC

RECEPTARI DEL LLIBRE DE CUINA DEL S. XVIII

“Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner”

manuscrit de Fray Josep Orri dels franciscans de Reus

DESPUÉS DE DIOS LA OLLA.....

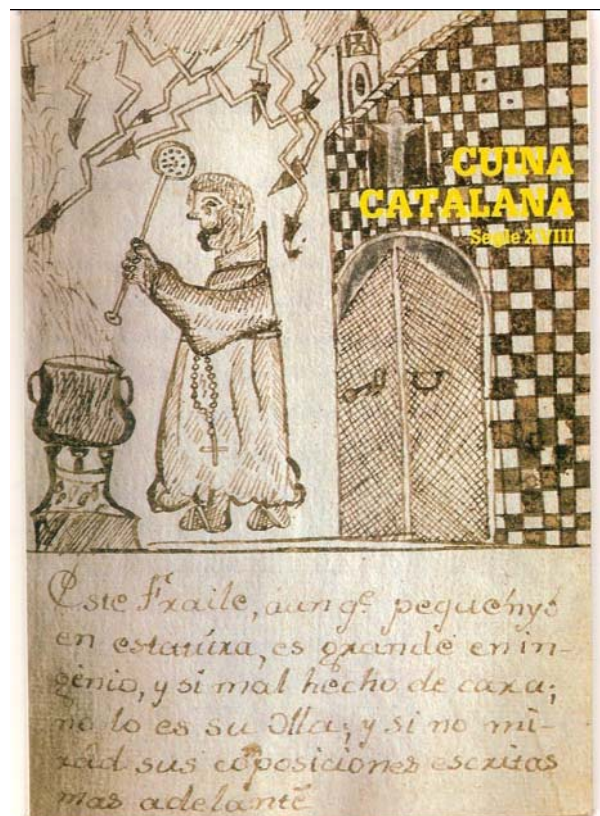
***Nostra mare planta l'olla al foc ab la aygua
neutral, y
necessaria y pren les quatre carns, que són
moltó, vaca,
pernil i capó, o be allò que tingues.***

BOCADILLOS DE CIGRONS

Fem una pasta de cigrons bullits barrejant-hi ous, sucre, claus i canyella en pols, unes gotes d'aiguanaf o ratafia, ho lliguem amb farina, formem uns crespells o bunyols plans i ho fregim amb oli d'oliva. Un cop fregits se'ls hi pot tirar una pols de canyella i sucre llustre.

MANDONGUILLES

Per sis persones: barregem 300 g. de cuixa de bé amb 300 g. de vedella i 200 g de cansalada de porc, tot picat i amanit amb alls, julivert, menta, sal, pebre, clau i canyella, dos ous i pa ratllat per lligar. Anem formant les pilotes untant-se les mans amb vinagre o suc de llimona i posant-les a bullir amb un caldet vegetal a on hi hem posat prèviament un sofregit de ceba cuita juntament amb cansalada fregida. Preparem mentre tant una picada d'un parell de carquinyolis, un grapat de pinyons, all, safrà i pa torrat. Ho deixem coure 10 minuts més i ja ho podem menjar.



Pep Salsetes – Valls 2009

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social "la Caixa"

FUSIC



Ajuntament de Valls

el Pont
de Gai
1809-2009

BICENTENARI DE LA BATALLA DE VALLS



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació laCaixa

FUSIC

SALSA FLICANDÓ

Aquesta salsa que tenia utilització tant per carn com per peix, la feien fent un sofregit de ceba i alls cuits juntament amb cansalada fregida. Més endavant hi afegien un grapat de farina i un cop rossa hi afegien el caldo de bullir, per exemple pollastre o cuixes de xai, en aigua, vi blanc i espècies. En aquesta salsa hi afegien moixernons remullats i/o tòfones com també hi posaven alternativament, tàperes, tornant-hi a posar la carn cuïta per tal que es conjuminés el plat. En cas de fer-ho amb peix es feia de manera semblant substituint la cansalada per oli o mantega i s'hi posava un abundant grapat de julivert. Altres herbes que podien intervindre en aquest plat eren el llorer i l'orenga.

Per aprofundir més en aquest plat us ofereixo un petit estudi d'aquesta elaboració tant nostrada:

Encara que aquesta elaboració la podem situar arreu de Catalunya pel fet de tenir-la documentada oralment (anterior a l'època automobilista), en diverses comarques, la situem a Barcelona per aquest aire de cuina burgesa i de modernitat, ja que s'aparta de l'estil de cuina medieval que durant tants segles ha tingut influència, i la té encara, en els costums culinaris tradicionals del nostre país.

D'aquesta recepta tenim moltes coses per explicar, ja que té un origen incert –com la majoria de receptes populars- ja que com hem dit anteriorment la història l'escriuen –o els hi escriuen- els poderosos, i el poble a penes té documents escrits, i menys encara d'una cosa tan habitual com és la cuina.

En primer lloc hem de destacar que encara que diversos tractadistes culinaris, entre ells en Néstor Luján, li cedeixen la paternitat a França, hem de dir que aquesta recepta té com a mínim dues versions principals: una innegablement originària de França, que en direm (F) i l'altra que possiblement sigui d'origen català i estesa bàsicament per tot el que en diem Principat, que en direm (C).

La versió F que conviu amb la C, al llarg del territori català i el temps, la trobem en el llibre anomenat i ja citat en la bibliografia *Avisos y instrucciones per lo principiant Cuyner*, manuscrit

Pep Salsetes – Valls 2009

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social "la Caixa"

FUSIC



Ajuntament de Valls

el Pont
de Gai
1809-2009

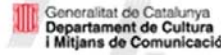
BICENTENARI DE LA BATALLA DE VALLS



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org



recuperat i editat recentment. Aquest llibre del que l'hi atribuïm la seva paternitat a Josep Orri, franciscà, que morí al convent de Reus el 1768, hi trobem que la recepta de fricandó, o flicandó com en diu ell, per una part és una salsa que la fa servir tant per carn com per peix. Hi ha tres receptes on el flicandó està lligat una amb llengües de vedella i dues amb carn de bou. La primera i la tercera recepta que ell anomena superior, possiblement serien les arrels de la versió C, ja que la carn està feta a talls, hi ha la intervenció d'una mena de sofregit i una de les guarnicions és amb moixernons encara que també hi proposa la possibilitat de fer-ho amb tàperes. La segona està més lligada a la versió F, una peça sencera de carn entatxonada de llard i coberta d'aigua i vi.

Aquestes dues versions que des de bon començament conviuen a Catalunya, les podrem situar a mitjans del segle XVIII donada la data de la mort d'aquest frare. Curiosament, el diccionari de cuina d' Alexandre Dumas ens parla del *frincandeau à l'ancienne* i li dóna la paternitat a un cuiner francès anomenat Denis-Joseph Vuillemot, d'origen anglès i nascut el 1811. Per acabar d'embolicar-ho bé, al llibre *La cuisine de tous les mois*, del 1893, de Philéas Gilbert, ens explica que el *frincandeau à l'oseille* és un plat de cuina antiga i que ell l'ha trobat a l'obra titulada *Dons de comus*, de 1758. L'autor del llibre i la recepta, no el coneixem, però sí que sabem que fou cuiner d'un tal Soubise, qui al 1758 va ser anomenat mariscal. A partir d'aquí si seguim la línia F, i anem llegint la recepta que en diversos llibres de cuina francesa dels S. XIX i XX anem trobant, (entre ells un clàssic, *La tante Marie*, del que se n'han fet més de 50 edicions) l'elaboració està basada en una peça de bou que en uns d'aquests manuals ens diuen que utilitzem el nomenat crustó i d'altres culata o culatí, que cal embolicar-la o entatxonar-la amb cansalada, coure-la amb una rostidora amb la bressa de verdures de pastanaga, ceba, julivert, farigola, llorer i aromatitzada amb claus d'espècie i mig coberta de brou i una copeta de vi blanc. Un cop cuita la peça durant dues o tres hores es passa la salsa i en alguns casos pinten la peça amb la pròpia salsa. En un receptari dels anys vint hem trobat l'afegitó de salsa de tomàquet, si bé en general totes les receptes aconsellen posar de guarnició de puré d'agrelles (herba de marge de fulla vermellosa), i endívies.

Si seguim la línia C anem trobant receptes a diversos llibre de cuina dels S. XIX i XX on en molts

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació la Caixa

FUSIC

casos conviuen les dues versions; per exemple a *La cuynera catalana* (edició del 1851) hi trobem el *coll de vedella ab fricandó*, que és la versió F amb l'afegitó que també hi posen sajolida i orenga i que acaben pintant la peça de vedella amb la seva salsa i l'ajut d'una ploma de gallina. En l'edició del 1890 hi llegim a més la recepta de *Bou o Vedella ab fricandó* on ja trobem la versió que anomenem C amb sofregits d'all, julivert, ceba i tomàquet i que la carn va a talls enfarinada i fregida. Aquí hi va una picada d'all i avellanes torrades. Per acabar d'embolicar-hi també la versió C, diem que en el llibre del Felip Cirera, de Vic, 1894, hi ha la recepta *d'anyell o moltó ab fricandó* on trobem inicialment la versió F en què la cuixa d'anyell o moltó s'entatxona amb llard i es cou amb aigua, brou i herbes aromàtiques: orenga, sajolida, farigola, i a més pell de taronja o llimona. Aquí la guarnició proposada son *moixernons o tòfones*.

Per últim ens refugiem en el llibre *La cuina catalana*, de Ferran Agulló, 1933, i *L'art de ben menjar* de Marta Salvia, 1929, on ja trobem la versió C actual, amb sofregit, picada, la carn enfarinada i fregida, els bolets o pèsols de guarnició.

Què volem dir amb aquest *espès* text, ple de misteris i interrogants? Que nosaltres volem exposar la pròpia teoria.

És molt possible que la versió C naixés al mateix temps o possiblement abans que es generalitzés l'ús de la versió F (a Catalunya es fa agredolços a l'època medieval quan encara no es coneixia l'existència dels agredolços xinesos). Amb la característica del país que tot el de fora és millor, és possible que la versió C es bategés amb el nom de versió F, i que la barreja de les dues versions d'alguns manuals com hem observat produís una osmosi d'ingredients i tècniques. Sense voler ofendre ningú, només una persona xovinista podria afirmar que aquesta és una recepta genuïnament francesa, i un catalanista "de la ceba" diria que el franciscà Orri per cronologia és l'autor més antic.

Nosaltres no ens cansarem de dir que la cuina és una creació col·lectiva i universal, amb les seves particularitats locals.

De les moltes variants locals i familiars n'explicarem una que procurarem que sigui el més representativa possible.

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació 'la Caixa'

FUSIC

Recepta per 4 persones:

400 gr. de vedella tallada a bistecs no massa prims (pot ser de llata, filet de pobre, tapa plana etc. 2 grans d'all, 1 ceba mitjana, mig quilo de tomàquet madur si n'és el temps (també podem utilitzar tomàquet de penjar o de conserva de qualitat) sal, pebre, herbes aromàtiques: un lligadet de llorer, farigola, orenga i una branqueta de canyella (optatiu) per la picada: un grapadet d'ametlles i avellanes torrades, julivert oli, farina crua o torrada, un gotet de vi blanc, un got de brou bolets secs o frescos tipus carreretes, moixernons, xampinyons, etc.

En una paella amb oli suficient anem fregint la carn enfarinada. Un cop daurada l'anem posant en una cassola. Mentrestant anem fent bullir brou d'herbes de caldo i un os de vedella torrat al forn. Colem l'oli de fregir i l'utilitzem per fer un sofregit d'all, ceba i tomàquet (sense pells ni llavors). Un cop cuit, hi afegim el vi blanc, esperem que s'evapori l'alcohol i ho afegim a la cassola de la carn; l'acabem de cobrir amb el brou que hem fet bullit mitja hora l'os torrat i les verdures. Posem els bolets, si son secs, remullats prèviament (podem aprofitar també una part d'aquesta aigua de remullar) i si son tendres els saltegem lleugerament amb una paella i amb oli d'oliva. Fem la xup xup fins que la carn sigui tova. Per últim hi tirem la picada (ametlles, avellanes i julivert), aclarida una mica amb brou que hem reservat.

Observacions:

- recomanem salar i pebrar la carn després d'haver-la fregit, així no fa tanta aigua. També podem fregir la carn sense enfarinar i tirar-hi una espolsada de farina torrada al forn quan ja sigui a la cassola, o també podem afegir aquesta farina torrada a la picada (una cullerada sopera no gaire plena), això que hi posem menys farina i li dóna el color característic de frincandó.
- els bolets que tradicionalment s'utilitzaven per fer el fricandó eren els moixernons o sia el que en diem en termes botànics *Tricholoma georgii* o *Calocybe gambosa*, que també s'anomena bolet de sant Jordi ja que es cull principalment a la primavera. Actualment s'utilitzen el que en algunes

Pep Salsetes – Valls 2009



comarques anomenen carreretes, cremaioles, corretjoles, camasecs, etc., que botànicament es diuen *Marasmius oreades*. Tant uns com altres son bolets que s'assequen amb facilitat; el preu del primer de tamany més gran acostuma a ser més car, i la segona varietat més petita, sol tenir un preu més assequible. Penseu que en remullar-los quadrupliquen el seu volum. La variació de noms d'aquest bolets en les comarques metropolitanes es deu a que en una ocasió als anys 20, per una circumstàncies climàtiques adverses no van arribar a temps els moixernons del Pallars i els botiguers barcelonins. Hàbilment, varen oferir a la clientela un bolet que no desdiu en l'elaboració, però que no és el mateix.

CREMA

La crema dita de Sant Josep o catalana té precedents molt antics ja que en l'època romana es feia una mena de crema o flam fet al forn en una safata especial anomenada *cumana* i el plat es deia *tyropatina*. Però la primera vegada que he llegit una crema força semblant a la que fem actualment és la d'aquest manuscrit que estem estudiant.

El que ell anomena *un guisado* és el següent: per un litre de llet que posem a bullir amb una escorça de llimona (només la part groga) i una branca de canyella, també ens proposa tirar-hi un pessic de sal, preparem a part 100 g. de farina desfeta en aigua o llet freda i sis rovells d'ou. Un cop arrenca el bull, el cuiner Josep Orri, hi tirava una lliure de sucre 400 g. però jo proposaria la meitat. Hi afegim tot seguit l'espessiment i un cop ben lligada la deixem refredar. També més modernament, a part d'utilitzar la farina hi ha el costum de fer servir midó, farina d'arròs o blat de moro amb un nom comercial prou conegut.

Ens diu el cuiner franciscà que si es prepara pel dinar s'ha de fer d'hora al matí perquè tingui una bona crosta en el moment de cremar-la. Cal tirar-li, doncs el sucre ben granat i cremar-ho amb una pala ben roent. També ens proposa fer una benedicció *el Pax tecum* però això ja va al gust de cadascú.

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social

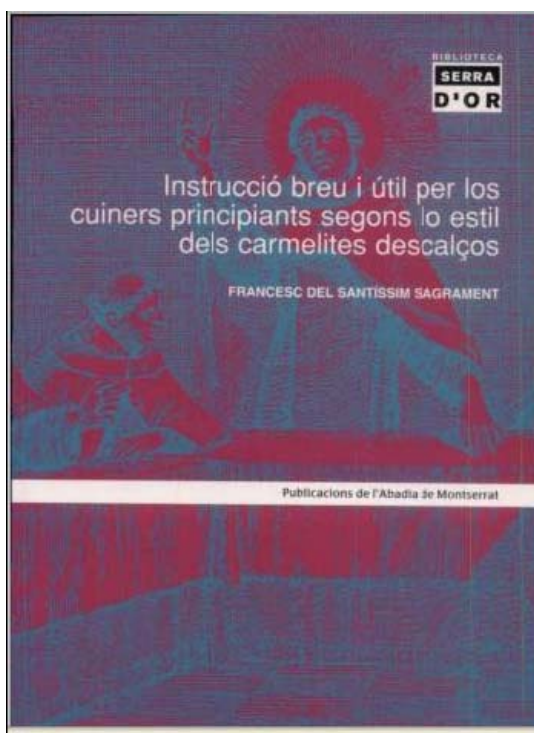


www.tallersperalafesta.org



BIBLIOGRAFIA BÀSICA DE CUINA HISTÒRICA ; XVIII i XIX

- *Llibre de cuina de Scala Dei* a cura de Josep Iglesias. Fundació Francesc. Blasi Vallespinosa (1963)
- *Art de la cuina*. Fra Francesc Roger. Llibre de cuina Menorquina s XVIII Ins. Menorquí d'estudis (1993)
- *Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner*. Josep Orri, franciscà. Akribos
- *Llibre de l'art de quynar*, Fray Sever d'Olot. Edicions Castell de Perelada (1982)
- *La cuynera catalana*. Altafulla (1980) i Paris-València
- *Nou manual de cuinar amb tota perfecció*, Manual bilingüe reeditat per Lluís Ripoll
- *Llibre de la cuina catalana*, Ferran Agulló. Facsímil. Altafulla (1978)
- *Nuevo arte de cocina* Jaun Altamiras . Facsímil. Paris-Valencia S.L. (1999)
- *Un receptari de cuina de l'antic monestir benedictí de Banyoles* Estudi, edició i notes de Pep Vla. Quaderns de Banyoles (2000)
- *Guisados barios Quadern de cuina de 1831* Pere Alcové. Edicions La Magrana (1987)
- *La cuina de la revolució francesa i les illes balears* Miquel Ferrà i Martorell. Edicions Documenta Balear (2000)
- *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços*. Francesc del Santíssim Sacrament. Publicacions Abadia de Montserrat (2004)



Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació 'la Caixa'

FUSIC

La cuynera catalana i El nou manual de cuinar amb tota perfecció

A principis del s. XIX les classes populars parlaven en català mentre que les classes benestants es comunicaven bàsicament en castellà. Fins al que es considera *La Renaixença* al 1833 amb *l'Oda a la Patria* de Bonaventura Carles Aribau i l'inici del recitat de poemes diversos en català en els Jocs Florals del anys següents, s'inicia la revifalla de l'ús del català en totes les classes socials. En aquestes mateixes dates i el 1835, es publica el primer quadern de *La cuynera catalana* que després agafa forma de llibre i assoleix un cert èxit editorial publicant-se com a mínim 7 edicions en el s. XIX i una en el s. XX. En una de les edicions llegim : *se ha redactat en català per ser lo idioma de Catalunya, y al mateix temps perquè algunes minyones de servey que venen de fora no entenen los termes de l'idioma castellà.* Aquest, doncs, juntament amb el manual bilingüe, *Nou manual de cuinar amb tota perfecció – Nuevo manual de guisar con toda perfección (aprox. 1830)*, fan una curiosa contribució a la revifalla del català.

RECEPTES DEL LLIBRE: La cuynera catalana

SOPA DE QUARESMA

Aprofitant algun suc de verdures o de llegums hi afegim un sofregit d'allis cebes i julivert. Amb això escaldem unes sopes de pa sec o torrat, hi tirem per sobre salsa d'avellanes, que això vol dir una picada d'avellanes torrades, ametlles i/o pinyons, alls, pebre i safrà. Ho espolem de formatge ratllat i ho gratinem. En aquella època s'utilitzava *la cobertora* que era una planxa de ferro amb brases al damunt.

ESCUDELLA VERDA

Una escudella feta amb carn de corder, cansalada, os de porc i sal. Quan tenim la carn mig cuita hi posem pèsols i faves desgranades, escalunyes, enciam escaroler i una picada de menta tendre. Finalment s'hi afegeix un grapat d'arròs que es deixa coure en el brou.

Enumerem altres escudelles que es feien en aquesta època i els seus ingredients a tall de curiositat.

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació la Caixa

FUSIC

OLLA PODRIDA D'ESTIU

Mongetes de desgranar, carbassó, cebes, cols o enciam, xirivies, tomàquet trinxat, alls tendres, etc. Fideus, pebre, canyella i nou moscada.

OLLA PODRIDA D'HIVERN

Ciurons, mongetes, cols, col-i-flor, api, xirivies, naps, cabeces d'all, castanyes pelades, pebre i safrà.

FAVES OFEGADES

Recepta pràcticament com l'actual, amb faves, sal, oli, vi blanc, menta, llorer, ceba trinxada i cabeça d'all. S'ofeguen en olla tapada amb un rivell d'aigua.

PEUS DE PORC FARCITS

Aquí l'enunciat ens desorienta ja que el farcit no queda gaire clar. Ens proposen que bullim els peus, els desossem i els passem després per ou i pa ratllat i els fregim. A continuació venen dues opcions: o bé amanits amb sucre i canyella, o bé amb una salsa de julivert i avellanes picades i desfetes en el caldo de fer bullir els peus, i les espècies habituals de pebre, canyella i nou moscada.

COLL DE VEDELLA AB FRICANDÓ

Aquí trobem una recepta possiblement d'origen francès i en comptes de la "r" de flicandó hi trobem la "r". Rostim un tros de coll de vedella untat en llard en una cassola amb pastanaga, ceba, julivert, sajolida, orenga i llorer i amanit amb sal i claus d'espècie i ho anem mullant amb un brou de carn.

Un cop cuit, es piquen les verdures i es pinta la peça de vedella, actualment amb un pinzell i en aquella època amb l'ajut d'una ploma d'aviram.

En la versió francesa, la peça de carn passa al forn coberta per la salsa per tal de formar una crosta al voltant, d'un gruix màxim que suposa pintar-la tres vegades.

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

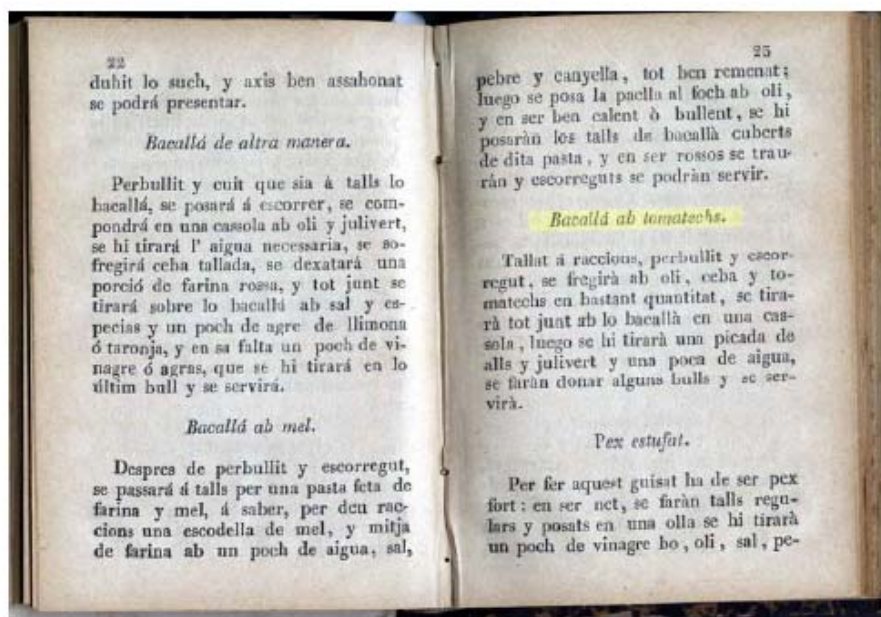
Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació la Caixa

FUSIC

BACALLÀ AMB MEL I BACALLÀ AMB TOMÀQUET

Posem l'enunciat tot junt ja que sols passar d'un cantó a l'altra d'una pàgina, el primer possiblement seria d'origen medieval i el segon de la cuina de l'època moderna, integrant els productes provinents d'Amèrica.



Tant en el primer com en el segon cas recomana fer primer el procés que diem *escalfat* que en aquella època s'anomenava *perbullit*, això vol dir posar el bacallà remullat en aigua fins que quasi be arrenqui el bull i d'aquesta manera ens quedarà esponjat. Cal després deixar-lo refredar, ben escorregut, per tal que agafi la consistència necessària per poder-lo treballar. En el primer cas cal fer una pasta amb farina i mel, en la recepta antiga ens recomanen posar-hi l'aigua d'escalfar, nosaltres aconsellàriem posar-hi cervesa ja que queda més esponjat i crocant. Amb aquesta pasta un xic salada, anem arrebossant els talls de bacallà prèviament enfarinats i fregits fins que quedin ben rossos. Un cop cuits i en el plat, podem potenciar el gust amb un petit rajolí de mel damunt de cada tall. En el segon cas posem el bacallà en una cassola amb oli tirant-hi per sobre un sofregit de ceba i tomàquet i una picada d'all i julivert. Ho coem tot junt al forn. També aquest bacallà "avi" del bacallà a la llauna, en una altra recepta pròxima, proposa l'autor o autora un rajolí de llimona o taronja.

Pep Salsetes – Valls 2009

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social "la Caixa"

FUSIC



Ajuntament de Valls

el Pont
de Gai
1809-2009

BICENTENARI DE LA BATALLA DE VALLS



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació 'la Caixa'

FUSIC

POSTRES

També de postres ens trobem amb dues receptes no massa ben exposades que són *el bescuit de xocolata*, que sembla que vol ser un pa de pessic amb xocolata ratllada i sucre, però que més aviat per la falta d'ingredients s'aproxima a una merenga; i l'altra és unes postres fetes amb patates bullides que un cop aixafades les barregem amb una petita quantitat de farina d'ametlla, unes cullerades de mel, cervesa, aiguardent, fins aconseguir una pasta tirant a espessa. També ens proposen afegir-hi panses, rovells d'ou i per últim coure-ho al forn fins que quedi rossa.

Donada la inexactitud de les proporcions ens passarem a una recepta menorquina anomenada *es pudi de patata* que es basa amb els mateixos ingredients afegint-hi les panses, les ametlles, la cervesa i l'aiguardent.

COCA DE PATATA

400 grams de patates, de 4 a 6 ous, un quart de quilo de sucre, ratlladura de una llimona i canyella amb pols.

Es bullen les patates amb pell, ja que el sabor i l'aliment són just sota la pell, es pelen i s'aixafen. Es barregen amb el sucre, la farina, la ratlladura de llimona, un polsim de canyella amb pols, els rovells d'ou i les clares a punt de neu. Es cou a forn mitjà (180 graus) en una plata baixa prèviament emmantegada i enfarinada. Cap a final de la cocció hi tirem sucre pel damunt per tal que quedi ben rosset.

L'origen d'aquesta recepta ens ve de n'Agadet de

Mercadal (Menorca) que l'anomena *es pudi de*

patata, i que fa molts d'anys ens la va explicar després de donar-nos-la a tastar. Actualment regenta un Restaurant amb merescut èxit.

Per tancar les receptes sobre aquest llibre només comentarem que és la primera vegada que hem llegit en un manual de cuina catalana, el nom i la recepta dels **panellets** que en aquesta època els feien de llimona.



No miras nostre profit
ni menos nostre ganancia,
gastant oli en abundancia
no t' saps mouer del fre, it
atent lo que t' tinch dit,

o mira lo que est llibret diu;
sabrás de guisar perdiu
moltó, gallinas y bou.....
Va, mestressa, ja n' tinch prou
de gustos ningú n' escriu.

Pep Salsetes – Valls 2009

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social "la Caixa"

FUSIC



Ajuntament de Valls

el Pont
de Gai
1809-2009

BICENTENARI DE LA BATALLA DE VALLS



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació la Caixa

FUSIC

RECEPTES DEL LLIBRE: Nou manual de cuinar amb tota perfecció

D'aquest manual bilingüe, també publicat a principis de segle, només destacaríem dues coses, una la curiositat que sigui escrit en català i en la pàgina següent, la traducció, més o menys correcta al castellà, el que li dóna un aire integrador i molt actual, i l'altra aspecte que coincideix en algunes receptes amb *La cuynera catalana* i amb l'esperit de conservació d'alguns plats de gust medievalista.

CEBES FARCIDES

Amb carn picada de porc, sal, pebre, pinyons torrats, ous, pa ratllat i formatge, fem una massa que ens a serveix tant per farcir cebes com altres ja que en aquest llibre ens proposen amb aquesta mateixa farcir préssecs, peres del bon cristià, carxofes, enciams, carbassons, etc.

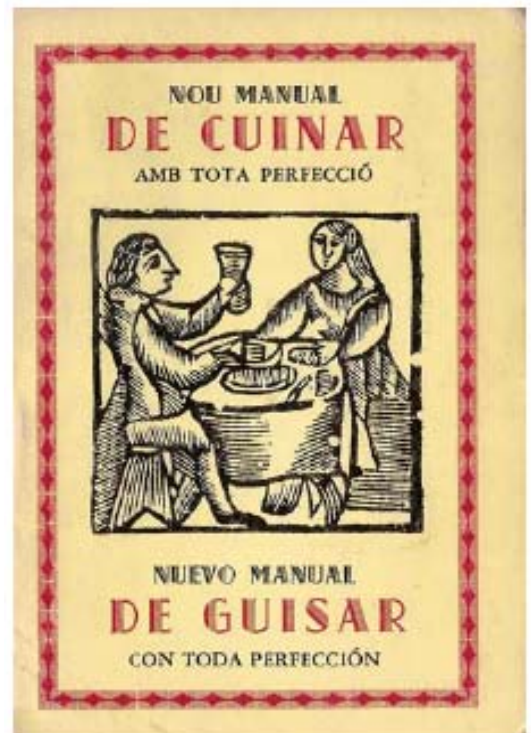
Un cop farcides les cebes o altres les coem en un brou d'ossos afegint-hi cap al final una picada d'avellanes picades i rovells d'ou dur i suc de llimona.

TRIPES AMB PEBROTS I TOMÀQUETS

Suposem que són tripes de vedella ja que estan en aquest apartat. Un cop bullides les fem a trossets i les posem en una cassola amb llard, cebes, tomàquets, pebrot, all, julivert, tot trinxat. Afegim més endavant pols de pebre fins que estigui la salsa ben lligada.

Una altra proposta és de que un cop cuites es posen en una cassola amb una llesca de pa torrat i unes cullerades d'all i oli, acabant-les de coure en el mateix brou que hem utilitzat al principi i aquí la picada és de pinyons, safrà, pebre i julivert.

Degut a que em topat amb aquesta diada, expliquem la recepta de brioix que també serveix per fer el tortell de Sant Antoni. Que s'acostuma afer amb la mateixa massa, amb el farcit de massapà, però habitualment sense sorpresa ni tantes fruites com el de Sant Joan.



Pep Salsetes – Valls 2009

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social "la Caixa"

FUSIC



Ajuntament de Valls

el Pont
de Gai
1809-2009

BICENTENARI DE LA BATALLA DE VALLS



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació laCaixa

FUSIC

TORTELL DE REIS O COCA DE SANT JOAN

Mides per a dues coques o dos tortells de reis: Pasta mare (*lleute, creixent, cutxaró, etc.*) 20 gr. de llevat, 100 cc. d'aigua, 250 gr. de farina.

Desfem l'aigua amb el llevat de forner (llevat de Paris, de cervesa) hi tirem un pessic de sal, hi afegim la farina i ho pastem 5 minuts. Formem una bola i fem un tall en creu, ho espolem amb farina i ho tapem amb un drap. Ho deixem llevar a dins d'un gibrell o cassola com a mínim sis hores. També es pot fer la nit abans de fer la coca o ho podem substituir per una barra de pa de quart de quilo sense coure, comprada a cal forner.

En un estri prou gran posem la pasta mare, 20 gr. de llevat de forner i hi afegim un got de llet, de quatre a sis ous, 200 grams de sucre, un pessic de sal, ratlladura de llimona, un polsim de canyella, una copeta d'anís, un rajolí d'aigua de flor de taronger (optatiu), sucre avainillat (al gust) i un raig d'oli.

Desfem bé la pasta mare barrejant bé tots els ingredients i hi tirem mig quilo de farina de fer pa i mig quilo de farina de força, a poder ser. Treballem la massa cinc minuts afegint-hi farina amb prudència, fins aconseguir que se'ns desenganxi de les mans, ha de quedar una massa tova (blana) Ho treballem damunt d'una taula de fusta o marbre cinc minuts més. A part de l'amassat, plegar i aplanar, podem colpejar la massa uns quants cops sobre la taula, això ajuda a l'elasticitat i se'n diu "ventar la coca". La deixem reposar uns vint minuts. Aquesta massa la podem tallar en dues parts que les amassem formant una bola amb l'acció que s'anomena "frunyar". Tot seguit, de la bola, en formem una barra i ho posem en una llauna de forn enmantegada i enfarinada. Ho tapem amb un drap i esperem que dobli el seu volum (una o dues hores aprox.)

Aconseguït això ens untem les mans amb oli i estenem la barra per tota la llauna formant una coca del gruix d'un centímetre (aprox.) Ho tornem a tapar i ho deixem que torni a doblar el seu volum (una o dues hores més)

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació laCaixa

FUSIC

Mentre tant preparem les fruites per decorar la coca tallant-les ben primes i arrebossant-les amb sucre o bé si hem comprat fruites confitades, si són molt ensucrades, les estovem una estona amb aigua. Decorem la coca amb les fruites i els pinyons lleugerament remullats, per tal que s'enganxin bé i no es cremin. Uns 20 minuts després ja podem enfornar-ho, ensucrant-la bé per sobre.

El forn cal que estigui fortet, uns 200º, i hi podem posar-hi una plateta amb aigua ja que l'atmosfera de vapor va bé per aquest tipus de coca de brioix. Un cop cuita li donem uns copets per tal de que després es desenganxi millor.

Amb aquesta mateixa massa podem fer els tortells de reis farcint-los amb massapà i les figuretes tradicionals. Format el tortell i a punt de coure el podem pintar amb massapà aclarit amb llet. També hi podem posar alguna fruita confitada.



Aquesta tècnica que no és res més que la de fer el pa, això sí, enriquida amb més ingredients ens dóna el coneixement de l'elaboració del brioix que també la podem aplicar en la confecció dels *brunyols* de l'Empordà i les ensaïmades de Mallorca, això sí, amb les seves corresponents receptes particulars.

CASSOLA DE CARNAVAL

Tothom sap que per Carnestoltes, el dijous gras, es menja botifarra d'ous, truites i coca de llardons i en diverses poblacions i en diferents dies, es fan escudelles on l'element càrnic i gras hi és força present. Tot això perquè després arribava la Quaresma, tradició religiosa que ha anat a menys, on no es podia menjar, com molts recordaran, cap mena de carn, sobretot en divendres, si no s'havia adquirit el document dispensa anomenat "butlla". Els metges diuen que avui en dia es consumeix massa quantitat de carn en el món occidental. No estaria gens malament tornar a posar de moda la Quaresma encara que només fos per finalitats dietètiques....

Un plat representatiu d'aquestes diades era "La Cassola". Desconeixem el motiu de la seva desaparició.

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació laCaixa

FUSIC

La trobem escrita i citada des de l'època medieval fins als nostres dies. La primera referència, la trobem en el "Llibre de Coch" del Mestre Robert, s. XV, amb el nom de "Cassola de carn" on diverses carns bullides es lliguen amb ous en una cassola, aquí curiosament no hi posen encara ni la mel, ni el sucre ni la canyella. Més endavant, entre altres, en el llibre del Franciscà Josep Orri, segle XVIII i en els receptaris del segle XIX "La Cuynera Catalana" (cinc edicions) i el curiós llibre de cuina bilingüe, "Nou manual de cuinar amb tota perfecció". Ens arriba també per autors contemporanis aquesta curiosa recepta. L'Ignasi Domènech, en el seu llibre "La Teca", ens explica aquesta mateixa recepta, anomenant-la "Cassola Ribatana" ja que a La Riba es feia un dinar el dimarts de carnaval que organitzava el propietari de la paperera per a tots els seus treballadors. L'autor però d'aquesta narració que surt a La Teca, és en Josep Serra que diu que fa més d'un segle que es cuinava aquesta cassola.

Després d'una llarga explicació ens diu que la cassola ribatada estava composta de 200 g. de carn de be o vedella de la part del braó, 200 g. de careta de porc i 100 de magra, 100 g de botifarra crua i 100 de botifarra negra, un quart de gallina de la part del pit i l'ala, tot això bullit amb herbes del caldo, clau i canyella amb branca, i després esmicolat, picat i barrejat amb quatre ous, amanit amb sucre, sal i pebre, al gust, dipositat en una cassola prèviament emmantegada i cuit al forn. Quan sortia la cassola cuita al menjador, els treballadors, mudats de festa, ballaven al seu voltant de la millor manera que sabien.

En totes les elaboracions anteriors a "La Teca" aquesta cassola estava integrada principalment per peus de be, vedella, porc, pollastre, etc. inclús carn de toixó, per tant, la peuada empordanesa potser seria la que segueix la recepta de forma més arcaica.

És el folklorista Joan Amades qui ens concreta aquest costum de coure i menjar aquest plat, per dijous gras a Barcelona, en època de Carnaval. Les mestresses preparaven els ingredients a casa i després en una cassola ho portaven a coure a cal forner, omplint els carrers d'olor de carn i canyella.

No tenim coneixement de cap altre recepta de cuina que hagi resistit gairebé 500 anys d'existència d'una forma tan fidel. Per tan no la podem oblidar fàcilment.

Pep Salsetes – Valls 2009



La darrera referència que en tenim ens arriba per via oral de la ciutat de Vic. La senyora Pratdesava ens va explicar fa anys que per les diades de Nadal feien una recepta que és molt propera a la de "la cassola"; la variant bàsicament consisteix en un element de llüiment (molt propi de l'esperit de cuina burgesa en el bon sentit de la paraula) com són les clares muntades, donant-li una presentació de "soufflé".

Passem a explicar la recepta d'aquesta darrera forma un xic actualitzada.

PLAT DIT CASSOLA

(L'estil de l'enunciat d'aquesta recepta l'hem copiada d'un manual vuitcentista)

Per a sis persones 3/4 de quilo de carn a parts iguals, entre careta de porc, braó de xai i gallina, 4 ous, 1 cullerada sopera de mel o sucre, un pessic generós de canyella, sal, pebre, pa ratllat i mantega o llard.

Posem a bullir les carns en aigua i una copa de vi blanc; podem posar-hi també herbes del caldo i un clau d'espècie. Quan ja son toves les deixem refredar lleugerament, desossem i trossagem, amb ganivet o una picadora, hi barregem els rovells d'ou, la canyella i la mel, salem i pebrem al gust, i hi afegim amb molt de compte les clares a punt de neu. Ho posem en una cassola de fang, prèviament emmantegada i espolssada de pa ratllat. Ho posem a coure al forn, que ja tindrem calent, ho coem una mitja hora a 180 graus, és a dir, no molt fort. Ho traiem i ens ho mengem tot seguit, abans no s'aplani, com acostuma a passar amb els "soufflés".

En l'actualitat i degut que no he vist que es realitzi aquesta elaboració ni en restaurants ni en cases particulars se m'ha acudit transformar-ho en un embotit, afegint-hi en els ingredients de la cassola explicada el mateix pes dels ingredients esmentats amb carn picada de porc, embotit amb tripa gruixuda i bullit el temps corresponent, depenent del gruix. Transformant-se així la cassola de carnaval amb bull o botifarra de carnaval.

Pep Salsetes – Valls 2009



creació-participació-festa-tallers-imaginari col·lectiu-cohesió social



www.tallersperalafesta.org

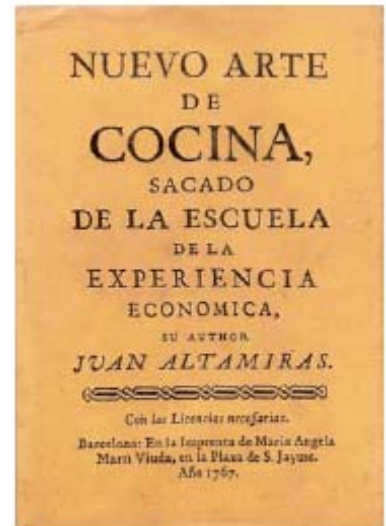
Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social
Fundació 'la Caixa'

FUSIC

CROQUETES DE BACALLÀ

En el llibre "Guisados barios" d'un quadern de cuina de 1831, publicat per edicions la Magrana, trobem una recepta, la única que està en un castellà "macarrònic" que es titula "croquetes de bacallado" a on una peça de bacallà dessalat se li dóna un bull, es desfà per tal de convertir-ho amb una pasta i es posa en una cassola a on s'ha sofregit ceba i all, més endavant farina perquè espesseixi i una mica de llet, afegint-hi per últim la pasta de bacallà. Un cop freda la massa es formen les croquetes i es passa per pa ratllat i clara d'ou fregint-les amb oli.



Aquesta recepta també la trobem en el "Nuevo arte de cocina" de Juan Altamiras, publicat a Barcelona el 1767, que ell en diu "almondiguillas de abadejo" Aquest, però, li afegeix, espècies, julivert i menta a la massa i, per últim, formatge ratllat. Un cop fregides les posa en una cassola en una salsa d'avellanes torrades picades juntament amb pa remullat i per tal de fer suc, aprofita la mateixa aigua de bullir el bacallà.

PA DE PESSIC DE XOCOLATA

Tot i sent la xocolata un dels productes que van arribar d'Amèrica, que més depressa es va adaptar als nostres costums culinaris, no hem trobat cap recepta que sigui representativa del seu ús com a postres, per això us oferim aquest "pa de pessic de xocolata".

100 grams de xocolata de cobertura, 50 grams de mantega, 100 grams d'ametlles crues picades, 100 grams de sucre i de 4 a 6 ous.

Desfem la xocolata al bany maria i li afegim la mantega. Mentrestant muntem les clares a punt de neu amb un punt de sal i una mica tebiones i els rovells amb el sucre afegint-lo a poc a poc. Barregem les clares, els rovells, la farina de blat i d'ametlles i la xocolata desfeta amb la mantega. Ho posem en un motlle apropiat i ho coem al forn entre 150 i 180º durant mitja hora o tres quarts.

Pep Salsetes – Valls 2009

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació

Obra Social "la Caixa"

FUSIC



Ajuntament de Valls

el Pont
de Gai
1809-2009

BICENTENARI DE LA BATALLA DE VALLS