



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Cuines de Palau (III)

A les cases nobles espanyoles del s.XVIII, l'alimentació era variada

Seguim amb la nostra visita a les cuines del Palau Reial de Madrid. Per al rentat de fruites i verdures es va instal·lar el Légumier o pila de rentat enrajolat amb una sèrie de reixes a la part superior com si fossin escriptoris. Aquí s'hi ubicaven les fresqueres o armaris que s'omplien de gel per conservar els aliments peribles. Posteriorment aquests refrigeradors es van electrificar. En aquesta sala se situava el despatx del Cuiner Major, que des del segle XVIII s'encomanava a un francès, i si era espanyol devia tenir formació francesa. El centre de la Cuina de Palau, i la part més grossa i més espectacular és la Sala de Fogons separada en dos àmbits per un gran pilar. Originalment, hi havia fogons aferrats a les parets, però els avenços tecnològics de l'època van fer que s'instal·lessin en cadascun d'aquests dos espais dues cuines econòmiques: la més antiga data de temps d'Isabel II, i la més moderna es va instal·lar el 1906, any en què es va celebrar el matrimoni d'Alfons XIII i Victòria Eugènia.

Així mateix amb motiu del casament d'Alfons XII amb Maria de les Mercedes d'Orleans, el 1878, es van adquirir la graella gran o Grande Rôtisserie, i la graella o Grand Grilloir Fumivo-

re col·locats al segon espai.

Aquestes instal·lacions varen esser unes de les primeres a Europa que comptaven amb armari per mantenir els plats calents, que es s'encalientia gràcies a la sortida de fums dels focs de les cuines centrals, els conductes dels quals estaven instal·lats sota el paviment, i ascendia per darrere de les estufes.

Finalment, la darrera estança és el Quartó, avui adaptat com a cava de vins, antigament era el magatzem principal dels accessoris de forn. A partir del segle XIX passaria a ser l'espai destinat a l'emmagatzematge de les begudes.

Amb l'evolució dels gustos culinaris, el maridatge de beguda i menjar de les taules reials va anar evolucionant, i així dels serveis a la francesa del segle XVIII, en què s'exhibia un festival de plats, es va passar als banquets a la russa a partir del Congrés de Viena amb un menú tancat, que és el que perviu als nostres dies.

A la cort i a les cases nobles espanyoles del segle XVIII, l'alimentació era molt variada i rica en ingredients com la carn, el peix, els llegums, les hortalisses, les fruites i els pastissos. Els menús eren molt elaborats i sovint inclouen plats elaborats amb ingredients exòtics i espècies importades de les colònies. Els àpats a la cort tals com berenars, dinars i sopars eren autèntiques cerimònies, on es servien una gran quantitat de plats i es bevia vi en abundància.

Els plats més comuns eren la gallina, el conill, el porc i el vedell, acompanyats de verdures, llegums i pasta. També es consumien peixos com el lluç o el bacallà. Per assaborir els plats, s'utilitzaven espècies com la canyella, el clau o la nou moscada. Els postres també eren molt apreciats i es consumien fruites, pastis-

sos, mermelades i torrons.

També estava molt marcada la cuina noble de l'època per la influència francesa. Sobretot amb l'arribada dels Borbons, les tècniques i els estils culinaris francesos van guanyar popularitat a Espanya. Això incloïa una major atenció als detalls en la presentació dels plats i l'ús de ingredients fins. La pastisseria francesa, coneguda per la seva sofisticació i varietat, va esdevenir molt apreciada a la cort espanyola.

Malgrat aquesta influència francesa, la cuina del Palau Reial també feia ús extensiu d'ingredients locals, com l'oliva, el raïm, els cítrics, els cuixots i els formatges espanyols donant una Importància destacada als productes frescos i estacionals. Com era habitual en aquesta època, l'alimentació es basava en els productes disponibles segons la temporada, tant en els cultius com en la caça i la pesca.

Els àpats a la cort, especialment durant les celebracions, eren ocasions per a l'ostentació. Es servien grans quantitats de menjar en plats decorats amb gran elaboració. En aquests esdeveniments, se solien oferir nombrosos plats que inclouen carns, peixos, sopes, guarnicions, postres i fruites, mostrant la riquesa i la varietat de la cuina del palau. La cuina del Palau no només reflectia la influència francesa sinó també la diversitat de les regions d'Espanya, incloent plats i ingredients específics de diferents parts del país.

Un punt important a tenir en compte és la gran utilització de diferents mètodes de conservació; armaris amb gel o tècniques com el salat, fumet, l'assecat i la fermentació servien per a allargar la vida dels aliments.



CUINA DE TEMPORADA:

Espàrrecs amb salsa holandesa

Us deixo una de les receptes més apreciades dins la gastronomia noble de palau, la salsa holandesa. Una salsa melosa a base d'ous de mantega que s'usava per a acompanyar tan peixos com vegetals, principalment.

INGREDIENTS

- 2 manats (uns 600 g) d'espàrrecs verds, si pot ser gruixats, 4 rovells d'ou, 300 grams de mantega a temperatura ambient.
- 1 cullerada de vinagre o suc de llimona
- 1 cullerada d'aigua freda, Sal i pebre

ELABORACIÓ:

- Retirau la part d'abaix dels espàrrecs i cuinau-los en aigua bullint amb sal al dente.
- Encalentiu aigua en una altra cassola a foc mitjà sense que arribi a bullir. En el moment en què estigui a punt de fer-ho, baixau el foc al mínim.
- Posau els rovells en un bol metàl·lic i col·locau-lo sobre l'olla amb aigua (bany maria). Bateu els rovells i deixau que es vagin fent al bany Maria. Cal anar amb compte que no es quallin; si comencen a fer-ho, treure el bol del bany maria i deixar que baixi la temperatura.
- Quan els rovells estiguin muntats i hagin agafat un color més blanc, anau afegint la mantega als rovells a poc a poc, sense deixar de batre.
- Assaonau la salsa amb el suc de llimona o vinagre, sal i pebre. Serviu els espàrrecs calents amb salsa holandesa per sobre.
- Aquesta elaboració admet altres variants com afegir-hi nata muntada al final d'elaborar la salsa que passa a denominar-se chantilly
- També és típic servir el llobarro amb salsa Holandesa i si aquesta salsa d'elabora damunt un fons chalota fondejada, vi blanc i estragó s'anomena Bearnesa.



ESCOLA DE CUINA:

- Crida l'atenció que sols s'han conservat utensilis grans dimensions i aquells que resulten més peculiars, i la raó és que en temps de guerra se subministra als exèrcits bateries de cuina d'ús diari. Tant per el seu ús directe com per a reutilitzar els diferents metalls per la construcció de material per a la batalla.

- No obstant això s'indica que part de l'aixovar de les cuines Reials prové també d'El Pardo, Aranjuez, La Granja, i l'Escorial.

- Totes les peces de la cuina estan marcades amb la següent inscripció: RI.Ca.D.S.M, per tal d'identificar-les ràpidament en cas de pèrdua o robatori.