



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Tertúlies d'estiu

Fragments d'història de la cuina i gastronomia

Fa calor, quasi que me lleva la gana i tot (he dit quasi). Així que per a la tertúlia gastronòmica d'avui dissortem de temes variats de cuina. Com aquells telenotícies d'estiu que no tenen notícies «sucoses» i fan aquells reportatges típics d'estiu; notícies de festes pobles, carreteres embosades i platges plenes de calor, gent i grumers.

Perquè es diuen restaurants?

L'any 1765, un mesoner anomenat Dosier Boulanger va obrir a París una casa de menjars i a la porta va penjar el següent rètol en llatí: «Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos», que ve a dir alguna cosa com: «Veniu a casa meva homes d'estomacs cansats que jo els restauraré». La frase va tenir tal èxit que des de llavors, totes les cases de menjars al món es diuen 'restaurants'. (Foto, Restaurant Karlos arguiñano).

Boulangeries

Ara que veng de passar uns agradables dies per França i agafant el fil de la història que us he contat: Sabeu perquè les pastisseries a França es diuen Boulangeries? A banda de ser «l'inventor del Restaurants», Boulanger oferia els seus comensals delicioses postres preparades per ell mateix i a causa de la fama de la seva rebosteria Boulanger també és el 'culpable' que a França als forns se'ls anomeni 'boulangeries'.

Qui són els restauradors?

I si els locals es deien restaurants, als seus propietaris se'ls anomena Restauradors. El terme «restaurant» va arribar als Estats Units el 1794, quant pel refugi francès Jean Baptiste Gilbert Paypalt, va obrir primer restaurant francès als Estats Units anomenat Julien's Restaurant.

94 anys abans, a Palma, ja teníem Can Joan de S'Aigo. <https://canjoandesai-go.com/>. El primer establiment de servei a les Balears.

I 10 anys abans que obrís Can Joan de S'agio abans, obria a França el primer establiment de restauració amb el sistema de servei que coneixem avui dia, malgrat encara no es deien restaurants. El Café Procope; encara obert. <https://www.procope.com/es/>

Zarauz i Zumaià

Abans d'anar a França he fet una aturada al País Basc (Zarautz i Zumaià). Doncs en aquella màgica terra un dels pinxos més coneguts és la Gilda, que a part d'esser el nom del personatge que interpretava Rita Hayworth a Gilda (la pel·lícula de 1946). També és el nom d'aquesta genial ocurrencia gastronòmica. La Gilda és el «pintxo» per antonomàsia. S'atribueix la seva autoria a un client del donostiarra bar Vallès, anomenat «Txepetxa», l'any 1948 i va utilitzar 4 ingredients de la major qualitat: pebres en vinagre (piparra, un pebre coent), oliva verda sense os (encara que les originals són amb l'os); i una anxova del Cantàbric en conserva. Acabat tot un rajolí d'oli verge extra suau al final.

Obviament se l'hi va posar de nom «Gilda» en honor a la pel·lícula. S'entenia que la combinació era salada, verda i

una mica picant com la bella actriu que a més era d'origen espanyol (el seu nom real era Rita Cansino, de pare Sevillà).

Si viatjau al país basc, a part de Gildas, també podeu tastar uns bons formatges: Sobre tor Roncal i Idiazabal, ambdós elaborats amb llet d'ovella (ovella de la raça 'Latxa').

El Roncal, elaborat entre Navarra i País Basc, és un formatge lleugerament cremós i amb un cert regust picant, suau no obstant.

Idiazabal és el formatge més famós de tot Euskadi. És un formatge de sabor potent, amb toc picant i que deixa un bon regust al paladar. Boníssim.

Però no només de Gildas i formatge ens podem alimentar, per això també tastarem a Aia (a 30 minuts de Zarautz) una bona sopa de Marmitako de tonyina (foto).

La sopa i els cuinats han servit tradicionalment com la forma més econòmica d'omplir estómacs, allargant el plat amb allò que fos necessari segons els comensals i aprofitant tots els ingredients de la cuina. Menjar modest i de recurs, cada regió de la seva sopa o cuinat «oficial». Si a Euskadi és el Marmitako (i la porrusalda), a Galicia tenen el Caldo Gallego, a Madrid el cocido madrileño; com també són tradicionals la sopa castellana, el salmorejo cordobés, l'escudella catalana, l'olla podrida, el bullit d'ossos, el pan cuit mallorquí, l'oliaigua de menorca, el gaspatxo andaluz o el caldo con pelotas de Múrcia.

Doncs acabarem aquest tertúlia d'avui seguint anant de tapes per Saragossa. Sense entrar en detalls històrics sobre el seu origen en funció del nom, en aquells locals en què se servien les copes de vi que es tapaven amb un tros d'embotit o de formatge perquè no entressin les mosques, podem dir que el seu origen beu molt en gastronomia d'Al-Andalus; on el menjar petites porcions de diferents preparacions, combinant sabors, textures i sensacions, estava l'ordre del dia. La tapa (les tapes), també afegeix el caràcter social de compartir, de gaudir amb altres persones, acompanyat de vins o de cervesa. Les barres de tants bars on s'exposen les tapes i pinxos, són en si i de forma intrínseca petites porcions de plaer que se'ns ofereixen com a temptacions irresistibles. Espectacle visual i que fa salivar a l'ordre de 'ja' (foto: de tapes per Saragossa).



CUINA DE TEMPORADA:

Recepta vasca: Marmitako

INGREDIENTS

- 1 quilogram de tonyina del Nord
- 1 quilogram de patates especials per coure,
- 3 pebres verds, 2 pebres xoricers, 1 ceba, 3 alls, 2 tomàtigs ben madures, brou de peix casolà, ½ tassó de vi blanc, 1 cullerada de pebre vermell dolç (optatiu pot ésser picant), oli d'oliva verge extra, sal, un manat de julivert fresc.

ELABORACIÓ:

- La nit abans de cuinar el Marmitako, posarem els xoricers en remull. Però els podeu posar en remull amb aigua bullint 1 hora abans de començar a cuinar. Un cop hidratats els obrirem, traurem la carn raspant amb una cullera. Guardarem per a afegir al nostre marmitako.
- Ara picam en trossos no gaire petits el pebre verd i la tomàtiga pelada i sense llavors). Tallam en juliana o en trossos petits la ceba i picam els alls. Tot això és per a preparar un bon sofregit.
- Mentre es va confitant, pelarem les patates. Important a l'hora de tallar-les ho farem a cantons, és a dir, introduint el ganivet i girant-lo. Trossos mitjans, com els d'una escudella.
- Quan la ceba estigui transparent, incorporam les patates. A continuació afegim una cullerada de pebre vermell dolç i remenam bé. Amb compte que no es cremi el pebre vermell. Immediatament després incorporam el vi blanc i deixau-ho coure uns 2 minuts perquè s'evapori l'alcohol.
- Cobrim amb brou de peix i ho deixam a foc baix. Provam el punt de sal i si calgués afegim al gust.
- Afegim en aquest punt la carn dels xoricers. També el pebre coent si en volem posar.
- Tapam i deixam coure a foc baix durant 1 hora, vigilant per si s'evapora el líquid, i en aquest cas afegirem més brou. Durant el procés mourem l'olla sacsejant-la amb les mans perquè la salsa lligui. Si remenam amb cullera, correm el risc que es desfaci la patata.
- Finalment, hi afegim el peix i, que prèviament haurem tallat a daus no gaire petits. Deixarem coure a foc mitjà uns 5 minuts i servirem perquè la carn del peix estigui tendra i saborosa. No ho deixeu gaire més, perquè la tonyina s'asseca.



ESCOLA DE CUINA:

- Hi ha moltes curiositats dins el món de la restauració, una d'ella és la «missió de restaurar la gana», però també l'ànim, el somriure i la salut. Un restaurador ofereix menjar bo i a més: atenció, comoditat, vetlla per la nostra salut, i a vegades fa funcions de psicòleg.
- Cadascú de nosaltres és especial en allò que fa, si aconsegueix comprendre el profund de l'aportació de la seva tasca, al benestar general, ja sigui un guarda forestal, un conserge, una recepcionista, un cambrer o un cuiner... La idea és demanar-se a un mateix, amb la seva feina... què restau? A qui ajudes? Què sumes al benestar, la felicitat i la salut dels demés?