



Bacallà salat, mercat de Galícia.

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Bacallà

Durant segles el bacallà ha estat un peix molt consumit, sobretot salat

Durant segles, el bacallà va ésser un peix molt consumit, sobre tot en la seva versió dessecada i salada. El seu antiquíssim procés de conservació en salaó, un invent que es remunta al segle X de la nostra era, permet gaudir del peix tot l'any, encara que era durant la Corema i Setmana Santa quan més es consumia, com a substitut de la carn, ja que la religió catòlica no permetia menjar-ne en aquestes dates.

El bacallà en salaó es pot trobar i menjar durant l'any, i ja són molt pocs els que guarden l'abstinència de la corema, i amb tot la tradició de cuinar aquest peix en arribar la Setmana Santa s'ha anat perdent poc a poc.

En els darrers anys, a més, podem trobar a la peixateria bacallà fresc de forma molt habitual. Aquest peix Atlàntic (principalment) el podem trobar des del costes portugueses i gallegues fins a Islandia. Sobre tot el més habitual és el bacallà Skrei, procedent de l'àrtic. Es captura a Noruega a la zona de les Illes Lofoten. I ara és la millor temporada per a consumir aquest i qualsevol altra varietat de bacallà. De gener a abril són les dates ideals per al seu consum

Fresc o en salaó?

Si ens atenem a la majoria de receptaris aquest peix sempre apareix en salaó i totes les receptes comencen

amb el procés de dessalat. El bacallà fresc, per raons òbvies de transport i conservació, no era molt comú fins no fa massa.

El que no canvia, en totes les receptes, és el procés d'hidratació del bacallà, que en el cas dels lloms s'ha de fer sempre amb dos dies d'antelació, canviant l'aigua cada 12 hores.

També és una constant el recordar que el bacallà s'ha de cuinar ja amb l'aigua ja calenta, bullir-lo sols uns minuts i apagar es poc per a després deixar-lo dins l'agua de coció fins que aquesta sigui freda. Més que cuinar-lo podríem dir que és quasi com una infusió.

També es comú cuinar-lo a baixa temperatura dins oli d'oliva (confitar-lo) Si feim una recerca en alguns llibres de cuina illenca clàssics trobam que aquest peix destaca als receptaris per davant d'altres; i són moltes les versió i estil que podem trobar de cuinar aquest peix blanc.

Agafant els receptaris de Lluís Ripoll en podem trobar una bona catterba:

(De les següent receptes i llibres en trobareu alguns extractes a <https://cuinant.com/llibre%20de%20visites.htm>)

(Libro de cocina Menorquina) 1983.

- Bacallà en borrida
- Bacalao a la moda de Menorca
- Bacalao con espinacas
- Buñuelos de bacalao (Libre de cuina Mallorquina) 1973
- Bacallà amb all-i-oli
- Bacallà amb salsa verda
- bacallà a la biscaïna

- Bacallà molt bo
- Bacallà al plat fort
- Bacallà en borrida (Cocina de las Baleares) 1974
- Bacalao con ajíolio
- Bacallà Mongí
- I algunes receptes més que ja he esmentat amb anterioritat.

I agafant altres receptaris podem seguir ampliant la nostra llista: En el llibre de Madò Coloma (Cocina selecta Mallorquina, 1961); De Re Cibaria, de Pedro Ballester de l'any 1985; o Cuina Popular de Mallorca, editat a Sóller l'any 1931; trobam receptes com: bacalao en salsa, bacalao al molde, bacalao con salsa bechamel, bacallà a la llauna, bacallà amb ceba, «avorrida» de bacallà o bacallà amb bacú amb pebres i sa salsa lligada amb ou com una blanqueta o una boullabesa.

Una altra forma de preparar el bacallà és arrebossat o passat per una pasta de farina i aigua.

El procés és el següent:

Quan ja estigui llest el teu bacallà llest (sigui fresc o dessalat) i trossejat, col·locar en un bol fondo i cobriu-lo completament de llet. Amb això, també regularem el punt de sal i el deixarem més blanc i suau. Deixar-ho reposar en llet almenys 1 hora (si pot ésser més temps millor). Un cop ben marinat amb llet escórrer bé, assecar-lo amb paper de cuina. Passar el bacallà per farina i després per ou batut. Fregir en oli calent per tots dos costats fins que agafin un bon color. Es pot servir amb una salsa de iogurt. El bacallà també és la base del fish and chips.



Bacallà amb tumbet. Menjador COVID19.

CUINA DE TEMPORADA:

Brandada bacallà

INGREDIENTS

- 400 g de bacallà dessalat, 30 cl d'oli, 10 cl de llet, 2 grans d'all, 1 patata, llorer i sal.

ELABORACIÓ:

- Posar el bacallà en aigua, si és salat, unes 24 hores. Cada 8 hores canviar l'aigua.
- Ara, amb el bacallà dessalat (el tastarem per comprovar-ho); colarem i reservarem.
- Posam aigua a bullir amb un parell de fulles de llorer. Quan bulli submergirem el bacallà i contarem 5 segons.
- Aturarem el foc i ho deixarem reposar fins que l'aigua sigui tèbia. El posam a escórrer i aprofitarem l'aigua d'escaldar el bacallà per coure una patata. La tindrem uns 20 minuts.
- Mentrestant, esmicolarem el bacallà i li treurem la pell i les espines. La millor manera de detectar espines és utilitzant els dits amb les mans, netes.
- Ara l'oli el posam en una paella a foc lent i l'hi incorporam l'all tallat; deixam que aromatitzi l'oli. No ha de fregir-se i enseguida el llevam del foc.
- Ja tenim la patata cuïta. La fem a trossos i l'afegim al bol amb el bacallà esmicolat. En aquest punt hi incorporarem la llet calenta, poc a poc i amb l'ajuda d'una batedora l'anirem integrant. Us quedarà una pasta aferradissa. A continuació hi anirem afegint l'oli poc a poc i amb la batedora ho emulsionarem tot plegat. Us ha de quedar una textura untuosa. Tasteu-ho de sal. En principi no caldria afegir-ne però si l'heu dessalat bé us en admetrà una mica. Omplir cassoles o peces de palata bullida individuals amb la nostra brandada.
- Preparam el forn per a gratinar a 190°-200° graus. I malgrat que no s'ha d'incorporar formatge a la brandada a molt llocs ho presenten gratinat. Acompanyarem la brandada amb unes llesques de pa fregit que tallarem al biaix.
- Gratinar 10-12 minuts i finalment hi afegirem la llesca de pa fregida. https://www.youtube.com/watch?v=Hv_YldhLeGU



Brandada de bacallà. Kiko Martorell, Can Boqueta, Sóller.

ESCOLA DE CUINA:

Si voleu fer bacallà salat vosaltres mateixos, és ben fàcil:

- Comprau un bon bacallà fresc, amb la pell i els ulls brillants.
- Rentau-lo bé amb abundant aigua freda, retirant les vísceres si en té.
- Assecau-lo molt bé amb paper de cuina.
- Tallau-lo en filets de la mateixa mida. Aproximadament d'uns 5 cm de gruixa
- Posau el peix dins un bol de plàstic i el tapau completament de sal gruixada.
- Ara el podeu deixar dins el refrigerador uns 5 dies amb el bol tapat.
- Veureu que es forma aigua dins el bol (és un procés natural d'osmosis)
- Ara retirau la sal, eixugau bé el bacallà i per a conservar-lo el podeu congelar i usar en voler, sempre i quan el deixeu en remull el temps que correspongui.