

El foc a terra

—Àvia, expliqueu-me com era la cuina quan éreu petita!

—Ara vols que t'expliqui això? Deixem-ho córrer...

—Vaaaa...

A veure, no hi ha cuina o casa sense una llar de foc amb un bon tir, a ser possible per no acabar tots i, la cuinera en concret, ben fumada. La llar de foc ens permetia tenir les olles penjades i cuinar a dins de casa a cobert de les inclemències del temps, el fred de l'hivern i les seves pluges i neu, que abans nevava més que ara i feia molta més fred que no pas avui, i a recés dels vents i del pic del sol del migdia a l'estiu.

No obstant, en aquell temps també cuinàvem amb foc a terra al camp, quan s'havia de marxar aviat al matí i no es tornava fins tard al vespre. Els homes, i també les dones, s'enduïen la vianda per coure, i amb 4 branquillons que trobaven a les vores dels marges, buscaven el punt més arrecerat per poder fer foc i que no se'ls apagués. En aquell temps no hi havia massa menjar, i molt menys la varietat que avui coneixem i tenim a l'abast, bo que tinguéssim un tall de carn, una botifarra o un grapat de mongetes per menjar i un rosegó de pa, que a les cases amb més poder adquisitiu tenien pa blanc, mentre que a les més humils havien de passar amb el pa negre.

—I amb quins estris cuinàveu? Amb l'olla a pressió?

—Si han canviat els estris i les eines que tenim i teníem per cuinar! Quan jo era petita i es cuinava amb el foc a terra, feien falta:

Els calamàstecs, o en el cas de casa en diuen calamàstecs, són els cadenats que penjaven de dins les xemeneies i amb els quals hi penjàvem les olles i els perols per poder coure. Aquestes cadenes s'havien d'anar canviant de tant en tant perquè el foc se'ls anava menjant. Per poder-hi penjar les olles es necessitava un adaptador que en dèiem lleves. A les llars solia haver-hi un parell o més de lleves de diferents mides per poder fer servir des de les olles fins a les calderes, que necessiten una lleve molt més grans. Les calderes es feien servir quan es matava el porc per fer la carn de la caldera i les botifarres cuites (la catalana, les botifarres d'ous, la negra i la de perol).

El trespeus el fèiem servir quan volíem coure arran de foc o bé ho fèiem amb una cassola massa grossa que no es podia aguantar amb els calamàstecs, o quan fèiem foc a terra sense la llar de foc.

Olles, perols o peroles i cassoles de ferro i/o fang, que eren els material dels quals disposàvem i que podíem treballar d'ofici, també són els materials més aptes per poder cuinar amb foc directe, perquè aguanten molt bé l'escalfor i són un grans transmetedors de temperatura. El que passava sovint [...]

L'arròs a la cassola

A casa, ja se'n feien d'arrossos, però l'arròs de Can Regill sempre em va cridar l'atenció i avui encara me la crida. El recordo com si fos ara mateix. Era un arròs molt simple; era un arròs de casa de pobres, un arròs a la cassola fet amb tres trossets de pollastre, una sèpia petita, ceba i poc més. No he vist mai ningú fer un arròs tan aromàtic i gustós com feia la mare de la Teresa amb tant pocs ingredients, i que hi havia menjar per tota aquella casa. De fet, l'arròs, al capdavall, es tracta de sofregir una ceba, afegir-hi la carn, la sèpia i el que hi volguem posar amb una mica de tomàquet sofregit i, finalment, sofregir-hi l'arròs, i un cop sofregit, afegir-hi aigua perquè es vagi coent. L'arròs a la cassola té la particularitat que no queda tan sec com una paella d'arròs, ni tan caldós com un arròs caldós; és un terme mig, que es troba a base d'anar repetint la recepta fins a trobar el punt de caldós o cuit que ens agrada.

L'arròs el podem fer amb aigua, i d'aquesta manera assegurem que l'arròs adoptarà el gust del que hi hem posat o bé el podem fer amb brous o fumets de peix o carn en funció dels ingredients que posem a l'arròs. És una opció vàlida i ens ajuda a enfortir el gust a peix, carn o verdures que hi volem donar, però si fem un arròs de marisc i posem brou de peix serà bo, però perdrem el protagonisme del marisc, per exemple. No obstant, no hi ha res escrit, són gustos i disponibilitat d'ingredients. Jo sempre, o gairebé sempre, ho he vist fer amb aigua, perquè sempre en tenim, i el brou és un enredo menys al rebost, congelador o feina prèvia de descongelar o fer abans de l'arròs, si ho fem aigua [...]

Pastís de plàtan madur

El pastís de plàtans o qualsevol altra fruita madura que veiem a la fruitera i que voldria fer-se malbé si en tenim 3 o 4 peces. Hi posarem nous o altres fruits secs, però es poden obviar si hi ha al·lèrgies o no ens agraden. Es pot acompanyar amb xocolata fosa o sense, aquesta recepta, com la majoria del receptari, igualment amb les quantitats s'hi pot anar jugant fins a encertar el nostre gust particular.

3 plàtans grans molt madurs o 4 de no tant grans
200 g de sucre, moreno, blanc o panela, al gust
200 g farina amb o sense gluten
200 g mantega o margarina
4 ous
7 g de llevat químic
100 g nous picades
1 pessic de sal
100 ml de crema de llet amb i sense lactosa

Primer barregem els ingredients secs i, per una altra banda, barregem els ingredients humits, i després anem incorporant les dues barreges fins a tenir una pasta homogènia i ho enforem a 160-180°C. Sabrem que està cuit quan s'haurà partit el pastís i al cap d'una estona hauré punxat i el punxó sortirà net.

Aquest pastís, és un pastís d'aprofitament, que en els anys d'infantesa i juvenut dels avis era impensable fer-lo, perquè era impensable que cap peça

de fruita o menjar arribés al punt d'haver de fer-se malbé. Aquest concepte, malgrat vulgui semblar antic, que ho és, és un concepte bastant modern, que ha esdavingut important quan hem arribat al punt de [...]



La matança del porc

La matança del porc ha estat un recurs d'obtenció d'aliments de curta i llarga durada molt recurrent a les cases de pagès i en algunes cases grans. És un recurs que amb els anys s'ha anat perdent per molts motius.

Un motiu pot ser la manca de disponibilitat d'emmagatzematge. Quan es mata un porc, de seguida et trobes amb uns 100 kg de carn que has de poder guardar entre rebosts o congeladors. Avui, pel tipus d'habitatge que hi ha, no es disposa d'espai suficient. Als pisos, generalment ja no hi ha rebost i sovint trobem una nevera combi amb congelador, que farà impossible guardar tanta carn. Seguint amb la manca d'espais, no tots els habitatges tenen una zona gran on poder treballar la carn del porc, les calderes... i això implica que, segurament, hauran de llogar un espai; per tant, tenim una despesa econòmica extra.