

DINAR DE CALENT



Als darrers temps s'ha posat de moda allò que en diuen la "nueva cocina", la nova cuina que, ben mirada i al cap i a la fi, és la mateixa de sempre, sols que amb alguns afegitons de qualsevol cosa exòtica, encara que sense passar-se'n en qüestió de sabors, o la recuperació més o menys d'allò que un dia va ser el menú habitual i quasi obligatori dels respectius avantpassats: la cuina que depenia dels productes de la terra segons el cicle anual dels cultius els anava portant a casa, la carn recent al temps de les matances o adobada per a la resta de l'any, el peix de tant en tant. Una cuina ben aviat macissa, completa, fàcil de preparar i també amb possibilitats de fer-la durar, rentabilitzar, fins a l'extrem que d'una cuinada en sortiren variacions suficients per a diverses dinades, per més que algú fera patent el desacord amb allò de "l'olla recalçada" que ningú no la volia.

Per si qualsevol lector, o lectora tant se val, vol participar amb la seua propia versió de la cuina nova, ací portem unes poques receptes de la cuina tradicional, plats ben assaonats, perfectes de cara a l'hivern quan les calories que necessitem des de fora per compensar el fred es complementen a la perfecció amb la força interna que dona un bon "dinar de calent".

"Potatge de cigrons i espinacs"

Ingredients (per a sis persones): Mig quilo de cigrons, un quilo d'espinacs, dos-cents grams d'abadetjo, dos cebes xicotetes, sis cullerades soperes d'oli, una fulla de llorer, una cabeça d'all, una culleradeta de pebre roig, una rameta de joliver, una tomaca mitjaneta, una cullerada de farina, sal, aigua i un pessic de carbonato.

El vespre de fer el potatge es posen els cigrons a remulla en aigua tibia, amb sal i carbonato. L'abadetjo es posa també a re-

mulla, canviant l'aigua tres o quatre vegades, traient cada volta el peix del cassó i rentant aquest bé perquè la sal no es quede al fons.

Al moment de cuinar es renten bé els cigrons i es posen a l'olla amb aigua calenta (no bollint) amb mitja cabeça d'all, el llorer i una ceba pelada i sencera. Es deixa prop de dos hores i mitja a foc baixet i després s'afegix l'abadetjo, coent-se encara mitja hora més.

Es renten bé els espinacs, llevant-los els brots i s'afegeixen dins de l'olla un altre quart d'hora.

En una paella posarem l'oli a calentar i es refregeix la ceba picada uns deu minuts, abans que agarre color; s'afegeix la tomaca tallada i sense pinyolets i poc després la farina, que es fregirà bé i al remat el pebre roig.

Seguidament ho passarem tot per un colador, i feta la salsa ho tirarem dins de l'olla dels cigrons. Es tasta de sal i es rectifica si cal. Al morter picarem el joliver amb un all pelat i una cullerada del brou de l'olla. Ho tirem dins remenant-lo bé. Es deixa coure encara tot junt uns quinze o vint minuts.

"Arròs rossejat"

Ingredients (per a sis persones): un peu de porc (partit en dos), una orella de porc, 150 grams de cansalà viadeta i fresca, dos botifarres, sis cullerades soperes d'oli, un quart de quilo de cigrons (ja posats a remulla), una ceba xicoteta, una rameta d'api, tres o quatre alls, dos tomaques madures, dos tassons d'arròs, joliver, safrà i sal.

Després de socarrar una miqueta la carn la posarem a bullir en una cassola amb dos litres i mig d'aigua, i juntament amb la cansalà. Quan comença a coure hi afegirem els cigrons, la ceba i l'api. Després ho deixarem bullir suaument durant un hora i mitja,

llevant l'escuma de quan en quan. Passat aquest temps afegim les botifarres i el safrà, tirem uns pessigutons de sal i deixem coure mitja hora més.

Es trau tota la carn i es talla a trocets i també les botifarres a redolins prou grossos. En una altra cassola posem oli a calentar i es refregeixen els alls, pelats i picats fins que estiguen dorats, afegim les tomaques tallades a trossos i el joliver. Es sofregeix tot i s'afegeix a la carn, ofegant-la uns minuts més. Tirarem l'arròs, els cigrons i quatre tassons i mig de brou de bullir la carn i els cigrons, i ho rectificuem de sal.

Es el moment de posar la cassola al forn, ja recalfat, durant uns vint minuts (el temps dependrà del tipus d'arròs). El brou s'embeurrà i la part de damunt de l'arròs es rossejarà con diu el nom del plat. Es serveix a la mateixa cassola.

"Bajoques en salsa de tomaca"

Ingredients (per a sis persones): un quilo i mig de bajoques, tres quarts de quilo de tomaques, una ceba mitjana, tres cullerades soperes d'oli, una culleradeta de sucre, joliver, aigua i sal.

Es tallen les bajoques, llevant-les els fils i es couen durant quinze minuts amb aigua abundant i sal i després es renten al raig de l'aixeta amb aigua fresca. Es important que es fagen bullir amb l'olla destapada i després que es renten sense refredar-les molt.

Farem a banda la salsa de tomaca, trocejant-la molt fineta i amb el sucre i la sal, i passant-la després pel colador i tornant-la a la paella per mesclar-la amb les bajoques, ben escorregudes de l'aigua.

Les deixarem coure destapades i a foc baixet uns vint minuts, més o menys segons siguen de tendres, i al anar a servir-les afegirem el joliver fet a trocets.

"Sopes d'all"

Ingredients (per a sis persones): 150 grams de pa a llesquetes fines i amb corfa (si és del dia anterior, millor encara), un quart de litre d'oli (sobrarà), cinc alls, una cullerada sopera de ceba picada, una culleradeta de pebre roig, joliver, sal, litre i mig d'aigua bollint, i si es vol, sis ous.

Posarem l'oli a la paella, i quan estiga rosent fregirem molt bé les llesques de pa, fins que es doren. El traurem i el deixarem a banda en un plat. A la paella deixarem no més quatre cullerades d'oli per fregir els alls i la ceba, donant-los voltes amb una cullera de fusta. Ara afegim el pebre roig, retirant la paella del foc perquè no es creme. El pa el posarem a una cassola de fang, o de cristal resistent i pel damunt llençarem l'oli amb la ceba i el pebre roig (els alls no s'aprofiten més), i tot seguit afegim el litre i mig d'aigua bollint i la sal, remenant-lo tot bé amb la cullera de fusta. Mentre encenem el forn i quan estiga calent ho posarem dins per a formar costra. Si es vol, es poden afegir sis ous a la sopa, trencant-los i posant-los sal i portant una altra volta la cassola al forn fins que la clara de l'ou cualle. Es serveix de seguida. I bon profit.