

El bacallà, *bocatto di cardinale*

Joan-Antoni Ferran

Cal aclarir que em refereixo al bacallà salat. El fresc, pobric, és un animal al qual li cal la condimentació com el pa que es menja, per a què li doni un sabor que ell tot sol no té (cuit amb tomàquet, una picada d'all i julivert i un raig de vi blanc, per exemple). Enfarinat i fregit, tot sol, no farà mai cap pet que pugui; almenys, el que he pogut tastar. Quan escric això (primers de març) comencen a promocionar un bacallà "verd" noruec (és a dir, fresc), anomenat *skrei*, que viu a l'Àrtic i que al pic de l'hivern baixa a fresar en aigües menys septentrionals. Els noruecs ho aprofiten per pescar-lo. Diuen que encara és més bo que el salat. També hi ha qui postula el mig salat. Potser sí, ves! El bacallà salat sí que té una personalitat ben acusada. Sense acompanyaments, només fregit, és boníssim. O encara més directe, una esqueixada. I això, per no parlar de com el mengen en alguns llocs com Andalusia, salat i acompanyat amb faves crues, per fer-se venir set a l'hora de l'aperitiu. Potser ja resulta massa directe; en tot cas, els qui patim d'hipertensió ni podem plantejar-nos-ho. Ui, com es posaria el metge!

El primer que cal saber del bacallà, és que no tot és igual. Sembla generalment acceptat que el millor és el d'Islàndia, però no pontificaré pas. Convé anar a una bona bacallaneria i demanar del millor; penca (la ventresca, més prima), morro (el llom, més gruixut) o esqueixat, segons les intencions culinàries i les preferències. Si és per al consum immediat, el poden comprar dessalat; per guardar, salat. Llavors, es pot tenir un temps a la nevera, tampoc massa. El bacallà salat conserva un cert grau d'humitat, però si s'asseca del tot i sua la sal, és cadàver; només serveix per fer esquer de pesca, picat i pastat amb farina i aigua. Alguns bacallaners tenen, a més, galtes i també tripes, sempre salades. En canvi, no he trobat mai peixopalo, també dit estocafix (*stock fish*), que és el bacallà assecat sense sal.

La segona cosa que cal sabe-ne, és com es dessala. El procediment que faig servir, me'l va ensenyar un bacallaner de tota la vida, de Sabadell, que venia un bacallà boníssim i caríssim. On tenia la botiga, hi ha una sucursal bancària; no sé si hi té res a veure. Cal tenir el bacallà en remull, a temperatura ambient, durant tres dies, canviant-li l'aigua cada 24 hores. Els trossos no es poden tocar entre ells i cal que l'aigua els cobreixi completament. Avís d'un escarmentat: no transportin el bacallà en

remull! Una vegada se'm va acudir emportar-me'l dins una carmanyola, per al cap de setmana; resultat: el fimbreg del cotxe el va deixar sense gota de sal, disgustat. Hi ha altres teories per a la dessalació, com la d'un llibre sobre la cuina basca del bacallà que tinc, on es recomana dessalar-lo a la nevera, entre 6° i 8°, durant 36 hores, canviant-li l'aigua quatre vegades. També explica un procediment arcaic, de quan els rius duïen aigua i prou, que consistia en lligar el bacallà per la cua amb un cordill, i deixar que, mentre "nedava", el corrent el dessalés. L'aigua viva, en certa forma, produïa la resurrecció del peix en un grau superior d'excelsitud.

Un cop dessalat, l'eixugen amb un drap i ja el poden cuinar. Un consell per enfarinar-lo: posin-lo dins una bossa de plàstic neta, amb una certa quantitat de farina (la que necessiti el peix); després, tanquen la bossa, procurant que quedi inflada i l'agiten en totes direccions, fins que els talls quedin ben recoberts. Ni s'embruta cap atuell ni es fa escampall de farina. Si només cuïnen de tant en tant, es a dir, que no són titulars de la cuina de casa seva, guanyaran punts davant l'autoritat culinària competent.

A casa meua, quan en fregim, tirem llarg; que sobrin uns quants talls. Al cap d'un dia o dos, aquells quatre talls, freds, amb un pa amb tomàquet, fan un sopar ràpid o un esmorzar de diumenge sensacionals. A més del clàssic fregit, la nostra cuina té unes quantes receptes: amb samfaina, a la llauna (clàssica recepta barcelonina), amb patates i ous durs, els bunyols... Amb menys protagonisme, el bacallà també intervé al xató, sensacional i recomanable barreja. Hi ha altres formes, que s'han afegit a les autòctones: la brandada, l'empedrat, el bacallà a la llosa... La cuina empordanesa té un plat, el niu, amb tripa, peixopalo i altres productes (colomins, butifarra crua, ous, etc.). N'he menjat un cop, en un conegut establiment de Figueres: cosa sèria. També té un platillo, la tripa de bacallà amb sípia, que faig sovint. És així: dessalin la tripa durant un dia; llavors, saltin la sípia, neta i trossejada, en una cassola amb oli i un pessic de sal. Quan estigui, hi tiren ceba i all, picats fins. Un cop ofegats, hi afegeixen tomàquet i julivert, també picats. Fet el sofregit, hi tiren la tripa, una miqueta d'anís, una miqueta de moscatell i un trosset de xocolata. I deixin que faci la xup-xup, tapat, fins que tot sigui ben cuit. La tripa quedarà melosa, que xuclant s'empassa.

La cuina basca té, també, diverses formes de fer el bacallà; la més coneguda és al *pil-pil*.

Tothom deu saber que es fa amb penca, dessalada i escalfada en aigua; que cal anar gronxant la cassola sobre el fogó, sense deixar-li arrencar el bull, per a què l'oli, on prèviament s'han fregit unes dents d'all i uns trossets de bitxo, s'emulsió amb l'aigua del bacallà. Cal situar els trossos de penca amb la pell a la banda de sota. Abans, era més famós el bacallà a la biscaïna. El llibre esmentat transcriu unes quantes variants d'aquesta antiga recepta, una d'elles d'un conegut restaurant basc de Barcelona. Vol paciència. També té anomenada una de navarresa: el bacallà a l'*ajuarriero*. A més, en fan truites i una sopa, la *zurrukutuna*: dessalin bacallà esqueixat; després, en una cassola amb oli, fre-



geixin ceba picada i uns quants alls, fins que agafin color. Llavors, hi tiren aigua, el bacallà, pa sec llescat i una mica de pebre vermell picant. Ho deixen bullir un quart, ho tasten de sal i ho treuen del foc.

Uns altres artistes del bacallà, segons m'han dit, són els portuguesos. Si mai hi vaig, penso fer una comprovació exhaustiva d'aquesta afirmació. Tenen un receptari molt variat, per a aquest peix. En tinc una, de recepta, la del *bacalhao a*

la portuguesa, que va acompanyada d'un comentari que no és misògin ni res: diu que cap senyoreta portuguesa que no conegui almenys deu maneres de cuinar el bacallà, té les perspectives matrimonials sota zero, allò. Deixem que aquest noi s'ho faci mirar i fixem-nos en el plat, que es fa així: es fregeix una mica de ceba, una mica de porro, unes dents d'all i un brotet de farigola, tot picat. Quan la ceba és cuïta, s'hi afegeix tomàquet, pelat i trossejat, uns granets de comí picats, el bacallà, dessalat i pelat, i un raig d'aigua. Al cap d'uns tres quarts, s'hi tiren unes patates, tallades a daus, i es deixa coure mitja horeta més, sempre a poc foc.

Segons la meua modesta opinió, cal tenir sempre una bosseta de bacallà esqueixat, a casa. En estar esmicolat, necessita poc temps per dessalar-se. A l'estiu, s'hi poden confeccionar, amb les hortalises sortint de la nevera, unes esqueixades sensacionals. A més, permet improvisar una paella que faig, més o menys inspirada en un bastant comestible arròs amb bacallà que feien al campament militar on, durant tres mesos, van provar d'ensenyar-me instrucció, que és una cosa que serveix per saber que no se'n diu escopeta, sinó *fusil*, per exemple. L'arrosset el faig així: miro quines verdures trobo: quatre faves o pèsols, quatre mongetes tendres, una mica de pastanaga, una carxofa, unes dents d'all, algun bolet, etc. Al paelló hi sofregeixo tomàquet ratllat, les verdures i un grapat de bacallà esqueixat, sense dessalar. Quan el sofregit és confitat, hi poso l'aigua, l'arròs, una mica de safrà i una mica de pebre negre. Es deixa al foc uns 20 minuts, i a menjar.

El bacallà amb patates i ous durs de cada divendres de Quaresma el feia així, la meua mare: quan el tenia dessalat, l'eixugava i el fregia. En una cassola amb un raig d'oli i un pessic de sal, hi posava tomàquet trossejat, bastant alls i un brotet de julivert, picats. Quan el tomàquet era cuït, hi posava unes patates tallades a rodanxes, una mica d'aigua i un pessic de sal. Llavors ho tapava i ho deixava ofegar, a poc foc. Mentra bullia uns quants ous; els pelava i els partia pel mig. En ser les patates cuites, hi afegia els ous i el peix, uns moments abans d'apagar el foc. Després, encara ho deixava reposar uns minuts...

 **Interiors**
"tot un estil"
MOBLE DISSENY
I DECORACIÓ
Sant Cugat, 11 - SABADELL

home / dona
FÈMINA
c. Sant Quirze, 5 • Tel. 725 59 50 • SABADELL


TEIXITS SALVADOR
els teixits que tenen estil
Indústria, 33 - Tel. 725 65 90 - 08202 Sabadell