

La cuina desconeguda dels cereals

Joan-Antoni Ferran

De jovenet, sempre m'havia estranyat que no es cuinés amb blat o blat de moro en gra, com amb l'arròs; ni parlem de l'ordi, el sègol o la civada, que ja es tenien, directament, per menjar de cavall. I que ningú faci brou de conill. Per què? Misteri. Pel que fa al blat de moro, el Dr. Xavier Sierra, autor d'una Història de la Dermatologia i amic meu, me'n va donar una argumentació plausible: fou aliment bàsic al nostre país perquè ret més que el blat, però resulta que, en bullir-lo, es destrueix un nutrient indispensable que porta, l'àcid nicotínic; el consum quasi exclusiu d'aquesta grana bullida i la consegüent mancança nutricional, causen la pel-lagra. Per aquest motiu se'n va abandonar el consum.

Això del conill, segueix en el misteri més absolut. Però, amb el temps, m'he anat assabentant d'alguns usos culinaris dels cereals; ara els explico. Les panolles tendres són boníssimes, a la brasa, amb un raig d'oli i un pessic de sal. La meva mare diu que en menjava, de petita. Tendre, desgranat i bullit, el blat de moro es troba en cuines d'arreu del món. Sec, cal remullar-lo i bullir-lo a fons, per menjar-se'l com un llegum.

Fa bastans anys que vaig sentir explicar la recepta del farro (blat de moro molt): es tira en aigua que bulli, deixant-lo caure en cascada i remenant perquè no s'agrumolli. Després, la sal. Mentre bull, s'hi va donant alguna remenada. Es fregeixen uns daus de cansalada viada amb un raig d'oli; quan sigui rossa, s'aboca a l'olla. En deu minuts és fet. Compte, en menjar; en un primer moment, la fina pel·lícula d'oli que hi sura, t'escalfa la llengua, si no estàs al cas. Bufera o paciència, doncs. Hi ha llocs del país on el farro és bastant corrent. Aquí, potser el trobaran pel seu nom espanyol i italià: *polenta*. Els italians la mengen cuita i amortorada, sòlida quasi. Recordin l'àpat dels jornalers, a *Novecento*, de B. Bertolucci. Amb un estofat de senglar i un bon Chianti, me'n van donar a San Gimignano dalle Belle Torri, remarcable població de la Toscana. La *polenta*, bé; el senglar i el Chianti, sublims.

Menjar farro és més vell que anar a peu. Transcriu el "potatge de farro" del Llibre del Coch:

És mester que prengues lo farro e renta'l bé ab aygua freda doas o tres vegades. E, com lo ajas ben rentat, met-ho en la olla ahon a de coure. E met en la olla bon brou

de gallines ab lo farro ensemps. E vaja al foch coure. E quan sia més de mig cuyt, pendràs bona let de ametles e metràs-la dintre en la olla. E après metràs axí mateix en la dita olla bon sucre e fi mentre que courà. E, quan sie bé cuyta, apartar-ho has del foch e met-ho en un drap. E, quant aja bé reposat, fes escudelles e damunt la escudella sucre y canyella. E, si'n vols fer ab salsa, se pot fer axí mateix. E, si per ventura volies fer alguna escudella de farro que fos delicada, fer-ho has de aquesta manera: pendràs lo farro e couràs-lo en bon brou de gallines o de moltó. E, com serà més de mig cuyt, tu passar-l'as per estanmenya.

E axí ab aquella licor que'n hix, se ha de acabar de coure ab la let de les ametles. E coga tant fins que sia espès. E après damunt les escudelles met-hi sucre. E aquesta escudella és molt bona per los homens qui són malalts perquè és escudella molt delicada.

L'edició que tinc, a cura de V. Leimgruber, és de Curial, E. C., 1.977. Una nota explica que l'Alcover-Moll defineix "farro" com "farina grossa de blatdemoro" i observa que la definició no pot ser bona en aquest cas, ja que el gra és de provenença americana i el llibre de Mestre Robert, coc de don Ferrando de Nàpols, fou publicat el 1.520, a Barcelona, poc abans de l'entrada dels aliments americans (pebrot, tomàquet, etc...) a les cuines europees.

N'aventuraré una explicació. Ja he dit que del farro en diuen *polenta*, en espanyol i italià. En castellà, *farro* és ordi a mig moldre; a Itàlia, *farro* és ordi pelat, sense clovella; Mestre Robert deu parlar d'aquest. A la Toscana fan la *minestra col farro*, plat de sabors polifònics: hi vas trobant ordi, seques, trossos de col, de pastanaga, d'api... Per fer-lo, posin l'ordi en remull i deixin-lo en aigua abundant tres hores, almenys. Enrosseixin uns talls de cansalada, afegeixin-hi ceba trinxada, pastanaga, api i dues dents d'all. Després, hi posen un culler de tomàquet ratllat, dil·luït en mig got d'aigua tèbia i deixen que s'escaldi cinc minuts. Llavors hi tiren la col i deixen que s'ofegui. Ara, posin-ho tot a l'olla amb l'ordi, unes seques remullades, aigua abundant i sal. Que bulli, a poc foc, durant una parell d'hores. L'amaneixen amb oli i pebre negre. També fan, amb *polenta*, verdures i herbes aromàtiques, la *infarinata*, i un bullit de *polenta* i col, el *cavolo con polenta*. Com

que el país és, per al meu gust, una delícia, amb les seves suaus ondulacions conreades, civilitzades, confio que algun dia podré anar-hi, gaudir d'una estada en una *masseria* i fer un repàs al seu repertori culinari. Amb uns quants llibres per llegir sota un arbre, ran de camí, l'anti-aventura total.



El moliner és una persona amable. Demanin que els ensenyi el molí, un dels pocs molins d'aigua en actiu que queden al país. La seva família el va comprar a mitjans del segle passat i no ha estat transformat. Impressiona, veure un giny d'altres centúries que funciona normalment. El fòtil informàtic amb el que

Els escocesos també fan una considerable sopa amb ordi, porros i gall o gallina, la *Cock-a-leekie*. La recepta és aquesta: remullin l'ordi en aigua durant unes hores. Tallin la gallina, o gall, a trossos i salinlos. Posin a l'olla una bona cullerada de mantega, la carn, un bon manat de porros trinxats, l'ordi i ho ofeguen. Després, aigua suficient i sal. Deixin que bulli, a poc foc, durant un parell d'hores.

No crec, en canvi, que es pugui considerar sopa, i molt menys cuina, la llet amb flocs de cereals introduïda al nostre país per arraconar la diària tassa de llet amb galetes de la meva infantesa. Els *corn flakes* sempre m'han semblat pinsos compostos. Potser per la forma en què, a *Easy Street*, Chaplin en tira als nens d'una família indigent. La comicitat és sagnant; si el film fos parlat, només faltaria li dir: tites, tites...

Ara, la reina indiscutible de les sopes de cereals és, per al meu gust, la sopa de blat de moro escairat. És un plat rural, consistent. Després de menjar aquesta sopa i el tall que l'acompanya, el motor corporal es posa a règim de creuer durant hores i pistona amb tota regularitat, com un Diesel marí. Per comprar blat de moro escairat, és a dir, pelat, vagin al molí de Maçaners. Els preus són absolutament mòdics. Maçaners és un veïnat de Saldes, aigües avall del riu del mateix nom, al peu del Pedraforca. Com que, presumiblement, entraran a la vall per baix, primer trobaran Maçaners, a la dreta. El molí és un casal amb diversos annexes, a mà esquerra, ran de carretera, una mica abans del nucli de cases. Hi ha un rètol i també preguntant es va a Roma.

escric això, quan tindrà cinc o sis anys, serà una ferralla desesperantment lenta, en comparació amb els de llavors, més ràpids, més potents, més de tot. Esperem, només, que l'article no s'escrigui sol. El molí, si no passa res, seguirà molent; l'aigua li proporciona una força motriu de 17 HP, amb la qual gira la mola. El moliner dóna les explicacions amb un legítim punt d'orgull; no obstant, la seva descendència no continuarà, quan ell plegui. Les alternatives que ofereix el lloc, tampoc entusiasmen: minaire, ramader... L'esperit de sacrifici té un límit i, com passa als pobles de muntanya, el jovent es fa urbà així que pot. A ciutat, tenim dret a tots els serveis: vots són trumfos; allà, a l'hora de votar són pocs i, com més va, més pocs.

Per fer la sopa, remullin el blat de moro escairat des de la nit anterior i, també, unes mongetes seques. A primera hora (cal que bulli quatre o cinc hores, per estovar-lo), l'esbandeixen i el posen a bullir junt amb orella, morro, peu i cua de porc, un tallet de sagí salat, os de pernil i un bon tros de gallina. Quan faci tres hores que cou, retirin el tall i posin-hi les mongetes. Mitja horeta abans d'acabar, hi posen sal i hi tornen a tirar el tall. Es serveix el brou amb la grana i, de banda, el tall. Per amanir, remullin uns camagrocsecs secs durant una estona i, en el moment de servir, els donen un volt per la paella amb un raig d'oli i els tiren sobre el tall. Si són més clàssics, all-i-oli. Un porronet de negre, una mica ferreny, ho arrodonirà.

FONTSERE

ARTICLES PELL I VIATGE

Sant Quirze, 38
Tel. 725 85 41
SABADELL



JAUME CODINA I PONT
ADMINISTRADOR DE FINQUES

Conceptó, 25, 11 - Tel. 726 03 45 - 727 33 01 - 08002 SABADELL

COMA

PASTISSERIA • BOMBONERIA • GRANJA
VIA MASSAGUÉ, 45 BIS - TEL. 727 34 70

GRANJA • PASTISSERIA
PASSEIG DE LA PLAÇA MAJOR, 59 - TEL. 725 79 77
08201 SABADELL