GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

DEL BLAT PICAT AL BÚRGUL

Gastronomia | 20/07/2017 | 14:01

Aquest plat, actualment, es tendeix a fer-lo menys gras que abans i, per tant, es pot prescindir de posar-hi cansalada o algun altre ingredient

El blat escairat, picat, pelat, de coure, trullat... ha estat un cereal molt emprat en l'alimentació tradicional d'arreu dels Països Catalans. Es tracta de blat en gra passat lleugerament pel molí (o el morter) que s'utilitzava en gra, com si fos arròs. És un ingredient interessant, que ara és només quasi un record, a vegades associat a temps de penúria econòmica o de postguerra o, simplement, al passat. A Banyoles, per exemple, es menjava a la postguerra, i fins i tot hi havia una botiga que anomenàvem Can Blat de Coure.

Només a Menorca i al País Valencià s'ha mantingut aquest plat que, fins i tot, ha estat recuperat, amb èxit, per algun restaurant, sobretot un des Mercadal —poble que té el nom del barri gironí, i com a patró, Sant Narcís— que vaig contribuir a donar a conèixer, ja que és un plat deliciós. L'encantadora mestressa, fins als 80 anys, estava a la caixa, amatent a tot el que passava al restaurant. A l'illa del vent du el bonic i il·lustratiu nom d'arròs de la terra. Es fa al forn, acompanyat de productes porquins. Al País Valencià va ser un plat força important, de nord a sud, de Castelló de la Plana a les valls del Vinalopó. En una ocasió vaig ser convidat a parlar-ne i a menjar-ne en aquesta darrera zona, i se'n varen fer dues versions. Una "de pobra", només amb vegetals —naps, creïlles, cards, fresolets o fesols...— i l'altra amb vegetals i carns (costelleta de porc, etc.), les dues exquisides. Al Carxe, comarca de Múrcia catalanoparlant —que la regió de Múrcia no reconeix—, s'ha mantingut aquesta venerable recepta amb el nom de granyons, que era el nom que li havia donat el mestre Robert —el cuiner de la cort de Nàpols al segle XV—, granyons. També els cita Jaume Roig a l'Espill.

Com he dit, a Crevillent (Baix Vinalopó) els amics del casal Jaume I —amb els quals un dia vaig tenir el plaer de compartir una vesprada, i també en una segona ocasió per compartir la granyonada. Els granyons designen allò que en altres pobles valencians diuen blat picat (Alcoià, Marquesat...) o forment picat, olleta de blat (les Marines) i, a les localitats de parla espanyola (Horta d'Oriola, Asp, Villena), trigo picao. S'anomena picat, perquè els grans de forment, abans de coure's, s'han de picar dins un morter per llevar-los l'escorfa. Els ingredients amb què els acompanyem, van des dels cigrons, fresols (fesols) rojos, negres, blancs o pintats fins a creïlles, bledes, espinacs, moniato, carabassa, tomata, ceba, alls, i fins i tot, llentilles.

En altres comarques catalanes es feia a la cassola, guisat també amb porc, com si fos un arròs. N'hi havia amb ordi —Catalunya del Nord— o amb blat de moro —escudella de blat de moro escairat del Berguedà i el Solsonès. S'ha mantingut l'escudella de blat de moro escairat com a plat relacionat amb Nadal o la matança del porc, i un cuiner treballador i inquiet, Miquel Màrquez, el va difondre sota el nom de plat de la pau. El va enviar al papa i altres personalitats del món, entre ells el rei d'Espanya, el qual li va contestar amb un "gracias por la conserva"...

De blat escairat també en trobem a la Mediterrània oriental, sota els noms de boulgouri, burghol, borghol, bulghur (Turquia, Pròxim Orient) i pourgouri a Xipre. A vegades es tracta com un arròs rossejat, i s'acompanya amb fideus de cabell d'àngel —burghul mufalfal. Els vegetarians en diuen bé, ja que aquest blat preparat se sol trobar a les botigues especialitzades en productes vegetarians. També n'hi ha a Itàlia, que és el que sol trobar-se aquí.

ARRÒS DE LA TERRA

No és un arròs, sinó un plat de blat escairat o picat fet al forn, realment deliciós. Podeu trobar blat picat en alguns súpers, d'origen italià, o bé en botigues vegetarianes amb el nom de bulgur .

Ingredients

1/2 kg de blat

1/2 kg de carn i embotits (cansalada, cap de costella, costella, llom, 1 peu de porc, llom, botifarró, botifarra blanca, sobrassada, escolliu els ingredients que us vagin bé)

1 moniato

1 cabeça d' alls

2 o 3 tomàquets de penjar

aigua

oli o llard

sal

Elaboració

La nit abans poseu el blat en remull en un recipient, tenint en compte que creix. L'endemà poseu-lo en una cassola tot en cru: el blat, 1 tros de cansalada, 2 trossos de costella per persona, 1 tros d'embotit per persona, etc., així com el moniato, pelat i fet a trossos, la cabeça d'alls, sal i els tomàquets. Poseu-hi un raig d'oli i cobriu-ho d'aigua. Poseu-ho al forn, fins que l'aigua s'hagi reduït i el blat sigui cuit. Mentrestant, haurà fet una crosta daurada. Segons la temperatura del forn, el temps de cocció és a l’entorn d'una hora.

Notes

Aquest plat, actualment, es tendeix a fer-lo menys gras que abans i, per tant, es pot prescindir de posar-hi cansalada o algun altre ingredient. Si se n'hi posa, sol ser en un tros sencer, que es talla en repartir el plat. D'embotit se n'hi sol posar un trosset per persona. Hi ha qui compta 400 g d'arròs i 3 unces de carn (uns 100 g) per persona. Podeu substituir el moniato per patata.

Aquest arròs de la terra o blat picat també es pot fer simplement bullit; serveix d'excel·lent guarnició per a plats de carn. Al Pròxim Orient i a Xipre el fan rossejat o fregit, i és deliciós.

Al País Valencià i al Carxe el fan amb verdures, llegums, embotits i ossos o carn de porc. Es fa així encara avui a Ontinyent, Crevillent, etc.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/46648-del-blat-picat-al-burgul.htm