GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

CALAMARS guisats,FREGITS, farcits...

Gastronomia | 26/07/2017 | 15:39

Hem de recordar que els calamars, com la resta dels cefalòpodes, només es mengen a la Mediterrània i a Àsia -la Xina, el Japó, Vietnam, Tailàndia

Els calamars són un dels cefalòpodes més apreciats per la cuina mediterrània. Es poden fer de moltes maneres: a la planxa, guisats amb patates, farcits... Però fets a la romana tenen l'èxit assegurat, sobretot com a aperitiu o tapa. Ara bé, és d'aquelles confeccions de cuina aparentment senzilles però amb un resultat que pot ser quasi sublim o desastrós. Naturalment, els calamars a la romana precongelats no solen tenir cap interès; de les elaboracions casolanes o de restaurant n´hi ha d' excel·lents, com els que fan al Bar de la Plaça de Banyoles, a Alcanar, a Sabadell, a Santa Pola..., i d' altres de mediocres.

Hem de recordar que els calamars, com la resta dels cefalòpodes, només es mengen a la Mediterrània i a Àsia -la Xina, el Japó, Vietnam, Tailàndia...-, i una mica a Llatinoamèrica. Però no són considerats comestibles ni al nord d'Europa ni a Anglaterra o als Estats Units, països on els arriben a produir repugnància.

A Catalunya creiem que ja es menjaven als anys 50, com a aperitiu, acompanyant un vermut, acabats de fer; alguns els atribuïen un origen andalús, però ara hem descobert, com explico a La cuina modernista, que ja eren una preparació coneguda a Catalunya en aquella època, per tant, més antiga i autòctona.

A Espanya hi ha el costum de menjar-los freds, fins i tot en entrepà, a Madrid i a altres llocs –per exemple a Sevilla, al bar Gonzalo, on per Setmana Santa hi pots veure els "costaleros" menjant-ne-. Confesso que l´entrepà de calamars -si poden ser calents, encara millor- m´agrada força, potser perquè quan feia la mili a l´Academia General de Saragossa -on, per cert, feia de caporal de cuina- n´anava menjar a "El Tubo", un típic carrer de tapes i entrepans, molt freqüentat pels militars amb gana o amb necessitats etíliques. Els bars a l´entorn de la plaça Major de Madrid són famosos pels seus entrepans de calamars, que ara solen ser d'una qualitat ínfima, per la matèria primera, la llarga utilització de l´oli, etc. Abans tenien fama els de Postas o El Brillante, però amics meus de Madrid m´asseguren que han perdut molt... A més, no se solen fer servir calamars pròpiament dits, sinó canana (dita també aluja i aluda a les Balears) o calamars gegant que normalment estoven amb bicarbonat, llet, etc., a fi que quedi tou. Al País Basc, Astúries, etc. els calamars fregits (o a la romana) s' anomenen "rabas" (arraba en basc), i

poden ser en forma d' anelles o de tires.

Les receptes de peix dites "a la romana" són molt característiques de la cuina catalana, són antigues i apareixen ja en el llibre La teca, d' Ignasi Domènech (1924) i, com hem dit, en d' altres de més antics. També es pot fer així el lluç i altres peixos. Quan es tracta de gambes se solen anomenar "amb gavardina". Hi ha qui assegura, nogensmenys, que aquesta és una aportació andalusa; a Portugal són anomenats "a la sevillana". No obstant, la recepta és diferent dels calamars dits "a l' andalusa", que són arrebossats només amb una farina especial, i a vegades amb farina de cigrons, sobretot a l´estil de Cadis. Altrament, dir calamars a l´andalusa és dir una fórmula general a tota la Mediterrània, d'Itàlia a Turquia, i en cap d' aquests països se'n diuen calamars a la italiana o a la turca, simplement "calamarí fritti".

No queda clar l´origen de la denominació "a la romana": hi ha que sosté que vindria dels jesuïtes (catòlics, apostòlics i "romans") i faria referència al menjar de Quaresma. Però en aquest cas, més aviat, hauríem de parlar de la tempura, i no portarien ou.

Els calamars fregits , saltats o a la planxa -igual que la sèpia i els popets, a Catalunya- es mengen arreu de la Mediterrània, d' Itàlia a Grècia o Turquia, passant pel Magrib i Provença, així com al País Basc i a Galícia. Però no a l´Europa continental i nòrdica.

Josep Pla dóna carta de naturalesa a aquesta preparació, si bé amb una conclusió una mica forçada; hi dedica tot un capítol ("Sobre el calamar") a El que hem menjat (1972): "El calamars té una gran difusió: el calamars a la romana, arrebossat, es troba a tot arreu. La causa és clara. El calamars no té espines i la gent se'l menja sense molèsties. La gent desconeix l'anatomia dels peixos i no està per espines".

El calamar, calamars, "calamà" (i el plural "calamans", com diuen al nord de la Costa Brava), dins el regne del marisc, és un dels reis de la nostra cuina. N'hi ha a totes les costes mediterrànies i atlàntiques, de les Canàries a Noruega, passant per les costes angleses i les americanes (si bé a vegades corresponen a altres espècies), així com al Japó. Hi ha, com és sabut, calamarsos més aviat grans (de 30 a 50 cm) i calamarsets, calamarins, calamanxins, calamarsots, etc., que solem

anomenar amb el nom, d' origen basc, de xipirons. En aquest darrer cas es poden fer sencers. També són exquisits simplement fregits o saltats, amb all i julivert, o "a la bruta" . Se solen posar als arrossos i a les paelles, a la fideuada, a la pasta, als plats de mar i muntanya, a les sarsueles i freginades, als suquets... Destaquen, també farcits, a l' estil català -amb carn, o amb ous durs, poma, etc.-, també a l´estil de la costa, amb botifarra, sobrassada, pernil, gambes o llagostins... Es pesquen amb poteres i arts d'arrossegament.

El calamar (Loligo vulgaris) és calamar en espanyol, encornet o calmar en francès, squid en anglès, calamaro en italià, kalamari en grec, kalamar en turc, lula en portuguès, tautena en occità i txipiroia en basc. A Occitània

hi ha diversos noms populars, a part del de calamars: tautena, claougeou (grafia francesa), etc. El calamars té un cos o bossa en forma de torpede, amb dues aletes, 8 braços i 2 llargs tentacles. S' assembla a la canana o aluda (Todarodes sagittatus), de carn més dura (atenció als fraus!), amb unes aletes més curtes i el cos més allargat, i més gros, ja que pot amidar fins a 1 metre i pesar 15 quilos. S' anomena pota en espanyol, flying squid en anglès i totano en italià. El francès el sol confondre amb el calmar o calamar.

Actualment es comercialitzen espècies de calamars gegants, si bé se solen fer passar per tires de sèpia.

CALAMARS FARCITS

Els calamars farcits són una de les receptes de més èxit arreu de Catalunya, a les Illes, i també al País Valencià, així com a tota la Mediterrània, de Grècia a Provença. Es poden farcir amb els mateixos tentacles, ou dur, pernil, bolets, arròs -com a Grècia i Turquia, en aquest darrer cas-, però la recepta més original i inesperada, sens dubte -pròpia de la costa catalana- és, com va escriure Josep Pla: "embotits amb carn"(El que hem menjat, 1972). És un farciment realment espectacular, que despertarà els nostres sentits eròtics.

El carmelita Francesc del Santíssim Sagrament, autor del receptari Instrucció breu i útil per los principiants cuiners segons lo estil dels carmelites descalços (s. XVIIII) els fa amb ceba, amb panses i pinyons, ofegats... A Mallorca també els trobem, encara avui, amb panses i pinyons i a Catalunya i al País Valencià també s' hi poden afegir pinyons. També els trobem farcits, amb els tentacles, pa ratllat, melindros, rovell d' ou, panses i pinyons, sucre, pebre i canyella i vi blanc, sense carn. L' acompanyament dels calamars amb panses i pinyons, com hem dit, ja apareix als receptaris catalans medievals i als italians del Quattrocento, com el Libro de cucina, de Martino da Como, que coneixia la cuina catalana i hi inclou receptes catalanes.

Els calamars farcits es troben arreu de la mediterrània, tot i que es poden farcir amb les potes i tentacles, amb ou dur o amb arròs, a l´estil turc o grec, o amb espinacs i musclos, com a Provença, etc. Però aquí l'originalitat rau en què es farceixen amb carn picada. També n'hi ha de farcits amb pernil, ou dur, botifarra o sobrassada.

Aquesta deliciosa recepta ha obtingut un ponderat reconeixement literari, començant pel ja esmentat Josep Pla. Narcís Comadira (Fórmules magistrals, 1977) hi inclou pinyons, al farcit. Pau Faner, a Un regne per a mi (1976) esmenta els calamars farcits a l´estil de Menorca, grossos i tallats a rodelles: "Mai no s' acabaven les rodanxes de calmar farcit". Rodolf Sirera a Gran plats, grans cuiners, grans artistes, grans escriptors (2003) diu: "Aquesta vocació de ser omplert sembla consubstancial al calamar. Fins i tot quan els preparem a la romana, aquelles rodanxes enfarinades recorden una mica -sobretot si la pasta és ben feta- els bunyols de vent".

Ingredients

8 calamarsos

1 ceba grossa

molla de pa sec

½ kg de carn trinxada, meitat porc i meitat vedella, segons necessitat , o bé només de porc o només de vedella

1 o 2 ous (aproximadament)

all

julivert

sal

pebre

oli

aigua

picada: 12 ametlles, 2 o 3 alls, julivert, galeta maria o pa torrat , xocolata negra o amargant (2 preses), vi ranci (opcional)

Elaboració

Netegeu els calamarsos. Trinxeu les potes i les ales; barregeu-les amb la carn trinxada, i sofregiu-ho, juntament amb la ceba ratllades. Traieu-ho del foc i afegiu-hi l' ou, la molla de pa remullada, all i julivert, sal i pebre; pasteu-ho amb els ous. Fregiu una mica més -en una cassola, millor- si voleu, aquesta massa, però amb compte, pels ous. Farciu-ne el calamarsos i tanqueu les bosses amb un escuradents o bé cosint les obertures.

Poseu una cassola al foc amb una mica d' oli i feu-hi rossejar una mica els calamars, sacsejant el recipient amb compte, i a foc ben baix. Afegiu-hi aigua i una bona picada i deixeu-ho fent xup-xup almenys una mitja hora.

Notes

També és corrent preparar un sofregit per a la salsa. S'hi poden afegir pinyons, un pols de canyella i, a la picada, pa fregit. Tant la canyella com el tomàquet, així com la carn de vedella, es consideren afrodisíacs.

Si sobra carn del farcit, es poden fer unes petites pilotilles (mandonguilles) que s' enfarinen, es fregeixen i es fiquen a la cassola. Aquesta mena de mandonguilles serveixen també per a la sépia amb mandonguilles

Hi ha qui al farciment hi posa ou dur o, com hem vist, pinyons. En comptes de galeta o pa torrat es pot fer servir molla de pa remullada en llet.

Si els calamars són grossos, per millorar la presentació, al moment de servir-los talleu-los a rodelles.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/47046-calamars-guisatsfregits-farcits-.htm