BACALLÀ AMB CIGRONS I CARXOFES

Gastronomia | 28/08/2017 | 22:29

En català el nom de bacallà pròpiament dit apareix en un document del s. XVI i durant el Barroc ja és un aliment molt corrent en els receptaris escrits per frares, amb receptes similars a les actuals

Unes comarques amb tanta herència conventual, com les del Cister, i a més de terra endins, és lògic que comptin amb esplèndids plats de bacallà quaresmal, dels millors de tot el país: del Bacallà de Divendres Sant de l'Alt Camp, amb cigrons, ous durs i truita d'espinacs, a la Cassola de Quaresma de l'Urgell, amb mongetes, espinacs i carxofes a la Cassola de Divendres Sant de la Conca de Barberà, amb cigrons i carxofes: això sí, totes elles presidides pel bacallà, l'ingredient abans exclusiu dels frares si la gent pobra, i ara un producte de luxe.

Es diu que foren els bascos els introductors del bacallà primícia contestada pels portuguesos. Al segle XVI, constituïa un comerç marítim en què es canviava el peix per sal, preuat tresor dels mars més càlids. Cervantes el cita al Quixot, però el presenta com un menjar tan repulsiu com la balena salada, que era el que s'utilitzava més. A l'àrea occitano-catalana l'ús del bacallà és també antic. Abans , a l'Edat Mitjana, era substituït per la merluça, o lluç sec. Mestre Robert, autor en català del més important manual de cuina antiga a Europa, detalla en el seu Llibre del coch, com s'ha de preparar: "primerament prendràs la merluça de la més dura e blanca...E metràs-la de part de vespre a remullar". A continuació ens explica que es pot guisar amb una bona picada d'ametlles i una salsa "agra e dolça". Tot això convé al bacallà: recordem, per exemple, que encara avui, en occità, merluça és el nom del bacallà sec. En català el nom de bacallà pròpiament dit apareix en un document del s. XVI i durant el Barroc ja és un aliment molt corrent en els receptaris escrits per frares, amb receptes similars a les actuals. Al País Valencià, a la Franja i a l'Ebre es diu abadejo (i diverses variants ortogràfiques), bacallar a Alacant i juliana al Rosselló.

Ingredients

1/2 kg de bacallà del llom en 4 talls

1/2 kg de cigrons (aproximadament)

1 kg de carxofes (o menys)

1 fulla de llorer (opcional)

oli

1 ceba mitjana

3 o 4 grans d' alls

julivert

farina

aigua sense calç

picada: 2 alls, 1 ramet de julivert, 12 ametlles torrades, 1 rovell d'ou dur

Elaboració

Teniu el bacallà correctament dessalat. El dia abans poseu els cigrons en remull amb un pols de sal. Hi ha d'estar, com a mínim, 12 hores.

Bulliu els cigrons amb aigua bullent, escumant-los almenys u parell de cops i mirant que l'aigua no pari mai de bullir. Opcionalment hi podeu afegir una fulla de llorer i un raig d'oli.

Enfarineu els talls de bacallà i els fregiu en oli abundant, escorrent-los i guardant-los. Feu el mateix amb les carxofes, fetes a quarts o a meitats.

A part, poseu una cassola al foc amb una mica d'oli i feu-hi un sofregit amb l'all, el julivert i la ceba, tot ben trinxat o ratllat. Tot seguit hi afegiu els cigrons, coberts amb aigua o brou de bullir-los i ho deixeu coure uns 10 minuts, així com les carxofes.

Uns 10 minuts abans de treure-ho del foc, hi afegiu els de bacallà i la picada, que haureu deixatat amb suc de bullir els cigrons, sacsejant una mica la cassola perquè aquest agafi el gust de la salsa. Tasteu-ho de sal. I decoreu-ho amb la clara de l'ou dur picada molt menuda.

Notes

En aquest plat també hi va bé ous durs partits, opcionalment enfarinats i fregits.

La picada pot incloure avellanes o pinyons, que hi donen un gust excel·lent.

El podeu adornar amb més julivert picat o prescindir de l'ou dur.

Observeu que s'hi fa un sofregit molt suau i a l'estil medieval, sense tomàquet. Els cigrons dits a la catalana, sense bacallà, es fan d'una forma similar.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/48993-bacalla-amb-cigrons-i-carxofes.htm