GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

ESTOFATS, CIVETS I SALMÍS

Gastronomia | 26/10/2017 | 12:50

Són noms i tècniques que s' apliquen als plats de caça, tant als Països Catalans com a França i altres països

A Catalunya als plats de caça —llebre, conill senglar, isard—se'ls ha anomenat estofats, i sovint inclouen patates. Solen ser receptes dels caçadors, però també presents en la cuina domèstica i als restaurants.

El civet, de l'antic francès i l'occità civé o civièr, ve de cive, ceba. Es refereix a un guisat de llebre amb força ceba. De fet, el conill amb ceba és una recepta tradicional catalana, encara vigent a Mallorca on es troba en força cellers. El civet modern fa referència a un plat de caça amb vi negre i que inclou la sang de l'animal per lligar la salsa. S' aplica al conill de bosc, a la llebre, al porc senglar, a l'isard. En la cuina francesa i occitana, per extensió també s'aplica a l'oca i fins a la vedella. També a la llagosta i al llamàntol. A la Catalunya del Nord és corrent el civet de llagosta, una recepta que comparteix amb el Llenguadoc. A França, Émile Zola ja parla del civet l'any 1887 (La terre).

A vegades s'anomena civet a un simple estofat però, com hem dit, el veritable civet ha d'incloure la sang de l'animal. La presència de sang en alguns plats o els plats fets amb sang són corrents en diverses cuines tradicionals. Tenim la sang amb ceba del País Valencià, en general perfumada amb orenga. La sangueta de la Catalunya del Nord i la sancanheta occitana, i altres noms similars. Se sol fer amb sang de pollastre, o fins i tot de gallina o bé oca o ànec. Hi ha el sang i fetge de porc, un plat que era popular en algunes comarques en el temps de matar el porc. I, a base de xai, tenim la sang i perdiu —un plat que la meva mare brodava—, que s'anomena sang i niniua a Tossa (la niniua és el lleu, pulmó o perdiu), sang farcida al Baix Empordà. Altrament, abans s'afegia sang d'aviram als arrossos, i al País Valencià s'afegeix a les pilotes de l'olla. A la regió minhota, al nord de Portugal, he menjat un deliciós arròs de cabidela (cassola) amb sang. A Espanya hi trobem alguna sopa de sang.

Pel que fa al salmís, ve de la paraula francesa salmis, que al seu torn ve d'un mot arcaic —documentat al s. XVIII— de la llengua francesa, salmigondis.

El salmís designa un guisat o estofat a base de caça que en la versió francesa sol incloure bolets.

El salmís o salmí es pot fer de perdiu, becada, ànec salvatge, faisà, colomí... En la cuina

francesa el salmís es fa coent la peça d'aviram al for a l'ast i després guisar-lo, a talls, amb una salsa feta amb les carcasses i un desglaçament fet amb vi blanc i l'afegit de bolets —xampinyons, ceps, etc. Com en força plats de la cuina francesa, també hem d'acudir a Zola, que en parla al seu llibre Fécondité, del 1899, però uns anys abans, concretament el 1867, Jules Verne havia parlat d'un salmís de perdiu a l'obra El fills del capità Grant. Encara que els tractadistes espanyols relacionen el salmís amb el salmorejo (que no cal confondre amb el salmorejo de tomàquet de Còrdova), les semblances són força incidentals. En canvi, la tècnica francesa de mig coure l'ocell s'adiu del tot amb una de ben coneguda en la cuina catalana antiga, el mig rostit, tal com explico al meu llibre La cuina medieval.

He menjat un deliciós salmís de becada a la Borgonya, fet amb mantega, les entranyes i carcasses, vi i xampinyons... Suposo que, en aquest cas, era vi de Borgonya...

PERDIUS AMB SALMÍ

El nom salmí ve del francès salmi. S'aplica especialment a la manera de guisar animals de caça i, especialment, de ploma: becades, tords, perdius, colomins, guatlles...

En la cuina mallorquina i menorquina ja apareix en els antics manuals de cuina, des del segle XVIII; per tant, hi té carta de naturalesa. És més, el salmí de les Illes, enriquit amb sobrassada, ja no té res a veure amb el d'origen (això passa amb altres plats, com el civet o el fricandó). Altrament, els ocells de caça, així com la caça de pèl, estofats, són corrents en la nostra cuina, i constitueixen una de les formes més delicioses de preparar-la. Guanyen si es fa en una olla o cassola de terrissa, convenientment tapada.

Ingredients

4 perdius

1 tall de sobrassada vella

1 cullerada de llard o oli

1 copa de vi blanc

sal, pebre, llorer, canyella, marduix

Elaboració

Teniu les perdius netes, esmocades i preparades.

Poseu una cassola de fang o paella al foc amb un fons d'oli o de saïm —llard— (o una barreja dels dos) i ho feu sofregir fins que hagi donat la seva substància. En aquest greix fregiu-hi les perdius (senceres o a trossos).

A continuació poseu tot això en una olla o cassola de fang al foc, hi tireu el vi blanc i el deixeu reduir. Hi tireu una mica d'aigua i les espècies al gust, tapeu l'olla amb un paper d'estrassa i un plat amb aigua i de tant en tant ho aneu sacsejant. Si convé, hi afegiu una mica d'aigua del plat, a fi que no s'assequi. Podeu fer-ne servir del mateix tap que serveix de tapadora.

Notes

Podeu substituir el vi blanc per vi ranci, mistela, malvasia —que hi és boníssima— brandi o aiguardent.

Hi podeu afegir cansalada, ceba i altres herbes o espècies al gust, com farigola, clau, ginebrons, etc.

En alguns casos, aquests estofats i salmís —per exemple de llebre— s'enriqueixen amb una picada per a la qual s’aprofita el fetge de l'animal. O bé, s'agafen entranyes, caps i budells (rostits o sofregits), es piquen amb una llesqueta de pa fregit i es posen a la salsa.

El mateix plat es pot fer amb tords, becades i altres ocells.

S'hi poden posar diverses guarnicions: rovellons, carxofes, cebetes, etc.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/53778-estofats-civets-i-salmis.htm