

[150] Un plat de ravoles de bacallà

- 2335 Per fer esto plat de ravoles de bacallà, se fa de esta manera: pendràs dos bacallàs i los posaràs ab aigua per espai de vuit hores; i passat esto termini, lo bulliràs ab aigua. I, cuit que serà, li llevaràs les espines, i, llevades que seran, picaràs el bacallà dins un morter de pedra, i, picat que serà, lo trauràs i lo posaràs dins
- 2340 de un plat gran. I aluego li posaràs mitja dotzena de ous, i mitja lliura de formatge fresc raiat, i un poc de pa raiat, i un poc de oli, espícies, ^[90v] safrà, clavells, i un poc de juevert, herba-sana, tot esto ben tallat, i pasta-lo ben pastat. I aluego armaràs una paella en el foc ab mantega i, calenta que serà la mantega, faràs les ravoles i les fregiràs. I, frites que seran, les trauràs i les posaràs dins
- 2345 de un plat; i trempa-lo bé de sucre per damunt i per davall; i tapa-lo ab un altre plat. I serva-lo calent.

Bunyols de Bacallà de Fra Roger

1. Recepta fidelment reproduïda:

Ingredients

2 peces de bacallà salat
6 ous
225 g de formatge fresc ratllat (mitja lliura)
pa ratllat
oli
safrà
clau
julivert
herba santa
mantega per fregir
Sucre

Elaboració

Deixar els bacallans en remull durant 8 hores. Bullir-lo, treure'n les espines i picar la carn en un ampli morter de pedra. Passar el bacallar a un plat ampli i afegir els ous, el formatge fresc ratllat, un pessic de pa ratllat perquè lligui i les espècies al gust: safrà, clau, julivert picat i herba santa picada. Treballar la masa fins que sigui homogènia (pastar).

Escalfar mantega en una paella i fregir-hi la massa de les raoles. Treure de l'oli, passar en un plat i espolsar sucre per sobre i per sota, de manera que quedin arrebossades. Tapar amb un altre plat perquè no se'n vagi l'escalfor. Servir-ho calent en un altre plat.

2. Recepta adaptada (he dividit les quantitats per 3 i canviat proporcions)

Ingredients

0,5 kg bacallà dessalat

75 g. formatge Maó tendre. Tot i que segurament en l'època hauria estat un formatge tendre de cabra ja que abundaven a les illes.

50 g molla de pa sec (pa ratllat)

2 ous

c/s clau mòlt

c/s julivert

c/s safrà

c/s Herba Santa (menta spicata)

1 cs Oli d'oliva

Oli d'oliva suau per fregir (enlloc de mantega)

Sucre

Elaboració

En la recepta de Fra Roger, deixava en remull el bacallà tota la nit (o 8 hores) i l'endemà el bullia. Suposo que el fet de bullir-lo era per accelerar la hidratació i alhora esterilitzar l'elaboració. En aquest cas he preferit emprar el bacallà esqueixat dessalat ja. I enlloc de matxcucar-lo en un morter, he desmigat el bacallà a mà.

Ratllar el formatge, batre amb barilles en un bol els ous; afegir el formage, el pa ratllat, la cullerada d'oli i les espècies i herbes picades.

Escalfar en una païssien oli d'oliva abundant. Tirar-hi boletes de massa i fregir-les fins que siguin daurades. Escórrer en un plat amb paper absorbent i espolsar amb sucre per sobre.

Tècnica culinària emprada: fregiduria.

El llenguatge emprat per Fra Roger és català de l'època, de molt fàcil enteniment. I està redactat sense emprar termes tècnics. A més les quantitats són específiques, no és com en els receptaris romans on les proporcions eren de lliure interpretació i per tant de més difícil comprensió. A part, com que és cuina ràpida i senzilla i ja del segle XVIII, no inclou pare-nostres (com en Robert de Nola) en el càlcul del temps si no que l'especifica en hores.



L'Art de la Cuina, de Fra Roger

Fra Roger vas ser un monge franciscà que va exercir de cuiner del Covent de Sant Francesc durant varis anys. El 1741 va assolir el grau de predicador i posteriorment vas er president del Covent de sant Francesc de Menorca (1748-1752). Va escriure a mitjans del s.XVIII el llibre l'"Art de la Cuina", llibre a cavall entre el final de la cuina de trets medievals i l'inici prometedor de la cuina moderna, amb els seus plats lleugers i econòmics. Els trets medievals els trobem en el fet de la influència del Cristianisme en l'ús dels aliments. Per altra banda, tot i que actualment la cuina Menorquina i la Mediterrània en general té una forta presència del pebrot, els tomàquets i la patata, en aquest receptari encara no hi són massa presents ja que aquests productes i conreus es van anar introduïnt de mica en mica. En el seu receptari de 200 receptes hi ha albergínies, pastanagues, carabassa, pomes... presents en moltes d'elles, però en canvi només "un plat de pebres i tomàtiques ab sullaca per col.lació" i "un plat de pebres i tomàtiques per col.lació" tenen la presència del pebrot i el tomàquet. Els pastissos de carn i guisats, no tenien la presència del sofregit encara.

El Cristianisme en els seus inicis va ser molt radical en les designacions dels dejunis i les abstinències. Des del s.IV d.C, el Cristianisme va ser la religió oficial e l'Imperi Romà Occidental, però els seus preceptes religiosos van marcar sobretot l'època compresa en l'Edat Mitja.

1. Es condemnava la gula, fet que probablement influís a Fra Roger en la seva característica de cuina lleugera i econòmica.
2. El calendari designava uns llargs dejunis i abstinències com indicava al principi. Tot i que no hi havia aliments prohibits, com en altres religions, els dejunis eren molt llargs i tots els divendres de l'any, la Quaresma i altres diez puntuals eren dies magres, en què no es podien consumir productes carnis.
3. Fra Roger té la característica de la influència de la gent doctrinada, és una clara mostra de la influència dels convents en l'enriquiment de la gastronomia.

Influències dels dejunis, religió i altres factors posteriors en la història, en els ingredients de la recepta de les “raoles de bacallà”

Oli d'oliva

La trilogia blat, vinya i olivera marca la pauta de la gastronomia de l'època, com els antecessors romans. I escrits marquen l'elevat consum de peix, fruites i verdures amb l'oli d'oliva com a greix principal. Aquest elevat consum de peix i verdures és clarament influència de la religió i de l'elevat nombre de dies no grassos. Analitzant les proporcions de grassa culinària en el receptari de Fra Roger i altres de diferents zones, es constata que la tradició menorquina fa un ús equilibrat de tres grasses: l'oli d'oliva, el llard i la mantega, però indica per dates que la influència anglesa desequilibra la balança a favor de la mantega. Menorca va estar sota sobirania de la Gran Bretanya des de la seva conquesta el 1708 per una esquadra anglo-holandesa en plena Guerra de Successió Espanyola —i que pel Tractat d'Utrecht de 1713 va passar a sobirania britànica així com Gibraltar— fins al Tractat d'Amiens de 1802 en què va tornar a la sobirania de la Monarquia d'Espanya. Aquesta influència es veu també en el fet que les panades siguin un dels plats més tradicionals de la cuina Mallorquina i Menorquina, ja que són quasi idèntiques als “pies” de carn anglesos. Ja que Fra Roger va viure en aquesta època d'influència anglesa, s'entén que a la recepta de les “raoles” de bacallà, indiqui que es fregien amb mantega. En la cuina popular de l'època anterior a la conquesta anglesa, el llard i la mantega no eren ni molt menys d'ús diari. Eren pels dies festius d'abundància.

Bacallà

Tot i que Menorca és una illa i per tant té peix en abundança, el bacallà salat va ser exportat del Nord d'Europa als països Cristians del Sud ja que les corrents Luteranes i Protestants del Nord es van negar a les imposicions alimentícies de la Església Cristiana. És per això que Espanya i Portugal són països que van rebre amb molt de gust el bacallà que als països del Nord rebutjaven ja que no volien aplicar la abstinència i seguien amb les seves dietes riques en carn i caça. Per tant, el bacallà es va convertir en el peix dels pobres al Sud. En el cas de Menorca, el Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca, tenen documentades moltes importacions de bacallà d'Escandinàvia durant l'època de Fra Roger. I es constata que a vegades, els dies de

tramuntana podien impedir complir els preceptes, especialment degut a que eren èpoques de post-conquesta i amb el gran volum de tropes per alimentar.

Formatge

Com hem comentat a classe, els frares, monjos i monestirs van ser grans benefactors en el desenvolupament de la gastronomia i dietètica. Durant la moguda Edat Mitjana, els secrets de l'elaboració de molts formatges es van refugiar en els únics racons de pau que quedaven, és a dir els monestirs. A Catalunya i les illes hi ha també una rica tradició formatgera, tansols que en el nostre país mai hem estat especialistes en saber vendre el nostre propi producte.

En canvi a França hi ha un espectacular i ric llegat que tot el món coneix. Charles de Gaulle va dir irònicament en el seu dia "Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 246 variétés de fromage?", fent referència a la diversitat cultural.

Hi ha fonts escrites que fan referència als formatges que s'elaboraven a Menorca en l'Edat Mitja. El polític i poeta francès Passerat (18 Octubre 1534 – 14 Setembre 1602), afirmava que la llet de vaca és bona, però els pobres no se la podien permetre; que en aquella época a les illes, la mantega era escassa i es salava per millor conserva, mentre que el formatge era de cabra o d'ovella. El físic George Cleghorn va passar 13 anys a Menorca, on va recopilar dedes pel seu "Observations on the epidemical diseases in Minorca, from the year 1744 to 1749", on indica que el formatge s'exportava de Menorca, i es constata per altres escrits que era un formatge fort molt apreciat pels genovesos i altres regnes d'Itàlia. Segurament en recepta, empraria un formatge fresc de cabra, però en aquest cas he triat un formatge de Maó tendre de vaca ja que és el formatge per excelència de Menorca. En l'època de Fra Roger però, com he comentat, els formatges no eren de vaca si no sobretot d'ovella. S'exportaven a tot Europa (sobretot Itàlia) des del Port de Maó i a aquest fet és degut el nom actual d'aquest formatge que s'elaborava en tota la illa ja en el segle XVIII.

Altres influències monacals

Les preocupacions higièniques dels monestirs es reflecteixen clarament en el text de Fra Roger, on s'insisteix tant en la neteja de la cuina com en proposar plats més equilibrats i sans pel segle XVIII. Aquesta preocupació dietètica té influència del pecat de gula, però amb els amplis coneixements d'avui en dia en nutrició, sabem també que és el més sa.

De fet, la cuina de palau d'aquella época demostra que l'abundància a taula va passar factura a la salut d'alguns monarques com la Monarca Maria Luísa de Orleans, primera esposa de Carles II d'Espanya, que va morir degut als excessos (*La Cocina de Palacio*). Tot i que els monarques tenien metges il·lustrats que els donaven consells dietètics.

L'obra de Fra Roger ha estat reeditada recentment per l'Institut Menorquí d'Estudis i transmet l'equilibri entre plats de carn, peix i verdures, com la dietètica actual ens recomana.

Els frares van salvar la cuina popular en l'època de la desamortització, hi a Europa hi ha unanimitat en el fet que els receptaris conventuals han estat essencials per l'estudi actual de les tradicions culinàries.

Les raoles de bacallà són probablement un plat en origen jueu, ja que encaixa en les normes de la Cashrut (cuina Kosher) sobre els ingredients prohibits. I amb tots els antecedents polítics i religiosos i comercials, els sefardís d'Espanya deurien elaborar aquest plat en origen. Si més no, és un plat que forma part del receptari Kosher "Recetas endiamantadas" D'Ana Bensadón, sobre la cuina sefardí. Es documenta que l'origen són les pilotes de peix de la cuina jueva.

Conclusió:

Dins la diversitat de plats que m'han resultat interessants i curiosos, al final m'he decantat per les raoles de bacallà ja que els bunyols de bacallà són un plat que la meua àvia sempre feia i per mi representava un dia de joia i alegria poder-los sopar. Recordo que a l'estiu ja la nit anterior posava el bacallà en remull i jo sabia que tocaria bon tiberi l'endemà.

En el seu cas, no hi posava tanta riquesa d'espècies, és a dir, només emprava ous, farina, bacallà i julivert. Per això em va cridar l'atenció el fet de les "raoles de bacallà" amb formatge a l'interir i arrebossades amb sucre.

És una combinació que m'ha semblat deliciosa. La barreja d'espècies a més és ben bona.

Evidentment, la memòria gustativa ho és tot i mai hi haurà bunyols de bacallà més bons que els de l'àvia, però és una recepta que val la pena donar a conèixer i repetir de tant en tant, tot i que potser substituiria el sucre i la seva textura per un rajolí de mel. El concepte del sucre i per tant l'agredolç en els plats és una reminiscència medieval i àrab, en origen romana, que encara dura en escassament en l'actualitat en la nostra cuina però que fins al segle XIX va ser bastant important, com constata Pere Ballester a "Re Cibaria". Un llibre que constata molt els hàbits i gustos alimentaris de la societat actual en base al passat gastronòmic.

Bibliografia:

"Art de la cuina" 1993. Institut Menorquí d'Estudis

"La Cocina de palacio" 1997. Maria del Carmen Simón Palmer

"Comer como dios manda", 1956. L. Jacinto García Gómez

http://cegmenorca.org/fra_roger.htm

<http://www.menorca.org/es/historia-de-menorca/historia-menorca.html>

<http://gastronomiamenorquina.com/category/receptes-fra-roger/>

he creuat mails amb en Pep Pelfort del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca, que m'ha informat sobre moltes dades que tenen allà i han enriquit el meu treball.

Els apunts de classe i coneixaments assolits també han servit per una fácil lectura històrica del plat.