Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Recepta de bacallà de Quaresma amb bunyols de canyella

Cervelló

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat

Coordenades:

Latitud: 41.3960857
Longitud: 1.95886
UTM Est (X): 412964
UTM Nord (Y): 4583251

Classificació

Número de fitxa 08068 - 423
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Popular
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Obert
Ús actual: Altres
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa Juana María Huélamo Gabaldón - Kuanum
Data de registre de la fitxa: dg., 14/07/2024 - 12:29

Descripció

La recepta del bacallà amb bunyols de canyella és una preparació tradicional de Quaresma, un període de dejuni i abstinència en la tradició cristiana, on el bacallà es converteix en un aliment principal per la seva qualitat i facilitat de conservació.

El ingredients i procediment que calen en la seva elaboració són els següents:

Ingredients:

- 1 kg de bacallà sec prèviament dessalat i a talls generosos.
- Aigua (per la massa de bunyols i pel guisat de bacallà)
- 1 copa de vi ranci o de conyac
- 1 tassa de panses prèviament remullades i estovades en aigua
- 1/2 kg de farina de blat
- Oli d'oliva
- 2 cebes picades
- 4 grans d'all picats
- 1 tomàquet gran ratllat
- Sal
- Canyella (3 cullerades soperes)
- Una branca generosa de julivert
- 4 ous durs

Preparació:

1. **Preparació dels talls de bacallà**:
    - Dessaleu el bacallà durant 24-48 hores, canviant l'aigua cada 8 hores.
    - Un cop dessalat, escorreu-lo i eixugueu-lo amb paper de cuina.
    - Fregiu el bacallà enfarinat dins d'una paella amb oli d'oliva (disposant primerament la pell cap avall)
2. **Preparació de la massa de bunyols**:
    - En un bol gran, poseu la farina de blat.
    - Afegiu aigua poc a poc fins a obtenir una massa llisa i homogènia. La massa ha de ser una mica espessa.
    - Incorporeu la canyella i la sal al punt.
    - Barregeu bé tots els ingredients.
3. **Fregir els bunyols**:
    - Escalfeu una quantitat generosa d'oli d'oliva en una paella fonda.
    - Amb l'ajuda d'una cullera, agafeu porcions de la massa i fregiu-les en l'oli calent fins que quedin daurades i cruixents.
    - Traieu els bunyols de la paella i deixeu-los escórrer sobre paper absorbent.
    - Reserveu.
4. **Preparació del guisat de bacallà**:
    - En una cassola gran, escalfeu una mica d'oli d'oliva.
    - Sofregiu les cebes picades i els alls picats fins que quedin tendres i daurats.
    - Afegiu el tomàquet ratllat abans que la ceba i l'all estiguin plenament daurats, i cuineu-lo fins que quedi ben integrat amb les cebes i els alls.
    - Afegiu el vi ranci o el conyac i deixeu reduir durant uns minuts.
    - Incorporeu els talls de bacallà i mica en mica l'aigua (aproximadament una tassa) per fer el guisat. Rectifiqueu de sal.
    - Afegiu les panses i els bunyols per sobre, ben estesos per tota la cassola.
    - Piqueu el julivert i afegiu-lo al guisat per tal que el guisat agafi el gust.
    - Deixeu cuinar a foc lent durant uns 20 o 25 minuts, fins que el bacallà estigui ben cuit i tots els sabors es trobin ben integrats.
5. **Finalització del plat**:
    - Talleu els ous durs a quarts i afegiu-los al plat com a guarnició i presenteu-lo.

Notes:

- Assegureu-vos de dessalar bé el bacallà per evitar que el plat quedi massa salat.
- Podeu ajustar la quantitat de canyella segons el vostre gust.
- És un plat contundent, que es pot servir simplement acompanyat d'una amanida.

Història

Aquesta recepta ha estat transmesa de generació en generació a la família de la senyora Rosa Tres. Aprengué la preparació de la seva mare, qui al seu torn, l'havia après de la seva àvia. La introducció d'elements dolços als guisats de bacallà, com la canyella en aquest cas, ens acosta a un tipus de cuina molt probablement anterior, com a mínim, al segle XIX. (Informació oral: Rosa Tres, juliol de 2024).