Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Receptari de Cuina

Súria

Ubicació

Comarca: Bages

Coordenades:

Latitud: 41.831002224906
Longitud: 1.7542953093197
UTM Est (X): 396561
UTM Nord (Y): 4631763

Classificació

Número de fitxa 08274 - 87
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Costumari
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Social
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa ARQUEOCIÈNCIA- J.M. Huélamo
Data de registre de la fitxa: dj., 30/03/2000 - 02:00
Autoria de la darrera revisió: Marta Lloret Blackburn-Antequem, S.L.
Data de la darrera revisió: dv., 08/10/2021 - 15:00

Descripció

ALLIOLI DE CODONY: Ingredients: 1 o 2 codonys, 4 o 6 grans d'all, oli d'oliva, sal. Elaboració: Es fan bullir els codonys pelats. Un cop bullits s'escorren. Al morter es piquen els gran d'all i s'afegeix el codony a poc a poc remenant-lo amb els alls. A la vegada es va tirant oli a poc a poc sense deixar de remenar amb la mà de morter, afegint una mica de sal, fins que la salsa es posi espessa. OUS ESTERNATS: Ingredients:

Ous (com a mínim, un per cap), bacallà (prèviament dessalat), mongetes seques (per a la truita), farina, ceba, tomàquet, sal, una fulla de llorer, brou i per a la picada: un parell de grans d'all, julivert, ametlles, un raig de conyac o de vi blanc. Elaboració: S'enfarina i fregeix el bacallà. Un cop fregit, preferentment a una cassola de terrissa, es treu i es fa un sofregit amb força ceba ratllada i tomàquet amb una fulla de llorer. Un cop ben sofregit s'afegeix el brou de carn i s'espera a que bulli. A continuació s'hi tira la picada i el raig de conyac o vi blanc i la sal. Si el suc queda massa clar s'afegeix una cullerada de farina tot remenant perquè no quedi agrumollada. Quant el suc ja es fet s'hi posa el bacallà, els ous estrenats i la truita de mongetes que s'ha fet prèviament, tallada a triangles.

Observacions:

Ambdós plats formen part de la cuina de secà.

Història

El cuiner manresà Ignasi Domènech i Puigcernós (Manresa,1874-1956), va publicar al seu llibre "La Teca" una recepta de cuina que té com a base l'allioli de codony, i que figura sota el nom de "bacallà a la manresana". La recepta és com segueix: "El bacallà (amb 500 grams n'hi ha prou) es cou al natural a trossos i se li afegeixen 600 grams o més de patates pelades i tallades a quadradets grans, resultant un plat per a 4 persones. La salsa és un allioli muntat com una maionesa espessa, a la que se li afegeix una quantitat igual de codony escalivat i després de cuit es passa per un sedàs; s'hi barreja poc a poc l'allioli; a les persones que no els agradi el puré de codonyat podem canviar-ho per un puré de pomes; aquesta salsa espessa es serveix en salsera amb la sal corresponent. Es posa el bacallà ben escorregut i acabat de coure's en una plata sobre un tovalló (o sense); al seu voltant". L'allioli ha estat considerat per alguns com relacionat amb ritus de fertilitat: en molts llocs era costum en determinats èpoques de l'any menjar aquesta salsa. Al Solsonès i cap al Nadal era tradicional fer aquesta variant d'allioli que requereix del fruit del codonyer com a base principal. Respecte al plat conegut a Súria com "OUS ESTERNATS", es tracta d'una elaboració gastronòmica pròpia dels divendres de Quaresma. La expressió "ous esternats", no es massa comú en el català actual. Alcover la recull com a procedent d'aquesta contrada geogràfica, quan diu que el seu significat és el de: "ous durs partits pel mig".

Bibliografia

REDÓ I MARTÍ, Salvador (1989) Ignasi Domènech i Puigcercos. Manresa: Gremi d'Hostaleria i Turisme de Manresa i Comarca.

REDÓ I MARTÍ, Salvador (1994) "El cuiner manresà Ignasi Domènech i Puigcercos", Dovella, Núm. 48, pp. 45-50. Manresa: Associació Cultural Dovella.