

Samfaina...

Segons el Pompeu Fabra, samfaina és: una salsa feta amb tallets de pebrot, de ceba, de tomàquet, d'albergínia, etc. Jo diria que és molt més que això. Crec que la definició exacta és: Que és un plat típicament català, que pot servir tan com a plat sòlid, com per a guarniment de qualsevol carn. També pot servir per a donar color i sabor a una gamma molt extensa d'altres plats típics catalans: pollastre, conill, llonganissa, bacallà, etc., etc.

Es condició indispensable saber fregir bé els ingredients, i per l'ordre adequats, és a dir, començant lògicament per aquells que siguin més resistents: la ceba, el pebrot, l'albergínia i finalment el tomàquet. Un altre requisit a tenir en compte, és l'atuell on ha d'ésser cuinada. Com que es tracta d'una menja que ha de ser cuinada sense pressa, amb una cocció prolongada perquè l'amalgama sigui perfecta, una cassola és l'adequat.

Pel que fa referència a com s'han de preparar les verdures, hi han també molts criteris. A mí, m'agrada que la ceba estigui tallada en làmines molt fines; el pebrot i les albergínies a quadrets petits, però no minúsculs. Els tomàquets escaldats i pelats a trossos no massa petits.

Procureu utilitzar un oli bo. Quan hi poseu la sal, afegiu-hi també un polset de sucre.

Si el que volem preparar és un pollastre o conill amb samfaina, cal d'antuvi rostir l'aviram i amb l'oli del rostit preparar-hi la samfaina.

Si de bacallà es tracta, cal fregir-lo ben enfarinat i aprofitar l'oli per a la samfaina.

També es pot incorporar quan prepareu les verdures, carbassó i alls.

Si teniu un sobrant de samfaina, aprofiteu-la per a preparar uns deliciosos ous remenats.

Montserrat Ponsa i Tarrés

Aclariment

Els bunyols que vàrem recomanar com a Bunyols de l'Empordà, eren simplement «Bunyols de Quaresma»

GLOSES

Els llibres d'història

Fa més o menys una vintena d'anys tornàvem de Barcelona amb el darrer tren del vespre. Com sempre, havíem comprat el «Noticiero», que en aquell temps portava notícia dels fets esdevinguts aquella mateixa tarda, i ens va colpir una informació telefònica de Granollers on —deia el Diari— un aiguat de gran violència havia inundat cases i carrers. Nosaltres —pobres de nosaltres— hi havíem deixat la família, a la bona de Déu, sense sospitar el perill a què segurament l'havíem exposada.

En arribar a Granollers, vam preguntar tot seguit per aquell xàfec tan esfereïdor, però ens tranquil·litzaren del tot en fer-nos saber que només havien caigut, com si diguéssim, no gaire més enllà de quatre gotes.

D'aleshores ençà —fa una vintena d'anys, potser una trentena perquè ara els fem anar en doina com si res— hem perdut la fe en la Història escrita. No hi podem fer més. Ens dol d'imaginar-nos que potser dintre un centenar d'anys, una d'aquestes fures que ensumen a les biblioteques els fets passat, trobaran aquell «Ciero» i ens contaràn —a nosaltres ja no— com tal dia a Granollers va caure una xafegada que es va emportar mitja ciutat.

A un home que ha viscut aquesta experiència, ja no li podeu assegurar mai més com Colom va descobrir l'Amèrica l'any 1492, perquè no s'ho creurà del tot. Han passat tants anys! Aneu a saber si només fou que un «Ciero» d'aquell temps en va portar la notícia.

Tanmateix, els llibres d'història ens agraden molt. És bonic d'aprendre coses que potser no són certes del tot, però d'altra banda la imaginació humana sap enriquir tan bé els relats d'uns esdeveniments, només comprovats a mitges, que la seva lectura ens embadaleix perquè formen tots plegats un esquema acceptable de les vicissituds humanes des d'abans de l'edat de pedra, millorat amb els bells detalls que els historiadors hi han anat afegint per demostrar la seva competència professional.

La nostra malfiança és ja tan arrelada, que si tot visitant un museu d'art antic un cicerone engalonat ens mostra la tomba de pedra «on descansa la despulla mortal d'un gran personatge històric», mentalment preguem que no se li acudeixi d'aixecar-ne la tapa per palesar-nos la seva erudició. Sentim la por de trobar-hi només l'espina d'una sardina de conserva, oblidada allà dins per un picapedrer que, feia poc temps, havia reparat aquell sepulcre buit.

XIXU



g l o b u s

roba per infants

REC, 2

GRANOLLERS

