



MASSA SIMPLE, MASSA SENZILL, MASSA ELEMENTAL...

Josep Pla, en el seu llibre *El que hem menjat*, es queixava de la monotonia de la cuina familiar catalana: sis dies d'escudella i carn d'olla i, els diumenges, arròs. Si traslladem aquesta exageració a les nostres terres, els valencians teníem set dies la setmana arròs a migdia i bullit a la nit. Fa unes setmanes, amb el soroll de fons del cas Santamaria, em preguntava quin estatus li devia correspondre al bullit: hauria de considerar-se un plat de cuina tradicional o no donaria la talla i l'arraconaríem en l'apartat de la cuina familiar? O, donades les seues virtuts saludables, hauríem d'elevarlo a l'altar de les medecines mediterrànies?

El bullit, com ja deveu saber, consisteix a bullir a foc lent unes hortalisses: en la meua família, creïlles, cebes, carlotes i bajoquetes. Una vegada cuites, les hortalisses se serveixen i cada comensal les adoba al seu gust amb oli, sal i unes gotes de vinagre. Suposem que aquesta preparació va aparèixer en el segle XIX, quan l'ús de la creïlla es va estendre per les nostres terres, introduïda per l'exèrcit liberal en la primera guerra carlina. L'èxit de la creïlla va ser immediat, i es va incorporar ràpidament a la dieta dels nostres avantpassats, sens dubte millorant-la.

Vázquez Montalbán, en el seu llibre *Contra los gourmets*, va escriure: «Si aquell mal salvatge que és l'home civilitzat arrabassara la vida a un animal o una planta i es menjara els cadàvers crus, seria assenyalat amb el

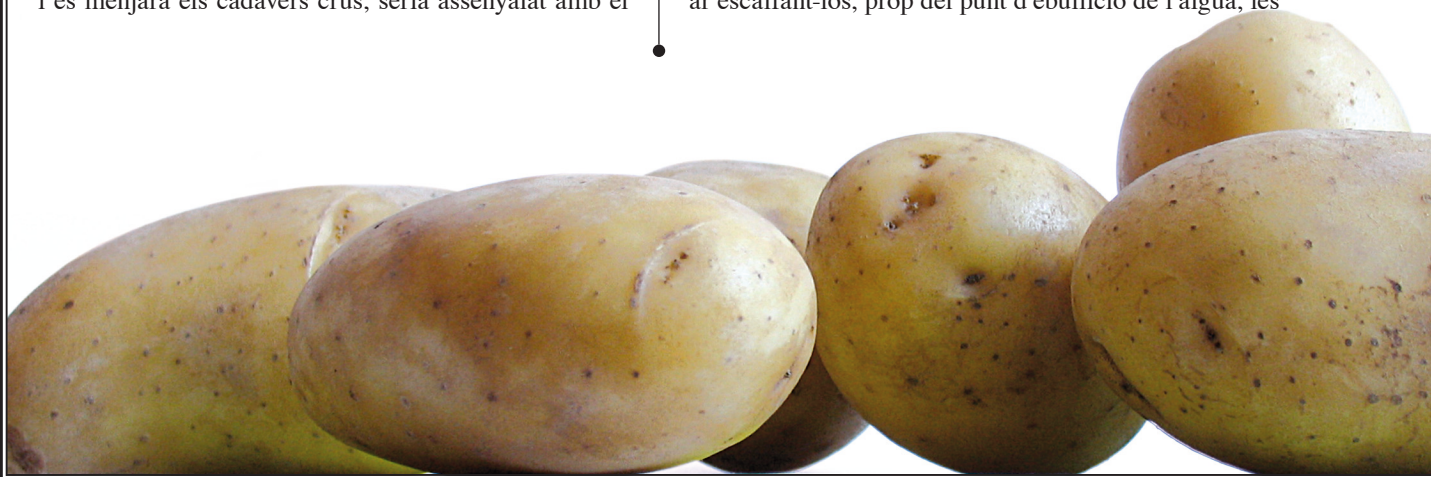
dit com un monstre capaç de bestialitats estremidores. Però si aquest mal salvatge trosseja el cadàver, el marina, l'adorna, el guisa i se'l menja, el seu crim es converteix en cultura i mereix memòria, llibres, disquisicions, teoria, quasi una ciència de la conducta alimentària.» És clar, des d'aquest punt de vista s'entén la invisibilitat del bullit en els llibres de cuina: massa simple, massa senzill, massa elemental...

Les verdures i les hortalisses estan constituïdes per innumerables cèl·lules que, en la seua part exterior, tenen unes parets cel·lulars, resistents i rígides, que aporten suport estructural a les mateixes cèl·lules i als teixits de què formen part. Aquestes parets cel·lulars estan constituïdes per fibres de cel·lulosa immerses al si d'un ciment integrat per hemicel·luloses i pectines. En el cas de les creïlles, en l'interior de les cèl·lules trobem també grànuls de midó. Tant la cel·lulosa com les hemicel·luloses, les pectines i el midó són hidrats de carboni: són macromolècules molt

grans, formades per la unió de molècules de sucres simples o derivades d'aquests.

Els canvis de textura que es produeixen en cuinar una hortalissa feculenta com la creïlla són deguts a les modificacions que afecten aquests hidrats de carboni. A una temperatura d'uns 58-66 °C, els grànuls de midó, durs, comencen a absorbir aigua, amb la qual cosa s'ablaneixen i augmenten de grandària. I, en continuar escalfant-los, prop del punt d'ebullició de l'aigua, les

«CADA VARIETAT DE
CREÏLLA TÉ DISTINTS
CONTINGUTS DE MATÈRIA
SECA I DONEN DISTINTES
TEXTURES, DEPENDENT
TANT DE LES CONDICIONS
DE CREIXEMENT
COM DE LES
D'EMMAGATZEMAMENT»



PURÉ DE CREÏLLES

Una de les principals qualitats de la creïlla és el do per a l'acompanyament: es pot tractar de tantes maneres i combina amb tantes coses... No obstant això, Joël Robuchon, probablement el cuiner francès més influent de l'era post-*nouvelle cuisine*, va aconseguir la transsubstanciació de la creïlla transformant-la en un famós puré: la gent acudia al seu restaurant Jamin, i acudeix als seus restaurants L'Atelier de Joël Robuchon, per tastar-lo. Quin és el seu secret? Alguns opinen que l'ús de creïlles de la varietat Ratte (sembla que, fins i tot, l'agricultor que li les proporciona va rebre atenció dels mitjans de comunicació fa uns anys), altres apunten a la ingent quantitat de mantega, i hi ha qui opina que el truc està en el ritual de preparació. Us propose una de les moltes variants del seu puré que es troben en la xarxa.

Ingredients: una miqueta més d'un quilo de creïlles Ratte de grandària uniforme, cinc-cents grams de mantega sense sal, 30 centilitres de llet, sal.

Preparació: Llaveu les creïlles sense pelar amb aigua abundant i introduïu-les en una cassola àmplia. Cobriu-les amb dos o tres dits d'aigua i afegiu sal marina, 10 grams per cada litre d'aigua. Cogueu-les a foc suau durant uns 30 minuts, fins que un ganivet s'hi clave sense dificultat. Escorregueu-les immediatament i, només es puga, peleu-les. Passeu-les per un passapuré amb malla molt fina i arplegueu el resultat en una cassola. Poseu-lo llavors a foc mitjà, i deixeu coure durant 4 o 5 minuts, donant voltes sense parar amb una cullera de fusta perquè perda humitat. Afegiu llavors la mantega, molt freda, a poc a poc, en forma de petits daus, remouent contínuament. Afegiu després, a poc a poc, 30 centilitres de llet calenta que ja tindreu preparada, sense deixar de remoure. Es passa llavors el preparat per un colador de malla, ajudant-se amb una cullera de fusta, i s'arplega en una cassola que estarà a foc mínim. Es remou i, si és necessari, s'hi afeg un poc de mantega i llet freda perquè quede una preparació humida.

Notes: es poden emprar creïlles d'altres varietats, però, això sí, han de tenir la mateixa grandària perquè el grau de cocció siga uniforme. El ritual exigeix que no s'hi afegisca sal al final de l'elaboració, però, com que no som professionals, podem fer la vista grossa. Es pot incloure un lleuger toc d'alguna espècia: una mica de pebre blanc, una mica de nou moscada... En algunes receptes s'aromatitza afegint-hi durant l'elaboració un poc d'oli de trufa, i se serveix el puré amb trufa picada. En qualsevol cas, pot ser que els puristes consideren aquestes operacions una heretgia...

parets cel·lulars comencen a debilitar-se: la cel·lulosa es manté inalterada, però les molècules de pectina i d'hemicel·lulosa es van descomponent en molècules més simples.

Es diu que hi ha dos tipus distints de creïlles, en funció de la textura que adquireixen en cuinar-les: les farinoses i les cèries. Aquesta textura es relaciona amb el contingut de matèria seca de les creïlles: les de tipus farinoses tenen més matèria seca que les de tipus ceri. Quan es cuinen les primeres, les cèl·lules s'inflen molt, a causa del seu elevat contingut en midó, i tendeixen a separar-se les unes de les altres, la qual cosa dóna lloc a una textura fina, seca i esponjosa. En el cas de les segones, les cèl·lules mantenen la cohesió durant la cocció, amb la qual cosa el sòlid final té una textura sòlida, humida i densa. Aquestes diferències fan que les primeres s'usen per a fer creïlles fregides i purés, mentre que les segones s'empren en ensalades i gratinats. No obstant això, les coses no sempre són tan senzilles: cada varietat de creïlla té distints continguts de matèria seca i donen distintes textures, i aquestes característiques també depenen tant de les condicions de creixement (sòl, clima) com de les condicions d'emmagatzemament una vegada recol·lectades. A més, hi ha creïlles que es comporten bé tant en purés com en ensalades, tant torrades com fregides: Heston Blumenthal, en el seu llibre *In search of perfection*, va assajar catorze varietats distintes de creïlles per trobar les millors per a torrar, fregir o fer un puré: en tots els casos, la varietat Mary Piper va donar molt bons resultats.

BIBLIOGRAFIA

- BLUMENTHAL, H., 2006. *In search of perfection*. Bloomsbury Publishing Plc. Londres.
- McGEE, H., 2007. *La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Random House Mondadori. Barcelona.
- MIKANOWSKI, L. i P. MIKANOWSKI, 2005. *Potato*. Grub Street.
- PLA, J., 2005. *El que hem menjat*. Ediciones Destino. Barcelona.
- ROMANS, A., 2005. *The potato book*. Frances Lincoln Limited. Londres.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, M., 2001. *Contra los gourmets*. Random House Mondadori. Barcelona.

FERNANDO SAPIÑA

Departament de Química Inorgànica i Institut de Ciència dels Materials,
Parc Científic. Universitat de València



© MÈTODE