

La brandada

Bona forma de cuinar el bacallà

Vicent MARQUÉS

Aquesta és una de les majors glòries culinàries d'Occitània i, sens dubte, el plat més famós del món a base de bacallà. El podem trobar —als restaurants— al llarg de la franja costera que va de Catalunya al País Niçard.

En occità, *brandar* significa «remoure», «agitar», que és el que s'ha de fer amb el bacallà, per tal que aquest guisat isca com cal. A la Camarga, i en general per la zona costera, és més corrent la denominació *gangassa* (*gangassar* i *brandar* són sinònims).

Com tots els plats amb certa anomenada, ha tingut (i té) adeptes incondicionals. És el cas —segons ens conta el cuiner i erudit escriptor culinari Prosper Montagnés— del marsellès Louis Adolphe Thiers, que fou cap de govern de França. El metge li va prohibir de menjar-ne i la seua dona s'encarregava de fer complir la prohibició, però un amic seu, de nom Mi-



Brandada de Nîmes

gnet, anava a veure'l cada setmana carregat amb un paquet i, amb l'excusa del treball, es tancaven al despatx i es fartaven de brandada.

Quantitats orientatives per a quatre persones: 750 gr de bacallà blanc (com més gros millor), 30 cl d'oli d'oliva, 30 cl de llet, 1 gra d'all.

Posarem al foc el bacallà (previàment dessalat) amb aigua freda i, en arribar al punt d'ebullició, baixarem la flama i ho deixarem així —sense bullir— uns 10 o 15 minuts. El deixarem escórrer i en traurem les espines i la pell, mentre el trossegem amb les mans; després, el ficarem en un morter i el triturarem. El posarem a foc molt suau en una casseroles (amb mig got d'oli), i en altres dos recipients fi-

carem l'oli restant i la llet, i els deixarem a prop del foc perquè es conserven calents durant la preparació. Amb una cullera de fusta, remenarem el bacallà amb un moviment de vaivé, de manera que, en tornar, el xafarem amb el dors contra la paret de la casseroles (hi ha qui fa aquesta feina amb el molinet elèctric). Sense parar de remenar, anirem afegint-hi alternativament llet i oli en petites quantitats, fins que el bacallà estiga completament desfilat, i n'obtidrem una pasta blanca i espessa. Per últim, rectificarem de sal, hi afegirem un all xafat i, després de remenar-ho un poc, ho traurem i ho servirem calent, acompanyat —si volem— de crostons de pa fregit. Fred també té algun adepte.

Variants: hi ha partidaris i enemics de l'all, a Nîmes no n'hi posen. Podem aromatitzar el bacallà bullint-lo amb algunes herbes (farigola, llorer, julivert) i un raig de vinagre. Abans de traure la *brandada* del foc, hi ha qui hi afegeix unes gotes de suc de llimó, espècies (pebre blanc, nou moscada) i, en una versió de luxe —però molt tradicional—, una bona trufa: a tallades fines. En aquest darrer cas, ho deixarem reposar durant mitja hora perquè la trufa escampe l'aroma per la pasta, i després ho tornarem a escalfar al bany maria. Als restaurants solen preparar el plat amb nata en comptes de llet.

Al Comtat Venaissí (comarca occitana que comprén les ciutats d'Avinyó, Carpentras i Aurenja, aproximadament) la fan també en *tian* —cassola— o siga, una vegada feta, la fiquen al forn i la deixen gratinar uns minuts.

Per la part del Lenguadoc hi afegeixen de vegades puré de patata (la meitat del volum o una tercera part), i amb puré de patata es fa també la *brandada valclusina*: s'hi afegeixen ous batuts i el puré, i se'n fan boles de la grandèria d'un ou; s'aplanen un poc, s'enfarinen i es freguen en oli.

EL VOSTRE

SEAT



A Comercial Setabense, S. A.

Baixada de l'Estació, 6. Tel. 288 17 80. XÀTIVA