



El menjar blanc

Vicent MARQUÈS

Ins el segle passat, les menges dolces i les barre- ges de dolç i salat eren molt corrents i algunes, com ara els plats de carn i fruita de l'Empordà, han arribat fins avui.

El menjar blanc era (i és) una crema dolça i espessa, a base d'arròs o llet d'ametles —o les dues coses— en la qual coïen diverses viandes, general- ment au o peix. Pels ingre- dients (l'arròs i el sucre són de procedència àrab), de- gué ser originari del sud

dels Pirineus, però la seua popularitat era total arreu d'Europa; n'és una prova el fet que, pràcticament, tots els receptoris medie- vals en portaven alguna re- cepta, fins i tot els més an- tics com *Le Viandier de Taillevent*, de finals del se- gle XIII.

Els nostres *Libre de Sent Soví* i *Libre del coch* (dels segles XIV i XVI, respecti- vament) també en porten algunes.

Els gustos van canviant, però —tot i que aquest en particular va durar se-

gles—, i el cèlebre gastrò- nom parisienc Grimod de la Reynière ja deia a la pri- meria de la centúria passa- da respecte al menjar blanc que «únicament dos o tres cuiners de l'antic règim passaven per saber-lo fer; però nosaltres creiem for- tament que se n'ha perdut el secret, després de la Re- volució». No s'havia per- dut encara perquè el gran cuiner i coetani seu Antoni Careme (1784-1833) ens va deixar una recepta idèntica a les actuals, però ja s'ha- via transformat en el que és avui: un plat de postres; gràcies a això ha arribat als nostres dies.

El cas és que, actual- ment, en tot Europa, aquestes postres només són vives en dues regions catalanes: al Camp de Tar- ragona (té molta fama el que fan a Reus) i a les Illes Balears, encara que sembla que en aquestes últimes ja no és massa corrent.

Menjar blanc (com al Camp de Tarragona)

Quantitats orientatives per a quatre persones: 300 gr d'ametles, 30 gr de midó, 150 gr de sucre, 1 corfa de llima, 1 bastó de canye- lla.

Posarem les ametles a remulla i, al cap de tres o quatre hores, les traurem i les pelarem, després les pi- carem en el morter (o les moldrem amb el molinet elèctric) i les posarem al foc amb poc més d'un litre d'aigua. Ho deixarem bul- lir a foc suau uns 15 mi- nuts i ho colarem amb un drap de cuina, prement-lo amb les mans per traure'n tot el suc.

Dissoldrem el midó en un tassó d'aquesta llet d'ametles i, la resta, la po- sarem al foc amb els altres

ingredients. Abans d'alçar el bull, hi afegirem el midó dissolt i ho mantindrem bullint a foc suau, mentre ho remenem sense parar, amb una cullera de fusta. Quan ens sembla una mica espès en traurem la pell de llima i la canyella, i ho abocarem en plats o casso- letes individuals. Se serveix fred, empolsat (si volem) amb una miqueta de can- nyella.

Variants: podem canviar l'aigua per llet, i la canye- lla per vainilla. Es pot fer amb farina d'arròs, en comptes de midó (uns 150 gr) o bé amb ambdós ingre- dients. Hi ha qui hi posa un pessic de sal i 4 o 5 ametles amargues. Per la Ribera d'Ebre ho fan sense ametles, només amb farina d'arròs.

Menjar blanc (com a les Illes)

1 litre de llet, 30 gr de midó, 150 gr de farina d'arròs, 200 gr de sucre, 1 bastó de canyella, 1 corfa de llima.

Ficarem la llet en dos re- cipients i dissoldrem en l'un el sucre i en l'altre el midó i la farina. Posarem el primer al foc amb la canyella i la pell de llima i, quan s'escalfe un poc, li afegirem el segon i ho ani- rem remenant fins que es farà espès. Ho servirem fred.

Variants: A Eivissa hi afegeixen aigua-ròs i ous batuts, i canvien el midó per fècula de patata o per cola de peix. A Menorca també en fan, de menjar blanc, però «fregit»: el fan més espès, afegint-hi més midó (uns 100 gr per litre de llet) i, en quan es refre- da, el tallen a quadradets o rectangles petits, els passen per pa ratllat i els fregeixen amb mantega.

LLIBRERIA

LA COSTERA



Pere IV d'Aragó, 1
Telèfon 227 28 67
XÀTIVA