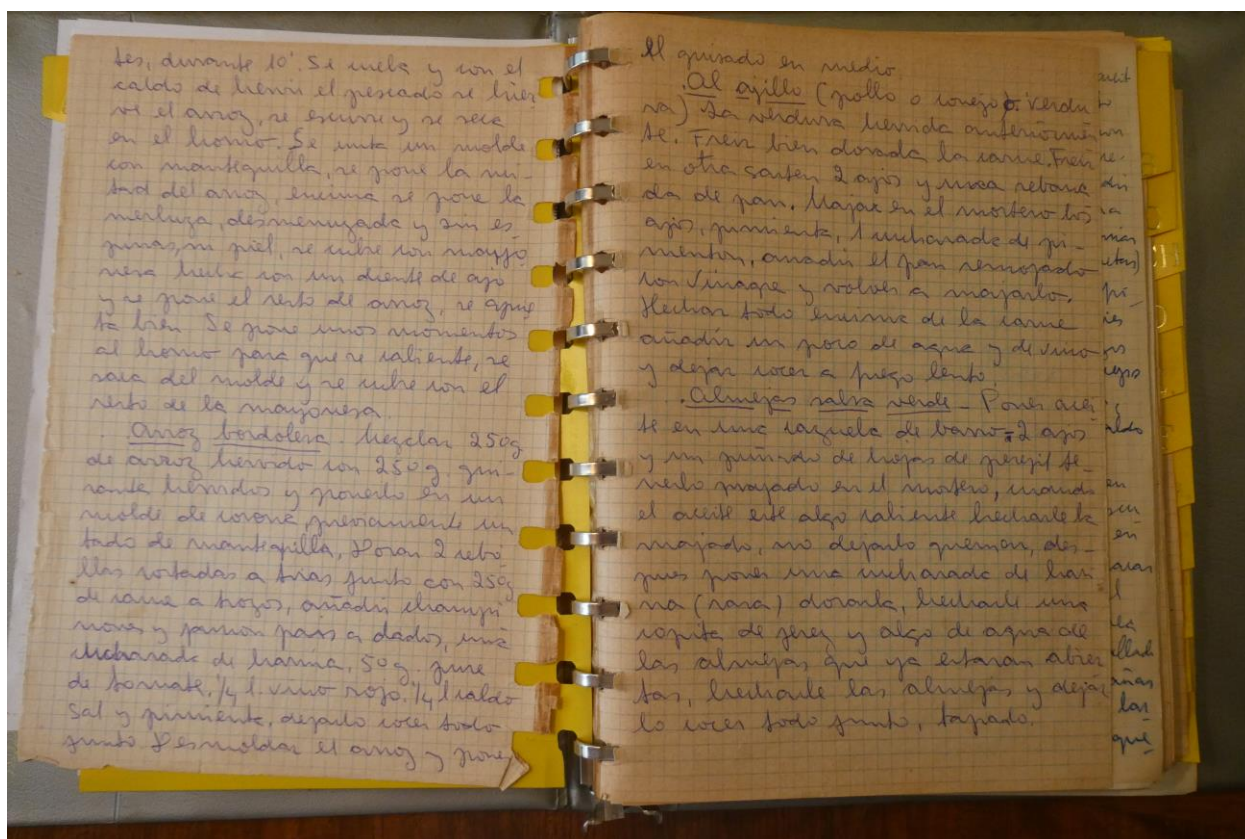


RECETARIOS DE COCINA

NÚRIA COMADRAN MONSÓ



Uno de los Recetarios, escritos a mano, de mi madre

JUSTIFICACIÓN

En las sociedades modernas, el declive de la cocina doméstica es un problema generalizado, que afecta a la mayoría de consumidores. Junto con las nuevas tendencias alimentarias, esta situación pone en peligro la cocina familiar como patrimonio cultural.

Las recetas que se presentan pertenecen a los recetarios de mi madre (1960-2010), Núria Comadran Monsó. Son recetas caseras que ella ha cocinado, que la familia ha comido y que además le/nos han gustado lo suficiente, como para ella anotarlas y repetirlas... El objetivo de este trabajo es precisamente transcribirlas, para que puedan ser divulgadas, conocidas, cocinadas y comidas.

Las recetas son familiares y de transmisión oral. Han sido recogidas por mi madre, en la segunda mitad del siglo XX, procedentes de amigas, familiares, conocidos, de cocineras del servicio doméstico y también de algún curso al que ella asistió. En el título de la receta, aparece en su caso, entre paréntesis la persona o la fuente, que le ha proporcionado la receta. Se han eliminado las recetas apuntadas y señaladas, de cocineros profesionales y/o reconocidos (Arguiñano, Gaig, Ruscalleda, La Cuina a Sils,...), ya que no son el objetivo de esta recopilación y tienen a su vez, otros canales de divulgación.

Se han transcrito la mayoría de las recetas de los dos recetarios y en cualquier caso, las más interesantes, por su origen (cocina catalana), por su interés gastronómico, por sus ingredientes,..., en definitiva, por ser tradicionales, o quizás lo más importante, curiosas.

Las recetas presentadas denotan, por el uso de determinados ingredientes (que podrían eliminarse y no añadirse: mantequilla, crema de leche, champiñones,...), la influencia de la "Cocina" más internacional por excelencia en aquella época, que era la entonces muy reconocida cocina francesa.

En cuanto a la utilización de utensilios, de sus materiales y de ciertas tecnologías de cocina, esta es la época de esplendor de las cazuelas de acero inoxidable, de las

bandejas de Pyrex y de las vajillas de Duralex. Como utensilios pretecnológicos, el chino y el pasapuré, eliminaban toda la necesaria fibra de los platos, uniformando presentaciones y texturas y el famoso "Minipimer" lo trituraba todo...

Las recetas propuestas son de elaboración muy sencilla, en su mayoría, pero por las indicaciones del redactado van dirigidas a personas con cierta experiencia culinaria; sus destinatarios serán pues cocineros ya iniciados, no noveles. Por ello, en el original, algunas partes de los procesos culinarios (tempos, aspectos, colores,...), ciertas bases, cantidades y temperaturas o tiempos de cocción, se dan por sobreentendidas...

Como éramos cinco de familia, los padres y tres hijos, las cantidades de los ingredientes indicados son, en principio, para 5 personas. En muchos platos se añaden sugerencias de acompañamiento o de guarniciones, para la presentación final del plato en la mesa.

En estas recetas, en su mayoría de cocina mediterránea europea, cuando se indica:

- aceite, es de oliva
- la harina es de trigo
- el azúcar es blanco.
- los piñones son de pino piñonero (*Pinus pinea*)
- la pimienta es negra (si es otra, se indica)
- el pimentón es dulce (si es otro se indica)
- la carne magra es de cerdo
- la manteca es de cerdo
- los huevos son de gallina
- el bacalao es salado
- el vino para cocinar normalmente es blanco (si es otro, se indica)
- el vino rancio es vino añejo
- el vino de Jerez es seco (si es dulce se indica)
- el cava es brut.
- el vinagre es de vino

El brandi o coñac es el aguardiente español, equivalente al *cognac* francés. El cava es el *champagne* español. De la cocina europea no mediterránea: la leche y la mantequilla son de vaca.

Los platos han sido cocidos en cocinas domésticas, cronológicamente mediante estos combustibles: en una cocina económica de carbón, en una de butano, en una de gas ciudad y en una de gas natural, normalmente con encimera de 4 fuegos y horno.

Agradecimientos:

A todas las amigas principalmente, y familiares, conocidos y cocineras anónimas, que han aportado sus recetas y conocimientos.