

Les seques

Joan-Antoni Ferran

L'afició a les seques és molt extesa per tot el món, però en uns llocs n'hi ha més que en altres. Als toscans els diuen *mangiafaggioli*; als catalans, globalment considerats, ens podrien dir el mateix. Sense sortir de la comarca, es poden trobar uns quants establiments especialitzats, que les fan boníssimes. Aquests meritoris restauradors, ofereixen quantitats considerables del llegum i una carn a la brasa, per uns preus que resulten raonables al màxim. Potser per aquest motiu s'hi pot torbar, amb certa freqüència, colles d'homes sols que celebren qualsevol aconeteixement. Sense ningú que els faci fer bondat, endrapen (endrapem) fantàstiques platades del llegum, seguides d'una botifarra, un conill o qualsevol altre carn que surti a taula, intercalant-hi algunes xerricades d'un porró de vi negre i la corresponent barrila, no sempre *ad usum delphini*.

Hi ha moltes classes de seques. Les més conegudes per aquí, són les del 'ganxet'; la fama és justificada. Una altra classe és la de les 'planxades', mes aplanades. N'hi unes que fan unes gates rogenques, anomenades 'genoll de Crist'; la comparació és exactíssima, tenen el mateix color que els genolls pelats d'una figura del Crucificat. N'hi ha de ben vermelles, de negres... Si no som massa puristes, podem incloure a la llista de recomanacions, uns cosins de les seques: els fesols. Són molt coneguts els de Santa Pau, a la Garrotxa; al Bages i al Bergadà també hi ha qui es dedica a recuperar altres espècies autòctones, quasi perdudes. Esperem que es tornin a popularitzar aviat.

No podríem pas oblidar aquí les *fabes*, les mongetes asturianes. Per cuinar-les, cal disposar de xorriso i *casadielles* (botifarrons) asturians. Buscant una mica se'n troben, per aquí. Si, a més, poden trobar sidra natural, la cosa arribarà al sùmmum. De totes maneres, convé no abusar-ne; el plat és contundent i deixa fora de combat a l'inexpert que en menja sense mesura. Ja deuen conèixer la dita que ho adverteix: *con fabes e sidrina, non fai falta gasolina*. Tampoc es pot deixar de banda la cassola de *mounjes* que fan els nostres veïns del Nord, els occitans, amb l'estimable presència del confit d'oca. Després d'una dosi de *mounjetado*, a Superman ni li faria efecte, la kriptonita. Hi ha diverses receptes locals del plat, potser més conegut com *çaçolet*, (les de Tolosa, Carcassona, Pàmies, Castellnou d'Ari, etc...). Transcribo d'aquesta darrera ciutat, que trec d'un llibre

sobre la cuina de l'Arieja, comprat a Montsegur, sota mateix d'on Simó de Montfort, en nom de Déu (que és com es fan aquestes coses), va fer l'esgarrifosa cremada de càtars. Es remullen les mongetes (millor que siguin de Pàmies; si no se'n té, que siguin de Tarba, segons opinió de l'autora de l'opuscle) durant vint-i-quatre hores. Es renta l'excés de sal d'una mica de costella de porc mig salada, i es talla a daus, junt amb un tros de botifarra crua, una mica secallona (*sal-sissa* de Tolosa, de fet), un tros de pernil i una xulla de cansalada viada salada. Després, es fa enrossir tot el porc en una paella, amb greix fos d'oca. Quan té una mica de color, s'hi ofeguen uns alls i una mica de ceba picada; després, s'hi posa un tomàquet ratllat i una mica de pastanaga. Quan és cuit, es tira tot en una cassola. S'hi posa aigua freda (o millor, brou) i s'hi tiren les mongetes. Es deixen coure, amb el foc al mínim, fins que siguin quasi toves. Llavors s'hi afegeix el confit d'oca, una mica de pebre negre i la sal i es deixen coure mitja hora més, vigilant sempre que no quedin curtes de líquid, però que el suc conservi una certa consistència. No em puc estar de transcriure i subscriure el darrer paràgraf d'una altra versió de la recepta, que he baixat d'Internet: "*E quand seretz una brava taulada d'amics, sortiretz una botelha de bon vin occitan (Corbièras, Càurs, Madiràn, Tavèl, Pecharmand... e n'è a tantes autres que son bons en Occitània!) e vos prometi que vo'n lecaretz los dets!*".

L'adreça és:

<http://bambi.lptl.jussieu.fr/users/vanDenBossche/OC/cassolet.htm>

També em puc recomanar unes altres, de seques: les 'custòdies'. N'he comprat alguna vegada en una casa pairal que cal visitar: El Puig de la Balma. S'hi va per una pista forestal que surt, a mig camí entre Mura i Rocafort, a mà esquerra, venint de Mura. L'establiment està documentat des del segle XIIIè. i ha estat propietat, quasi sempre, de la mateixa família. La pau és horaciana en aquesta closa vall, dominada pel casal. A més de dedicar-se a les tasques agrícoles, ofereixen allotjament i menjar, dins la nova corrent del turisme rural. Si hi van, demanin a l'avi de la casa que els l'ensenyi. La part més antiga, construïda sota la balma que li dona nom, està decorada amb diversos atuells que s'han fet servir a la casa al llarg dels anys, des d'un bressol fins a un giny per centrifugar els ruscs. Com he dit, també venen aquestes mongetes. I uns cigronets petitets, anomenats cigrons de Mura, que són molt fins.

Coure bé les seques té un secret, que és el secret de l'ametller: cal remullar-les fins que revinguin completament i ja no tinguin cap arruga a la pell, i coure-les lentament, reproduint amb la màxima fidelitat possible el procediment ancestral de deixar el tupí, amb les seques i l'aigua de remullar-les, en un costat de la llar de foc. El temps mínim de remullat dependrà de si fa poc o molt que són collides i de la seva grandària. Unes mongetes del ganxet de la collita, a entrada d'hivern en poden tenir prou amb una nit; unes mongetes del Barco de Àvila que portin bastants mesos a la coixinera necessitaran, segurament, un dia i mig o dos. Generalment, vint-i-quatre hores són un temps idoni. Convé esbandir-les abans de posar-les'hi, per a què després es puguin coure en la mateixa aigua de remullar-les. Si es fa servir aigua de pluja, revindran més depressa que amb aigua de l'aixeta; per coure-les, el mateix.

Es bullen posant l'olla (que cal que tingui el fons gruixut), sobre el fogó mes petit de la cuina, amb el foc al mínim. Cal que arrenquin a bullir quan faci una hora que són al foc, més o menys. Després, cal que bullin una altra hora o més. El punt de cuit (no ve de deu minuts) es determina tastant-les: quan ja no fan 'zeec' i abans no comenci a esqueixar-se'les la pell, hi posen la sal. Cinc minutets més, i ja poden apagar el foc. El procediment és més lent que obrir un pot, és clar, però m'agrada més. Si les volen menjar sortint d'olla, posin en una paella un bon raig d'oli de veritat, en el qual hi fan fregir uns dauets de cansalada, més o menys rossa, segons el gust de cadascú. Les posen a la plata amb l'escumadora i les amaneixen amb aquest oli i la cansalada.

Si en fan de més, conservin-les dins el mateix suc de coure-les (que fa una sopa boníssima, per cert), així no s'assecaran. Amb unes quantes seques i uns quants daus de cansalada, es pot



animar una coliflor o un bròquil bullits, passant-ho tot per la paella un moment. També es poden fer amb unes cloïsses, amb uns tallets de xorisso, fregit prèviament, etc. Algunes vegades les faig, ja cuites, ofegades amb un ventre de porc i unes gírgoles, tot tallat a tires, una picada d'all i julivert, una mica de pebre negre, sal i un raig d'oli. És un platet que està fet en un moment, econòmic, raonable, arregladet; que queda bé i no embafa, vaja.

En canvi, no he fet mai les *chuck-wagon beans*, les mongetes que menjaven els *cowboys* de l'Oest. Transcriu la recepta perquè un servidor, i perdonin, és bastant mitòman i fervent devot de John Ford. Remullin les mongetes vermelles (*pintas*) durant vint-i-quatre hores. Després, escalfin el forn a 150°. Mentres, fonguin una mica de mantega en una paella a poc foc i hi ofeguen ceba, ben picada, i uns alls esclafats. Quan tot està ofegat, hi tiren un bon raig de cervesa, una mica de salsa *Worcestershire*, un pessic de sucre moreno, una mica de mostassa, pebre vermell, uns trossos de bitxo i de pebrot, un brot de farigola i uns tomàquets ratllats. Li fan arrencar el bull, abaixen el foc i ho deixen coure, destapat, durant un quart d'hora. Després, posen les mongetes, escorregudes, dins una cassola i hi tiren el contingut de la paella al damunt. Llavors hi posen unes xulles de *bacon*, un bon raig de suc de tomàquet, ho tapen i ho enfornen durant dues hores. Passada aquesta estona, baixen el forn a 135° i continuen fins que estan al punt, afegint-hi suc de tomàquet si els en falta. Una estona abans d'acabar de coure, hi posen sal i pebre. Les treuen del foc i fan repicar el triangle per convocar els comensals, a veure si estan de sort i compareix el gran John Wayne.

R A D I O
GRAU
 DIGITAL • MÚSICA • VIDEO
 ELECTRODOMESTICS - INFORMÀTICA

Ben-Net
 CENTRE DE NETEGES, S.A.
 TEL. 723 72 00 - FAX 723 65 47
 SABADELL

PEIX i MARISC
J. BARBERÁ
 Telèfons 714 52 87 - 714 55 40
 Castellar del Vallès