

El vi
La Pierola

2006

Parracs de passarel·la

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès



És un vi artesanal de producció limitadíssima elaborat amb la varietat Merlot. Microvinificació amb selecció manual de raïms, llarga maceració i posterior criança amb botes de roure francès Alier. És un vi de l'estil «vi de garatge» que es varen començar a fer a Bordeus els anys 70. Vi potent, saborós i tànic que necessita decantació abans de degustar-lo.

El celler elaborador: elaborat a Castellbisbal, al Vallès Occidental, pel sommelier i director de l'Escola d'Hostaleria de Girona, Sr. Ignasi Martín. Probablement és l'únic vi de qualitat d'aquella zona. La distribució és per «cupos» i amb llista d'espera, com el famós Vega Sici- lia de la Ribera de Duero.

Que cert és que mai s'és massa vell ni massa savi per seguir aprenent o descobrint coses; coses que, en aquest terreny que ens ocupa, es tradueixen en plats o receptes que ignoràvem... malgrat que es tracti d'especialitats tradicionals de determinades zones geogràfiques. En el nostre cas, l'última revelació té un nom no gaire prometedor: parracs.

El Diccionari –sempre indiferent, quan no directament d'esquenes, al fet i cultura gastronòmics– es limita a dir-nos que un parrac és una «peça de vestir vella, trencada o bruta», un esparrac d'aquesta roba o una persona o cosa «molt menyspreable». Doncs, senyors de la RAE, els parracs dels quals parlem ni són vells, ni són bruts ni, moltíssim menys, menyspreables.

Aquests parracs, que assaborim, en un poble situat a l'Orient de Jaén, són un guisat caldós de caça menor que s'identifiquen amb unes coques de pa sense llevat però fetes esparracs, fetes trossets... d'on ve el seu nom. De tot el que diu el Diccionario de la Real Academia Española (DRAE), l'únic que es compleix aquí és que hi ha alguna cosa trencada: les coques.

Les coques es fan amb aigua tèbia, sal i la farina que l'aigua admeti fins a aconseguir la textura desitjada. Es treballa la massa i es van fent coques petites que s'han de deixar assecar, així que el millor és fer-les de vigília... o comprar-les fetes, que n'hi ha.

«ROBA VELLA»

El seu nom ens fa pensar que el que rebutgem per vestir pot ser molt bo per menjar. És el cas, també, de l'anomenada «roba vella», nom que en molts llocs es dona a una deliciosa «segona volta» del «cocido», passat per la paella i amb més o menys afegits, o cap, segons el gust de cadascú. Hi ha força gent que diu que el que més li agrada del «cocido» és la roba vella, i jo mateix tindria els meus dubtes.

Bé, doncs no els direm que es posin parracs, ni

tan sols en la seva forma més moderna i *fashion* de pantalons texans amb trencats estratègics i aspecte artificial de vellesa, sinó que es preparin i es mengin uns parracs a l'estil dels que vaig poder gaudir jo en la citada a Jaén.

Les carns van ser conill i perdiu; es pot utilitzar llebre perfectament. Primer de tot cal deixar les carns en perfecte estat; per a això, una vegada ben netes, es trossegan i se'ls dona un bull, després del qual es refresquen.

A partir d'aquí, el primer serà sofregir ceba ben picada en un rajolí d'oli –lògicament verge extra. Es pot fer en una olla, encara que els puristes defensin la paella fonda i de ferro. Quan la ceba perdi el seu orgull, hi afegim les carns. Després incorporem tomàquet, sense pells ni grana i tallada a trossets, i un pebrot rostit al forn també trossejat. Es fa tot a foc suau, es cobreix amb aigua o caldo i es deixa coure fins que les carns adquireixin el grau de tovor requerit.

Llavors les traiem de l'olla comuna, les alliberem de destorbs com ara pells o ossos i les fem trossets, per unir-les al resultat de triturar al morter uns comins, un parell de grans d'all, una mica de julivert i un fil de safrà. Tot això ha d'anar a l'olla i llavors hi afegim les coques. Deixarem que cogui tot alhora uns moments... i a la taula amb els parracs, ben calents.

Aquests seran els nostres parracs, més o menys. Hi ha qui els «estira» amb patates, però no em sembla necessari. I hi ha variants, clar: a Úbeda, en comptes de caça menor s'utilitza bacallà.

A la taula, sembla obvi que no fa falta pa... però sí un bon vi negre, que el plat és de caça menor. I, bé, no és que un sigui un Brummel, però li agrada vestir bé i li molestaria molt que l'anomenessin esparracat... excepte que el DRAE –que ho dubto– inclogués com a nova acepció d'aquesta veu «amant dels parracs a la manera de Villanueva de l'Arquebisbe» –el municipi de Jaén d'on són típics. Així, sí; són parracs... de passarel·la.

LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·
VISITI' NS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.

de 60 anys al servei de l'hoteleria, el comerç i la indústria.
de 3.000 m2 de servei de venda.
de 7.000 m2 de magatzem.
de 20.000 referències en
articles d'un sol ús,
neteja i sanejament,
parament i estris de cuina,
manutenció i ordenació,
material d'oficina,
elements de protecció individual.

assessorament, disseny i personalització d'articles.

Massegur
professionals per professionals

mes

www.massegur.cat

CENTRAL LLAMBILLES
Tel. 972 46 92 00 - info@massegur.cat

URBANCASH GIRONA
Tel. 972 20 27 49 - urbancash@massegur.cat

DELEGACIÓ PUIGCERDÀ
Tel. 972 88 44 61 - puigcerda@massegur.cat