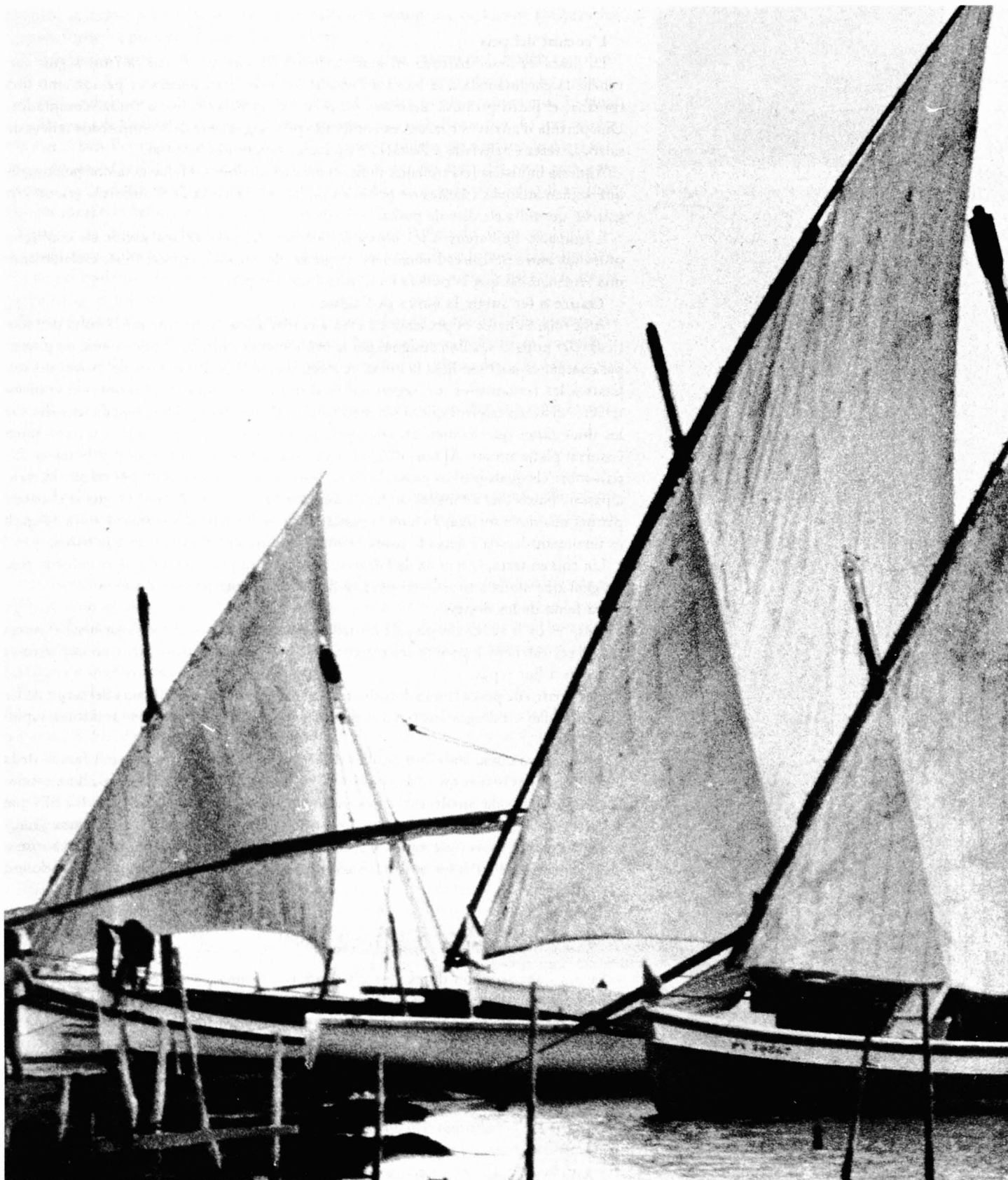




El Suquet d'anxova

DIADA DE LA VELA LLATINA

(SANT FELIU DE GUÍXOLS, JUNY 1986)

La cuina és un llenguatge, s'ha dit segurament amb encert. Quan la cuina ha sorgit immemorialment d'aquest gran anònim multiplicat que és el poble, també podríem dir sense por d'equivocar-nos que constitueix en ella mateixa un fet de la saviesa de les necessitats i dels recursos a l'abast. Ben sovint n'han resultat suculències. El suquet d'anxova n'és un cas ben clar.

Una recepta

Esganyisseeu l'anxova a l'aigüera, sota el raig de l'aixeta. En una cassola de terra, sofregiu-hi una ceba tallada ben fina amb força oli (d'oliva). Quan la tindreu ben rossa, hi posareu sal i pebre bo.

En una altra cassola, feu enrossir una dotzena de grans d'all pelats, una torradeta i un ramet de julivert. Amb tot això també ben ros es fa una picada al morter; s'hi afegeixen les ametlles torrades, que també van a la picada.

Aquesta picada s'afegeix al sofregit de ceba; s'hi tira l'aigua i, quan bull, hi va l'anxova, que ha de quedar just coberta del suc de l'aigua amb la picada. Feu-ho bullir deu minuts i ja està.

La jove de can Peric (Joana Valls)

Una altra

L'anxova, esganyissada.

En una cassola de terra posareu oli abundant i hi fareu sofregir pa, julivert i alls pelats (per cada quatre persones, una cabeça).

Del sofregit anterior se'n fa una picada al morter, amb ametlles torrades i un pensament de safrà. En el mateix oli de fer el sofregit, s'hi tira tomàquet ja sofregit d'abans i quan tot plegat està al punt, s'hi tira la picada i una mica de pebre bo.

S'hi aboca aigua i, quan bull, havent-hi posat pebre bo, s'hi tira l'anxova, que ha de quedar just coberta. Deu minuts de bull i ja pot anar a taula.

La jove del Nou (Paquita Oliveras)

