

El pare carbasser va portar...

DE LA SENALLA AL PLAT. De carbasses n'hi ha de moltíssimes varietats, però si anem al mercat segurament trobarem la Rabequet, la de violí, o la de cabell d'àngel. La Rabequet és la que té la forma més clàssica. S'arriba a parlar de la carbassa de Halloween, tot i que la carbassa tan carbassa és de fora, la nostre posseeix una pell més aviat verdosa i més rugosa. Se n'han arribat a fer de fins a 300 kg!

Carbasses de ficció!

*Invocadores d'esperits,
carrosses per donzelles.*

*Els àngels més atrevits
donen els cabells per elles.*

Cèlia Fíguls

Potser us costarà acceptar aquesta hortalissa com a element propi de la festa de Tots Sants, i més aviat li etzibareu el paper d'intrusa importada per l'onada acaparadora del Halloween. Però la cosa no va ben bé així. Buidar carbasses o naps i encendre-hi una espelma a l'interior és una tradició que moltes cultures han adoptat per recordar els difunts. En concret, els celtes ho feien a principis de novembre, quan consideraven que l'estiu acabava, s'obrien les portes dels dos mons, i els esperits dels familiars morts tornaven a les seves cases. És per això que els familiars preparaven aliments per satisfer les ànimes dels difunts i que aquests no s'enfurismessin, o el famós *trick or treat* dels nens que juguen tot celebrant la festa de Halloween. A Catalunya se'n deia "fer la por", i s'havia fet a comarques del Ripollès i d'Osona, on s'encenien aquests fruits amb espelmes, es feien els forats a semblança d'una cara, i es col·locaven als marges dels camins per espantar els més innocents.

Les dimensions i la pell de la carbassa la fan una mica incòmode de pelar, però per altra banda és prou gustosa. La de violí en canvi és molt més còmode de pelar i separar-ne les llavors, i per dins és molt més homogènia. A més no sol arribar a dimensions gaire grans. És la que abans, un cop assecada, feia de flotador als qui aprenien a moure's pel medi aquàtic i també se'n feien unes bones cantimplors. La de cabell d'àngel és la utilitzada per fer-ne una confitura molt valorada a la pastisseria tradicional, ja sigui omplint ensaïmades, pastes de full o tortells. El gran inconvenient rau en la pell, que és molt dura. Però per resoldre aquest problema no cal preocupar-s'hi gaire, la millor manera és llançar-la contra el terra dins d'una bona bossa de plàstic. Ja veureu com gaudireu fent-ho! Aquesta verdura té unes propietats excel·lents per a la salut, incloses les llavors. És una font de vitamines enorme i no aporta gaires calories ni hidrats de carboni, tot i el seu gust dolç. Tot i que abans eren considerades un afartapobres, ara estant agafant el lloc que els pertoca en la cuina de cada dia. Per tant, aprofiteu-les tant com pugueu, i si us donen carbasses no us hi amoïneu!

Carbassa confitada amb vainilla, llet de coco amb gingebre i lluç
(elaborat per Eduard Merly)

Ingredients (per a 4 persones): 200 ml d'oli de gira-sol, 60 g de carbassa, 20 g de gingebre, 4 talls de lluç, 1 llauna de llet de coco, 1 baina de vainilla, timó llimoner o timó, ratlladura de pell de llima o llimona (només en el cas de no tenir timó llimoner), ous de peix, oli d'oliva verge extra, sal i pebre.

Elaboració: Peleu i talleu la carbassa a rectangles d'una mida d'uns 2 cm d'ample per uns 6 de llarg. Poseu-ho en una cassó amb l'oli de gira-sol fins que cobreixi, una baina de vainilla, prèviament rascada per tal d'alliberar les llavors. Poseu-ho al foc a potència baixa de manera que es cuini lentament i l'oli no arribi a fregir. Passats uns 40 minuts a uns 60Cº punxeu-ho amb un ganivet per comprovar que estigui ben cuit. Retireu de l'oli i deixeu-ho en un paper absorbent. Reserveu. En una cassola petita porteu la llet a ebullició i incorporeu-hi el gingebre pelat i ratllat juntament amb uns brins de timó llimoner i la ratlladura de llima (en cas d'utilitzar timó), retireu-ho del foc i deixeu-ho tapat durant uns 10 minuts. Tot seguit coleu i reserveu. En una paella ben roent marqueu el peix amb una mica d'oli per la banda de la pell durant 2 minuts, doneu-hi la volta i deixeu-ho coure durant un parell de minuts més. Retireu el peix de la paella i marqueu pels 4 costats la carbassa a foc mig-alt de manera que adquireixi un color daurat. Afegiu-hi la llet de coco infusionada a la carbassa mantenint la mateixa potència de foc, quan ja tingui una textura més untuosa, afegiu-hi de nou el lluç i apagueu el foc sense retirar la paella de manera que s'acabi de coure amb la mateixa escalfor. Rectifiqueu de sal i pebre. Serviu-ho. Disposeu els rectangles de carbassa al mig del plat, al damunt els ous de peix, a la base la sopeta de coco i el lluç recolzat en un lateral de la carbassa. La branqueta de timó llimoner és molt recomanable posar-la al plat i anar-la sucant i xuclant mentre es va menjant el conjunt del plat.