



Sopes escaldades

De l'àpat del vespre, catalans i occitans en diem sopar, el que vol dir que fa moltíssimes generacions que mengem sopes. Ens hem alimentat a base de sopes des de temps molt antics, temps remots en què parlàvem en llengües anteriors al llatí. A tot arreu és una mica així, perquè les sopes deuen existir des que es va descobrir la manera de fer pa, un pa que no era tan tendre i moll com el d'ara i que la gent devia trobar més gustós remullat amb aigua o amb qualsevol mena de suc. Però nosaltres hem donat a les sopes una importància que potser no té per altres llocs i fins no fa gaire hi havia contrades on el costum de fer-ne estava tan estès que gairebé no menjaven una altra cosa al llarg del dia. Una tradició de la Terra Alta, recollida per Joan Amades en Costums i creences, ens il·lustrarà una mica sobre la qüestió: «A Prat de Comte, a la Terra Alta, quan la núvia passava a viure a casa del seu marit, en arribar de l'església la sogra lliurava a la nora el cullerot de remenar les sopes com a signe d'autoritat casolana. En el primer àpat després de noces quan ja no hi havia convidats i restaven només els familiars, iniciaven el menjar amb una gran perola de sopes que cuinava i servia la nora cerimoniosament, acte equivalent a una presa de possessió del soli domèstic». Actualment, les sopes podem dir que s'estan perdent, bé que no totes, però continuen sent tan bones com abans.

De fet, les sopes escaldades, tal com diu el nom, no es couen, sinó que es fan de la manera següent: «Es posa pa (que no sigui del dia) llescat molt fi en un plat soper i s'ameix amb oli. Si es vol donar més gust, es pot fregar amb all. També s'hi pot posar un rovell d'ou remenat o un branquilló de farigola o menta fresca. Després s'hi tira el suc que s'ha reservat bullint i es tapa amb un altre plat uns cinc minuts perquè es covin, i ja estan llestes per menjar».

Hem d'evitar confondre les sopes escaldades amb les sopes bullides, ja que en aquestes recepta el pa es cou dins la sopa, com la sopa torrada amb mandonguilles per exemple.

Una variant de les sopes escaldades són les sopes mallorquines o sopes seques, un plat a penes sense líquid i perfumat amb les verdures que porta i el pa mallorquí.



Sopes seques o mallorquines

Ingredients

100 gr de pa de pagès d'uns dies abans llescat i sec

600 gr. d'aigua

Sal

Oli d'oliva

3 dents d'all

1 ceba

100 gr de tomàquet ratllat

Col

Pebre vermell

Elaboració

Posar una cassola de terra al foc amb oli d'oliva. Fer un sofregit (sofrit a Mallorca) amb alls picats o sencers, ceba, tomàquet i pebre. Ho saleu, hi tireu aigua i, quan bulli, afegiu la col tallada a trossets o a tires. Tireu-hi un rajet d'oli, apagueu el foc i espereu uns deu minuts fins que el pa s'hagi begut tot el líquid.



Sopes escaldades d'all

Ingredients

Pa del dia anterior

1 l d'aigua

4 o 5 grans d'all

Oli

Sal

4 ous

Elaboració

Posem a bullir l'aigua amb els alls, l'oli i la sal. Ho fem coure un quart aproximadament i llavors ho trinxem amb un batedor. Seguidament ho tirarem al plat on prèviament haurem posat unes llesquetes de pa sec del dia anterior i un rovell d'ou. Si volem també podem fregir una mica els alls abans de posar-los a bullir. Al País Valencià, a les sopes amb all, al fregir els alls hi afegeixen una cullerada de pebre vermell i tot seguit l'aigua. Una variant molt habitual és la sopa d'all amb farigola, dos ingredients molt catalans. La fariem igual que l'anterior però hi posariem la branqueta de farigola a bullir des del principi.



Farem una sopa escaldada al nostre estil, una mica més “moderneta” i divertida

Ingredients

1 pastanaga
1 carbassó
2 espàrrecs verds
4 làmines de pa sec
tonyina seca en escames (dashi japonès)
pols de cep
rovell d'ou (opcional)
oli d'oliva
sal
aigua calenta

Elaboració

Posarem al plat les verduretes tallades a tires molt primetes i les posarem amb aigua i gel perquè s'enrosquin i s'endureixin. Al mig podem posar-hi un rovell d'ou si volem. Hi afegirem les llesquetes de pa sec, un pessic de pols de cep, un rajet d'oli d'oliva i unes escames de tonyina seca. A part tindrem l'aigua bullint amb una mica de sal. Quan siguem a taula, ho escaldarem amb l'aigua calenta i ho deixarem reposar un parell de minuts perquè infusioni.