CRESPÈRA

Gastronomia | 06-08-2024 | 19:39



Bunyetes

La crespèra és un mot aranès veí de crespèth i crespell, que remet a l?occità crespèl i al francès crêpe. Aquestes paraules fan referència a una mena de coca molt plana, truita o bunyol. L'origen etimològic prové del llatí "crispus", que significa "arrissat", descrivint l'aspecte que pren la massa en fregir-se. Hi ha una versió dolça coneguda com cresperes o pastères, que encara es fan a Gascunya per Carnestoltes o per Pasqua, i a la Vall d'Aran per Tots Sants. Segons el poble, aquests dolços s'anomenen pastères, crespèths o pascajons (també escrit pescajons). Els "pascaions" també es troben al Pallars.

El crespell, o crespa, és una part integral de les cuines occitana i catalana, i és compartit amb altres regions com Itàlia (crespelli de Toscana), França (crêpes, crespes en francès antic) i Anglaterra (on apareixen com cryspes o cryspels en el receptari "The Forme of Cury" del segle XIV). A Catalunya, els termes "crespa" i "crespell" estan àmpliament documentats en els receptaris medievals, com el "Libre de Sent Soví", on es descriu la recepta de crespells fregits amb llard i servits amb sucre.

En la seva versió dolça, el crespell és similar a les bunyetes nord-catalanes i les orelletes dels Països Catalans. A Occitània i la Vall d'Aran, també es fan creps dolços amb ingredients com sucre, poma, pasta de castanyes, melmelada, licors i mel. La farina utilitzada sol ser de blat, però també es pot fer servir farina de fajol i blat de moro. A Catalunya, els crespells es fan a la Garrotxa, Priorat, Ribagorça, etc., tant dolços com salats. A Menorca, el terme designa una pasta arrissada i farcida amb confitura.

Les crespères salades de la Vall d'Aran són similars a les "truites de farina" o "amb trampa", a les quals s'hi sol afegir cansalada, botifarra, etc. El crespèl, o crespèra, és una mena de truita de farina amb cansalada. Quan s'hi afegeixen patates, es converteix en truhada, un sinònim de crespèra. Truhada prové del mot aranès "truha", que significa patata. A la resta d'Occitània, també es fan

crespes farcides amb carn capolada, formatge i musclos.

Ingredients

1 llenca de cansalada

Oli o llard

Aigua

Llet

Farina (uns 80 g aproximadament)

Sal

1/4 kg de patates (aproximadament)

Elaboració

Poseu una mica de llard o oli en una paella i sofregiu la cansalada tallada a talls.
Afegiu-hi les patates pelades i tallades a rodanxes fines, com si fossin per truita. Feu-les enrossir una mica.
Tireu-hi una barreja més o menys líquida feta amb llet, aigua, farina i un pols de sal.
Deixeu-ho quallar i enrossir d'un costat, i gireu-ho per enrossir-ho de l'altre costat, com si fos una truita.

Notes

Es pot fer servir farina de blat de moro (maizena) en comptes de farina de blat, ja que queda més fi.

Si es vol més lleuger, es pot barrejar només amb aigua en lloc de llet.

Els gascons diuen, i escriuen en grafia francesitzada, "Qu'ey eslat coum û crespèt", que significa "és inflat com un crespell".

Autor: Jaume Fàbrega