PA AMB VI I SUCRE

Gastronomia | 05/09/2017

De petit, un dia tocava pa amb tomàquet i xocolata i l'altre, pa amb vi i sucre

Un berenar de la nostra infància, que compartíem amb l'amic i cuiner Santi Santamaria, de Can Fabes, que ens diu: "El pa amb tomàquet és apte per a tot. De petit, un dia tocava pa amb tomàquet i xocolata i l'altre, pa amb vi i sucre".

El retrobem a Mallorca i a la Catalunya del Nord i, naturalment, a l'Alt Camp, on també era un esmorzar o berenar de pagès. De fet, aquesta combinació es troba a tota la península Ibèrica, d'Andalusia a Portugal, on les llesques de pa amb vi sucre s'anomenen amb el curiós nom de sopas de cavalo cansado (sopes de cavall cansat).

Ingredients

1 llesca de pa

vi negre

sucre

Elaboració

Agafeu una llesca de pa, xopeu-la amb vi i empolseu-hi sucre al damunt.

Notes

Hi ha qui primer hi posa el sucre i després hi tira el vi. Els més llaminers poden fer servir vi ranci o moscatell. A la Catalunya del Nord, amb muscat, resultava una preparació encara més llaminera.

Tot i que sembla un berenar poc adient per als nens, de petits no ens en podíem estar.

A les comarques de la Ruta del Cister, igual que a les comarques de Girona, també es feia pa amb oli i sucre.

Autor: Jaume Fàbrega/GN