

Sabeu d'on provenen els bunyols de vent?

Una hipòtesi sobre el seu origen és aquesta: Si fem cas del "coneixement compartit", creiem per deducció que l'origen i objectiu dels bunyols de quaresma era endolcir, o premiar, les penúries i abstinència que patien les persones durant el temps de quaresma, quan durant set setmanes no es podia menjar res que provingués d'animals de sang calenta. D'aquí també que el primer dia que s'elaboren és el Dimecres de Cendra i el darrer, el Divendres Sant. Dues dates que, segurament, també expliquen per què aquest dolç, segons marca la tradició, només es menja aquests dos dies de la setmana, encara que això, no deixa de ser una altra hipòtesi.

El Gremi de Pastissers de Barcelona i Província, però, secunda aquesta idea, ja que coincideixen a creure que "el seu origen deu sorgir de la necessitat popular d'endolcir els dies perquè el període quaresmal fos més passatger". I ho justifica de la següent manera: "L'aspecte dels bunyols és sobri, lluny de la fastuositat del tortell, amb sorpreses i ornaments que conviden a fer colla, o de l'exuberància de la mona de Pasqua, amb què els padrins sorprendran els seus fillols".

LA RECEPTA DELS BUNYOLS DE VENT

Ingredients

8 ous
220 g de farina
1 llimona
150 g de llard
1/4 de l de llet
15 g de sucre

Preparació

Es fa una pasta de la manera següent: en una cassola s'hi posa el llard, la llet, el sucre, un pessic de sal i una mica de pell de llimona. Quan bull es treu la pell de llimona i s'hi tira la farina de cop, estreu del foc, i amb una cullera de fusta es remena ben de pressa fins que quedi una pasta ben fina; es torna a posar al foc, remenant sempre fins que la pasta s'espesseixi i comenci a enganxar-se a la cassola. Es treu del foc i s'hi afegeixen els ous, d'un a un, treballant bé la pasta cada vegada. Després, en una paella amb oli bullent es van tirant, amb una cullereta, boletes d'aquesta pasta; si està al punt, elles mateixes s'aniran girant; si no està prou al punt, se giren amb una cullera de fusta. A mesura que es van fregint es posen en una plata i s'empolvoren amb sucre ben fi.