

VICENT MARQUÉS

HISTÒRIA DE LA CUINA CATALANA I OCCITANA

VOLUM VI



edicions
Sidillà

La Bisbal d'Empordà, 2023

Edicions Sidillà SL

La Bisbal d'Empordà · 17100

www.edicionsidilla.cat

info@edicionsidilla.cat

© del text: Vicent Marqués

© de les il·lustracions: Montse Mayol

© de l'edició: Edicions Sidillà

Disseny i maquetació: Judit Pujadó

Correcció: Xavier Cortadellas

Edicions Sidillà és soci protector d'Amics de la Bressola

L'edició d'aquest llibre ha rebut una subvenció de la Generalitat de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

ISBN: 978-84-127308-2-1

Dipòsit legal: Gi 1080- 2023

Primera edició: Octubre del 2023

Tots els drets reservats. Si voleu fotocopiar parcialment aquest llibre, feu-ho legalment contactant amb CEDRO: 93 272 04 45 o cedrocat@cedro.org

L'aviram

El conill

La caça


Sumari



L'aviram

El gall de Nadal	11	El <i>polet amb de crèma</i>	196
El capó amb suc	12	El <i>pichon amb de cantal</i>	197
El <i>capon dab ceps</i>	142	El <i>pol amb de fromatge bleu</i>	198
El gall a la cassola	143	El <i>pichon amb de motarda</i>	199
El <i>gal al vin</i>	145	El <i>polet emb de jus de tomata</i>	200
El <i>hasan dab pansas</i>	146	El <i>polet amb de limona</i>	201
El <i>polet farcit de becada</i>	151	El pollastre amb picada	202
El pollastre amb ceba i tomaca	152	El <i>polet a la sang</i>	203
El pollastre amb tomaca	153	El <i>polet emb de saussa rovilhada</i>	204
El pollastre amb albergínies	154	El <i>polet emb de saussa blancha</i>	206
El pollastre amb pebrots	160	El <i>pol amb de bechamèl</i>	207
El <i>polet ambé de pebrons</i>	161	La <i>blanqueta de polet</i>	208
El pollastre amb pebrot i tomàquet	164	El pollastre amb mandonguilles	209
El <i>poret dab piperada</i>	165	El <i>polet amb de cambajon</i>	212
El pollastre amb bledes	167	El <i>polet al vin</i>	213
El pollastre amb carxofes	168	El pollastre amb vi ranci	214
El <i>polet amb de carròtas</i>	170	El pollastre amb mistela	215
El pollastre amb col	172	El <i>polet al pomat</i>	216
El pollastre amb creïlla i bajoca	173	El <i>polet a la bierra</i>	217
El pollastre amb pèsols	173	El <i>polet a l'agràs</i>	218
El <i>polet amb d'agreta</i>	174	El pollastre a la cassola	219
El pollastre amb alls	176	El <i>polet a la coquèla</i>	223
El pollastre amb mongetes	177	El <i>polhastre ara coquèla</i>	224
El <i>polet embé de césers</i>	181	El freginat de pollastre	225
El <i>polet amb de noses</i>	183	El <i>fricòt de polet</i>	226
El poll amb fruites seques	184	El pollastre a la sal	227
El pollastre amb préssecs	185	El <i>polet flambat</i>	228
El <i>polet amb de pomas</i>	186	El <i>polet au tragon</i>	230
El pollastre amb raim	187	El pollastre bullit	231
El <i>polet amb de morilhas</i>	188	El pollastre fregit	232
El <i>polet amb de rosilhons</i>	189	El <i>polet sautat</i>	233
El <i>polet emb de trufas</i>	190	El pit de pollastre empanat	235
El <i>polet amb d'escarabissas</i>	191	El pollastre a la brasa	237
	192	La rostidora de pollastre	238
		La cassola de pasqua	239

El rostit de pollastre i conill	240	L'àneda amb verdures	298
El pollastre amb sépia	241	L'ànec amb albergínies	299
El <i>polet amb de muscles</i>	242	L'ànec amb carxofes	300
La <i>polarda amb de caulet</i>	243	L'ànec amb patates i cebetes	302
La pularda amb pebrot i tomata	244	L'ànec amb pèsols	303
La <i>polarda amb de cardas</i>	245	El <i>guit dab peseus</i>	304
La <i>polarda amb de rasims</i>	246	L'ànec amb ceba i tomata	306
La <i>polarda amb de potarèus</i>	247	L'ànet amb tomata	307
La <i>polarda au vin</i>	248	El <i>canard emb de potareus</i>	308
La <i>polarda amb de crèma</i>	250	El <i>guit dab gerilhas</i>	309
La pularda amb salsa blanca	251	Les <i>agulhetas de canard dab ceps</i>	310
La <i>bofiga de polarda</i>	252	La <i>dòba de guit</i>	311
La <i>polarda a la coquèla</i>	254	Les <i>agulhetas de guit dab pomas</i>	312
La <i>polarda farcida</i>	255	L'ànec amb pomes i prunes seques	313
La gallina a la cassola	259	El <i>canard amb de pomas e peses</i>	314
La gallina amb tomaca	267	El <i>guit dab persecs</i>	315
La <i>galhina amb de ceserons</i>	269	El <i>canard emb de coduenhs</i>	317
La <i>garia dab mossarons</i>	270	El <i>canard amb de peròts</i>	318
La gallina trufada	271	El <i>canard emb de cireisas</i>	319
La gallina al vi	273	Els <i>filets de ritaud amb d'airelas</i>	321
La gallina bullida	274	L'ànec amb raïm	322
La <i>jalina bolida</i>	275	El <i>guit amb de rasims</i>	323
La gallina frita	276	L'ànec amb panses	326
La gallina farcida	278	Les <i>agulhetas de canard emb de</i>	
La <i>dòba de pola</i>	280	<i>prunas sechas</i>	327
La <i>pintarda amb de rasims</i>	281	L'àneda amb salsa de tomàtiga	328
La <i>pintada ambé de codonhs</i>	282	El <i>canard amb de crèma</i>	329
La <i>pintada dab persecs</i>	283	El <i>guit au vin</i>	330
El <i>pintadeu amb de peras</i>	284	El <i>canard au citre</i>	333
La <i>pintada dab leccassinat</i>	286	La <i>blanqueta de guit</i>	335
La <i>pintarda amb de passarilhas</i>	287	El <i>ragost de canard</i>	336
La pintada amb panses i pinyons	288	El magret	337
La <i>pintada ambé de taperas</i>	289	L' <i>auca emb de chastanhas</i>	339
El gall dindi amb prunes i pinyons	289	L' <i>auca au vin</i>	340
La <i>pava con patatas</i>	290	Els colomins amb ceba i tomaca	341
L'ànec amb castanyes	291	Els colomins amb suc	342
El <i>canard amb de castanhas</i>	292	Els colomins amb carxofes	344
L'ànec amb fesols	294	Els colomins amb pèsols	345
Les <i>agulhetas de canard dab ceba</i>	297	Els <i>colombats amb de peses</i>	348

Els colomins amb tomàtiga	354	El conill amb bolets i carxofes	425
Els colomins amb rovellons	355	El conill amb bolets i caragols	426
Els <i>colombets emb de morilhas</i>	356	El conill amb cama-secs	427
Els colomins amb olives	357	El conill amb alls	428
Els colomins amb raïm	359	El <i>lapin amb de mostarda</i>	432
Els <i>colombats amb de rasims</i>	360	El conill amb mandonguilles	436
Els colomins amb panses	362	El <i>lapin en paquets</i>	441
Els colomins amb prunes seques	363	El conill amb castanyes	442
Els colomins amb cambajó	364	El conill amb mongetes	443
Els colomins amb mongetes	365	El conill amb fesols i caragols	446
Els <i>colombats al vin</i>	366	El conill amb moniato	448
Els <i>colombets emb de crèma</i>	367	El conill a la cassola	449
Els <i>colombats a l'agràs</i>	368	El conill a la cocota	450
Els colomins rostits	369	El conill amb suc	451
Els <i>colomets rostits</i>	373	El conill amb picada	455
Els colomins al forn	374	El conill amb salsa de tomàtiga	457
Els <i>colomets a l'aste</i>	376	El conill amb llet	458
Els colomins a la graella	377	El <i>lapin amb de crèma</i>	459
Els <i>colombats a la brasa</i>	379	El conill al vi	461
Els colomins farcits	380	El <i>lapin au vin</i>	462
La greixonera de colomins	384	El conill al moscatell	466
Els colomins amb salsa de tomata	385	El conill a l'anís	467
Els <i>colombòts en banha</i>	387	El conill al rom	469
Els colomins a la cassola	388	El <i>lapin a l'agràs</i>	470
La cassola de colomins	389	El conill amb arròs	471
Els colomins estofats	390	El <i>conilh embé d'espaguetis</i>	472
 El conill	392	El <i>conilh amb d'anchòias</i>	473
		El <i>lapin a la marinèra</i>	474
		El <i>lapin amb de noses</i>	475
El conill amb ceba i tomaca	394	El conill amb herbes	476
El conill amb carxofes	396	El <i>lapin amb de grana de genibre</i>	479
El conill amb tomàquet	401	El conill fregit	472
El conill amb pebres	407	El conill farcit	489
El conill amb pebrot i tomata	410	El conill rostit	498
El conill amb creïlla i bajoca	414	El conill al forn	502
El conill amb albergínies	415	El <i>lapin enlardat</i>	511
El conill amb patates i carxofes	418	El conill espatarrat	512
El conill amb pèsols	420	El conill a la brasa	513
El <i>lapin ambé de pastenargas</i>	424		



La caça	518	El javalí amb pimentons	590
La lèbre reiala	520	El porc senglar amb mongetes	591
La lèbre en cabeçal	522	La cueissa de sanglier emb de rasims	592
La lèbre amb de castanhas	524	El cueishòt de sanglaron dab pruas secas	594
La lèbe damb mongetes	527	El senglar amb llenegues	595
La liebre con alubias	528	El javalí amb rovellons	596
La lèbre amb de prunèls	529	La lonza de singlaron amb de cornissons	597
El rable de lebre amb d'amoras	530	El sanglier amb de lait	599
La llebre al vi	531	El porcrabo en húmit	600
El rable de lebre au vin	532	El singlar emb de pan de blat	601
La llebre amb rovellons	533	El singlar amb de grana de genebre	602
El lomb de lèbe dab leccassinat	535	La cueissa de sanglaron ambé de saussa pebrada	603
La lebre amb de lait	536	El fiolet de sanglaron ambé de saussa pebrada	604
La lebre amb de crèma	537	La cuixa de porcell fer rostida	606
El rable de lèbre amb de crèma	539	El rostit de sanglaron	607
La lebre au citre	540	El cérvol estofat	609
El lomb de lèbre ambé de mostarda	541	El rostit de cèrvi	611
La lebre amb de saussa pebrada	542	El cérvol a la graella	612
El lomb de lèbre ambé de saussa pebrada	544	El chamoç amb de girèlas	613
La llebre amb suc	545	La cuixa d'isard rostida	614
La llebre a la cassola	548	La cueissa de camoç amb de saussa pebrada	616
La llebre a la cocota	549	L'isard estofat	617
La lèure al forn	550	El chabròu emb de giròlas	619
La llebrada	550	La camba de cabiròl amb ceps	620
La llebre estofada	551	La chabròla amb de pomas	621
La llebre ofegada	556	El cabiròl amb de rasims	622
La lebre rostia	559	L'espata de chabròu ambé d'olivas	623
El mig rostit de llebre	560	El cabiròu au vin	624
El lebraud a l'aste	563	La giga de chabròu au vin	625
El conill estofat	569	La giga de cabiròu rostida	626
El conilh emb de chastanhas	573	El gigòt de chabròu a l'aste	628
La dòba de singlar	574	El vorp a la paèdda	629
El senglar estofat	578	La greixonera d'erició	630
L'estofada de sanglier	582	Els eriçons al forn	631
El singlar au vin	582		
La cuèissa de sanglier al vin	586		
El porc fer amb castanyes	588		

Els esquiroles estofats	633	Els <i>perdigals a l'aste</i>	701
El <i>chat rostit</i>	634	Les perdius a l'argila	705
Les rates amb tomata	640	El <i>faisan emb de fetge gras</i>	706
Les rates amb suc	641	El <i>faisan emb de chasthanhas</i>	707
El llangardaix a la brasa	646	El <i>faisan amb de rasims</i>	708
El llangardaix fregit	647	El <i>faisan amb de tremols</i>	709
El llangardaix amb mongetes	648	El <i>faisan amb de giròlas</i>	710
Les becades a la cassola	649	El <i>faisan a l'agràs</i>	712
Les becades amb pebrassos	651	Les <i>palomas emb de castanhas</i>	713
La <i>becada au cordilhon</i>	652	Les <i>palomas dab rasim</i>	714
Les <i>becadas al forn</i>	655	Les <i>palomas dab hetge gras</i>	716
Les cegues al vi	656	Les <i>palomas dab jambon</i>	717
Les <i>becadas esclamadas</i>	657	Les <i>palombas a la coquèla</i>	718
Les becades amb cansalada	658	Les <i>palomas a l'aste</i>	719
Les becades farcides	660	Les <i>palomas au horn</i>	720
Les cegues farcides	661	Les <i>palomas a la brasa</i>	721
Les <i>becassas farcidas</i>	662	Les <i>astetas de tortoras</i>	721
Les perdius amb tomaca	665	L'ànec amb colinaps	722
Les perdius amb taronja	666	L'ànec estofat	723
Els <i>perdigals a l'agràs</i>	667	La <i>cazuela de pato</i>	724
Les perdius estofades	668	El <i>guit dab ceps</i>	725
Les <i>perdises amb de lentilhas</i>	670	El <i>pato frito</i>	727
Les perdius amb vainilla	672	La <i>sarcèla au vin</i>	728
Els <i>perdigaus ambé de romanin</i>	673	Els tords a l'ast	728
Les perdius amb bolets	674	Els tords a la brasa	731
Els <i>perdigals emb de morilhas</i>	678	Les <i>grivas rostidas</i>	733
Els <i>perdigals dab leccasinas</i>	679	Els tords fregits	736
Les perdius amb castanyes	680	Els tords rostits	740
La perdiu amb mongetes	682	Els tords amb fesols	742
Les perdius amb salsa blanca	683	Els tords amb pebreres	743
Les <i>perdices al ajillo</i>	684	Els tords amb carxofes	745
Les perdius amb suc	685	Les <i>grivas amb de cadenelas</i>	746
Les <i>perditzes confitades</i>	687	Les <i>ceseras embé de polenta</i>	752
Les perdius farcides	688	Les <i>grivas amb d'alhs</i>	753
Els <i>perdigaus farcits</i>	689	Els <i>tordres a l'argiela</i>	755
Les perdius rostides	693	Els tords amb llenegues negres	756
Els <i>perdigals rostits</i>	695	Els tords amb rovellons	757
Les perdius ofegades	697	Les <i>grivas amb de rasims</i>	760
Els perdigalls a la cocota	698	Els tords al vi	764

Les <i>grivas au vin</i>	765	Les <i>lausetas rostidas</i>	814
Els tords farcits	767	Les <i>lauvetas emb de chastanhas</i>	817
Les <i>grivas farcidas</i>	768	Les <i>lauvetas ambé de piboladas</i>	819
El tià de tords	771	Les <i>alauvetas ambé de bolets</i>	821
Els tords amb suc	772	Les <i>lauvetas au vin</i>	822
Les <i>grivas a l'agràs</i>	773	Les <i>alauvetas amb de rasims</i>	823
Les merles al vi	774	Les <i>lausetas farcidas</i>	825
Les guatles amb tomaca	775	Les broquetes de terroles	826
Les guatilles amb pebrots	776	Les <i>hastilhas de laudetas</i>	828
Les guatilles amb pebrot i tomàquet	778	Les <i>calandras ambé d'olivas</i>	829
Les <i>calhas al pàmpol de vinha</i>	779	L'ostarda amb de coamèls	830
Les <i>calhas a l'aste</i>	783	El <i>jal chedron amb d'èrse</i>	831
Les <i>calhas a l'agràs</i>	785	El gall de bosc amb murgues	832
Les guatles al vi	786	Els <i>benarits en caishòts</i>	833
Les <i>calhas au vin</i>	790	Els <i>bècafigas rostits</i>	837
Les guatilles amb rovellons	791	Els <i>bèc fins ambé de figas</i>	839
Les guàtleres amb cames-seques	792	Els <i>bècafigas ambé de bolets</i>	840
Les <i>calhas emb de giròlas</i>	793	Els pardals fregits	842
Les <i>calhas amb de pès blaus</i>	795	Els pardals a la brasa	845
Les <i>calhas al forn</i>	796	Els pardalets amb tomata	848
Les <i>calhas amb de persècs</i>	797	La cassola de moixonets	849
Les <i>calhas amb de prunèls</i>	798	Els pardals amb caragols	850
Les <i>calhas amb de rasims</i>	800	La <i>fouca ambé d'olivas</i>	851
Les guatilles rostides	805	La fotja a la cassola	852
Les guatilles fregides	806	La fotja estofada	853
Les guatilles estofades	807	Els <i>còrbs al vin</i>	857
Les <i>calhas dab escarabissas</i>	809	La cassola de caça	858
Les <i>calhas farcidas</i>	810	El salmi	859
Les guatilles a la brasa	813		



L'aviram

Vaig créixer en una alqueria on hi havia un corral, amb pollastres, gallines, ànecs i titots i, per tant, he conegut el sabor dels animals lliures, perquè a vegades corrien solts i menjaven de tot, a banda que ma mare mai no els va donar pinsos de cap tipus sinó que els alimentava a base de gra, del que collíem als horts. Ho dic perquè el pollastres ja no són aquells animals de carn ferma i, sobretot, gustosa, però els temps canvien, és clar, i no hi ha res que siga 'com abans', la qual cosa, d'altra banda, és sovint positiva, perquè ara podem menjar pollastre cada dia, si volem, mentre que abans eixia rarament a taula. A més, si volem pollastres criats amb gra, als mercats, a vegades, també se'n poden trobar. Abans, generalment, l'aviram apareixia a taula per Nadal, que era quan la gent feia mans i mànegues per tal de disposar d'alguna mena d'au per a rostir. El costum no s'ha perdut i, com que hi ha molta gent que continua amb la tradició, a continuació en direm alguna cosa. I després parlarem de la resta.

El gall de Nadal



Si dic que fins que no s'inventaren les granges modernes una de les carns més apreciades era la de pollastre, per no dir la que més, potser hi haurà qui no s'ho creurà, però és ben veritat, i un dels arguments més sòlids que en podem donar és que en la literatura popular de totes les èpoques, a l'hora de menjar, el que més sovinteja són els pollastres, els galls, els capons i les polles, que són presentats sense excepció com la llatinadura més exquisida. Un epitafi publicat en el número del 29 d'octubre de 1927 del setmanari barceloní *La Campana de Gràcia* fa així:

Sota aquesta llosa freda
jau el cotxer Pau Bonastre;
va morir, bo i esperant
de fer-se un tip de pollastre.

El protagonista de la rondalla mallorquina 'S'anellet', arplegada per mosén Alcover, demana sense pensar-s'ho arròs i pollastre en trobar-se davant l'oferta miraculosa d'un anell que parlava:

—Què vui? —diu En Joan— Treu un plat a caramull d'arròs ben engrogat d'aquell que des brou es poren fer taiades, i llavó un pollastre rostit.

[...]

En Joan para amb ses mans esteses i, zas!, li cau dins una un plat, com un ribellet, a caramull d'arròs ben engrogat, amb un bòtil d'una quarta de vi damunt es caramull, i dins s'altra un bon pollastre rostit amb un bon tasco de pa de xeixa, ben estufat i calentet, com si l'acabassen de treure des forn.

[...]

Sobretot, amb una exhalació va haver fet es val-Déu de s'arròs; i llavó invest es pollastre rostit. L'escuixa, li obri sa pitera, li decanta ses ales, i hala a espampolar-li tota sa popa i a desnossar-lo ben desnossat. Què me'n direu? Ell al punt no en quedà més que sa mica d'ossim.

En la catalana 'El soldat', recollida per Joan Amades i publicada en *Rondallística*, els personatges, després d'haver-se endrapat una rastellera de botifarres, mengen pollastre i capó:

Tips de botifarres, el soldat va dir a l'amo:

—Bé, nostramo: ¿ja heu acabat la gana? ¿Un pollastre rostit, no us el menjarieu?

—Ja ho crec.

—Doncs direm al llibre que ens el porti:

—Llibret, llibret:

Per la virtut que Déu t'ha dat
fes sortir un pollastret
de dintre del forn
ben aviat.

—Ja podeu dir a la mestressa que el vagi a cercar.

I la mestressa, tota reganyosa, va obrir el forn i va treure el pollastre. Amb quatre queixalades l'amo i el soldat se'l van menjar.

Algunes rondalles catalanes acaben així:

I van fer un gran dinar;
primer van menjar un gall a l'ast,
després un capó farcit
i després un gat pelat,
i vet aquí el conte acabat.

I a les cucanyes que hi ha costum de fer per festa major el primer premi (o l'únic) sempre ha estat un pollastre; aquest paràgraf és del llibre *Costums i creences*, també de Joan Amades:

Les cucaines han estat molt populars pel Maestrat, el Baix Ebre i la Terra Alta, on penjaven a la punta de l'arbre un pollastre, un conill i una ceba, que es repartien per ordre els tres primers fadrins que ho assolien. Els guanyadors es passejaven per la població lluint el premi de llur esforç amb aire triomfal i superb, com els herois d'una gran proesa, com en temps obscurs i imprecisos es devien passejar els qui acabaven d'assolir un honor o un càrrec per haver obtingut el favor de l'arbre.

Però el que millor ens pot donar una idea de l'estima de la gent per aquests animals és el fet que per les festes de Nadal, les més celebrades de la cristiandat, el pollastre (o el gall) haja estat sempre el rei de la taula. Ho diu un refrany popular: 'Per Nadal, ric i pobre mengen gall'. I algunes nades valencianes fan així:

Ara ve Nadal,
matarem el gall
i a la tia Pepa
li'n darem un tall.

Ara ve Nadal,
el temps es refresca,
matarem el gall
i torrarem la cresta.

Estes festes de Nadal
les dones són matineres,
unes a matar el gall
i altres a fer-se les trenes.

És l'única menja que compta amb una nadala moderna, obra del poeta castellonenc Bernat Artola:

El gall canta
per Nadal.
No l'espanta
ser mortal,
puix sa vida
té per sort
fer la crida
de la Mort.
Ell no plora
ni està trist:
sap que és l'hora
de morir per Jesucrist!

Una cançó popular d'origen menorquí també en parla:

Per Pasco, formatjades;
per darrers dies, flaons;
per Sant Joan, cavallades;
per Nadal, galls i capons.

En el número del 26 de desembre de 1890 del setmanari barceloní *La Tomasa* van publicar la poesia 'Medalla galleca':

CARA

Engabiat entre companys
va arribar aquí del Moro
un gall grassó com un toro
després de penas y afanys.

No preveya 'ls desenganys
qu'aquí 'l pobre trobaria,
y estarrufat d'alegría
al costat d'alguna polla,
ell era 'l rey de la colla
qu'en l'Esplanada hi havia

CREU

Prest un senyor s'en adona,
l'agafa, 'l mira, 'l sopessa,
veu qu'es una bona pessa
y cinch duros del gall dona.

A casa 'l dú la minyona,
lo matan y en fan molts trossos
entre xichs, mitjans y grossos,
y lo día de Nadal
tots fan festa general
rosegantli fins los ossos.

Per algunes contrades del sud valencià la vigília de Nadal és anomenada 'la nit del gall', de la mateixa manera que l'ofici de matines és conegut també per la 'missa del gall'. En el setmanari il·licità *El pueblo de Elche* del 24 de desembre de 1899 aparegué una poesia que portava per títol 'La nit del Gall', signada per Arseni Serrano; en transcriurem la part final:

La nit del Gall ya s'acosta,
ya está prop la nit del Gall,
mes també com atres voltes
la nit del Gall pasará
pa tornar en l'añ que vé,
y en els atres que vindrán.
També mon aném nosatros,

y s'en van les flors del camp,
y atres flors y atra chent venen...
¡nosatros no tornem ya!

Un bon capó és un dels millors regals que es poden fer per Nadal. En la poesia 'Lo diputat', signada per J. Roca i Roca i apareguda en el setmanari *L'Esquella de la Torratxa* del 10 d'abril de 1879, un marit es desfà en elogis parlant d'un polític que no para de fer-li obsequis, entre els quals hi ha un capó:

Tinch una dona preciosa
que no héu vist res més hermós.
Per cert que dech á la Rosa
un amich bèn poderós.
Un cop ab ella casat
vingué á casa un diputat.
¡Oh quin honor!
Mani senyor.
Jo l'hi asseguro á fé d'Andréu
mani y disposi, soch tot sèu.

Dels sèus fets duch lo registre,
de sa vida sè'l detall.
Un ball dava cert ministre
y ell á n'ella va dú al ball.
Al trobarme dia o nit
barretada tot seguit.
¡Oh quin honor!
Mani senyor.
Jo l'hi asseguro á fé d'Andréu
mani y disposi, soch tot sèu.

Ell á casa no hi fá falta;
cada nit l'hi trobaréu.
Si ma esposa está malalta
ell ab xistes la distréu.
Pèl mèu sant regalo bò;
per Nadal un bon capó.
¡Oh quin honor!
Mani senyor.

Jo l'hi asseguro á fé d'Andréu
mani y disposi, soch tot sèu.

Si fá un dia dels del diable
de vent pluja ó de fangueig
ell sol dirme ab vèu amable:
—¿D. Andréu no vá á passeig?

T'inch lo cotxe á baix, tot sol:
pujihi y vaji á doná un vol.

¡Oh quin honor!

Mani senyor.

Jo l'hi asseguro á fé d'Andréu
mani y disposi, soch tot sèu.

Es espléndit; l'altre día
á la torre'ns va portá
y entre broma y alegría
de champany m'emborratxá.

Vaig passarhi sol la nit;
pro vá darmé'l millor lit.

¡Oh quin honor!

Mani senyor.

Jo l'hi asseguro á fé d'Andréu
mani y disposi, soch tot sèu.

Mare de Dèu com estava
quan la Rosa vá parí!...
fins d'alegria plorava;
del mèu nen va ser padrí.

Quan se mori, ja'u veuréu
es capás de ferlo heréu.

¡Oh quin honor!

mani senyor.

Jo l'hi asseguro á fé d'Andréu
mani y disposi, soch tot sèu.

Dinant junts, hi ha gran franquesa
y fém bromas a desdí
ahí estant de sobremesa

—¿Sab que dihuen? l'hi vaig dí,
que'l fillet que Dèu m'ha dat
se l'hi sembla ni pastat.
¡Oh quin honor!
Mani senyor.
Jo l'hi asseguro á fé d'Andréu
mani y disposi, soch tot sèu.

Però el costum de menjar gall o capó per Nadal és molt antic, com podem veure en aquesta nadala del segle xv:

En sta nit de Nadal,
ab gros capó
alegra·n só,

baguéran del vi del barral
e del flaschó.
Alegre·n só.

De las neulas ma torrau;
tot me sap bo.
Alegre·n só.

Res ens il·lustrarà millor en aquest cas que el *Costumari català* de Joan Amades, monumental recull de tradicions catalanes:

Per la festa d'avui, en les taules de la vella noblesa era servit l'anomenat gall de Nadal, seguint un cert protocol cerimonial. Era portat a taula de manera solemne, precisament per la dama del palau o del castell, precedida per dos patges que anunciaven la seva presència i seguida de diversos escuders, els quals portaven grans canelobres amb candeles enceses. La bèstia era servida en safata d'or o d'argent, tota voltada de flors, i de la boca li sortia una flor vermella, que volia figurar sang. La dama posava la safata davant del seu marit, el senyor del castell o d'algun convidat a qui volia distingir. Car, si no hi havia cap raó que induís a oferir el gall al marit o a algun fill, era corrent que fos dedicat a algun convidat, amb preferència a aquell dels presents qui tenia fama de més coratjós, de més brau o de més galant.

El cavaller trossejava l'au amb la daga o l'espasa, com era costum entre gent d'armes, i després, abans de repartir-la, n'estenia la mà dreta amb molta pompa per sobre i feia jurament de noves proeses per Déu, per la Verge, per les dames presents i pel gall, com si l'animalet fos la Bíblia. Era el que s'anomenava el vot o jurament del gall, que també podia ser del faisà o del paó, aus considerades nobles.

El costum de fer vots estava molt estés i se'n feien amb qualsevol pretext. El vot del faisà més extraordinari que registra la història fou el que va fer l'any 1453 Felip el Bo, duc de Borgonya, amb el qual es comprometé a guerrear contra els turcs. No hi ha cap fantasia oriental que s'aproxime a la fastuositat i el luxe sense límits de les festes i els banquetes que s'hi van oferir per a l'ocasió, les preparacions dels quals van durar mesos. La relació d'espectacles, sorpreses, jocs, torneigs, aglomeracions i esdeveniments que van tenir lloc seria massa llarga, però direm com a mostra que la festa es va perllongar un mes i que la ciutat de Lilla, que en va ser l'escenari, estigué tot el temps encatifada de flors, les quals es canviaven sovint. I hi hagué dies en què es va fer realitat el que sempre ha sigut el somni de molta gent, el miracle més esperat des que Jesucrist va realitzar aquell altre dels pans i dels peixos: va rajar vi de les fonts, i sembla que no se'n va perdre una gota. El duc es va oblidar després de la promesa i els infidels van continuar fent de les seues, però les festes van ser memorables.

No cal dir que avui ja no s'estila tanta cerimònia, ni que siga amb un gall a taula. També és veritat, però, que els pollastres de granja no inviten gens a la solemnitat.

Fins ací, la noblesa. Però ¿i el poble? Continuem amb Joan Amades:

Hom diu que la festa de Nadal, antigament, havia estat de dejuni, com ho eren totes les grans solemnitats de l'Església. A la gent li costava avenir-se a no poder fer un bon àpat en dia tan solemni i de tanta alegria. Inlluït pel corrent popular, el concili d'Aquisgran celebrat l'any 817 va acordar que els capons no havien d'ésser considerats com a carn i que, per tant, els fidels podien menjar-ne per Nadal, sense trencar l'abstinència. Sembla que fou arran d'aquest acord que s'introduí el costum de menjar capó, el qual, amb el rodolar del temps, s'ha convertit en el gall típic de l'àpat d'aquests dies.

Però Ramon Violant i Simorra diu en *El llibre de Nadal* que el costum és molt més antic:

Però sí que direm que la mort del gall de Nadal, en un principi molt llunyà, igualment podia haver representat un sacrifici ofert al Sol, com podia

Pollastre (o gall, o capó) rostit

INGREDIENTS (per a 6 racions): 1 pollastre (o gall, o capó) d'uns 2 kg, 2 cabeces d'all, llorer, sagí i sal.

PREPARACIÓ: net i soflamat el pollastre, el salarem, l'untarem amb sagí i el posarem en una cassola. Seguidament farem un tall a la redona a les cabeces d'all i les hi afegirem. Hi afegirem també un parell de fulles de llorer i ficarem la cassola al forn (a 170°). De tant en tant el tombarem. El temps depén del foc, però haurà d'estar al forn una hora per cada quilo de pes, si fa no fa. Per a saber quan és al punt hi ha un procediment molt senzill: punxarem el pollastre amb una forquilla, entre la cuixa i el ventre, i deixarem que se n'escole un poc de líquid; si n'ix sanguinolent és que encara s'ha de fer un poc més; i si és clar, és que ja és cuit. Si volem que en reste ben daurat, cap al final encendrem el gratinador.

VARIANTS: podem afegir a la cassola una dotzena de patatons o patates petites (senceres), un grapat de cebetes, tres o quatre tomaques (partides), un pimentó esbocinat, uns branquillons de julivert, herbes aromàtiques (farigola, romaní, orenga, llorer), espècies (canyella, clavells d'olor, nou moscada, pebre), el suc d'una llimona, mig got de vi blanc (o ranci), una copeta de brandi (o d'aiguarent) o mig got d'aigua. El sagí es pot canviar per oli (pot ser meitat i meitat); per algunes comarques del Pirineu hi ha qui ho fa amb mantega, o amb oli i mantega. Per alguns llocs hi posen el pollastre trossejat. Ho podem acompanyar amb créixens o fulles tendres d'encisam. Hi ha qui, a vegades, rosteix una polla o una gallina, però no és corrent.

Es pot fer a foc de flama en una cassola, tapada o coberta amb un plat, en el qual posarem un poc d'aigua, de la qual en podem afegir de tant en tant al guisat, si cal; la cassola pot ser de fang o de ferro. Hi ha qui hi afegeix mig got de vi ranci, tres o quatre fulles de llorer o una picada d'ametles. A l'Alt Urgell comencen per fer un sofregit de ceba i tomaca.

Per a fer el pollastre espatarrat de Xàbia (la Marina) cal obrir l'au per la pitrera, trencar-li l'os de l'espinada i posar-la oberta en una llanda; aquesta es fica després al forn, amb unes gotes d'oli, sal i unes patates, fetes a rodanxes.

Polet (o gal, o capon, o polarda) rostit



INGREDIENTS (per a 6 racions): 1 pollastre (o gall, o capó, o pularda) d'uns 2,5 kg, greix de cuina (segons les regions: sagí o greix d'oca), pebre, sal i fil de cuina.

PREPARACIÓ: neta i soflamada l'au, la salpebrarem per dins, la cosirem (si és que ha d'anar a l'ast) i li lligarem les cuixes. En acabant la salarem (o la salpebrarem), la untarem amb greix i la posarem a l'ast, o bé la ficarem al forn en una cassola, a foc mitjà. Si l'hem de fer a l'ast hi posarem a sota una greixera, en la qual deixarem caure un pessic de sal i una mica de greix; amb aquest greix i els sucus que deixarà anar l'animal el ruixarem de tant en tant; el foc, en el cas de l'ast, ha d'estar sempre a un costat, mai a sota perquè llavors es recrema ràpidament per fora i es queda crua per dins. En el cas del forn posarem el greix i la sal en la cassola. A l'ast li costa un poc més de coure que al forn, però depèn del foc i de la distància entre el foc i la peça. Si es fa servir aquest estri rep la denominació de *polet* (o *gal*, o *capon*, o *polarda*) a l'ast, comuna al català, l'occità i altres llengües.

VARIANTS: podem posar dins de l'au els menuts de l'animal, uns crostons de pa (fregats amb all), una llesca de pernil trinxat (o cansalada), mitja dotzena d'all, unes ratlladures de nou moscada i, si ho volem, herbes aromàtiques: fari-gola, sàlvia, llorer, marduix, estragó, sajolida. Al Causse de Cailutz (Carcí) hi ha qui, abans de tot, frega l'au amb mitja llimona, i després l'unta amb mostassa; el costum és de posar en la cassola una cabeça d'all i un parell de cebes (a rodan-xes). A l'Alt Delfinat hi ha qui l'enforna en companyia d'una cabeça d'all, uns brins de farigola i un parell de fulles de llorer. A la Provença hi ha qui canvia el sagí per oli. Per l'Occitània central i occidental hi ha costum, quan ho preparen a l'ast, de ruixar l'au amb sagí amb l'ajuda del *flambador*, una mena d'embut de ferro colat amb mànec que es deixa escalfar al foc i que, en ser ben roent, se li posa a dins un tros de cansalada i llavors deixa caure gotes de greix calentes. Segons les regions es pot guarnir amb créixens, verdures fregides (patates, tomaques, albergínies, cebes), bolets (passats per la paella, amb una trinxadissa d'all i julivert), pèsols estofats, purés, etc. També es poden rostir, en la mateixa cassola (o en la greixera) unes patates pelades, o un grapat de bolets. Els sucus de cocció, salats i passats pel colador xinés, els podem servir en una salsera. Hi ha qui rosteix gallines o polles (*galinas* i *polas* en occità), però no és corrent.


Es pot enllardar (o siga: recobrir amb mitja dotzena de llesques fines de cansalada, lligades amb fil de cuina); d'aquesta manera és com apareixen els capons en la cançó popular catalana *La porqueirola*:

Déu la guard, l'hostalera,
què hi hauria anit per soper?
—Bé hi haurà perdius i gotlles
i algun capó a l'enllardé.

En una altra versió trobem els pollastres:

—Mestressa, bona mestressa,
què en tindria per soper?
—Si n'hi ha perdius i gotlles
i algun pollastre enllardé.

A les Valls Occitanes hi ha qui rosteix el gall a la cassola, amb oli i mantega (meitat i meitat). El costum és de sofregir-hi, abans de tot, mitja dotzena d'all, i després s'hi posa l'au, unes fulles d'agrelleta i una mica d'aigua. A dins de l'au hi posen una llesca de cansalada trinxada. De guarnició farem patates fregides.



Capó (o gall, o pollastre) farcit

Ingredients (per a 6 racions): 1 capó (o gall, o pollastre) d'uns 2,5 kg, 200 g de magre de porc capolat, 2 llonganisses, 100 g de cansalada, 1 ou dur, 100 g de prunes seques, 50 g de panses sense pinyol, 50 g de pinyons, alls, sagí, pebre, sal i fil de cuina.

PREPARACIÓ: neta i soflamada l'au, la salpebrarem per dins i en farcirem les cavitats toràcica i abdominal amb una barreja de carn capolada, llonganisses trossegades, daus de cansalada, bocins d'ou dur, alls trinxats (tres o quatre), pinyons, prunes espinolades, panses i sal; les fruites seques, les haurem remullades prèviament amb aigua o rom. En acabant la cosirem amb l'ajuda d'una agulla llarga i d'un tros de fil de cuina, li lligarem les cuixes, la salarem, la untarem amb sagí i la posarem en una cassola. Seguidament la ficarem a forn, a 170°, i de tant en tant la tombarem. El temps depèn del foc, però haurà d'estar al forn una hora per cada quilo de pes, si fa no fa. Si volem que en reste ben daurada, cap al final encendrem el gratinador. El gall dindi (o la polla d'índia), com que és un animal més gros, haurà de coure una bona estona, a foc una mica més fluix.

VARIANTS: en la cassola podem posar unes patates petites, pelades i senceres, o unes cebetes (també hi ha qui hi posa un parell de pimentons). El farciment pot dur pomes o peres (trossegades), ametles, tòfones, orellons, castanyes (bullides), pernil, avellanes, aranyons, els menuts de l'au, olives sense pinyol, carn de porc trossegada (orella, llom), fesols bullits, cama-secs assecats (prèviament remullats), carn de vedella (capolada), molla de pa (mullada amb llet), pa ratllat, julivert, canyella, orenga, celiandre, nou moscada, suc de llimona o vi ranci. Podem fer una salsa afegint a la cassola verdures trinxades (tomaca, ceba, api, pastanagues),

alls, herbes aromàtiques (llorer, farigola, orenga, romaní), un canonet de canyella, mig got de vi blanc, una cullerada de sagí, panses, prunes seques o pinyons; procurarem que quede més aviat espessa, la passarem pel colador i la servirem en una salsera (perquè no es recreme, farem bé de posar-ho uns tres quarts d'hora abans de traure la cassola del forn). El farciment es pot sofregir lleugerament, abans de farcir-ne l'au. Hi ha qui ho fa amb oli en comptes de sagí. Per algun lloc aïllat ruixen el pollastre, a mitjan coure, amb una copa de brandi. El capó es pot recobrir amb una dotzena de llesques fines de cansalada, lligades amb fil de cuina. En el cas del pollastre es pot posar la cassola a foc de flama, però no és corrent. Hi ha qui també farceix les gallines.

La recepta precedent està redactada segons la manera tradicional de preparar-lo a Catalunya i el País Valencià, però les variants són quasi totes catalanes.

A Mallorca preparen el farciment amb magre de porc capolat, ceba trinxada, un parell d'ous, una galeta (d'Inca) picada, una dotzena de branquillons de julivert, uns brots de marduix, una cullerada de sagí, una copeta de vi dolç, canyella, pebre i sal. Hi podem afegir tres o quatre alls (trinxats) o un grapat de panses i pinyons.

A Menorca fan el farciment amb el fetge de l'au, carn de llonganissa, una cullerada de pinyons, un grapat de panses, mitja dotzena de prunes seques, uns branquillons de julivert, un parell de rovells d'ou, tres o quatre alls, una cullerada de sagí (o un bocí de mantega), un polsim de pebre, unes ratlladures de nou moscada i un pessic de sal, tot sofregit; hi podem afegir un grapat d'espinaçs (els haurem de fer un bull previ), una llesca de formatge de Maó (esbocinada) o un pimentó escalivat i esqueixat. En acabant se'n farceix el capó i es fica al forn, salat i untat amb sagí. A banda es prepara una salsa amb brou de carn, unes gotes de vinagre, una copeta de brandi (o vi ranci), un bocí de mantega, una culleradeta de farina, pebre, nou moscada i sal; ho posarem tot a foc suau en una casseroles, ho remenarem fins que es farà lleugerament espès i en ruixarem el capó en eixir del forn. Amb el capó es pot rostir un grapat de patató (pelat). També hi ha qui el farceix amb 'cuscussó', un dolç d'origen àrab (l'*al-kuskusû* és un plat de resistència magribí); aquest cuscussó es prepara amb pa ratllat (lleugerament torrat en una paella), ametles, nous (tot molt), pinyons, panses, canyella, ratlladures de llimona, sagí (o mantega) i sucre (o mel): fondrem el sucre amb un got d'aigua, hi afegirem el sagí i les panses i, quan el sagí s'haurà fos, hi posarem la resta d'ingredients; ho anirem remenant fins que es farà espès, ho traurem de foc i ho remenarem encara un parell de minuts. Uns altres fan el farciment amb moniatos torrats (i picats al morter), sucre, canyella, ratlladures de llimona, mantega, un raig de llet i unes ratlladures de nou moscada; tot això es posa al foc en una cassola i es remena fins que es fa una mica espès.