

VICENT MARQUÉS

HISTÒRIA DE LA CUINA CATALANA I OCCITANA

VOLUM II



edicions
Sidillà

La Bisbal d'Empordà, 2019

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

ISBN: 978-84-949281-7-8
Dipòsit legal: GI 1034-2019

Primera edició: Octubre del 2019
Dipòsit legal: GI 1034-2019

ISBN: 978-84-949281-7-8

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

Les olles

Les verdures

Sumari



Les olles

L'olla	14	L'escudella de lletilles	147
L'olada	54	L'escudella de faves	150
L'escudella barrejada	71	Les faves cuinades	152
L'olla de recapte	76	La fava parada	153
L'aisinat	78	L'olla de <i>chastanhas</i>	157
L'olla aranesa	80	L'olla <i>viuda</i>	158
L'olleta de músic	82	L'escudella fresca	159
L'ollada	84	L'escudella verda	160
L'olla de la Plana	85	L'olla de dejuni	162
L'olleta al forn	91	L'ollada de monges tendres	163
El brou de mitja barra	92	L'olla <i>gitana</i>	164
L'olla <i>churra</i>	93	L'olla de carabassa	165
La <i>pola farcida</i>	94	L'escudella del tros	167
L'olla de cardets	102	El minestró	168
L'olla de col	103	L'escudella d'arròs i fideus	169
L'olla de col i porros	104	L'olla de macarrons	170
L'olla de bledes	105	L'escudella d'oli	171
L'olla d'espínacs	106	El revenxinat	173
L'olla de ceba	107	El blat picat	174
L'olla d'estiu	108	El blat de moro escairat	178
El llegum	109	L'olla de crancs i galeres	180
L'olla de polp	110	L'olla de bacallà	181
L'escudella de fonoll	111	L'olleta amb tords	184
L'escudella de llegums	112	El giraboix	185
Els <i>cucurrones</i>	114	L' <i>albhòli</i>	186
El <i>caulet farcit</i>	116	L'escudella rànica	191
La <i>sopa de micas</i>	124	L'olleta de batuda	192
L'olada de <i>lapin</i>	138	L'olla de peus i morro	193
L'olla de fesols	139	L'olla de <i>pata</i>	194
L'olla de capellà	142	L'olla de congre	195
L'escudella de mongetes	143	L'olleta amb pilotes	197
L'olla de <i>hierbasana</i>	146	Les pilotes de dacsà	198
L'olla de fenoll	146	El potatge	200
		La cassola de matances	214



Les verdures	216	Les <i>patatas rojas</i>	311
El bullit	218	Les patates i cebes escalivades	312
El trinxat	235	Les <i>trufas emb de crèma</i>	314
El bullit amb melva	239	Les patates arrebossades	315
Les patates bullides	240	Les <i>pompiras a l'echirleta</i>	316
Les patates al caliu	245	Les <i>trufas amb d'olivas</i>	317
Les patates al forn	251	Les trumfes amb naps	321
Les patates fregides	256	Les <i>trufas amb d'anchòias</i>	322
Les <i>ratas amb de burre</i>	264	Les <i>trufas amb d'anchoiada</i>	323
Les trumfes amb rosta	265	Les <i>trufas amb d'uòus e lait</i>	324
Les trumfes amb pela	266	Les patates amb salsa de tomàtiga	326
Les trumfes emmascarades	269	Les <i>coquèlas</i>	328
Les trumfes amb sang	271	Les <i>pompiras confidas</i>	329
Les trumfes bajanes	272	Les <i>trufas au glop-glop</i>	330
El <i>matahami</i>	274	La <i>trufada</i>	331
<i>Trufa e salam</i>	275	El <i>pastís de trufas</i>	332
Les patates d'Olot	275	El <i>pastís de patanas</i>	334
La <i>bombasina</i>	277	El <i>tortèdd de patanas</i>	335
Les <i>pompiras emb de ceps negres</i>	278	Les <i>trufas a la vinagreta</i>	336
Les <i>trufas amb de bolets</i>	280	Les patates amb pèsols	338
Les trumfes amb fredolics	281	Les patates amb romesco	339
Les <i>trufas amb de rosats</i>	282	Les patates amb tomata	341
Les <i>trufas amb de grisets</i>	283	Les patates amb verdures	342
Les <i>trufas emb de ceps secs</i>	284	Les <i>patanas estofadas</i>	343
Les patates fadrines	285	Les patates estofades	344
La trumfada	294	Les <i>trufas estofadas</i>	346
Les trumfes amb arròs i llet	296	Les <i>patanas amb salsa de ceba</i>	347
La <i>terrina de patatas</i>	297	Les <i>trufas amb de bolhon</i>	348
La <i>patchia</i>	298	Les <i>pompiras en juc</i>	349
El saginat	299	Les <i>trufas amb maionesa</i>	351
El <i>tustet</i>	300	Les <i>trufas emb de salsissas</i>	352
Les creïlles amb ceba	301	El <i>fricòt de trufas</i>	353
Les <i>trufas amb de coas d'uelha</i>	305	Les <i>trufas emb de lard</i>	354
Les <i>trufas au musquet</i>	306	Les trumfes amb costella	359
Les <i>trufas bolegadas</i>	307	Les trumfes amb bacallà i allioli	360
Les pomes de terra al forn	308	Les creïlles amb suc	360
La <i>patanada</i>	309	Les pataques amb suc	362
		Les trumfes rosses	363
		Les pataques amb ous	364

La greixera de patates	366	Les albergínies amb	
El massé de patata	367	salsa de tomàtiga	412
La <i>blanqueta de turas</i>	368	Les albergínies amb salsa	415
La patata escarxada	369	Les albergínies en verd	416
La cassoleta de patates	370	Les albergínies de pobre	418
La cassola de patató	371	Les albergínies amb llet	419
Les patates falses	372	Els <i>vièts d'ase amb de trufas</i>	421
El tià de patates	373	Les albergínies amb trumfes	422
Les miques de creïlla	375	Les albergínies amb pebrot	
El <i>fricòt de pompiras</i>	376	i tomata	424
Les <i>trufas esquiçadas</i>	377	Les albergínies amb olives	425
La <i>fleca</i>	378	Les <i>merinjanas emb de ceba</i>	
La <i>fregida de trufas</i>	379	<i>e tomata</i>	426
Les <i>patatas dab cambajon</i>	380	El <i>caviar de merinjanas</i>	428
Les patates amb ous batuts	381	Les <i>merinjanas amb mostarda</i>	430
Les trumfes amb ous durs	381	Les <i>auberginas dab alh e jolverd</i>	431
Les patates amb caragoles	382	Les albergínies amb allada	432
Les <i>patatas al montón</i>	384	Les <i>merinjanas amb d'alhets</i>	434
Les trumfes amb salsa verda	385	Les <i>merinjanas en ventalh</i>	435
L'aguiat de patates	387	Les albergínies al forn	436
El guisat de patanes	388	Les <i>merinjanas amb d'anchòias</i>	438
Les trumfes bullides i fregides	389	Les <i>merinjanas emb d'uòus</i>	439
Les patates amb ous i verdures	389	Les albergínies escabetxades	440
La greixera de patates i cebes	390	Les <i>auberginas a l'ola</i>	441
Les <i>galeatas de patanas</i>	391	Els <i>vièts d'ase amb d'uòus e tomata</i>	443
La cassola de patates	393	Les <i>merinjanas emb de jambon</i>	444
Les pataques al forn amb picada	394	Les albergínies amb allioli	445
Les patates amb carn	395	Les albergínies amb vi	446
La greixonera de patates	396	Les albergínies amb suc	448
Les <i>patatas viudas</i>	397	Les albergínies amb salsa blanca	449
El braç de gitano de patata	398	Les <i>merinjanas chapladas</i>	450
El <i>maton eschaudat</i>	399	Les <i>merinjanas amb de saussa verda</i>	451
Les albergínies rostides	400	Les albergínies amb pernil	452
La cassola d'albergínies	404	Els <i>vièts d'ase amb de salsa</i>	
La <i>barbolhada de merinjanas</i>	405	<i>de tomata</i>	454
Les <i>merinjanas emb de pebrons</i>	406	Les albergínies a la vinagreta	455
La greixonera d'albergínies	408	Les albergínies amb julivert	456
El <i>papeton de merinjanas</i>	409	La <i>fritada de merinjanas</i>	457
Les <i>auberginas amb de tomata</i>	410	Les carxofes a la brasa	458

Les carxofes bullides	461	Les <i>mongetas verdas emb de saussa</i>	
Les carxofes al forn	463	<i>blanca</i>	524
Les carxofes fregides	465	Les mongetes tendres estofades	525
Les <i>carchòfas a la berigola</i>	467	Les bajoques amb pataques	527
Les carxofes a la paella	471	Les bajoques amb tomaca	528
Les <i>carchòfas amb de peses</i>	472	La <i>blanqueta de mongetas verdas</i>	531
Les carxofes amb sal	474	Les bajoques seques	532
Les <i>carchòfas a la vinagreta</i>	476	Les faves ofegades	533
Els <i>artichauts amb de tomata</i>	479	Les faves amb confitat	568
Les carxofes escabexades	481	Les faves frites	569
Les <i>carchòfas al vin</i>	484	Les faves crues	570
Les carxofes amb patates	485	Les faves al gitano	571
Les carxofes amb salsa blanca	488	Les faves amb allioli	573
Les <i>carchòfas amb d'anchoiada</i>	490	Les faves amb sépia	575
Les carxofes ofegades	491	Les faves amb calamarons	576
El <i>perol de alcauciles</i>	492	Les faves amb patates i caragols	577
Les carxofes amb mandonguilles	493	Els bessons de fava amb xítxeros	578
Les carxofes estofades	494	Els bessons de fava amb caragols	579
Els <i>artichauts dab maionesa</i>	496	Els xiulets fregits	580
El <i>fricòt de carchòfas</i>	497	Els xiulets amb alls tendres	581
Les <i>carchòfas amb de cambajon</i>	500	Les faves tendres frites	582
Les <i>carchòfas amb de saussa</i>		Les faves tendres amb allioli	583
<i>de tomàtic</i>	502	Els xiulets amb oli del confitat	584
Les <i>carchòfas amb de ceba</i>	503	La bajocada	585
Les carxofes amb cloïsses	504	Els pèsols ofegats	586
Els <i>artichauts emb d'uòus</i>	505	Pèsols i escarxofes	593
Les carxofes amb suc	506	Els pèsols amb cebetes	595
Les <i>carchòfas amb d'espinarcs</i>	507	Els pèsols amb abadejo	597
Les mongetes tendres bullides	508	La col bullida	598
Les mongetes tendres amb pernil	510	La col amb allioli	600
Les bajoques solside	513	La col amb rosta	601
Les bajoques al tombet	514	La col amb llonganissa	603
Les mongetes tendres amb grevi	515	La col cuinada	603
Els <i>favòls verds emb d'alhets</i>	516	El <i>caulet estofat</i>	604
Les <i>cotèlas amb d'uòus</i>	517	La col amb fesols	606
Les <i>mongetas verdas fregidas</i>	518	<i>Chaul e chastanha</i>	609
Les bajoques amb anxoves	521	La col fregida	610
Les bajoques al forn	522	La <i>chaul au forn</i>	612
Els <i>favòls verds amb d'alhòli</i>	523	La coliflor bullida	613

La colflori ofegada	614	Els espinacs amb anxoves i	
La coliflor amb alls	616	ous durs	672
La <i>chaul flor amb de crèma</i>	617	Els <i>espinarcs amb d'uòus durs</i>	673
La coliflor amb cansalada	618	Els <i>espinarcs amb de salsissas</i>	674
La colflor al tombet	619	El <i>rossin d'espinarcs</i>	675
El bròquil bullit	620	Els espinacs fregits	676
El <i>caulet bròcoli en marinada</i>	625	Les bledes bullides	676
El bròquil amb fesols	627	Les bledes fregides	678
El bròquil amb anxoves	627	Les bledes amb cansalada	679
Els espigalls bullits	629	Les <i>bletas dab camparòls</i>	680
Els espigalls amb guixes	631	Les bledes amb patates	682
Els fesols i espigalls	632	Les bledes amb mongetes	683
Tomata i pimentó	633	Les bledes amb ganyims	684
Les tomaques al forn	638	Les penques de bleda amb bacallà	685
Les tomates amb sardines de casc	641	Les penques de bleda amb suc	687
Les <i>tomatas fregidas</i>	642	Les <i>còstas de bleda amb d'anchòias</i>	688
La tomata amb ceba tendra	643	Les <i>còstas de bleda emb de</i>	
Les cebes torrades	644	<i>saussa blanca</i>	689
La copaça de ceba	647	La <i>blanqueta de còstas de bleda</i>	690
El <i>ragost d'onhonets</i>	648	Els espàrrecs a la vinagreta	692
La <i>ceba confida</i>	649	Les <i>espargas amb d'uòus</i>	694
Els <i>pòrres a la vinaigreta</i>	649	Els <i>espargues amb de maionesa</i>	696
Els <i>porrets au vin</i>	650	Els espàrrecs bullits	698
Els <i>pòrres en marinada</i>	651	Les <i>espargas amb de peses</i>	700
Els carabassons bullits	652	Les <i>espèrjas dab jambon</i>	701
Els carabassons amb beixamel	654	Els espàrrecs fregits	702
Els carabassons fregits	655	Els <i>espàrgols en marinada</i>	704
Les carabassetes al forn	656	Els <i>espàrgols amb de salsa blanca</i>	705
Les carabassetes en humit	657	Les <i>espargas amb d'anchoiada</i>	706
Les <i>cardas amb de saussa blanca</i>	657	El <i>fricòt d'asperjas</i>	707
Les <i>cardas amb d'anchòias</i>	659	La calçotada	708
Les <i>cardas amb de noses</i>	661	Els <i>salsifics amb de saussa blanca</i>	712
Les <i>cardas amb de mesolha</i>	662	Els <i>salsifics en saussa</i>	713
Les <i>cardas amb de juc de rostit</i>	664	Els <i>salsefics freginats</i>	714
Els cards amb ous durs	665	Els <i>api rabas en saussa</i>	716
Les penques amb confitat	666	Els <i>api rabas en juc</i>	717
Els cards en verd	667	Els <i>api rabas amb de crosta</i>	718
Els pebres frits	668	La greixonera de carabasseta	
Els espinacs amb panses i pinyons	669	i poma de terra	719

La carabassa amb guixons	720	Les panolles torrades	802
La carabassa al forn	721	El <i>tian</i>	813
La carabassa fregida	722	Les verdures farcides	834
La carabassa en xic-xac	724	Les verdures arrebossades	873
La carabassa amb panses i pinyons	725	El relleno	892
La carabassa amb carn	726		
L'api a la pebrada	727		
L'api amb de salsa blanca	729		
L'api amb de chuc	731		
L'api emb de bolhon	733		
L'apit ath horn	734		
L'api au vin	735		
L'api en marinada	736		
L'api estofat	737		
El fenolh amb de tomata	738		
El fenolh estofat	739		
Fenolhs, patanas e endolha	740		
La blanqueta de pastenagas	741		
Les pastanagues ofegades	742		
Els alhets rostits	745		
Les borraïnes bullides	748		
Els conillets amb ous	749		
Els moniatos frits	750		
Els moniatos amb sobrassada	751		
Les nyores amb sardines de bota	752		
Les pastenargas fregidas	753		
Els enciams estofats	755		
L'endivia amb de passarilhas			
e pinhons	757		
L'endibia hervida	757		
Les bledas-rabas amb de maionesa	758		
Els reponchons amb de trufas e			
uòus durs	759		
Les castanyes bullides	761		
Els auriòls bolits	767		
La samfaina	768		
El tombet	796		
L'herbolat	799		
El braç de gitano de verdures	801		

Les olles

Les olles són molt antigues, una manera ancestral de coure els aliments per ebullició, lentament, i també eren una menja que no donava gaire faena a les dones perquè es feien gairebé soles, només calia vigilar que no s'apagués el foc. D'aquelles olles antigues no en tenim cap notícia i no podem saber com eren, però les actuals són riques i variades, són un plat complet i hi podem trobar de quasi tot, de gairebé totes les verdures i carns conegudes. N'hi ha les que són de diari, amb verdures, llegums i un tall de carn, i hi ha les de diumenge, més carregades de carns i embotits. A casa nostra, i fins fa quatre dies, les olles sempre havien sigut el plat més important per al bon manteniment de les cases, fins al punt que hi havia contradades on la gent no menjava una altra cosa durant tota la setmana. Ara ja fa uns anys que no se'n fan tantes, actualment volem més varietat i les olles ixen a taula de tant en tant, ja no les trobem al plat tan seguit com en altres èpoques. Potser per això, perquè no en mengem cada dia, ens agraden encara més que abans.

Haurem de dir, d'altra banda, que el temps de cocció dels llegums pot variar molt, segons la qualitat, i que, per tant, no haurem de fer gaire cas dels temps que donem al text i haurà de ser el cuiner o cuinera, doncs, qui haurà de decidir quan és el moment de traure l'olla del foc. Per fer-nos-en una idea, hi ha fesols que tenen prou amb tres quarts d'hora d'ebullició mentre que uns altres en necessiten el doble. Una altra advertència és que cal bullir-los a foc molt suau per tal que no es desfacen.





L'olla



Bullir els aliments amb aigua va ser un dels grans invents de la humanitat, segons conta Joan Amades en *Costums i creences*:

Un gran descobriment fou el de coure per mitjà d'aigua bullida, puix que abans tot es coïa en sec i el repertori culinari era molt més reduït i al mateix temps el menjar resultava rebaixat en les seves qualitats alimentàries. La cocció per mitjà d'aigua ha estat potser l'avenç higiènic més important de la humanitat, ja que ha millorat notablement les condicions sanitàries, ha facilitat intensament la nutrició dels infants i dels vells i ha contribuït en grau importantíssim a allargar la durada de la vida humana. Hom pot dir que va doblar la possibilitat de vida i contribuï intensament a l'augment de la humanitat.

Des que aquells ancestres desconeguts van descobrir que els aliments feien més bon gust i eren més mengívol bullits que crus, que l'olla ha estat un dels plats més apreciats de totes les èpoques. D'aleshores ençà s'ha diversificat molt i n'hi ha de moltes classes, però, a casa nostra, l'olla més coneguda, la que no porta cap adjectiu, l'olla per antonomàsia, és la que es prepara amb carns variades, cigrons i verdures. A Catalunya s'anomena *escudella i carn d'olla*, i a les Illes *sopa i bullit*, però les diferències són mínimes, com es pot comprovar mirant el receptari. Avui ja no té la importància d'abans (de fa poc), però durant segles l'olla ha sigut el plat més comú, el que menjava la gent a diari, preparada amb verdures i algun tros de carn, si n'hi havia, i el que menjaven també els diumenges, llavors amb tota la carn de què la mestressa podia disposar. La preeminència de l'olla per sobre de qualsevol altra menja es devia al fet que és un plat complet i que, a més, deixava temps lliure a la dona per a poder fer faenes, tal com ho expliquen Manuel Gil Desco i Rafael Benedito Fornas en el llibre *A escullar*:

La cuina popular tradicional bullida era llarga degut a les deficiències del combustible i dels recipients, el que permetia a les dones fer altres faenes. Moltes informadores ens han assegurat que abans dedicaven menys temps a la cuina que ara, atès que ho deixaven coure i anaven fent altres coses. Aquesta mateixa raó és la que feu que fos l'olla, i per extensió el plat *de calent*, el menjar tradicional per excel·lència de les classes populars, llegada a la dona i a les seves funcions reproductives, vinculant-hi així mateix tot un sistema de valors.

Mentre l'olla anava bullint, la dona netejava, escurava, rentava, atenia els nens i els malalts, cosia, anava a l'hort, donava de menjar als animals, anava a la font i feia una infinitat de treballs. Ambdues coses anaven plegades, ja que aquest guisat permetia fer totes aquestes coses que hem esmentat i així mateix assegurar l'alimentació de la família amb un plat substanciós, tot preservant els seus valors tradicionals de dona. Encara avui és interessant observar el comportament de les mestresses d'extracció popular i veure com se'n disculpen quan no han pogut fer, per falta de temps, un plat *de calent*.

L'olla bona era la dels dies de festa ('Olla cada dia, cara costaria'), quan anava ben plena de carns i embotits ('Amb bons talls es fa bona olla', perquè 'No es fa bona olla amb aigua sola' i, a més, cal que 'Déu ens done claredat a tot menys a l'olla'), i per això les diades extraordinàries eren qualificades de 'dia de menjar olla', cosa que no passava massa sovint perquè la carn sempre ha sigut cara ('Olla grassa, testament magre'). L'olla, als Països Catalans, porta generalment carn de porc ('Escudella sense porc, no val molt ni poc'), de corder ('Olla sense corder, no hi ha qui la vulga fer', 'Escudella sense xai, això no s'ha vist mai'), de vedella ('Escudella amb porc, vedella i gallina, la millor medecina') i de gallina ('Escudella sense gallina, per a la meva veïna', 'Gallina, bou i moltó és olla de senyor'), però també en pot portar de polla ('Escudella amb mitja polla, vol gran olla'), de moltó ('Escudella de moltó, escudella de senyor', 'Gallina i moltó, olla de festa major'), de bou ('Olla de rector, gallina, bou i moltó'), un tall de cansalada fresca ('Ni olla sense sagí, ni taula sense vi'), un tros de cansalada rànica ('Com més ranci, més bona olla') o unes pilotes ('Campanes al vol, pilotes a l'olla', i fins i tot hi ha gent 'de pilota a l'olla', que són persones molt distingides).

La gallina és molt saborosa i fa molt bon gust a l'olla. Per alguns llocs de Catalunya el membre sexual masculí rep a vegades la denominació de 'coll de gallina', i així és com el trobem en un poesia sense títol apareguda en el número del 6 d'abril de 1879 de *La Campana de Gràcia*:

Tot content diu en Rosés
que la sèva bona dona
fa una escudella tant bona
com si gallina hi posés.

Pero sab tot lo vehinat
que sa dona Catarina
hi posa un coll de gallina
y se'l menja d'amagat.

Pel que fa a les verdures, el més corrent és posar-hi un parell de patates ('Olla sense cap patata, escudella de beata', 'Olla sense patata, boda sense ballada'), un tros de col ('Olla sense col, ni el dimoni la vol'), una ceba ('Olla sense ceba, boda sense tamborí' —o 'ballada sense flabiol'), una penca d'api ('Olla sense api, li falta un sentit') i naps ('Si fer olla saps, posa-li un parell de naps') o napicols ('Olla sense napicol, no val un caragol').

Una vegada que ho tindrem tot a l'olla, l'haurem d'escumar ('Olla sense escumar, molta brutícia hi ha'), l'haurem de salar ('Festa sense xiques i olla sense sal, tot és igual', i també resulta que 'Olla sense sal, riquesa sense cabal', però no ens hem de passar del punt perquè sinó resulta immenjable, segons la corrandà: 'Isidre, la vostra dona / és poc docta en el guisar, / tira tanta sal a l'olla / que mai no es pot menjar'), l'haurem de tapar ('Olla ben tapada i casa ben tancada') i l'haurem de deixar bullir el temps necessari ('Escudella ben bullida a tothom convidà'), però no més, perquè aleshores diuen que 'Olla massa bullida, perd sentida', o 'Escudella que bull massa té gust de carabassa'. I també cal deixar-la reposar, atés que 'L'olla reposada és la millor dinada' i que 'L'escudella reposada és la millor menjada', però convé que no es refrede perquè, segons fa la parèmia, 'Escudella calenta, menjar de senyor; escudella freda, no la vol ni el gos'. Amb tot això, el resultat és que, a vegades, diuen que 'Val més el brou que les tallades', però si ens agrada molt i tenim per costum d'atipar-nos-en, direm 'Bon vi i bona escudella i que treballe el qui em ve al darrere'. L'olla és en general bona per a tothom ('Amb escudella i bon vi, que no et faci por el camí') i especialment per a les parteres ('La bona escudella omple la mamella') i la gent gran ('Per qui no té dents, l'escudella és el millor aliment'). D'altra banda, l'olla és una cosa molt particular i cadascú s'ha de fer la seua perquè 'Qui escudella d'altri espera, freda se la menja', i també passa que 'Qui escudella d'altri espera, no se la menja sencera'. També farem bé de menjar-ne només per a dinar, atés que 'Escudella per dinar, és un gran menjar; escudella per sopar, la pots llençar'. Si les olles són més modestes, sense tanta carn i amb més quantitat de verdures, es tracta d'olles de diari i aleshores 'L'escudella manté el cos i la butxaca' i és bo de menjar-ne moltes perquè 'La casa ben regida, a migdia escudella i al vespre amanida', i acompanyades de bons gots de vi ('Dona que estima el marit, darrera l'escudella li dona vi tot seguit'). Però hi ha el problema que 'Olla cada dia, per bona que sia atipa', i que 'Escudella per dinar i per sopar acaba per cansar', a més que 'Cada dia olla, amarga el brou'.

També porta cigrons, naturalment. El sacerdot i folklorista Joaquim Martí i Gadea en va parlar en *Tipos, modismes y còses rares y curioses de la terra del Gè* (1908), en un article que portava per títol 'Del sigró, beute'l caldo y tiraló':

Així ho diuen tots els valencians del reyne, pero poquets son els que guisen sense sigrons un *puchero* ú olla de carn, y si son d'eixos bons de Castella, que se còuen tant, s'els menjen molt á gust tots els que pòsen; de mòdo qu'eixe modisme no's veritat entre nosatros, á no ser els sigrons de ruin calitat o pòch cuytosos; mes siga lo que vullga d'això, nosatros ham volgút posar en estes fulles el tal modisme y cantarli ademés la cansó que ve al tall:

Qui fa pòch cas del sigrons,
sense ducte no hu enten;
puix si es hò béures el caldo,
també donen aliment.

Puix así no som com els castellans, que vòlen el *puchero con pocos garbanzos, carne, chorizo, tocino y buenas tajadas de jamón*, pero res de còl, nab, girivia y bajoquetes tèndres, com agrada á la majoria dels valencians.

De les pilotes, que són el millor mos de l'olla per a molta gent, va parlar-ne Joan Amades en *L'escudella. La pipa*:

Entre les mestresses de casa parlen de *l'hora de tirar la pilota a l'olla*, que s'escau vers dos quarts d'onze a les onze. Conta la veu popular que el tirar la pilota a l'olla en temps antics revestia certa solemnitat i que abans de fer-ho es reunia la familia i se'n feia consell; d'ací que encara avui per a qualificar algú de doneta i d'afectat a les feines femenines es digui d'ell que consulta a la seva muller si ja pot tirar la pilota a l'olla.

A les comarques valencianes de la Vall d'Albaida, l'Alcoià, la Marina, l'Alacantí, el Carxe i el Vinalopó Mitjà les pilotes s'anomenen 'farcidures' i es preparen amb farina de dacsà. És possible que antigament es preparessen amb una altra classe de farina, perquè la dacsà és de procedència americana. Hi ha una corrandà que fa així:

És tanta la fam que tinc
que em menjaria un borrego,
i vint-i-quatre fassedures
de farina de ségol.

També trobem les farcidures en la nadala de l'Alcoià 'Pastorets i pastoretés':

Pastorets i pastoretetes,
a Betlem se n'hem d'anar,
a tocar les flautes
i al Jesuset adorar.

Vinc per les estrenes,
si me n'heu de dar,
en esta cistelleta
les heu de posar.

Pasen bones festes,
bona olla de carn,
bones facedures
i un conill ben gran.

El 10 de març de 1927 van traure en la publicació monovera *La Cháchara* la poesia 'El carnaval monovero', de la qual copiaré els primers versos:

Caretas, confeti y serpentina,
¡ya está aquí Carnaval!
(que guapa está Saturnina)
tenim fasegures en la dina,
igualet que per Nadal.

En el setmanari *El Pueblo*, de la mateixa població, aparegueren entre 1906 i 1914 uns articles signats per Cañís, pseudònim dels escriptors locals Joaquim Amo i Amanci Martínez, el germà d'Azorín; el 1908 van publicar l'article 'El primé dia de Nadal', del qual transcriurem una part:

Yo no hu sé lo que será, poro el chasco és que air, primé día de Nadal, casi estire el rabo de una fartoná. Per el mati me vach embocá dos toñes en una molla de bacallá, no més que pa rentame es dens. As onse, ya vach acomensá a badallá. Era cuestió de que sentia la oloreta des fasegures. Abans de tot tic que declará pa la satisfasió de tots, que dempués des alls en capipeus, lo que més me choca son es fasegures. Ara u conte y me llepe es chenives. Es que fan en ma casa cuan repiquen a tot repicá, vendrán a sé, una en atra, de la grandaria des albudeques. ¡En divos quén dos fasegures es pot calsó un carretó carregat en pipes aparat en una costera...! a lo quánaven. Tan pronte com va ixí ma cosina de missa de dotse, vam escuellá. Llegoná va, llegoná ve, li vach fe al perol de arròs un clot de mallol. Cuan vaig tropesá en el sucarrat, vach di: «Prou en hay, Cañís; no sigues envechós». Entonses, ma tia va posá damunt de la taula una

platera acaramullá de fasegures més gran que la serreta des escampilletes.
¡Cavallés, pa no gastá més raóns: la fon es va quedá lluenta com un espill!

Arrematava una fasegura y en mamprenia una atra, y chito. Si en conte de tení el chaleco posat, li dese el ramal a la pancha, me pense quén trague handa la cullera. Encara vach atacá el costal en dos bosins de conill y rosegá el cap.

Per la Safor, la Costera, la Marina, l'Alacantí i el Baix Vinalopó hi ha també una altra classe de pilotes: les 'tarongetes', que deuen ser de les més antigues perquè ja es poden trobar en el *Libre del Coch* ('Bones toronges de Xàtiva'). S'esmenten en la cançoneta popular d'Elx 'Ja mo n'anem':

Ja mo n'anem on anem tots els anys,
a disfrutar de la vora del mar.
Que bé se viu, que bé s'està
en la barraca a la vora del mar.
L'una fa arròs i ceba, l'altra caldero fa,
l'altra fa tarongetes, l'altra una gaspatxà.
Com disfrutem quan estem per allí,
no contem els empenyos que nos deixem aquí.

I també en aquesta nadala:

Passen bones festes:
bona olla de carn,
bones tarongetes
i un conill ben gran.

També hi havia capellans 'de missa i olla', que eren els que tenien pocs estudis i només sabien dir missa i anar als convits. D'ells en va parlar Martí i Gadea en la mateixa obra d'abans:

Este tipo es pòt dir que ja desaparegué, per efecte de la major instrucció que hui'n dia reb el cléro, la que fa que tinga més consciència del seu caracter y dignitat, y de la elevada misió que te en la societat; més á pesar d'això, encara se veu á lo millor algú que atre individuo deixa respectable clase que, posant-se el mon per muntera y no fent cas de nengú ni de res, tot ho atropella y per tot entra, com la Romana del Infèrn, per això no's estrany vòren alguns en los poblets que sòls duen sotanes quant van a l'Esglesia, atres que casi tot el

temps l'empleen en visites y no de malalts, á este anántsén a caçar casi tot lo dia y reçant á fonaes, y á d'aquell fent denteres als quel vehuen á tot hõra fumantse els puros com á barretes de cadira; y si pasém als pòbles grans, m'hos escandalicàrem al vóren alguns que ni ayre tenen de lo que son, puix pòrten sombrerets casi com els julos y toreros, alçacòlls y punys lluentcs com els senyorets, uns *sobretodos* que pareixen cogeros, sotanes á la francesa y amples com á merinyaques, calses blanques á conte de negres, com es de rúbrica, y unes hevilles de plata en les çabates que més grans ja no pòden ser. ¿No's això anar contra la gravetat que prescriu el caracte del sacerdot y tornarlo un atre capellá de Misa y òlla respècte al dels pòbles, y un mariquita ó llejuguino respècte als de les ciutats? Puix cabalment per això els posém nosatros á uns y atres eixe sambenet, encara que invertint els termes, y pera postres els cantém esta cansó:

Capelláns de Misa y òlla
casi ja no'n queden hui;
pero en canvi n'hi ha pròu
que semblen a un figurí.

Y per això de cada dia se te manco respècte á la classe, tractantlos á tots de vaqueta, com si tots foren iguals, perqu'el pòble ja no se para en barres y diu d'uns y atres com aquell: *Asnos y burros todos son unos*. ¡Cóm ha de ser!

L'olla, al País Valencià, sempre s'ha anomenat així, i com a mostra transcriurem un paràgraf de la *Rondalla de rondalles*, atribuïda a fra Lluís Galiana i publicada el 1768:

Tambè traguèren una ollàça de condumio, que tenia una càfila de coses, y un olòr tan bo, que podia retornar un malalt pernoliat: y agarrantse de bell nou, no en deixaren pentol, ni quedà rastre ningú, ni tal queu feu. Uns als nabs, que sels engulien sense tocar en aros, tan apresada com qui amortalla sogres: atres als sigròns y á la verdúra, com à llòbs: y tots arrèu als trosos, y el darrer que escüre el plat.

I també s'esmenta en el col·loqui de *So Christofol*, que deu ser de la mateixa època:

No es així; pues váren fer
un dinar molt esquisit

de escudella, olla, y mes
un bon principi, dos postres,
tres rollos, y un sisonèt
pera cada Pobra presa
En la Torre de Quart.

Però a finals del segle XVII aparegué el castellanisme *puchero*, que al segle XIX es generalitzà a bona part del territori, però és un barbarisme que trobe que s'hauria de bandejar, essent 'olla' un mot tan viu. En una poesia ('Lo que faré cuant me case') publicada en el setmanari alacantí *El Cullerot* del 8 de maig de 1887 trobem el *puchero*; en transcriurem la part final:

A mich dia el pucheret
de aquella gallina morta,
que encara que soc del horta
sé fer molt el señoret,
en cuant en cuant un traguèt
pera pendre forsa i brio
y ferli envecha a mon tio
que es troba encara fadrí
y volia ferme á mi
cura y ficarme en un lio.

El mateix Martí i Gadea, ara en *Ensisám de totes herbes* (1891), va parlar de l'assumpte:

Les dones, com ham dit abans, son per lo regular les que més patixen d'eixe malet o defecte. Diu, ve una forastera al poble, y perquén la seua terra li dihuen, per eixemple, *puchero* á l'olla de carn, enseguida totes ya volen diro com ella, dasta que *puchero* va y *puchero* vé; y l'olla de carn ya no la nomenen per a res. Y a tot asó síls preguntes per qué ho dihuen així, no saben respondre més que perquels pareix qu'está més bonico o millor. De modo que segons elles, com ho dihuen els forasters está més ben dit que com ho diem nosatros. Aixina es en totes les coses, y per aixó la nostra parla, les nostres costums y tot lo nostre es va perdent poc a poc, no més pel capricho tonto que tenim la machor part dels valensians sobre tot, de voler seguir ó copiar als de fora. ¡Cuant s'han de deixar á un costat tantes tonteries y miseries, que sols argüixen en nosatros molta burrera y poc o chens de patriotisme!

Denominacions a banda, l'olla ha estat sempre la reina de la taula fins que la va destronar la paella. Per les comarques centrals del País Valencià, quan la gent, en saludar coneguts i desconeguts, diu 'Bon dia', hi ha qui respon: 'I bona olla a migdia'. També apareix en algunes publicacions populars, com ara en la poesia 'Una carta' que publicà el setmanari suecà *El Sueco* del 19 de març de 1909:

Y en punto de medio día
Sinse descuidarnos masa
Sentornaremos á casa.
Si al entrar el gato maula,
Es que el arroz está ya en taula
Y allí entrará la degolla
En les pilotes del'olla,
En los blanquets y paltrots
Mes qu'embruten els bigots.
Los nabos y chirivías
Verá usted en las tripas mías
Con qué gusto me las pongo;
Botifarras del mondongo
Entrarán de una en una
Com si fueran una pruna,
Y verá como mampino
Buenos tragos de agua en vino.
Concluído el último plato
A tomar la siesta un rato,
Y si el sueño no me engancha
Me samainará la pancha.

La trobem així mateix en el cançoner popular:

A tots ens agrada un tros
ben gran i que siga molla
per poder traure de l'olla
bons péntols de carn sense os.

Ara ens ocuparem de Catalunya. L'escudella i carn d'olla va quedar la primera en una enquesta en què es demanava quin era el plat més representatiu de la cuina catalana, però, com passa a tot arreu, ja no es prepara amb la freqüència d'abans, quan la cantaven els poetes de *L'Esquella de la Torratxa*. En el número del 22 de juliol de 1892 van publicar la poesia 'Si això't pensas':

Vina, acóstat; dom la má,
colócala aquí ab cautela
y sentirás com mon cor
descompassat esbatega.
¿Lo sents?... ¿veritat pubilla
que saltant d'eix modo sembla
un caball desenfrenat
que vola sens tocá á terra?...

Miram bé; miram la cara:
¿vritat que la tinch groguenca?
Fixat ara en ma mirada:
¿Oy que es trista y macilenta?
¿Vritat que semblo un cadavre
ó una figura de cera?...
Tócam: ¿Oy que estich mes fred
que qualsevol sant de pedra?
¿Vritat que tu estás creguda,
que jo, al fónndrem com candela
cap per avall, es per tú
y que la culpa es sols tèva?...
¿Oy que t' pensas qu'es l'amor
que las mèvas carns rosega?...
Si aixó't pensas... t'has tallat,
creu que t'enganyas nineta.
Puig si tinch de serte franch
á mí l'amor no'm corseca.
La culpa es... que ja fa... ¡¡un mes!!
¡que no he tastat escudella!

Aquesta quarteta és del número del 3 de setembre de 1897:

Nena hermosa, nena bella,
si no'm pots dar ton amor
al menos fesme'l favor
de dar-me un plat d'escudella.

Aquesta altra aparegué el 12 de març de 1909:

Sapigueu, discrets lectors,
que milló'm va, quant tinch gana,
una plata d'escudella
que una escudella de plata.

I la poesia 'La escudella' es va publicar en el número del 16 de març de 1906:

Si haig de parlar francament
com el ventrell m'aconsella
per' mí, un bon plat d'escudella
es el plat més suculent.
Que no'm parlin de *pinyóns*,
ni *lletras*, *pistóns* y *estrellas*,
ni de pastas com aquellas
que se'n diuen macarróns.

Jo, minyóns,
tant aquí com á Castella,
més m'estimo la escudella.

N'hi ha que van darrera'ls talls
y ab fregits solen passar,
peró després de menjar
ja tornan á fer badalls.
¿Cóm volen, donchs, estar bons
menjant cosas que enmagreixen?
¿Que's penséu que'ls talls engreixan?
¡Bah! ¡Deixeuvos de rahóns!

Jo, minyóns,
tant aquí com á Castella,
més m'estimo la escudella.

Al hivern, poso per cas,
quan apreta tant el fret,
ab un bon tall de filet
no us el fareu passar pas.
En cambi *tireus á fóns*

del plat que jo us recomano,
y demanaréu un vano
confontent les estacions.

*Jo, minyóns,
tant aquí com á Castella,
més m'estimo la escudella.*

Que no'm vinguin ab *beef-teks*,
ni *cansalada fregida*;
tot aixó escursa la vida
y'ns fa viure sempre sechs.
Jo cremaria al fogóns
tot lo que's fa á la paella.
Aquest menjá'm desgavella
produhintme irritacions.

*Jo, minyóns,
tant aquí com á Castella,
més m'estimo la escudella.*

(Si després hi ha dos capóns).

La trobem també en altres publicacions. En el número del 20 de gener de 1898 del setmanari barceloní *L'Olla* aparegué el sonet 'A l'olla', que feia així:

Voldria que 'n ma pensa, abrusadora,
sentís bullir del geni la guspira,
per sapigué enaltir al mon que 't mira
las virtuts que 'l teu fanch, olla, atresora.

Encar' que siguis dels fogons senyora,
ets tant humil, que 'm sembla que t'admira
qu' un versayre per tú polsi la lira
per cantar ta modestia encisadora.

Com á mi contemplarte mes m'agrada
es quan damunt del foch 't veig fumosa,
de suculenta vianda curullada.

Y molt més quan t'agafo y generosa
la clássica carn d'olla barrejada
per ta ampla boca 'm donas abundosa.