

Gastronomia raonable

El dinar de Nadal

Joan-Antoni Ferran

Convençut que l'art de l'alimentació humana civilitzada demana l'ús de la raó, si volem menjar arreglat, com més sovint millor (si pot ser, sempre). Em permeto aquesta paràfrasi del títol del disc de *El Último de la Fila*, per a donar un nom genèric a aquesta col·laboració a Quatern, que ara enceto.

Aquest mínim acudit reflecteix –trobo– el desideràtum del menjar de manera satisfactòria. Per desgràcia, l'expressió no és sempre redundant, com tocaria pel meu gust. El que admiro més d'una elaboració culinària és precisament la quantitat d'intel·ligència que conté. El plaer, per al paladar, pot ser equivalent entre una carn a la brasa i una sopa de farigola, per exemple; però matar un xai i posar-ne un tros sobre el caliu no demana gaire esforç d'imaginació. En canvi, fer un plat deliciós i tonificant quan fa fred, amb uns trossos de pa sec i unes herbes collides en un marge, té la seva gràcia. No voldria que sembli, però, que dic que la carn a la brasa és una rucada, que no ho és pas. Senzillament, ha calgut esmolar més l'enginy per a inventar la sopa. No m'entusiasmen, en canvi, les delirants barreges de coses cares, de moda aquests darrers anys (potser perquè fa ric). Trobo que un bon *foie* en té prou, per companyia, amb una mica d'enciam i una torrada. Això no vol dir que algun cop no es pugui fer una excepció i tirar una mica la casa per la finestra. L'àpat del dia de Nadal és, per dret propi, una d'aquestes excepcions. No resulta cap contradicció considerar raonable l'extraordinària escudella de la diada i el rostit que la segueix: Nadal n'hi ha un cada any. Així, doncs, començo amb aquesta, només aparent, contradicció.

Per a fer escudella, no facin servir mai l'olla a pressió: no surt tan bona. L'olla a pressió és molt útil per a altres coses, no per a això. Nèstor Luján diu, amb tota la raó del món, que cal que el plat compti amb la presència dels quatre ordes mendicants: vedella, xai, porc i gallina. Per començar-lo, doncs, es posen a l'olla els trossos d'aquestes carns, amb una ceba o dues, llorer, l'aigua i la sal –poca, que el brou ja sortirà prou substancios–. Per al meu

gust, cal posar-hi almenys un bon os del genoll, uns talls de cua i de jarret de vedella, un braó o dos de xai, botifarra crua, cansalada grassa, un os de l'espina, cua, orella, morro i peu de porc, un pit de gallina, el pedrer, potes, coll i cap (sense el bec però amb la cresta sobretot) del gall que rostirem de segon plat, i un tros d'os de pernil ranci. Aquesta selecció no és dogma de fe, naturalment, ni exhaureix la llista de candidats. Són les coses que m'agrada trobar-hi.

Tot això cal que bulli des de bon matí, amb l'olla tapada i no gaire de pressa. En arrencar el bull, s'escuma el brou. Quan el tall ja sigui bastant cuit, podem preparar la pilota, amb una mica de carn picada de vedella i de botifarra crua esparracada, un ou, all i julivert picats, farina o pa ratllat, la sal i una mica de pebre. S'enfarina el pastó i, quan ja no s'enganxa al plat i té la clàssica forma amelonada, es dresgreixa el brou, recollint amb un cullerot les llunes que fa (i que cal treure, perquè són colesterol *per un tubu* i el plat ja en porta una dosi de cavall, així i tot). Es tira la pilota a l'olla, junt amb unes quantes mongetes seques, que hauré tingut en remull tota la nit anterior. El costum del país era posar seques a l'escudella; posar-hi cigrons era costum castellà (del *cocido*). Ara moltes receptes dels llibres diuen que cigrons. Si es vol ser eclèctic, se n'hi posa un grapat de cada i problema resolt.

Al cap d'una estona s'hi posen els vegetals: pastanaga, porro, api, xirivia, col, patata i nap. En pocs minuts l'olla començarà a fer una meravellosa olor: l'aroma de les verdures. Cal deixar-les coure, sense excedir el temps necessari perquè ja siguin cuites però que conservin la seva individualitat. Llavors apaguem el foc i retirarem el brou necessari per a bullir; en un altre recipient, els galets, que deixarem *al dente*. Per a aturar la cocció quan apaguem el foc, va bé afegir-hi la resta del brou de l'olla, que ja no bull.

Per a servir-ho, es posa el brou amb la pasta en una sopera i, en sengles plates, el tall i els vegetals.

Per a desembafar, podem acompanyar-ho amb una ceba, que hauré esclafat i remullat en aigua una estona abans, per tal de treu-



re-li l'excés de força, amanida amb oli, vinagre i sal. Després de menjar els galets amb el brou, les verdures i el tall, amanits amb un raig de bon oli d'oliva, es produirà en els comensals l'entusiasme vital necessari per a la festa.

El costum d'aquest país era menjar bastant greixós. Recordo, que de petit, una tia meva deia "que gras que estàs!" per a dir a algú "quin goig que fas!". El greix, doncs, gaudia de bona premsa, potser perquè, a més de la tradició, la gent encara recordava la fam de la guerra i la postguerra. En aquella època, el rostit de Nadal es feia amb llard. En la meva adolescència, ja el feien meitat llard i meitat oli, perquè així no embafava tant. També s'hi posava tot d'espècies: canyella, clavell, nou moscada, pebre... El gust pels greixos i per les espècies sembla que ha minvat. En el cas dels greixos, potser una mica perquè amb l'edat es troben més embafadors i també per la mala consciència d'estar gras, que es cultiva per prescripció mèdica; en el cas de les espècies, vés a saber per què. Segur, però, que avui sorprendien els vins especiats, tan corrents al segle XVII, o la majoria de receptes del *Llibre del Coch* o del *Libro del Arte de Cozina*, especiadíssimes també.

Per això, proposo rostir el gall de Nadal d'aquesta manera, que el fa més lleuger, cosa ben necessària després d'un primer tan consistent. Agafin el gall (un gratapallers d'uns quants quilos; res de pollastrets fabricats amb matèries sense identificar), que ja no tindrà els menuts, perquè estaran bullint a l'escudella. Rentin-lo i, després de salpebrar-lo per dins i per fora, posin-li dins una poma sencera, rentada i prou (una bona *golden*, per exemple). Com a farcit, és més lleuger que el tradicional de prunes seques,



El gall, xilografia de Jordi Roca. 1975.

pinyons, orellanes i porc.

La manera de coure'l, me la van recomanar a Mallorca per fer la porcella. Posin una plata, amb un dit d'aigua i una graella al damunt, al forn, amb l'animal sobre la graella; el forn, no massa calent, aproximadament a 150°. Deixin que vagi fent-se a base d'hores. De tant

en tant mullin-li una mica la pell amb aigua salada (una cullerada de sal per un bol d'aigua) per impedir que quedi massa cuita quan la carn encara no ho és. Punxin-lo amb una broqueta per conèixer quan és cuit, que serà quan tindrà el color ros una mica pujat.

Llavors veuran que, part del greix ha anat a parar a l'aigua. Aquesta preparació quasi permet gaudir del sabor de la carn sense alteració. Si és un gall autèntic, això és d'agrair.

El poden acompanyar amb un puré de poma. El podran fer bullint unes quantes pomes en aigua sola i passant-les pel passapurés, després de treure'ls la pell i el cor. La mica d'acidesa de la poma també ajudarà a desembafar.

No cal dir que, per beure, cava. Un bon *brut nature* fresquet ajudarà a tirar avall de manera satisfactòria.

Les postres, segons la tradició: neules i torrons. Només dues observacions; comprin torrons d'Agramunt. Són els avis dels valencians i no pas menys apreciats. Acompanyin-ho amb un vi ranci, parsimoniosament oxidat en alguna bóta del racó. Res de moscatells, amb tanta dolçor.

Cafè i copa, i preparin-se per a fer una digestió conscienciosa, ben necessària. Perquè ja em diran qui no menja una mica més del compte amb un dinar així.



home / dona

FÈMINA

c. Sant Quirze, 5 • Tel. 725 59 50 • SABADELL

TEIXITS SALVADOR
els teixits que tenen estil

Indústria, 33 - Tel. 725 65 90 - 08202 Sabadell

FONTSERE

ARTICLES PELL I VIATGE

Sant Quirze, 38
Tel. 725 85 41
SABADELL