

RECEPTARI POPULAR DEL CARNAVAL PER A TOTS ELS GUSTOS

Dijous Gras ens marca la cima d'un període d'alimentació grassa –que ens arriba des de les primeres matances del porc per Sant Martí i del temps de Nadal. En aquest moment s'havien arribat a esgotar els queviures del rebost que guardaven des de la matança del porc i sols quedaven els llardons –greix del porc–, peus, morro,... i les botifarres, fet que derivava en el seu consum i també en altres llocs, com encara succeeix en l'actualitat al voltant d'aquestes dates de Carnaval, per exemple, a Rocafort de Vallbona, en noves matances.

En aquests dies, precedents a la Quaresma –temps d'abstinència– tenien lloc les grans fartaneres per tot arreu. D'aquí l'exclamació popular: “visca la xerinola i els talls de la cassola!”. En moltes poblacions aquests àpats tenien un caire benèfic. Durant els dies de Carnaval els joves i les diferents societats feien captes per les cases i reservaven els aliments recollits per fer l'escudella comunitària. Aquesta era repartida entre els pobres de la població i els que aquell dia es deixaven caure per allà –sopa dels pobres–, i també a la presó.

En l'actualitat els àpats multitudinaris han perdut el caire benèfic però encara marquen aquesta i d'altres jornades del Carnaval català, essent un tret molt distintiu. Sopes, escudelles, coques de llardons, botifarres, truites... omplen aquest receptari amb el qual pretenem donar-los la oportunitat de viure les olors i sabors dels àpats col·lectius acompanyats per la disbauxa, la gresca i els excessos dirigits pel Rei Carnestoltes i la seva Concubina.

SOPES I ESCUDELLES

** Per a quatre persones*

ARRÒS (Bagà - Berguedà)

Es cuinava Diumenge de Carnaval, celebrant-se actualment el segon diumenge de febrer.

Ingredients:

- 400 g d'arròs
- 12 musclos
- 200 g de sèpia
- 150 g de llagostins
- 150 g de gambes
- 2 grans d'all
- 1 ceba mitjana
- 100 g de pebrots
- 100 g de pèsols
- 4 tomaques mitjanes
- 50 g de botifarra negra
- 100 g de costella de porc
- 50 g de cansalada
- 50 g de llard
- 100 g de pollastre
- 100 g de conill
- 1 l de brou de peix
- oli
- sal

En una cassola al foc fregiu amb oli la ceba pelada i picada. Quan agafi color, afegiu les tomaques pelades i picades sense llavors i els alls. Al cap de deu minuts, enrossiu en aquesta base les costelles de porc, la cansalada, el llard, el pollastre, el conill i la botifarra (tot tallat a trossets). Quan estigui daurat, afegiu els pèsols i els pebrots i, al cap de deu minuts més, els musclos (bullits i oberts anteriorment), els llagostins, les gambes i la sèpia. Quan tingui color, només caldrà posar-hi l'arròs i cobrir-ho amb el brou de peix. S'ha de coure fins que l'arròs estigui al punt.

ESCUDELLA (Castellterçol – Vallès Oriental)

Per dinar Dimarts de Carnaval. Es cou en olles d'aram.

Ingredients:

- 200 g de vedella
- 150 g de carn de porc
- 200 g de costella
- 50 g de botifarra negra
- 150 g de llonganissa
- 50 g de llard
- _ pollastre
- 80 g de fideus gruixuts
- 100 g d'arròs
- 3 cullerades d'oli
- pebre vermell
- pebre negre
- sal

Poseu l'aigua a bullir amb el llard, un raig d'oli i una mica de sal. Quan arrenqui el bull, afegiu la vedella, la carn de porc, el pollastre, la botifarra, la llonganissa, la costella i el llard. Ho deixeu coure a foc lent. Quan la carn es vagi desfent hi afegiu el pebre vermell i el pebre negre. Uns 20 minuts abans de servir l'escudella, tireu l'arròs i els fideus.

ESCUDELLA DELS POBRES (Arenys de Mar - Maresme)

Dimarts de Carnaval des de primera hora els nois i noies de l'Agrupament Escolta Flos i Calcat fan la capta casa per casa per a poder preparar l'escudella que se servirà al vespre.

Ingredients:

- 1 os sec de pernil
- 1 os de bou, amb el moll
- 1 nap mitjà
- 2 pastanagues mitjanes
- 250 g de patates tallades a trossets
- 250 g de cigrons (remullats des de la vigília)
- _ pollastre tallat a trossos
- _ gallina tallada a trossos
- 150 g de cansalada
- 200 g d'orella i/o morro de porc
- 1 peu de porc
- 100 gr de vedella
- 150 gr de botifarra negra i/o blanca
- 150 g de fideus gruixuts
- Aigua

Per a la pilota:

- 100 g de carn picada de vedella
- 100 g de carn picada de porc
- 1 gra d'all
- Julivert
- 2 cullerades de farina
- 2 cullerades de pa ratllat
- 2 ous

Poseu a coure en una olla al foc l'aigua, la carn, la gallina, la cansalada, el peu i la orella o el morro de porc, l'os de pernil i el de bou, el nap i la pastanaga (els dos pelats sencers). Escumeu bé l'olla i afegiu els cigrons. Ho rectifiqueu de sal i deixeu l'olla a foc lent. A part prepareu la pilota, amb la carn magra de porc i de vedella picades, els ous batuts, el pa ratllat, sal, una mica de pebre, l'all i el julivert picats i una mica de farina; ho pasteu i li doneu forma de pilotes. Finalment, les enfarineu. Passades dues hores de cocció del brou a foc lent, incorporeu a l'olla les pilotes, les botifarres i les patates (tallades a trossets) i els fideus gruixuts.

RANXO (Ponts - La Noguera)

Elaborat a la plaça del poble, en olles d'aram, Dimarts de Carnaval.

Ingredients:

- _ pollastre
- _ gallina
- un os de l'espina del porc
- un os sec de pernil
- 100 g de fesols (remullats des de la vigília)
- 100 g de cigrons (remullats des de la vigília)
- 150 g de patates (pelades i tallades a trossos)
- unes fulles de col (a trossos)
- 1 ceba
- un porro mitjà (a trossos)
- 100 g de carn de ternasco
- 100 g de carn d'estofat
- 100 g de carn de corder
- 150 g de botifarra negra
- 150 g de cansalada
- 2 tomàquets
- 80 g de fideus gruixuts
- 80 g d'arròs
- sal
- oli
- aigua

Poseu a coure en una olla al foc l'aigua, els ossos del pernil i de l'espina junt amb el porro. Escumeu bé l'olla i afegiu els cigrons i les mongetes. Ho adobeu amb sal i conserveu l'olla a foc lent. Mentre bull l'olla, poseu oli en una cassola i fregiu la cansalada tallada a daus i la ceba pelada i trinxada. Quan agafi color, afegiu la carn de ternasco, de corder i d'esfofat (tot tallat a daus). Quan sigui daurat poseu les tomaques (trinxades sense pell ni llavor).

Passades dues hores de cocció del brou, treieu els ossos i afegiu a l'olla la carn sofregida, la botifarra, les patates, la col i els fideus. Ho rectifiqueu de sal. Quan la patata i els fideus siguin tous, aparteu l'olla del foc.

XARRÓ O FARRO (Tarragona - Tarragonès)

Escudella típica de Tarragona, recuperada el Carnaval de l'any 2003 i servit com a plat popular a partir del 2004.

- 200 g de pèsols
- 200 g de faves
- 250 g de fesols (remullats des de la vigília)
- 1 col petita
- 1 os de l'espina del porc
- 1 cullerada de llard
- 2 patates mitjanes
- 100 g de fideus gruixuts
- 2 l d'aigua
- sal
- una mica de farina

Poseu l'olla al foc amb l'aigua i l'os de porc i ho deixeu coure una hora. Treieu l'os de porc i afegiu els fesols, la col (a trossets), els pèsols, les faves, les patates (pelades i tallades a trossets) i ho deixeu coure durant una hora més. Afegiu el llard enfarinat, la sal i els fideus. Quan els fideus siguin cuits apagueu el foc.

AMANIDES

** Per a quatre persones*

XATÓ (Baix penedès, Alt penedès i Garraf)

Als voltants de Carnaval es pot fer la ruta del xató per diferents poblacions: El Vendrell, Sitges, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Sant Pere de Ribes i Cubelles.

És un plat de Dijous Gras a Vilanova i La Geltrú i Sitges.

Ingredients:

- 2 escaroles (a trossets)
- 12 seitons (dessalats)
- 200 grams de bacallà (dessalat i esqueixat)
- 150 g de tonyina (dessalada i esqueixada)
- olives arbequines i negres

Per a la salsa:

- 100 g d'ametlles torrades
- 60 g d'avellanes torrades
- 4 grans d'all
- 8 nyores escaldades
- 2 llesques de pa fregit o torrat
- vinagre
- sal
- oli

Per a fer la salsa trinxeu en un morter les ametlles, les avellanes, els grans d'all, la polpa de les nyores, la sal, les llesques de pa fregit remullades en vinagre i aneu-ho lligant amb l'oli d'oliva.

En un recipient barregeu l'escarola, els seitons, la tonyina, el bacallà i la salsa fins que quedi tot ben impregnat.

A Sitges hi afegixen dos seitons dessalats i _ bitxo optatiu a la picada de la salsa i només hi posen olives arbequines i no negres.

AMB BOTIFARRES O LLONGANISSES

FOGASSETA (Baix Ebre)

Per dinar o berenar a la muntanya el Dijous Gras

Ingredients:

Per a la fogasseta:

- 1 pa de pagès rodó petit
- 1 pam de llonganissa
- oli

Per a la truita de carxofes:

- 3 ous
- 3 carxofes

Primer feu la truita i la llonganissa. Talleu les carxofes en rodanxes de dalt a baix i poseu-les a coure, ofegant-les després en una mica d'oli. Quan estiguin ofegant-se, tireu els ous batuts a la paella en un rajolí d'oli bullent, i repartiu les carxofes per la paella. En un altre foc podeu anar coent la llonganissa. Partiu el pa de pagès en dos, treieu-li la molla, tireu un raig d'oli i ompliu-lo amb la truita de carxofes i la llonganissa. Feu servir la molla per tapar el farcit. Segons la població, hi podeu afegir tomaques, alls tendres o espàrregs.

BOTIFARRA D'OU

És, junt amb la coca de llardons la menja més estesa als Països Catalans.

Ingredients:

- 2/3 parts de papada de porc
- 1/3 part de panxeta de porc
- Sal
- Pebre

En primer lloc trinxeu la carn de porc i afegiu 18g/kg de sal i 3gr/kg de pebre. A banda heu de batre 8 ous/kg de carn amb 20gr/kg de sal. Barregeu els ous batuts amb la carn i embutiu la massa als budells primers del porc de manera que quedi molt tou ja que, al bullir, l'ou augmenta de volum i podria trencar els budells. Ho poseu en aigua bullenta a 100 graus i reguleu el foc per a mantenir-lo a 80 graus durant una hora i quart. Quan la botifarra sigui bullida la submergiu en aigua freda durant dos minuts i la poseu a la nevera per a poder-la consumir fresca.

* Fórmula de Vicenç Bardolet

POSTRES

COCA DE LLARDONS

Postre del Dijous Gras més estés pels Països Catalans

Ingredients:

- 400 g de farina de força 60 (especial per a pasta de full)
- 250 g de mantega
- 250 g de llardons
- pinyons
- un ou
- sal
- aigua

Prepareu la pasta barrejant la farina, l'aigua i un pessic de sal i treballeu-la amb les mans. Escampeu farina a sobre una superfície de marbre i estireu la massa amb l'ajuda d'un rodet. Quan estigui ben estirada, afegiu la mantega una mica desfeta però amb consistència. Torneu a treballar la massa. Quan ho tingueu ben barrejat, hi afegiu els llardons trinxats. Torneu a treballar la massa i a estirar-la. Talleu-la segons la mida de les coques que vulgueu fer (20cm x 8 cm aprox), les unteu amb l'ou batut, escampeu els pinyons i cobriu-les amb una mica de sucre. Poseu-les al forn durant uns 20 minuts a una temperatura de 200 graus.

MERENGA (Vilanova i La Geltrú - Garraf)

A banda de vendre's a les pastisseries de Vilanova i La Geltrú Dijous Gras, aquesta tarda els nens i les nenes d'aquesta població mantenen una guerra de merenga pels carrers, acabant a la plaça de la Vila.

Ingredients:

- 200 g de clares d'ou
- 80 g de sucre
- 25 g de sucre de llustre

Per a l'almívar

- 320 g de sucre
- 0.80 l d'aigua

Primer feu l'almívar. Poseu l'aigua i el sucre al foc i deixeu que bullin només un minut. A banda heu de batre les clares amb el sucre. Un cop estigui ben batut, hi aneu tirant l'almívar de mica en mica, sense deixar de batre. Tot seguit ompliu una mànega de pastisseria amb aquesta massa i aneu col·locant les merengues a sobre d'una fusta mullada amb aigua. Espolseu el sucre de llustre pel damunt i poseu la fusta al forn durant 10 minuts a una temperatura de 150 graus.

FARCIT DE CARNAVAL

Ingredients:

- 1kg de rialles
- 7 amics
- 750 gr d'ironia
- 100 gr de bon humor salpimentat
- 50 gr d'agilitat en ball

Barregeu els set amics amb la meitat de l'ironia en una cassola i ho deixeu coure a foc lent. Quan n'hagi sortit la disfressa ho retireu del foc. En una paella hi torneu a posar els set amics, la resta d'ironia i les rialles. Quan sigui ben amacerat hi afegiu l'agilitat en ball i ho treieu del foc. Espolseu la massa amb el bon humor salpimentat.

Editen: Ajuntament de Tarragona (Conselleria de Festes) / Comissió del Carnaval de Tarragona

Documentació i textos: Noemí Sans Sáez