

VICENT MARQUÉS

HISTÒRIA DE LA CUINA CATALANA I OCCITANA

VOLUM I



edicions
Sidillà

La Bisbal d'Empordà, 2018

Edicions Sidillà SL

La Bisbal d'Empordà · 17100
www.edicionsidilla.cat
info@edicionsidilla.cat

© del text: Vicent Marqués
© de l'edició: Edicions Sidillà
Il·lustracions: Montse Mayol

ISBN: 978-84-947484-8-6
Dipòsit legal: GI 1252-2018
Disseny i maquetació: Judit Pujadó
Correcció: Xavier Cortadellas
Impressió: Impremta Pagès, d'Anglès (la Selva)

Primera edició: Octubre del 2018

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 salses

Els aperitius




Les ensalades


Les sopes

Vull donar les gràcies a Jean-François Coche, Claudi Balaguer, Manèl Zabala, Gerard Funés Martín-Canyadell, Rafèu Sichel-Bazin, Hans Peter Kunert, Silvana Primavera i Angelica Tundis, la col·laboració dels quals ha contribuït al bon desenvolupament de l'obra.
Vull fer constar així mateix el meu agraïment a Ermengol Passola ^(†), que fou un home extraordinàriament generós.

Sumari



Pròleg	9	 Les ensalades	377
Guia de maneig	65		
Consells i observacions	69	L'ensalada d'encisam	378
Olis i greixos	77	El trempó	389
		El xató	392
 Les salses	123	L'ensalada de lletsons	396
		L'encisam de totes herbes	404
El sofregit	125	Les ensalades de verdures	427
La picada	129	L'amanit de ceba	451
L'allioli	135	La ceba fregada	452
La vinagreta	174	La <i>salada d'ortigas</i>	453
La salsa de tomaca	180	L'ensalada de <i>bledas-rabas</i>	454
El <i>peissalat</i>	186	L'ensalada de <i>polet</i>	456
L'allada	189	L'ensalada de <i>caçum</i>	457
La salsa blanca	190	L'amanit de porc	458
La <i>taperada</i>	192	La trumfada	459
L'agràs	193	Les <i>patatas a rulos</i>	460
		L'ensalada <i>hervida</i>	461
 Els aperitius	196	Les ensalades de <i>fetge sec</i>	462
		Les amanides de bacallà	464
Cacauets i tramussos	198	L'amanida de sardines de casc	471
Les olives	260	Les ensalades de llegums	472
Envinagrats i salmorres	277	L'ensalada de <i>patanas</i>	481
Les saladures	300	La <i>salada de ris</i>	485
El polp sec	318	L'ensalada de <i>chastanhas</i>	487
El marisc	320	L'ensalada de <i>botarèls</i>	488
Les angules	356	L'ensalada de <i>bolhit</i>	490
Els aladrocs en vinagre	359	L'ensalada de <i>trufas</i>	491
El sepionet a la planxa	361	L'esgarrat	493
La <i>ceserada</i>	363	L'amanit de taronja agra	501
<i>Lard e chastanha</i>	364	L'ensalada de polp	502
Les faves bullides	365	L'ensalada de <i>nonats</i>	504
Les <i>favas fregidas</i>	369	La <i>salada d'anguilas</i>	505
Les <i>figas amb de cambajon</i>	370	L'ensalada de melva	506
Els tostons	372	L'ensalada de llagosta	507
Els <i>legums verds</i>	372	L'ensalada de crancs	508

Les sopes bòfegues	509	El pangot	641
L'ensalada de gresièrs	512	Les sopes escaldades	642
La salada de confit	513	Les sopes bullides	644
L'ensalada de guit	514	La sopa de verdures	645
La salada de toma	515	El <i>cosinat</i>	648
La tonyina de sorra amb ceba	516	La <i>cosineta</i>	650
 Les sopes	518	L' <i>orteta</i>	651
La sopa de peix	520	La sopa verda	652
La bullabessa	532	L'olla podrida	653
La <i>borrida</i>	544	La <i>sopa d'èrbas</i>	657
L' <i>aiga-sau</i>	550	El <i>piston</i>	662
Les sopes esmicades	552	El xarró	662
El <i>cebàs</i>	554	La <i>sopa de mongeta verda</i>	663
La sopa blanca	556	La minestra de carxofa	664
El <i>reverset</i>	557	La <i>sopa de favas</i>	666
La caldereta	558	La sopa de col	669
La panadera	562	Les sopes mallorquines	676
L' <i>orsinada</i>	567	La <i>brejauda</i>	682
La sopa de musclos	568	La <i>sopa de ventresca</i>	685
La <i>sopa de tenilhas</i>	569	La <i>garbura</i>	687
La <i>sopa de potina</i>	570	La sopa de ceba	690
La sopa de crancs	572	La sopa de patates	696
La <i>sopa d'ortigas de mar</i>	575	La sopa de tomaca	699
La <i>sopa d'escarabissas</i>	576	La <i>sopa de pòrres</i>	703
La sopa d'all	577	La <i>sopa de naps caulets</i>	705
La cuina afrodisíaca	584	La <i>sopa de coja</i>	706
Les sopes d'herbes	602	La <i>sopa de cogordons</i>	712
L' <i>aiga bolida</i>	607	La sopa de tirabecs	713
L'oliaigua	616	La <i>sopa d'agreta</i>	714
Les sopes de tupí	618	La sopa d'espàrrecs	716
Les sopes de ca	621	La <i>sopa de bordolaigas</i>	718
La <i>sopa de barbata</i>	622	La <i>sopa d'ortigas</i>	719
El pancuít	624	La <i>sopa de jolverd</i>	722
El <i>pan cuèch</i>	626	La sopa de fredolics	722
Les sopes de pastor	629	La <i>sopa de botarèls</i>	724
La sopa d'ous	631	La <i>sopa de grisets</i>	725
Les sopes de llet	635	La <i>sopa de castanhas</i>	726
		La <i>sopa d'òrdi e chastanhas</i>	735
		La <i>sopa d'òrdi e jalina</i>	736

La sopa de cigrons	737	La sopa de pinyana	810
La sopa de fesols	742	La sopa daurada	811
La sopa de pèsols	748	La sopa de conill	812
La <i>sopa de lentilhas</i>	751	La <i>menèstra dei mòrts</i>	815
La minestra de lleties	752	Les sopes de sofregit	816
La <i>bajana</i>	753	La sopa de granotes	818
La <i>sopa de gèissas</i>	756	La <i>sopa de crosets</i>	821
La sopa de suc de fesols	759	Els formigons	823
Faves i fideus	760	La sopa fregida	824
La <i>sopa d'òrdi</i>	763	La <i>rata-rata</i>	825
La <i>sopa d'espèuta</i>	765	La sopa d'ametles	826
Les sopes de pa	766	La <i>sopa corta</i>	828
La sopa d'arròs	768	La sopa bruta	829
La sopa de fideus	771	La sopa de brosses	831
La sopa de macarrons	774	La <i>sopa de carcassa</i>	832
La sopa de galets	776	La sopa de farina	833
La sopa coberta	777	La <i>sopa de grisins</i>	834
La sopa de Nadal	780	La <i>sopa de rosòla</i>	835
Els xutxonis	781	La <i>sopa de l'ubac</i>	837
La sopa de bunyolets	783	La <i>sopa de formatge</i>	838
La truita al mullador	784	La <i>sopa de cantal</i>	841
La sopa de flam	785	El panràs	842
La sopa d'arengada	786	El <i>pan a la caçòla</i>	843
Les sopes de vi	787	El brou de gallina	844
El <i>trempilh</i>	791	El brou de carn	854
La nogada	792	El puré	857
La <i>sopa mitonada</i>	793	La <i>panada</i>	874
El brou bufat	795	La sèmola	876
La <i>sobronada</i>	801	La sopa de tapioca	889
La sopa de mandonguilles	803	El <i>chabròt</i>	891
La cassola de matances	809	Índex alfabètic	893

Pròleg



La cuina és el meu *hobby* de sempre. La meua passió confessable, podríem dir, o potser ho hauríem de deixar simplement en la meua passió, sí, perquè amb les de l'altra classe, malauradament, tinc poca sort.

L'afició s'havia de materialitzar en alguna cosa i el resultat ha sigut aquest llibre, que no és el receptari de creacions més o menys pròpies i refinades d'un cuiner prestigiós, és veritat, ni són tampoc les memòries palatals i viatgeres extraordinàriament envejables d'un gastrònom de molta anomenada, tot i que ja m'agradaria; és només l'obra, ja dic, d'un simple aficionat a la matèria. I el cas, però, és que jo espere que es note perquè sense afició és difícil de fer res que pague la pena, com sap tothom. I en la cuina, a més, si no hi ha un interès real, els resultats poden ser desastrosos, com el lector haurà tingut ocasió de comprovar alguna vegada.

Hi ha una altra afició, la d'escriure, que també ha resultat ser important en aquest negoci de la lletra i que té el seu origen, en el meu cas, en una proposició que em van fer del setmanari *El Temps*, poc abans de començar la seua publicació, per a col·laborar-hi amb una secció de menjar i beure, encàrrec que vaig acceptar encantat a pesar que els meus coneixements en qüestions d'escriptura es limitaven aleshores a la redacció d'unes quantes receptes recopilades per al meu ús personal. Eren aquelles unes receptes manuscrites i bastant esquemàtiques, una espècie de jeroglífics indesxifrables per a qualsevol que no en fos l'autor, i a vegades ni jo mateix les entenia, però el cas és que em van servir de base per a alguns dels articles que vaig fer per al setmanari.

Potser hauré de començar per dir que la cuina que sempre m'ha interessat, i que m'interessa, bé siga a l'hora de menjar o a la d'escriure, és la cuina tradicional, tot i que a taula puc acceptar innovacions que no siguen excessivament extravagants. No soc, doncs, com aquells que asseguren que tardaran més de cent anys a acostumar-se als capricis de la cuina molecular i els seus derivats, però el paladar, en general, és conservador, i el meu certament que ho és. L'obra, naturalment, està orientada en aquest sentit i només tracta de cuina tradicional, la cuina rural, urbana, burgesa i popular de sempre; l'altra, la de cuiner professional i dedicat exclusivament a la innovació, és una altra cosa més personal i cau fora de les

meues intencions i possibilitats. Quant al *fast food*, trobe que ara com ara no el podríem fer encabir en l'apartat de la cuina tradicional per molta voluntat que hi hagués i, per tant, no en parlarem. ¿Caldrà incloure'l en un futur indeterminat? Doncs potser sí. Potser no hi haurà un altre remei, però esperem que no siga així perquè és el causant de l'actual epidèmia d'obesitat, entre altres coses. No he volgut tampoc, d'altra banda, ni menystenir ni privilegiar cap aspecte de la realitat culinària popular i el lector hi trobarà des dels plats de festa més sumptuosos fins a les preparacions de pura subsistència, que quan hi ha gana tot és bo i no per elementals les coses deixen de ser abel·lidores, ans al contrari.

La meua afició a la cuina ja dic que ve de lluny, d'això, n'estic segur, però no podria dir quan va començar perquè no me'n recorde, potser perquè sempre he anat una miqueta fluix de memòria. El que sí que recorde perfectament és que de molt jove em dedicava a llegir tot el que trobava sobre el tema, fins que, finalment, em vaig animar també a escriure'n quatre ratlles.

Al cap d'un temps d'anar comprant llibres de cuina (ja no sé on posar-los) em vaig adonar que la literatura culinària està constituïda bàsicament per una vastíssima legió de receptaris (molt estimables, naturalment) i que en acabant hi ha un petit percentatge més variat on es pot trobar de quasi tot, des dels llibres de viatges o de memòries fins a aquelles obres de caràcter històric molt general o a les monografies, tot passant pels llibres d'opinió, per alguna disquisició metafísica i per altres treballs inclassificables. Tots són, per descomptat, d'una importància documental enorme, a banda el gran valor literari d'alguns.

El que no hi ha, però, són treballs sobre el que personalment considere que és una part molt interessant, si no la que més: la història individualitzada dels plats populars; no hi ha obres que ens expliquen una mica quin és l'entrellat sociocultural dels plats de diari o de festa que hem menjat sempre, o sempre que hem pogut. I no hi ha ni ací ni enlloc, un oblit que no s'acaba d'entendre ben bé si tenim en compte que el fet d'haver d'alimentar-se implica una preocupació fonamental i omnipresent com cap altra i que és una activitat que es repeteix contínuament, sense descans, que dura tota la vida i que, a més de ser imprescindible per a subsistir, és també la que més despeses genera i a la que més temps cal dedicar directament o indirecta. No cal dir que la cuina, que tracta de fer agradable una necessitat fisiològica tan peremptòria, és d'una importància cabdal des de qualsevol punt de vista, i és per això que els antropòlegs diuen que sense cuina no hi hauria civilització. Fins i tot n'hi ha que asseguren que ni tan sols existiria l'*Homo sapiens*, i ara explicarem per què. Sembla que els primers homínids, quan van aprendre a dominar el foc, van agafar immediatament el costum de fer a les brases tota la carn i part dels vegetals que consumien, segurament perquè així els trobaven més agradables i mengívols, però resulta que l'organisme absorbeix

molt més bé les substàncies dels aliments si són cuinats que si ens els mengem crus, i va ser gràcies a aquesta circumstància que el cervell va començar a créixer fins que al cap d'un temps va assolir el volum actual. Si les coses van anar realment així podem dir perfectament que la cuina ens va modelar, ens va convertir en el que som, i com a poc li hauríem d'estar agraïts.

El cas és que no hi ha obres d'aquesta mena. Un buit tan gros deu tenir alguna explicació, i el meu parer és aquest: com que, incomprendible, la cuina no ha estat mai considerada ni un art ni una ciència (tret de les èpoques imperials grega i romana), ningú no s'ha preocupat d'investigar-la (o potser és al revés, però tant se val), amb el resultat que no en sabem res. Sovint mengem plats de cuina tradicional que ens agraden i als quals estem avesats des que érem petits, però no sabem quin en fou l'origen ni quin n'ha estat el desenvolupament fins que han arribat a ser el que nosaltres coneixem. És així. ¿Potser es tracta d'una ocupació molt prosaica? ¿No dona prestigi? ¿Fa una mica frívol? ¿És cosa de dones? Els sociòlegs ho haurien de mirar i dir-nos alguna cosa sobre el desinterés secular d'investigadors i institucions acadèmiques envers el món de la cuina. Entre els grecs, i sobretot entre els romans, estava considerada com un art i, per tal d'augmentar el seu prestigi social, els qui podien donaven sovint grans banquets on els convidats podien assaborir tot de menges refinades, tradicionals o innovadores; si l'imperi romà no hagués desaparegut estic convençut que la cuina s'ensenyaria actualment a les universitats, com qualsevol altra matèria amb alguna importància. Per desgràcia no va ser així i els visigots i els vàndals i les altres tribus germàniques que van ocupar el seu lloc eren gent poc refinada, guerrers que només s'ocupaven de saquejar tot el que podien; llavors Roma deixà de ser capital de res i la seua caiguda significà un trasbalsament molt fort dels costums a tot el món civilitzat. La cuina passà de sobte a ser un assumpte de pura subsistència i d'aquell desastre no s'ha pogut recuperar mai.

Escric tot això, naturalment, perquè aquesta és una obra d'història i d'alguna manera he de justificar la pobresa dels resultats. Les dades són molt escasses, quan n'hi ha, i es troben molt disperses, raó per la qual m'he limitat a fer-ne una descripció en aquells casos en què no he trobat cap paper. La recerca que he fet, per raons de proximitat, abasta els territoris de llengua catalana, i també (ara per curiositat) els de llengua occitana, bessona de l'anterior segons els lingüistes.

D'altra banda, i com que el llibre té el propòsit de ser una obra de caràcter integral, al final de cada monografia històrica he afegit també les receptes que fan al cas, ja que d'una altra manera el text hauria restat coix, o això em sembla, i hauria deixat el lector amb la mel a la boca. Hem de tenir en compte que la pràctica és la paret mestra de la cuina; de res ens valdria saber-ne la història si no poguéssim continuar-la, i el receptari, essent així les coses, és imprescindible.

SOPA D'ALHET: 'supa d'aliè', 'supo d'oliet' (Gavaldà), 'supa' d'alhet (Gavaldà, Alt Delfinat), 'supa d'alhé' (Gavaldà, Delfinat, Comtat de Niça), 'supa d'aiet' (Baix Lenguadoc, Comtat Venaissí, Baix Delfinat, Comtat de Niça), 'supa d'aié' (Baix Lenguadoc, Vivarés, Comtat de Niça), 'supo d'aié' (Baix Lenguadoc, Vivarés, Baix Delfinat, Provença), 'supo d'aiet' (Baix Lenguadoc, Baix Delfinat), 'supa d'ajit', 'supo d'ajit' (Velai), 'supa d'alié', 'supo d'alié', 'supo d'olié' (Vivarés), 'supo d'oié' (Baix Delfinat), 'supo d'alhé', 'supo' d'alhet (Delfinat).

SOPA D'ALL: 'supa' d'all (Catalunya Nord), sopa d'ai' (Berguedà, Ripollès, Garrotxa, Gironès, Empordà, Selva, Vallès Oriental, Bages, Illes), sopa d'ei' (llocs de Mallorca).

SOPA D'UÒU: 'supa' d'uòu, 'supo' d'uòu, 'supa d'iòu', 'supo d'iòu'.

SOPAS DE AJO: sopas d'ajo'.



La cuina afrodisíaca

Fins ara, i a falta d'haver tastat les serps que fan servir a l'Extrem Orient per tal de renovellar ardors juvenils, el menjar no m'ha provocat mai cap sensació eròtica especial, ni normal, i no crec que la causa haja estat cap prevenció de part meua. Malgrat que no he renunciat del tot a trobar la recepta màgica, la veritat és que, vist l'èxit, soc bastant escèptic; però, això sí, considere que un bon menjar predisposa per a l'amor millor que un de dolent, com predisposa més bé per a qualsevol altra cosa, i no sé si deu ser aquesta la raó per la qual als condemnats a la pena capital els acomiaden amb un bon sopar. La idea de relacionar la cuina amb l'amor deu ser tan antiga com el món, però no és cap fenomen exclusiu perquè gran part de les activitats humanes tenen una relació directa amb el sexe, i no cal més que no tancar els ulls davant les pàgines o els espais publicitaris de televisions i revistes per a adonar-se'n.

El cas és que la cuina sempre ha estat un recurs en cas de defalliment sexual. Segons una anècdota que conta el cronista castellà Lorenzo Galíndez de Carvajal (1472-1525) en el *Memorial o registro breve de los Reyes Católicos* la cuina influeix en la història més que no ens pensem. Segons que diu, Germana de Foix desitjava un descendent que heretés els regnes de Catalunya-Aragó i Nàpols, però el rei ja no era jove. El costum que hi havia llavors per a despertar passions al llit

era la de servir a l'interessat un potatge que feien expressament per al cas i que no sabem exactament com devia ser. Unes dames de la cort van parlar a la reina del beuratge i li van donar a entendre que es quedaria prenyada. Els fets s'esdevingueren prop de Medina del Campo, a Valladolid, en un vedat on el rei sojornava per a folgar amb la seua consort. Van preparar el potatge, el rei en va menjar i, en comptes d'acabar en els braços na Germana, va emmalaltir i es va morir al cap d'uns dies. Uns van dir que fou la hidropesia i uns altres que era cosa del cor, però hi hagué molta gent que va pensar que la culpa era del potatge en qüestió, segons hi escrigué Galíndez:

No es va saber què hi havia del cert, però hi hagué molts que van creure que un potatge que li havien donat a Carrioncillo, prop de Medina, per a donar-li potència, li havia causat el mal. Perquè en arribar a Medina un divendres, es va trobar indisposat, i afirmen que hi van intervenir na Maria de Velasco, muller de Juan Velázquez, contable major, i na Isabel Fabra, cambrera de la reina, amb coneixement de la reina Germana, perquè desitjava molt parir del rei, per tal d'haver la successió d'Aragó i Nàpols.

Aquest desenllaç inesperat va ser una desgràcia, per al rei i per a part dels súbdits. Perquè si haguessen arribat a tenir descendència, la corona de Catalunya-Aragó s'hauria separat per llei de la de Castella i la sort dels catalans com a poble podia haver sigut una altra.

Hi va haver bona voluntat per part de tothom, però es veu que aquell guisofi no era el més adequat. Clar és que, si tenim en compte l'enorme transcendència política que hauria tingut l'èxit de l'empresa, també podríem pensar malament: ¿qui ens assegura que el que li van servir a Ferran II en aquella ocasió era un afrodisíac i no una altra cosa, molt diferent?

No sabem quins devien ser els ingredients d'aquell potatge però, en cas de ser realment un afrodisíac, és segur que devia anar ben especiat. A Europa la cuina eròtica ha sigut sempre patrimoni de les espècies, i una de les que gaudia de més predicament era el pebre, encara que avui s'empre poc amb aquesta finalitat.

Les propietats afrodisíacques del pebre no les ha oblidades tothom, però. Per algunes contrades de la Gascunya, el Perigord i el Llenguadoc encara acostumen a celebrar els casaments acompanyats d'una cerimònia burlesca anomenada *la rosta* o *lo torrín dels nòvis*, el ritual de la qual, tot i que pot variar segons els llocs, és sempre molt paregut. En algunes localitats, en fer-se l'hora d'anar al llit, els amics del nuvis formen un seguici grotesc tot posant-se les americanes al revés, la camisa per fora, etc., seguici que desfila amb molt poca traça al darrere d'un personatge esdevingut cuiner. Aquest cuiner improvisat porta en la mà un

recipient (que pot ser ben bé un orinal) ple d'una sopa molt popular anomenada *torrin*, sopa que en aquesta ocasió va literalment coberta de pebre molt. S'adreça a la cambra nupcial i, després de fer algun discurs més o menys llicencios, inviten la parella a rentar-se les mans en una palangana que porten preparada amb aigua, i amb la qual el noucasat, per seguir la tradició, no s'està de ruixar el cuiner i els acompanyants. Després els conviden a sopar i fan tastar a ella una culleradeta de *torrin*, amb una amabilitat que es converteix en intransigència quan arriben al novençà, que ha d'empassar-se'n la major quantitat possible. A l'últim el seguici es retira cantant versets, com més obscens millor.

Per tal de no caure en un excés de passió, possiblement, els noucasats, a vegades, van a passar d'amagat aquesta nit a casa d'algun amic o d'algun veí compassiu, però la colla de bandarres no es donarà per vençuda i, si no els troben on havien de ser, començaran la recerca per tot el poble, amb el *torrin* a la mà. El costum s'esmenta en la poesia de Joan Basili Cassanhau '*Mariouneto la dounzelo*', dins *Fantesios et loisirs d'un médecin de la Lomagne* (segle XIX); en transcriurem uns versos:

*Ataous se passo la journado
Bierjo de plous e de chagrin...
Jouens e biels, pendent la souerado
Bouéyton mès d'un pipot de bin...
E dins la néit, quan la nobio es coutchado
Les dounzelous le porton le tourrin!...*

(Així passa la jornada / sense plors ni tristesa... / Joves i vells, durant la vesprada / beuen més d'un bocoi de vi... / I a la nit, quan la núvia és gitada, / els fadrins li porten el *torrin*).

I també el trobem en el poema *Servilhoto* (1907), del perigordí Robèrt Benoèt; en transcriurem una part:

*La nòvio, d'abord, lous saludo
A tous, e pei s'en vai,
D'uno mo valhento e legièro,
Mountrant qu'ei bouno meinagièro,
Netiâ, bien d'atai, lou bassouei.
E, davant tout quéu mounde en gei,
Lur porten 'no sietado
De soupo bien pebrado,
Que vis mingen tous dous em lou mêmo cuié,
Per mountrâ que siran, en tout, bous meitadiés.*

*Un drole em d'un pelhou leur eisseujo las potas
Que, davant tout aco, soun pardi plo risotas,
Pei lous nòvis, à tous, souaten bien lou bounsei,
Urous de se troubâ, enfin, tous dous souleis.*

(La núvia, primer, saluda / als presents, i després se'n va, / i amb una mà valenta i lleugera, / mostrant que és bona mestressa, / neteja, curosament, el llindar. / I, davant tota aquella gent alegre, / els porten una platerada / de sopa ben empebrada, / que mengen tots dos amb la mateixa cullera, / per a demostrar que sabran compartir-ho tot. / Un xiquet amb un tovalló els eixuga els llavis, / els quals, amb tot això, són ben alegres; / després, els nuvis, desitgen bona nit a tothom, / feliços de trobar-se, per fi, tots dos sols).

L'abat Jòrdi Rocal va explicar el costum de la regió en *Le vieux Périgord* (1926):

Els noucasats, la nit de noces, són buscats pels invitats i empaitats fins a la casa amiga on s'han refugiat a l'eixida furtiva del ball. Volien estalviar-se les bromes grolleres del *torrin*. Descoberts durant la seua retirada, enverme llits, els obliguen a menjar la sopa de ceba, fortament especiada, per a acabar amb un *chabròt* abundant. Només els donen una cullera, sovint sense mànec. La jove parella, que ha escapat daquesta bullangosa serenata, es burla de la decepció dels despistats perseguidors.

És una tradició que es fa també amb *vin caud* fortament especiat, una mena de cremat gascó. Són rituals antiquíssims que encara es conserven a molts països i en els quals, de diverses formes, es barregen el sexe, la festa i les ganes d'emprenyar. Per l'Albufera de València hi ha llocs on els amics de la parella acostumen a 'desfer' el llit nupcial pel procediment d'asseure's o gitar-s'hi tumultuosament, alhora que fan tota classe de gestos i insinuacions d'intenció eròtica; aquest costum era estés per altres llocs, segons diu Joan Amades en *Costums i creences*:

A Juncosa, el Soleràs i altres pobles veïns, el jovent va a aixafar el llit dels nuvis, s'hi ajeuen al damunt una colla de fadrins i el sotraguen tant com poden, moltes vegades fins a trencar-lo. Posen entre els llençols farina, sal, pèls de cavall tallats ben menuts i altres substàncies que puguin ésser molestes als nuvis i que facin de mal treure. A Juncosa és corrent damagar ben bé entre la roba una esquella. És inútil intentar evitar-ho, car la fadrinalla apel·la a tots els recursos, per violents que siguin. Espanyen la porta i la tiren a terra, o entren a l'habitació per una finestra, o alçant les teules de la teulada, o alçant les rajoles

del trespol. Es conta un cas en què, no trobant el jovent manera de penetrar en una habitació nupcial, la fadrinalla exaltada anava a calar foc a la casa.

Hi havia algunes variants, com ara aquesta, tretada de la mateixa obra:

Per l'Horta valenciana els més eixerits i atrevits s'amagaven sota del llit. També quan menys s'ho pensaven bramava sorollosament.

Però el costum del brou també era molt corrent a aquesta banda dels Pirineus i el *torrin dels nuvis* s'anomenava al Ripollès 'el caldo dels nuvis', segons conta Salvador Vilarrasa i Vall (?-1943) en *La vida a pagès*:

Els arcabots [alcavots] i el pare dels boigs fent el sèrio, de per riure, diuen als pares dels nuvis que aconsellin a aquests d'anar a dormir perquè ells, els nuvis, se'n donen vergonya i pobrets els hi convé molt descansar. Després de fer-se pregar molt, els nuvis, donen la bona nit a tothom i entren a la seva cambra, tancant amb clau per dintre, però la tornen a obrir tement que serien capassos de reventar la porta per portar-los-hi el caldo.

Gairebé ningú va encara a dormir per veure la tabola que faran allavors aquells tranquils. Els més de la broma van i vénen de la cuina demanant si és fet el caldo, perquè convé molt als nuvis per refer-se, puix sembla estan espantats.

Al cap de mitja hora de moure xibbarri, el pare dels boigs encen una llumanera de quatre brocs i junt amb els arcabots que porten cada un, una tassa gran de caldo en un plat, acompanyats dels pares dels nuvis que hi van per seguir la broma i refrenar-la si convé, el primer dona empemta a la porta i quan és a dins la cambra pregunta: ¿es por entrar?

Els nuvis que ja estaven previnguts i s'havien ficat al llit mig vestits i amb els estrenya-caps posats, en veure'ls entrar s'assenten al llit, mentre el de la llumanera acostant-se a ells exclama: ¡Mare de Déu i que n'estan de mals, i que els en convé de caldo!

Els arcabots, un per cada espona, els pregunten molt bé, dient-los que no el planyin, que n'hi ha molt i que els en portaran més i ells, després de fer-se pregar una miqueta, en prenen més o menys i els diuen que ja se'n poden anar, que ara ja es troben bé i que no passin més ànsia per ells.

Fent moltes cerimònies i donant-los consells que fan riure a la gent que escoltaven a la part de fora de la cambra, per fi se'n van i perquè no tornin i els deixin en pau, els nuvis tanquen la porta amb la balda, per dintre, a més de la clau.

Encara fan una estonassa de gatzara a la sala, però la gent de la casa van encenent llums i anant acompanyant els parents a dormir a les cambres que tenen destinades per cada un d'ells, s'acaba la tabola d'aquella alegre jornada.

En aquest cas del brou les variants, seguint amb Joan Amades, podien ser molt nombroses, tantes com llocs hi havia on s'estilava el costum:

A Gósol un camarell feia com de metge, visitava els nuvis al llit i els receptava brou. Als nuvis de cap manera no els el deixaven beure a glops, ho havien de fer a cullerades, puix del contrari els fadrins els pessigaven amb intenció de fer-los mal. Els duïen culleres de fusta ben planes i amb la conca foradada de manera que resultava gairebé impossible recollir gens de suc. També els duïen culleres esvorades amb els cantells vius i rasposos o tallants. Això feia que una part del brou s'aboqués pel llit i per la cara dels nuvis, que aleshores els calia eixugar per part de la fadrinalla emprant per eixugador un tronxo de col, una cua llanuda d'ovella ben bruta, o altre element ingrat i inadequat. A Andorra havien fet el brou amb potes i cues de moltó ben llanudes i com més brutes millor i una gallina cuïta a voltes de viu en viu àdhuc sense plomar. Hi havia llocs de l'Aragó de parla catalana que hi bullien cues de gat. Els fadrins la vigília escuaven tants gats com podien heure per tal de poder fer un bon brou.

Més avant diu que a Castelló de Farfanya (Noguera) donaven als nuvis un brou molt carregat de pebre i que els el portaven tan calent que no el podien beure, però així i tot ho havien de fer, tant si volien com si no. A la Vall d'Aran també portava molt de pebre i els el portaven en un orinal. Al Vallès feien el brou amb gallines sense plomar i els obligaven a beure'n fins que ja no podien més. A Rocafort de Vallbona (Urgell) els nuvis provaven de fugir per tal d'anar a dormir a una altra casa i estalviar-se'n el tràngol, però la fadrinalla els vigilava perquè no s'escapessen i els encalçava amb el brou allà on anaven. També diu que al Pirineu occidental, si els nuvis es resistien a rebre el brou els fadrins tenien dret a tirar a terra la porta de l'habitació sense que aquells tinguessen dret a protestar, i finalment havien de tastar el beuratge vulgues no vulgues.

Ramon Violant i Simorra conta en *El Pirineo Español* com era el costum al Pallars:

En el Pallars, abans que els nuvis es retiressin a la cambra nupcial, els fadrins i les fadrines preparaven el llit de manera que en colgar-s'hi es caiguessin a terra. També solien penjar a sota del llit esquellots grans del ramat, o recipients de llauna de la cuina, perquè en anar-se'n al llit fessin soroll. En altres

pobles, quan els nuvis s'havien retirat al llit, els fadrins els portaven una cuixa de gallina cuita a cadascú, mirant que el tall del nuvi fos salat i ben empebrat. Més tard els portaven brou de gallina (Rialp); brou que en altres pobles els el servien ben salat i coent (vall del Flamisell). Després del brou els servien cassolles o olles plenes de xocolata molt clara i tan calenta com era possible. Aquestes bromes duraven fins a la matinada (Aguiró, Ciérvoles, etc.).

Per tal d'evitar aquestes bromes i burles, hi havia molts nuvis que procuraven fugir sense ser vistos, per anar-se'n a dormir a una altra casa (Gistain, Pallars); però, si els fadrins s'assabentaven d'on s'havien amagat, hi anaven i els passejaven asseguts en uns baiards i acompanyats de música per tots els carrers del poble (Sarroca de Bellera).

Fermín Bouza-Brey, un jutge gallec (també va ser poeta i etnòleg) que va estar destinat uns anys a Viella, detallà una mica el costum aranés en l'*Arxiu de tradicions populars*; en traduirem una part:

Quan els nuvis, després del ball i el convit, el dia de les noces, es retiren a les seues habitacions, els convidats fan una mica de broma, essent el costum més generalitzat el de sorprendre'ls tot portant-los un brou de gallina al llit, del qual els convidats també en prenen. És necessari que els nuvis prenguen el brou, i per tal de fer festa, ho acompanyen amb alguna facècia, com és ara servir-lo en un orinal o posar-li pebre.

Quan es tracta de persones d'alguna importància, s'ha donat el cas d'entrar la banda de música en l'habitació, i per a poder realitzar aquestes bromes no s'estan de desencanaixar prèviament les portes del dormitori i d'impedir a qualsevol preu que s'hi puguin tancar.

El costum, amb sopes i brous diversos, s'estén fins al Rosselló i la ratlla de la Provença, segons diu Renat Nelli en *Le Languedoc et le Comté de Foix. Le Roussillon*:

Tot i així, els noucasats restaven sempre sota la vigilància dels joves. Aquests feien irrupció en plena nit, dins la cambra nupcial, i oferien a la parella una barreja que tenia l'aparença de ser una cosa molt dolenta, sobretot quan era servida, com passava sovint, en un orinal. Era, en realitat, un brou reconfortant: *alhada* (Corberes), *aiga bolhida* (Cevenes), ensalada de llegums o brou (al Vivarés), rovells d'ou o brou al Rosselló. Després d'això cessaven les entremaliadures del jovent.

Hi ha una cançó gascona de noces on s'esmenta el costum de servir *torrin* als noucasats; porta per títol *En tusta a la porto*:

*Nobi, doubris; boulèn entra,
lou rebeilloun te ban pourta.
Nobio, pren-te toun coutilloun,
te ban pourta ton rebeilloun.*

*T'ou ban pourta dab toun pairin,
t'ou ban pourta dab toun pairin.
Dab toun pairin et toutos sas gens,
acoumpagnat de brabos gens.*

*T'ou ban pourta dambe ta mairio,
t'ou ban pourta dambe ta mairio.
Dambe ta mairio e toutos sas gens,
acoumpagnado de brabos gens.*

—*Que portos a la nobio noubiè?*
Que portos a la nobio?
—*Un bèt tourrin lou porti, pourtiè;*
un bèt tourrin lou porti.
E prenguètz-lou,
e sarratz-lou.
E barratz la porto, pourtiè,
e barratz la porto.

—*Que portos a la nobio, noubiè?*
Que portos a la nobio?
—*Un bèt cuillè lou porti, pourtiè;*
un bèt cuillè lou porti.
E prenguètz-lou,
e sarratz-lou.
E barratz la porto, pourtiè,
e barratz la porto.

(Nuvi, obre, volem entrar, / et portarem el ressopó. / Núvia, pren la cotilla, / et portarem el ressopó. / Te'l portarem amb el teu padrí, / te'l portarem amb el teu padrí. / Amb el teu padrí i tota la seua gent, /acompanyat de bona gent. / Te'l

portarem amb la teua padrina, / te'l portarem amb la teua padrina. / Amb la teua padrina i tota la seua gent, / acompanyada de bona gent. [Ací s'enumeren, també en vers, els parents de la padrina] // —Què portes a la núvia, nuvi? / Què portes a la núvia? / —Un bon *torrin* li porte, porter; / un bon *torrin* li porte. / I prengau-lo, / i gardeu-lo. / I tanqueu la porta, porter, / i tanqueu la porta. // —Què portes a la núvia, nuvi? / Què portes a la núvia? / —Una bona cullera li porte, porter, / una bona cullera li porte. / I prengueu-la, / i gardeu-la. / I tanqueu la porta, porter, / i tanqueu la porta).

La cançó acaba amb l'enumeració dels estris necessaris per a fer i menjar *torrin*. No eren només els noucasats els qui en menjaven; sense tant de pebre, la sopa també se servia als convidats, i hi ha fins i tot una cançó de fer *torrin* que era cantada per les cuineres mentre el preparaven:

*Tourrin, tourrin, dab lou soun pai,
tourrin, tourrin que nous cau ha.
Tourrin, tourrin que nous cau ha;
parlen pas de nous en ana.*

*Tourrin, tourrin dambe pan blanc,
douman-passat nous n'angueran.
Tourrin, tourrin, dambe sa mai,
tourrin, tourrin que nous cau ha.*

(*Torrin, torrin*, amb son pare, / *torrin, torrin* que ens cal fer. / *Torrin, torrin* que ens cal fer; / no parlem d'anar-nos-en. // *Torrin, torrin*, amb pa blanc, / demà passat ens n'anirem. / *Torrin, torrin*, amb sa mare, / *torrin, torrin* que ens cal fer).

També s'esmenta en alguna corrandia infantil, com ara aquesta que copie a continuació, recollida a les Landes:

*Tourrin, tourriolo,
Héyt a le casserolo,
Le casserole coupado,
Le sausse bessado!*

(*Torrin, torriola*, / fet en la casserola, / la casserola trencada, / la salsa vessada!).

Hi ha *torrins* de moltes classes, i tots estan localitzats a Occitània, en una àrea molt extensa que va del Llemosí a la Vall d'Aran i de les Landes de Gascunya

al Llenguadoc tot passant pel Perigord, l'Agenés, el Carcí, el Roergue, l'Albigés, el Bordelès, el Bearn, l'Armanyac, la Bigorra, el Comenge i el Comtat de Foix.

El *torrin blanquit*, o *torrin d'alh* (o simplement *torrin*), és un dels més populars. En fan a les regions del Perigord, el Llemosí, la Gascunya (Vall d'Aran inclosa), l'Agenés, el Carcí, l'Alt Llenguadoc i l'Albigés. És una de les sopes tradicionals d'aquesta part d'Occitània. A la Vall d'Aran hi ha una dita popular que remarca la seua bondat: *Ena sopa un torrin minjaràs, e tota era net dromiràs*. L'adjectiu *blanquit* és degut als ous batuts que se li afegeixen, els quals (els rovells, concretament) fan que prenga un color blanquinós.

Hi ha un *torrin blanquit* que es prepara amb ceba. És una variant que fan pel Perigord, el Llemosí, l'Agenés, el Carcí, la Gascunya, l'Albigés i el Comtat de Foix. En deixarem la descripció a Joan Jacme Deuvèrn, representant d'una dinastia de restauradors bordelesos:

El *torrin* és una sopa de ceba, feta amb greix fi, amb una punta d'all, lligada amb rovells d'ou (batuts amb un rajolí de vinagre) i abocada sobre llesques fines de pa de pagès, una mica eixut. Quan ja no queda pa dins de l'escudella s'hi afegeix un bon got de vi negre de l'any, ben valent. El color no és massa bonic, ho reconec, però és per a un mateix, i aquest beuratge tebi, líquid i generós, és un extraordinari reconstituent.

El costum d'acabar les sopes barrejant-hi un got de vi es practica a tot Occitània; el líquid que en resulta es beu en la mateixa escudella i els naturals en diuen *far chabròt*.

El *torrin de ceba*, per la seua banda, és una variant del darrer, localitzable al Roergue, l'Albigés i la Gascunya (inclosa una altra vegada la Vall d'Aran).

El *torrin de tomata* també és molt conegut. En fan per la Gascunya, el Perigord, el Llemosí, l'Agenés, el Carcí, el Comtat de Foix, l'Alt Llenguadoc i l'Albigés.

El *torrin de vineta* (vinagrella) és típic de l'Agenés, el Perigord, el Llemosí i el Carcí.

El *torrin borrut* és una sopa més consistent, amenitzada amb confits d'oca; en fan al Perigord i al Carcí. L'adjectiu *borrut* té el significat d'espès', entre altres accepcions. Un senyor o doctor Boissèl, esmentat per Zeta Guinaudeau-Franc en *Les secrets des fermes en Périgord Noir*, va escriure'n la recepta en vers:

*Sé, per hosard, un tsour, restabé sans to fenno
Et que bengues qualqu'un qué n'es pas ottendut,
Pel lou fa merénda té mètes pas en peino.*

*Lou volé régola? Fai un tourin bourrut!
 ... Te foutés pas de yo... Commences pas per dire
 Que sei pas cousinier que sei ma medici,
 Assito-t'es oqui, escouto mé sans riré,
 Et sé n'as l'occasion, pouyra-t-en soubeni.
 Oban de fa respu, bouysso bien to podélo,
 Et pren, per oquofa, lou pu blan cobessal.
 Mets l'y un plé cullier dé to graisso nouvello,
 Et toléou qué séro foundudo coumo cal,
 Copo déoùs rouds d'ignouns, de lo golso bien fine,
 Dayssso béni rousset, mais sans jou fa cromá.
 Del gros d'un bel cocal, boto dé lo forino,
 Meylo bien tout oquo, oprès l'y bouydora
 Dé l'ayguo, salo prou, et quand sero bouillento,
 (Se coi tsour permettut dé mintsa dé lo car)
 Sans fa semblant de ré, d'uno mo complosénto
 L'y doyssora tounba... Un quartier de conard!*

(Si per ventura un dia et trobes sense la dona / i ve algú que no esperaves, / per fer-li el dinar no t'amoïnes. / El vols regalar? Fes un *torrin borrut!* / No et fotes de mi. No comences a dir / que soc un metge, no pas un cuiner. / Seu ací, escolta'm sense riure, / i, si es presenta l'ocasió, te'n recordaràs. / Abans de començar eixuga bé la teua paella / i per fer això agafa el més blanc dels draps. / Posa-hi una bona cullerada de greix novell, / i quan s'haurà fos com cal / talla rodanxes de ceba i trinxa uns alls. / Deixa-ho enrossir, però sense recremar-ho. / Posa-hi mitja cullerada de farina, / barreja-ho tot ben bé; després hi posaràs / aigua i, en alçar el bull, una mica de sal. / Si el dia permet menjar carn, / fent com si res, d'una manera complaent, / hi deixaràs caure... un confit d'ànec).

Altres variants, exclusivament perigordines, són el *torrin de porrets* o alls porros (paregut al *torrin blanquit* de ceba) i el de julivert.

Són plats de tot l'any, tret del de tomaca, més corrent a l'estiu-tardor. Demanen molt de pebre i bona cosa d'ous, si volem que isquen cremosos i gustosos. Les sopes, segons els llocs, poden ser de pa blanc, negre, de ségol i altres. Com que els ingredients són dels que no falten mai al rebost, el *torrin* es pot preparar en qualsevol moment (*Un testament e un torrin ne pòden hèser tot matin*: De testaments i *torrins*, en podem fer tots els matins) i és sovint un recurs que les cuineres saben aprofitar en temps de vaques magres o bé quan es presenten hostes sense avisar; té l'avantatge, a més, que es prepara fàcilment i només ha de bullir uns minuts, perquè, segons la dita popular, *Torrin borit e reborit vau pas un ardit*.

Sols he pogut trobar-ne una referència etimològica, al *Dictionnaire Occitan-Français* de Loís Alibèrt, segons la qual *torrin* és un derivat de *torrar*; si és així, hauria rebut el nom a causa de les sopes (el pa), l'únic ingredient que, generalment, s'hi posa torrat.



Torrin blanquit

INGREDIENTS: 1 cabeça d'alls, 2 ous, farina, greix de cuina (segons les regions: sagí, greix d'oca, oli d'oliva, oli de nous), pebre, sal, 150 g de pa eixut (de tres o quatre dies) i vinagre.

PREPARACIÓ: de primer pelarem i trinxarem els alls i, en acabant, posarem una mica de greix en una casseroles (també pot ser una cassola de fang, o una paella de mànec) i la deixarem al foc, més aviat fluix. Quan el greix serà calent hi posarem els alls i els sofregirem a foc molt suau, sense deixar-los enrossir gaire; llavors hi afegirem una cullerada rasa de farina i ho remenarem amb la cullera de fusta. Hi posarem aigua, ho salpebrarem i apujarem el foc. En alçar el bull rebaixarem la flama i ho deixarem bullir a foc suau. Mentrestant, llescarem el pa, el torrarem lleugerament al forn i el posarem en la sopera (o en les escudelles); tot seguit batrem els rovells dels ous en un got, amb un rajolí de vinagre o una mica d'aigua. Al cap d'uns deu minuts d'ebullició posarem les clares en la casseroles, les remenarem per a fragmentar-les i, en passar tres o quatre minuts, ho traurem del foc, hi afegirem els rovells, ho tornarem a remenar un poc perquè es faça espés (i blanc) i escaldarem les sopes.

Com en la resta de receptes que explica a continuació, s'hi pot fer *chabròt*; en aquest cas servirem les sopes, obligadament, en escudelles, perquè en plats fa de mal beure.

VARIANTS: hi podem afegir herbes aromàtiques (farigola o serpoll). Hi ha qui s'estalvia la farina.

VARIANTS REGIONALS

BORDELÉS: hi podem afegir un got de vi blanc.

CARCÍ: podem canviar el vinagre per agràs.

LANDES: a la Tenarèsa hi ha qui hi afegeix una llossada de brou de carn.

LLENGUADOC: ho podem perfumar amb sàlvia o llorer. Hi podem afegir formatge ratllat (parmesà, gruyère).

PERIGORD: les clares es poden batre lleugerament, abans d'afegir-les al guisat. Podem fer fideus en comptes de sopes. S'hi pot afegir formatge ratllat (parmesà, gruyère). El vinagre es pot canviar per agràs.



Torrin blanquit (de ceba)

INGREDIENTS: 2 cebes, alls, 2 ous, farina, greix de cuina (sagí, greix d'oca, oli de nous), vinagre, 150 g de pa eixut (de tres o quatre dies), pebre i sal.

PREPARACIÓ: per començar pelarem les cebes i tres o quatre alls i ho trin-xarem tot. En acabant posarem una mica de greix en una paella de mànec i la deixarem al foc, més aviat fluix. Quan el greix serà calent hi posarem els alls i la ceba i ho sofregirem, a foc molt suau. En enrossir-se lleugerament hi afegirem una cullerada rasa de farina i la remenarem amb la cullera de fusta. Abans d'agafar color hi afegirem un got d'aigua, ho remenarem, ho traurem del foc i ho posarem en una olla. Hi afegirem una mica més d'aigua, ho salpebrarem i ho deixarem al foc. En alçar el bull rebaixarem la flama i ho deixarem bullir a foc suau per espai d'uns vint minuts. Mentrestant, batrem els rovells dels ous en un got, amb un rajolí de vinagre. Tres o quatre minuts abans de traure l'olla del foc hi afegirem les clares i ho remenarem. Una vegada fora del foc hi afegirem els rovells, ho remenarem una mica perquè s'espesseïska i, finalment, ho abocarem en una sopera (o en les escudelles), per damunt de llesques fines de pa (lleugerament torrat, si és possible).

VARIANTS: hi podem afegir una culleradeta de sucre o uns branquillons de julivert. Ho podem perfumar amb herbes aromàtiques: farigola, llorer. Ho podem fer amb brou de verdures. Els alls i la farina no són imprescindibles.

Al Perigord hi ha qui hi afegeix una mica de formatge ratllat: pamesà, bola, gruyère.

Al País de la Vinhana (Llemosí) hi ha qui ho fa amb brou d'aviram.

Per algunes zones del Perigord i del Carcí ho fan amb agràs en comptes de vinagre.

A la Boriàna (Carcí) hi ha qui hi fa bullir una carcassa d'oca (o d'ànec); uns altres empolvoren les sopes amb formatge ratllat.

Al Segalar Roergat hi ha qui fa fideus en comptes de sopes.

A l'Albigés hi ha qui hi sofregeix una llesca de pernil (trinxada).

Al Baix Llenguadoc hi ha qui hi afegeix un manat de porradells o porros bords. Uns altres ho fan amb brou de gallina.

A La Grava (Bordelès) hi ha qui canvia l'aigua per llet, i també hi afegeixen un raig de nata. El costum, per alguns llocs, és de fer servir mantega. També hi ha qui empolvora les sopes amb formatge ratllat.

Per les Landes hi ha qui acostuma a afegir-hi un all porro.
A la Lomanha (Armanyac) hi ha qui ho fa amb brou de carn o de gallina.



Torrin de ceba

INGREDIENTS: 2 cebes, alls, farina, greix de cuina (sagí, greix d'oca, oli de nous, oli d'oliva), 200 g de pa eixut (de tres o quatre dies), sal i pebre.

PREPARACIÓ: abans de tot pelarem i trinxarem les cebes i un parell d'alls i, en acabant, posarem una mica de greix en una casserola (o una paella de mànec) i la deixarem al foc, més aviat fluix. Quan el greix serà calent hi posarem els alls i les cebes i ho sofregirem, a foc suau. Ho anirem remenant amb la cullera de fusta i, en enrossir-se lleugerament, hi afegirem una cullerada rasa de farina. Hi farem unes remenades i, abans d'agafar color, hi posarem aigua i apujarem el foc. Ho salpebrarem i, en alçar el bull, rebaixarem la flama i ho deixarem bullir a foc suau. Al cap d'uns vint minuts ho traurem del foc i ho abocarem en la sopera (o en les escudelles), per damunt de llesques fines de pa (lleugerament torrat, si és possible).

VARIANTS: hi podem afegir unes gotes de vinagre o uns branquillons de julivert. Ho podem perfumar amb uns brins de farigola o un parell de fulles de llorer.

Per les Landes hi ha qui hi afegeix un pessic de sucre o un grapatet de gruyère ratllat; uns altres canvien l'aigua per brou de verdures o llegums.

Al Roergue hi posen, de vegades, formatge ratllat. A la Viadena hi ha qui recobreix les sopes amb llesques fines de formatge de la guiòla.

A l'Albigés hi ha qui fa fideus en comptes de sopes. Al Carmaucin hi ha qui empolvora les llesques amb formatge ratllat. Al Castrés hi ha qui hi sofregeix una tomaca picolada.



Torrin de porrets (Torrin d'alls porros)

És com el *torrin blanquit* de ceba però amb alls porros.



Torrin de tomata

És un *torrin blanquit*, o un *torrin de ceba*, només que cal afegir-hi tres o quatre tomaques madures (ratllades o picolades), prèviament sofregides. Abans d'escaldar les sopes es passa tot pel passapuré. Hi podem afegir un pessic de sucre.

Hi ha una variant bastant usual que es prepara amb fideus en comptes de sopes. Els fideus s'hi posen a bullir, generalment, després de passar el *torrin* pel passapuré, però també hi ha qui no ho tritura.

VARIANTS REGIONALS

AGENÉS: a l'Alt Agenés hi ha qui hi afegeix una penca d'api.

ALBIGÉS: hi ha qui ho empolvora amb formatge ratllat i ho gratina al forn.

BIGORRA: hi ha qui, a taula, ho empolvora amb gruyère ratllat.

BORDELÉS: hi ha qui hi sofregeix una llesca de pernil (trinxat).

CARCÍ: podem canviar el vinagre per agràs.

LANDES: el podem fer amb brou de carn. Ens podem estalviar els ous.

LLEMOŚÍ: hi podem afegir una llesca de cansalada (a daus petits) i unes fulles de vinagrella trinxades. A la Charanta ho fan amb mantega. Al País de Briva hi ha qui hi afegeix una penca d'api o un parell de cullerades de *jus de tomata*.

LLENGUADOC: s'hi pot afegir un pessic de sucre. El podem fer amb brou de carn. Ens podem estalviar els ous.

PERIGORD: hi podem afegir formatge ratllat: parmesà, bola, gruyère; llavors hi ha qui ho gratina al forn. El podem fer amb brou de carn.



És un *torrin blanquit* (o de ceba, o de tomaca) que, a més, porta un confit d'oca o d'ànec. El canonge Eugèni Sol explica en *Le vieux Quercy* com el fan al Carcí:

Quan, en un hostel, un viatger es presenta a una hora massa tardana per demanar de menjar, i a més va sol, o bé quan un parent o un amic arriben d'improvís a una casa i no hi ha res de preparat, la bona mestressa es posa el davantal, s'arromanga les mànegues i comença a fer un *torrin*. En una paella de mànec, sobre un bon foc, ella posa un confit d'oca amb dues cullerades de greix. El confit és cuit en cinc minuts. Llavors la mestressa el retira i afegeix a

la paella uns talls de ceba, tomaca i una picada composta de sal, pebre, all, julivert i un tros de cansalada; hi posa tot seguit un got d'aigua, dues cullerades de farina fina i una cullerada d'agràs. Finalment hi afegeix els rovells de dos ous ben batuts, així com els blancs. El *torrin* així preparat serà abocat encara bullint sobre el pa sec que hi haurà a la sopera.



Torrin de vineta (*Torrin de vinagrella*)

INGREDIENTS: 250 g de fulles de vinagrella, 2 ous, alls, 150 g de pa eixut (de tres o quatre dies), sagí, sal i pebre.

PREPARACIÓ: d'entrada trinxarem la vinagrella i, en acabant, pelarem i trinxarem mitja dotzena d'alls. Seguidament posarem una cullerada de sagí en una paella de mànec (o una cassola de ferro) i la deixarem al foc, més aviat fluix. Quan el greix serà calent hi posarem els alls i la vinagrella i ho sofregirem. Ho remenarem ara i adés amb la cullera de fusta i, en estar tot sofregit, hi afegirem aigua i apujarem el foc. Ho salpebrarem i, en alçar el bull, rebaixarem la flama i ho deixarem bullir a foc suau. Mentrestant, batrem els rovells dels ous amb un quart de got d'aigua calenta. Al cap d'uns quinze minuts d'ebullició hi posarem les clares i les anirem remenant per tal de fragmentar-les. Tres o quatre minuts després traurem la paella del foc i hi afegirem els rovells. Ho tornarem a remenar una mica i, tot seguit, ho abocarem en la sopera (o en les escudelles), per damunt de llesques fines de pa (lleugerament torrat, si és possible).

VARIANTS: hi podem sofregir un parell de cebes trinxades i una cullerada rasa de farina. Hi ha qui passa la verdura pel passapuré, abans d'afegir-hi les clares. Els rovells es poden batre amb un rajolí de vinagre, en comptes d'aigua. Es pot fer meitat vinagrella i meitat julivert. Podem canviar el sagí per oli o greix d'oca. Ho podem empolverar amb gruyère ratllat, després d'escudellar. Hi podem sofregir una llesca de cansalada, tallada a daus petits. Hi ha qui no sofregeix la vinagrella (la posen en la cassola en alçar l'aigua el bull). Al Carcí Blanc hi ha qui hi afegeix un confit d'ànec (o un per cap). També del Carcí Blanc (i de l'Agénés) és el costum, a vegades, de fer fideus en comptes de sopes.

Hi ha una variant perigordinollemosina que, a més dels ingredients de la recepta anterior, porta també puré de patates (tres-cents grams), un got de llet (o nata) i una cullerada de farina. El resultat és una mena de crema espessa molt diferent. En aquest cas no s'hi poden fer sopes, però hi ha qui hi afegeix uns crostons de pa fregits. També s'hi pot sofregir, abans de tot, una llesca de cansalada, feta a daus petits.



Torrin de jolverd (Torrin de julivert)

Es prepara de la mateixa manera que el de vinagrella.



Altres denominacions

TORRIN: al Bearn en diuen *oliat*, que té el sentit de ‘cremós’.

TORRIN BLANQUIT: *torrin blanchit*, *torrin emb de vinagre* (Perigord), *torrin d’alb* (Perigord, Gascunya), *torrin* (Llemosí, Alt Llenguadoc, Albigés), *torrin embriac* (Landes), *torrin borlat* (Armanyac). *Borlar* vol dir ‘barrejar’, ‘remenar’, i es refereix als ous, que van batuts amb el vinagre. A les Landes s’anomena *torrin embriac* pel costum que hi ha de prendre’l després d’una nit de festa o de borra-xera, cosa que també passa amb l’*oliat embriac* bearnés. ‘*Torrin blanquit*’ és una denominació que es fa servir al Perigord, l’Agenés, el Carcí i la Gascunya.

TORRIN BLANQUIT (de ceba): *torrin blanchit*, *torrin emb de vinagre* (Perigord), *torrin* (Llemosí, Albigés, Comtat de Foix), *torrin embriac* (Landes). ‘*Torrin blanquit*’ és una denominació que es fa servir al Perigord, l’Agenés, el Carcí i la Gascunya.

TORRIN BORRUT: *torrin* (Carcí). Al Perigord hi ha qui l’anomena *torrin d’archivesque* (*torrin* d’arquebisbe).

TORRIN DE CEBA: *torrin embriac* (Landes). ‘*Torrin de ceba*’ és una denominació que es fa servir arreu de l’àrea de localització del plat.

TORRIN DE PORRETS: *torrin de porrada*.

TORRIN DE TOMATA: *torrin d’estomaget*, *torrin d’estomaget* (Alt Llenguadoc). ‘*Torrin de tomata*’ és una denominació que es fa servir arreu de l’àrea de localització del plat.

TORRIN DE VINETA: *torrin de saladèla* (Carcí). ‘*Torrin de vineta*’ és una denominació que es fa servir arreu de l’àrea de localització del plat.

TORRIN DELS NÒVIS: *rosta* (Landes, Armanyac, Bearn, Bigorra), *vin caud* (Gascunya, Perigord, Llemosí), *sopa pebrada* (Perigord, Llemosí), *rostida* (Llemosí, Marca). No he pogut trobar cap referència etimològica sobre la *rosta* o *rostida*, però la solució potser es troba en *Costums i creences*, l’obra de Joan Amades adés esmentada, on l’autor parla de la variant del costum que hi ha al Vallespir, comarca catalana on també és coneguda la sopa de ceba:

Pel Vallespir i per d'altres contrades properes essencialment ramaderes i agrícoles en les quals ponderen més el porc que el gall, en lloc de brou els portaven sopa de ceba carregadíssima de pebre fins al punt de resultar gairebé impossible de menjar i unes rostes de cansalada fregida.

Una altra accepció de *rosta* és la de 'pallissa' o 'estomacada', però no veig quina relació hi pugua tenir amb aquesta tradició perquè no hi ha costum d'apallissar els nuvis, tot i que se'n va de poc.



Dialectalismes

OLLIAT: 'uliat'.

OLLIAT EMBRIAC: 'uliat briac', 'uliat briagau'.

ROSTA: 'roste', 'arraste' (Landes), 'arroste' (Landes, Bearn, Bigorra), 'arrusta' (Landes, Bigorra), 'arrosto' (Armanyac, Bearn, Bigorra).

ROSTIDA: 'rustido', 'rostido', 'rustide' (Marca), 'rortido' (Llemosí).

SOPA PEBRADA: 'supo pebrado'.

TORRIN: 'turrin', 'turrilh' (Alt Llenguadoc), 'turril' (Alt Llenguadoc, Roergue, Albigés).

TORRIN BLANCHIT: 'turrin blanchit', 'turrin blanchit'.

TORRIN BLANQUIT: 'turrin blanquit', 'turrilh blanquit' (Bigorra), 'turrin blanquit' (Perigord).

TORRIN BLANQUIT (de ceba): 'turrin blanquit', 'turrilh blanquit' (Bigorra), 'turrin blanquit' (Perigord).

TORRIN BORLAT: 'turrin brulhat'.

TORRIN BORRUT: 'turrin burrut', 'turrin burrut'.

TORRIN EMB DE VINAGRE: 'turrin em del vinagre', 'turrin em del vinagre'.

TORRIN D'ALH: 'turrin d'alh' (Gascunya), 'turrin d'al' (Armanyac, Perigord), 'turrin d'ai' (Armanyac, Bigorra, Comenge, Bordelès), 'turrilh d'alh' (Bigorra), 'turrin d'al' (Perigord).

TORRIN D'ARCHIVESQUE: 'turrin d'archivesque', 'turrin d'archivesque'.

TORRIN D'ESTOMAGUET: 'turrin d'estumaguet', 'turril d'estumaguet'.

TORRIN D'ESTOMAGUET: 'turrin d'estumaguet', 'turril d'estumaguet'.

TORRIN DE CEBA: 'turrin de cebe' (Landes, Armanyac, Bigorra), 'turrin de cebo' (Armanyac, Bearn, Bigorra, Comenge, Agenés), 'turrin de ceba' (Bearn, Bigorra, Comenge), 'turrilh de ceba', 'turrilh de cebe', 'turrilh de cebo' (Bigorra), 'turril de cebo' (Roergue).

TORRIN DE JOLVERD: 'turrin de jolverd', 'turrin de jolverd'.

TORRIN DE PORRADA: 'turrin de purrada', 'turrin de purrado', 'turrin de purre-do', 'turrin de purrado'.

TORRIN DE PORRETS: 'turrin de purrets', 'turrin de purrets'.

TORRIN DE SALADÈLA: 'turrin de sanadèlo', 'turril de sanadèlo'.

TORRIN DE TOMATA: 'turrin de tumate' (Landes, Bearn, Armanyac, Bigorra, Bordelès), 'turrin de tumata' (Bearn, Bigorra, Comenge), 'turrin de tumato' (Armanyac, Bigorra, Comenge, Agenès), 'turrilh de tumaté', 'turrilh de tumata', 'turrilh de tumato' (Bigorra), 'turrin de tomato' (Agernés), 'turrin de tomata', 'turrin de tomata', 'turrin de tomato', 'turrin de tameto', 'turrin de tometo' (Perigord), 'turrin de tomato', 'turrin de tameto', 'turrin de tometo' (Perigord, Llemosí), 'turrin de tumata', 'turrin de tumato' (Llemosí), 'turrin de tamato' (Llemosí, Carcí), 'turril de tamato' (Carcí).

TORRIN DE VINETA: 'turrin de vineto' (Agenès, Perigord), 'turrin de vineto', 'turrin de vinheto' (Perigord), 'turrin de vinheto' (Perigord, Llemosí), 'turrin de vinhieto' (Llemosí).

TORRIN DELS NÒVIS: 'turrin dels nòvis', 'turrin dels nòvis' (Perigord).

TORRIN EMBRIAC: 'turrin briac', 'turrin briagau'.

VIN CAU: 'vi sao', 'vi cao' (Perigord, Llemosí).



Les sopes d'herbes



N'hi ha de dues menes: de farigola i de menta, i totes dues són catalanes, per bé que també es preparen per algunes comarques valencianes (trobem la de farigola als Ports, el Maestrat, l'Alcalatén, l'Alt Millars, l'Alt Palància i la Safor; i la de menta, al Maestrat). Són unes sopes molt senzilles: pa, aigua, oli, sal i uns branquillons de l'herba aromàtica que més ens agrada o que tinguem més a mà. No fa molts anys que eren una menja corrent, gairebé omnipresent, sobretot per la ruralia, però actualment van de baixa, com gairebé totes les sopes de pa. Diu Joan Moreira en *Del folklore tortosí* (1934) que hi havia qui menjava sopa de farigola tot l'any i que el Divendres Sant era costum d'eixir al camp a collir-ne:

És costum, surti este dia dematinet al camp a culli frigoles, que s'aprofiten per fè les clàssiques sopes escaldades, a les que n'hi posen un brotet. Son