

VICENT MARQUÉS

HISTÒRIA DE LA CUINA CATALANA I OCCITANA

VOLUM VII



La Bisbal d'Empordà, 2024

Edicions Sidillà SL

La Bisbal d'Empordà · 17100

www.edicionsidilla.cat

info@edicionsidilla.cat

© del text: Vicent Marqués

© de les il·lustracions: Montse Mayol

© de l'edició: Edicions Sidillà

Disseny i maquetació: Judit Pujadó

Correcció: Xavier Cortadellas

Edicions Sidillà és soci protector d'Amics de la Bressola

ISBN: 978-84-128185-2-9

Dipòsit legal: Gi 701-2024

Primera edició: Octubre del 2024

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


Els guisats

Ous i truites

Sumari



 Els guisats	10	El frit	314
Les farinetes	12	El salmoregi	325
L'allipebre	77	Els caragols	326
El romesco	92	La xocolata	336
La pericana	106	Les patates	345
El pimentó amb tonyina	110	Les prunes seques	372
<i>L'anchoiada</i>	116	Les cebes	379
El bull de tonyina	126	Panses i pinyons	404
El bou a la doba	134	L'allioli	409
El <i>confidor</i>	145	Les olives	422
El fricandó	146	Els bolets	438
El guisat de vedella	157	Peres i pomes	464
La cassola de vedella	159	Els salsifis	472
La <i>dòba de moton</i>	160	Les figues	475
El <i>còl de moton amb de lentilhas</i>	162	La cassola del tros	479
El corder estofat	163	La cassola de pagès	481
El <i>ragost d'anhèl</i>	164	L'ortera	482
La cassola de xai	167	Carabassa i guixons	483
La <i>dòba d'anhèl</i>	167	El cuinat	484
El perol	169	El <i>gargolhat</i>	485
L'ofegat	171	L'estofat bord	486
El civet	173	El platillo d'albergínies	487
El <i>saupiquet</i>	197	La <i>dòba de merinjanas</i>	489
La <i>piperada</i>	204	La greixera d'ous	490
El mar i muntanya	206	La <i>dòba d'auca</i>	491
L'agredolç	212	<i>L'aucada</i>	493
Els gaspatxos	219	La cassola de pollastre i conill	495
Les miques	227	La <i>dòba de dinda</i>	496
Els farcellets de col	232	La <i>dòba de polarda</i>	497
Els naps	263	El <i>çaçolet de lapin</i>	498
Els escaldums	280	El perolet	499
El morterol	295	La <i>dòba de lapin</i>	500
El formatge de cantal	304	Les <i>patatas con cordero</i>	501
		La cassolada de l'hort	502

La caldereta de corder	503	El <i>glandolat</i>	562
Les <i>patatas con tanda</i>	504	L'estofat de menuts	563
L'estofada de <i>lieumes</i>	505	L'estofat de llengua	564
El <i>çaçolet de favas</i>	506	La col amb ossos	565
L'estofat de <i>monjas</i>	507	El <i>ragost d'escobilhas</i>	566
La <i>dòba de ceps</i>	508	La <i>dòba de poupre</i>	567
La <i>bombina</i>	509	La cassola de sépia	568
La greixera de patates i cebes	510	El guisat de sépia	569
L'estofado de <i>patatas</i>	511	La <i>dòba de moscardins</i>	570
El <i>patis</i>	512	La borra	571
El <i>freginat</i>	513	El <i>çaçolet de merluça</i>	574
El freginat de bou	514	La pixotera de carn	575
El guisat de núvia	515	L'estofat de cigrons i bacallà	576
El sofrit pagès	517	El <i>rin ran</i>	578
El guisat de porcejada	518	La cassola de mandonguilles	
La cassola de matances	519	d'abadejo	579
La <i>carbonada</i>	522	La <i>dòba d'estornèus</i>	580
L' <i>haricòt de moton</i>	527	El <i>pisto de alubias</i>	581
El <i>moton amb de trufas</i>	529	L'olla fregida	582
El <i>moton amb de mongetas</i>	536	El <i>guisote</i>	583
El <i>moton ambé de carchòfas</i>	539	El claret	584
El xot estofat	540		
El calder d'ovella	541	 Ous i truites	586
L'estofat de <i>cabrit</i>	542		
El <i>ragost de chabrit</i>	543	Els ous ferrats	588
L' <i>hartabellacos</i>	546	Els ous al plat	609
La <i>dòba de pòrc</i>	547	Els <i>uòus fregits au vin</i>	613
L'estofat de <i>pòrc</i>	548	Els ous passats per aigua	614
La greixera de carn	549	El ous al caliu	620
El guisat de carn	550	Els ous durs	625
La <i>dòba de gautas de pòrc</i>	551	Els ous esternats amb bacallà	629
El bullit de porc	552	Els ous escalfats	629
El <i>ratat</i>	554	Els ous beguts	631
La cassola de costella	555	Els <i>uòus a la tripa</i>	642
La cassola gelada	556	Els <i>uòus al vin</i>	644
El <i>ragost de còa de buòu</i>	557	Els ous amb tomaca	646
La carn de perol amb múrgoles	558	El <i>uòus emb de saussa de tomata</i>	650
La <i>dòba de pès de pòrc</i>	560	Els ous amb pèsols	651
La cassola de mondongo	561	Els <i>uòus emb d'artichauts</i>	653

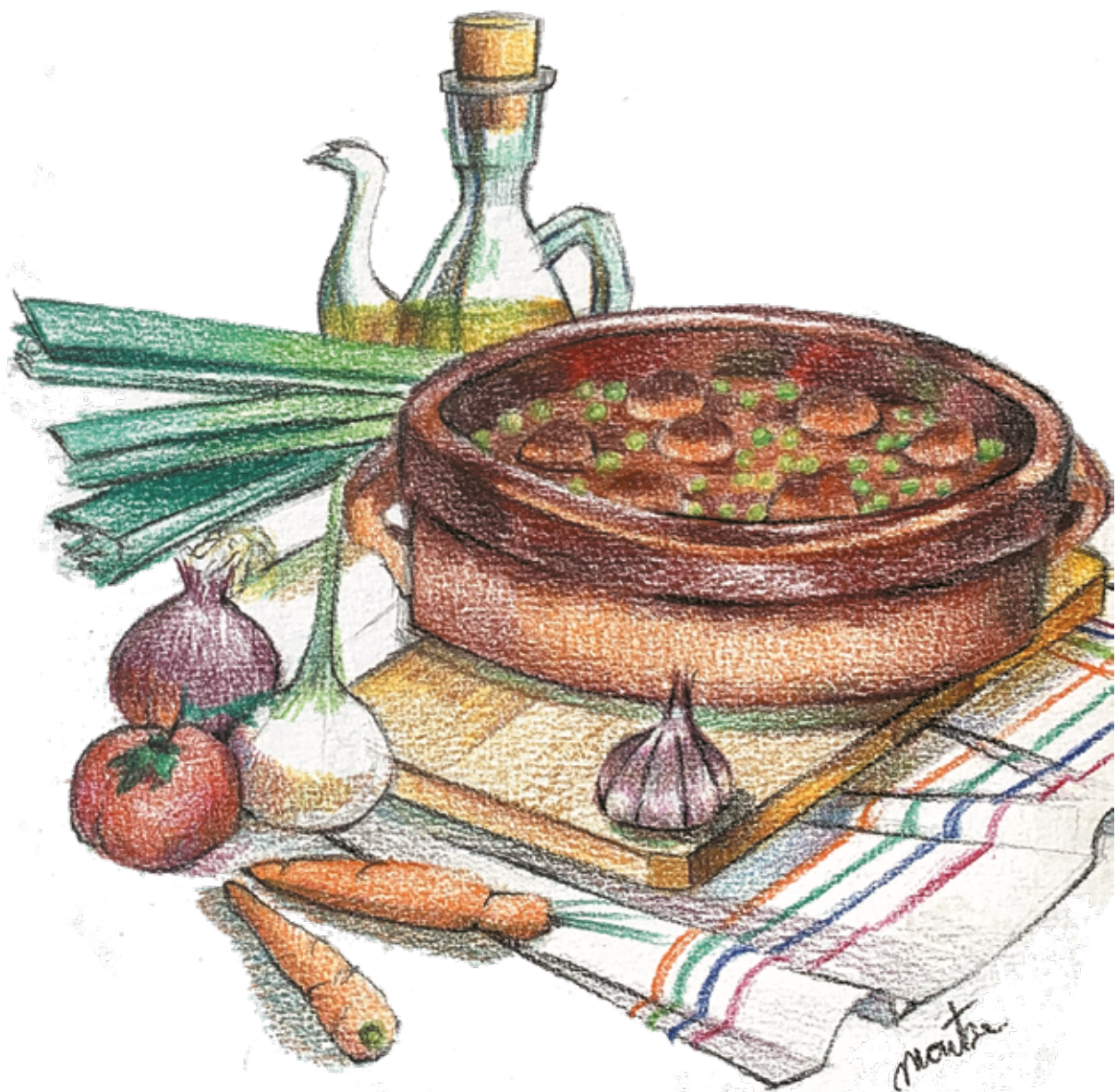
Els ous amb espàrrecs	654	La truita de badocs	774
Els ous farcits	656	La truita de fonoll	775
La greixonera d'ous	666	La truita de fenoll marí	775
Els <i>uòus embé de peissalat</i>	669	La truita de xaiota	776
Els <i>huevos batidos con bacalao</i>	670	La truita de verdures	777
La <i>tripada</i>	670	La <i>pascada d'èrbas</i>	778
Els ous remenats	672	La truita de fulles de remolatxa	780
La truita d'ous	694	La truita de julivert	781
La truita de patates	703	La truita d'all i julivert	782
Les <i>galletas de patanas</i>	721	La truita de conillets	783
La truita de creïlles i botifarra	723	La truita de sarrons	784
La truita de trumfes bullides	724	La truita de trinxat	785
La truita de pataques i carxofes	724	La truita de bullit	785
La truitada	725	La truita de samfaina	786
La <i>pascada de tomata</i>	726	La truita de poma	789
La <i>tomatada</i>	728	La <i>fritaa de chastanhas</i>	790
La truita amb pèsols	729	La truita de mongetes	791
La <i>trocha de bledas</i>	731	La truita de cigrons	794
La truita d'albergínies	732	La truita d'arròs	795
La truita de carxofes	736	La truita de bolets	796
La truita amb pebres	739	La <i>pascada de trufas</i>	816
La <i>moleta de piments</i>	740	La truita amb cansalada	818
La <i>meleta de pebron e poma d'amor</i>	741	La truita de pernil	822
La truita de ceba	744	La truita amb botifarra	827
La truita d'alls tendres	747	La truita de salsitxa	832
La fritada d'àpara	751	La truita de botifarra amb mongetes	833
La truita de xicoira	752	La truita de sobrassada	835
La truita d'escarola	753	La <i>moleta de gòga</i>	837
La truita d'espàrrecs	755	La truita de baldanes	838
La truita d'espigalls	759	La truita amb cuixot	839
La truita d'espínacs	760	La truita de peix	840
La <i>pascada de vineta</i>	764	La truita de tonyina	843
La truita de carabassó	766	La <i>moleta de saumon</i>	844
La truita de bastanaga	768	La truita de gambes	845
La truita de bròquil	769	La truita de llagostins	847
La truita de cuguls	770	La truita de gambeta	848
La truita de faves	771	La truita de xanguet	848
La truita de caluixos de bleada	773	La truita de morralet	855

La truita d'eriçons de mar	855	La truita de ronyons	869
La truita de tomaques de mar	856	La <i>moleta de hitge gras</i>	871
La <i>meleta de muscles</i>	858	La truita de greixons	872
La truita de tellerines	859	La <i>moleta de greissilhons</i>	872
La truita d'escopinyes	859	La <i>pascada de ròcafòrt</i>	874
La <i>tortilla de cangrejos</i>	860	La truita de formatge	876
La truita de bacallà	861	La truita de tàperes	877
La truita d'anxoves	864	Les truites de farina	877
La truita amb arengada	865	El <i>farson</i>	889
La truita de carn	866	La truita de llet	890
El <i>massacanat</i>	866	La truita amb pa	891
La truita de carn i xulla	867	La truita de molles	892
La truita de cervell	868	Les <i>crespas</i>	893



Els guisats

No hi ha res de més bo que un d'aquells guisats que ens preparava la mare, sobretot a l'hivern, calentet, on sucàvem mitja barra de pa. Avui continuen essent igual de bons però sembla que ja no sovintegen a taula com abans, no disposem de temps per a preparar-los, i és una llàstima perquè al nostre receptari tradicional hi ha alguns dels millors guisats que es puguen trobar enlloc. En aquest apartat (i en altres) no tenim res a envejar a cuines tan prestigioses com la italiana o la francesa, i no dic que en realitat les superem perquè no vull que ningú em pugui acusar de xovinisme. El pimentó amb tonyina, l'allipebre, el romesco, la pericana, el fricandó, el bou a la doba, l'ànec amb naps i tants d'altres són guisats que fan venir salivera només de pensar-hi, plats que, si tinguéssim la gràcia que tenen a París per a vendre els seus productes, ens els traurien de les mans.



Les farinetes



És un plat universal, una menja que ha acompanyat la humanitat des del començament del neolític, quan vam aprendre a conrear les terres. En els poblats d'aleshores hi havia poca varietat en el menjar, la carn sempre era la mateixa, i els peixos també, però hi havia fruita i alguns cereals, sobretot mill, que és el gra més antic, gairebé desaparegut en l'actualitat de la cuina europea. Amb els cereals, torrats per tal de fer-los comestibles i picats grollerament en un morter, o molts entre dues pedres, començarien a fer farinetes i, temps a venir, amb farina sense torrar, farien pa. És, doncs, la primera manifestació culinària que coneixem, amb el permís de les xulles a la brasa. La primera documentació europea, com no podia ser d'una altra manera, és grega i correspon al cant XVIII de la *Iliada* d'Homer, on diu que les dones en feien després de la batalla: «A sota d'una alzina, els missatgers preparaven per a l'àpat un bou ben gros que havien mort. I les dones guisaven el menjar dels treballadors i feien farinetes de farina blanca, ben abundants». En grec s'anomenava *athara* (ἄθάρρα) o *polτός* (πολτός). Ateneu de Nàucratis transcriu en *El banquet dels savis* un vers del poeta Alcman (segle VII aC) on diu que hi havia *polτός* de farina de faves, de blat i d'un altre cereal sense identificar.

Els romans en deien *puls*, un mot que deriva del grec *poltos* o *polτός* que acabem d'esmentar. Per a ells, com per a tothom, eren una menja habitual. El metge Aule Corneli Cels (segle I) deixà escrit en *De arte medica* que les *pulticola* (diminutiu de *puls*; nosaltres també hi fem servir un diminutiu) d'espelta, panís i mill més aviat restrenyien. Les més apreciades, a Roma i a tot arreu, eren les farinetes blanques, per contraposició a les negres, que eren les de farina integral. Marcial, al mateix segle, les esmenta diverses vegades en els seus *Epigrames*; en transcriurem un que apareix al llibre V:

Si et turmenta, Torani, la perspectiva d'un trist sopar a casa teua, pots venir a dejunar amb mi. No et mancaran, si estàs avesat als aperitius, lletugues comunes de Capadòcia i porros picants i tallades de tonyina amagades sota rodanxes d'ou. S'et servirà un ull de col verda, tot just collit a l'horta frescal, sobre un plat tan ennegrit pel fum que no el podràs agafar sense embrutar-te les mans, i també farinetes blanques cobertes de botifarra i pàl·lides faves adobades amb cansalada viada.

Hi havia diverses variants i al receptari d'Apici, del mateix segle, hi trobem quatre receptes, una de les quals era dolça. Però amb botifarra o amb llonganissa de Lucània, que tenia molta fama, era com més agradaven aleshores a la capital de l'imperi, i així és com les trobem en un altre epigrama de Marcial, concretament el XXXV del llibre XIII, el títol del qual és 'Llonganissa de Lucània':

Llonganissa de Lucània, filla d'una truja del Picènum, arribe: gràcies a mi es coronen les farinetes blanques com la neu amb un guarniment deliciós.

Al Comtat i l'Alguer, curiosament, encara les preparen així, amb llonganissa. Sense especificar és com les esmenta Juvenal (60-128) pocs anys després, en la sàtira XVI:

Notem ara altres privilegis i altres avantatges dels qui han prestat el jurament militar. Si un veí desvergonyat em pren una vall o una plana en el domini que m'han tramés els avis, o si ha arrancat del mig de la partió la fita sagrada que jo honoro cada any amb farinetes i amb una llarga libació, o si el deutor s'obstina a no restituir-me les monedes que em manlevà, assegurant que la firma és falsa i el contracte nul, cal esperar l'època de l'any en què comencen els plets de tots els ciutadans.

A casa nostra sempre se n'han menjat, a totes les èpoques, però la primera documentació és del *Libre de Sent Soví*, de les darreries del segle XIII o començaments del XIV, on apareix una recepta de 'Farines' per a malalts, amb farina d'ordi i brou de gallina. A l'edat mitjana s'anomenaven així, *farines*, nom que encara conserven per algunes comarques. El metge Arnau de Vilanova diu en els *Escrits mèdics* que no era bo de menjar farines sovint perquè feien cucs al ventre. No va ser fins al segle XVI que la gent va començar a emprar-ne el diminutiu.

Més modernament, Rafael d'Amat i de Cortada, baró de Maldà, conta en el *Calaix de sastre* que també en menjava (la citació correspon a les anotacions de l'1 de desembre del 1803):

I ab poques ratlles passo a concloure les relíquies que són que el dinar que ens ha donat la Tuies Sitjana, i per mans d'una coquessa per a l'efecte, ha sigut bo, com així en la sopa i escudella d'arròs, com farinetes, i lo plat de peres relenes pels llaminers, jo un, solent-se ja dir plat de casa Cortada, i més no per qui no té queixals, demés ni ullals, fora d'un, com m'hi trobo, i no molt ferm, començant-se un poc a dolorejar.

Fins fa quatre dies eren una menja corrent i la gent en menjava de tant en tant, preparades amb farines diverses, salades i també dolces, que són, òbviament, aquestes darrereres, unes postres. Les amanien amb cansalada, amb crostons de pa, amb brou d'olla, amb brou de peix, amb llet i de moltes altres maneres perquè les farinetes són, com l'arròs, una manera de cuinar on tenen cabuda ingredients de tota mena. Segons diu Nel·lo Navarro en *La pantagruèlica guerra de Miquel Miracle* a la Plana Baixa fins i tot hi havia costum de fer-ne amb tortugues i rates d'aigua:

I de les de sèmola de guixa i tortuga? Mos de senyoret tenien aquelles farinetes, mos de senyoret! Ai, les farinetes, Severi! Ara que les millors eren aquelles que fèiem amb pastanaga, cigrons, cardet i rata d'aigua; aquelles estaven delicioses. La carn de rata els donava un punt de textura que no s'aconseguia amb res. Si estaven fetes amb sèmola de la flor de la farina de blat dur, eixien bones i, si la sèmola era grossa, millor que si era fina; i amb sèmola de guixa també. Però quan eixien insuperables era quan les fèiem amb sèmola d'arròs. Aquella sèmola blanca era el complement ideal per a la carn de rata d'aigua. Ara no se les menjaria ningú, les farinetes aquelles, però ben bones que estaven.

I, malgrat el que pugua semblar, a vegades, si no se n'abusava, eren un plat apreciat. Diu Joan Amades en *Costums i creences* que per algunes comarques obsequiaven els vistaires, quan eren ben rebuts, amb farinetes de dacsca:

A Bot i a Prat de Compte (sic) i per altres llocs de la contrada de Gandesa, la Terra Alta i la Castellania, un signe de gran acollida era el convit a menjar farinetes de panís o moresc, ben condimentades amb llard de la caldera. Aquest convit era només propi de temps de fred, puix que és menja que no escau en èpoques caloroses. El gest d'acolliment era encara més accentuat si hom hi posava llardons, dels quals només se'n tenia poc temps després de la mort del bacó o del porc.

I els poetes, com que sempre han patit molta gana, també se les estimaven, com podem veure en la poesia 'La prosa de la poesia', publicada en el número del 24 de març de 1893 del setmanari barceloní *La Tomasa*; en copiarem la primera part:

«Qui canta 'l seu mal espanta»
diu l'adagi; no es pas cert;

pateixo mal de *carpanta*
y quant més la boca canta
mes lo ventre está despert.

Rondinant las meas tripas,
buscantme sérias rahóns,
me dihuen: No 'ns engalipas,
de cansóns sempre 'ns atipas
y no estém pas per *cansóns*.

Ni ab *idilis* ni *cuartetas*
calmarás nostre neguit;
coneixém las tevas tretas,
mes que siguin *farinetas*
dónans cosas de profit!

Al Bages en menjaven per Tots Sants, segons conta Joan Amades, ara en el *Costumari català*:

Pel Pla del Bages el menjar típic del dia d'avui havia estat una gran calderada de farinetes adobades amb llard; les servia el cap de casa i eren menjades amb solemnitat i unció religioses. No es menjava gairebé res més.

I, segons diu més avant, els pastors en menjaven per santa Llúcia:

Per muntanya diuen que santa Llúcia és l'advocada de les farinetes. Els pastors i gent muntanyenca en general, el dia d'avui feien una bona cuita de farinetes molt ben adobades, portats per la creença que s'atreien el favor de la santa que els asseguraria les farinetes per tot l'any i els guardaria dels horrors de la fam. D'ençà que mercès al millorament dels procediments de conreu les collites són més segures i s'han perdut els anys de la fam, el costum ha minvat i gairebé s'ha perdut.

Les farinetes s'han de remenar una estona perquè isquen bones, sense grumolls. Amades, en la mateixa obra, parla de les bromes que gastaven els pastors de muntanya al rabadans:

Un altre enganyall era el de *les farinetes cantades*, segons el qual les farinetes eren molt més gustoses si mentre bullien hom cantava una cançó curta

formada de temes enrevessats, estranys i sense cap significat, entonats al so d'una tonada ensopida i avorridora que s'havia de cantar durant set vegades la llargada del rosari. El neòfit havia de remenar continuament l'olla de les farinetes, sense parar de cantar, amb la llosa a una mà i els rosaris a l'altra, que calia fer passar per entre els dits sense deixar de remenar i sense errar-se gens, car si cantava una vegada de més o de menys o bé es capgirava una síl·laba de l'estirabot o no l'entonava prou bé, les farinetes sortien *pegades*, és a dir, fallades o dolentes, perquè la bullida havia anat malament o havia sortit pega.

Més avant encara n'esmenta les que hi havia costum de fer a València:

A València, tornant de la missa del gall, havien menjat farinetes amb llardons, freginat de porc, tallades de pernil i raïm per llevant de taula.

En el llibre *Del folklore tortosí* (1934) Joan Moreira ens parla de les que hi havia costum de fer en temps de plegar olives:

I allà'm teniu a Josep, que fregant-se'ls ulls en lo puny, s'alsa, badalla, s'estira, i a paupóns busca'ls mistos, encén lo llumanè i baixa de la pal·liça; i mentres les dones se visten i van arreglant-se'ls monyos, Josep, després de la *matà'l cuc*, en una copeta d'aiguardent de la Galera, arméija un fòc com un infern, sofrítx la pestéta, i al poc rato, ja cloquéija la cassòla de farinetes, que entre tots se galdiran, abans de surti de la casa.

Al Pallars en feien els dies de molta neu, segons conta Josep Castells i Serra en *Records de quan feia de pagès*:

Un menjar típic dels dies de neu eren les farinetes, fetes amb farina, greixons de llard i caldo de l'espina de porc. Les farinetes es consideraven ja fetes quan la cullera de fusta, amb la qual es remenaven, s'aguantava dreta. Es menjaven per sopar, i les sobrants, fregides a la paella, eren boníssimes a l'hora d'esmorzar.

Les farinetes fregides són conegudes a tot arreu i a la Roma antiga ja en feien, si hem de fer cas d'una recepta que apareix en el receptari d'Apici; en refredar-se les feien a tallades, les fregien amb oli i les ruixaven amb mel, igual que ara.

A pagès encara se'n fan, de farinetes (molt de tard en tard, això sí) però a les ciutats han desaparegut. A Barcelona encara eren conegudes el segle passat

perquè s'esmenten en algunes poesies que va publicar *L'Esquella de la Torratxa*; en transcriurem part de 'Qüestió de gustos', apareguda el 22 de febrer de 1918:

M'agrada petonejar
els llavis de les ninetes;
m'agraden les farinetes,
el vi ranci i el dançar.

I també es poden trobar al cançoner popular. Aquesta corrandà és de l'Alt Camp:

La tia Maria
i l'onclo Miquel,
menjant farinetes
van anar al cel.

Aquesta altra és del Matarranya:

Te daré la despedida
amb un plat de farinetes
i aquell que no en vullgue més
que se'n vaigue a fer punyetes.

Aquesta és de la Plana:

Anem-nos-en, collidors,
anem-nos-en que ja és hora,
ja estaran les farinetes
esperant en la cassola.

Aquesta és de la Safor:

Farinetes són
les que fa ta mare;
xica, arranca a córrer,
li ho dius a ton pare.

'La Salpassa' és de la Costera:

Ja ve la Salpassa
amb molta maça,
ja està el vicari
tancat a l'armari,
menjant farinetes
i resant el rosari.
Ous ací, ous allà,
bastonades a l'escolà,
ous al ponedor,
bastonades al senyor rector.

Aquesta és de l'Alcoià:

Tibi, Tibi,
carreret i mig,
mangranetes agres
i farinetes de panís.

I aquesta cançoneta infantil és eivissenca:

Arri, asenet de s'estany,
que demà farà un bon any
i anirem a can Begot,
i trobarem na Joaneta
esgronsant es seu al·lot,
i li farem farinetes
trempades amb xerigot.

En la literatura seriosa apareixen molt rarament però les trobem en la sàtira LV de Guerau de Liost; en transcriurem uns versos:

Aquella padrina que la joia sap
de criar porc i menjar farinetes,
dia vindrà que el Misteri Divi
veurà sense aixecar-se de puntetes.

També les trobem a les rondalles. Joan Amades hi va arreplegar 'El casament del poll i la puça', que publicà en *Rondallística*; en copiarem un fragment:

La puça se'n va haver d'anar a rentar la roba al riu i no va tenir mal endemà de bodes! Va deixar l'olla de les farinetes al foc i va dir al poll que no es descuidés de remenar-les perquè no s'agafessin, però el poll, que mai no se n'havia vistes de més crespes, remenant les farinetes va abocar-se massa a l'olla i va caure dins. Quan la puça va tornar de rentar la roba al riu, tot era buscar el seu home i no el trobava enlloc. Va pensar que potser havia sortit a passejar i a prendre el sol, i com que es feia tard i passava l'hora de dinar, es va posar a dinar. A la primera cullerada va trobar d'allò més tall i es va quedar tota estranyada perquè ella, de tall a les farinetes, no n'hi havia posat. Va anar a mirar a dins de l'olla i va trobar el pobre poll mort i cuit, i no en vulgueu més, de plors i desespers.

El 'Qüento del farton', del Matarranya, es va publicar en el llibre *Lo Molinar*, a cura d'Artur Quintana, i tracta d'un parell de jornalers que dormien a casa del amos i patien molta gana; en transcriurem una part:

Baixa, se les galdix i li porte un grapat de farinetes per al seu amic. A la que arribe a dalt de l'alcova, s'equivoque, entre a l'habitació de l'ama —als masos no n'hi havie llum en aquells temps— i en qüenta de donar-li les farinetes a la boca, les hi fique pel cul. Ella s'arree un pet:

—No bufos que les farinetes ja estan fredes —li diu lo jornalero.

Ella insistix i una altra volta se pete.

—No t'hai dit que ja estan fredes i que no cal que bufos!

La cosa va acabar bastant malament i van haver de fugir de la casa. Molt semblant és la mallorquina 'Ses farinetes', arreplegada per Pere Orpí i Ferrer; aquesta vegada són unes fadrines les que fan farinetes per als festejadors:

Es tres homos seguien fent la pretxa, conversa tirada, mentres ses tres dones preparaven el sopar. Varen fer farinetes, que els agradaven molt, i sabien cert que el dos festejadors se'n lleparien es dits i quedarien amb ganes de tornar-hi.

Però, com en el cas anterior, els pretendents es van equivocar de persona i de forat i van haver d'eixir de la casa comes ajudeu-me.

La veritat, però, és que sempre han estat considerades una menja pagesa, 'de pobre', de les que fan ordinari, i és així com les trobem en papers diversos, com ara el sàinet de F. Soler, J. Feliu i Codina i J. Molas i Casas *Bertoldino*, estrenat a Barcelona el 8 de maig de 1887; un dels personatges diu així a un altre:

Es que mai us avindrieu.
Ella es noble, tú ets de fora.
Ella menjarà faisans,
i tú menjes farinetes;
ella tindrà les mans netes
i tú no't rentes les mans.

I també les qualifica de menjar de pobre el baró de Maldà en el seu *Calaix de sastre*, el 7 de febrer de 1809:

Aquí en Moià, la novetat és haver-se pujat lo preu de la carn o pujar-se a dotze sous. Més, ab tot que sensible la tal providència, tothom calla i quins puguen menjar carn, a est preu, ne menjaran i quins no, se contentaran ab sopa, cols i farinetes (que és la vianda dels pobres); i los que han pogut comprar tocino, en lloc de carn de moltó, ho supliran menjant tocino, i en bones botifarres i alguna llangonissa ab llomillo i algun poc de sang i fetge.

En realitat han estat poc valorades a totes les èpoques. A l'antiga Roma ja eren una menja poc apreciada, segons que podem llegir en la sàtira XI de Juvenal:

Avui comprovaràs, Pèrsic, si aquests discursos els aplique a la meua vida, als meus costums i als meus fets; si elogie els llegums i damagat soc un golfre, si davant dels altres demane a l'esclau farinetes i li dic a l'orella: pastissos.

Hem de dir que en l'actualitat les farinetes són en perill de desaparició. Encara se'n fan a molts llocs però ixen a taula molt rarament, a casa nostra i arreu d'Occident. Han fet el seu paper al llarg de la història, i ho han fet molt bé, ens han tret de l'edat de pedra, han contribuït al progrés de la civilització, ens han alimentat durant mil·lennis, sense oblidar que va ser a partir d'aquelles preparacions bàsiques que els habitants de les primeres poblacions van començar a fer olles, sopes i tota mena de guisats, però sembla que no han pogut resistir la superabundància de l'era del petroli i han quedat arraconades, possiblement perquè ja no són necessàries. Ara, quan vindran les set plagues d'Egipte cavalcant sobre l'apocalipsi del canvi climàtic, potser les trobarem a faltar.

Bé. N'hi ha de moltes classes i, ja posats, en parlarem de totes. A la Garrotxa tenen molta fama les farinetes de fajol, que són dolces. Joan Amades els dedica unes ratlles en l'esmentat *Costumari català*:

Per les Valls d'Olot era típic menjar farinetes de fajol, les quals, un cop cuites, restaven compactes i hom tallava a llesques i fregia a tallets, que després