

VICENT MARQUÉS

HISTÒRIA DE LA CUINA CATALANA I OCCITANA

Volum V



edicions
Sidillà

La Bisbal d'Empordà, 2022

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

L'edició d'aquest llibre ha rebut el suport del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya



El nostre agraïment especial a Òmnium Baix Empordà pel seu suport



ISBN: 978-84-125747-0-8

Dipòsit legal: Gi 1038 2022

Primera edició: Octubre del 2022

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

El bacallà

La carn

Els menuts

Sumari



 El bacallà	10	El <i>pastís de merluça</i>	83
La brandada	12	L'abadejo amb alls	84
El bacallà a la llauna	19	L'abadejo amb morenetes	85
El bacallà al forn	24	<i>L'abadejo a l'ajovarriero</i>	85
La borrida de bacallà	26	El bacallà a la bruta	88
<i>La merluça en raita</i>	28	El bacallà amb mongetes	89
El bacallà amb carxofes	30	El bacallà amb mongetes i espinacs	96
El bacallà amb faves	33	El bacallà amb cigrons	98
El bacallà amb pèsols	34	El bacallà amb bunyols	100
<i>La merluça ambé de pòrres</i>	37	El bacallà amb ous durs	101
L'abadejo amb alls tendres	38	<i>El bacalao con huevos duros</i>	103
El bacallà amb pebres torrats	39	El bacallà amb panses i ous durs	104
L'abadejo amb albergínies	41	El bacallà amb prunes, panses i pinyons	106
El bacallà amb espinacs	42	L'abadejo amb pinyons	107
El bacallà amb penques	44	El bacallà amb fruites seques	107
El bacallà amb tomaca	46	La greixera de bacallà	108
L'abadejo coent	53	El bacallà amb castanyes	109
El bacallà amb ceba i tomaca	54	<i>La merluça embé de taperas</i>	111
L'abadejo desfilat	57	El bacallà en verd	112
El bacallà amb pebrot i tomata	58	El bacallà amb all i julivert	113
El bacallà amb salsa	61	L'allada de bacallà	114
El bacallà amb mongeta tendra i patata	62	<i>La merluça emb de saussa de tomata</i>	115
El bacallà amb pomes	65	L'abadejo amb salsa de tomata	116
El bacallà amb colflori	66	<i>La merluça amb de salsa de tomata</i>	118
El madroc	67	<i>La merluça amb de suc de tomata</i>	119
El bacallà amb bròquil	70	El bacallà a la vinagreta	121
El bacallà amb espàrecs	71	El bacallà amb salsa verda	122
El bacallà amb farcelllets de col	72	<i>El merluç blanc</i>	123
El bacallà amb carabassa	73	El bacallà amb llet	124
El bacallà amb patates i allioli	74	El bacallà amb salsa blanca	125
El bacallà amb patates i pèsols	74	<i>La merluça dab lèit</i>	127
L'abadejo amb trufes i penques	75	<i>La capiroxada</i>	128
<i>La merluçada</i>	76	El bacallà amb mel	131
El bacallà al caliu	77	El bacallà amb suc	132
<i>L'ajovarriero</i>	78	El bacallà a la cassola	134
<i>El bacalau au horn</i>	79	<i>El mojete de bacalao</i>	135
	82	El bacallà fregit	137

La <i>panada de merluça</i>	142	i panses	207
El bacallà amb nyores	143	Els <i>budèus d'estòcafic au forn</i>	208
La fenollada	144	El bull torrat	208
La <i>merluça farcida</i>	145		
L'abadejo esgarrat	146	 La carn	210
El <i>bacalao astillado</i>	147		
L'abadejo amb oli	148	El bou estofat	212
La <i>moluda emb de burre</i>	149	El <i>filet de buòu emb de fetge gras</i>	220
La <i>bacalada</i>	150	El <i>filet de buòu emb de ceps</i>	221
La <i>merluça a la matrassa</i>	150	El bou amb rovellons	223
El peixopalo	152	El <i>filet de buòu amb de morilhas</i>	224
L' <i>estofinada</i>	156	El <i>filet de buòu amb de giròlas</i>	225
El niu	160	La <i>lonza de buòu amb de mossairons</i>	227
L' <i>estocaficada</i>	163	El <i>buòu rostit</i>	228
L' <i>estòcafic ambé de tomata</i>	167	El <i>buòu trufat</i>	232
L' <i>estòcafic ambé de ceba e tomata</i>	168	El <i>buòu au vin</i>	233
Les arengades	169	El <i>bueu dab saussa de vin</i>	234
Les arengades a la brasa	176	El <i>beu amb de crèma</i>	235
Les arengades fregides	178	Les <i>alauetas sensa tèsta</i>	235
Les arengades amb raïm	181	Les perdius de capellà	239
Les arengades amb pebres	183	El bistec amb patates	241
Les arengades amb tomata	185	El <i>rostit de vedeu</i>	250
Les arengades amb suc	187	Les <i>escalòpas de vedèl</i>	255
Les sardines amb suc	188	Les <i>costèlas de vedèl amb d'alhada</i>	258
El bonyítol al forn	189	Les <i>costèlas de vedèu embé de saussa de tomata</i>	259
El congre amb ous durs	190	Les <i>costèlas de vedèl amb de peses</i>	261
El congre amb panses	193	Les <i>costetas de vetèth dab ceps</i>	262
La <i>congrada</i>	194	Les <i>còstas de vedel emb de giròlas</i>	263
El congre amb salsa d'ametlles	194	Les <i>còstas de veu amb de morilhas</i>	264
El congre escalivat	195	Les <i>còstas de vedèl amb de crèma</i>	265
L'anguila xapada	196	Les <i>còstas de vedeu a l'agràs</i>	266
La cavalla salada	199	La <i>carbonada</i>	267
La <i>caballa con huevos duros</i>	200	L' <i>entrecòsta dab meussa</i>	273
El xuximet	201	L' <i>entrecòsta amb de ròcafòrt</i>	274
El sangatxo amb pebreres	202	L' <i>entrecòsta ambé de saussa de ceba</i>	275
La tenca xapada amb ceba i tomata	202	La <i>peitrina de vedèl farcida</i>	276
Les tripes de bacallà a la cassola	203	La <i>nose de vedel emb de trompetas de la mòrt</i>	280
Les tripes de bacallà amb ceba i tomata	205	El tall rodó	282
Les tripes de bacallà amb cigrons	206		
Les tripes de bacallà amb ous durs			

El <i>talhon de vedel</i>	286	El llom al vi	369
El <i>jarron de vedel emb de tomata</i>	287	El <i>lomb de pòrc al vin</i>	370
El <i>garron de vedèu ambé de peses galavards</i>	289	El llom a la sal	371
El xenc amb tomatigat	290	El llom farcit	372
La <i>fauda de vedèu ambé de ceba</i>	291	El llom amb prunes seques	375
El <i>tendron dab ceps</i>	292	El llom rostit	376
La <i>faldeta</i>	293	El <i>pòrc rostit</i>	378
La <i>gauta de vedèl amb de prunèls</i>	295	El llom torrat	383
La vedella amb pèsols	296	El llom fregit	384
El <i>vedèu ambé de poma d'amor</i>	302	L' <i>astet</i>	387
La carn amb albergínies	303	Els rotllets de porc	388
La vedella amb faves	304	El <i>pòrc amb de chaul</i>	389
La vedella amb espigots	305	La <i>trocha emb de lentilhas</i>	390
La carn amb ceba	306	El <i>lomet dab prunas secas</i>	390
El <i>vetèth dab ceba</i>	308	La <i>trocha emb de potareus</i>	391
El <i>vedeu emb d'inhons e tomatas</i>	309	La cuixa de porc rostida	392
El <i>vedèl amb de castanhas</i>	310	El <i>cambon a la padèla</i>	395
El <i>vedel emb de ceps</i>	311	Les <i>costèlas de pòrc amb de purèia de pòrres</i>	396
La <i>blanqueta</i>	313	Les <i>costèlas de pòrc au vin</i>	397
La <i>gardiana</i>	319	La costella amb castanyes	398
La <i>brofada</i>	321	El costelló amb castanyes	399
El <i>vedeu au vin</i>	324	Les costelles amb caragols	400
La vedella amb mandonguilles	326	El <i>costelon a la brasa</i>	401
L' <i>alhada de vedèu</i>	327	El <i>pòrc ambé de navèus</i>	402
La vedella amb tòfones	328	El magre amb rovellons	403
El <i>vedel emb de mostarda</i>	330	El porc amb castanyes	404
El tià de carn	331	El <i>pòrc emb de chastanhas</i>	405
La vedella farcida	332	La carn amb poma de terra	410
El bistec rus	333	El <i>tian de pòrc ambé de faiòus secs</i>	412
La porcella rostida	335	Les tallades amb suc	413
El llom amb carxofes	349	El <i>pòrc ambé de pebron e poma d'amor</i>	414
El llom amb tomata	351	El porc amb banya de pomata	416
La <i>lonja de pòrc amb de chaul</i>	354	El <i>pòrc emb de mostarda</i>	417
El llom amb rovellons	355	El <i>reguitnèu</i>	418
La <i>lonja de pòrc amb de noses e champanhons</i>	356	Els <i>jarrons de pòrc au vin</i>	419
El llom de porc amb fruites seques	358	Els <i>garrons de pòrc amb de navets</i>	420
El llom amb mongetes	359	Els garrons de porc amb rovellons	421
El llom amb llet	368	Els <i>garrons amb de farsons</i>	422
		Els <i>garrons de pòrc al forn</i>	423
		El garro	424

El confitat amb pèsols	425	El xai amb pebrot i tomata	550
El confitat amb tomata	426	L'anhèl amb de ceba	551
Els <i>talhons</i>	426	L'anhèl amb de figas	552
La <i>cambajonada de favas</i>	428	L'anhèra dab mongetas	553
El <i>jambon amb de crèma</i>	428	El corder amb castanyes	554
Les xulles a la brasa	429	L'anjoni amb fromatge	556
Les costelles fregides	446	L'anjoni amb herba-sana	557
Les xulles al forn	449	El cru de corder	557
Les costelles de bestiar amb pebreres	450	L'anjoni guisat	559
Les costelles de xai amb patates	451	La greixonera d'anyell	559
Les <i>costeletas d'anhèu ambé de baselic</i>	453	La greixera de xot	561
La llanda amb pataques	454	El guisat de bestiar	562
La carn a la llosa	455	L'anjoni amb ous	563
L'anyell pasqual	457	L'anhèu sautat	564
Rostir a l'ast	489	El rostit humit	565
El palpís	493	Les <i>astadetas d'anhèu</i>	566
El <i>gigòt bragat</i>	495	Els garronets	569
La cuixa de corder a la cassola	497	El còl d'anhèu ambé de tomàtic	571
La <i>cueissa d'anhel emb d'escaluenhas</i>	499	La <i>peitrina de moton farcida</i>	572
La cuixa de corder amb bolets	500	La <i>giga de moton ambé de còstas de bleada</i>	575
La <i>cueissa d'anheu emb de ceps</i>	503	La <i>giga de moton ambé d'olivas</i>	576
La cuixa d'anyell amb fromatge	504	El <i>moton embé d'atzebibs e pinyons</i>	577
El <i>gigòt emb de mongetas</i>	505	El <i>ragost de moton</i>	578
La <i>cueisha d'anhèth dab castanhas</i>	509	La <i>pistacha</i>	579
La <i>cuèissa d'anhèl en marinada</i>	510	El guisat de crestó	582
El <i>gigòt amb d'alhs</i>	512	La <i>cuèissa de cabrit amb d'agreta</i>	584
La <i>giga ambé de purèia d'alhet</i>	514	El <i>gigòt de chabrit amb de mossairons</i>	587
L' <i>espatla d'anhèl amb d'alhs</i>	515	El cabrit al forn	588
L'espatlla de corder amb bolets	516	El cabrit fregit	595
L' <i>espatlha d'anhèlh amb de ceps</i>	518	El <i>cabrit embé de pebron e tomata</i>	597
L' <i>espatla d'anhèl al vin</i>	519	El cabrit amb pèsols	598
El tombet	520	El cabrit amb escarxofes	599
La carn amb suc	523	El <i>cabrit amb d'agreta</i>	602
La carn metxada o cuixa de xai farcida	525	El cabrit amb alls tendres	604
El xai amb pèsols	541	El <i>cabrit ambé d'ametlas</i>	605
L'anjoni amb fava	543	El <i>crabot amb de chastanhas</i>	606
El corder amb alls tendres	544	El cabrit amb bolets	607
L'anhèl amb de bledas	546	La <i>chabra ab la consèrva</i>	609
El xai amb escarxofes	547	El <i>cabrit fricassat</i>	610
L'anhèu embé d'archicòtas	549	El <i>cabrit a l'agràs</i>	611

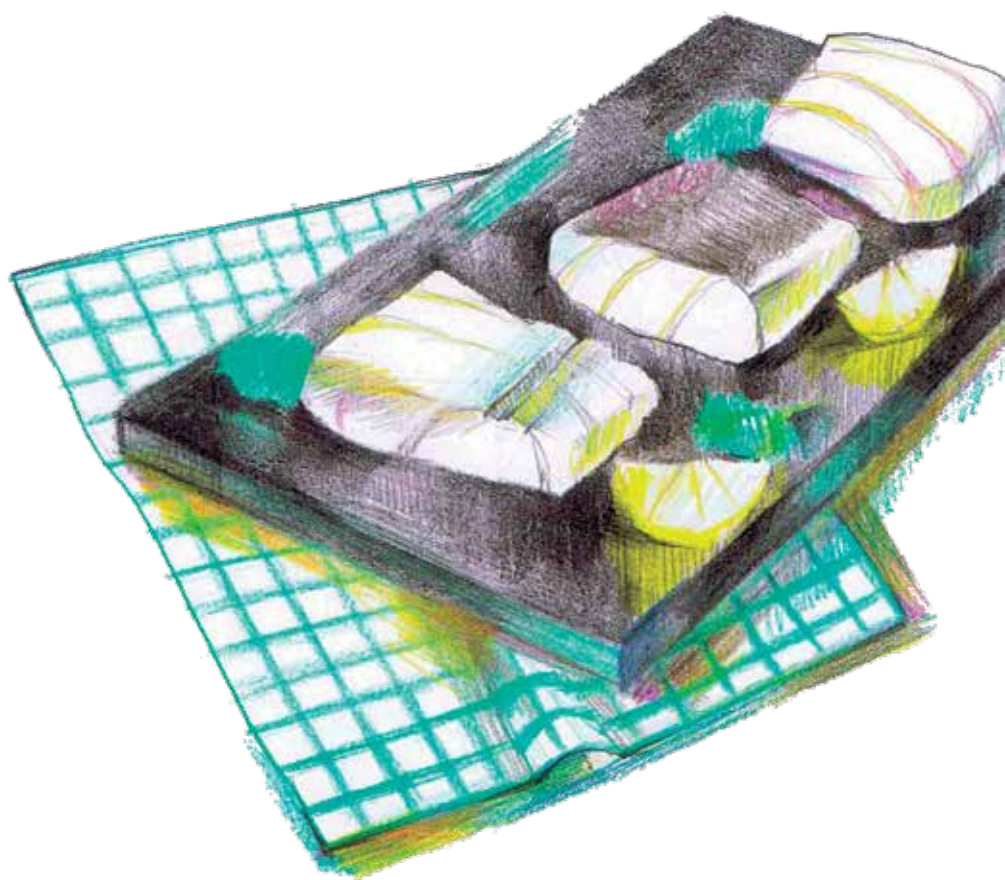
 Els menuts	612	Els peus de porc amb cloïsses	665
		Els <i>pès de porc ambé d'anchòias</i>	666
El <i>fetge d'anhèl amb de ceba e tomata</i>	614	L'allada de peutos de porc	667
El fetge amb tomaca	615	Els <i>pès de porc emb de boletas</i>	668
El <i>fetge a la meissonièra</i>	616	Els peus de porc a la cassola	670
El <i>hitge de vetèth dab peras</i>	617	Els peus de porc amb salsa	671
El <i>hetge de vetèth dab ceps</i>	618	Els peus de porc amb tomatigat	673
El <i>hitge de vedèth dab taperas</i>	619	Els <i>pès de porc amb de mostarda</i>	674
El fetge amb prunes seques	620	Els peus de porc estofats	675
El <i>fetge d'anhèl amb de grana de cade</i>	621	Els <i>pès de porc al vin</i>	676
El <i>fetge de vedèl amb de mostarda</i>	622	La greixonera de peus de porc	678
Fetge i lleterola	623	Els peus de porc a la brasa	681
El <i>fetge de vedèl amb de cambajon</i>	624	Els peus de porc al forn	682
El fetge a la graella	625	Els peus de porc fregits	684
El fetge fregit	626	Els <i>pès de porc desossats</i>	686
La fetjada	629	Peus i orella	688
Les <i>brochetas de fetge de vedel</i>	630	La <i>potelha</i>	690
Els <i>fetges de polalha emb de saussa de vin</i>	631	Els peus de xai amb pèsols	691
Les <i>brochetas de fetges de polalha</i>	632	Els peus de corder amb bolets	692
Els <i>ronhons de vedèu emb de tomata</i>	633	Els peus de corder arrebossats	693
Els ronyons al vi	634	La llengua de vedella amb pèsols	694
Els ronyons saltats	638	La llengua amb tàperes	696
Les <i>astadetas de ronhon</i>	640	La llengua de vedella amb bolets	699
El <i>còr de porc au vin</i>	641	La llengua de vedella estofada	703
Les <i>astetas de còrs de guit</i>	642	La llengua de vedella amb prunes seques	705
La pota de vedella amb maionesa	644	La llengua de be amb maionesa	706
Els peus de porc amb pèsols	646	La <i>lenga amb de banha rossa</i>	708
Els peus de porc amb salsifis	648	Les <i>lengas d'anhel emb de rabas</i>	709
Els peus de porc amb tomata	649	Les tripes	710
Els peus de porc amb ceba i tomaca	650	La <i>tripa grassa</i>	717
Els peus de porc amb prunes seques	651	La butza	729
Els peus de porc amb orellanes	653	Les tripes amb tomàquet	730
Els peus de porc amb panses	654	Les <i>tripas embé de tomata</i>	732
Els peus de porc amb mongetes	655	Les <i>reboletas</i>	734
Els <i>pès de porc amb de favas</i>	657	Les tripes amb salsa blanca	734
Els peus de porc amb cigrons	658	Les <i>tripas al safran</i>	736
Els <i>pès de ganhon emb de chastanhas</i>	662	El <i>tripat</i>	738
Els peus de porc amb escamarlans	663	Els tacons	739
		Els <i>tripons</i>	741

Els <i>manolhs</i>	743	La <i>coradelha</i>	804
Els <i>trenèls</i>	745	La coradeta	809
Les <i>pancetats</i>	746	La <i>fetjoleta</i>	810
Les tripes amb fesols	749	El <i>pantoron</i>	811
<i>Pès e paquets</i>	751	El tataïu	812
La <i>desfarda</i>	752	La carn de perol	813
El <i>petaram</i>	753	L'ofegat	814
Tripa i budell	755	El freginatge	815
Les tripes de porc	756	Les <i>jailhas</i>	816
El capipota	757	Les turmes arrebossades	817
El capipota amb salsa verda	761	Les <i>astadetas de coradelha d'anhèu</i>	819
El capipota amb fesols	762	El <i>pontarri</i>	820
Pota i tripa	763	L'ase amb d'escaluenhas	827
La butza de bou	767	La cua de bou estofada	828
Cap i peus de xai	768	La <i>coa de buòu amb de chastanhas</i>	831
Cap i peus amb bolets	770	La carn de bèstia viva	832
Les galtes de porc amb bolets	771	Les <i>menudalhas de dindaud</i>	834
Les galtes de porc amb allioli	772	Els menuts de gallina amb patates	835
Les galtes de porc al forn	773	Les <i>abinhadas</i>	836
Les galtes de porc al vi	774	La <i>carcassa d'auca a la brasa</i>	837
Les <i>jautas de porc au vin</i>	775	Les cabeçoles de corder al forn	839
El cervell arrebossat	776	La greixonera de cap d'anyell	847
La <i>cervèla amb de salsefics</i>	779	El cap de xai rostit	848
El cervell amb tomaca	780	El cap de porc amb allioli	849
La <i>cervèla al vin</i>	781	El cap de porc amb panses	849
Els sesos amb salsa d'ou	782	El <i>cap en borra</i>	850
Les lletades a la brasa	783	La sang	851
Les <i>galhetas de vedèu ambé de carchòfas</i>	784	La sang fregida	875
Els <i>pedolhs de vetèth dab naps</i>	785	La sangutxa	876
Les <i>galhas de vedèl amb de giròlas</i>	786	El <i>salat amb de chaul</i>	877
El <i>ris de vedèl amb de morilhas</i>	787	La cansalada a la brasa	878
La lleterola amb bolets	790	Xulla i sobrassada	881
La lleterola amb alls tendres	792	Les <i>trescandilhas</i>	882
La lleterola amb tomata	793	La trunyella	883
Les <i>brilhas</i>	794	Els budells de corder a la graella	885
La lleterola amb creïlles	796	Les bosses de bou	886
Les <i>balas fregidis</i>	797	El fetge de rap fregit	887
La freixura	798	El fetge de rap a la brasa	888
La coradella	803		

El bacallà

Avui ja no té la importància que tenia, però el bacallà, que era un peix molt abundant, pescat al nord d'Europa, ha alimentat els habitants del continent durant segles, i catalans i occitans, que sempre n'hem fet un gran consum (la primera documentació del mot, en català, és del 1575), hem sigut dels pobles més aficionats al llarg de la seua història. Encara avui, amb els preus pels núvols i les neveres que ja no el fan indispensable, continua tenint multitud d'adeptes que no el canviarien per cap altra cosa. Perquè el bacallà és un peix, és clar, però no és com la resta. Els altres poden ser molt bons però no tindran el sabor que dona la sal i el procés d'assecat, que pot durar un any, procés durant el qual es converteix en aquella penca de saladura eixarreïda que coneixem. Llavors ja no és un peix, és una altra cosa. La seua carn, remullada, ha esdevingut gelatinosa i en coure no es desfà. El podem bullir i guisar sense problemes, de diverses maneres, i sempre serà ben gustós.

En donarem les fórmules més conegudes i, a més, en aquest apartat inclourem les receptes d'arengades, de bull de tonyina i altres peixos salats o assecats.



La brandada



Ja sabem, perquè ens ho han dit els antropòlegs, que els hàbits culinaris són un indicador bastant precís del grau de civilització dels pobles. No és el mateix menjar-se un peix fet a la brasa que en un suquet, tot i que poden ser igual de bons. Però, per a arribar al segon cas, ja es comprén que hi ha hagut una evolució del gust i un interès per la varietat que no han fet falta en l'altre.

Si acceptem que les coses són així, que per què no ho hauríem d'acceptar si està claríssim, haurem d'admetre també que els occitans, amb la brandada, han demostrat que en qüestions de patrimoni cultural no tenen res a envejar a ningú. Són molts els pobles que presumeixen, amb raó, de tenir bons guisats de bacallà i de saber-lo fer de moltes maneres, però només els occitans, poble antic i hereu com cap altre de la vella cultura mediterrània, han sabut transformar un peix tan salat i ressec en una crema tan extraordinària.

La brandada és una de les glòries culinàries més grosses d'Occitània i, sens dubte, el plat de bacallà més famós del món, que ja és tenir fama. La seua zona d'origen és la desembocadura del Roine, a cavall entre la Provença i el Llenguadoc, amb les ciutats de Nimes i Avinyó situades a l'epicentre. Amb la fama, però, ha conegut una forta expansió i avui la podem trobar a bona part dels restaurants (i les cases particulars) que hi ha al llarg de la franja turística i costanera que va de Catalunya al Comtat de Niça. Al Roine hi ha costum de fer-ne el dimarts de carnestoltes, però pot eixir a taula a qualsevol estació de l'any.

El poeta de Nimes Antòni Bigòt l'esmenta en *Lou reinard e la cigogno* (1862):

*Quand acò se passavo èro encaro proun vièl;
Avié lou mourre en pouncho e l'os proche la pèl;
Mai quand vous fasié'n plat de merlusso à la branlo,
O que vous aprestavo uno tèsto d'agnèl,
Euh! vous sarias lipa li det jusqu'is espanlo!*

(Quan això passava ja era bastant vell; / tenia els morros de punta i els ossos tocant la pell; / però quan us feia una brandada de bacallà, / o us preparava una cabeçola d'anyell, / ah! us n'hauríeu llepat els dits fins a les espatles!).

La documentació més antiga que n'he pogut trobar, però, és del poema de Joan Baptista German *La bourrido dei Dieoux* (1760); en transcriurem un parell de versos:

*N'es pas lou tout, foou la Brandado;
Quu de vaoutré soourra boulega lou pognet?*

(Encara no està tot, falta la brandada, / ¿Qui de vosaltres sabrà remenar amb el puny?).

I també apareix en el *Calendau* de Frederic Mistral:

*—Ho! ho! de figo proumeirencó?
—Es pas verai, dono Flamenco?
A taulo e dins l'amour, càmbi douno sabour.
—An! pourgès-nous la carbounado!
—Noun! la brandado e la panado!
—Certo, s'arrapo i rougnonado
Aquèu fèisan gavot! —Touquen, misé Tibour!*

(—Oh! oh! ¿bacoress? / —¿No és veritat, dama Flamenca? / En la taula i en l'amor, el canvi dona sabor. / —Passeu-nos la *carbonada!* / —No! La brandada i la *panada!* / —És cert, s'arrapa als ronyons, / aquest gall fer! —Beguem, senyor Tibor!).

La brandada només porta bacallà, llet, oli i all, però, si hem de fer cas de la poesia de l'arquitecte Glaudi Dagevila '*Epitro a uno damo*', publicada en el recull *Lou banquet prouvençaou* (1823), és possible que abans hi hagués més llibertat pel que fa als ingredients; en transcriurem uns versos:

*Serie pas per nautreis tant mau
Qu'atroubessian au remilhagi
Un bouen techou de bacailhau;
Restariou pas coumo uno eimagi.
Eme pebre, holi, anchoyo, ailhets;
Va vous dieou senso gascounado,
Vous farieou leou uno brandado
Que ve n'en liquarias leis dets.*

(No seria pas dolent per a nosaltres / que trobésem entre la multitud / una bona penca de bacallà; / llavors no hi restaria palplantat. / Amb pebre, oli, anxoves i alls, / sense presumir de res us dic / que us faria una brandada / que us en llepariéu els dits).

La carn és dèbil, i el paladar també, i en parlar d'un plat com aquest els sentits hi poden jugar una mala passada i es pot donar el cas de caure fàcilment

en el panegíric, gènere del qual no soc gaire partidari a l'hora d'escriure. Però en transcriurem un que va fer Jacme Cambon en *Gastronomie languedocienne*:

La brandada és única pel seu gust i per la seua concepció, com és pintoresca per la composició, particular per la preparació i la presentació, curiosa o extravagant per la barreja de llet, peix i oli —que pot semblar anormal a primera vista, però que, en realitat, és suculenta—, d'aspecte senzill, noble i deliciosa per la suavitat, elegant per la seua finor i, en definitiva, altament gastronòmica pel seu sabor. Un plat que ha conquistat les millors taules.

Jocs florals a banda, és clar que sense qualitat no hi hauria fama, ni presència als restaurants, ni res de res. Com no s'haurien pogut comptar tampoc, entre els milers d'adeptes incondicionals, personatges com Anfós Daudet, el marsellès Loís Adòlf Tièrs (que fou cap del govern de França) o el gastrònom Brillat-Savarin, que va dir: «Una bona brandada val tant com un capó, però és més difícil de preparar».

Per a Tièrs era «una obra mestra del gènere humà», i possiblement deia el que pensava, de manera que no podem estar segurs que l'afirmació siga ditiràmica. El metge, que devia ser un bon tros de sapastre, li va prohibir de menjar-ne i la seua dona (segons conta el cuiner i erudit escriptor culinari Prosper Montanhièr) s'encarregava de fer complir la prohibició al peu de la lletra, però un amic seu, l'historiador Francés August Minhet, anava a veure'l totes les setmanes carregat amb un paquet i, amb l'excusa del treball, es tancaven al despatx i s'afartaven de blanca i olorosa brandada. Segons una teoria que mantenia en Minhet, per a reanimar un home «...no hi ha res millor que prendre el sol, parlar provençal, menjar brandada i fer una partida de botxes tots els matins».

En el recull de Maurici Girard *Garbeto valauriano* (1897) hi ha el sonet '*La brandado*', on apareixen els dos personatges (i alguns ingredients avui desapareguts):

*De bono merlusso nouvello,
Batudo emé d'òli goustous,
Fai uno pasto roussinello
En cousènt sus d'un fiò cendrous.*

*En batent la menèstro bello,
Mesclas-ié de bon la cremous,
E de juvert uno jitello
Emai un jaune d'iòu vo dous.
E se voulès, sus lou terraire,*

*Que raïoune en glòri di paire,
Trissas-ié dos veno d'aïet.*

*La brandado èro courounado
Ansin, quand fasié soun intrado
Encò de Thiers e de Mignet.*

(El bon bacallà novell, / batut amb oli gustós, / fa una pasta rosseta / en coure sobre un foc cendrós. // En batre el guisat saborós, / mescleu-hi bona llet cremosa, / i un branquilló de julivert / a més d'un rovell d'ou o dos. // I si voleu, sobre el país, / que brille en glòria dels pares, / piqueu-hi dos grans d'all. / La brandada era coronada / així, quan feia la seua entrada / a casa de Tièrs i de Minhet).

El pare de Tartarin, per la seua banda, va instituir a la dècada dels 90 del segle XIX un *Sopar de la Brandada* al Café Voltaire de la plaça de l'Odèon, a París. Per sis francs tothom tenia dret a «una brandada i dos discursos». Al recull *Le long du Rhône et de la mer* (1892) trobem la 'Counvidacioun' que va fer-ne el poeta Sèxtius Michèu, amb forma de sonet:

*Dimècre que vèn, lou segound
Dóu mes, dinado literàri,
Un, placeto de l'Oudeoun,
A sèt ouro, au café Voultàri.*

*Ié veson de gent de renoum
Dins lou dre vo l'estatuàri,
E de pouèto que n'ha proun,
Forço artisto, ges de noutàri.*

*S'ames à te lica li det
Emé de merlusso e d'aïet
E d'òli de noste encountrado,*

*Car counfraise, fau ié de veni.
Li Felibre encò de Vani
Se regalaran de brandado.*

(Dimecres vinent, el segon / del mes, dinar literari, / placeta de l'Odèon, número u, / a les set, al café Voltaire. // S'hi pot veure gent famosa / dins del dret o de l'estatuària, / i, de poetes, també n'hi ha a bastament, / molts artistes, cap notari. // Si t'agrada llepar-te els dits / amb bacallà i all / i oli del país, //

benvolgut company, hi has de venir. / Els felibres a cal Vani / es regalaran amb la brandada).

A la capital de França es va fer famosa durant la Revolució. S'encarregaren de difondre-la el cèlebre cuiner Durand (que va venir al món a Alès —Cevena Llenguadociana— i va ser cuiner a Nimes) i el restaurant dels Trois Frères Provençaux, que havien nascut a Marsella però només eren cunyats. El gastrònom parisenc Grimod de la Reynière l'esmenta en l'*Almanach des Gourmands* del 1805:

D'entre els guisats de la Provença o del Llenguadoc que tenen més acceptació a París, en els quals l'all té un gran paper, cal distingir la brandada de bacallà.

En occità, i en català, *brandar* significa 'remoure', 'agitar', que és el que haurem de fer amb el bacallà perquè el guisat isca com cal.

Haurem de dir també que a finals del segle XIX ja era coneguda en alguns cercles barcelonins, potser per l'amistat que, a l'època en què els lingüistes consideraven el català una variant dialectal de l'occità, hi havia entre els felibres provençals i els escriptors de Catalunya; en *Coses viscudes* (1927) Santiago Rusiñol en parla d'una que en van menjar un grup de catalans a Aranjuez, prop de Madrid, i que va ser cuinada per l'editor Antoni López:

¿De quins medis es va valer l'amic López per arribar a tenir el secret d'aquesta *brandade* insigne?... ¿Tenia la recepta d'un frare?... ¿L'havia conegut en l'emigració?... ¿Havia conegut En Mistral?... ¿Havia estat al port de Marsella?... ¿Havia estat una revelació?...

Els informes que en tenim —i no voldriem ofendre En López— és que era un cas d'espionatge: havia comprat, a un cuiner d'Arles, que s'havia venut per trenta diners, el plat sagrat de la Provença, i, sigui com vulgui, sols se sap que per a fer aquest bacallà, que en menjarien les Hespèrides, s'ha de fer en mànegues de camisa; hi entra oli; hi entra llet de cabra; se li ha de fer arrencar una suada, i, si es detura la remenamenta, en lloc de bacallà surten pastetes.

Això sí, un cop fet, fou un plat que... rieu-vos de les receptes del gran Brillat Savarin i de les de "Mariquita la cocinera". Ni veure torejar En Belmonte, ni sentir versos als Jocs Florals, ni menjar gall per Nadal, ni l'ou com balla, ni sentir En Melquíades Álvarez, és cosa tan deliciosa com va ésser aquella... *brandade* que va fer brandejar el païdor de tots els assistents en aquell acte.

Sols us diré que, al comparèixer, van beneir-lo.

En Grediaga, el gran hostaler, va dir que si el bacallà no era bèstia de gran cultura, aquell era obra immortal, que es podia haver presentat a les noces de Camacho, i que Gracián n'hauria menjat.

En Bagaria va afegir que un bacallà d'aquesta mena no tenia caricatura.

En López, amb tres matalassos, no li haurien tapat... el que fos.

I nosaltres ploràvem. Ploràvem pel bacallà, per la Provença, per Mistral, per Aranjuez, per la... Mare Pàtria, i si arribem a tenir un porró, no són plors lo que hi hauria hagut, haurien estat uns... segadors que haurien fet tremolar les entranyes de Castella.

Un cop embacallanats, vàrem sortir a pair, com és del cas. Prou vàrem veure pondre's el sol amb tota la seva poesia; prou vàrem veure els parcs d'Aranjuez amb tota la seva exuberància; prou les flors, per ésser al mes de maig, es badaven a tot badar. Res ens va poder fer oblidar la visió bacallanesca. I és que, quan parlen els aliments, ha de callar la poesia.

Direm finalment que, per a aquest menester, haurem de comprar obligatòriament bacallà salat, perquè aquells que venen dessalats (congelats, a vegades) sembla que no ho són realment, són més aviat un sucedani i llavors no hi ha manera de lligar la brandada, no disposen de la substància gelatinosa que ho fa possible. Això sí, ens els cobraran com si fossen autèntics.



Brandada

INGREDIENTS: 800 g de bacallà, 2,5 dl d'oli, 1 dl de llet, alls i sal.

PREPARACIÓ: deixarem el bacallà en remull una nit (o dues, segons el gruix) i, en acabant, el posarem en una olla, el cobrirem amb aigua i el deixarem al foc. En arribar al punt d'ebullició rebaixarem la flama i ho deixarem així (sense bullir) un parell de minuts. Seguidament el traurem, el deixarem escórrer, li llevarem pell i espines, l'esmicolarem amb les mans, el posarem en un morter i el triturarem. A continuació el posarem en una casseroles, hi afegirem la meitat de l'oli i el deixarem a foc molt suau. Mentre s'escalfa posarem l'oli restant en una altra casseroles i el deixarem al costat del foc perquè es conserve calent durant la preparació. Llavors posarem la llet en un altre recipient i farem el mateix. En estar tot preparat agafarem una cullera de fusta i començarem a remenar el bacallà amb un moviment de vaivé, de manera que, en tornar, en resulte aixafat entre el dors de la cullera i la paret de la casseroles. Sense parar de remenar anirem afegint-hi alternativament llet i oli en petites quantitats fins que el bacallà estarà comple-

tament desfilat i s'haurà format una pasta lligada i consistent, blanca i espessa. Finalment hi afegirem un all matxucat o picat en el morter, ho salarem (si cal), hi farem unes remenades, ho traurem, hi posarem en els plats, ho gratinarem fins que es daurarà una mica per sobre i ho servirem. El costum és de menjar-se-la amb pa. Sense gratinar també té molts adeptes.

VARIANTS: hi ha partidaris i enemics de l'all; a Nimes no n'hi posen. Podem aromatitzar el bacallà si el bullim en companyia d'un raig de vinagre i algunes herbes: farigola, llorer, julivert. Abans de traure la brandada del foc hi ha qui hi afegeix unes gotes de suc de llimona, un pessic d'alguna espècia (pebre blanc, nou moscada) o, en una versió de luxe (però molt tradicional), una bona tòfona en làmines; en aquest darrer cas ho deixarem reposar durant un parell d'hores perquè la tòfona escampe l'aroma per la pasta i, en acabant, ho tornarem a escalfar al bany maria (si ho volem calent). El costum, modernament, és de fer-la amb la picadora elèctrica: posarem tots els ingredients en el got, en fred, i els triturarem; en cosa d'un minut estarà perfectament preparada. Les quantitats d'oli i de llet es poden augmentar; com menys llet i menys oli ix més espessa, i com més, més cremosa, però si hi posem massa llet no lliga i, si no n'hi posem gens, tampoc. La podem servir amb crostons de pa fregit o torrat. Amb la pell del bacallà lliga més fàcilment, però cal escatar-la.

Per la part occidental del Comtat Venaissí (Avinyó, Carpentràs, Aurenja) també la preparen en *tian* (tià o cassola plana): una vegada feta, la fiquen al forn i la deixen gratinar uns minuts fins que es daura una mica per sobre.

Per la part del Llenguadoc (i també al Comtat de Niça) hi afegeixen, de vegades, patates bullides, ben aixafades amb una forquilla (la meitat del volum, o una tercera part). Al Montpellerenc hi ha qui hi sofregeix una trinxadissa d'all i julivert.

Al Comtat de Niça hi ha qui, una vegada feta, hi afegeix una trinxadissa de julivert, un polsim de pebre o unes gotes de suc de llimona i ho torna a remenar; uns altres canvien el bacallà per peixopalo.

Amb patates (velles) bullides fan també al Comtat Venaissí *bonbetas* de brandada, que en realitat no són uns bunyols sinó més aviat una mena de croquetes de bacallà; això sí, flonges i cremoses, unes croquetes de sabor immillorable que es desfan a la boca i que no tenen comparació amb cap altre representant de la seua espècie: farem una brandada ben espessa, hi afegirem un parell de rovells d'ou batuts i la patata (una part de patata per tres de brandada, i passada per la premsadora de traus gruixuts, o aixafada grollerament amb una forquilla), hi posarem sal, ho barrejarem ben barrejat (ho hem de posar en una cassola i ho hem de remenar amb la mà del morter per espai d'un parell de minuts) i en farem boles de la grandària d'un ou petit; les aplanarem lleugerament, les passarem per farina o per pa ratllat, les deixarem un parell d'hores al refrigerador i les fregirem

en oli, ben calent. Hi ha qui, en comptes de rovells, hi posa un ou sencer, i també ens els podem estalviar. Uns altres les passen per ou batut, abans de fregir-les. Les podem fer sense patata.



Altres denominacions

BRANDADA: *merluça a la brandada*; *gangassa* (Camarga). Al Comtat Venaissí, quan la preparen en *tian*, en diuen *tian de brandada*. 'Brandada' és una denominació que es fa servir arreu de l'àrea de localització del plat.



Dialectalismes

BONHETAS DE BRANDADA: '*bunheto de brandado*'.

BRANDADA: '*brandado*'.

GANGASSA: '*gangasso*'.

MERLUÇA A LA BRANDADA: '*merluço a la brandado*', '*merluço a la brandó*', '*merluço a la branlo*'.

TIAN DE BRANDADA: '*tian de brandado*'.



El bacallà a la llauna

És plat barceloní, i també el bacallà més famós de Catalunya. La fama és completament merescuda perquè és gustosíssim, una de les millors maneres de menjar bacallà que deu haver-hi arreu. Però avui, lamentablement, resulta difícil de fer perquè cal un bacallà gros, gruixut, del qual només s'aprofita la part molsuda del morro, i aquesta mena de bacallans ha desaparegut dels supermercats, on només hi ha uns bacallanets irrisoris que no valen per a res. Si en podem haver, però, tastarem un dels plats emblemàtics de Catalunya, d'una bondat reconeguda per tothom. És fàcil de preparar perquè només cal fregir el bacallà i deixar-lo al forn uns minuts, amb una trinxadissa d'all i julivert per sobre, però amb una bona matèria primera l'èxit està assegurat. Sembla que aquesta manera de cuinar-lo no és gaire antiga perquè la primera recepta apareix al llibre de Josep Cunill de Bosch (pseudònim de l'escriptor i llibreter Francesc Puig i Alfonso) *La cuina catalana*, publicat per primera vegada el 1923. Segons Nèstor Luján s'hauria començat a preparar a les fondes barcelonines cap a finals del segle XIX, i és possible que siga així perquè el trobem en el sainet de Joan Plana *Fugint del vici*, estrenat el 26 de

febrer del 1908. L'acció se situa en la taverna d'un barri pobre de Barcelona i el cambrer enumera a un client els plats del dia:

Hi ha verdura tendre y seca,
cigrons, o siguen «garbanzos!»
hi ha bacallá de primera,
a la llauna y sense espina,
bacallá a la viscaína,
bullit y a la jardinera.

Era un plat popular, de quan el bacallà era cosa de gent sense diners. Fins i tot es venia pel carrer, segons diu Joan Amades en *Costums i creences*:

El venedor desmorzars. Sol voltar pels mercats i ven menjar cuit per a esmorzar els venedors. També corre per vora de fàbriques i llocs de concurrència doblers. N'hi ha que estan instal·lats en parades situades en cantonades i en punts molt cèntrics. Els ambulants duen grossos cistells amb cassoles de bacallà a la llauna o fregit, bunyols de bacallà, arengades escabetxades o en casaca, allioli, sardines a la brasa, peix fregit, etc.

La primera documentació que n'he pogut trobar és del setmanari *L'Esquella de la Torratxa*, on l'11 d'agost del 1899 van publicar la poesia 'A la llauna':

Captant l'aussili de Fauna
(y dels ripis com l'actual)
me proposava formal
un jorn fe una oda á la Llauna
filosófica y moral.

En favor meu, per fortuna
vaig trobá aquest argument:
«De Lluna á Llauna va una
sola lletra, y á la Lluna
bé n'hi han fetas més de cent.»

Pro si está de númen magre
qui la lira espolsa y polsa
y á la Llauna un cant consagra,
no sabent si cantá á l'agre
ó poematisá á la dolsa?...
Per fi'm vareig decidí

y ara'l dirho greu no'm sab:
no més vaig pogué reuni
set versos a qual més nyap,
perque no estava per fi-
losofias lo meu cap.

Després vaig dirme: Potsé
seguint las tendencias novas
algun profit ne treuré...
Pro á la llauna qué hi faré
que de bon gust dongui probas?...

Y després de molt rumiá
hi vareig fé un... bacallá,
que'l rey Wamba si tornava
se n'hauría de llepá
els bigotis (si'n portava).

Avui és un plat car, però abans se'l podia permetre tothom, com podem veure en la poesia 'Quaresma', publicada en el número del 4 de març de 1910 del mateix setmanari:

Febrosa y consumintse, s'agita la gentada
puig sab que la Quaresma fa un rato que ha arribat
y, com cada any, frisantne pera escoltar ses ordres,
al mitg de l'ampla plassa tothom s'ha congregat.
En el sitial sentada els reb la horrible Vella:
«Fills meus —diu, aixecantse y al poble saludant,—
igual que cada anyada, ja'm trobo entre vosaltres;
vaig a notificarvos les lleis que regiran.
Encar que es cosa antiga, deixeu que os repeteixi
que són menjars de moda, barats, sopa de rap,
sardines, arengades o bacallà a la llauna,
llegums de tota mena, mongetes a tot drap.
La carn està prohibida. Jamai! Ni per tastarla!
Si violeu mes ordres serà pel vostre dany!»
Al sentí això, allunyantse, un pobre obrer exclama:
«D'això en diuen dejuni?... Així jo'n faig tot l'any!...»

A Josep Pla li agradava molt i en parla diverses vegades al llarg de les seues obres. Aquesta citació és d'*El que hem menjat*: