

combinacions apuntades anteriorment [...] poden acompanyar-se amb arengades [...] trossos de cansalada viada fregida, trossos de botifarra blanca o negra, [...] poden saltar-se a la paella amb oli, alls fregits, pebre blanc en pols, [...] així com també usant el llard o oli amb què abans ja s'hi ha fregit cansalada, botifarra, llimó, etc." En boca de Josep Pla "un plat de col i patata fregida amb el greix del perol i un tall de cansalada és un plaer extraordinari per als que hem nascut i viscut en aquesta terra". No es considerava cap desgràcia que la cansalada fos una mica rànica. Deixeu-me només afegir que si voleu que la salut no es contraposi amb el sabor, resulten també excel·lents bullides i amanides amb alloli.

L'aigua de bullir s'aprofitava de la següent manera. Es fregava una llesca de pa torrat amb all, s'untava amb oli abundant i es posava a un plat fondo, sobre el qual es tirava l'aigua de bullir la verdura, ben calenta, cosa important. També fa per un excel·lent entrant o un sopar lleuger, econòmic i reconfortant.



Plat principal: arròs gras

En època d'hivern hi havia el costum de fer arrossos que tenien com a base principal els productes del porc. L'arròs que proposo pot emprar tupina, tot i que com a substitut podeu usar costella, orella, cua, botifarres fresques, ossos d'espina, etc. i el resultat també valdrà la pena.

Agafeu una cassola i fregiu-hi la carn fresca, o bé escalfeu la del tupí perquè es fongui el greix. Traieu la carn i en el mateix oli o greix feu un sofregit de ceba. Si hi ha massa greix en podeu treure una mica, tot i que és un dels elements aromàtics importants d'aquest arròs. Quan sigui rossa la ceba, afegiu-hi tomata ratllada, en conserva o de penjar, no gaire quantitat, i en acabat all i julivert trinxat. Torneu a posar-hi la carn i l'arròs necessari i tot seguit l'aigua amb una fulla de llover i pebre. Els ingredients són prou gustosos i no hi cal brou. Ha de quedar una mica grenyal i caldós,

compteu dues parts i mitja d'aigua per part d'arròs i apagueu-lo quan encara sigui un pèl dur.

Com tots els arrossos, admet afegits segons els gustos o els ingredients disponibles. Algun brot de bròquil o algun cor de carxofa l'alleugereixen i per tant no hi escauen gens malament. A València fan una preparació semblant amb l'afegit de naps i mongetes blanques bullides. A les terres de l'Ebre hi he vist posar unes fulles de col. A Lleida hi he vist posar conill, cargols de terra prèviament bullits, o ambdues coses.

Una altra variant és bullir el porc a part, coure l'arròs amb el sofregit i el brou de bullir el porc, escampar la carn per sobre l'arròs quan és quasi cuit, i acabar-lo al gratinador del forn. En aquest cas cal mesurar acuradament l'aigua perquè l'arròs quedi eixut.

Postres: farinetes de fajol

El fajol és un cereal excel·lent del que s'ha perdut una mica la mena. A la Garrotxa en restava un cultiu residual modernament revifat per la moda del que anomenen cuina volcànica. A altres països és un cereal ben de moda. A França en diuen "blé sarrasin" perquè el van portar els turcs a Europa a l'edat mitjana i l'usen en lloc del blat per a les seves "crêpes" (en català crespells) de més alta categoria. Ho trobareu en la versió nativa en fires i botigues de productes naturals, i en la versió veïna al colmado de Can Moriscot a Girona. Altres noms sota les quals el podeu trobar són "trigo sarraceno o alforfón (cast.) i buckwheat (angl.)".



Es desfà un quart de quilo de farina de fajol en un litre d'aigua, amb una mica de sal, tot vigilant que no faci grumolls. Se li fa arrencar el bull, s'abaixa el foc i quan s'espesseix es treu del foc i es deixa refredar. Quan és tebi es posa a sobre una taula i se li dóna forma de barra d'uns tres dits de diàmetre. Es deixa refredar del tot i es talla a rodanxes primes, que es fregeixen en oli ben calent i se serveixen ensucrades.