

L'Escudella i la Carn d'Olla

Si bé és cert que hem millorat en quant a nivell i qualitat de vida, hem de reconèixer que no ens queda massa temps per a assaborir res. La pressa a la qual estem condemnats a viure no ens permet de parar esment, ni de gaudir de moltes coses que ens passen durant el dia.

De la mateixa manera que els sorolls, les olors, els colors, etc., ens produeixen sensacions i records de coses, persones o fets, també associem els menjars a diades concretes.

Per a la majoria dels catalans, l'escudella i la carn d'olla, les neules i els torrons, formen part de la tradició natalenca.

La causa es pot atribuir, segons ens sembla, al fet que en èpoques passades no era tan fàcil, com ara, de poder subministrar-se de menjars de tota mena,

a qualsevol racó de la nostra geografia. Hi havia llocs on no es podia menjar vedella o bou només que per la Festa Major del poble, per Pasqua i per Nadal.

Gairebé tothom (parlo sobretot dels pobles) tenia poca o molta aviram, ous, conills, pollastres, alguna oca, etc. També tenien el clàssic confitat i podien proveir-se de xai i de porc amb molta facilitat.

Llavors, quan arribava Nadal, era l'hora de fer la gran escudella, amb la corresponent carn d'olla, amb les quatre espècies de carn amb les quals no es podia comptar sempre, és a dir: bou, porc, xai i pollastre.

Hem de fer, ara, especial menció de l'anomenada «pilota», causa principal de la diferenciació del «potage» d'altres terres, d'on és perfectament descon-

guda. Ah!, i l'escudella de Nadal es fa sempre amb pasta grossa (els anomenats «galets»). Un capó farcit acostuma a ser el tercer plat del tradicional dinar. En general, es farceix amb panses, prunes, orellanes, pinyons, tòfones i salsitxes, abans de ser rostit.

El postre, naturalment, sempre el mateix: neules i torrons, els quals el tió s'haurà encarregat de «cagar» a la gent menuda de la casa. Podria ser que aquest any no fos així, perquè llur preu no sigui a l'abast de tothom.

Com que desitgem per a tots el millor, jo proposaria, malgrat tot, fer cagar el tió. I crec que no gosarà fer-nos cap tort en uns moments que cal comportar-se democràticament.

Bon Nadal a tothom i alerta amb les indigestions!

Montserrat Ponsa i Tarrés

font

JOIERIA
RELOTGERIA



Trofeus
Esportius

Carrer Clavé, 57
Telèfon 870 13 80
GRANOLLERS

GLOSES

La paga doble

De tota la vida que considerem la festa de Nadal com la data més propícia a les felicitacions i a l'expressió dels més bons desigs que, almenys abans, eren correspostes amb uns centimets de gratificació.

L'escombriaire, el carter, els «serenos», el repartidor de periòdics i fins i tot el «peón caminero» que vivia més enllà del Coll de la Manya, ens passaven unes cartolines on, en prosa o en vers, ens auguraven un bon Nadal amb abundància de pollastres, torrons, neules i altres menges pròpies de la diada.

Era el costum, com hem dit abans, que aquelles benvingudes felicitacions fossin regrades amb unes propinetes en metàl·lic que, el seu torn, eren també ben acollides amb un desig verbal d'eterna felicitat.

Potser farem un disbarat si ens arrisquem a sospitar que la moderna paga doble de Nadal, establerta, ara, en tots els contractes de treball, sigui la conseqüència històrica d'aquells benignes auspicis d'altre temps. L'estrena actual ha esdevingut legalment obligatòria així com abans era tan sols voluntària. Ara ja tots hi comptem per a ajudar-nos a satisfer el dispendi extraordinari del Nadal.

Encara que de vegades, com enguany la nostra, ens serveixi solament per a satisfer la factura del lampista que ens ha canviat una aixeta que vessava, i la del pintor que ens ha donat una capeta d'esmalt al sostre fumat de la nostra cuina. Ells són uns modestos patrons que no la cobren. Ells, la paguen. Però també estan contents perquè sembla que la diada s'ho porta.

Nosaltres, malgrat tot, també ho estem, perquè és Nadal i no podem caure en pecat de gasiveria. Sota l'encís de la gran festa, ens cal mirar, fins la fugida ràpida de la nostra paga doble, amb els ulls de la més inefable de les tendreses.

XIXU