



Pollastre

Sens dubte el pollastre rostit era un dels plats que més s'utilitzava en totes les festes i festetes, públiques i privades. Era un plat habitual. Ara ja és bastant oblidat, car després de la industrialització d'aquest animal ha passat a ésser un plat molt comú i ha perdut el seu encant i gust. Malgrat això, encara és un plat que en aquest dia presideix moltes taules, i més si aquest pollastre ha estat aconseguit en una masia que encara cria els pollastres segons els vells cànons.

Amb un pollastre, 100 grams de llard i canyella es prepara aquest tradicional plat.

Se socarrima i neteja bé el pollastre i se li fica a dintre canyella i una bona cullerada de llard. Es posa al foc en una cassola amb una mica de canyella sencera i es tapa hermèticament; es deixa que es cogui a poc a poquet. Quan comença a tenir color, s'hi tira sal i, si és necessari per a acabar-se de coure, miquetes d'aigua. El suc que queda de rostir el pollastre se serveix posat en la salsa.

Després del succulent plat de Nadal que és l'«escudella i carn d'olla» que per si sol ja és capaç d'omplir l'estomac més exigent, podem menjar aquests plats ressenyats o els altres comentats. Sens dubte és molt de menjar, però com diu Josep Pla: «Quan arribava Nadal, la ciutadania menjava molt —segurament massa. Era un error, però la vida era així i no n'hi havia d'altra. Si una cosa tan agradablement normal com el menjar ha de produir alguna molèstia, el punt de vista és equivocat.

Després del sentimentalisme de Nadal, els parents continuaven renyits durant tot l'any, com és natural».

Aquesta de menjar massa és una tradició que igual que la de ser germans de tothom per un dia, encara mantenim, «com és natural».

Xavier Valls i Carbonell

(Del diari AVUI)



Servei Oficial de MICHELIN per a Granollers i Comarca

NEUMÀTICS DALMAU

Recautxutat, Reparacions, Ratllat, Equilibrat Llantes
Sempre al servei de les rodes del seu vehicle,
amb personal especialitzat.

Plaça Jordi Camp - Telèfon 870 31 95 - GRANOLLERS