Els millors plats de festa major

Us proposem un recorregut des dels Pirineus fins a les illes Balears pels plats, salats i dolços, que celebren les festes grosses

TEXT **TRINITAT GILBERT**

Per festa major, l'alegria arriba a taula, engalanada amb les millors estovalles, i sobretot parada amb els plats més elaborats, que justament aconseguiran allargar més la gresca. "Si no fos així, tot plegat s'acabaria ràpidament, perquè el menjar és el que fa que la festa duri hores", opina la cuinera Ada Parellada, del restaurant Semproniana de Barcelona.

A Sant Pol de Mar, quan s'acosta Sant Jaume, la tradició marca cuinar peres farcides. La xef Carme Ruscalleda sosté que és una recepta ben viva, tant a la població del Maresme com a casa seva i als seus restaurants. "Les hem cuinat tant al restaurant Moments, de l'Hotel Mandarin Barcelona, com al Sant Pau de Tòquio", diu la xef, que afegeix que l'any 1998 va arribar a elaborar-ne fins a 1.000, que van repartir entre la gent del poble.

A l'hora de preparar la recepta, la xef indica que el primer pas és fer servir la varietat adequada de les peres. "Ha de ser de bon cristià o de cuixa de dona", diu Ruscalleda, però aquest any no les ha trobades. El camp té aquests imprevisibles. "Per això he fet la recepta amb la varietat anomenada *ercolini*", explica. I també detalla la curiositat que implica tota la comarca. "Al Maresme es mengen peces de fruita farcides per festa major, però uns pobles fan servir pomes, d'altres préssecs, mentre que a Sant Pol, peres, i el plat es menja fred".

Mentrestant, a Mollerussa (Pla d'Urgell), el cuiner Joel Castanyé, del restaurant La Boscana, explica que les orelletes –un dolç amb forma rodona, gros i lleuger– són la menja que no falta a les cases particulars per festa major. "Jo tinc el record de les dues padrines, tant la materna com la paterna, que en feien i s'ajupien de genolls per donar-hi la forma rodona", diu Castanyé.

Com a cuiner, ell ha fet mil i una versions de les orelletes, però a casa continua fent-les seguint la recepta tradicional. "El millor de les orelletes és que els veïns queden per fer-les, i que, un cop les tenen enllestides i fregides, les col·loquen en una capsa de cartró i en regalen pel poble", explica el cuiner de La Boscana, que també subratlla que el procés no és gens senzill, i que a més el resultat és molt delicat i cal vigilar perquè no s'esmicolin. A més, durant el procés, "la massa s'ha de treballar de valent i el temps de preparació és llarg perquè quan la bola de massa està feta i alveolada s'ha de deixar reposar un temps, mínim quinze minuts, i tot seguit s'ha d'estirar", diu.

Els següents passos seran donar-hi la forma concreta, una a una, que s'aconsegueix estant assegut en una cadira, i anar passant un pessic de la massa pels genolls i, per acabar, fregir-les amb oli d'oliva, en una paella d'uns 40 centímetres de diàmetre perquè l'orelleta faci uns 65 grams. "Als pobles, es fa de forma rústica; és a dir, la paella està situada damunt d'una resistència, que depèn d'una bombona de butà", diu Castanyé.

Per fer vint-i-cinc orelletes de Mollerussa es necessita un quilo de farina fluixa, cinc ous, 130 grams de moscatell, 100 grams de llet condensada, essència de vainilla, anís, sal, 50 grams de matafaluga i 20 de coriandre. A partir d'aquí el primer pas serà infusionar la matafaluga amb el coriandre i aigua. Un cop infusionada l'aigua amb les herbes aromàtiques, s'ha de deixar refredar i tot seguit colar-la. "Aquest líquid és el que s'haurà d'anar afegint a la massa feta amb la barreja de la farina, els ous, el moscatell, la llet condensada, l'essència de vainilla, l'anís i el pensament de sal. "Si notem que la massa queda seca quan la treballem amb les mans, llavors s'hi aboca més líquid de la infusió", detalla el cuiner Joel Castanyé.

El xef de La Boscana subratlla que les orelletes es menjaven tradicional-



Una orelleta preparada per Joel Castanyé de La Boscana.
JOEL CASTAÑÉ
A la dreta, els canelons de Núria Bonet, de Bellver de Cerdanya.
RESTAURANT CA LA NÚRIA
I Carme Ruscalleda amb les peres farcides de Sant Pol de Mar.
PERE VIRGILI

ment per esmorzar juntament amb una tallada de síndria o meló. A més, recorda que són més típiques de les Garrigues, però que s'han estès al Pla d'Urgell i a moltes parts de Lleida. "Les orelletes vindrien a ser com les calçotades, que són de Valls, però que es fan per arreu del país, perquè són ben bones", diu.

Una tradició que s'estén

Curiosament, a la Febró (Baix Camp), les orelletes també són la teca lligada amb la festa major, que hi té lloc l'últim cap de setmana d'agost. I la tradició és ben similar que a Mollerussa, amb els veïns que queden per preparar-les. N'hi ha que comencen de matinada amb la massa, que deixen reposar fins a la tarda, quan llavors creen una a una les orelletes asseguts en una cadira, i amb l'ajut dels genolls, i tot seguit les fregeixen. "A la Febró encara tenim un altre afegit a la tradició i és que fem un concurs en què un jurat les tasta i tria quina és la més gustosa", explica la veïna Cristina Serret, de la casa rural Cal Serret de la Febró. Ella mateixa afegeix que les qualitats d'una bona orelleta són que quedi molt fina i que tingui una forma que sembla un nas al mig, que s'aconsegueix crear "amb una canya mentre l'orelleta s'està fregint". Tot i això, afegeix Serret, "les receptes són un secret de cada casa".

A Bellver de Cerdanya la cuinera Núria Bonet diu que els canelons no falten per Sant Antoni de Pàdua, el 13 de juny. "Enguany no hi ha hagut festa, però els canelons ens els hem menjat igualment", explica Bonet, que detalla amb tots els ets i uts com prepara ella la recepta. "Són canelons farcits de pollastre rostit, que embolico en una pasta fresca de lasanya perquè així puc donar-los una forma més gran", comenta la cuinera de Ca la Núria. Els passos concrets són: començar amb un sofregit lent amb ceba, pastanaga, tomàquet i rajos de vi ranci i de conyac. Mentrestant, el pollastre, tallat a quarts, es marca en una paella amb llard de porc juntament amb cansalada. Un cop marcats, els cou junts al forn durant tres o quatre hores perquè quedin ben enrossits.

Quan ja estan cuits, els desossa i ho trinxa ben fi per ficar la carn dins de la pasta fresca –les làmines grans de lasanya que han d'estar crues–. "La pasta fresca no la bullim perquè quan col·loquem els canelons, ja fets i embolicats, al forn durant deu minuts juntament amb la beixamel es courà", explica Bonet. I és que com que la pasta és fresca necessita molt poc temps de cocció perquè la textura quedi ben fina i melosa.

Pel que fa a la beixamel, la cuinera de Bellver de Cerdanya detalla que la prepara amb els ingredients habituals: farina, llet, sal, pebre negre, nou moscada, mantega i també –atenció!– ceba, que ha d'estar tallada a tires fines perquè quedi ben integrada amb la resta d'ingredients. "El record de menjar canelons de la festa major el tinc des de la infància quan a casa la padrina i la mare els preparaven i ens encarregaven tant a mi com a la meva germana la tasca d'embolicar-los", diu Bonet. La tasca era àrdua, perquè per festa major les cases s'omplien de comensals i se n'havien de fer molts. "A casa nostra podíem ser ben bé vint per menjar canelons perquè convidàvem familiars d'altres poblacions", diu Bonet.

Finalment, a les Balears moltes poblacions també allarguen la festa major amb una bona taula parada. A Ciutadella de Menorca, la cuinera Sílvia Anglada, del restaurant Es Tast de Na Sílvia, explica que les festes de Sant Joan s'assaboreixen amb pilotes amb salsa d'ametlles o d'avellanes i, per postres, menjar blanc (que en el seu cas no es fa amb ametlles). Una delícia que uneix la comunitat en l'amor per la festa. ◆

Al Maresme la tradició dicta que per festa major es mengen peces de fruita farcides: a Sant Pol són les peres, que se serveixen fredes, però en altres pobles s'hi mengen préssecs i pomes



