GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

ESCUDELLA I CARN D'OLLA

Gastronomia | 21/11/2017 | 09:58

A les comarques del Cister hi trobem diverses versions d'aquesta Escudella: la Sopa o escudella de Festa Major o de Nadal, dita també "Caldo amb escudella i carn d'olla"

La paraula escudella es refereix al bol amb què, a l'Edat Mitjana, se servien les sopes i plats amb salsa, que es menjaven amb pa, més tard, el continent va passar a designar el contingut. És un plat emblemàtic- de diari- durant centenars d'anys, i forma part de la família de plats similars dels Països Catalans, on s'inclouen noms locals del mateix plat: Olla, Ollada (Catalunya Nord), Bullit -nom que es feia servir a Girona i que també s'empra a les Balears-, olla o putxero valencià, etc. (al País Valencià el bullit és la verdura de patata i mongeta i ceba). La formulació de l'olla, no obstant això, és relativament recent, ja que almenys dos dels seus ingredients importants són d'origen americà: parlem de les patates i, probablement, de les mongetes que era el llegum que s'hi posa sovint, en moltes comarques preferides als cigrons. En ser un plat que es menjava pràcticament cada dia tant al camp com a la ciutat, s'hi ha versions de diari (amb més hortalisses i més ossos que no pas carn) i de festa, arribant a la gran Escudella i carn d'olla de Nadal:la dels "Quatre evangelistes", ja que ha de tenir porc, xai, vedella i gallina. A part que en comptes de galets o colzes, per les festes també es feien servir macarrons (i així ens ho explica el baró de Maldà, al segle XVIII) i a vegades pistons, lletres (per als més menuts), maravilla, granes de meló o cabell d'àngel. L'escudella i carn d'olla, tal com la coneixem avui ens ha arribat a través dels llibres culinaris de la Renaixença, sigui La cuynera catalana o el llibre de Felip Cirera. Segons altres documents, sabem que era un plat interclassista, nacional, que es feia tant entre els obrers i pagesos com a les cases bones i fins en algun dels grans restaurants mítics, autèntics temples del luxe, de la Barcelona del segle XIX i primeries del XX.

A les comarques del Cister hi trobem diverses versions d'aquesta Escudella: la Sopa o escudella de Festa Major o de Nadal, dita també "Caldo amb escudella i carn d'olla" (amb tota mena de carns, pasta grossa i fins i tot amb mandonguilles, flamets, etc.), l'Olla barrejada, etc.

Ingredients

3 o 4 l d'aigua (ha de ser de bona qualitat, sense clor) carns: porc salat i fresc; ossos de l'espinada, cansalada, cua, morro, peu, orella, 1 tros de pernil o d'os, 1 tros de cansalada vedella: ossos, os del moll (molt bo), garró, pit, falda, conill de l'espatlla (hi queda molt tendre), cua... Gallina o pollastre: pit, ales, potes, pedrers, carcanada, oueres xai: braó, cua, pit o coll...(en poca

quantitat)

embotits: botifarra negra (prima i tendra, o bé gruixuda, botifarra blanca (segons la comarca)

verdures: 1 grapat de mongetes (uns 200 g). Opcionalment, cigrons

1 kg de patates (o menys); 1/2 cap de col verda o d'olla

Opcionalment: api, pastanaga, porro, xirivia...

Pilota:200 g de carn magra (barreja de vedella i porc)

50 g de cansalada (aproximadament), molla de pa,1 ou

all i julivert (opcionalment), farina

vari: 1 bola de sagí enfarinada (opcional; uns 50 g)

arròs i fideus, arròs o pasta per sopa

Elaboració

Poseu les mongetes a bullir uns minuts en un ansat amb aigua. Traieu-lo del foc i repeleu-les.

Poseu una olla grossa al foc amb aigua abundant i sal, juntament amb els ossos i la carn, tallats a trossos mitjans i prèviament rentats, així com les mongetes repelades i la bola de sagí, enfarinada (s' hi pot afegir més tard). Quan comenci a bullir ho escumeu. Ho deixeu bullint durant almenys una hora ,amb l'olla tapada i a foc no massa alt. Heu de tenir aigua bullent sempre a punt, per afegir-n'hi si cal, ja que es va evaporant.

Mentrestant feu la pilota. Poseu en una plata la carn magra picada, la cansalada també picada, la molla de pa o pa ratllat, l'all i el julivert picat; pasteu-ho, amb una forquilla, afegint-hi l'ou. Doneu-lo forma de massa oblonga, allargada (malgrat el nom); passeu-la, ben passada, per farina, que quedi consistent, fins i tot girant-la com una truita, si hi teniu traça. Afegiu-la a l'olla juntament amb la botifarra, les patates pelades, senceres i marcades amb una creu i la resta de les verdures.Al cap d'una mitja hora de cocció, coleu el brou i poseu-lo de nou al foc, amb arròs i fideus gruixuts. Feu-ho coure uns 20 minuts. No importa si queda una mica pastat, tot i que hi ha qui ho prefereix grenyal. Serviu primer l'escudella, i, com a segon plat, una plata amb les carns i la botifarra i la pilota tallades a rodelles una mica gruixudes,i l'altra amb les mongetes, les patates, la col i la resta de les verdures.

Sol tractar-se d'un plat únic, en tot cas acompanyat d'una amanida de ceba, tomàquet, olives i confitats.

Notes

En posar-hi l'arròs i fideus, és costum en algunes cases afegir-hi col verda tallada en juliana, resultant, per tant, una escudella més animada.

Si és una Escudella de Nadal, es fa amb galets grossos.A la pilota, en algunes cases de l'Urgell, no s'hi posa all i julivert.

Els dies de cada dia la pilota es feia només amb pa i cansalada.

La carn d'olla se serveix amb una amanida de ceba, tomàquet, olives, etc.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/56028-escudella-i-carn-dolla.htm