



## PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández  
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM  
✉ parlemdecuina@hotmail.com

# Porcella, la reina del Nadal

Algunes receptes per rostir-la amb bon resultat

Les cases ja es comencen a organitzar els primers esdeveniments gastronòmics i socials, i una porcella sempre troba el seu lloc. I és que aquesta elaboració, ben arrelada a la nostra cultura gastronòmica, té un pes important durant l'any als esdeveniments gastronòmics i per Nadal, més. A casa, ja sigui per Nadal o per Cap d'Any, sempre feim una porcella en família.

Ara que estam en matèria, us contaré una intimitat: de la porcella el que més m'agrada és el cap... la costellada també; però el cap és imprescindible per a mi.

Sopa de Nadal, marisc, indiots farcits, bullit o roba vella per la segona festa, torrons, panellots, coca de Nadal i per suposat la porcella tenen el seu origen en el llarg del temps. Abans del cristianisme, per a aquestes dates ja es celebraven les grans festes del solstici d'hivern i del naixement del sol ja que els dies començaven a allargar-se. El calendari Julià (promogut per Juli Cèsar i, antecessor al nostre calendari gregorià promogut pel papa Gregori XIII, l'any 1582), marcava el 25 de desembre com a solstici d'hivern. El 25 de desembre va ésser fixat com el dia del naixement de Jesús, per fer-lo coincidir amb les festes que ja es celebraven. Les festes de Nadal començaven amb l'anada a matines, que es celebraven ben de prest, cap a les 3 o les 4 de la matinada, d'aquí el seu nom. Després de missa tothom partia a casa a tastar les coques bambes, les coques de torró, les ametlles torrades i un bon tassó de vi blanc. Era tradicional que du-

rant la missa de matines, davant l'altar major hi hagués penjades algunes neules dolces i quan la Sibilla acabava la seva profecia, a cops d'espasa, les despengés i els nins en fessin una bona festa. El berenar del dia de Nadal solia ésser un plat de frit de porcella, que ja era dins el forn rostint-se pel dinar. Aquesta porcella es matava en dissabte i el vespre abans es fregava amb abundant llimona, saïm i pebre bo i es deixava reposar amb la pell per avall tot el vespre, per després, amb la pell per a amunt, rostir-la a foc viu. Aquest plat quasi s'esdevenia el menjar obligatori del dia de Nadal. L'any que no es feia porcella es solia canviar per xot rostit o escalums de pollastre. La porcella es podia rostit sola o amb algun tipus de farciment de carn, a més també es solia farcir de carn el bisbe (estómac) que es rostia amb la porcella i es regava amb el suc de la cocció. Per rostir la porcella es solia tapar amb fulles de col per a que no es cremés la pell i normalment era travessada, des del cul fins a la boca, amb una barra de ferro o burjó i damunt dos suports per a que no toqués el sol del forn o la placa de rostir. Sols quan l'amo de la casa, que era l'encarregat de la cocció de l'animal, veia que la porcella ja estava quasi llesta, donava les indicacions a les madones per a que tiressin l'arròs o la pasta, que sempre hi havia un poc de lloc per la sopa de Nadal o arròs de peix abans de la carn.

Per arrodonir aquest repàs al menjar de Nadal, aquí us deix un grapat de receptes tradicionals de porcella rostida.

I per començar pel principi i veure l'evolució de la recepta fins als nostres dies, la primera recepta de porcella té més de 2000 anys, ens la va deixar Apici en el seu llibre De Re Coquinaria. Espero que us agradi aquest viatge en el temps a lloms de la porcella.

**Porcella rostida a l'estil d'Apici (s.I d.c)**  
Per a aquesta succulenta porcella a l'estil d'Apici, el gastrònom recomana porcelletes tendres per a aconseguir un resultat saborós. Apici la prepara així: es neteja l'animal, se buida per la gola i s'asseca. Es piquen 25 grams de pebre bo



negre i es mesclen amb abundant mel i vi i aquesta salsa es posa a coure. Es remou amb una branca de lloer verd i es cou fins que es fa lleuger i untuós. Després s'unta la porcella amb aquesta pasta (per dedins), es tanca, es cobreix amb paper perquè no es cremi i al forn.

**Porcell farcit. Llibre del Coch. Robert de Nola (1490)**

Ingredients: 1 porcell, el budell del porcell, l'estomac del porcell, xuïa, 4 ous, espècies, sal, julivert, moradui, ceba, alls bullits i panses senceres.

Elaboració: Bulliu el menut del porcell amb la xuïa. Talleu-ho petit i afegiu-hi les herbes i la ceba. Piqueu-ho una altra vegada. Afegiu-hi les panses senceres, les espècies i els ous i els alls. Farcieu el porcell i posau-lo a rostir.

**Farciment per porcelles. Pere d'Alcàntera Penya (1823-1906)**

Bulliràs el lleu, fetge, cor i peus de la porcella, ho capolaràs (trets els ossos), rallaràs pa i el picaràs després d'haver estat en remull i ben treta l'aigua. Hi posaràs alls picats mesclats amb ous, sal picada, espècies i safrà. Ho rebatràs tot i ho tastaràs. També hi pots posar pomes i prunes esclafades i farciràs la porcella. Advertint que perquè la porcella no s'escaldi, abans d'entrar-la dins el forn l'has d'untar de saïm fred i perquè faci bon coure no ha de tocar el suc. Per això s'hi posen dins la greixonera bastons o tests. Mentre cou, picaràs amb una agulla saquera la porcella; però millor coure-la a l'ast. Si el forn és fort, la taparàs amb fulles de col perquè no bofegui.

**Porcella Rostida Farcida (Die Balearen - Arxiduc Lluís Salvador 1847-1915)**

La porcella rostida és, segons l'Arxiduc, una de les especialitats més famoses de Mallorca, i indica que és un plat sempre present les festes de Nadal i Cap d'Any.

Per a prepara-la indica que hem de menester: Una porcella, suc de llimona, oli, sal, patates, carn de porc, pomes, bescuit rallat, ametles, saïm, espècies, sobrassada i canyella. Així explica el noble Austríac com preparaven la porcella el mallorquí: Una vegada sacrificada la porcella s'obri en canal, li treuen la butxa i renten l'interior amb suc de llimona. Prepareu una mescla d'aigua amb adob de patata, carn de porc, poma, bescuit salat, ametles i sobrassada. Aquests farciment, en el qual posarem sal, espècies i una mica de canyella, serà fregit amb saïm de porc abans de farcir la porcella. Una vegada plena la cavitat de la porcella amb el preparat es cus amb quatre puntades i es rosteix al forn.

### CUINA DE TEMPORADA:

## Preparant Nadal

Seguim recollint receptes de porcella.

**Porcella rostida (Mestre Tomeu Esteva 1920-2010)**

● Ingredients: 1 porcella de 4 o 5 quilògrams, 1 litre d'oli, 4 alls, 1 dl de brandy, 1 dl de suc de llimona, sal, pebre bo blanc, patató.

● Elaboració: Posarem la porcella en adob 24 hores abans de rostir-la. Primer posarem la sal i el pebre bo, a continuació el 4 alls picats i la regarem amb el brandy, el suc de llimona i l'oli d'oliva i així la tindrem llesta per a rostir. Haurà de coure a foc moderat (150°C) fins que sigui tendra, durant hora i mitja aproximadament.

**Farciment de la porcella. (1980 - Antoni Galmés Riera).**

● Per una porcella de mig tamany: dues grapedes de panses, capolls i pinyols llevats; mitja grapada de bessons d'ametlla, pelats i tallats; tres ous rebatuts, blanc i vermell, ajuntat a la clovella d'una llimona, rallada, i un poc de canyella i sucre, que estigui bé de gust. (Qualcú ho mesclava amb molla de pa o dolces de bescuit, esmicades).

● I com que estem parlant de porcelles, res millor i ben divertit que recordar aquelles lletres del grup mallorquí Ossifar que ens els anys noranta tenien problemes amb les porcelles que posaven al forn. **Ossifar. En busca de la porcella rostida (Fragment)**

<<He muerto la porcella i la he feta a bocins / aquest pic no tornarà a fugir.

La he ficado a n'es forn / la soy puesto a rostir, i llavor m'he anat a fer un copí.

I sa sogra a vingut / manejant un garrot i m'ha dit que som un albercoc.

Que es forn està apagat / la porcella han robat i que si no la trob me sanarà>>.

● BON NADAL!



### ESCOLA DE CUINA:

#### Bibliografia:

- De Re Coquinaria- Marco Gavio Apicio. Editorial Alba 2006
- Cultura Popular Mallorquina. Antoni Galmés Riera. Sa Nostra- 1982
- La Cuina Mallorquina. Mestre Tomeu Esteva. Ed Alpha 3.
- Cuina Mallorquina. Pere D'Alcàntera Penya. Ed Raixa 1994
- La Cuina Mallorquina de l'Arxiduc. Olañeta Editors. 1994
- La cuina catalana medieval. Isidra Maranges. Rafael Dalmau Editor. 2006.
- Ossifar. En busca de la porcella rustida. . Discmedi / Blau. 1993
- Teniu més receptes de porcella a [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com)