

# El Nadal, el menjar i la porcella.

Especial nadal 2010.

*Publicat en el Setmanari Sóller el 24 de desembre de 2010.*



EL NADAL  
i LA PORCELLA

ARIADNA i MIRÈIA



# SÓLLER

Diu el refranyer popular:

**“Nadal en lluna plena, / anyada també plena;  
Nadal sense lluna,/ cent ovelles no en fan una.”**

Doncs aquest Nadal, el gaudirem en lluna plena, de fet la plena serà el 21, i pel 24 i 25 la lluna encara gaudirà amb tot el seu esplendor. Així que si el saber popular no ens engana, l'any que ve serà millor que el que acabam...esperem-ho.

Tant si la lluna ens es favorable, com si no, el ben segur és que aquest Nadal s'ompliran les nostres llars de llum, de color i de bons sabors: Sopa de Nadal, marisc, indiots farcits, porcella, bullit o roba vella per la segona festa, torrons, panallets, coca bamba i xocolata calenta per cap d'any; i tantes i tantes elaboracions típiques d'aquestes festes.

Totes aquestes elaboracions tradicionals 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 esser fixat com el dia del naixement de Jesús, per fer-lo coincidir amb les festes que ja es celebraven.

Les festes de Nadal, en aquell temps, començaven amb la anada a matines, que a diferència d'ara moltes 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 cap a casa a tastar les coques bambes, les coques de torró, les ametlles torrades i un bon tassó de vi blanc. Era tradicional, en alguns llocs, que durant la missa de matines, davant l'altar major hi hagués penjades algunes neules dolces i quant la Sibil·la acabava la seva profecia, a cops d'espasa, les despengés i els nins en fessin una bona festa a la recerca d'aquelles blanques neules.

El berenar del dia de Nadal solia esser un plat del frit de la 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 casi s'esdevenia el menjar obligatori del dia de Nadal. L'any que no es feia porcella es solia canviar aquesta per xot rostit o escaldums de pollastre.

La porcella era habitual rostir-la amb algun tipus de farciment, a més també es solia farcir el bisbe (estómac) que es rostia juntament amb la porcella i es regava amb el suc de la cocció per a que agafés un bon sabor. Per rostir la porcella es solia tancar 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 s'aguantava damunt dos banquetes o suports per a que no toqués el sol del forn o la placa .

Sols quant l'amo de la casa, que era l'encarregat de la cocció de l'animal, veia que la porcella ja estava casi llesta, donava les indicacions per a que les madones per a que



**SÓLLER**

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 al forn. La porcella solia arribar fins al dia de cap d'any, així totes les festes quedaven impregnades de l'olor típica d'aquest daurat i cruixent rostit.

Per arrodonir aquest repàs al menjar de la festa de Nadal aquí us deix un grapat de receptes tradicionals de porcella rostida per a preparar i degustar aquest dia tan especial.

I per començar pel principi i veure l'evolució de la recepta fins als nostres dies , la primera recepta de porcella te més de 2000 anys, ens la va deixar Apici ( del que ja us he parlat algunes vegades ) 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 ( Segle I d.c)**

Per a aquesta succulenta porcella a l'estil d'Apici , el gastrònom ens recomana usar porcelletes ben tendres per a aconseguir un resultat ben 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 llorer 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 per a que no es cremi i se li fica al forn. Un cop ben daura la pell ja es pot servir.



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

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

Elaboració: Bulliu el menuts del porcell amb la xuia. Talleu-ho tot ben 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.



# SOLLER

### **Farciment per porcelles. Pere d'Alcàntera Peña ( 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 rebratràs tot i ho tastaràs.

També hi pots posar pomes i prunes esclafades i farciràs la porcella. Advertint que perquè la porcella no s'escald, abans d'entrar-la dins el forn l'has d'untar de saïm fred i perquè faça bon cuiro 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 bofec.

### **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, e 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 mallorquins de fa 100 anys: Una vegada sacrificada la porcella s'obri en canal, li treuen la butza 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.

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

Ingredients: 1 porcella de 4 o 5 quilograms, 1 litre d'oli, 4 dents d'all, 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, y 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 grapades de panses, copolls 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 be



# SÓLLER

Nadal 2010

de gust. ( Qualcú ho mesclava amb molla de pa o un parell de dolces de bescuit, esmicades).

I com que estem parlant de porcelles que 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 rustida ( Fragment)***

*“He muerto la porcella i la he feta a bocins / aquest pic no tornaràs 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 esta apagat / la porcella han robat  
i que si no la trob me sanarà”*

Dons mentre n'Indiana Pons cerca aquest rostít, res més que desitjar-vos un molt bon Nadal i un felíç any nou.

JuanAntonio Fernández Vila. [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)



**SÓLLER**

**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*



**SÓLLER**

---