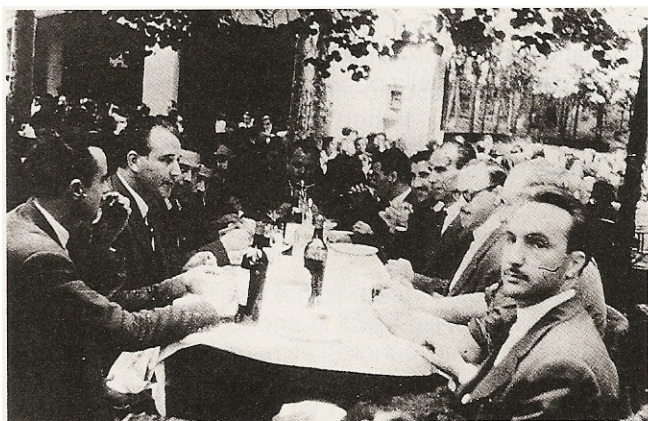


VIANDA DE MÚSIC

Plat tradicional de festes majors de principis de segle



Per a les dones començava la festa major quinze dies abans: revista general de la casa, espolsar tots els mobles, fregar rajoles, rentar vidres, posar i canviar cortines, remenar i treure de tots els racons els mals endreços.

Sempre m'ha captivat tafanejar i ensumar per la cuina: fent memòria, i amb l'ajuda d'una bona amiga cuinera, la senyora Marta Laviña, ha estat possible recopilar una recepta que era de tradició en aquells temps.

Aquest substanciós plat s'anomenava vianda de música, ja que els músics acostumaven a hostatjar-se en el mas més important del poblet, on el preparaven.

La recepta és aquesta:

Per cuinar aquest plat és imprescindible fer-ho en cassola de terrissa, amb llard de porc i carbó de llenya.

INGREDIENTS:

Caps de xai

Peus de xai

Tripes

Patates

Llor, pebre en gra, sal i bitxo coent

Sofregit d'all, julivert i tomàquet

Picada d'ametlles, all i julivert amb un raget d'oli, conyac i safrà.

Coeu al forn els caps (tallats en quatre parts) amb sal i pebre en gra. Bulliu els peus de xai amb la sal, el pebre en gra i el llor. A mitja cocció afegiu-hi les

tripes, ben netes. Quan tot sigui cuit, escorreu i reserveu el brou (fumet). Feu un sofregit d'all, julivert i tomàquet, no gaire fort i a foc lent. Afegiu-hi les patates esqueixades, prèviament passades per la paella amb un xic d'oli. Afegiu-hi els caps, els peus i la tripa i adobeu-ho tot amb la picada i el bitxo coent.

Cobriu-ho tot amb el brou reservat, i més aigua, si cal. Deixeu-ho coure a foc lent, tot fent la xup-xup. Rectifiqueu de sal. Sacsegeu-ho de tant en tant. Serviu-ho molt calent.

En els primers anys d'encetar la meva vida de músic vaig gaudir d'aquest saborós i típic plat en els llogarets de les rodalies de Calonge, Romanyà, Fitor i altres. Com és el cas de Torroella podrien ésser, Llavà, Fonolleres o la Bolleria.

Aquesta vianda de músic que data de molts anys, com totes les tradicions, va passant de pares a fills. Esperem que no es perdi!

Enric Vila i Armengol