



UN MENJAR EXQUISIT

Els farcellets de col

Molts i destacats són els especialistes en el tema que assenyalen com a plat de caça menor encertadament bo la col amb perdiu que fan en algunes de les nostres comarques

Vicent Marqués

Una de les peces més apreciades de caça menor, per no dir la que més, és la perdiu. La més coneguda és la roja, però al Pirineu encara se'n pot trobar una altra espècie: la perdiu xerra, si bé és bastant escassa. Les dues són bones. Les millors per a menjar són les perdiganyes, de carn tendra; si són velles tenen la carn més seca, però, en compensació, donen molt bon gust als guisats. Una de les millors maneres de preparar-les és amb farcellets de col «...plat extraordinari on la pestilent i humil col obté textures i sabors de menja exquisida», segons diu Manuel Vázquez Montalbán a *L'art del menjar a Catalunya*, on es pot llegir un poc més avant: «El plat més popular de caça menor a Catalunya és la perdiu amb farcellets de col, miracle alquímic amb la qual la col arriba a ser substància i, la perdiu, accident.» Opinió compartida pel tàndem Nèstor Luján-Joan Peruchó a *La cocina española*: «La perdiu amb cols és el millor plat català de caça, un encert secular de la cuina del país.»

Per a fer aquest guisat, les perdius no han de ser ni massa joves ni massa velles: han de donar el seu gust a la col i s'han de poder menjar després. N'hi ha dues receptes bàsiques: amb la col trinxada, com es fa arreu d'Occitània i a les Illes Balears, i amb farcellets de col, plat típic del Pirineu català i les comarques veïnes.

A Fulbert-Dumonteil, escriptor i gastrònom del segle passat, li agradaven molt les perdius amb col. A *La France gourmande* en dona una recepta de la seua invenció, on l'ocell s'embolcalla en una col sencera, s'acompanya amb aloses i es perfuma (no debades era perigordi) amb bona cosa de trufes. La recepta acaba així: «En eixir la perdiu de la col, com Llätzer de la seua tomba, és com una explosió de perfums embriagadors. La perdiu és exquisida, la col és deliciosa i no es tracten amb miraments, us ho assegure, ni la perdiu ni la col.»

No sols es preparen amb col les perdius. Els farcellets es poden menjar sols o es poden guisar amb guatles, pollastres, colomins, tords, i fins i tot, carn i peus de porc. □

Perdiu amb farcellets de col

Ingredients: 4 perdius, 1 col blanca, 200 g de cansalada viada, 2 cebes, 2 tomates madures, 2 ous, alls, sagi, farina, 1 fulla de llorer, farigola i sal.

Preparació: esplomaren les perdius, les buidarem i (després de socarrimar-les) les salarem, les lligarem amb fil de cuina i les sofregirem en una cassola d'obra amb la cansalada trossejada. En daurar-se un poc, hi afegirem els alls, les cebes i les tomates, tot trinxat. Donarem un bull a la col amb aigua i sal (un 5 minuts), la deixarem escórrer, llevarem les fulles una per una, traurem la part més grossa del nervi central, les caragolarem o plegarem i farem així els farcellets; tot seguit, els passarem per ou batut, els enfarinarem i els fregirem en una paella de mànec. Després, els posarem en la cassola, hi afegirem aigua i herbes aromàtiques, salarem, taparem, ho deixarem a foc suau i ho remenarem de tant en tant, fins que les perdius estiguen cuites.

Variants: podem afegir-hi botifarra, carriotes, api, pernil, vi (blanc, negre, ranci), una copeta d'aiguardent o brandi, una picada d'ametles torrades, julivert, orenega, romani, espècies (canyella, pebre, nou moscada), pell de taronja seca, unes gotes de vinagre. Els farcellets es poden farcir amb magre de porc o vedella (picat), al qual podem afegir alls, julivert, molla de pa mullada amb llet, ous batuts, pa ratllat, unes gotes de vi ranci, pebre i sal. El sagi pot ser oli d'oliva (es pot posar meitat de cada). L'aigua pot ser brou de carn. Es pot fer sense sofregit.

N'hi ha una variant molt saborosa que consisteix a embolicar les perdius en fulles de col: es fa un sofregit, s'hi afegeixen les perdius i, al cap d'una estona, s'hi posa un got d'aigua o de vi i es deixa a foc suau. Mentrestant, es bull la col i se li lleven les fulles. Es trauen les perdius, s'emboliquen en les fulles de col, es lliquen, s'enfarinen i es fregeixen lleugerament. Després, es tornen a posar en la cassola i es deixen a foc suau fins que tot estigui cuit. □