

---

---

## Entrevista

---

---

### MENJAR I BEURE A LA MUNTANYA

#### Entrevista a Pilar Vilalta i Vallverdú

*Fa bastant de temps que ens dediquem a fer entrevistes, i n'hem realitzat a bastants alcoverencs amb diferents temes centrals: les carboneres, maneres de fer els marges i de treballar el fang, les espartenyas, etc.*

*Ara volem parlar d'un tema molt diferent; però, ben segur, molt interessant i imprescindible. Aquest tema és el menjar: del menjar que es feia a la muntanya, concretament a Farena (Mont-ral) i al mas Roig (Alcover), car l'entrevistada va viure en aquests llocs successivament. Per poder parlar d'aquest tema hem anat a veure la Pilar Vilalta i Vallverdú, que va néixer a Farena el març de l'any 1911. Es va casar amb el Joan Fonts i Altès.*



*Pilar Vilalta amb el seu fill Llorenç.*

*D'aquest matrimoni nasqué un fill, Llorenç. Quan ella tenia 20 anys (en casar-se), van anar a viure al mas Roig. Allí van residir 7 anys, fins al final de la guerra, en la qual va morir el seu marit, concretament a la Batalla de l'Ebre. La seva feina fou la de tenir cura de la casa i, actualment, viu amb el seu fill i la família al Bar Nou. La Pilar, encara que ara no faci els menjars que feia a Farena i al mas Roig, o els que veia fer a la seva mare, té molta memòria i ens va parlant de la carn rostida de crestó (1), del conill amb all i oli...*

---

— La carn rostida de crestó es feia de la següent manera: li posàvem all, canyella sencera, herbes de la muntanya (farigola, llorer, poniol) i oli; quan la carn era mig cuita, un got de vi ranci; això es deixava bullir 3 hores amb poc foc (les cassoles eren de test). Aquesta carn, un cop cuita, es conservava molt de temps, uns 8 dies. Us puc explicar, també, una manera de fer conill amb all i oli. El conill es feia a la brasa, i l'all i oli es feia amb all, oli i una poma al caliu. Per Tots Sants, fèiem suc de bacallà amb castanyes. Això consistia en fregir bacallà, fer una salsa amb nous, all escalivat, una tomaca també escalivada, unes quantes ametlles i un bocinet de pa torrat. En una paella es coïen les castanyes, es pelaven i es posaven al suc. Aquest dia també menjàvem panellets, que n'hi dèiem castanyes de sucre, amb castanyes cuites a la paella.

— *Ens podeu dir algun altre menjar tradicional per alguna festa en concret?*

— Sí; pel Dijous Sant era típic de menjar escudella de congre. Els congres són uns peixos llargs i secs com un bacallà. Hi posàvem congres, arròs, cigrons i fonolls, tot junt i que bullís; el fonoll substituïa la col. També fèiem, per altres festes (Festa Major, Nadal...) la carn d'olla. Hi posàvem carn de moltó (2), gallina, porc (un bocí d'orella o de morro, cansalada), una botifarra blanca, una de negra, col, cigrons, pataques, xurevia; *allavons*, de pastanaga no n'hi havia. Tot això havia d'estar ben bullit; un cop cuit s'escorria i amb el caldo es feien les pastes. En aquells temps, de macarrons, fricandó i canelons no se'n feien.

— *La perdiu, la fèieu d'una manera determinada, no?*

— Sí; la perdiu la fèiem rostida: quan estava una mica rostida s'hi posava un gotet de vi ranci i fèiem una salsa de ceba amb tomaca, una mica de farina, tot ben picat, i ho posàvem a la cassola, amb les perdius. A banda, fèiem bullir col i en fèiem croquetes; la col enfarinada i fregida, com a bunyolets, i ho posàvem a la cassola; però havia de coure poc o si no la col es desfeia; 5 minuts a la cassola i ja estava la perdiu feta. També fèiem gallina rostida a base de caldo (una tassa), perquè la gallina és dura; quan s'havia begut el caldo, un gotet de vi ranci, dos alls, una mica de tomaca i una fulla de llorer, canyella i un clavellet d'*aulor*. En els temps de què jo parlo, no se'n feien, de pollastres, com ara; en matàvem quan estava malalt algú; els pollastres es venien.

— *El got de vi ranci de què sovint parleu, per què s'hi posava, al rostit?*

— Jo ara hi poso conyac; però abans sempre ho feia amb vi ranci. Això és perquè així es cou més bé i dóna més bon gust; però penseu que quan estava cuit no es notava el gust (perquè s'hi posava quan la carn era crua o mig cuita). La gallina es punxava amb una agulla de fer mitja perquè fes oli. Un menjar d'hivern eren les pataques al caliu o, millor dit, a la brasa; es posaven pataques senceres a les brases i un cop cuites s'obrien i s'amaniaven amb sal, oli i pebre negre; també es posava llangonissa a la brasa i tot junt era molt bo. Un dia, entre Nadal i Sant Josep, sempre matàvem un

---

porc. Era tota una festa; venien els veïns i amics de la vora (sobretot quan vivíem el mas Roig). El mas Roig i el mas de Fau són molt junts (3) i entre les famílies dels dos masos ens ajudàvem molt, per arregar les olives, a l'hora de fer el pa, etc. No cal dir que quan matàvem el porc els del mas de Fau baixaven, i quan els del mas de Fau ho feien, també hi anàvem *naltros*. Ens trobàvem també a les festes Majors. Al mas de Fau celebraven Sant Miquel el setembre, perquè ells eren del terme de l'Albiol, i *naltros* anàvem amunt; però a l'octubre, que és Santa Úrsula, celebràvem la festa Major al mas Roig. No cal dir que també ens ajudàvem en haver de néixer una criatura (ja que, llavors, els *crios* naixien a les cases). Bé; com us deia, amb això de la matança del porc, a l'hora d'esmorzar, que els convidats ja havien arribat, es fregia una paellada de fetges, magre i cansalada i també una paellada de fesols. A l'hora de dinar ja es menjava botifarra acabada de fer. Quan els convidats marxaven, que era després de dinar, se'ls donava un "present", que era una mica de cada cosa del porc. Tot plegat, entre el que es menjava i el que es donava, ja et marxava mig porc.

A Farena, quan nevava, era típic de menjar trumfos (4) de Picamoixons. Això consistia en patates bullides i cada un se les havia de pelar i les amanien amb sal i oli. Hi havia un enginyer suís que era a Farena. que *allavons* deien de fer un *pantano*, i això li va fer tanta gràcia que quan ens escrivia una carta, a baix, hi posava: "Trunfus de Picamoixons".

— *De farinetes, en fèieu?*

— Sí; quan nevava: posàvem carabassa bullida i farina, tot ben remenat fins que quedés espès; per oli, hi posàvem una cullerada de sagí de la caldera, que era suc de les botifarres, i així tenia gust de porc. De vegades, fèiem bunyols de bacallà: s'agafava el bacallà remullat, es bullien pataques i es picava tot, que quedés ben fi; després hi posàvem una mica de llet, un ou ben remenat i hi posàvem farina perquè s'espessís, i a la paella, amb oli molt calent. També fèiem flors de carabassera (que és dolça); s'hi treien tots els fils, les rentàvem i fèiem una pasteta de farina, ou o llet, sal i agafàvem la flor, la untàvem amb aquesta pasteta i la tiràvem a la paella; l'oli també havia de ser molt calent i s'estarrufa molt. Hi ha gent que les fa de carabassó, però a la muntanya eren de carabassera.

— *Ara podríem anar per les postres, no?*

— És clar; allí a la muntanya fèiem molta confitura. Mireu: la confitura de préssec es feia amb 1 kg. de préssec i 3/4 de kg. de sucre; la de carabassa ha de ser *mitat* per *mitat* i la de tomaca també *mitat* per *mitat*. Un cop cuita, ho posàvem en uns pots de vidre i es mantenia molt de temps. També fèiem codonyat, que era *mitat* de codonys i *mitat* de sucre, però havíem de picar tot el codonyat, amb el morter, que no hi havia màquines. La manera de fer-ho era posar-ho tot en una cassola i quan bullia s'havia de remenar durant 20 o 30 minuts. A les festes més assenyalades fèiem crema: 1 litre de llet, 5 rovells d'ou, sucre, un canonet de

---

canyella, 3 unces de midó de fer crema i un tros de llorer; però si un dia la volíem fer més bonica, la planxàvem amb sucre i amb unes quantes gotes de conyac l'enceníem i quedava tota rossa. De vegades, menjàvem rostes de Santa Teresa, que s'havien de fer de pa blanc; es feien llesques "a dit i mig", les posàvem en una plata i fèiem bullir llet de vaca o de cabra; hi posàvem (a la llet) un canonet de canyella, llimona i sucre i escaldàvem les llesques. Després, agafàvem una paella amb força oli i debatíem un ou o dos, depèn de les que s'havien de fer. Se sucava el pa a l'ou i es posava a la paella per fregir-lo; un cop fregit, ho posàvem en una plàtera i amb sucre al damunt.

— *Pilar, a casa vostra també en fèieu, de mistela, vi ranci...?*

— Sí; el vi per a fer la mistela havia de ser de la portadora sense bullir. Per cada 20 litres de vi, n'hi posàvem 5 d'esperit; després de la barreja, ho posàvem en una bóta o en un carrilet i no sé el temps, però no es podia beure de seguida. A casa nostra, com que teníem el bar, la fèiem molt bona. Heu de pensar que el vi de Farena és de la mateixa categoria que el del Priorat; de vegades, feia 17 o 18 graus; la mistela la fèiem del vi blanc. També fèiem vi ranci; per cert, que encara en tenim.

Al bar que els pares tenien a Farena, la gent del poble venia a beure cafè i després demanaven una copa d'horlanda i el meu germà feia concerts de piano; el seu mestre fou Joaquim Català.

— *Molt bé, Pilar; us agraïm la vostra col·laboració per donar a conèixer els menjars que es feien a les muntanyes de Prades; no dubtem que devien ser d'allò més bo, i pensem provar-ne algun.*

*Ara la Pilar es dedica a fer menjars, però d'una manera molt diferent que a la seva joventut, ja que ara té feina a coure pops, canelons, espaguetis, croquetes, lluç, rap, etc., per al Bar Nou.*

ENTREVISTA RECOLLIDA PER  
ANDREU BARBARÀ I CAMAFORT i  
M. TERESA FIGUERAS I JOVÉ

---

(1) Crestó és un cabrit capat; normalment tenien uns 10 mesos.

(2) Moltó és un anyell capat.

(3) Hem de saber que l'Andreu Barbarà vivia al mas de Fau.

(4) Els *trufos* són patates.