

La cuina del colomí

Text > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura

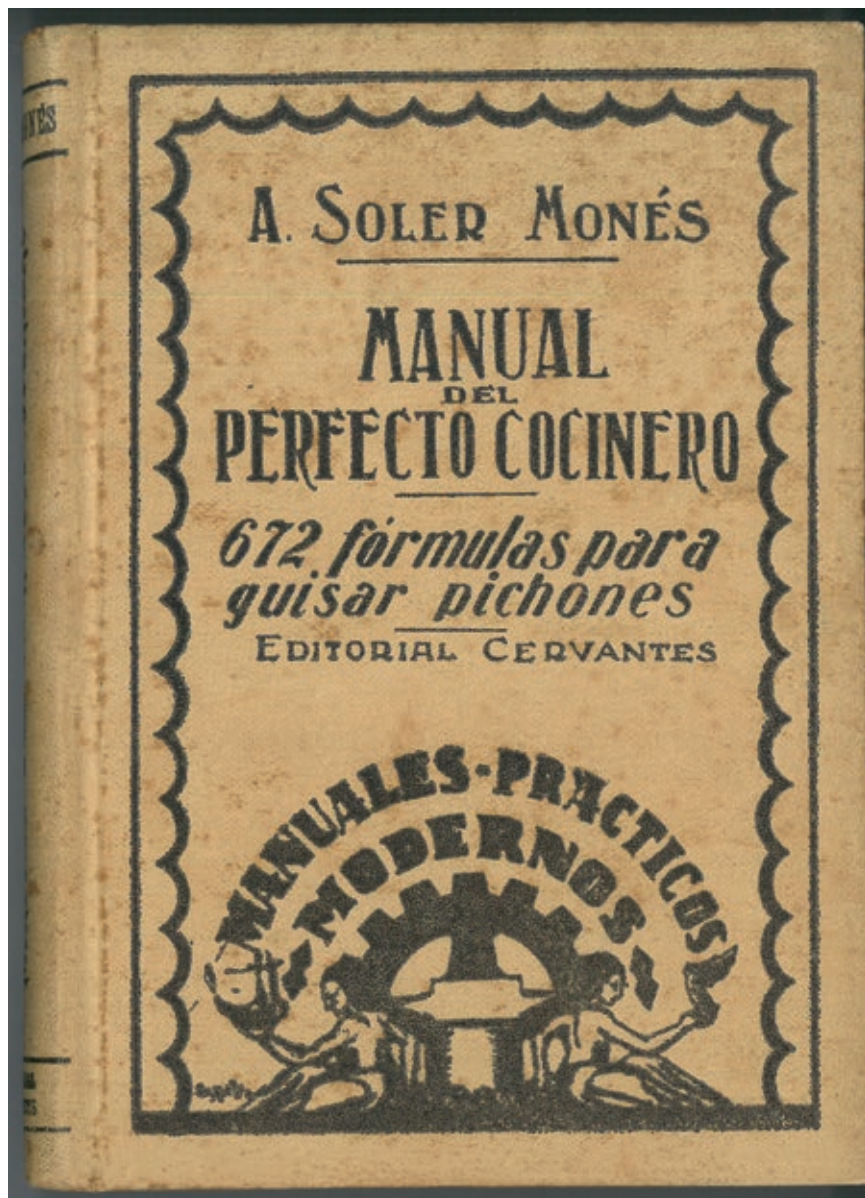
En un domicili de l'Alt Empordà vam consultar aquest receptari de l'any 1930, d'A. Soler Monés, una raresa bibliogràfica i gastronòmica. Reuneix 672 fórmules detallades per cuinar el colomí, un ocell abans molt preuat a Catalunya, i avui encara prou consumit a Navarra, la Manxa o el sud de França. La cuina

d'autor, encara que minoritària, l'ha sabut reinterpretar més o menys cru. Ara s'atreveixen amb altres espècies: la pularda i la pintada o gallina de Guinea.

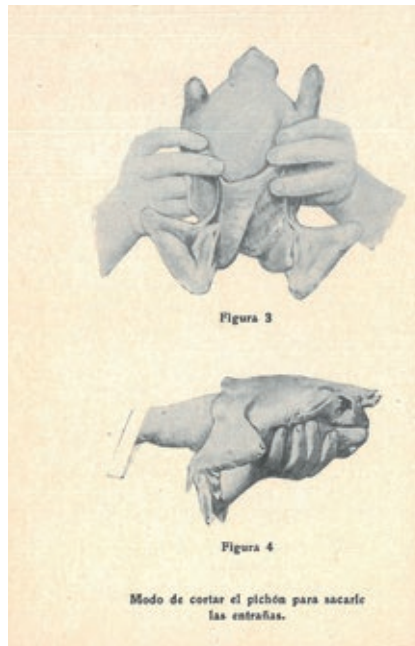
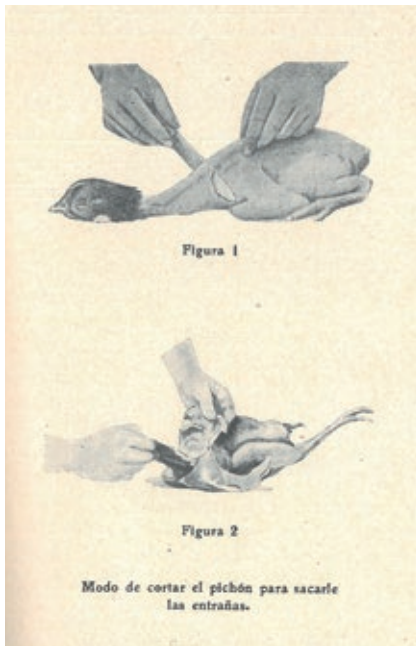
El manual del perfecto cocinero. 672 fórmulas para guisar pichones

L'any 1930, A. Soler Monés va publicar aquest llibre (Barcelona, Editorial Cer-

vantes) amb més de sis-centes fórmules per guisar colomins. En realitat, l'autor es deia August Berenguer Soler i Monés (Cuba, 1867), emigrat a Catalunya l'any 1915. Es tractava d'un cubà, possiblement un fill d'estadants catalans situats allí, negociant. Ja llavors, tenia una granja de colomins a Villa Paquita [sic], al Prat de Llobregat. Trucaves al telèfon 52084 i t'enviaven un colom a domicili ja preparat, embolicat en una capsa de cartó. Cada tramesa valia cinc pessetes. En aquell moment les noves tècniques de venda, més sofisticades, ja es començaven a obrir camí. A Villa Paquita criaven coloms de la raça carneau, de carn dura i saborosa, contundent i amb plomatge divers —una espècie natural del nord de França i de Bèlgica, que havien creuat amb altres races. Cada ocell pesava més de cinc-cents grams. La imatge dels coloms del carrer que s'alimenten de residus i l'aparició de granges de pollastres als anys seixanta del segle passat, que es venien a uns preus econòmics mentre que abans eren una menja delicada, amb un valor gastronòmic, només reservada per a festes assenyalades, van ajudar a deixar de banda la cuina del colomí. Fins a la postguerra molta gent en menjava, fossin de corral o bé producte de cacera (guatlles, tords, becadells, etc.). Van quedar els ànecs de les cases de pagès, d'engreixament tradicional, al costat del pollastre criat a l'aire lliure. A molts masos de poble, encara ara, hi ha restes d'antics colomars casolans. Avui, el preu d'aquesta matèria primera s'ha disparat. Alguns sibarites en van a comprar als mercats francesos. A Barcelona, un plat de tota la vida havia estat l'arròs de colomí. El tiró de la Cerdanya (plat de Tots Sants amb ànec i naps) ha perdut pistonada a favor de l'ànec amb peres. La pularda, una gallina jove a la qual se li treu un ovari (això poca gent ho sap) perquè no faci ous i s'engreixi més ràpidament, és també una menja sol·licitada.



>> Coberta del receptari de Soler Monés. (Foto: ARXIU PEP VILA)



>> Gràfics sobre la forma en què s'havien de tractar els colomins. (Foto: ARXIU PEP VILA)



>> Colomer medieval de can Serrat (Albanyà). (Foto: JOAN CARRERES ROS)

La cuina del colomí segons Soler Monés

Soler Monés potser no era un cuiner d'ofici, però sí un gastrònom, un bocafi, preocupat per donar sortida al seu negoci. Per això va buscar fins sota les pedres com es podia cuinar. Espigola aquí i allí, afusella tots els receptaris d'aquell moment que coneixia, nacionals i estrangers, i ens ofereix una cuina rica i variada de la qual el colomí, una au que té poc greix, és l'ingredient principal. N'enumero unes quantes preparacions: confitats, del convent, amb xocolata, a la carn d'olla, amb cols a la catalana, escabetsats a la toledana, guisats amb pèsols, estofats a l'andalusa, guisats

amb crancs (un mar i muntanya), amb ous, farcits amb peus de xai, amb puré de castanyes, farcits a la cubana, amb formatge, amb bolets, amb sopes, trufats amb xampany, al vapor, amb pastanagues guisades, etc. Potser perdem orgull gastronòmic, però la cuina del colomí s'hauria de recuperar, juntament amb la dels colomins feréstecs o tudons.

Fem volar coloms

Grecs i romans ja criaven i menjaven coloms. Els senyors feudals es consideraven amos dels colomars i no eren gaire partidaris de compartir-los amb qui no fos de la seva classe social. Tam-

bé s'usaven com a coloms missatgers. Per això a França, després de la Revolució Francesa, se'n van destruir molts, perquè els associaven a la cuina de les bèsties de ploma tan preuada per la noblesa i l'aristocràcia. Encara la millor monografia, a casa nostra, sobre els colomers antics és la de F. Carreres Candi (1901-1902). Pel que fa a la cuina catalana, sempre ens han agradat els ocells: becades, tords, tudons i perdius, generalment rostits. En els receptaris catalans dels segles XVIII i XIX n'hi ha algunes mostres. En destaco uns colomins amb salsa d'ametlles; un «guisat de colomins y tudons novells a lo cardenal». A *La cuynera catalana* (1854) n'hi ha onze preparacions. Hi figuren uns colomins a la marinesca (amb una base de mantega, cansalada, caldo, vi blanc i moixernons). Ferran Agulló, en el seu *Llibre de la cuina catalana* (1933, segona edició) ens ofereix fideus amb colomí. Calen uns fideus gruixuts, colomí tallat en trossos, pernil tallat en cubs o botifarra crua, tomàquet, un gra d'all ben picolat, tot ben sofregit. Quan tot bull, s'hi tiren els fideus no gaire trencats. Un cop que la massa s'ha espesseït, s'hi posa, a voluntat, formatge ratllat. És curiós que al país del sofregit no s'hi posés ceba. També ens ofereix un arròs amb pollastre o colomí amb llard; rostit, també sense ceba, un tall de llom o botifarra. Després s'hi tira l'arròs i l'aigua. Per tal de donar color al plat, s'hi posava pebre vermell, safrà torrat ben desfet o sucre cremat, cuit a foc lent. Quan és negre, s'hi barreja aigua. Segons Agulló, el sucre no era gens dolç.



>> Un colomí carneau vermell (Columba livia). (Foto: ARXIU PEP VILA)