

PATRIMONI GASTRONOMIA // Salvador Garcia-Arbós > TEXT // Joan Foxà > FOTOGRAFIA

Peus de porc amb mongetes

La Francisqueta Ribas, de Sant Sadurní de l'Heura, comença a fer aquest plat dos dies abans per tal que tingui més substància.

La Francisqueta diu que li diuen Francisca. I a ella, nascuda el 30 d'abril del 1933 a can Ni de Sant Sadurní de l'Heura, de pare Ribas i mare Saguer, diu que li agrada Xica. De Xica, li ho havien dit tota la vida, fins que els de vila, esnobs i saberuts, van començar a dir-li el nom en llengua més refinada perquè el seu era massa pagès.

Lavi Ni, a qui felicitaven per sant Sadurní, era carreter; i el pare, un pagès petit. «Era *ministrat*, que en deien», explica Xica Ribas i Saguer. «Menestral: ara en dirien un petit burgès», apunta en Xevi Cortadellas, abans de tastar un bocí de bacallà a la romana, el primer d'uns suculents entremesos fets a casa, tret de les anxoves, que eren de l'Escala. Haurien d'haver



Cassola de peus de porc amb mongetes del ganxet. A sota: les postres, botifarres dolces amb pomes.



estat seves, amb pebre a la salmorra, però l'any passat no hi va haver anxoves per fer a casa.

La Xica va tenir una infantesa curta a Sant Sadurní. Es banyava a la gorga de l'Alzina, al costat de la font de l'Alzina, passat Sant Sadurní, anant cap a Santa Pellaia. «Ens hi ficàvem de peus: no teníem vestit de bany. Fèiem la berenada a la font de Cantagalls, a sota del mas Gran. A l'estiu, nois i noies berenàvem a la font Picant. Abans de berenar tocava funció: primer doctrina i després rosari, i, per Quaresma, Via Crucis». Menjaven pa amb xocolata i bevien aigua de la font.

Als set anys, se'n va a servir a la Bisbal. Va servir a casa de Maria Rosa Güell, llevadora durant molts anys a la Bisbal i mare de l'economista Joan Cals i de Rosa Cals, cap de gabinet de l'alcaldia de Girona. Hi va servir fins que es va casar amb en Jesús Cals, una persona que estimava apassionadament tot el que té a veure amb les Gavarres. A can Cals, la Xica va començar a dominar l'art dels fogons, però no va pas ser la seva única escola: «Vaig aprendre a cuinar una mica aquí, una mica allà i una mica del que vas agafant». La seva principal lliçó: «Si vols ser a la cuina has d'estar al *tanto*... i, tot i així, si no vigiles prou, també se'n cremen». És una cuinera diürna, no pas de les que s'estan als fogons fins a la matinalda: «M'agrada cuinar amb la claror del dia per veure el color del menjar.»

Els peus de porc amb mongetes els fa en dos dies; pensa que és millor fer-ho tot el dia abans perquè el plat tingui més substància. El primer dia bull, per separat, els peus de porc i les mongetes del ganxet. Per a vuit persones, va haver de menester cinc peus de porc tallats en quatre trosos cada un. Els va coure una hora a l'olla de pressió, coberts d'aigua i amb dues fulles de llor, collit a la tribana que tenen a prop de la Torre d'en Ronsà. No ha estat beneït el dia del Ram, però, en baixar a



La Xica Ribas, al centre, entre l'Àngel, el seu fill, i la Maria Pilar, la seva jove. A la dreta, la Carla, que és la néta de la Xica.

la Bisbal, on viu ara la Xica Ribas, va passar pel convent dels frares; per tant, com si ho fos, perquè es un camí sacre.

Quant als fesols, convé tenir-los una nit en remull. L'endemà al matí, s'han de fer bullir d'una hora a una hora i mitja, fins que estiguin fets; no apagueu el foc fins que no hàgiu tastat les mongetes. Per a aquest *platillo* amb peus de porc, n'hi ha prou amb 100 o 200 grams de fesols cuits per persona, segons la gana que hi hagi i, si ha de ser plat únic, que no és el nostre cas. Un cop els peus de porc són fora l'olla, convé posar-los al sofregit, perquè s'impregnin de les aromes.

Comencem el sofregit. Per al sofregit fan falta un parell o tres de tomates de penjar, que passen pel ratllador: aquesta temporada que ara s'acaba ha estat dolenta per a les tomates de penjar, ja que l'any passat va fer massa calor i no van sortir bé. Van anar menys malament les tomates d'amanir grosses, plenes de suc, quan maduren bé. L'estiu passat, la Xica va triturar tomates de penjar i en va fer conserva. N'hi va posar tres cullerades per al sofregit que va fer en una cassola d'alumini, a la qual va posar un xic d'oli. El sofregit, un cop fet, el va traspasar a una cassola de terrissa: «És de Breda, però comprada a la Bisbal». Mentre sofregia la tomata, la Xica va fer la picada. Hi va posar una cabeça pe-

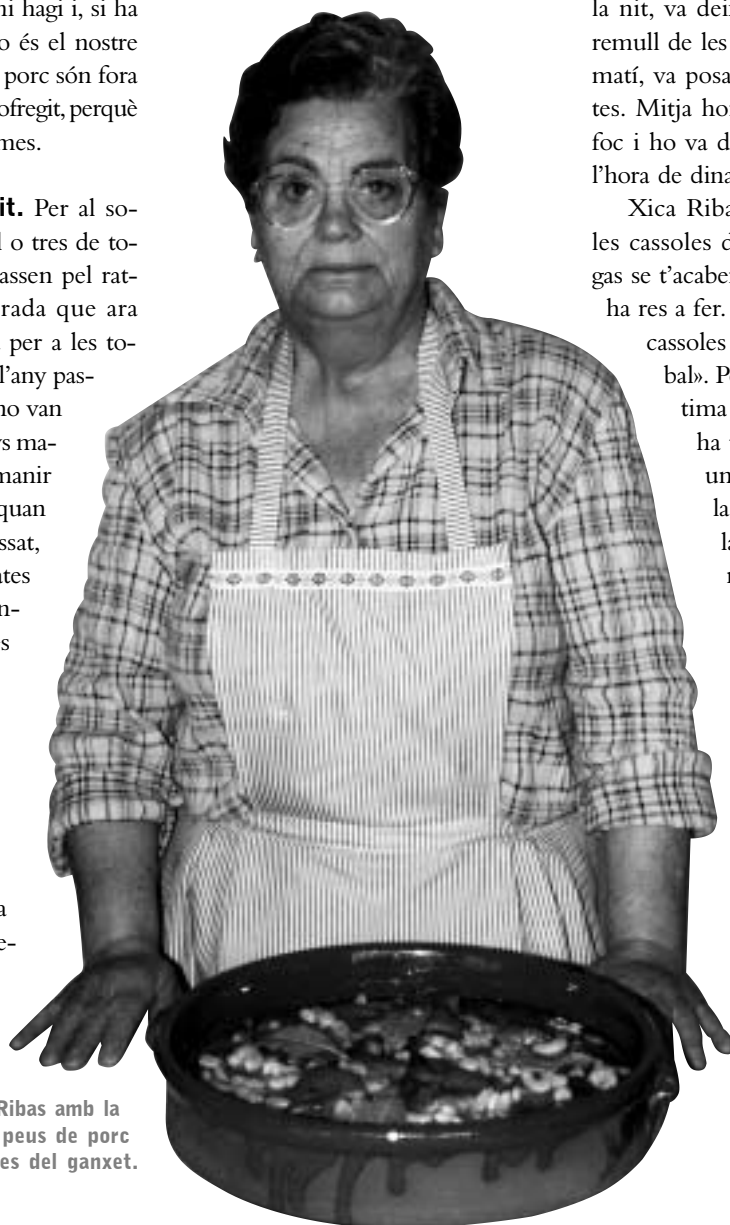
tita d'*ais*, un ramat tan generós de juli-vert que va tornar verda la picada i una vintena d'ametlles torrades pelades. Consell de la cuinera: «Perquè les ametlles se't pelin bé, posa-les al congelador tan bon punt les compris.»

La Bisbal és país de morters. No ho va tenir en compte i va fer allò que per a molts seria un sacrilegi. Va posar-ho tot, amb una mica de l'aigua de coure els peus, en un túrmix, la bateadora elèctrica, tal com en diuen els

tractadistes de cuina. Un cop fet, el va afegir a la cassola del sofregit, amb el foc ben baix perquè l'ametlla s'espesseís, fins que va quedar una pasta. Això és de mitja hora a tres quart de coure.

Tot seguit, hi va posar els peus de porc a poc a poc, amb una mica d'aigua de cocció. Un cop barrejat, va apujar el foc a tota pastilla cinc minuts i va abaixar-lo. Va deixar fer *la xup-xup* mitja hora, el va apagar i, durant tota la nit, va deixar-ho reposar com el remull de les mongetes. L'endemà al matí, va posar-hi les mongetes cuites. Mitja hora després va apagar el foc i ho va deixar reposar tot fins a l'hora de dinar.

Xica Ribas és molt crítica amb les cassoles de Breda. «A sobre del gas se t'acaben trencant totes. No hi ha res a fer. No són com les olles i cassoles que feien abans a la Bisbal». Per evitar disgustos d'última hora, que tothom s'hi ha trobat, té un truc: posa una olla amb aigua al foc i la fa bullir. A sobre, hi posa la cassola de terrissa, que manté l'escalfor gràcies al vapor d'aigua i que no es trenca perquè no té cap foguerada de gas directa. Però aquest truc no salva només les cassoles de la trencadissa, sinó que també impedeix que s'evapori el suc i que es ressequi el *platillo*. I és per això que els plats de la Xica arriben a taula sempre amorosos i sucosos, cridant el pa 🍞



La Xica Ribas amb la cassola de peus de porc amb mongetes del ganxet.