

La botifarra dolça: una hipòtesi sobre el seu origen

Text > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura

En la cuina catalana trobem alguns plats o preparacions dels quals, per manca de documentació històrica, no queden prou clars ni els orígens ni les procedències: el platillo, el romesco o els salsafins en podrien ser alguns. La poma dolça, molt apreciada i consumida a les comarques gironines, és l'altre debat que avui ens ocupa. Us proposo una hipòtesi sobre la seva història i procedència.

Què en sabem?

La botifarra dolça és un producte de carnisseria que, tendre o sec, és molt apreciat a les comarques de l'Empordà, la Selva, la Garrotxa i el Gironès, principalment, encara que avui dia, com que no hi ha fronteres comercials, es pot comprar en altres llocs on es venguin productes de prestigi, a xarcuteries selectes de Barcelona. També hi ha consumidors que troben que el toc tan dolç embafa, tot sigui dit. Sobre aquesta preparació

hi ha literatura abundant, però no ultrapassa de mostrar el marc de la recepta, que admet algunes variants. La botifarra dolça és un producte adherit a la marca de garantia Productes de l'Empordà. Ara, al mercat també trobem Dulsès, una botifarra dolça envasada i cuïta per consumir arreu durant tot l'any.

El Gremi de Xarcuters i Carnissers Artesans de les Comarques Gironines suggereix que per elaborar-ne calen tres quarts de quilo de sucre per cada quilo de carn magra crua, a més d'una pell de llimona, canyella, un fons de poma tallada (optatiu), etc. Avui se'n menja tot l'any com a entrant, com a plat principal amb faves (és una bona combinació) o com a postres, però abans es menjava després de la matança del porc. Com que té un gran poder calorífic, la gent que treballava al camp en menjava durant les feines esgotadores de batre, segar o dallar els camps. També hi ha persones a qui els agrada a la brasa, al forn, o cuïta amb una barreja de llard i oli. Altres, en lloc de coure-la amb un dit d'aigua, prefereixen posar-hi dos dits de vi dolç, moscatell, garnatxa o un raig d'anís. A sobre d'una torrada, la barreja resta caramel·litzada. La botifarra dolça també s'utilitza per preparar les pomes de *relleno*.

Podria tenir l'origen a les cases de pagès. Hi ha qui afirma, sense proves, que té un origen arcaic, monacal; a l'època medieval el dolç era molt apreciat, però també car, difícil d'obtenir. Llavors, el sucre servia com a medicament i com a conservant. N'hi ha d'altres que pontifiquen si per una errada, en lloc de posar sal a la carn per curar-la, s'hi degué posar sucre, i així es va consolidar l'equívoc carregat de gràcia. Pel que



>> Festa de la Botifarra Dolça de Salitja, el 2015. Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. EL PUNT AVUI (JOAN SABATER).



>> Coberta d'una edició del llibre *La cocina española antigua*, d'Emilia Pardo Bazán.
(Foto: ARXIU PEP VILA)



>> Demostració de cuina a la Fira de la Botifarra Dolça de Salitja, el 2007.
Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. FONS EL PUNT (ANNA PUIG).

sabem actualment, històricament no podem anar més enllà de final del segle XIX. Al *Llibre de la cuina catalana* (Barcelona, 1933, segona edició), Ferran Agulló ens ofereix el plat d'albergínies amb sucre (fregides i empolvorades amb sucre). A més, té un record per a la nostra llonganissa dolça, que afirma que és popular a l'Empordà, la Selva, la Garrotxa i el Gironès. Es menjava tendra o fregida a la paella, al cap d'uns mesos d'haver-se fet, o crua. Sobre la seva elaboració explica el que tots sabem. S'hi afegeix una mica de pebre negre, llavors es mullava amb aigua i es coïa a la paella.

Possibles orígens

Del segle XIX, n'hi ha una recepta gallega més opulenta i més barroca, més treballada que la nostra, amb variants. La va publicar Emilia Pardo Bazán de la Rúa-Figueroa (la Corunya, 1851 - Madrid, 1921), novel·lista, periodista i assagista, a *La cocina española antigua* (1913). Es tracta de la *morquilla* gallega dolça, blanca o negra, elaborada amb canyella, ametlla dolça, nou moscada, panses sense grana, etc. Al contrari que la nostra, la poma picada, que allí és de la varietat peraza, es bullia amb su-

Sostinc l'opinió, mentre no es demostrï el contrari, que la nostra botifarra dolça seria una reducció de la preparació gallega

Amb altres variants, he comprovat que també se'n mengen a Canàries, La Rioja i l'Uruguai. A Sòria se'n consumeix de barrejada, com a segon plat, amb llegums, faves, cigrons, etc.

Sostinc l'opinió, mentre no es demostrï el contrari, que la nostra botifarra dolça seria una reducció d'aquesta preparació gallega. A final del segle XIX, és del tot versemblant que aquesta recepta hagués pogut viatjar de Galícia a les comarques gironines. De contactes, no n'hi mancaven: pescadors, viatjants, bocafins, gent que treballava en l'àmbit de les conserves, etc. Animo el Gremi de Xarcuters, o algun carnisser espavilat, que assagi aquesta altra fórmula, de la qual puc donar-los més detalls, i

cre fins que la massa es tornava negra. Aquesta barreja s'adobava amb sal i es lligava amb clara d'ou, amb la poma prèviament bullida. Tot s'introduïa i es calçava dintre del budell. Ara venen les altres diferències: es coïen amb aigua salada, amb les pells de la poma i un feix d'herbes aromàtiques. Es treien de la perola i es deixaven refredar, però s'havien de menjar aviat. Si es coïen amb aigua de mar, potser és indicació que eren un producte de costa, d'arrels marineres.

que Pardo Bazán, que va escriure una biblioteca de la dona, va treure d'una casa nobiliària gallega, la de la senyora de Somoza Saco. La Reial Acadèmia de Gastronomia gallega ha fet difusió d'aquesta recepta.



>> Nit Gastronòmica de la Botifarra Dolça al pavelló de Sant Dalmau, el 2010.
Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. FONS EL PUNT (LLUÍS SERRAT).