

En aquest mateix cafè també es representaven funcions de *putxinel·lis* (putxinel·lis). Aquí venia un senyor d'Almenar amb el seu teatret i comptava amb la col·laboració d'algun xicot que l'ajudava en la manipulació dels ninots. A la mitja part de l'espectacle els comedians venien números i rifaven alguna ampolla de licor o altres objectes entre els espectadors.

Altres persones que també oferien espectacles eren *els húngaros* (gitanos, diferents però, dels altres gitanos que passaven a demanar caritat i a vendre cistells i caragoleres). Arribaven en grans colles, amb carros i tartanes, acompanyats de mones, cabres i óssos. Cap al tard, quan la gent plegava de la feina, recorrien els carrers fent ballar els animals al ritme de

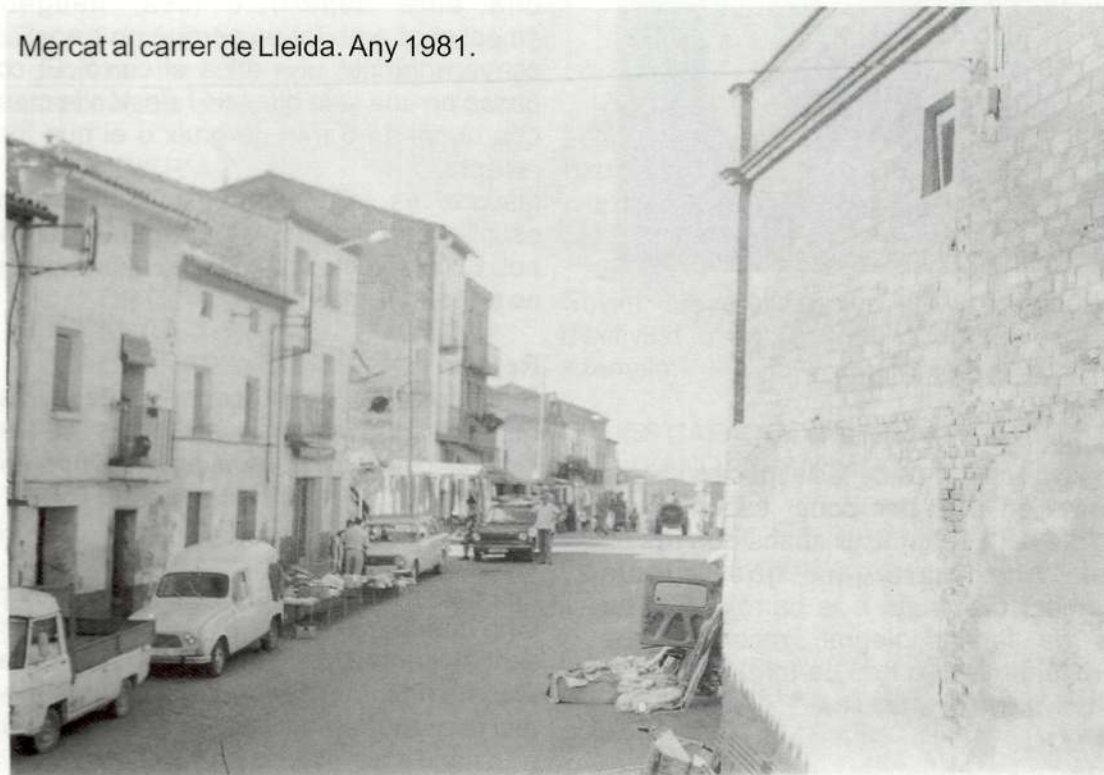
matrimonis!" I normalment acabava la venda amb el típic regateig.

També era molt coneguda la Pubilleta, acompanyada sempre pels seus dos fills, que tenia establerta la parada a la cruïlla del carrer Major i el carrer de la Concòrdia, davant de cal Secretari o de cal Paulico segons l'orientació del sol a l'estiu o l'hivern. L'anomenaven així perquè quan es dirigia a les noies i les mestresses els deia: "*pubilleta, que no et convé res?*".

L'últim marxant fou el Sr. Miquel, que pujava de Lleida en bicicleta i tenia el punt de venda al carrer del Rosari davant de ca l'Arturo del Casson.



Mercat al carrer de Lleida. Any 1981.



tambors i panderetes. Després passaven la plateta per recollir diners i coses per menjar.

Els **marxants de roba** eren venedors ambulants que arribaven al poble carregats amb grans farcells on portaven el gènere. Venien tot tipus de roba per a la llar com llençols, tovalloles, draps de cuina i peces de roba que tallaven per a fer camises, bates, davantals i vestits per a la canalla.

Cap a final dels anys vint venia el Peret de Ponts, que arribava amb una tartana i parava al carrer de Lleida, davant de cal Parda. També venia productes de mercaderia i els tenia exposats en capsetes de vidre.

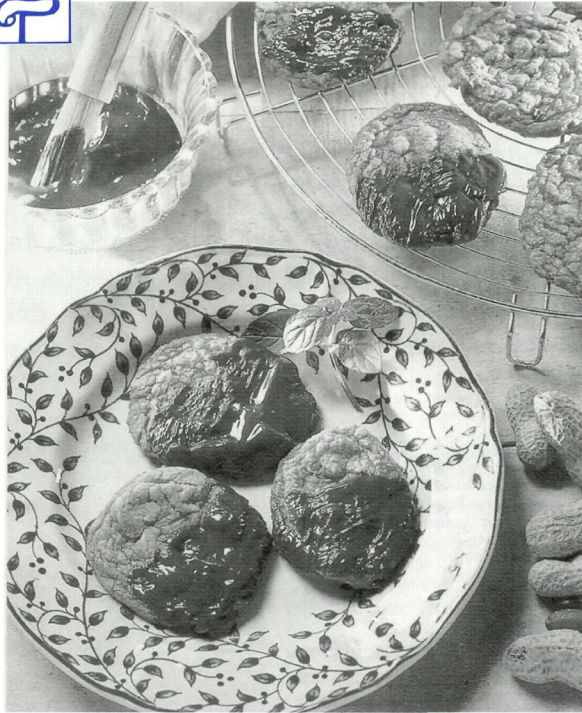
Més tard passava l'Enriqueta de Lleida que s'anunciava cridant i exagerant la peculiaritat i exclusivitat de les seves mercaderies: "*porto llençols complerts, per llits de catorze*

El llegat que ens queda d'aquelles pràctiques i feines que s'exercien al carrer d'una manera ambulant són els mercats i les fires que, celebrats periòdicament i en un lloc fix, omplen de dinamisme i donen una pinzellada de color a algunes places i carrers.

Alba Roure i Gilart



...per avui



L'ART DE FER GALETES

Tamisatge

La farina i la sal (a més de les espècies i altres ingredients en pols per donar sabor, si els posem) els hem de tamisar abans que res en un bol. Això garanteix que quedin perfectament distribuïts a la barreja. Per fer galetes de farina integral, recordeu que després de tamisar-la heu de tornar a ficar el segó al bol i barrejar una mica.

Maurada

A continuació talleu dins de la farina la mantega o margarina, que ha d'estar bastant dura, amb una espàtula de metall. Llavors, es freguen uns bocins amb els altres fins que la barreja tingui l'aparença de petites molles de pa.

Si les galetes han de tenir fruita, nous o ratlladura de pell de cítrics, els afegim a la barreja en aquest punt, juntament amb el sucre.

Addició de l'ou o líquid

Si sabeu lligar la massa amb ou, bateu-lo abans una mica amb una forquilla. Per afegir l'ou o el líquid feu un forat al centre de la barreja on s'ha d'afegir i llavors removeu amb un ganivet, afegint els ingredients sòlids fins al centre, fins que la massa es lligui, formant una pasta densa.

Pastament

Quan la massa estigui lligada i formi una bola, pasteu-la lleugerament amb les mans, perquè quedi suau i sense esquerdes. Aquest pastament lleuger és essencial perquè si no, no es pot treballar la massa amb el corró. Si quedés massa suau i fos difícil d'estendre amb el corró, emboliqueu-ho amb un paper d'alumini i introduïu-ho a la nevera perquè endureixi.

Estiratge i tallament

L'etapa següent és estirar la massa amb el corró, cosa que es fa millor sobre una taula de fusta o una altra superfície llisa, lleugerament empolvorata amb farina perquè no s'agafi. També convé enfarinar una mica el corró. El corró es passa en una sola direcció i s'estén la massa fins que quedi de 6 mm de gruix o el que indiqui la recepta.

Llavors, es tallen les pastes amb el tallador escollit, apretant fermament perquè el tall sigui net. El tallagaletes també s'ha d'enfarinar perquè no s'agafi a la massa.

Retocs

Si ho desitgeu, podeu pintar les galetes amb ou batut i esquitjar-les amb nous o avellanes picades o llavors de comí, abans d'introduir-les al forn.

Enfornada

Les galetes llises i planes convé que les punxeu amb una forquilla perquè, a més de donar-los un acabat decoratiu, ajuda al fet que es facin de manera uniforme. Enforneu-les al prestatge situat una mica més amunt del centre del forn, durant 10 o 15 minuts o el que indiqui la recepta.

La temperatura del forn per a coure-les va des de **baixa, per a les que contenen molta mantega, fins a moderada per a les que hagin de quedar dures i seques.**

Algunes galetes queden toves en sortir del forn, més o menys segons la quantitat de greix que continguin. Però no cal que us preocupeu, s'enduriran ben aviat.

Convé deixar-les sempre 5 minuts en la safata abans de passar-les a la reixeta on es refredaran.

Guardeu-les en caixes hermètiques, però quan ja estiguin ben fredes.

OSSOBUCO

Per a preparar aquest plat d'origen milanès utilitzem una cuixa de vedella, tallada en peces de 5 cm de gruix. Traduït literalment *osso buco* significa os amb forat, i cada porció consisteix en un tros d'os amb el seu moll envoltat de carn. En cuinar l'ossobuco cal que tingueu molta cura perquè el moll no surti de l'os, perquè als afeccionats a aquest plat els agrada treure'l i estendre'l en un bocí de pa. Una altra característica especial de l'ossobuco és la *gremolata*, una barreja de pela de llimona, all i julivert que s'empolvora a la salsa en el moment de servir. Aquest plat es cuina normalment sobre el foc, però, si voleu, podeu fer-ho al forn. La temperatura necessària són 150°C. Se serveix acompanyat d'arròs blanc.

Ingredients per a 4 persones

4 peces de vedella, cadascuna d'uns 275 grams.
15 ml (1 cullerada) de farina.
1 ceba petita.
1 pastanaga petita.
1 branca d'api.
45 ml (3 cullerades) d'oli d'oliva.
1 fulla de llorer.
150 ml de vi blanc sec.
1 llauna de 400 g de tomata natural.
Sal.
Pebre.

Per a la salsa (*gremolata*):

1 gra d'all.
Mitja llimona.
30 ml (2 cullerades soperes) de julivert picat fresc.

-Netegeu la carn amb un drap humit. Teniu en compte que no surti el moll de l'os. Eixugueu la carn amb paper de cuina, copejant-la suaument.

-Arreboscu lleugerament les peces de carn amb farina. Espolseu-les després per treure'ls la farina que sobra.

-Peleu la ceba i la pastanaga i talleu-les molt fines. Netegeu i talleu l'api.

-Escalfeu l'oli a foc moderat en una paella gran o en una cassola prou gran com perquè quedin les peces de carn esteses.

-Quan l'oli estigui ben calent, poseu la carn elevant la temperatura al màxim. Daureu cada peça per ambdós costats, donant-li el tomb una sola vegada.

-Traieu les peces i reserveu-les.

-Afegiu les verdures picades i la fulla de llorer a l'oli restant i baixeu la temperatura al mínim. Cobriu la cassola i deixeu que suï uns 5 o 6 minuts, movent el recipient de tant en tant.

-Tireu el vi, augmenteu la temperatura perquè comenci a bullir ràpidament, fins que es redueixi a uns 30 ml (2 cullerades).

-Baixeu la temperatura al mínim. Afegiu les tomates i el seu suc, xafeu-les i afegiu sal i pebre.

-Porteu-ho al punt de cocció lent i col·loqueu novament les peces de carn, amb compte perquè no caigui el moll de l'os.

-Tapeu la cassola i deixeu-la coure suaument durant una hora i mitja, o fins que la can estigui tendra. Punxeu-la per comprovar-ho.

-Al mateix temps, prepareu la salsa. Peleu i aixafeu l'all, ralleu la pela de la llimona i talleu el julivert molt fi. Barregeu-ho tot i reserveu-ho.

-Traieu amb molta cura cada ossobuco i col·loqueu-los en una safata, que heu d'escalfar prèviament. Tapeu-la i conserveu-la calenta mentre es prepara la salsa.

-Passeu les verdures i el líquid de la cocció per un passapuré i fiqueu-ho en un cassó. Aquesta salsa s'ha de fer ben espessa. Si queda lleugera, es redueix fent-la bullir ràpidament amb la cassola destapada. Si, pel contrari, resulta massa espessa, se li afegeix una mica de brou o d'aigua i es deixa bullir lentament, a foc mitjà.

-Rectifiqueu de sal. Afegiu la *gremolata*, removeu i deixeu-ho bullir de forma suau uns 3 minuts.

-Tireu la salsa a sobre de l'ossobuco i serviu-lo de seguida.

Teresa Pané Cabasés





Cuina

Aquesta és una recepta suau i que va molt bé quan el segon plat és força consistent.

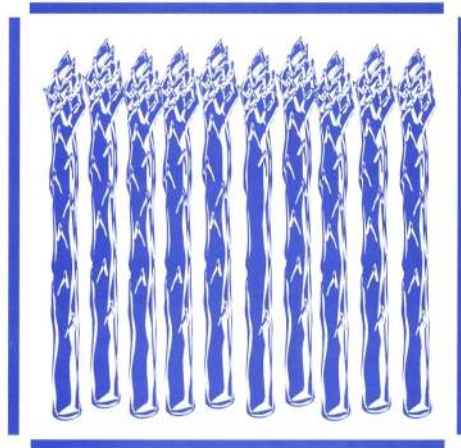
Espàrrecs al forn

Ingredients per a quatre persones:

12 espàrrecs blancs de llauna molt dobles
12 llesques de formatge fos
12 talls primets de pernil dolç
formatge emmental ratllat

Per a la salsa beixamel:

mantega o margarina
nou moscada
llet i sal



Enrotlleu cada espàrrec amb una llesca de formatge fos i un tall de pernil dolç, com si féssim canelons, i poseu-los en una llauna que pugui anar al forn.

Cobrirem els espàrrecs amb la salsa beixamel i el formatge ratllat i els posarem al forn fins que el formatge es desfaci; finalment ho gratinarem cinc minuts.

Francesca Escuer Gilart

Aquest plat pot servir tant de primer com de segon; si es tracta d'un dinar l'utilitzariem de primer plat; en canvi, per sopar podria ben bé ser un segon plat, que aniria precedit d'una amanida.

Pomes al formatge blau

Ingredients per a quatre persones:

-4 pomes de carn dura i millor un pel àcida
-4 llesques de formatge fos
-farina
-oli de gira-sol

Per a la salsa:

formatge blau
2 llesques de formatge fos
llet

Pelarem les pomes i les tallarem a rodanxes de mig centímetre de gruix; les quals enfarinarem i fregirem amb oli de gira-sol a foc ben fort, fins que estiguin daurades per fora i toves per dins. Les deixarem escórrer sobre paper de cuina.

En platets individuals i que puguin anar al forn, muntarem les pomes tot intercalant un quart de

llesca de formatge fos entre rodanxa i rodanxa de poma.

En un cassó d'alumini posarem el formatge blau, la quantitat segons el gust de cadascú, les dues llesques de formatge fos i un rajolí de llet, millor sencera. I ho posarem a foc lent, tot remenant-ho perquè no s'agafi, fins que arrenqui el bull.

Un cop la salsa estigui lligada, ha de quedar amb una consistència cremosa, en posarem una cullerada sopera per sobre de cada poma.

Finalment gratinarem les pomes i les servirem calentes.

Laura Jové Farreres

