Escudelles

sopes i brous

Una tradició dels Països Catalans

Jaume Fàbrega

Escudelles
sopes i brous

Una tradició dels Països Catalans

Jaume Fàbrega

HEREUS
DELS FOGONS

efadós®

Escudelles
sopes i brous

Una tradició dels Països Catalans

Primera edició: novembre del 2026

© Jaume Fàbrega i Colom, pels textos

© Empar Moliner, pel pròleg

© Per les fotografies, diversos autors

© Pels gravats i dibuixos, Istock

© Editorial Efadós, d'aquesta edició
Carrer d'Edison, 3 · Nau A
Pol. ind. les Torrenteres
08754 El Papiol (Baix Llobregat)
Telèfon: 936 731 212
efados@efados.cat
www.efados.cat

© Editorial Efadós, de la col·lecció
«Hereus dels Fogons»

Assessorament lingüístic
M. Neus Doncel Saumell

Disseny gràfic
Editorial Efadós

ACRÒNIMS

ACAU (Arxiu Comarcal de l'Alt Urgell)
ACBR (Arxiu Comarcal del Berguedà)
AFCEC (Arxiu Fotogràfic del Centre Excursionista de Catalunya)
AHBDN (Arxiu Històric de la Ciutat de Badalona)
AHFF (Arxiu Històric Fidel Fita)
AMBA (Arxiu Municipal de Banyoles)
AMBL (Arxiu Municipal de Blanes)
AMEP (Arxiu Municipal del Prat de Llobregat)
AMMA (Arxiu Municipal de Manlleu)
AMR (Arxiu Municipal de Roses)
AMSCV (Arxiu Municipal de Sant Cugat del Vallès)
AMV (Arxiu Municipal de Valls)
MJAB (Museu Josep Aragay i Blanchart)
SAMLM (Servei d'Arxiu Municipal de Lloret de Mar)

ISBN: 979-13-87658-94-6
Dipòsit legal: B-21572-2026

Tota forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només es pot fer amb l'autorització dels seus titulars, salvant l'excepció prevista per la llei. Si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra, dirigiu-vos a CEDRO (Centre Espanyol de Drets Reprogràfics) - www.cedro.org

ÍNDEX

Pròleg 7
Introducció 9
Del putxero valencià al bullit balear 10
Un plat de cada dia, un plat de festa i molts noms 12
Escudella o bol? 14
Plat diari, plat de festa, plat històric 17
Impacte literari 18
L'olla: recipient universal, recipient de dones 20
Els ingredients de l'escudella 22
Més escudella i menys ramen 28
Escudelles i olles dels Països Catalans 30
Receptari escudelles 33
Receptari olles 81
Receptari brous i sopes 91
Receptari sopes de peix 123
Índex de receptes 134

PRÒLEG

EMPAR MOLINER
Periodista i escriptora



El meu conte preferit d'Andersen és «El porquerol», la història d'un príncep que fa veure que és un cuidador de porcs per enamorar una princesa (que no s'ha de deixar enlluernar per les aparences). Per seduir-la, li fa regals extraordinaris, que ella sempre rebutja. Un d'ells, perquè vegeu la frivolitat i postmodernitat de la noia, és un rossinyol que refila i em sembla que una flor. Ella ho rebutja, perquè «és massa natural». Li hauria agradat més que fos artificial. Tota una declaració d'intencions. Doncs bé. Un altre dels regals és un molinet de cafè. Si en mous la maneta, sabràs què cuinen en cada casa del reialme.

Jo m'hauria donat al porquerol amb un regal així. Per això miro de ser amiga del Jaume Fàbrega. El molinet del Jaume («Jaumó» per als amics) no solament et fa saber què cuinen en cada casa del reialme sinó què hi cuinaven abans i què hi cuinaran en el futur, aquest futur de cuines asèptiques on hi ha safates de porexpan però no pas olles i cassoles.

Sempre ric, perquè, en qualsevol conversa gastronòmica, si hi ha un dubte, una discrepància, es parli del plat que es parli, algú diu: «En Jaume n'ha escrit un llibre». O això t'ho diu ell mateix. Soc en un grup de WhatsApp, liderat per ell, en què compartim alegries gastronòmiques. L'altre dia, una de les integrants havia fet suquet i en compartia una foto. Heus aquí la resposta d'en Jaumó: «Montserrat, el suquet no és de xup-xup, sinó de foc rabiós, patates Kennebec esqueixades i poca aigua de mar, i el sacseig natural produït per la barca. Aquest és l'autèntic suquet en cru o a la marinesca, sense ni sofregit ni picada. La Lourdes de l'Escala també ens ho pot explicar. Tot això ho dic al meu llibre *Història i teoria del suquet*, editat pel Museu de la Pesca. I també ho trobareu al llibre *La cuina de la Costa Brava*. Altres suquets són la bullinada, el cim i tomba i l'all cremat, el suc o llanda valencià i la caldera de Mallorca i Menorca o el bullit d'Eivissa».

És algú, en Jaume, que es mira la cuina des de dalt i des de baix. La sap llegir, situar i interpretar. T'explicarà d'on ve tal plat, on va, on volia anar i on anirà. Un llibre d'en Jaume sobre l'escudella –quin misteri, les sopes– és una epopeia, una aventura, un manual erudit, un elogi de xarrupar, de cremar-se els llavis, de discutir sobre si els galets han de ser grossos o petits, i de si la carn d'olla –aquesta fase dos de l'escudella, que ja ha esdevingut, en la parla popular, un eufemisme per indicar l'aparell reproductor masculí– s'ha d'aixafar o no. En Jaume és savi i és bo que un savi decideixi lliurar-se a una cosa tan seriosa com la cuina.

Conec i admiro en Jaume des de fa temps. M'agrada fer-li preguntes, saber on ha menjat arròs i què va cuinar ahir. Si vaig a un lloc de viatge, li pregunto què he de menjar i sé que m'enviarà un missatge llarg, com un menú de degustació, amb consells i imperdibles. Adoro l'escudella. He fet el pròleg d'aquest llibre només perquè en Jaume me'n regali un exemplar (dedicat, que un dia això valdrà calés). I perquè em convidi a escudella. Compartir taula amb en Fàbrega? Hauria de sortir a l'Estatut.

INTRODUCCIÓ

JAUME FÀBREGA
Escriptor i gastrònom català doctor en filosofia i lletres



GERARD CAMPDERRÓS

La veritable sopa del país, la que s'ha menjat en el curs dels segles, ha estat la del bullit, l'escudella, que ha tingut una popularitat vastíssima. **> Josep Pla**

L'escudella i carn d'olla es pot considerar el plat més antic –en el seu gènere– de la cuina europea. El gironí Francesc Eiximenis, a *Com usar bé de beure e menjar* (segle XIV), ja en parla i diu que és el plat comú dels catalans. És un plat, doncs, que té uns mil anys de continuïtat i que, al llarg de la història, s'ha anat enriquint amb diverses aportacions, dels productes d'Amèrica, com les patates, a nous formats de pasta, com els galets. També ha esdevingut un plat festiu de Nadal arreu dels Països Catalans.

La seva rellevància ha fet que diversos autors, de Joan Amades –que hi va dedicar un llibre– a Joan de Déu Domènech, l'hagin considerat el plat nacional de Catalunya. Algunes guies de fora en remarquen la singularitat. Catherine Clancy, al seu llibre *Entrée to Catalunya. An eat and sleep guide* (1995), qualifica l'escudella dins la gran tradició del *pot-au-feu* francès o del *bollito misto* italià, però n'exalta la varietat de carns, embotits, pilota, llegums i verdures, i afirma que no coneix res que s'hi pugui comparar, i que el més semblant que tenen els anglosaxons és una vedella bullida amb pastanagues.

Altres autors han remarcat la seva importància, com Joan Cabrisas, que al segle XIX va publicar un llibre sobre la cuina cubana i catalana, o viatgers com l'espanyol Francisco de Zamora o l'italià Gabriele Pepe, entre els segles XVIII i XIX, que van deixar escrit que era l'àpat diari de totes les classes socials, dels jornalers als menestrals fins a la gent més benestant, tant a la ciutat com al camp. Diversos escriptors també s'hi van fixar, del baró de Maldà a Santiago Rusiñol, passant per Emili Vilanova o Narcís Oller.

Present a totes les comarques, és lògic que ofereixi variants, també de denominació: «bullit», «recapte», «vianda». En trobem igualment a tots els Països Catalans, amb el nom de «bullit» o «sopa i bullit» (Balears), «olla» o «putxero» (País Valencià) o «olha aranesa» (Vall d'Aran).

Les escudelles van de l'escudella i carn d'olla, tant la de cada dia com la de Nadal, a les de caràcter monogràfic, existents sobretot a Mallorca. Hi hem d'incloure els bullits balears i els putxeros i olles valencians, i també les ollades de la Catalunya del Nord, parentes de les escudelles o olles barrejades o de pagès.

DEL PUTXERO VALENCIÀ AL BULLIT BALEAR



AUTORIA DESCONEGUDA / FONS EULÀLIA PALHÍ

L'escudella de Santa Llúcia per la Festa Major d'hivern de Gelida. Se celebra des del 1855. Antigament es cuinava al pati de cal Terra amb espècies que oferien els masos i el veïnat.

L'escudella i carn d'olla, i altres noms, ha estat el plat més emblemàtic dels catalans, el més interclassista i el que, durant més de mil anys, s'ha menjat a totes les llars i en molts llocs de la restauració pública. Hi és afí el «putxero valencià» –nom d'origen espanyol que ha suplantat el genuí d'«olla»–, la sopa i bullit de Menorca i el bullit d'ossos de Mallorca, com també l'ollada de la Catalunya del Nord. En un dels meus últims llibres, *100 receptes a la catalana*, parlo amb extensió d'aquest plat emblemàtic, un plat que ara és difícil de trobar a Barcelona –en això Madrid ens passa la mà per la cara, ja que un dels seus grans restaurants, el Lhardy, rendeix al *cocido* un tribut diari–. Aquí som tan esnobs o estem tan malalts d'autoodi que és més fàcil trobar un ramen que una escudella.

El cuiner Jordi Vilà, conscient d'aquesta situació, ven una escudella amb format ramen amb el nom d'*Escudella Street*: el xef de l'Alkimia i Alkostat intenta plantar cara al ramen i ven l'escudella en recipients portables per tal que també es pugui menjar al carrer.

Sortosament, de nou els cuiners la reivindiquen, des de Carme Ruscalleda o Joan Roca fins a Ada Parellada a Arnau París, que es van enfrontar a les xarxes amb un personatge que es fa dir «El Salmorejero» que qualificava l'escudella d'«un puto cocido».

El xef Lluc Quintana va organitzar, en ocasió del Fòrum Gastronòmic de Girona (2026), la primera Escudellada popular i en el seu marc es va organitzar el Concurs Nacional de Pilota i Botifarra Negra per a Escudella.

De fet, després de la quasidesaparició de l'escudella, menys a les àrees rurals o periurbanes, s'ha vist un reviscolament de la seva presència en els restaurants barcelonins, que també hi introdueixen innovacions, tant en els ingredients com en els derivats o la manera de servir-la: pilotes quadrades, paté d'escudella, noves croquetes de carn d'olla...

De tots ells destaca el Restaurant Haddock, que ha estat qualificat de «la casa de l'escudella i carn d'olla». No és estrany que es parli d'una «resurrecció *trendy*» (a la moda) de l'escudella. Els llocs de menjar per emportar-se també s'apunten a aquesta oferta. I a la Catalunya Vella tenim dos temples de l'escudella i carn d'olla: Can Maricanes, a Vilajuïga, a l'Alt Empordà, on a partir de la tardor ofereixen escudella cada dia, i La Caseta, a les Planes d'Hostoles, on també fan una superba escudella, la de sempre, dos dies a la setmana. Molts restaurants de Barcelona, que l'havien oblidat, ara s'apunten a reivindicar l'escudella i carn d'olla. Carme Ruscalleda, Toni Massanés i Josep Roca, al Fòrum Gastronòmic de Girona del 2026, van afirmar que l'escudella és una tradició que continua més viva que mai. També la van reivindicar Antoni Campins Chaler i altres. S'hi van presentar noves escudelles: de bacallà, de perdiu, de botifarra negra... A Barcelona, el 2022, Francesc Monrabà, de la taverna Haddock, va impulsar una Confraria de l'Escudella. La Confraria de l'Escudella i Carn d'Olla és una associació gastronòmica que té l'objectiu de reivindicar i desestacionalitzar aquest plat i aconseguir que es consumeixi durant tot l'hivern i no solament per Nadal. Val a dir que a Andorra la Vella fa anys que existeix la Confraria d'Escudellaires.

UN PLAT DE CADA DIA, UN PLAT DE FESTA I MOLTS NOMS



Sopar de Pastorets, amb plat d'escudella, al teatre del Patronat de Breda el 1943. Cap a l'any 1950 es posà en funcionament el Salón Cine Cataluña.

FOTO LUIGI / ARXIU ÀMBIT DE RECERQUES DEL BERGUEDÀ

De fet, durant segles ha estat un plat que a les cases, tant al camp com a la ciutat, es feia gairebé cada dia i això un servidor encara ho ha viscut a pagès. Ha esdevingut, sobretot a Barcelona, el plat més emblemàtic de les festes de Nadal, que reuneix tota la família i que aplega l'entusiasme dels que admiren l'escudella i carn d'olla de la mare. I, de fet, sobretot a les grans àrees urbanes, potser és l'única vegada de l'any que es degusta aquest plat tan saborós com complet.

Plats afins, o el mateix plat sota altres noms, són: olla, ollada (Catalunya del Nord), sopa i escorregut, bullit (Girona, Balears), bullit i bullit d'ossos (Mallorca), sopa i bullit (Menorca), putxero (País Valencià), escudella de pagès (Andorra), olla (o putxero) de les tres abocàs (abocades, «serveis» al País Valencià), sopa, escudella i carn d'olla (Andorra), recapte (regió de l'Ebre, Franja), escudella de pagès, escudella barrejada, olla de recapte, olla barrejada, escudella catxaruta, escudella d'arròs i fideus (Girona), reveixinat, (Garrotxa, Pla de l'Estany), escudella de blat de moro escairat, olla o escudella de blat, escudella amb pilotilles (o mandonguilles), escudella o sopa de galets, escudella i carn d'olla de Nadal, sopa farcida (Mallorca), vianda, escudella dels quatre evangelistes (per les quatre classes de carn), caldo de gallina... Alguns d'aquests noms corresponen a l'escudella i carn d'olla de Nadal, i d'altres, a una escudella més senzilla, de cada dia. I també hi ha un munt d'escudelles o olles monogràfiques: d'estiu, «de confits» (mongetes), fresca, amb porc ranci (Andorra, equivalent a l'ollada nord-catalana), de llenties i arròs, de carabassa, de cardets... També trobem escudelles o recaptes a la Franja.

ESCUDELLA O BOL?



JOAQUIM MUMBRÚ / AHFF - FONS JOAQUIM TÀPIES BUSSALLEU

La cuina de l'Asil Torrent d'Arenys de Mar, fundat per la Congregació de les Germanetes dels Ancians Desemparats entre el 1892 i el 1897, en una imatge dels anys vint del segle passat.

El baró de Maldà, al segle XVIII, ens parla ja de «l'escudella» (que fins llavors s'anomenava «olla») com un plat d'una gran consideració al seu fenomenal *Calaix de sastre*. Molts autors, al llarg de la història, s'hi han referit. Rafael d'Amat i de Cortada, «el baró de Maldà», parla de l'escudella de macarrons, que és el format de pasta que s'utilitzava a pagès (a casa, a Vilavenut, al Pla de l'Estany, encara se'n feia), però s'ha anat imposant el model barceloní de l'escudella (que algú anomena equivocadament, sobretot a l'àrea de Barcelona, «sopa» de galets). Fins i tot se n'han creat excel·lents versions amb els grossos galets de Nadal farcits. També es fa a Mallorca amb el nom de «sopa farcida de Nadal».

Malgrat el que diu algun autor poc documentat, com Assumpta Miralpeix, que afirma que la paraula «escudella» vol dir «sopa», no és ben bé així, almenys en el seu origen. La paraula «escudella» es refereix al bol amb què, a l'edat mitjana, se servien les sopes i plats amb salsa, que es menjaven amb pa; més tard, el continent va passar a designar el contingut. Hi ha altres derivats, com «escudellar» –que vol dir "servir o ministrar un plat"–, «escudeller» (on es penjaven, justament, les «escudelles»), «terra d'escudella» –per netejar-la– i fins i tot «escudellòmetre», un enginyós aparell per servir-la que va inventar, jocosament, Santiago Rusiñol.

Heus aquí el que diu el *Diccionari català-valencià-balear* (DCVB): «Plat fondo, en forma de casquet esfèric, generalment sense anses, que serveix per a menjar la minestra o cuinat entre gent rústica. Si té anses o agafalls laterals, es diu *escudella amb orelles* (Mall).» // «Recipient fondo, de forma semiesfèrica o aproximadament semioval, de cabuda variable però inferior a un litre». [...] // «Quantitat de líquid o de minestra que cap dins una escudella.» [...] «a) Usat com a unitat de mesura; en medicina l'escudella equival a 200 grams aproximadament».

Ha estat un plat emblemàtic –de cada dia– durant centenars d'anys i forma part de la família de plats similars dels Països Catalans, en què s'inclouen noms locals del mateix plat, com hem