



Recepta d'all i oli tradicional

Lluçà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector central del terme municipal

Coordenades:

Latitud: 42.05051
Longitud: 2.03501
UTM Est (X): 420145
UTM Nord (Y): 4655835

Classificació

Número de fitxa: 08109 - 194
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia: Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle: XIX-XX
Estat de conservació: Bo
Protecció: Inexistent
Accés: Obert
Ús actual: Científic
Titularitat: Pública
Fitxes associades:
[Menjada d'all i oli tradicional](#)
Autoria de la fitxa: Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dl., 08/06/2009 - 02:00

Descripció

Es tracta d'una recepta d'all i oli tradicional que es va servir per untar el pa torrat en la menjada d'all i oli que es celebra el dia 24 de desembre en sortir de la missa del Gall, al municipi de Lluçà. Es necessiten els següents ingredients:

Ingredients:

4 patates

4 pomes

10 o 12 grans d'all

pa

vinagre

6 rovells d'ou

1 litre d'oli

Preparació:

Primer de tot es pelen i es tallen les patates i les pomes, i a continuació es bullen. Un cop bullides s'escorren i es deixen refredar. S'afegeixen a les patates i a les pomes 10 o 12 grans d'all, una llesca de pa moll en vinagre i sis rovells d'ou i es barreja tot en un morter. A continuació s'hi va tirant l'oli i es va lligant fins que la consistència arriba a la textura semblant a una crema.

Observacions:

També existeix una variant de la recepta que en comptes d'utilitzar pomes utilitza codony.

Història

Tradicionalment a les cases particulars de Santa Eulàlia de Puig-oriol hi ha hagut el costum de menjar pa torrat amb all i oli el dia 24 de desembre a la nit. Aquest costum es va fer col·lectiu en època de Mn. Àngel a la dècada dels anys 80 i 90 del segle XX i es celebra alternativament entre el nucli de Lluçà i el nucli de Santa Eulàlia de Puig-oriol, cada 24 de desembre en sortir de la missa del Gall.

Els encarregats de preparar l'all i oli a Santa Eulàlia de Puig-oriol és la família de cal Penyora. A Lluçà els encarregats són els veïns de cal Fuster i la Casanova de Lluçà.

RECEPTA D'ALL I OLI TRADICIONAL

Ingredients:

4 patates
4 pomes
10 o 12 grans d'all
pa
vinagre
6 rovells d'ou
1 litre d'oli

Preparació:

Primer de tot es pelen i es tallen les patates i les pomes, i a continuació es bullen. Un cop bullides s'escorren i es deixen refredar. S'afegeixen a les patates i a les pomes 10 o 12 grans d'all, una llesca de pa moll en vinagre i sis rovells d'ou i es barreja tot en un morter. A continuació s'hi va tirant l'oli i es va lligant fins que la consistència arriba a la textura semblant a una crema.