



## Recepta d'all i oli tradicional

Lluçà

### Ubicació

**Comarca:** Osona  
**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.