

## L'ESMORZAR DE FORQUILLA, A LES TERRES DE LLEIDA, ÉS VIU.

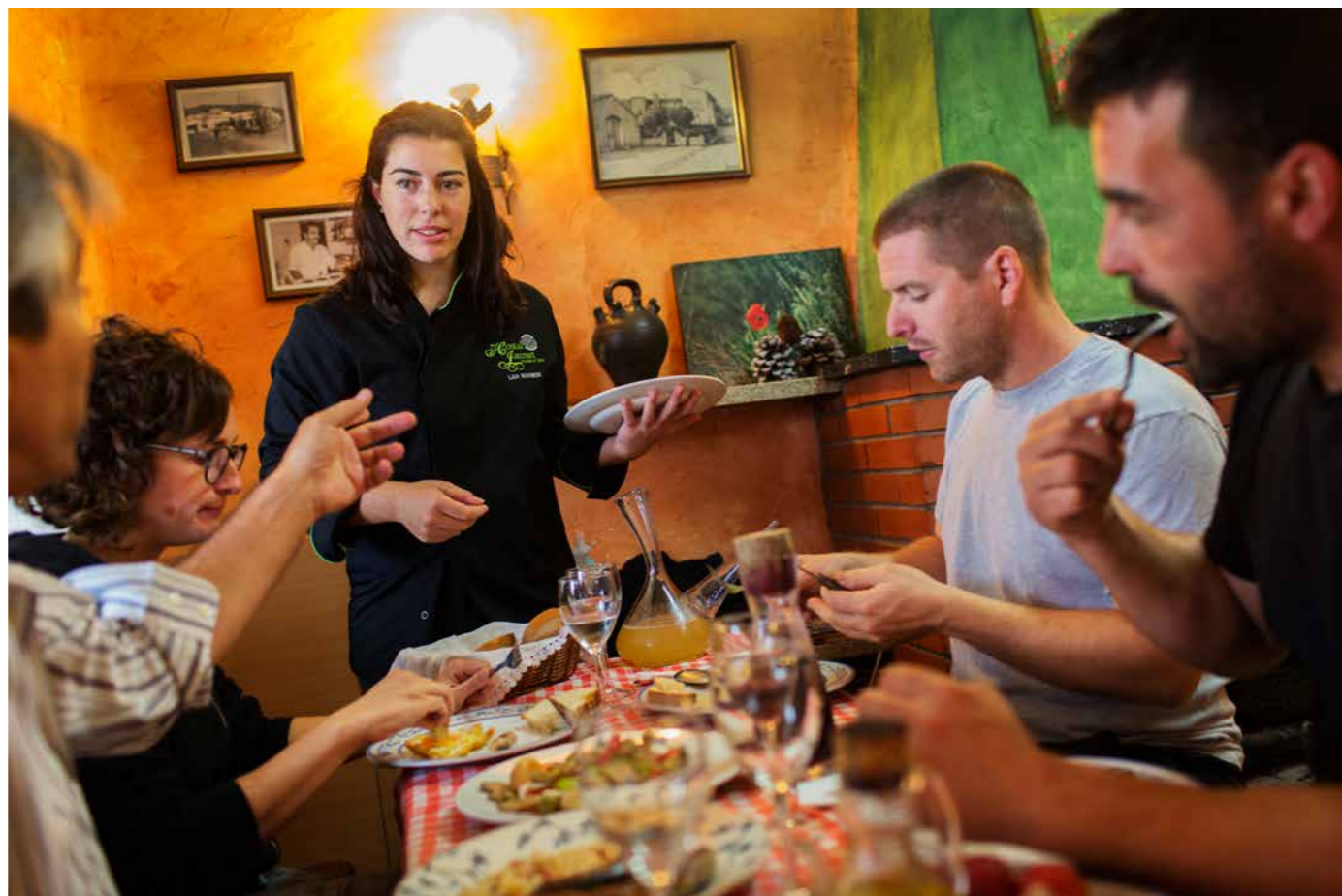
ELS CAPS DE SETMANA I ELS  
DIES FESTIUS, ELS FORQUILLAIRES  
SE'N VAN FINS AL POBLE MÉS AMAGAT  
PER DEGUSTAR TOTA MENA DE  
CASSOLES, CARN A LA BRASA, PEIX,  
CARAGOLS I TRIPES PER ESMORZAR.

AQUÍ TENIU UNA MOSTRA DELS  
LOCALS QUE VISITEN I ON SEMPRE  
ACABEN TORNANT.

Text **Ignasi Revés**  
Fotografia **Oriol Clavera**

Situat al peu de la carretera que va de Calaf a Ponts, i de Barcelona a Andorra, l'Hostal Jaumet de Torà ha aollit gent de pas des del 1890. Primer van ser els traginers, després els recaders (transportistes) i avui són els esquiadors i els motoristes. Tot i el pas del temps, hi ha esmorzars que s'hi mantenen, com el trinxat de col i patata, les faves a la catalana, la botifarra amb mongetes, el bacallà amb samfaina o la perdiu amb una bona vinagreta.

El Jaume Marimon observa que l'esmorzar de forquilla produeix un *efecte contagi*: si a algú li porten, posem per cas, uns callos amb cigrons, o un bacallà amb cigrons, o un arròs de bacallà, o un ou ferrat amb mel i pernil o cansalada del coll, o un ofegat de la Segarra (estofat de morro, orella i peu de porc, rematat amb una picada de nous, ametlla i xocolata) i algú altre s'hi fixa, encara que entri amb l'entrepà de casa, té molts números perquè acabi demanant el mateix. L'esmorzar de forquilla entra per la boca... i per la vista.



### Entre popets i caragols

"Aquí he vingut tota la vida a menjar-hi callos, ja en menjava amb els teus padrins, amb la teva mare, el teu pare, i sempre els trobo iguals", diuen al Francesc Molins, de Cal Xirricló de Balaguer.

A Cal Xirricló també fan popets a la planxa, popets amb suquet, cassolí de la Noguera (espinacs, caragols i llonganissa en tupí), peus de porc, ronyons, caragols amb suc (picada d'ametlla, pebre roig, cansalada, ceba, llonganissa, conill i caragols plans), ous ferrats amb cansalada, bacallà amb

tomata i carxofes i truita de samfaina per esmorzar. Per acompanyar, tenen una carta de vins d'entre 170 i 180 referències, on no manquen els Costers del Segre.

Dissabte és dia de mercat a Balaguer. La gent aprofita el mercat per esmorzar de forquilla a Cal Xirricló —i viceversa. El client habitual ve de 40 a 50 quilòmetres lluny. Hi ha qui hi va per primera vegada, atret cada vegada més per les xarxes socials. Gestionen Facebook i Instagram des de la cuina, sense mitjancers, amb la recepta de tota la vida.

&gt;&gt;&gt;

**No és fàcil trobar establiments que ja existien al segle XIX, com l'Hostal Jaumet de Torà. Cuinen una quarantena de receptes tradicionals com la botifarra amb mongetes i algunes de molt típiques de la comarca com l'ofegat de la Segarra o les perdius amb vinagreta.**

## HOSTAL JAUMET

✉ Ctra. de Barcelona a Andorra, s/n. Torà | ☎ 973 47 30 77

🌐 [www.hostaljaumet.com](http://www.hostaljaumet.com)

€ Menú de cap de setmana: 22€ al restaurant i 14€ al bar / Menú entre setmana: 16,5€ al restaurant i 11€ al bar / Preu mitjà

de l'esmorzar: entre 4,50 i 12€ | 📍

♿ | 📞 | 🕒 Obert cada dia.