

Divulgació

En record de n'Andreu de ca es General

Com hem pogut comprovar en moltes de les entrevistes que hem pogut llegir darrerament en aquest espai, la història de Sóller ve lligada als horts i el olivars. Actualment és molt senzill anar a recollir les olives, carregar-les al cotxe, deixar-les a la tafona i tornar el dia següent per recollir l'oli, però això no ha estat sempre així. A mi sempre m'ha agradat molt escoltar les "aventures" de persones que han viscut la forma de fer feina de temps passats, i d'aquesta passió va sorgir la idea de entrevistar-los i així poder compartir amb tots vosaltres.



Aquesta setmana no puc entrevistar a l'home del que vull escriure, però això no fa que les seves paraules, i per tant ell, no estiguin ben presents en mi. Estic parlant del meu padrí, Andreu Oliver Oliver, potser millor, més conegut com n'Andreu de ca es General.

Ell sempre havia estat orgullós de venir de gent del camp, per ell mai va ser una ofensa, sinó tot lo contrari, i ho va demostrar encuidant-se de les seves finques fins que va tenir força, i per aquest mateix motiu i per inculcar-me a mi l'amor per la terra (entre molts altres) li vull retre aquest petit homenatge.

Hem contava que per anar a l'olivar dels Marroigs, cinc dies abans ja començaven a preparar la bístia afegint un parell més de grapades de faves a la ració.

Quan arribava el dia marcat, ja que no era una cosa que es decidís a la lleugera, enganxaven la bístia al carro a primera hora, fermaven la cabra darrera, i partien per amunt cap a Fornalutx. Un cop a Fornalutx, desenganxaven l'animal del carro, li posaven les beaces i partien per amunt per les relletes, tira a tira, fins a l'olivar. En arribar a dalt, lo primer de tot era encuidar-se de que a la bístia i a la cabra no els faltés de res, i com que allà no hi havia menjar, havien de pujar fins al portell de la costa per trobar un poc de càrritx. El segaven, el carregaven a les beaces i tornaven fins al porxo. Em contava que no és com ara que hi ha càrritx per tot, abans com que s'havia de menester per alimentació animal estava molt caçat, i per això sempre era verd, no com ara que trobes carritxeres de més d'un metre de diàmetre.

La bístia tenia uns estables dintre del porxo, ja que era bàsic que estigués ben cuidada per poder traginar tota la oliva. A la cabra

l'hi feien un petit corral a fora, però estava igualment ben cuidada, ja que les sopes de llet eren un element bàsic de la dieta els dies que estaven a l'olivar.

Un cop estava la bístia arreglada podien organitzar la collida. Per poder fer tot l'olivar feien falta moltes mans, motiu per el qual era necessari que pugés tota la família a collir, i com que molts de pics no era suficient, també pujaven dues collidores. Quan arribava la nit es col·locaven com podien a un sostre que hi havia damunt l'estable, per aprofitar la calor de la bístia, i l'amo de la finca era l'únic que tenia el seu propi catre.

Per suposat que tots dormien dintre del mateix porxo, ja que està construït com una sola estància, on l'únic que està un poc separat és l'estable i la sitja on guardaven l'oliva.

Al matí tothom es posava a collir, pràcticament de sol a sol, a excepció del meu padrí, que tenia la sort de poder baixar a escola a Sóller, dinava amb la padrina, i tornava a pujar per ajudar amb tot el que pogués.

Un cop que tenien la sitja plena d'oliva, que a lo millor podien tardar un parell de dies, omplien sacs que baixaven amb les beaces fins al carro, i un cop que el carro estava ple, l'enganxaven a la bístia i duïen l'oliva a la tafona. Jo aquí sempre l'hi demanava com era que deixaven el carro carregat al mig del carrer sense por a que l'hi robessin les olives. Davant això ell senzillament se'n reia, i m'intentava explicar que un temps la gent no era així, senzillament que si no era seu no ho tocaven.



A més hem de pensar que un cop l'oliva entrava a la tafona encara tardaven un parell mes de dies en fer l'oli. No és d'estranyar que un temps l'oli fes tant de grau comparat amb avui en dia, ja que tots aquests dies que l'oliva passava acumulada fermentava i perdia qualitat. Però d'aquesta manera triava més, i llavors era més important la candidat que la qualitat.

Per acabar tan sols puc afegir el que sempre he pensat de tot el que em va contar, ensenyar i inculcar; Gràcies padrí!

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Paté o Foie, de què vols sopar?

No és estranya la confusió que alguns tenen entre paté i foie gras; la majoria anomena foie gras a qualsevol pasta de carns o fetges de qualsevol au o porc i només els més gourmets relacionen el foie gras amb el fetge d'oca fresc.

Patés

Els patés (pastissos de carn embolicats de pasta semblat a la de pa) francesos es remunten a l'Edat Mitjana, quan els seus saborosos *Pâtés* s'envoltaven sempre d'una massa, [paté], per la qual cosa es deia que es servien en *croûte*, amb crosta. Al segle XIV ja es realitzaven de molt diverses maneres, com, per exemple, amb carn d'anguiles i verat, si eren de peix, i amb colom, oca o cérvol, si es volien fer de carn.

Es concedia molta importància al fet que la presentació fos artística i els patés representaven formes d'aus, animals heràldics o altres formes fantàstiques.

Així podem dir que un paté és una barreja de diversos ingredients, ben picats o triturats, embolicats en una massa per patés i cuïts al forn (temperatura i temps segons el preparat).

Terrines

Actualment els termes *Pâté* i terrina són pràcticament sinònims, la diferència hauria de ser que les terrines no van envoltades de massa, ja està la terrina per acomodar i donar forma als ingredients.

Les terrines per tant es compondran d'una mescla de diferents ingredients, bé trossets com la *terrine de campagne* o Paté rústic, o en puré com la *terrine de foie d'avolaile* o terrina de fetge d'au.

Les terrines, normalment, es couen al forn en un bany Maria.

Foie gras

Foie gras és únicament el fetge d'oca i per extensió el d'ànec també, especialment engreixats, i a causa d'aquest engreix els animals pateixen una malaltia que fa que el fetge adquireixi proporcions anormals. La producció a França, principal productor de foie del món és d'unes 600 tones de fetges d'oca i 7600 tones de fetges d'ànec a l'any.

Els fetges d'oca són més fins i aguanten millor i durant més temps en conserva. No obstant això el fetge d'ànec posseeix un aroma més fort i de vegades és més idoni per a una preparació fresca.

L'ús del fetge d'oca o ànec dins la cuina és molt antic, i els romans ja coneixien el foie gras i l'apreciaven. Alguns texts clàssics d'Horaci o Plini ja relaten el seu consum, però va ser Apicius, del qui ja us he parlat

en anteriors ocasions, qui va tenir l'enginyosa idea d'engreixar i embotir amb figures les oques de l'antiga Roma per tal d'aconseguir uns fetges grossos i aromàtics. Apicius no és que hagi inventat el foie-gras, sinó que essent com era un gran gastrònom va millorar una tècnica que ja es coneixia. Sigui com sigui, tan gourmet i gastrònom era Apicius, que es va suïcidar perquè ja no li quedaven més sesteris per gastar a la seva taula, no deixa de ser el creador del famós "*jecur ficatum*": *Jecur* (en llatí, fetge) i *ficatum*, que fa referència a l'estat hipertròfic del fetge a causa de l'alimentació amb figues. Sorgeixen així els termes *fetge* en català, *figado* en gallec, *foie* en francès o *fegato* en italià.

Avui en dia les aus s'alimenten donant-los unes farines de blat de moro amb un embut, en el sentit més literal de la paraula, de manera mecànica i en quantitats electrònicament mesurades. La qualitat del foie gras dependrà d'un augment progressiu de la dosi diària de pinso.

Un fetge d'oca en aquestes condicions pot arribar a pesar al voltant del quilo, però en algunes ocasions poden arribar a pesar 2 quilos, els d'ànec pesen al voltant de 500 grams, encara que es poden trobar de 800 grams. En estat fresc, el foie gras ha de tenir una consistència compacta i brillant i, a ser possible, deu posseir un color rosa. Però el seu millor aroma el desenvolupa com Foie gras *demi-cuit*, (semicuit), i se sol vendre envasat al buit. En conserva el millor és el Foie gras *Entier*, un fetge sencer o un únic tros gran.

També podem trobar el Bloc de foie gras, un foie gras premsat en trossos més o menys grans. O el Parfait de foie gras que conté almenys 75% de fetge engreixat i resta fetges d'altres d'aus sense engreixar.

Els Patés, mousses, purés o gelatines, porten un mínim del 50 % de foie d'ànec o oca.

A Espanya, com en altres països, el foie gras s'elabora amb fetges de porc o ànec, i fins i tots altres mesclades càrniques mesclats o per separat, és lo que nosaltres anomenam paté.

Sé que hi ha corrents que lluiten contra els productors de Foie gras a partir animals engreixats, ja que això fa que la qualitat de vida d'aquests animals no sigui la mateixa que en el seu estat natural, però sols pretenc posar llum en el tema i després que cada un esculli segons el seu parer.

Bona setmana i fins a la setmana que ve. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

