

## PATRIMONI GASTRONOMIA // Salvador Garcia-Arbós &gt; TEXT // Josep M. Fusté &gt; FOTOGRAFIA



## Pollastre amb bolets

*Platillo de pollastre amb bolets de cal Barraquer de Matalama, veïnat del municipi de Cassà de la Selva situat en un pla del massís de les Gavarres.*

Tomàs Lloveras és fill de la Claretta de cal Xapo, que va ser hostal de muntanya fins al 1981, quan encara ningú no sabia veure que el turisme rural i totes les coses autèntiques serien un bon negoci. Nascut el 9 d'agost del 1927 a can Serreta de Cassà, als tres mesos ja va anar a Matamala i mai més no s'ha mogut de les Gavarres. Ara, a la casa, es dediquen a fer llenya. Fill de bosquetans, ell ha fet sempre de traginer –de transportista, que en diríem ara– repartint llenya pels pobles del voltant.

En Tomàs de cal Xapo, com se'l coneix, ens rep un dissabte d'aquest estiu tardorenc, en un dia serè com un ull de peix. Ens prepara una recepta que feia la seva mare amb pollastres dignes de ser-ho i bolets salats. És curiós perquè, aquells dies, les Gavarres eren força fàrcides de bolets frescos i amorosos. En Tomàs

de cal Xapo insisteix que sempre els fa servir salats, se'n trobin o no. «La recepta és amb bolets salats i ja està», afirma. Heu suposat bé si heu comptat que els pollastres són dels anomenats de pagès: ben alimentats, carnosos, fibrosos i ben formats.

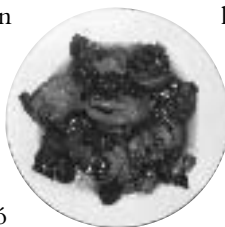
Hem vist suro pelat estibat, però, a la casa, no s'hi han pas dedicat, al suro. Tot i això, hi tenen una vinculació religiosa: tallen el pa amb una ganiveta de llestar suro. El pa, el guarden en una pastera vella de noguer, que havia estat de can Castelló de Dalt. Llàstima que la mainada tot jugant-hi l'escantonés.

En Tomàs presumeix de bon cuiner. Li agrada fer-ho amb històries de la mili; diu que cuinava per a oficials de sapsadors de muntanya a Martinet, Pardines, Ribes de Freser i

Castellar de n'Hug. Això li va servir per experimentar-se en aquest noble art dels fogons i per escapar-se de les guàrdies i de les imaginàries. «A la mili, els agradaven més els meus cuinats, perquè no els fotia pebre vermell, com feia aquell de l'Horta de Sant Joan (Terra Alta)». No sabem mai com cuinava aquell de

l'Horta de Sant Joan, però sí que hem tastat el *platillo* d'en Tomàs de cal Xapo. Tot hi és perfecte, equilibrat, com se'n diu ara. Aquest *platillo* és com una d'aquestes grans cobles

nascudes a les Gavarres, que semblen un sol instrument: la tenora no tapa el tible, les trompetes i els trombons no amaguen el flabiol, els fiscorns no eixorden i no hi ha cap perill que tot acabi malament: músics i verra, tots per terra 🍄



A dalt, tres detalls del procés d'elaboració del plat: fregir els bolets, afegir-hi la sang del pollastre i espesseir-ho amb la picada. Al mig, el pollastre amb bolets a punt per menjar.

## La recepta d'en Tomàs Lloveras

INGREDIENTS (6 persones)

**Hem de menester**

- Un pollastre, amb la sang i tots els menuts.
- Una ceba grossa.
- Dues cabeces d'all.
- Dos carquinyolis.
- Deu ametlles torrades.
- Un manadet de julivert.
- Un pot de bolets salats.

ELABORACIÓ

Tot comença un o dos dies abans. Per no fer disbarats, cal tenir present que els bolets s'han salat, per la qual cosa els hem de dessalar. A cal Xapo els dessalen vint-i-quatre hores. En Tomàs els posa en aigua i la canvia un cop. Ja a l'endemà, els fa bullir. Els posa en aigua bullent durant un quart d'hora. Els escorre i, quan els té ben freds, els fregeix.

Mentrestant, posa oli en una cassola de terrissa per començar a fer el sofregit, hi aboca la ceba grossa tallada ben petita, i hi afegeix una cabeca d'all amb els grans tallats a làmines fines.

Trosseja el pollastre en bocins petits i, en una paella a part, fregeix tot el tall i la sang. A mesura que ho va tenint tot ben fregit, ho reserva.

Un cop té fet el sofregit, hi afegeix tot el tall i, a continuació, sense espera, els bolets. Deixa que faci la xup-xup durant una hora.

Paral·lelament, en un morter, comença a fer la picada amb la resta d'ingredients: els dos carquinyolis, set o vuit grans d'all, deu ametlles torrades i una mica de julivert. Quan té els ingredients picats, hi aboca oli d'oliva

generosament fins aconseguir una massa homogènia que es desenganxa del morter.

Quan ha passat aquella hora de cocció lenta, de concentració d'aromes, quan ja veus que hi podries començar a sucra pa, llavors, en aquell precís moment, hi afegeix la picada. Ho deixa coure mitja hora més. I ara sí, ara ja pots començar a pensar en el pa i en una deliciosa menja, d'aquelles que més d'un cop t'han explicat i que mai no havies tingut l'ocasió de degustar.

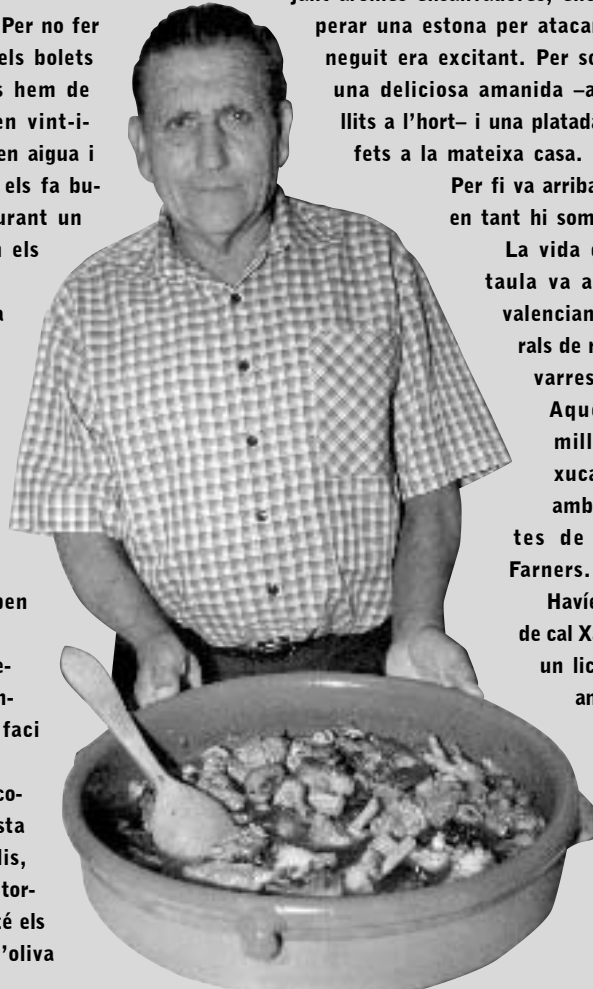
Doncs, amb la cassola als fogons, calenta, fumejant aromes ensalivadores, encara vam haver d'esperar una estona per atacar aquella delícia. El neguit era excitant. Per sort, a taula hi havia una deliciosa amanida –amb ingredients collits a l'hort– i una platada d'embotits –alguns fets a la mateixa casa. Era ideal.

Per fi va arribar el *platillo*. De tant en tant hi somio.

La vida continua i la sobretaula va arribar: caliquenyos valencians, vins dolços naturals de raïms collits a les Gavarres el 1979 i el 1974.

Aquests vins vells van millorar amb una bona xuca-mulla que vam fer amb caliquenyos i galletes de Santa Coloma de Farners.

Haviem de pair. En Tomàs de cal Xapo ho va adobar amb un licor dolç, que fa amb anís i cireres bordes de bosc. «Diuen que va bé per al mal de ventre, però jo», diu en Tomàs, «n'he pres sense tenir mal de ventre i també m'ha anat bé» 🍷



En Tomàs Lloveras amb la cassola de pollastre amb bolets.