

## El vi Ratafia Monjos



**Agustí  
Ensesa  
Bonet**  
Escola de  
Tastavins  
del Gironès

**E**laborada majoritàriament amb nous verdes amb una bona maceració seguint fidelment el mètode artesanal après dels elaboradors casolans, segons ens explica el propietari en Francesc Cruañas de Besalú. També s'utilitzen moltes classes d'herbes com marialluïsa, tarongina, magnòlia i d'altres que són el secret de la casa. Confidencialment ens diu que utilitza una mica de ginesta, però que ningú s'ho prengui com una fórmula. Quaranta dies de maceració, sol i serena i posterior envelliment. Color caramel i aroma i gust molt suau, herbaci, confitat i amb el sucre just per no empalagar.

Grau alcohòlic 26° mínim permès. Recomanem servir-la freda sobretot a l'estiu. Excel·lent digestiu. Francesc Cruañas i Portas, amb botiga de venda al públic a la plaça de la Llibertat de Besalú, us atindrà personalment i potser us explicarà algun detall més de l'elaboració. Informació i venda: 972 59 02 78.

# Seitons, anxoves...

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

**F**a uns dies em va deixar estupefacte la definició del seitó donada pel presentador d'un popular programa-concurs que té el vocabulari com a tema: «semblant a la sardina però més petit, que abunda al Mediterrani i part de l'oceà Atlàntic, amb el qual es preparen les anxoves». Com sé que els guionistes del programa s'atenen escrupolosament al diccionari vaig anar a mirar a l'última edició del DRAE i, efectivament, aquesta és la definició oficial, acadèmica, del seitó. Admeto que sí, que s'assembla a la sardina o, almenys, hi té un aire; que abunda –abundava?– al mediterrani, perquè al Cantàbric en queden poquíssims. Ara, això de què amb ells es preparen les anxoves...

Bé, acadèmicament, sí, perquè per a la Real Academia una anxova és un «seitó curat en salmorra amb part de la seva sang». Encara sort que també reconeix que a Aragó, Burgos, Navarra, el País Basc, la Rioja i Segòvia es siu així... al seitó.

Certament, el nom oficial d'aquest peix de l'ordre clupeiforme –al qual també pertanyen la sardina i l'arengada– i de la família dels engraulids, de nom científic «Engraulis encrasicolus», és seitó. I, de fet, la major part dels consumidors diuen «seitó» al peix en fresc i «anxova» a l'exemplar en salaó... menys els citats abans; per a un basc, un seitó és una anxova, fresca o en conserva, i per a un asturià un «bocarte».

Respecte a la semblança amb la sardina, ja Cornide, el 1788, explicava que l'anxova –així n'hi diu– es distingeix de la sardina «que és més estreta respectivament, que té el cap més agut, el cos amb unes taques negres irregulars...». Diu, també, que l'anxova de l'Atlàntic i del Cantàbric «és més gran que la de la Mediterrània i, per tant, menys delicada, no obstant això els catalans la preparen com aquella –la mediterrània–, la conserven per al seu ús i encara la venen als francesos en barrilets que solen pagar a deu i sis rals».

Acabem amb Cornide, que assenyala que les anxoves –se suposa que ara es refereix a les conservades en salaó– «es mengen crues, i serveixen d'amaniment a diverses amanides, i també se sol fon-

dre en oli i afegint-li una mica de vinagre i fulles de lloret; amb elles, s'amaneixen altres peixos». Acaba dient que són l'equivalent al garum dels romans, i afegeix que, segons Linneo, les anxoves van desterrar de la cuina aquella salsa de peixos.

En fi. Diguin-se seitons, anxoves o «bocartes» –cosa que, com hem vist, depèn d'on s'estigui–, segurament la forma més satisfactòria de menjar-los sigui el fregit; uns seitons fregits amb art, amb l'exterior cruixent i l'interior sucós, acabats d'arribar de la paella o la fregidora, i menjats a mà, són una delícia. Aquí és obligat parlar de les «fritadas» malaguenyes. Durant moltíssim temps, fins que l'anisakis es va convertir en plaga, els espanyols, i especialment els madrilenys, van devorar tones de seitons en vinagre, preparació ben gustosa i senzilla, que no deixa de tenir el seu punt si es vol que els peixets quedin, a més, bonics; és a dir, d'un blanc gairebé immaculat.

### EL PRODUCTE DE CANTÀBRIA

Ara bé, sense deixar de reconèixer les virtuts del seitó en fresc, que són moltes; sense fer de menys les anxoves de la Costa Brava, meravelloses, he de dir que sento una debilitat especial per les anxoves en oli d'oliva que s'elaboren a Cantàbria, de les quals amb tanta raó presumeix el president d'aquesta comunitat autònoma. Sense més suport que un bon pa, són una joia; sobre un «pa amb tomàquet» assoleixen la categoria de sublimes. Una altra possibilitat molt satisfactòria és tallar talls de formatge, millor de vaca i no curat, i anar col·locant a sobre filets d'anxova, amb la seva mica d'oli; les anxoves mai s'han d'esmunyir del tot...

En fi, que encara que els científics diguin una cosa, els lingüistes i, sobretot, el poble sobirà en diuen una altra. Al cap i a la fi, segons acaba de declarar un dels seus membres, la Real Academia ha de recollir la parla de la ciutadania, sense ficar-se en més investigacions; així estem, amb «almóndiga» al Diccionari i «cocreta» a les portes. Això sí: a l'escut de la RAE segueix dient allò tan bonic de «neteja, fixa i dóna esplendor». Ja van ser temps, em temo.

LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·  
VISITENOS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.

**Massegur**  
professionals per professionals

- de 60 anys al servei de l'hoteleria, el comerç i la indústria.
- de 3.000 m2 de servei de venda.
- de 7.000 m2 de magatzem.
- de 20.000 referències en articles d'un sol ús, neteja i sanejament, parament i estris de cuina, manutenció i ordenació, material d'oficina, elements de protecció individual.
- assessorament, disseny i personalització d'articles.

**mes**

[www.massegur.cat](http://www.massegur.cat)

- CENTRAL LLAMBILLES · Tel. 972 46 92 00 · [info@massegur.cat](mailto:info@massegur.cat)
- URBANCASH GIRONA · Tel. 972 20 27 49 · [urbangirona@massegur.cat](mailto:urbangirona@massegur.cat)
- DELEGACIÓ PUIGCERDÀ · Tel. 972 88 44 61 · [puigcerda@massegur.cat](mailto:puigcerda@massegur.cat)