

La cervesa Estrella Damm



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

Hi ha productes que estan tan introduïts i tan habituals a la nostra vida quotidiana que a vegades no sabem valorar la gran qualitat que tenen. Molts milers de persones esmorzen, fan l'aperitiu, dinen, berenen, sopen i fan ressonar amb la cervesa Estrella de Damm. De color groc daurat, amb aroma suau que recorda l'ordi, l'arròs, el blat de moro i el llúpul amb què ha sigut elaborada. En boca és fina, saborosa i golosa. Hi ha altres bones cerveses al mercat, però igual que l'estrella dels Reis Mags d'Orient, l'Estrella de Damm ens il·lumina i ens guia al bon beure i al bon viure.

La firma elaboradora: S.A. Damm fundada l'any 1876 i ubicada a Barcelona elabora la cervesa Estrella com la culminació de l'experiència centenària en l'elaboració de cerveses. Per a més informació: www.estrelladamm.es.

«Cachelos»

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Quan es parla de patates solen sortir a col·lació les patates gallegues, moment en el qual, inevitablement, l'espavilat de torn dirà: «sí, els *cachelos*!» Diu malament... o diu bé? Els *cachelos* són patates? Doncs... sí, però no. A veure: tot *cachelo* és una patata, però no tota patata és un *cachelo*, ni el *cachelo* és una varietat de patata, sinó una forma de cuinar-les que, a més, ha canviat amb els temps i amb els avenços que la tecnologia ha aportat a la cuina. A principis del segle passat, Manuel María Puga i Parga —que en els temes gastronòmics va popularitzar el pseudònim de «Picadillo»— en parlar dels *cachelos* deia: «La seva preparació és summament senzilla. Es divideixen en dos trossos les patates sense pelar; se salen i es col·loquen en un recipient de fang, posant-los aigua per la meitat. Es tapa el recipient i es posa al foc, fent bullir el seu contingut. Quan les patates estan mig cuites se'ls escorre l'aigua i es fiquen al forn fins que estiguin tendres».

El mateix autor varia lleugerament la recepta a l'ocupar-se de les sardines amb *cachelos*: les patates «es parteixen per la meitat, sense pelar-les, i es fan coure amb aigua i sal. Quan estan a mig coure se'ls escorre l'aigua, se sufoquen amb un drap i es col·loca la tupinada boca terrosa al costat del foc perquè acabin de coure's i assecar-se amb la calor». Com veuen, la fórmula té certes coincidències amb les *papas* arrugades Canàries... que, encara que molts peninsulars ho creguin així, tampoc són una varietat de *papas* sinó una manera de preparar-les.

Les receptes per a *cachelos* de «Picadillo» tenien validesa amb altres cuines, aquelles de ferro anomenades «econòmiques» o «bilbaïnes», i amb altres forns. Avui, amb cuines de gas o de placa d'inducció, l'assumpte de col·locar la tupinada «al costat del foc» ha quedat obsolet.

Ara, diem *cachelos* senzillament a les patates cuites. El DRAE, que recull la veu només en plural, fa venir *cachelos* de «tros», i els defineix com a «trossos de patata cuita que se serveixen acompanyant carn o peix». En realitat, els *cachelos* són, actualment, patates, pelades o no, senceres o partides, cuites en ai-

gua amb sal. Però no són, de cap manera, un tipus de patata. La varietat dominant a Galícia, sigui a Bergantiños (Corunya), Terra Chá (Lugo) o A Limia (Ourense), és la Kennebec, de polpa blanca i pell pel general llisa i groguenca.

Abans han sortit les sardines amb *cachelos*, un binomi gairebé inseparable i, durant molts anys, l'única menció literària a aquesta singular manera de cuinar les patates. L'abans esmentat «Picadillo» i Julio Camba han dedicat pàgines magnífiques a les sardines amb *cachelos*, que és la forma de menjar sardines que més agrada als gallegos: rostides senceres sobre brases, potser embolicades en fulles de parra que impedeixin que el greix caigui a les brases, i acompanyades de «cachelos» que absorbeixin aquest greix i vi, és clar.

Últimament s'ha posat de moda el pop amb *cachelos*. La veritat és que les patates cuites a l'aigua on s'ha cuit, o es cou, el pop queden molt bé. Quan es fan a consciència, arriben a la taula tenyides de morat i impregnades del gust del mol·lusc: estan bones. El problema és que gairebé a tot arreu et posen el pop amb unes patates cuites... i no és això. El pop «á feira» sempre es menja tal qual: en plat de fusta, cuit en aigua sense sal en un calderó de coure, trossejat a tisora i amanit amb sal grassa, oli d'oliva i pebre vermell més o menys picant, al gust; a més, un bon tros de pa per empènyer i mullar i una tassa o «cunca» de vi negre; es menja amb escuradents i, aneu a saber per què, punxant dos trossos cada vegada. La patata cuita no és, em temo, més que una forma d'omplir el plat amb menys pop; ara per ara, el pop és un producte car, i les patates no.

En fi, atinguem-nos als temps i a la Real Academia, i acceptem dir *cachelos* a les patates cuites, en general. Per cert: posant una fulleta de llorer a l'aigua en la qual es couen, la cosa guanya punts. I és cert que les patates gallegues, cuites, són un autèntic luxe... però el que no podrà fer vostè és comprar *cachelos* per coure, excepte que qui li vengui les patates tingui força sorna o, simplement, apliqui la traducció simultània, ja hem vist que inexacta.

**HOTEL
CARLEMANY**

Menú especial Sant Narcís
Obrim el diumenge 25,
el dijous 29 i el diumenge
1 de novembre al migdia

El Patit Verd
de Girona
RESTAURANT

L'Hotel de Girona

Aires de fires al Carlemany

Plaça Miquel Santaló 17002 Girona - T. +34 972 21 12 12. F. +34 972 21 49 94 - carlemany@carlemany.es - www.carlemany.es