

la contra | JORDI CASAS

Fajol del Japó i aigua de Sant Aniol

El campió del món fa a Olot una demostració d'amassar, convidat per Cuina Volcànica

Sota l'atenta mirada de la Carme de Can Rovira de Batet de la Serra (Olot), una de les poques persones que conreen fajol a la Garrotxa i una de les poques que fan farinetes d'aquelles que hi canten els àngels, de l'activista de la gastronomia i cuiner Pep Nogué i de l'estol de cuiners dels restaurants que integren la Cuina Volcànica, Akahane Shoji va demostrar ahir com s'amassa el fajol, la *soba* que en diuen al Japó. Ell és el campió d'aquell país i del món en aquesta feina, o millor dit, i després de veure'l en acció, d'aquest art. I va ser a Olot fruit dels contactes de Nogué amb l'hostaler Yoshihiro Yamazaki, que ahir també hi era.

Tot va ser molt japonès. Ell i un seu col·laborador i traductor ni es van immutar, tot i l'expectació que hi havia al seu voltant. Van sorprendre tothom per la litúrgia que van seguir. Es van vestir amb les sabatilles tradicionals, uns pantalons pirates de color caqui, una bata blanca i gorra de cuiner. Shoji, precisament, és campió del món per la seva tècnica, per la manera com barreja el fajol amb l'aigua —un quilo de farina de fajol i mig litre d'aigua, que era de Sant Aniol de Finesres— i, posteriorment, quan té la massa feta, per com l'estira fins a aconseguir un rectangle de fajol de només un mil·límetre i mig de gruix. Amb aquesta massa en fa fideus i espaguetis.

L'altra virtut de Shoji és l'habitat que té per lligar bé la massa i evitar que, quan es fan els fideus, es trenqui. «Aquí hem d'amassar el fajol amb espelta perquè no s'esquerdi», explica Pep Nogué, que amb el grup Cuina Volcànica acaba de presentar uns macarrons i uns galets de fajol i farro. Akahane Shoji, que és de Nagano, ha investigat a la Universitat de Matsumoto la *soba*. A partir de l'estudi al microscopi de



A l'esquerra, Shoji, amb la farina de *soba*. A la dreta, amb els fideus i el seu ajudant repartint fajol. / J.C.

les llavors, del pol·len, de les flors, del gra i de la farina d'aquest cereal, ha determinat que aquesta farina obtinguda de la mòlta a pedra separa millor cada cristall de cèl·lula que no pas si la mòlta és a màquina. I això permet que amb l'aigua aquestes cèl·lules s'ajuntin millor. A més, i segons va explicar ell ahir mentre amassava, cal utilitzar el gra pelat abans de moldre'l i fer servir només la farina obtinguda de la part central d'aquest gra, que s'obté després de garbellar-la. Sigui com sigui, el resultat van ser uns fideus que després de fer-los els va bullir i hi va afegir una salsa de soja que va fer les delícies dels qui van assistir a la seva classe magistral.

Els tres japonesos van ser a Olot com a aperitiu de la Firal del Fajol de Batet d'aquest cap de setmana. Estaven interessats en el conreu del fajol de la Garrotxa. Abans van visitar la plaça del Mercat d'Olot, el banc de llavors del Sigma, el Parc Natural de la Garrotxa, els camps de Can Rovira de Batet, i van fer un àpat amb plats elaborats amb fajol. I es van sorprendre de l'ús que en fan els restauradors garrotxins. I és que, al Japó, el fajol, la *soba*, només serveix per fer fideus. Potser fins ara. Van quedar encantats amb els dos tipus de cervesa de fajol, amb l'escudella i les creps de fajol... *Itadakimasu!*, que vol dir bon profit en japonès.

la columna | JOSEP MURGADES

Aula i bastida

El llec en economia no pot per menys de sentir, en aquests temps de crisi devastadora, una gran compassió pels que sí que hi entenen. Ell, almenys, no se'n sent responsable, ni viu tampoc doncs afeixugat pel pes d'haver d'aportar-hi solucions efectives, o rabiós perquè les aplicades per altres serveixen, aquí i de moment, de ben poca cosa. Millor serà per tant que el tal llec s'estigui de fer sang a propòsit de certes ximpleries que, enmig de la fallida i del desconcert, profereixen molts dels qui, teòricament, en saben i, políticament, estan legitimats per actuar-hi. Cap retret, doncs, per a unes recents declaracions de Celestino Corbacho, ministre de Treball. Però sí una puntualització.

En el context de la polèmica per l'edat de la jubilació —un de tants assoliments de l'estat del benestar ara més amenaçats—, aquest senyor va venir a dir que tenia la seva lògica que algú que es guanya la vida construint i restaurant façanes es jubili abans que algú que ho fa fent classes.

I bé, aquesta apreciació traïx un prejudici com a mínim pol·potià. D'aquella mena de groller mecanicisme que tant de mal ha fet històricament a les esquerres. Perquè un redreçament —econòmic, social, polític— tant esdevé possible gràcies a l'aula com a la bastida. I si en aquesta hi ha un risc d'accidentalitat física major que en aquella, és per contra a l'aula on el desgast psíquic —per causa del descrèdit de l'autoritat o de la imperiositat del reciclatge continu— mina més, i de manera prou més insidiosa.

D'on no n'hi ha tampoc per col·legir que ara els docents s'hagin de jubilar abans del compte. De fet, si algun plus qualitatiu poden exhibir els treballadors de l'intel·lecte en relació amb els del múscul és la capacitat i la disposició, a diferència d'aquests últims, per continuar actius fent feina productiva fins i tot després d'haver-se jubilat, sigui amb els anys que sigui. I d'això se'n diu una elit útil. Just el contrari d'una de parasitària. O de la massa acomodaticia.

Gran festa d'any nou xinès al restaurant Gran Muralla

Diumenge 14 de febrer (Sant Valentí)

PROGRAMA D'ANY NOU XINÈS

A PARTIR DE LES 20:00 H

1. Presentadors: Martín i Lidia. Presenten l'any nou TIGRE, anuncien el començament de la festa i els articles.
2. Tambor i ball d'any nou.
3. Felicitació d'ATON.
4. "DOS TIGRES", cant dels nens de Xina.
5. "L'alba xinesa", músic Yi Jia Wang.
6. Dansa "del paó". Dansa típica xinesa.
7. Lectura de la poesia de Pedro Casa Riesgo "PARA MI MADRE".
8. Cançó en xinès "PARA MI MADRE", cantada per Lotus Huang.
9. Cançó "OLIVO" Lotus Huang.
10. Teatre "DULCE DE AMO" Aton i Lotus.
11. Dansa del ventre amb foc.
12. Espectacle de karate Angel i el seu grup.
13. SORTEIG.

MENÚ D'ANY NOU XINÈS

PRIMERS PLATS

- A- Còctel de gambes
- B- Torrades de sèsam
- C- Empanades xineses d'any nou
- D- Ales fregides amb mantega i mel
- E- Sushi Califòrnia

SEGONS PLATS

- A- Rotlle de peix amb pasta de tofu i soja
- B- Boles de gamba daurada
- C- Mandonguilles amb salsa de bolets
- D- Rap amb salsa d'orelles de mar
- E- Filet d'ane amb salsa d'ametlles.

Acompanyaments: Pa, arròs, fideus
Postre i begudes: Aigua, refresc i vi

PREU 25 €/persona

CONSULTES I RESERVES: RESTAURANT GRAN MURALLA
c/ Eiximenis n°15 de Girona - TEL. 972 21 87 13 - 972 22 28 99

PUBLICITAT

promoció **Stein**

expositor 90 x 200 cm lona + suport 95€+IVA

Impressió digital Stein

Carrer Llorà, 4 - Pol. Domeny - 972 222 002 - GIRONA

PUBLICITAT

APROFITEU LA SUBVENCIÓ DE LA GENERALITAT PER A LA RENOVACIÓ D'OBERTURES

TANCAMENTS D'ALUMINI Solucions!

ORMETAL

972 47 61 27
www.ormetal.es