

PREGÓ FIRA DEL FAJOL 2017

Batet 12 de Febrer de 2017. Xavier Codina Güell (En Xevi de cal Russet)

Bon dia a tots i benvinguts a una nova edició de la Fira del Fajol de Batet de la Serra que, amb aquesta, ja en son dotze.

La relació de la meva família amb els veïns de Batet es centenària. Es va iniciar el 1903, poc després de construir-se el pont de la carretera de Santa Pau, quan el meu besavi, Josep Gou, es va instal·lar a Cal Russet, una casa situada just al costat del riu. Allà, a part de vendre vins i licors, va començar a fer de granaire i, juntament amb la seva dona, tenien també un hostal.

De la mateixa manera que l'Hostal del Ossos conserva clavat a la façana l'ossam que antigament servia per estacar els mulats dels viatgers que s'hi aturaven, a Cal Russet conservem també en una de les parets de la casa, les argolles que servien per lligar els cavalls dels pagesos de Santa Pau i de Batet, que hi feien estada, mentre els seus amos anaven a vila a fer encàrrecs o a vendre els seus productes.

Des de llavors, hem conservat les relacions comercials amb els veïns d'aquestes poblacions i la coneixença s'ha convertit en bona amistat i total acceptació de les singularitats dels clients. Encara recordo la xocant manera de fer les comandes que tenia en Xel, cridant des de la finestra del cotxe, quant passava per davant de casa, sense ni tan sols parar: dues garrafes de vermut; passaré en pujaaaant.... (!!).

També recordo de la meva joventut, els berenars amb que ens obsequiaven alguns masovers de Batet quan els hi portàvem el vi i, de com l'avi Closells, per propina, em convidava a pujar al cirerer a menjar cireres.

Els Ben bé d'Olot hem participat a la Fira del Fajol des de la primera edició. És una fira petita que respira encant i autenticitat, tant des de l'organització, i dels participants, com pel mateix públic assistent; part del qual ha instaurat la tradicional pujada a peu des d'Olot (100% esperit garrotxí). Com bé va recordar l'any passat en Carbasseres, un dels principis de la nostra associació d'empreses artesanes centenàries: Carbasseres, Japot i Russet, que enguany compleix ja 20 anys, és el compromís de defensar la cultura i les tradicions del país i col·laborar en totes aquelles activitats que ajudin a difondre els nostres valors així com a donar a conèixer tot allò que ens identifica, com és el cas del fajol.

Al llarg d'aquests 12 anys de fira, hem après moltes coses d'aquesta humil *polygonácea* originària de l'Àsia central, tan nutritiva que es considera la planta reina de la proteïna vegetal; sense gluten, amb gran quantitat de fibra, minerals i vitamines i tan ben adaptada al microclima de la Garrotxa.

Conegut com a blat negre per el seu color; com a blat morisco, blat turc o sarraí per la seva procedència i importació; com a blat cairut o cairat per la forma piramidal del seu gra de tres arestes i que, en referència al el seu curt cycle productiu, es coneix també com la planta dels 100 dies (els que calen des de juny/juliol que es planta, fins al setembre que es recull)

El fajol, *el blat dels pobres*, es un exemple més d'aquelles peculiaritats locals d'abast universal i, d'aquí el seu mèrit. A part de Batet, es cultiva a la Xina, Rússia, Japó, Polònia, Ucraïna, Canadà, França, Estats Units...etc. El fajol alimenta milions de persones. D'entre les seves elaboracions més conegudes, juntament amb les nostres excel·lents farinetes, esmentaré les famoses *galettes* de Bretanya, inicialment un aliment de subsistència, amb les que, en Pierre, com a bon bretó, ens havia obsequiat en anteriors edicions de la fira que ara enyorem. Per cert, des del 2002, la Distillerie des Menhirs fa un whisky de fajol en la línia de l'aiguardent que nosaltres vam presentar els primers anys de la fira.

A Itàlia, a més de pasta de fajol, fan la *polenta taragna* (taraña), amb fajol, farro i formatge, la *polenta bigia (biyia)* (grisa) que crec que porta fajol i nata i els famosos *pizzoccheri* (pisoqueri) de Valtellina, una mena de pasta plana tallada a trossets, que jo vaig descobrir en un viatge a les Dolomites.

Citaré també, els sublims fideus *soba*, símbols de llarga vida, que fa uns anys, uns cuiners japonesos ens van ensenyar a fer i com no, la *kasha* (fajol trencat), el tradicional plat que acompanya als russos des del seu naixement, símbol de la sort i la riquesa, que a més d'aliment diari es present també en diversos cerimonials religiosos.

Expliquen que antigament a Rússia quan es negociava amb una persona, es preparava aquesta recepta. Si les parts arribaven a un acord, compartien el mateix plat, però si les negociacions no tenien èxit llavors es deia: *Amb ell no es possible fer kasha*. Una història popular que em recorda la que s'explica, a Catalunya i també a Itàlia, relacionada amb la ratafia i que ben segur coneixeu. Em refereixo a la d'aquells bisbes que després de signar un document, després de ratificar-lo, van prendre una copa del licor i van decidir dir-ne la *beguda del tracte* o el *licor de l'amistat* i que, segons alguns creuen, d'aquí podria venir el nom de ratafia.

Amb aquestes dotze edicions firals, hem après i hem avançat plegats. Personalment em queda però, la recança de tornar a veure la fira a la Parròquia, el seu indret original, molt adient i bucòlic i mantinc l'esperança de que, després de tantes i tan bones degustacions de plats amb fajol que hem fet, de la mà de Cuina Volcànica, augmenti la presència d'aquestes receptes a les cartes dels restaurants de la comarca, com també ho faci el pa de fajol. No ho dic per romanticisme sinó per nutrició i dietètica. El fajol ha de ser per els garrotxins com la quinoa per els andins.

Finalment i ja per acabar, m'agradaria proposar que les farinetes de fajol es declari postres genuïnes de la Garrotxa.

Moltes gràcies i molt bona fira a tothom