

UN PLAT DE FESTA MAJOR: PLATILLO DE BOLETS

Fa uns anys, tal com molta gent encara recorda, el subministrament de la carn per als àpats de la festa major provenia principalment dels patis de les cases de pagès de la vila. Els pollastres, els ànecs i les oques eren les grans víctimes a l'hora de la matança que solia tenir lloc, molt sovint, el vespre de la vigília de la festa.

La carn dels animals sacrificats solia rostir-se trossejada, retirant-ne, però, determinades parts que no eren considerades aptes per rostir. Una part de la carn rostida era consumida directament i l'altra era emprada per preparar altres plats.

La carn que no era considerada apta per rostir eren els anomenats menuts, és a dir, el coll, el fetge, el pedrer, les potes, les puntes de les ales i, en el cas dels pollastres, la cresta.

Els menuts eren utilitzats per preparar un dels plats més exquisits del dinar de la festa major. Es tracta del platillo de bolets.

La Lola Vendrell va néixer a Llagostera, però de molt jove es va afincar a Torroella. Va treballar com a cuinera en diverses fondes de la vila, en festes familiars i també en moltes cases particulars amb motiu de la festa major.

Vegem, doncs, com preparava ella aquest plat.

Els ingredients utilitzats eren els menuts dels pollastres, dels ànecs i de les oques, bolets (preferentment rovellons), oli d'oliva, ceba, tomàquet, ametlles, avellanes, all, julivert, pa torrat, un raig de conyac i un pols de sal.

Es netegen bé els menuts i els bolets. Es posa oli d'oliva en una cassola; quan és ben roent s'hi tira la carn i es fa sofregir. Una vegada rossa, s'hi tira un raig de conyac, se li dona un tomb i es retira de la cassola.

Amb el mateix oli, es prepara un sofregit de ceba i una mica de tomàquet. Quan ja és rosset, s'hi posa aigua bullenta, la carn i els bolets, i se li deixa fer un bull.

A continuació, s'hi posa una picada -que haurem preparat prèviament- d'ametlles, avellanes, un parell de grans d'all, julivert i pa torrat. Hi posem un pols de sal i ho deixem bullir tot fins que és cuit.

És molt important que tota la cocció es faci a foc ben lent.

Si en una taula de festa major hi mancava el rostit o el platillo, per esplèndid que fos el dinar, no passava de «un bon dinar»; la presència del platillo i del rostit feia que el dinar fos de festa major.

Actualment, encara hi ha qui prepara el platillo, si bé l'escassa presència d'ànecs i d'oques en el mercat fa que els menuts d'aquests animals siguin substituïts per carn de porc i de vedella. Aquesta carn, juntament amb els menuts de pollastre, també dona un platillo molt bo.

Josep Riera i Torrent