

societat

>> el viatger

Pacanga

Albert Gallifa

La casa, feta d'"adobe" - fang i palla - com totes les altres cases, és gran. Té tres estances, un living i dos dormitoris a més d'un pati d'entrada i un de més gran que dona a la porta del darrera, separats els dos per una cuina que ja voldrien alguns restaurants. Al pati del darrera - i com mana el modus vivendi rural - s'hi troben uns quaranta ànecs d'entre un mes i un any. Una dotzena de galls d'indi d'aquells que només he vist a les pel·lícules de nord americans. Un grapat de galls i gallines, que no tenen res a veure amb els que tenim vistos. Uns seixanta cuis - més endavant explicaré que és un Cuy - tres gossos i un gat així com el tancat on hi ha una mica de tuti fruti per engreixar. Un autèntic zoològic domèstic perfectament organitzat amb tancats de canya de sucre

seca. La zona és coneguda pels seus camps d'arròs, extensions i extensions de terreny pintats d'un verd brillant, que donen un gra més petit que el que estem acostumats degut a la falta d'aigua. Aquest cop - i exclamo la mea culpa per no haver-ho fet més sovint en anteriors cròniques - us parlaré de la gastronomia del lloc - i aquí és on surt a escena el Cuy -. Tots els plats, i la raó és òbvia, porten un acompanyament d'arròs. I quan dic tots són TOTS!!! Però d'altra banda són deliciosos. Trobo com a plats típics un ànec amb arròs, cuixa d'aquesta au damunt una muntanya de fècula blanca tot untat amb una salsa una mica picant que fa les delícies del millor xef. Un altre, més típic al sud però adaptat posteriorment a tot el país com la nostra paella valenciana, són les papas a la Guancaína, patates amb arròs



Plat típic

- fins aquí de típic res - però la salsa que s'hi posa, d'un color rosat i una mica picant - impossible de fer a casa nostra degut a la manca de matèria prima - li donen un toc peruà deliciós. I per acabar el rei, el ceviche, plat nacional per excel·lència, trossejat de

rap cru amb ceba, i el cuy?? - doncs els cuis són el que nosaltres en diem conillots d'índies. ¿i què hi fan els conillots d'índies en un lloc com aquest i no en un pets shop, com estem, nosaltres, acostumats a veure'ls? Doncs per què aquí se'ls mengen!!!

Al Perú, el cuy és un plat deliciós. Són cuinats iguals que les llebres nostres, fins i tot diria que tenen el mateix just. També es mengen els "pixons", pollins de colom que segons ells és el millor aliment per a la gent gran. L'avi de la casa té noranta anys....

TOT PER LA TEVA MASCOTA

FERRETERIA CARDONA

TENIM MENÚ DEL DIA

SNACK - BAR L'ISARD

C/ Tarragona, 24
Tel. 972 86 96 09

CARNS I EMBOTITS MASÓ

Carretera d'Arbúcies, 14 - Tel. 86 82 41
SANT HILARI SACALM

VARIETAT DE PERNILS IBÈRICS I SERRANOS

SALÓ DE BELLESA I PERRUQUERIA ANGELS SUY

REPARA LA PELL DEL TEU COS, DESPRÉS DE L'EXPOSICIÓ SOLAR D'AQUEST ESTIU, AMB ELS NOSTRES PEELINGS DE SAL MARINA I TRACTAMENTS INTENSIVS PER UNA HIDRATACIÓ I NUTRICIÓ ABSOLUTA. NOSALTRES SEMPRE PENSEM EN EL MILLOR PER TU!!

C/Vernis, 4 Tel: 972 87 23 56

Garatge Trima, S.L

SEAT

Grup Volkswagen

Carrer Piscina, 83
17403 St. Hilari Sacalm

Tel + fax: 972 86 83 28 (St. Hilari)
Tel + fax: 972 16 25 99 (Arbúcies)

PERNILS IBÈRICS

Jordi Lafuente

Tel. 653 30 13 93

Josep Ximeno, 1
17403 ST. HILARI SACALM

Pastisseria Duran

ANNA DURAN FUGUET

C/ Vic, 3 tel:972 868114