

CARNET DE RUTA

ALOT

Consideraciones sobre el pollo

Estas últimas semanas, el pollo sigue siendo motivo de especulación económica a gran escala. Parece ser que algunas importaciones desacostumbradas, han motivado una cotización que merma su rentabilidad. En Mollet del Vallés, donde se realizan operaciones muy importantes en materia avícola, se practican mercados bastante movidos, ruidosos y estremecedores. La cría de este animal ha mermado el negocio y un momento dado, para los poseedores de miles de cabezas, ha supuesto un mal negocio, por no decir ruinoso.

En fin, sin meterme en los dimes y diretes del problema—en vías de solución—, quiero referirme solamente a las propiedades de esta ave de gallinero, antes excepcional, reservada para la cocina de los grandes acontecimientos y hoy tan común como las patatas. De seguir así, es posible que el pollo llegue a ser más barato que este tubérculo. Y no digamos de los tomates o los guisantes que, en estos momentos—inexplicablemente—, se cotizan a precios impresionantes.

Esta constante depreciación perjudica aún más el pollo. El plato, como "vedette", ha pasado ya a la historia de las cosas idas y forma parte de los menús corrientes en hoteles y fondas, incluso de las de categoría incierta.

La carne de pollo, criado bajo control rígido—digan lo que digan los entendidos—, ha perdido sabor y apatencia. Nadie que se estime lo programa en los ágapes de postín; ni tampoco es motivo de jolgorio, porque ha dejado de ser un plato apetitoso. Ahora las patatas

asadas, o condimentadas a la usanza de un típico restaurante olotense—que las han hecho famosas en todo el país—, recobran este prestigio inusitado que antes poseía el pollo o, simplemente, la butifarra con judías.

En el mundo de los recuerdos se coleccionan cosas muy importantes, pero también otras, como éstas, que pueden parecer al lector triviales o intrascendentes.

Todos evocamos la alegría que provocaba el "pollastre rostit", a la brasa o "farcit", a base de salsas tradicionales rociando su piel dorada y acompañado a la mesa con una buena champaña de Sant Sadurní d'Noya. Esta situación de privilegio culinario, ya no puede repetirse con la calidad de antaño, salvo raras excepciones.

El pollo de antes, era un animal que le había dado el aire y el sol picoteando entre los barrizales y los huertos de las masías. Era una bestia libre, ávida de maíz, pero al mismo tiempo con una curiosidad insaciable para la captura del plato extra e insólito. Quizás, como dice Josep Pla, con la pérdida de esta libertad de acción y obligado al engorde sistematizado bajo techumbre, la carne deja tanto que desear por más químicamente pura que quieran presentarla los entendidos en pienso. La libertad no es, por lo visto, un ingrediente que pueda suministrarse mezclada con agua o en la composición del alimento. Es posible que esta situación sea una de las causas fundamentales de la tristeza que produce el sabor del pollo actual.

Raras veces puedo saborear pollo criado al aire libre y condimentado a base de la cocina ancestral por las manos hábiles que todavía conservan personas del país. Como, por ejemplo, la Quimeta que en Olot—o Esterrí d'Aneu— ha dado ocasión para que comprobáramos su maestría; o la Margarita de Can Mas, de Santa Pau, que domina a la perfección la alquimia de las salsas. Estas dos personas que cito, constituyen parte de esta reserva que conserva el secreto para que el pollo, en la mesa, recobre su prestigio perdido.

Si se consigue localizar un animal criado a la vieja usanza, estas dos señoras—y me imagino tantas que valdría la pena registrar!—, pueden convertirlo en el plato inolvidable. Su carne, quizás más recia, admite la cocción a fuego lento, con sus picadas, su vinillo y los misteriosos hierbajos que lo convierten en un sueño para el paladar más exigente.

Calzados MORATO

ha recibido un gran surtido de

Zapatos Comunion

¡Modelos únicos en el mercado!

*Asimismo disponemos de los mejores tipos de zapatos gran vestir,
propios para bodas.*

Antes de comprar, visite nuestros escaparates; seguro será Vd. nuestro cliente

San Rafael, 38 - Tel. 26 13 78 - OLOT

Castella

CRISTALERIA ROSAU

LISTAS DE BODA