

PATRIMONI GASTRONOMIA // Salvador Garcia-Arbós > TEXT // Josep M. Fusté > FOTOGRAFIA

Ànec amb prunes

A ca l'Angeleta de les Oques —o can Torrent del barri de can Rigau— de Quart, vam tastar un excel·lent ànec amb prunes, cuinat per Felicités Solà; i, de postres, «brunyols».

A ca l'Angeleta de les Oques s'hi menja ànec. D'oca, ja ni en tasten. Són conscients de la vàlua d'aquest aviram de carn saborosa, de fetge deliciós —si se l'engreixa amb amor—, de fidelitat vitalícia amb la parella, de ploma calenta per a coixins, edredons i anoracs, i de crit fàcil, qualitat essencial per ser unes eficients guardianes; recordin aquell cop que elles, i no pas els gossos, van salvar Roma. Les van deixar de criar perquè les oques són massa intel·ligents. Per als amos d'aquella casa —erigida el 1682 al barri de can Rigau de Quart, avui coneguda com a can Torrent— les oques són massa humanes. «T'agafen afecte i no les pots matar». La mestressa, Felicités Solà, recorda l'episodi de l'última oca sacrificada: «Vam matar la primera; la segona se'm va arrapar a les cames, perquè no la pogués matar, com aquell qui et demana perdó... Aquell dia vam dir mai més.»

Ara crien ànecs muts, un bestiar més badoc, salvatgí i de carn gustosa. Qui s'encarrega de conduir el bestiar és la jove de la casa, Felicités Solà. Filla de la guardabarreres de Panedes i d'un empleat de la brigada del Feliuet, va néixer el 1930 en aquell punt de la costa de l'Alou. Als quinze anys va agafar el tren per anar a Girona a servir a casa d'uns senyors, on va aprendre els secrets de la cui-



na. Es va casar amb un noi «molt alt i ben plantat» que va servir trenta anys a la línia de Sant Feliu de Guíxols i en va treballar vint més als Químics, on es va jubilar. Pere Torrent, nascut el 1924 a Quart, és el nét de l'Angeleta de les Oques, però ja ho veuen, no n'és pas el successor, de l'àvia.

L'ànec que vam tastar va ser mort el dijous de Passió. Pels Dolors, a la tarda, el va començar a coure. L'endemà, vigília del Diumenge del Ram, va arribar a taula guisat amb prunes. Feia un xic més de quatre mesos que havia sortit de l'ou. Va menjar pinso

i pa remullat durant els primers quinze dies o tres setmanes, perquè així creixen millor. Al cap de tres setmanes, el verd li va arribar a la dieta: col picada, pa remullat, arròs bullit i segó. Quan va ser gros i maco, va començar a pasturar herba i a degustar blat de moro. En arribar als tres mesos li van retallar la punta de les ales perquè no s'escapés volant. Quan pesava al voltant dels tres quilos (a partir dels quatre mesos), el van cuinar amb prunes i sense menuts 🍷

A la foto superior i d'esquerra a dreta, Josep Torrent, Felicités Solà, Pere Torrent i Consol Ferrés fent la sobretaula després del dinar.

← Les receptes de Felicités Solà

ELABORACIÓ DE L'ÀNEC AMB PRUNES

Felicités comença enrossint l'ànec amb oli a la cassola mateix. Mentrestant, talla un parell de cebes en quatre talls. Quan ho té tot ben ros, ho cobreix d'aigua i deixa que faci xup-xup un parell o tres d'hores, i ho gira de tant en tant; quan veu que el tall es desfà, ja para. Primer ho cou tapat; quan gairebé s'ha begut l'aigua, ho destapa perquè s'evapori la que queda. A l'últim quart o mitja hora, depèn, afegeix les prunes prèviament remullades amb aigua calenta. Si té marduix fresc, n'hi posa des de bon començament. De condiment, només hi posa sal, no pas pebre.

ELABORACIÓ DELS «BRUNYOLS»

Érem a la recta final de Quaresma, a la vigília de la Setmana Santa. Havíem de menjar *brunyols*. «Brunyols se'm fa estrany», té raó en Xavier Cortadellas, director de la revista. L'Eloi Madrià té molt clar que són *brunyols* perquè són foscos: «En diem *brunyols* perquè són bruns». Josep Torrent Solà, hereu de la casa, regidor a Quart des del 1999 al costat d'en Pere Cabarrocas i casat amb la Consol Ferrés, del Mallol (la Garrotxa), explica que els seus *brunyols* eren els primers del barri de Can Rigau. Els feien el dimecres a la tarda. Els altres, el Dijous Sant. El final ja el saben: intercanvis, per comprovar que els teus continuen sent millors que els del veí.

Com els fan a can

Torrent, els brunyols? Per començar, els pasta l'home de la casa, en Pere Torrent. Hi posen dos quilos de farina; mig quilo de sucre; tres cullerades soperes de matafaluga i *xeliàndria* (celiandre) barrejades; dues llimones ratllades; llevat de París per a dos quilos («ho demaneu al flequer»); llevat de pa («ell també us ho dirà»); mitja dotzena d'ous; una mica de sal; mig got d'anís; mig de moscatell, i tres unces (100 grams) de mantega, un tall gros.

Fan escalfar un quart de litre de llet fins a deixar-la tèbia. Hi deixaten la mantega i els llevats. En un tangí, hi posen un quilo i mig de farina, fan un volcà i hi posen tots els ingredients. Fins aquí, la feina la fa la Felicités. En Pere Torrent, per fi, amb les mans ben netes, entra en acció. Mentre ho va pastant, hi va afegint la resta de la farina. La pica i remena perquè quedi una massa compacta. Al final, quan és ben pastada, hi espolsa farina pels costats perquè no s'enganxi. Ho col·loca a la vora del foc tapat amb un drap de fil. Ho deixa llevar cinc o sis hores i ho fregeixen amb oli de gira-sol.

Felicités Solà, la cuinera, amb una fantàstica cassola d'ànec amb prunes.

