

FORMATGE

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció "Informacions" núm. 3

1.- Generalitats

Formatjar era una activitat ben habitual a les cases de foravila de la zona de Llevant, a la Mallorca preturística. La llet, generalment d'ovella es convertia en **formatge tendre**, que es comercialitzava, i **llet formatjada** pel consum directe o **brossat** per untar al pa. En alguns casos, segons la demanda, el formatge es curava en un rebost –**es rebost des formatge**– o cambra tancada especial.

La realització del formatge era un procés delicat, i per això el solia fer, amb cura, la madona. Formatjar va ser una de les primeres activitats de ses Sitges (fixi's que la fitxa didàctica, com les primeres que muntarem, encara té text) que realitzàvem amb llet fresca de vaca i algunes vegades aprofitant la llet de les nostres cabres.

segons l'edat dels infants, és una activitat que no permet gaire manipulacions, es facilitava el "joc del formatge" amb la finalitat de d'assentar coneixements.

2.- Ingredients

LA LLET

"*Suc blanc o blanquinós, segregat per les glàndules mamaries de les femelles i compost d'aigua, caseïna, glòbuls de greix i lactosa*"

No cal confondre la **llet formatjada** (el que resta després d'haver-ne tret el formatge i de la que se'n pot treure el brossat) amb la **llet molsisa**, a vegades també nomenada presa (cast. cuajada) que es la llet a la qual s'hi ha afegit un àcid (branca de figuera amb lletrada, llimona...) per baixar el pH i fer-ne una coagulació àcida.

Classe	Aigua	Grasa	Proteïna	Lactosa	Sals
Humana	87,6%	3,6%	1,9%	6,6%	0,2%
Vaca	87,6%	3,7%	3,2%	4,8%	0,7%
Cabra	87,5%	4,1%	3,4%	4,2%	0,8%
Ovella	81,5%	7,5%	5,6%	4,4%	1,0%

SAL

Fina, per salar el formatge una vegada fet

QUALL

Enzim que té la propietat de coagular la caseïna de la llet. Aquests enzims poden ser proteolítics de vegetals ("l'herba"), de bacteris i de fongs (*quall microbià*) o extractes del estómacs dels remugants joves i que es presenten líquids o en pols (*quall en pols*) de forta olor que es pot adquirir a les farmàcies.

En el procés químic de la coagulació és donen dues fases:

- La enzimàtica, on l'enzima separa la caseïna amb un 95% de paracaseïna i un 5% de proteïna de serigot
- La coagulació on la paracaseïna, el calci i el fosfat es transformen en paracaseïnat càlcic i

fosfàtic, provocant la consistència gelatinosa de la llet presa

L'HERBA

El quall del formatge més tradicional és l'anomenada "herba" o herba-col. No és altra cosa que els estams de la flor –carxofa- del **card coler o de formatjar** (*Cynara cardunculus*) –també es poden emprar els pels d'una carxofa normal-. Una vegada tallats amb tisora a la primavera s'assequen ben secs a l'ombra i es guarden en un pot tancat. A l'hora de formatjar, mentre s'encalenteix la llet, s'agafa un poc d'aquesta herba seca i es pica, amb un poc d'aigua en el murter, el suc que se'n desprèn, una vegada colat, es mescla amb la llet. S'hi afegeix una mica d'aigua i es repeteix el procés. El que resta dins el colador se tira. Es remena ben remenada la llet amb el forcat i ...el quall fa la seva via.

3.- Instruments

De banda els ingredients, dels quals solament la sal podria ser prescindible és necessita:

Cavall de formatjar,- fusta d'una peça amb tres cames, plena de foradins a la part central i que separa l'olla colera del fogasser a l'hora de prémer aquest amb la mà.

Fogasser, tela de gasa (teixit clar i subtil), de fil o de cotó, que facilita la separació de la **llet presa** en quantitat suficient per a fer una **fogassa**, del serigot.

Forcat.- Pal de fusta de d'arbocera amb tres o quatre brancons multidireccionals i oberts, al cap

Morter.- Vas de parets guixudes, antigament de pedra, amb la cavitat semiesfèrica on, amb una maça, es poden triturar substàncies

Olla colera o formatgera, o també una olla de test guixat. L'olla formatgera al tenir quatre anses permet travar els quatre caps del fogasser. Si és una olla normal s'haurà de travar el fogasser amb gafes

Plat.- per treure la llet presa de l'olla colera

Prensa.- artillugi format per dues posts gruixudes i pesades d'ullastre on la superior s'alça i es baixa voltant un eix que acursa o allarga les cordes que la sostenen.

4.- Procés

Tot el procés s'ha de realitzar amb la llet a la temperatura d'uns 37 graus. Per això si es mesclen llets de diverses munyides, el primer a fer és posar-les a una mateixa temperatura.

Per què la llet no es refredi al posar-la a l'olla convé que el test d'aquesta hagi estat prèviament encalenteix, posant-hi aigua ben calenta.

Una vegada posat el quall, sigui herba o pols, i haver remenat ben remenat per assegurar-ne la correcte distribució, es tapa l'olla i es manté a la temperatura assenyalada. Si es segueix el procés artesanal, es mantindrà l'olla a una certa distància del foc, i de tant en tant s'anirà girant suaument perquè la calor es mantengui en tot el volum de l'olla.

El temps de coagulació dependrà del pH de la llet, de la temperatura i del quall.

La tècnica més senzilla per saber si la llet ja és coagulada consisteix amb la observació directa (movent una mica

l'olla) o posant-hi un dit: si aquest surt net volt dir que ja és a punt de treure. Amb un plat i procurant no espatllar la massa de llet presa que queda a l'olla, s'anirà abocant dins el fogasser.

Estant en el fogasser, es deixarà reposar si la llet era de vaca, o es mourà lentament si era d'ovella, per tal que acabi de sortir el serigot.

Després s'estrenyerà una mica, i es posarà a la premsa.

Al pocs temps, amb una mica de sal, ja es pot tastar.

5.- Vocabulari

Llet presa.- Llet coagulada

Llet formatjada.- La que surt de la peça de formatge en prémer-la damunt el cavall de formatjar o a la premsa

Llet molsissa.- Llet no formatjada i feta prendre remenant-la amb un brancó tendre de figuera. A vegades també es diu "llet presa"

Mató.- Potser llet presa agafada del fogasser abans de prémer-la damunt el cavall, i també la que surt de fer bullir el serigot posant-hi herba colera.

Brossat.- Substància espessa que es forma bullint la llet formatjada i que se separa amb una llosa de la part que queda líquida. N'hi ha de **tendre**, si no s'ha fet bullir gaire la llet, i de **vell**, si la llet s'ha fet bullir massa

Fogassa.- Peça de formatge semblant a un pa

Fogassó.- Fogassa de formatge tendre més petita que les ordinàries que es destina a menjar tendre.

Serigot o xerigot.-Part aquosa de la llet separada de la coagulable. També és el que queda després de treure'n el brossat.

6.- Cultura popular

CONVERSA (amb Joan Pont "de sa Begura", també "es padrí de ses Sitges")

"...llavors, quan jo era jove, entre es formatge i sa llana, que anava cara, se pagava sa feina des pastor.

Per Nadal començaven ses primeres i per Pasqua ses darreres....llavors no era com ara a ses Sitges que es xot està sempre amb ses ovelles i en neix un ara i un suara,... procuràvem tenir una armada de mens quan anaven més cars, per Nadal i per Pasqua...a ses possessions hi havia sa clova des xots que era on tancàvem es mens quan ets havíem desmamats...munyir no era bo de fer, arribàvem a tenir un bon calls en es dit gros...fèiem passar les ovelles a l'après, un corral llarg i estret perquè no es poguessen moure...ses mes polissones sempre eren ses primeres...munyiem el meu germà que era es pastor i jo que era l'oguer. Començàvem per darrera i fins en es cap, una darrera s'altra, i després una altra passada perquè

quedassin ben eixutes... matí i vespre...agafàvem la mamella entre es dit gros i s'altre (l'index)... lo mes delicat era que la llet no tocàs sa pell perquè llavor es formatge podia tenir gust de sutge....

De cada ovella de possessió, entre matí i vespre, a lo millor se'n treien tres quarts... sa llet no sempre era igual, a vegades era més forta, a sa Carbonera ses ovelles duien bona llet, si es terreny es granat sa llet és mes bona...per fer una peça, devers quatre litros..no, de vaca se'n necessiten més, fan mes formatge quatre litros d'ovella que vuit de vaca...noltros teníem dues o tres vaques i mesclàvem sa llet perquè es formatge era més fi... a canostra sempre el va fer mumare, en sabia molt i en es formatge és qui se'n cuida que el fa bo...no, no sempre el veníem tendre, es cocouer solia passar cada un parell de dies i si no hi havia demanda el guardàvem per vell, en treure-lo de sa premsa, el salava, li posava una bena voltant voltant i l'untaven d'oli...cada dia el giraven una o dues vegades...en es brossat no el veníem, no, en fèiem poc, solíem fer llet formatjada, tant es missatges com es roters en feien molt de cas d'un plat de llet formatjada...mumare tenia molt d'encert amb so formatge, en sabia molt...".

DITES

Qui menja llet i beu vi, de cent anys torna fadrí

Comanar el formatge a bon gat

Donar més formatge que pa

CANÇONS

L'amo de Son Pentinat

només munyia una ovella

i per cada dia feia

més de cent sous d'es brossat

Cada dia em feis munyir

i no em dau llet ni formatge.

L'amo, si ho feis així,

o mudau de procedir.

no hi 'guantarà cap missatge.

SÍNTESE: Caterina Pons, Guillem Pont
DIBUIXOS DE LA FITXA I JOC: Guillem Nadal i Jaume Ramis
FONTS: Converses amb Joan Pont i altres pagesos. Bibliografia
DARRERA ACTUALITZACIÓ: Agost 2002