

La mallerenga blava i el camí de la llet.

Una aventura a Perafita

La mallerenga blava té el privilegi de viure al Lluçanès, a l'alzina de Busquets a Perafita, una terra que viu al ritme de les estacions. Una tarda de primavera un sobtat canvi de temps la sorprendrà i l'obligarà a refugiar-se en un estable on coneixerà la vida dels animals de la granja. Des d'allà descobrirà quin és el camí que fa la llet fins arribar, transformada en formatge, a les nostres cases. Voleu saber quins animals l'acompanyaran en aquesta aventura?

La mallerenga blava i el camí de la llet

Una aventura a Perafita

Anna Obiols Llopart
Il·lustracions: Subi



Autora: Anna Obiols Llopart
Il·lustracions: Subi, Joan Subirana
Maquetació i impressió: Winihard Gràfics, SL
Editat per: Consorci del Lluçanès i Ajuntament de Perafita
Desembre del 2023
Dipòsit Legal: DL B 21937-2023

Imprès en paper ecològic



Amb el suport de:



Hola! Soc la mallerenga blava. Hi ha qui em coneix també com a "primavera blava", que m'escau d'allò més perquè vaig néixer un dia serè d'un cel blau infinit. Ho vaig fer a Perafita, en un niu que em van construir els meus pares en una de les branques de la bonica alzina de Busquets.

M'estimo aquesta alzina i aquesta terra que ha sabut mantenir el ritme de les coses tranquil·les, fetes amb cura i sense presses. Amb el temps, he fet moltes descobertes del Lluçanès que m'encantarà poder compartir amb vosaltres.



A prop de l'alzina hi ha camps, prats i boscos que s'omplen de vaques i ovelles que pasturen i s'alimenten segons l'estació i la temporada.

Amb qui gaudeixo més, però, és amb les cabres. Mentre elles salten pels marges, jo volo, em poso damunt de les seves banyes i faig mil i una acrobàcies. Això les diverteix i les fa saltironar encara més. També ens encanta jugar a l'amagada a la Bauma de les Heures. Quan ho fem, donem molta feina a la Fita, la gossa pastora, perquè va de bòlit intentant reunir tot el ramat.



Ovelles, vaques i cabres són mamífers, herbívors i remugants. Jo, en canvi, soc un ocell: vaig néixer d'un ou i menjo insectes. Les ovelles prefereixen campar lliures i alimentar-se de raigràs i festuca als camps de pastures. A les cabres els agrada la trepadella, l'alfals i la civada però sobretot els encanta enfilar-se pels marges d'esbarzers i arços. I les vaques gaudeixen

amb l'ensitjat, la veça, el fenc, el sorgo, el raigràs i diferents barreges de cereals. A més, els ramaders ho complementen segons les necessitats de cada animal. Aquesta alimentació és bona per la salut de les meves amigues i la base perquè produeixin llet de qualitat que després servirà per l'elaboració dels productes lactis.



Al Lluçanès tenim la sort de gaudir del ritme de les estacions perquè s'han preservat els cicles de la natura. Les bales de palla dels camps segats a l'estiu serveixen per a les meves amigues durant l'hivern. A la tardor, hi ha indrets que volen ser secrets perquè s'omplen de rovellons, camagrocs, fredolics... Els mesos de més fred, es mantenen antigues tradicions com les Festes de la Candelera i aquestes terres encara es

vesteixen amb grans llençols blancs. La pluja primaveral rega horts, camps i boscos fent que l'aire es renovi i sigui saludable. De tant en tant, però, el clima i la natura sembla que s'exclamin a causa dels canvis mediambientals actuals.



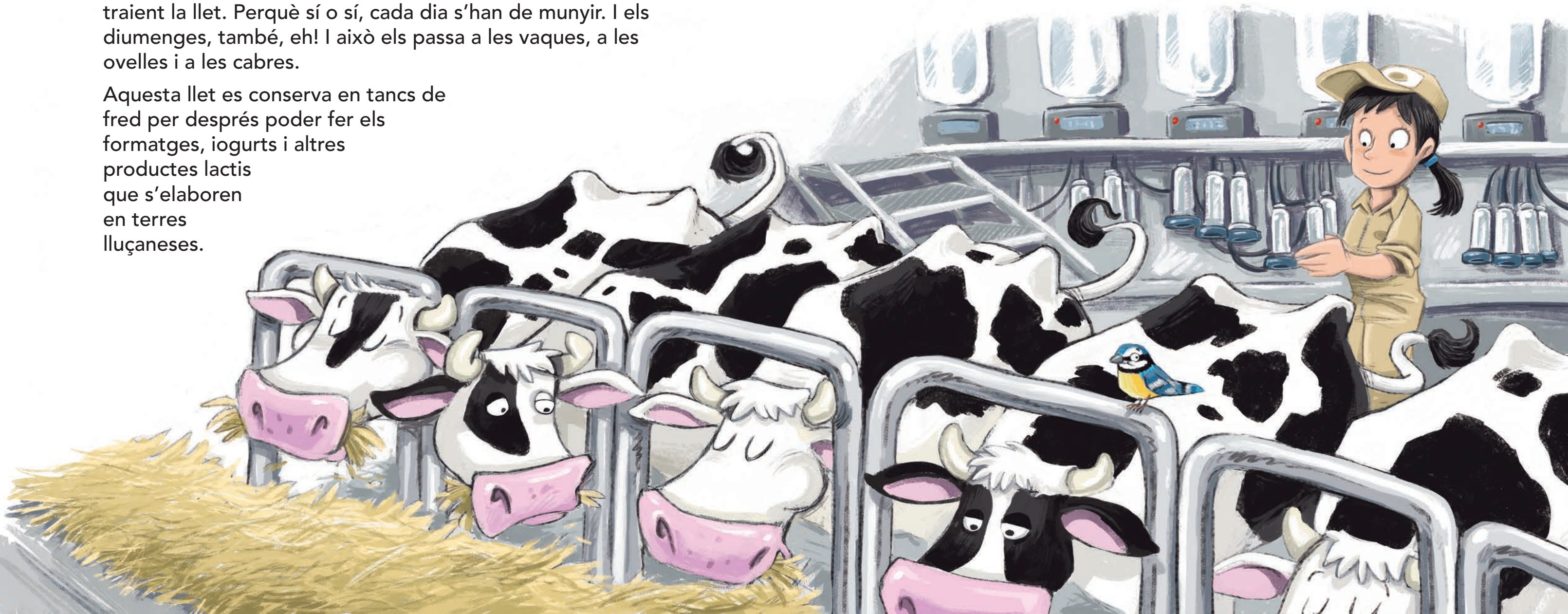
Recordo una tarda de finals de primavera que hi va haver un fort temporal. Els núvols es van enfosquir i el vent va començar a bufar amb una força inaudita. Llamps i trons van descarregar una intensa pluja que va acabar amb una gran pedregada. Aquella tempesta ens va agafar per sorpresa i desprevinguts. La Fita va tenir temps d'agrupar el ramat de cabres i tancar-lo a aixopluc. Algunes ovelles van esgarriar-se espantades

pels llamps i els trons. Les vaques van afanyar-se per arribar a l'estable. I jo vaig volar esperitada cap al meu niu però em vaig adonar que era massa lluny i que era més prudent esperar. Va ser així que també em vaig refugiar a dins l'estable. Allà vam coincidir les vaques lleteres amb les que pasturaven al prat, la Fita, la Mel, que és la mixa de la masia, un pardal, una garsa i jo.



Quan la pluja va minvar, vam sentir que s'obria la porta. Era la grangera que venia a munyir les vaques de llet. Elles es coneixen bé aquest procés així que van anar posant el cap al cornadís i mentre menjaven, la màquina de munyir els anava traient la llet. Perquè sí o sí, cada dia s'han de munyir. I els diumenges, també, eh! I això els passa a les vaques, a les ovelles i a les cabres.

Aquesta llet es conserva en tancs de fred per després poder fer els formatges, iogurts i altres productes lactis que s'elaboren en terres lluçaneses.



I com molt bé diuen, després de la tempesta arriba la calma. I així va ser. Vaig sortir de l'estable i vaig volar fins a casa, al meu niu.

Sobrevolant el Castell de Perafita vaig veure que la tempesta havia fet destrosses considerables. Hi havia arbres trencats i caiguts al mig del camí. Un mar de fulles i branques cobria el terra com una catifa. L'aigua s'obria pas i s'escolava per rierols improvisats al no poder ser absorbida per la terra amarada de pluja. Riuades de fang, marges esberlats, vorals plens de pedres grosses com pilotes de ping-pong...

Vaig arribar a l'alzina trista i cansada, amb moltes ganes de relaxar-me i somiar tota la nit. Però la decepció no podia ser més gran. Del meu niu no en quedava res. La calamarsada i les pedres havien despulat l'alzina de Busquets i havien fet malbé casa meva. Una esgarripança em va recórrer el cos sencer.





Era negra nit quan vaig tornar de nou cap a l'estable. Tot i sentir-me angoixada i abatuda per dins, a fora hi havia un preciós cel serè, ple d'estrelles brillants. Quan vaig arribar, vaig explicar als meus amics tot el que m'havia passat. Ells em van reconfortar i, a poc a poc, se'ns van anar aclucant els ulls.

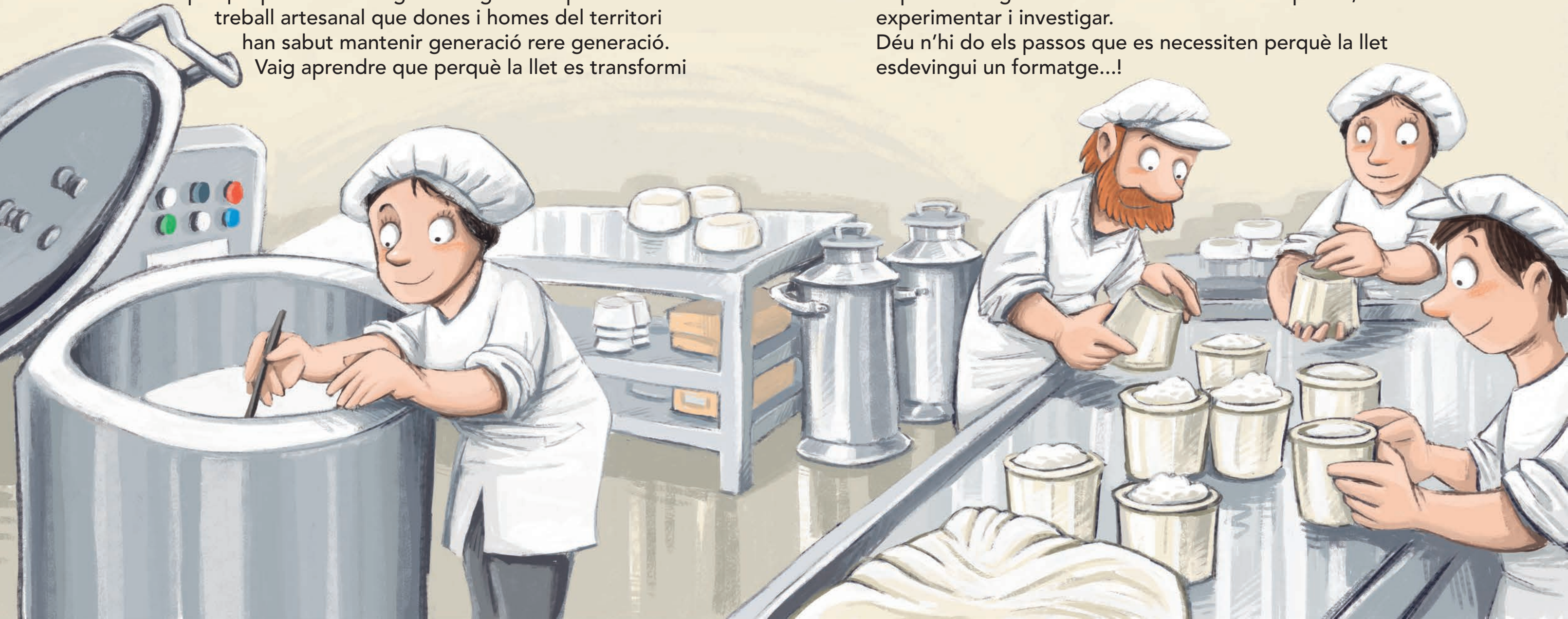
L'endemà al matí, em vaig proposar fer alguna cosa per calmar la frustració d'haver-me quedat sense casa.

En aquells moments, de l'estable en sortia un camió que transportava la llet de les meves amigues. Feia temps que tenia curiositat per saber a on la portaven i què en feien. Va ser així que m'hi vaig aventurar. Em vaig enfil·lar a la part alta de la cisterna i em vaig deixar portar.



Vam arribar al Quall, la formatgeria col·lectiva del Lluçanès, a Alps. Allà vaig descobrir que a més d'elaborar productes lactis, s'hi comparteixen estris, experiències i sabers perquè per fer formatges se segueix un procés de treball artesanal que dones i homes del territori han sabut mantenir generació rere generació. Vaig aprendre que perquè la llet es transformi

en formatge primer s'ha de preparar, després fer la quallada, el tall de la quallada, l'emmotllament, el premsat, el salat i la maduració. Els diferents gustos, textures i particularitats depenen d'alguns secrets trobats a base de provar, experimentar i investigar. Déu n'hi do els passos que es necessiten perquè la llet esdevingui un formatge...!



Aquests productes que s'elaboren a les formatgeries de l'entorn són de proximitat perquè s'han fet a partir de la llet de les meves amigues i els recursos del propi territori. Es poden comprar directament a les formatgeries, o bé en fires i comerços locals dels pobles del Lluçanès i més enllà de la comarca.

Si els compreu i consumeu, contribuïu a la sostenibilitat i a un consum responsable perquè feu que la feina de ramaderes i ramaders d'aquí tingui sentit i segueixin vius oficis com aquest.



Amb el bon gust de bec d'haver tastat trossets d'aquells deliciosos formatges, vaig volar en direcció a l'alzina. Llavors, vaig recordar que no tenia casa i vaig fer el cor fort per pensar idees de com poder-me-la construir.

Quan vaig arribar, va ser immensa la sorpresa que m'hi vaig trobar. L'arbre estava envoltat dels meus amics els animals. Em van explicar que entre tots havien fet una torre molt alta. A baix de tot s'hi havia posat la vaca Argentona, la més robusta de totes. A continuació, La Nina, la Nona i la Nuna, tres ovelles que s'hi havien col·locat capiculades. A dalt de tot, s'hi havia enfilat la cabra Agustina. I d'enxaneta, el cabridet Nuc, a qui ja li havien crescut les banyes. Amb paciència i perseverança havia anat fent un forat prou ample i profund perquè fos un lloc segur i aguantés les inclemències més extremes.



Les cabres, vaques i ovelles
m'havien fet un niu al
tronc mateix de l'alzina.
Emocionada com estava, no
m'ho podia creure.

Era tanta la felicitat que vaig
sentir, que em vaig posar a
plorar d'alegria.

Aquell vespre, hi va haver festa
grossa que es va allargar tota la
nit. Això, però, ja és una altra història.





INVESTIGA



1. Com s'elabora un formatge?

Relaciona els dibuixos que mostren els 6 passos per elaborar un formatge amb els seus noms i descripcions.



A. SALAR

Un cop trets dels motlles, els formatges es submergeixen en salmorra (aigua i sal) o es salen manualment. Això servirà per conservar el producte i ajudar en la formació de la crosta i potenciar-ne el gust.

B. TALLAR LA QUALLADA

La quallada es talla mitjançant la lira. Segons la intensitat del tall, s'aniran formant grans que quedaran separats del líquid (xerigot).

C. MADURAR

Els formatges passen a la cambra de maduració, on es deixen reposar. És en aquest moment que comencen a aparèixer les característiques naturals del formatge, com per exemple el fong a l'escorça. Per retirar-lo es raspallen els formatges.

Depenent del temps de maduració els formatges seran més o menys curats.

D. PREMSAR

Un cop dins el motlle es realitza una pressió que pot ser manual o mecànica, que donarà forma al formatge

E. QUALLAR

La llet s'escalfa mentre es va remonent. S'hi afegixen el quall i els ferments que faran que la llet passi d'estat líquid a estat sòlid (semisòlid).

F. EMMOTLLAR

Un cop tenim separat el xerigot de la quallada, es col·loca la quallada en motlles

1:

2:

3:

4:

5:

6:



2. Ets capaç de trobar en el conte ?

- A) Els diferents oficis.
- B) Quatre llocs o esdeveniments que passen a Perafita.



3. Creus que aquestes afirmacions són certes o falses?

- A) Ovelles, vaques i cabres són mamífers, omnívors i remugants.
- B) Per munyir, les vaques posen el cap al cornadís i mengen pinso mentre la màquina de munyir els va treient la llet.
- C) Les vaques s'han de munyir cada dia de la setmana, excepte el diumenge, que fan festa.
- D) Les ovelles prefereixen alimentar-se de raigràs i festuca.
- E) A les vaques de pastura els agrada enfil·lar-se i menjar arços i esbarzers.
- F) Els ramaders/es poden complementar l'alimentació segons les necessitats dels animals.



Respostes:

Pregunta 1: 1- E / 2- B / 3- F / 4- D / 5- A / 6- C
 Pregunta 2-A: El formatger/a, el venedor/a, el transportista, granger/a, ramaders/es, pagès/a.
 Pregunta 2-B: El castell de Perafita, les festes de la Candellera, la bauma de les Heures, l'alzina de Busquets.
 Pregunta 3: A-Fals / B-Cert / C-Fals / D-Cert / E-Fals / F-Cert