

Preparació del formatge

(Oix)

əl p,ɔzən əλ,a keλə fl'o | kə λ'a | kə λ,a kam p,εj j a λ'ɔ kə fa k,eλəs k,apsəz ε?
 | k əsp'inən | s a ðə kuλ,i keλə fl'o || i pər z,emplə s i 'a: | k,ε d dire ʒ,ɔ? ðew
 |,itrəz ðə λ'et | sə n i p'cze: | r,ε num,ez una m,ikə m'ikə | əs p,ɔzə l d,io β,anz
 əm 'ajyə | d,intr um b'as | i λəβ,ɔntəs k,ɔm lə λ,et əst,a βuλ'iða | lə ð,eʃəz
 rəfrəð,a p'ə nz,empl un 'orə || dir,i jə kw,azi fr'eða | i λəβ,ɔntəs p,ikəz ək,eλə
 fl'o | β,em pik'aðə mb un dəλ'qs | um murt,e kə n di'əm | i: s əspr,em ə ð'intr
 | əs t,ornə tir,a dintrə | β,az əm ək,eλə mətəs ,ajyə k i β'iəm | kə lə tən,iə^m
 gəλ'εðə (?) || i λəβ,ɔnz əyç s k'ələ | i s t,irə keλ 'ajyə | i l k,ab d un 'orə | əs tot
 'un: | un dəλ'ɔs pər f,e wñ furmadʒə | i λəβ,ɔnz əs kl'a l əst'a əst,a dinz ,una
 yəλ,εðə ni kə s,iyi wn 'oλə | i n,a puz,an ləz m,anz əλ,a j n'aw || n,aw
 əməŋəy,an ə p,ək əm p'ək | i p,ək əm p'ək | i β,e kə t k,eðə t'ot | t,ot un
 dəλ'qs | i λəβ,ɔnz ja z i a unəz k,ɔzəs kə s,οŋ kum uns pl'ats | ε: | u mez yr,ɔz
 u m,es pət'it | səy'on 'dəp,ən də lə λ,et kə j 'a | i λəβ,ɔntə sə p,ɔzə λ'a ð,intra
 j əl β'as | təβ,e nal pitʃ,am pitʃ,an əm ləz m'ans | i n,al ʒir,an də kust'at | i n,al
 ʒir,an də kust,at i β'e kə 'no j k,eðə ni ,unə y,otə ð ,ajyə d'intrə | i k,ɔn əsta
 f'et | λəβ,ɔns kə j 'a: | kə l d,eʃəs kə no j ,a y,otə ð 'ajyə | s i p,as unə m,ikə ðə
 s,al pəl s'im | lə ʒ'irəs | j əl d,eʃəs ənəλ,a um p'rej ð 'orəs | i ʒ,a l pəts tr'ewrə
 | j əl kab də t̄rez,orə si βøl ʒa p'cts: || p,asəz unə m,ikə ð ,ajyə i l p,ødz mənʒ'a
 | ki li yr,aðə t,ənra ki li yr,aðə s'ek | ʒ,ɔ m əyr,aðə me s'ek | ,atrəs k'ə | k əʃ,iz
 əkəβ,ad də f,e z lə mən,erə kə lz əyr,aðə m'es

31. Preparació del formatge (Oix)

Informador: Andreu Solé i Pineda*Edat:* 49 anys*Transcriptors:* L. Pons, J. Veny*Enquestador:* L. Pons*Data:* 22 juliol 1974

Preparació del formatge

(Oix)

El posen allà aquella flor que allà ... que allà a can Pei hi ha allò que fa aquelles capces, eh?, que espinen,* s'ha de collir aquella flor. I, per exemple, si hi ha, què et diré jo?, deu litres de llet, se n'hi posa re, només una mica mica. Es posa el dia abans amb aiga,* dintre un vas, i llavontes,* com* la llet està bullida, la deixes refredar per exemple una hora, diria jo quasi freda, i llavontes* piques aquella flor ben picada amb un dallòs,* un morter que en diem, i s'esprem a dintre, es torna a tirar dintre el vas amb aquella mateixa aiga* que hi viem* ... que la teníem amb galleda (?). I llavons* allò es cola* i es tira aquella aiga;* i al cap d'una hora és tot un ... un dallòs* per fer un formatge. I llavons,* és clar, està ... està dins una galleda, ni que sigui una olla, i nar* posant les mans allà i nā-ho* ... nā-ho* amanyagant* a poc en poc,* a poc en poc,* i ve que et queda tot ... tot un dallòs.* I llavons* ja es ... hi ha unes coses que són com uns plats, eh?, o més gros o més petit, segons, depèn de la llet que hi ha; i llavontes* se posa allà dintre i el vas ... tabé* nā'l* pitjant pitjant amb les mans i nā'l* girant de costat i nā'l* girant de costat i ve que no hi queda ni una gota d'aiga* dintre. I con* està fet, llavons* que hi ha ... que el deixes que no hi ha gota d'aiga,* s'hi passa una mica de sal pel cim,* la gires i el deixes enallà* un parej* d'hores i ja el pots treure. I al cap de tres hores, si vols, ja pots ... passes una mica d'aiga* i el pots menjar. Qui li agrada tenre,* qui li agrada sec. Jo m'agrada més sec; atres* que ... que aixís* acabat de fer és la manera que els agrada més.