

L'ALTAFULLA D'ANTANY: APUNTS GASTRONÒMICS

Francesc Chiva i Royo

chivaroyo@yahoo.es

Resum : Passeig pels plats gastronòmics més propis de la cuina local d'Altafulla, segons els flaires i dolços records juvenils d'un cuiner professional, amb algunes receptes tradicionals, destacant algunes menges marineres.

Paraules claus: cuina tradicional, bull d'Altafulla, olla, romesco.

Abstract: Walk through the most typical gastronomic dishes of the local cuisine of Altafulla, according to the tastes and sweet youthful memories of a professional chef, with some traditional recipes, highlighting some seafood meals.

Keywords: traditional cuisine, Altafulla bull, olla, romesco.

D'on venim

Essent una població del llevant mediterrani, Altafulla ho ha tingut sempre tot a favor per disposar d'una gastronomia de qualitat. El clima, evidentment, influeix en tots els productes que aquestes contrades podien donar als antics habitants, els quals, majoritàriament, pertanyien al món agrari i convivia amb una part de la població menestral i ramadera, mentre que una altra part es dedicava a l'art de la pesca. Per això, tant els productes vinguts de mar com els de conreu, conformaven l'alimentació diària, sense oblidar la ramaderia existent al poble en aquell temps —i encara podríem afegir, practicada com a esport de lleure, la caça menor.

Per entendre com menjaven els nostres avantpassats altafullencs, haurem de veure primer de tot com vivien. Sí que és cert que ja hi ha estudis fets sobre la societat d'antany a la nostra vila, però en aquest cas ens referirem al món viscut testimonialment per una generació com la nostra, el qual ens donarà si més no una proximitat i una certesa de la qual podem ser testimonis. Com a fet cultural, la cuina no es pot entendre sense les diverses societats que l'han vist evolucionar. En aquest cas, parlaré des d'un punt de vista personal de com vaig conèixer Altafulla

a mitjans del segle passat i la meva visió de la seva cuina, si més no la més propera que vaig viure.

La nostra generació, nascuda a partir dels anys cinquanta, va créixer entre dos mons: un que desapareixia i un altre que emergia amb força, que arribava fresc, amb aires de canvi a les nostres vides. És per això que encara vaig poder ser testimoni de moltes coses que avui en dia resten molt llunyanes en la memòria col·lectiva, però no tant en el temps. De fet, som hereus directes d'aquella societat que agonitzava. Avui en dia, sentir parlar de veure els carros passar pel carrer queda pintoresc, però no fa massa hi havia l'hora de passar els carros arrossegats per mules o matxos tornant de l'hort amb el gos al darrere lligat amb una simple corda; l'abeurador —“arborador”— que teníem davant de casa era on paraven a beure i sota el pap la bèstia duia un sac ple de garrofes que li tapava mitja cara, i els fems eren recollits per molta gent per adobar plantes.

Els més grans del poble encara parlaven un català prefabrià, començaven a arribar les primeres generacions d'immigrants del sud amb la remodelació de la N-340, i les famílies d'estiuejants es podien comptar amb els dits d'una mà.

El poble era més aviat petit, els voltants eren habitats per vinyes, horts i una immensitat de garrofers i a baix a mar era ple d'aiguamolls, empestats per una gran varietat d'insectes. El riu Gaià regava molta part de les hortes del poble, en moltes de les quals hi havia sínies. L'aigua del riu era plena de serps, ànecs de salvatgina i algunes llúdrigues que vivien a la vora de la desembocadura. Les hortes es delimitaven en uns marges farcits de fonoll i de cargolins que deixaven el seu rastre brillant a contrallum; molts d'aquests serien els companys de l'espina de la tonyina, aquell plat de quinta essència tarragonina que elevaria la “Santa Tecla Gloriosa”, aquell famós proverbi.

Passant, però, cap a la part gastronòmica, que és la que ens interessa més, hem de dir que el motiu d'aquest petit apunt, en aquest cas, aniria acompanyat del testimoni personal, no pas de la tradició oral ni de receptes concretes de convilatans, perquè se'ns faria interminable. Altafulla avui en dia és una referència gastronòmica a la comarca, això ho sap tothom, no cal esmentar noms ni establiments, simplement volem viatjar una mica en el temps, recordant el que va veure, viure i, sobretot, menjar la nostra gent.

El menjar de casa

Deia Josep Pla que el dia de la festa major del seu poble anava a donar una volta pels carrers i, de passada, a olorar les aromes dels sofregits que es feien per les cases aquella diada. Aquesta afició del gran escriptor empordanès ens porta a una primera conclusió: el veïnatge construeix el poble i la seva cuina li dona una entitat. Quan vaig

començar a conèixer la cuina que feia la meva àvia al poble, em vaig adonar que era una mica diferent de la que es feia a la ciutat on vivíem a l'hivern —pràcticament durant tota l'etapa escolar. Era una manera de cuinar directa i senzilla pel que fa al dia a dia. Sempre m'ha quedat gravada la imatge de l'àvia Mercè cuinant una arengada: res més que una cullerada de llard a la paella amb uns grans d'all amb pell i un raig de vinagre al final, que feia una flama escandalosa —per mi allò era un espectacle. Un cop cuinada se la menjava damunt d'una llesca de pa rodó tallat i aguantava l'arengada amb el dit gros. Potser deu semblar a primer cop d'ull una cosa trivial, però encara que no ho sembli tenia el seu sentit, perquè els antics mariners de bord menjaven de la mateixa manera i això, aquest detall, em sembla un llegat cultural recollit sobretot per la ubicació marinera del nostre poble, on vaig sentir per primera vegada noms relacionats amb la cuina que al meu entorn barceloní no havia sentit anomenar mai: “romesco”, “esmarris”, “all cremat”, “pelut”, tota una riquesa terminològica que al llarg dels anys s'ha anat estenent geogràficament i s'ha publicat en llibres.

La quantitat de plats seria interminable d'anomenar, era extensa, i el cicle anual que passava d'un estiu a l'altre ens alimentava d'una cuina feta entre la necessitat i la imaginació. L'economia i la precarietat jugaven un paper important a l'hora de posar un plat a taula. En aquell temps la carn encara era el menjar dels rics i un conill de vedella rostit a la cassola amb llard, vi ranci, un brot de farigola i unes fulles de llorer, tot acompanyat d'unes rodanxes d'albergínia fregides, era només per als diumenges o dies assenyalats. Per això, els productes arribats de l'hort i els més directes del corral, com els ous o algun animal que mataves, constituïen la cuina que s'elaborava a casa.

Però al poble: hi havia pastors, lleters, forners, pastissers, botigues de queviures, peixateria i establiments de bar on arribarien els primers “mantecaos”, o sigui els gelats, la joia de la corona a les postres d'estiu. Més tard es va obrir una xurreria, va haver-hi un moment que a Altafulla ho teníem tot; els dos mons, l'antic i el modern, se superposaven i anaven des de la sopa de farigola fins a l'“ensaladilla russa” i altres plats nous, forans, que arribaven de mica en mica. Els caçadors duïen a casa seva perdius i llebres, els pagesos xafaven raïm amb la col·laboració de la canalla del poble per fer vi i vinagre, els pagesos “plegaven vellanes” a finals d'estiu, a la taverna de la carretera hi compràvem el vi ranci, al forn ens feien les mones per Pasqua havent-hi portat prèviament els ous cuits, personalitzats amb el distintiu familiar escrit amb llapis de carbó damunt de la closca, també es mataven “tocinos”, és a dir porcs, els frigorífics de gel eren substituïts per les primeres neveres elèctriques i les antigues cuines de carbó anaven quedant de mobiliari rústic.

L'aigua de la cisterna era la més apropiada per beure: provenia de les pluges i al fons s'hi posava una anguila per eliminar els insectes i els paràsits. El vi de taula que bevíem el compràvem al celler del pagès més proper i el solíem prendre amb sífó.

Un àpat d'un dia qualsevol es podia resumir en uns plats que anomenaré: per esmorzar, per exemple, podíem menjar una truita amb ceba, al migdia uns fesols "clarrets" i una "llangonissa" fregida o la brasa, amb un tomacó passat volta i volta pel foc, i al vespre una bona amanida d'escarola amb olives arbequines i seitons. En aquest cas, tant les olives com les anxoves eren fetes en conserva a casa; les olives les solíem bullir i les posàvem amb sal per conservar-les. Normalment, al vespre, i sobretot a l'estiu, menjàvem el peix fresc que arribava de les barques, menjàvem molt peix blau: sardina i verat, entre altres, però també llucets i maires.

Plats a taula

Fent una pinzellada a allò que dèiem abans en aquest relat sobre el nostre gran escriptor i gastrònom empordanès i els seus passejos culinaris pel seu poble, podíem fer una mica el curiós i treure el nas per les cuines d'algunes cases del poble a veure què podríem descobrir. Farem un exercici de memòria afinant al màxim les olors que ens poden venir de certs indrets.

Les primeres aromes que sentirien per la carretera, a l'alçada del cafè de baix, serien les d'uns exquisits calamarsets amb ceba i tomaca. Endinsant-nos cap a la Vila Closa, a prop de la peixateria, ens sorprendria l'olor d'un pop amb romesco a taula amb vi negre i fred per beure com mana la tradició marinera, i més endavant ens podien venir aromes d'algun fogó de casa bona, d'estiuejants, on la serventa està preparant algun plat mesocràtic. Diferents serien les olors que trobaríem passant per davant de la casa d'un bon caçador perquè estaria escabetxant una llebre o una perdiu amb les herbes autòctones del voltant.

Al vespre sentiríem l'olor de peix fregit barrejat amb les aromes dels alls i el so-
roll d'algú que està batent ous per fer-se una truita per sopar.

El contrast entre els plats de l'hivern i els de l'estiu era notable: en l'època estival el menjar de les cases proposava uns plats refrescants i expansius i de vegades compartits amb el veïnat; en canvi, a l'hivern, tornava un temps d'ostracisme. El foc començava a ser el gran protagonista de les cases que, a banda d'escalfar la llar, era l'eina principal per fer el menjar. Evidentment, sortien a la llum les sopes, aquells plats de ciència i economia heretada dels nostres avantpassats, el plat potser més relacionat amb el nostre gen agrari, secular, que ens manté l'esperit de supervivència.

Fruit d'això en sortí un plat magistral anomenat el bull d'Altafulla. Una recepta seleccionada i cedida per Magí Robert, cap de cuina de l'hotel Imperial Tàrraco on es remarca l'origen d'aquesta escudella: la recepta ha estat editada en el llibre del mestre cuiner Josep Lladonosa *La cuina que torna*:

El bull d'Altafulla:



Ingredients:

- | | | |
|---------------------------|-------------|-----------------------|
| · Peus de porc | · Patates | · Ou |
| · Carn magra de porc | · Cigrons | · All |
| · Garró de vedella | · Xirivia | · Molla de pa ratllat |
| · Botifarra negra de sang | · Col | · Farina |
| · Botifarra blanca d'olla | · Pastanaga | · Pasta de sopa |
| · Gallina | · Api | · Sal |

Elaboració



Deixeu en remull els cigrons durant cinc hores.

Renteu bé els peus de porc i partiu-los al llarg. Poseu en una olla, juntament amb la gallina, la xirivia, la pastanaga, els cigrons, l'api i la sal, afegiu-hi tres litres d'aigua i deixeu-la al foc.

Piqueu la carn de vedella i la de porc amb els alls, l'ou, el pa ratllat i un pols de sal, tot ben barrejat; feu-ne una pilota per comensal i enfarineu-les. Quan l'olla porti una

hora i mitja de bull, afegiu-hi les pilotes i les botifarres. Vigileu que les pilotes no es desfacin i, a mesura que es vagin coent, aneu-les retirant de l'olla. Després tireu a l'olla les patates tallades a trossos.

Quan tot estigui cuit, separeu-ne el brou per fer la sopa, afegiu-hi la pasta i rectifiqueu de sal.

La sopa és la que fa de primer plat; la col, els cigrons i les patates fan de segon, i la pilota la gallina, la botifarra i els peus de porc, de tercer.

El darrer apunt: Nadal

L'àpat gros per excel·lència com a tot arreu del país el fèiem per Nadal. A casa, per segon plat i per tradició familiar es menjava ànec rostit amb llard acompanyat de prunes i pinyons, o sigui a la catalana. Un ànec que, sobretot, havia de ser “mut”, perquè és el més melós, i que anàvem a buscar a Tamarit on ja ens l'havien criat expressament per aquella diada. Allí en aquella granja al peu de la muntanya de Sant Joan ens el sacrificaven i ens l'endúiem cap a casa per cuinar-lo. De tornada cap a casa travessàvem el riu pel pont de pedra abans que el destrossés una riuada; tot l'entorn era plegat d'hortes, olor de granges de porc i aromes de garrofers, mentre anàvem arribant al poble pel camí de “cametes”, amb aquell fred de desembre, un fred d'antany que ens obria la gana.

Plats “altafullencs” casolans:

Bacallà bullit amb patates i all i oli negat

Fricandó marinat amb vinagre all i julivert

Salsa verda freda a l'antiga

“Ragú de conill de vedella amb albergínies

Arengades flamejades amb alls

Pit de gallina “papillot”

Sopa de farigola

Musclos de roca amb vinagreta de fonoll marí

Espineta amb cargolins i romesco

Sardines amb “persillada”

Suquet de verat amb patates

Macarrons de bacallà

Conill a l'estil caçador “Ramon l'apotecari”

Bibliografia

GELABERT A. (1962). Llibre dels romescos. Edicions corona.

GELABERT A. (2011). La Cuina Viva. Edita Contratalla-Art. Associació Catalana d'Ex-libristes

LLADONOSA I GIRÓ J. (1981) La cuina que torna. Editorial Laia.

VERGÉS G. et alt. (1990) Barques i fogons. De Vinaròs a Calafell. Col·lecció L'Agulla.
Ed. El Mèdol