

La cuina del Vallès

Pep Salsetes

Cuiner

De la xerrada col·loqui sobre la cuina del Vallès Oriental que es va realitzar a la Marinette el mes de juny del 2000, l'organització em va encarregar que fes un escrit del que havia exposat aquell dia. Per motiu del temps que he tardat en escriure'l, encara que en essència digui el mateix, com és lògic, en la forma i en algun aspecte estarà un xic actualitzat.

És difícil personalitzar la cuina com un fet diferenciador comarca per comarca; crec que cal primer tractar el tema com una realitat global dels Països Catalans.

Segons la documentació que disposem del receptari de l'Apici, s. II dC, ja trobem elaboracions que tenen unes essències que marcaran més endavant la nostra cuina, per exemple: plats amb fruites, combinacions de peix i carn, etc.

És en l'època medieval on llegim, en el *Llibre de Sent Sovi* i en el *Llibre de Coch*, del Mestre Robert, les receptes que fonamenten les arrels de la nostra cuina tradicional. El *mig raust*, és l'avantpassat dels nostres rostits actuals, el *plat potatge de sípies e calamars* (amb fruits secs) ens recorda el bacallà amb panses de Quaresma. La utilització de canyella en plats cuinats amb carn, la picada d'ametlles, l'escudella medieval (estri que dóna nom a l'elaboració d'aquest plat), etc.

Amb les aportacions posteriors dels llibres conventuals i la progressiva adaptació dels productes d'Amèrica, entrem en el s. XIX, on ja trobem receptaris que ens expliquen el què es menjava de forma diària i festiva.

A principis del segle XX, el periodista Ferran Agulló reivindica l'existència de la Cuina Nacional i ens ofereix un receptari força complet que, juntament amb l'Ignasi Domènech, cuiner i prolífic autor de llibres de cuina, ens donen un bagatge prou complet del que més endavant hem anomenat Cuina Tradicional Catalana.

Paral·lelament a tot aquest procés de recerca i documentació tradicional, ens trobem davant d'una forta influència de la cuina francesa i italiana a

finals del s. XIX, sobretot en les zones urbanes on la burgesia s'enlluerna d'aquestes novetats culinàries, encara que en molts casos readapta aquests plats forans al nostre gust.

Fent un salt en el temps, passant per sobre dues dictadures i una guerra civil, en l'ambient de recuperació nacional, la cuina tradicional també rep una certa empenta. És l'època de moltes publicacions i reedicions de cuina tradicional catalana i comarcal. Es realitza a principis dels anys 80 el primer Congrés de Cuina, i en els mitjans de comunicació la Cuina té un cert espai de reconeixement.

El Vallès, com ja sabeu, està format per una part de valls i planes al·luvials que donen una agricultura d'horta prou variada i rica. També, per la seva condició climàtica pròxima al mar i per la seva zona muntanyenca, es donen una sèrie de contrastos d'hortes i boscos, petites pastures, i forma una zona de pas privilegiada on els seus habitants cultiven les verdures de temporada, l'aviram, xais, porcs, vedells; es cullen bolets de gran qualitat gustativa i es practica la caça. En una època no massa pretèrita a moltes cases es feien el vi, el vi bo i la mistela, i a Mollet i a Santa Eulàlia de Ronçana, el cava. Tot això pressuposaria una cuina prou rica i variada.

Abans de comentar les receptes del Vallès, hem de situar dos fets principals: els productes dels quals disposa un territori per construir una tradició culinària i les arrels històriques que ja s'han comentat anteriorment.

Entrant en el tema de les matèries primes, citem l'afecció "desorbitada" de conrear i consumir mongetes del ganxet, els cigrons petits de muntanya, els tomàquets tardans de Riells, els roses, els de Montserrat, els apis de Caldes, i parlant de productes elaborats: els torrons del xixoner de Granollers, les neules de Sant Quirze, les pastes de sopa i els carquinyolis artesans de Caldes, els formatges, matons, iogurts i quefirs, de sempre i de nova factura, de Caldes, Llinars, Lliçà, l'Ametlla, Moià i Vallromanes. Tots de gran qualitat i elaborats amb llets de vaca, cabra i ovella. També destaquem la producció d'avellanes, ametlles, oli d'oliva, en lleuger creixement, i el vi i la mistela, en franca decadència.

Entrant pròpiament en el receptari, podem parlar de:

- *L'escaxarrutat o catxaruda* escudella de verdures i llegums de mitja muntanya, citada per Joan Amades, que la situa a l'alt Vallès i que actualment encara té pervivència en alguns determinats masos.
- *La sopa de fredelucs* a l'estil tradicional del Vallès, amb picada d'avellanes i pa torrat.
- *Els escaldums o colls i punys*, plat derivat dels rostits de Festa major on l'aprofitament de colls, potes, pedrers, tripes, sang i fetge, de l'aviram guisat amb bolets o pèsols o patates noves, etc., segons el que corres-

pon a l'època, arrodonit per una picada catalana, fa que l'aprofitament es transformi en un plat de festa.

- *La vedella amb peres*, rostit de Festa major.
- *La sopa de cap de rap*, molt típica i de l'escola de la fonda Europa de Granollers, referència històrica i influència de molts dels nostres restauradors i cuiners de més de 40 anys de la comarca.
- *L'arròs a la cassola*, plat que es menjava els dijous i/o els diumenges a moltes cases.
- *Els guisats de menuts: cap i pota, ventre i llengua, sang i perdiu, etc.*

Per destacar l'afecció dels vallesans al consum del bacallà, destaquem el que ens van explicar a la casa anomenada *El cafè*, del Pla de la Calma, explicació que coincideix amb la d'altres cases de menjars del Vallès, del costum del diumenge a la tarda d'anar a berenar (!) bacallà amb tomàquet; o també, per fer baixar, peus de porc guisats.

On podem destacar aspectes diferenciadors respecte a altres comarques, és en la característica d'afegir els *rostillons* en els embotits. Això produeix una botifarra d'ous i una botifarra negra, per exemple, amb un sabor molt original, que no es dona en cap altra comarca.

Un altre embotit original és el *ventre dels ossets*, elaboració quasi específica per guisar amb pèsols i faves tendres o bé amb mongetes del ganxet, sobretot en l'època de desgranar.

La cuina del Vallès disposa, doncs, de tots aquests productes i de molts d'altres que, per la seva facilitat de comunicacions, li arriben d'arreu. Seria bo aprofitar el bagatge cultural i aquesta situació de privilegi, per tal de mantenir i superar la situació actual de la cuina vallesana. Feina que deixem en mans de les noves generacions de cuiners i cuineres que, molt més formats que nosaltres, poden, si volen, situar el Vallès com una comarca d'alta referència culinària.

Com a tema d'actualitat destacarem que s'està tirant endavant un projecte de llibre de cuina vallesana, en un sentit ampli, on hi haurà, a més a més de les receptes, els productes, els costums, etc.

Fa falta un treball global sobre la cuina i els menjars del Vallès, encara que tenim constància de l'existència de treballs locals com són el Tastaolletes de Mollet, el concurs de cuina vallesà de l'Àncora de Granollers, recull de plats locals de Llerona, quatre anys de concurs de peix blau i bacallà dins la Festa major de blancs i blaus de Granollers, 14 anys de concursos de menjars tradicionals a Palautordera, dos anys del sopar de l'àvia a Lliçà d'Amunt, etc.

Amb l'ajut de totes aquestes referències i del que ens vulguin oferir les vallesanes i els vallesans, podrem fruit tots d'un arxiu més global de cuina i de tradicions culinàries que pensem que fa falta a la nostra comarca.