

Menges d'estiu



AGUSTÍ CASANOVA I MASFERRER

Abans que els estiuejants, alguns d'ells funcionaris amb càrrecs importants a l'administració i altres, petits empresaris del Vallès i del litoral barceloní, vinguessin al meu poble, Arbúcies, la cuina en el període canicular no diferia gaire de les altres estacions; on més es notava el canvi era en les verdures, la fruita i les begudes refrescades (vi, sifó i el diumenge, cava) dins d'un cubell de zenc amb un tros de gel.

La característica més notable de la cuina familiar era el màxim aprofitament de les verdures de l'hort, l'enciam, els alls i ceba tendra, l'escarola, els pebrots i albergínies, les gustoses tomates i

la gran abundància de fruita. Fruita variada que se servia en les postres: cireres a partir de finals de maig fins a principis del mes de juliol, préssecs, prunes, bercocs i raïms al mes de setembre i octubre. També dels horts del meu poble sortien síndries i melons de molt baixa qualitat, que anaven a parar al galliner o a la cort de porcs. En els mesos calorosos les amanides eren més freqüents, com les esqueixades de bacallà i les escalivades, tanmateix molts dies es continuava menjant escudella i carn d'olla, tret de l'arròs del dijous i macarrons i pollastre al forn dels diumenges.

La gran majoria d'estiuejants, molt pretensiosos, parlaven en castellà i constituïen la viva representació del franquisme sociològic actiu i triomfant (en la dècada dels 50 i dels 60 molt poques famílies es podien permetre el luxe de fer vacances). Sí que alguns d'ells es distingien pel seu catalanisme, encara que públicament no en feien gaire ostentació. L'expolític Roca Junyent acostumava a passar unes setmanes a casa d'un important editor amb els fills del qual vaig fer una bona amistat. Malgrat que el grup de senyors (així se'ls qualificava) feien vida a part i marcaven distàncies amb nosaltres, que ens sentíem menystinguts com uns primitius indígenes, no tots eren d'aquest perfil i algunes senyores eren bones clientes de la meva mare i a la botiga es produïa un intercanvi d'informacions en el qual es parlava un xic de tot, tafaneries diverses, però especialment de menjar i de roba.

Un oncle molt fantasiós explicava que entre els forasters dels primers anys de després de la guerra es destacava un home gran molt estrofolari; el seu relat endolcia els avorrits dies d'hivern i els nens embadalits el recompensàvem amb un esclat de rialles. Es tractava d'un ?senyor ben plantat que no girava gaire rodó; es rumorejava que el desequilibri mental li va produir un llampec que entrà per la xemeneia, s'escapolí per una porta i li va socarrimar els pèls de la barba; un ensurt tan fort que el va trasbalsar, li xarbotà el cervell i mai més va a tornar a ser el que era. Aquest barceloní gaudia disfressant-se i si es posava una barretina, pantalons de vellut, faixa negra i espadnyes talment un pagès, no volia ser reconegut i tothom feia veure que no el coneixia. No li importava vestir-se amb un frac i un barret de copa, com de capellà ensotanat, de peó de carretera amb roba esparracada però netíssima; la pitjor la va fer quan se li ocorregué trasmutar-se de coronel de l'exèrcit i la Guàrdia Civil se li va quadrar tot convidant-lo a visitar el quarter, on va acabar engarjolat; sortí de l'alcalde, que els va convèncer que al pobre home li mancava un bull. Mai he sabut si aquest senyor va existir o només era un ens fictici creat per la fèrtil imaginació del meu oncle.

Els forasters ensenyaren la mare a fer noves menges molt celebrades per tota la família. Ens alegràrem de les aportacions perquè en el temps xafogós no ve gaire de gust una sopa d'escudella greixinosa i ben calenta. El primer plat que va entrar amb molt d'èxit va ser l'arròs d'estiu servit fred amb talls de tomata i escarola, tonyina,

trossets d'anxova, pastanaga ratllada i ou dur; un altre que ens agradava molt era l'anomenat "arròs dels marquesos": arròs bullit i rentat, amb carn picada, un sofregit i ous ferrats. (No es treia gens de profit de la bondat gastronòmica de l'arròs, només es concebia bullit o a la cassola, igual passava amb la patata, un altre producte alimentari poc dignificat). El puré de patates amb mantega, un raig de llet i maionesa, acompanyat de pebrot escalivat, trossets d'olives farcides i petits talls de pernil. Les amanides més imaginatives, més originals, amb nous, fruita seca i formatges. També van explicar la manera de cuinar la galta de porc, els calamars farcits amb carn picada, sépia amb pèsols i mandonguilles, pollastre amb escamarlans o gambes (mar i muntanya en deien), el bacallà a la llauna, sardines escabetxades i pasta italiana: tallarines i espaguetis. Recordo que tots els plats m'agradaven excepte el puré cuït al forn amb capes de tomata i tonyina de llauna.

El gaspatxo amb base del suc de tomata va ser un dels grans protagonistes de l'estiu, però també altres sopes fredes, una de carbassó i una altra més sofisticada amb porros, que un cop bullits es passaven pel batedor, un aparell electrodomèstic que va entrar a les cuines junt amb el Moulinex, així a casa anomenàvem l'aparell per moldre els grans de cafè.

Mai es van interessar els senyors estiuejants per la realitat social ni per la història del poble, però gràcies a ells es van desterrar les velles i escasses receptes de la cuina tradicional.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/opinio/2011/08/24/menges-destiu/510225.html?utm_source=rss