



CUINA TRADICIONAL DE GAVÀ

Margarida Cuesta Martínez

FOTOGRAFIA

Benet Solina Garcia

COL·LECCIÓ

Hereus dels fogons



Ajuntament
de Gavà

editorial | efadós

Primera edició: desembre de 2008

Segona edició: abril de 2009, revisada

© Margarida Cuesta Martínez, pels textos

© Benet Solina Garcia, per la fotografia

© Manel Armengol Guerri, pel pròleg

© Assumpció Gabernet Tejedor, per la introducció de l'espàrrec

© Institut Municipal de Gestió del Patrimoni

Cultural i Natural, per l'edició

© Editorial Efadós, per l'edició

Editorial Efadós, SL

Rambla de Catalunya, 16

08754 El Papiol (Baix Llobregat)

Telèfon 93 673 12 12

www.efados.com

Col·lecció Hereus dels Fons

© Editorial Efadós, per la col·lecció

www.efados.com

Coordinació de la col·lecció

Montserrat Carbó Lladó

Assessorament lingüístic

Maria Neus Doncell Saumell

Disseny, maquetació i fotocomposició

Editorial Efadós

Referències fotogràfiques

Les fotografies d'aquest llibre han estat realitzades per Benet Solina Garcia, excepte:

© Jordi Vaghi, pàgina 5

© Joan Mitjans, pàgines 8 i 66

© Stockxpert, pàgines 26i, 48, 52i, 53, 79, 92, 106, 125i, 130

Tota forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només pot ser realitzada amb l'autorització dels seus titulars, salvant l'excepció prevista per la llei. Si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra, dirigiu-vos a CEDRO (Centre Espanyol de Drets Reprogràfics) - www.cedro.org.

ISBN: 978-84-95550-77-4

Dipòsit legal: B-17.974-2009

Imprès per Sanvergrafic



JOAQUIM BALSERA GARCIA

Alcalde de Gavà

PRESENTACIÓ

Els darrers temps, la gastronomia ha anat adquirint un protagonisme creixent en la nostra cultura. Alhora que nous hàbits i sistemes de vida ens allunyen de gaudir de la cuina lenta, de brous i sofregits, hi ha hagut una reivindicació de la gastronomia i una major valoració de la qualitat dels productes. Potser precisament per aquests trepidants ritmes de vida, avui valorem especialment els plats de sempre, aquells guisats o aquelles sopes que feien les nostres mares o, potser ja, les nostres àvies.

Aquest llibre ens permet recuperar aquesta cuina, la de sempre, però amb un valor afegit. Hi trobem receptes amb tota la informació dels receptaris moderns, però hi ha també les històries, les anècdotes; en definitiva, la vida de gavanencs i gavanenques que hi han participat i han volgut compartir els secrets de la seva cuina. És un llibre que ens permetrà passar bones estones a la cuina i a la taula, però també que ens permetrà conèixer una mica més la nostra ciutat, la seva gent i la seva història.

Vull manifestar l'agraïment a aquestes persones que han col·laborat desinteressadament perquè avui tinguem a les mans aquest magnífic llibre i felicitar Margarita Cuesta perquè, una vegada més, comparteix el seu saber fer amb tots nosaltres i ens ha ajudat a recuperar uns retalls de la nostra història.



MANEL ARMENGOL GUERRI

Propietari i cap de cuina del Restaurant Major Trenta-sis de Gavà

PRÒLEG

Han tingut una vida dura amb poc o cap reconeixement de la seva tasca impagable de transmetre la memòria familiar: qui som, d'on venim, què mengem... en xerrades a la vora del foc. Tot això quasi queda en el no-res a causa del ritme de la vida actual, en el qual menjars preparats afavoreixen l'estalvi de temps, però s'allunyen del valor de la cuina tradicional, la cuina de casa.

I és que no és tan difícil. Les nostres àvies i mares també anaven a treballar a la fàbrica, a la botiga familiar, al camp o a la plaça; amb tot, treien temps per fer bullir l'olla d'una manera meravellosa, aprofitant el que tenien a l'abast –que era poc. Recorrien, per exemple, a ingredients d'altres àpats, com l'aigua de bullir els espàrrecs per coure l'arròs, la verdura del dia abans saltejada amb un tros de cansalada –aquest justament ha esdevingut un plat de culte–, el trinxat i molts altres recursos als quals s'agafaven per necessitat. El denominador comú, però, era que tot el que mengéssim fos bo i saludable. Coneixien les èpoques de l'any en què els diferents productes eren al punt.

Doncs bé, gràcies a aquesta genial iniciativa, podem recuperar la memòria gastronòmica de les nostres mares o àvies i, de passada, retre un merescut homenatge a tota una vida dedicada a fer-nos créixer, a fer d'una reunió familiar un àpat memorable que només ara sabem el que costa aconseguir quan ens toca a nosaltres i pensem: com s'ho feien? Ara tenim l'oportunitat de descobrir-ho gràcies a aquest recull de receptes entranyables i, com feien i fan encara moltes d'elles, compartir-les amb els nostres, que és el veritable plaer de seure a taula...

MARGARIDA CUESTA MARTÍNEZ

Gavà, octubre de 2008

INTRODUCCIÓ

Aquest llibre que teniu a les mans recull tota una sèrie de plats tradicionals elaborats des de diverses generacions per famílies de Gavà. Però el llibre no recull únicament una llista de receptes, sinó també els savis consells, els records i les vivències dels seus protagonistes. Es tracta d'una obra elaborada sobre la base de la història oral i que, gràcies al testimoni de més edat, Benita Torrents, nascuda el 1911, ha fet possible remuntar-nos fins a gairebé les darreries del segle XIX.

Gavà, al final del segle XIX i l'inici del segle XX, era un petit poble pagès i els plats que s'elaboraven a les cuines de les cases eren molt senzills i adaptats als productes que s'obtenien del camp, dels ous i l'aviram que es criava a casa. També era una cuina d'aprofitament, atès que no es llençava gairebé res, ni tan sols l'aigua de fer bullir les verdures o els llegums, que servia per fer sopes, aprofitant també el pa sec.

Es feia servir molt la patata, que podia aparèixer com a protagonista, com a acompanyament, per espessir els menjars i, cosa curiosa, amb els fideus a la cassola, costum que encara es conserva avui dia. Pel que fa als llegums, el més habitual eren les monges, seguides dels cigrons. Les llenties no tenien gaire bona premedica.

Tampoc el peix no es trobava habitualment a les cuines gavanenques, a excepció del bacallà i les sardines i del lluç, que es cuinava per als malalts. Un detall curiós per a una població tan propera al mar, però tan llunyana des del punt de vista lúdic i alimentari.

Per les festes majors, tant d'hivern com d'estiu, i per Nadal es feien rostits, que, moltes vegades, es portaven a coure als forns de pa, com el de la Xurra. Molts d'aquests rostits anaven acompanyats de fruites. Per Nadal tampoc no faltava a cap casa l'escudella amb carn d'olla.

Una altra festa que se celebrava amb una menja especial era el dia de Sant Antoni Abat, el 17 de gener, data en què a la majoria de les cases es feien peus de porc amb naps. Aquesta tradició encara es conserva entre algunes famílies d'arrels pageses.

Per Sant Josep sempre es feia crema; era un ritual, però es feia molt espessa. El repte era que, en servir-la, es pogués quasi tallar i que la safata quedés completament neta.

Però si hi ha un plat emblemàtic en la cuina tradicional de Gavà és la sopa de carbassa. Aquest plat s'acostumava a fer els dies de pluja, quan els homes no podien anar al camp i es quedaven fent feines als estables i a les cases; qui no tenia carbasses les demanava al veí. Segons explica el sector masculí de la història, es feia els dies que ells eren a casa perquè les carbasses costaven molt de tallar i les dones no podien fer-ho soles...

Pel que fa als espàrrecs, si bé és cert que hi havia una important tradició de cultiu i comercialització de l'espàrrec, no podem dir el mateix de la tradició culinària. Es feien bullits i acompanyats de vinagreta o de salsa maionesa i, si es volien amb un punt de

sofisticació, amb salsa holandesa. No oblidem que l'espàrrec constituïa un dels pilars de l'economia dels pagesos gavanencs i, per tant, acostumaven a consumir únicament aquells que estaven trencats o que eren massa petits per comercialitzar-los.

A mesura que avançava el segle XX, s'observa en la cuina de Gavà la influència de la capital, Barcelona, conduïda en aquells moments per dos cuiners: Ignasi Domènech i, sobretot, Josep Rondissoni, que va ser professor de l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona. En aquest institut es feien classes a primera hora del matí per a noies de classe social baixa amb la finalitat que poguessin trobar feina com a cuineres o minyones. També ensenyaven a parar, servir i desparar taules. A partir de les onze del matí, les classes eren per a senyoretes o senyores de famílies benestants, tant perquè els agradava la cuina com per allò que «Si no ho saps fer, no ho pots manar».

La gran afluència a aquests cursos i el bocallera van fer que aquesta cuina s'estengués molt ràpidament en l'àrea d'influència de Barcelona. És en aquest moment quan s'introdueixen plats com els canelons, els macarrons gratinats, l'arròs a la milanesa o els plats de peix com el rap i les sarsueles.

En el cas de Gavà, una de les persones que va contribuir a introduir aquesta cuina va ser Teresa Estapé la **Tereseta de Cal Tatana**, que va assistir a les classes del Rondissoni i després es va dedicar a anar a cuinar per les cases, en festes i altres esdeveniments.

També era una persona molt generosa que sempre facilitava les seves receptes. Explica una persona que la va conèixer que «era una noia que ho sabia fer tot i tot ho feia bé».

Un altre factor que ha marcat la manera de cuinar dels gavanencs han estat les successives onades d'immigrants, des dels anys vint del segle XX fins a l'actualitat. L'intercanvi de coneixements i les noves maneres de cuinar han arrelat de tal manera que molts joves creuen que el gaspatxo o l'amanida de taronja i ceba són plats autòctons.

També l'entrada de la televisió a les cases amb els programes de cuina, alguns d'ells, molt populars, ha influït en la manera de cuinar, especialment de les senyores d'una certa edat, que han incorporat sense problemes les noves tecnologies, productes nous i noves tècniques de cocció. Amb tot, han continuat mantenint els plats més tradicionals, sobretot en les festes majors, Nadal, Sant Antoni, etc.

Finalment, voldria donar les gràcies a totes les persones que ens han obert la porta de casa seva, que ens han dedicat el seu temps, que han compartit amb nosaltres els seus coneixements i els seus records. També voldria agrair-los la paciència que han demostrat en les sessions de fotografia, les hores dedicades a la preparació dels plats i el tracte amable i exquisit de tots ells.

També un record molt emotiu per a la Lolita Castellà de Cal Nicanor, que ens ha deixat abans de veure publicat aquest llibre.

Índex de l'obra

Presentació.....	7	LOLA PAÑELLA VALLS	59	MONTSERRAT MESTRES MARINÉ	103	TERESINA AMAT OLIVELLA	149
Pròleg.....	9	Faves a la catalana.....	60	Ànec de Festa Major.....	104	Filet de vedella amb poma.....	150
Introducció.....	10	Macarrons gratinats.....	61	Porros al forn.....	106	Crema de pastanagues.....	152
ELS ESPÀRRECS DE GAVÀ	15	Pollastre farcit a l'estil		Patates a la meva manera.....	107	Pastís de crema de llimona	
Conserva d'espàrrecs.....	21	de l'àvia Maria de Cal Llonch.....	62	PEPITA RECASENS RIPOLL	109	i melindros.....	153
ANTONI TARRIDA PUGÈS		Pebrots farcits de guatlles		Paella de verdures.....	110	Índex per plats.....	154
MARIA CARDONA SOLÉ	23	de la Sentiu.....	64	Xató.....	112	Índex alfabètic de receptes.....	155
Suquet de la colla.....	24	LOLITA CASTELLÀ VISA		ROSA MAS CAPMANYÀ	115	Glossari.....	156
Carxofes amb suc.....	26	SALVADOR PUIGCERVER BRAU	67	Ànec a la taronja a l'estil de l'àvia Rosita	116	Bibliografia.....	159
BENITA TORRENTS TINTORÉ	29	Sarsuela de marisc a la catalana.....	68	Bacallà amb cigrons.....	118		
Patates amb bacallà i truita.....	31	Torrans de Cal Nicanor.....	70	Tres truites.....	119		
Pollastre amb peres.....	32	MARIA ROSA ESTAPÉ OLLÉ	73	ROSA MIQUEL CAMPMANY	121		
Sopa de carbassa.....	34	Amanida amb magrana.....	74	Sopa de ceba.....	122		
Ventre de porc amb suc.....	34	Peus de porc amb naps.....	76	Bacallà amb panses i pinyons.....	124		
DOLORS VIVES RODRÍGUEZ	37	Sopa de rap.....	78	Pastís de crema amb coco.....	125		
Conill amb samfaina.....	38	Pastís d'albercocs.....	79	TERESA BALSELLS MOYÀ	127		
Carxofes farcides.....	40	MARGARIDA CUESTA MARTÍNEZ	81	Cassola de Dijous Sant.....	128		
Crema d'espàrrecs.....	41	Escudella amb carn d'olla de Nadal.....	82	Llenties de la Boada.....	130		
JOSEFINA TUGAS RABASA	43	Espàrrecs amb vinagreta de verdures... ..	84	Codonyat.....	131		
Mongetes amb cloïsses.....	44	Espatlles de cabrit al gust de la casa... ..	86	Crema catalana cremada.....	132		
Rap iaia Celes.....	46	MARIA JARIOT MOMBIELA	89	TERESA ESTAPÉ BISCARRI	135		
Esqueixada de bacallà.....	48	Fricandó a l'estil de la Maria.....	90	Canelons a l'estil de la mare.....	136		
Postres de préssec.....	48	Fideus a la cassola de la Maria.....	92	Sarsuela a l'estil de la Teresa.....	138		
JOSEP LLADÓ LLEONART	51	Macedònia de fruites.....	93	Truita a la paisana enrotllada.....	140		
Calamars farcits amb salsa		MONTSERRAT GUINOT BRUACH	95	Pastís de llimona.....	141		
de festucs.....	52	Estofat Cafè del Centre.....	96	TERESA MASCARÓS LIÑANA	143		
Crema de porros.....	53	Sardines en escabetx.....	98	Paella mixta.....	144		
Cigrons amb sèpia.....	54	Amanida tèbia de mongetes		Cargols amb salsa.....	146		
Peres al vi.....	56	tendres de les Sorres.....	100	Bunyols de Quaresma.....	147		
		Torrades de Santa Teresa.....	101				

Totes les receptes que es detallen en aquesta obra, excepte si s'especifica un nombre diferent, són per a quatre persones.



Els espàrrecs de Gavà

ASSUMPCIÓ GABERNET TEJEDOR

Centre d'Història de la Ciutat de Gavà

Explicava Marian Colomé que el seu besavi, un gavanenc fill de cal Me'n Vaig, va anar a França i, en un dels llocs que va visitar, li cridaren l'atenció uns muntets de sorra on hi havia plantades esparregueres. Va pensar que també podien plantar-se a les Sorres de Gavà i va portar-ne llavors. Al cap d'uns quants anys, tots els pagesos de Gavà en cultivaven.

GAVÀ, ÚNIC PRODUCTOR D'ESPÀRRECS DE CATALUNYA

L'espàrrrec es produeix a tots els països de clima temperat i a l'Estat espanyol es cultiva en una àmplia zona, però Gavà és l'únic productor de Catalunya. Els espàrrecs que es cultiven al nostre municipi provenen, com totes les varietats d'espàrrecs conegudes, d'Holanda. L'adaptació al nostre clima, sòl i cultiu va donar lloc a una varietat pròpia: els espàrrecs del país.

Aquesta varietat pròpia ha desenvolupat una planta més longeva (de dotze a quinze anys) i que dona un fruit més prim i molt saborós. Però, atès que els espàrrecs gruixuts eren molt més sol·licitats en el mercat i tenien millor preu, aviat s'introduí amb èxit l'anomenada variant francesa. Aquesta no era tan resistent a les inundacions i no donava tanta producció, però avançava la collita un any i compensava pel seu preu més elevat.

La raó per la qual es van desenvolupar amb tant d'èxit a les Sorres de Gavà, i no a la resta del Delta, és fàcil d'explicar. Es tracta d'una planta que necessita terres sorrenques i humitat en el subsòl. A Gavà, l'extensió de sorres és força gran, mentre que a Viladecans, la terra d'al·livi ocupa més superfície, i a Castelldefels, queda reduïda a res entre la Pineda i la terra de conreu no sorrenca. Pel que fa a la humitat en el subsòl, es tracta d'una zona on l'aigua apareix a poca profunditat. Les condicions del terreny eren, doncs, les ideals i els pagesos les van saber aprofitar.