

EL CALÇOT I LA CALÇOTADA (*)

per Daniel Ventura i Solé

La primera edició, la de l'any 1932, del Diccionari General de la Llengua Catalana, de Pompeu Fabra, no recull les paraules «calçot» i «calçotada» que són el títol d'aquesta ponència. Les trobem, però, a la setena edició, de l'any 1977, com a paraules incorporades.

«*Calçot*: Cadascun dels grills de les cebes blanques conreats especialment per ésser menjats al caliu».

La mateixa definició es troba a la Gran Enciclopèdia Catalana. I al Diccionari Català-Valencià-Balear, d'Alcover i Moll, hi diu: «Ceballot, ceba bifurcada o trifurcada. (Valls)».

Pel que fa a «calçotada», trobem les següents definicions:

«Menjada de calçots sucats en una salsa preparada a base d'avellanes, ametlles, alls escalivats, pa torrat, oli, pebre, etc.» - (Fabra, 7^a. edició).

«Menjada de calçots, generalment en colla festosa. (Camp de Tarragona)» - (Alcover-Moll).

«Menjada de calçots fets a la brasa, acompanyats d'una salsa especial (feta amb ametlles, avellanes, tomàquet, all, julivert, oli, vinagre, sal, etc.), seguida tradicionalment de botifarres fetes a la brasa. Té lloc generalment a l'aire lliure, en colla; és pròpia de Valls i, en general, del Camp de Tarragona» - (Gran Enciclopèdia Catalana).

L'any 1946, en un temps en què anàvem als cafès per trobar-nos amb els amics i fer petar la xerrada, a fer tertúlies amicals, a parlar i a tractar tots els temes haguts i per haver, fèiem colla uns quants joves, motivats per unes inquietuds artístiques i literàries, les quals havien nascut i es desenvoluparen a recer de l'Escola de Treball de Valls i de la seva Associació d'alumnes i d'ex-alumnes i, encara més concreta-

(*) N.R.: Text de la ponència, degudament revisada, que l'autor va exposar a les sessions del «1^{er} Congrés Català de la Cuina», celebrades a Valls, els dies 30 i 31 de gener de 1982.

ment, a les classes de Dibuix Artístic i de Pintura que s'hi impartien, i a través també de la revista «CULTURA» que aleshores començava a fer sortir aquesta mateixa Associació. Un dia, a algú, se li va ocórrer d'organitzar una calçotada per a tota la colla. I, dit i fet, ja ens teniu un diumenge del mes de febrer d'aquell any, reunits en una masia particular, a la carretera de Montblanc, juntament amb un altre grup procedent de Sant Sadurní d'Anoia. Al dinar, no hi mancà res del que constitueix la minuta d'aquesta tradicional menja vallesca i, no caldria dir que el xampany va córrer generosament, gràcies als amics xampanyers de Sant Sadurní d'Anoia. La festa va aconseguir un èxit total i, a l'hora dels adéus, va quedar emparaulada una altra calçotada per a l'any vinent.

Val a dir que no havíem inventat ni descobert res de nou. Però aquella trobada inicial va servir perquè, entre bromes i veres, sorgís, poc temps després, la «Penya Artística de l'Olla», la qual es reunia cada dissabte en un cafè de Valls. Venia a ser una mena d'institució oficiosa, humorístico-cultural-artística-gastronòmica, que, amb els anys, va portar a terme nombroses iniciatives en tots aquets camps esmentats. D'altra banda, cada any, celebrava la «Gran Calçotada Artística de l'Olla».

A través dels programes d'actes de la «Penya», redactats en català des del primer dia, és a dir des de l'any 1947, es pot seguir, per bé que no pas exhaustivament, sí que damunt per damunt, la petita història d'aquella agrupació vallesca presidida pel bon humor, que no figura als actes oficials ni a la premsa local, i que, sens dubte, i sense oblidar ni menysprear d'altres organitzacions de calçotades que, a nivell familiar o a nivell d'altres colles d'amics, s'organitzaven, constituï la base, el germen, l'inici del «boom» actual de la calçotada que, cada any, porta a Valls, en el transcurs de la temporada d'hivern, una gran quantitat de gent, procedent de moltíssims llocs i que proclamen la nostra ciutat com a capital de les calçotades.

El «menú» de la «Calçotada de l'Olla» posa d'evidència el classicisme d'aquesta menja vallesca, la puresa de la seva tradició. El «menú» era aquest:

- Calçots a la brasa, amb amaniment o salsa especial de Valls.
- Carn tendra d'anyell i llonganissa de Valls, a la brasa, amb all-i-oli.
- Pà de pagès.
- Vi negre, de la terra.
- Fruita (preferentment taronja).
- Dolços i xampany.
- Cafè i licors.

Anecdòticament, val a dir que aquest menú, a l'època de les primeres calçotades de «l'Olla», costava 35 pessetes. La darrera, la de l'any 1956, costava ja 65 pessetes. Eren uns temps en què encara era vàlid l'adagi de «No res, no res, dues cebetes tres diners». Volia dir que la ceba no era gaire valorada. I aquell altre adagi: «Val més cebes amb amor que gallines amb dolor». Especificava la diferència de preu de les unes i de les altres, i que l'amor sense ambicions tenia també cabuda a casa dels pobres.

Alguns dels programes de la «Penya de l'Olla» reflecteixen aspectes de l'època que vivia el país i la ciutat, tot fent-ne una crítica velada, la qual també es reflectia a través de les obres teatrals humorístiques que es representaven, es reflectia als pregons de festa i als treballs que es llegien als «Jocs Florals del Calçot». La «Calçotada de la Penya de l'Olla», de cada any anava augmentant més en prestigi i en quantitat de comensals. Hi van venir personalitats del món artístic, literari, cultural, polític, etc. de Catalunya, que convertiren aquella trobada en una espècie de pulmó patriòtic, on es respiraven aires de llibertat i on s'expressaven idees ben liberals. En aquests

fets però, també trobaríem la raó que extingí aquesta calçotada.

D'altra banda, el pes de l'organització, el treball de condimentar el dinar (cada any més enutjosa pel nombre considerable de gent que hi assistia) i la responsabilitat directa queien damunt d'uns quants només, als quals tocava de fer tota la feina. I això no feia al cas. Així doncs, la darrera calçotada, la de l'any 1956, ja es va encarregar a la Masia Bou. És a partir d'aquí que s'inicia la comercialització d'aquest plat vallenc tan típic. Aquesta comercialització que començà a la Masia Bou, s'escampà a d'altres restaurants de Valls, com la Masia Vallenca, la Casa Fèlix, a cal Ganxo... i, més endavant, a d'altres diversos llocs de Catalunya.

Tot i amb això, la història de la «calçotada» n'atribueix l'origen a les nostres contrades i, cronològicament, el situa a les darreries del segle passat. Hom assegura que fou un pagès, anomenat Benaiges, conegut per «el Xat de Benaiges», qui començà a coure a la brasa els grills tendres nascuts de la ceba vella, i que també fou ell qui s'enginyà l'amaniment o la salsa que, amb algunes variants, avui mengem.

La cosa deu anar per aquí. De fet no es troben referències històriques a la premsa local. Una semblança aproximada en el menú, la trobem en una anècdota, potser de l'any 1888, que explica el vallenc Doctor Ballester. És un curt diàleg entre amics:

«- Vols venir dijous a dinar fora?

- On aneu?

- A la nostra masia.

- Quants sereu?

- Fulano, Sutano, Mengano...

- Què menjareu?

- Cols i fesols amb arengada i all-i-oli, llonganissa i costelletes a la brasa, dolços i fruita, xampany, cafè, conyac i puro.

- Quan costarà?

- Noi, no ho sé; diga-li sis pessetes per barba.

- Doncs, no vinc.»

Segurament el xampany, i potser també el conyac, devien ser vi corrent, pel que fa al xampany i algun licor dels que s'acostumaven a fer a les cases particulars, l'any 1872. T. Raventós, introduí la tècnica francesa a la masia de can «Codorniu». El Dr. Ballester, que conta l'anècdota, l'escriu l'any 1949, i ell mateix diu al prefaci del llibre, que tot l'escrit ho ha fiat a la memòria i, per això, sens dubte, s'hi trobaran errors de dates i omissions de fets.

«Les calçotades sempre s'havien celebrat en la intimitat, però amb colla de convidats. De fet eren un pretext de reunió familiar, i sota l'ègida de persones majors i assenyades s'agrupaven les parelles de jovenalla sempre disposades a la gresca i al platxeri», escriu el vallenc Pere Mialet, el qual també establí aquesta ràpida visió de Valls i del seu camp: «Valls, tot i posseir bon nombre d'indústries, és una ciutat predominantment agrícola. La terra, variada i fecunda, hi és molt repartida i no hi ha pagès que no hi posseeixi una masia, i no són els pagesos sols. Les cases poderoses i molts residents a fora de la població tenen finques senyoriales al terme anomenat del "Bosc", on el que menys hi ha són pins, i els menestrals, denominació que s'aplica als que no són pagesos, posseeixen gairebé tots, si no una masia, un "barracó", consistent en quatre parets d'obra voltades d'un reduït tros de terra, on solen passar les diades diumengeres.»

Com en altres coses vallenques, per exemple els castells dels Xiquets de Valls, tot i pensant en la romanització del Camp de Tarragona, els vallenques, i amb ells els poetes dels «Jocs Florals de l'Olla», s'empararen d'arguments per a fer remuntar la

calçotada a l'època romana i, fins i tot, a la de la tribu dels cossetans que habitava el Camp abans de la vinguda de les legions romanes. Així, el vallenc Pere Català i Pic, començava el seu cant a la calçotada amb aquests versos:

«Fou Ceres qui ensenyant l'Agricultura
mostrava un ceballot als cossetans:
– Mireu – predí –, si aquest cultiu perdura
tindran menja dels déus, els catalans.»

Si sabem que la ceba, aquesta planta herbàcia bulbosa, és originària de l'Àsia Central, i que ja era conreada pels Caldeus vers l'any 2000 abans de Jesucrist, no ens semblaran ridícules aquestes expansions literàries, ni tampoc ens estranyaran les al·lusions a les virtuts medicinals de la planta, com ara aquestes:

«Ja siguis diabètic o reumàtic,
cardíac o atacat del mal de Pott,
si et manca fortalesa o ets apàtic
confia't al remei del ceballot.»

La ceba s'ha emprat per al tractament de l'asma, de l'ascitis, de la diabetis, de la hidropesia, de la hipertensió, etc. També a certes famílies d'aquesta planta, se'ls atribueixen propietats cardiotòniques. Les havia fet servir l'antiga medicina egípcia i grega. No és estrany que la saviesa popular se'n fes ressò i digués sentenciosament que «a on entra la ceba, no entra el doctor».

La ceba és una de les plantes més conegudes i apreciades als països mediterranis. Aquest bulb figura com a ingredient a la majoria dels menjars i es menja de moltes maneres: sofregit, estofat, bullit, escalivat, cru, etc.

Plini (Història Natural) escrivia en temps dels romans, referint-se al Camp de Tarragona: ...«els brots de les cebes creixien abundants per ells mateixos...»

Coneguda és l'afició dels romans, colonitzadors del Camp de Tarragona, per l'art del ben menjar. No és pas estrany que l'escriptor llatí Marc Valeri Marcial, als seus «Epigrames», hi dediqui pàgines senceres. Llegint-lo, no sembla pas que hagin transcorregut segles des de llavors, de manera especial quan parla de menjars ben coneguts avui per tots nosaltres: «...farinetes blanques cobertes de botifarra i faves grises adobades amb saïm ranci...castanyes torrades a foc lent...olives...cigrons bullits...» O del minutal, menja feta amb llegums i peix o carn picada i adobada amb oli, vi, etc.; o de la lletuga, útil com a laxant del ventre; o de la tonyina en conserva, coberta amb ous i fulles de ruda...

A través dels seus escrits relaciona un llarg repertori que no ha perdut actualitat: senglar, rovellons, llebres, tords, pastís, raïm, magranes, figues, vins, vinagre, pomes de mel, pebre, ous, cabrits, prunes, coques, anyells, bolets, llet, ovelles, pa, farina, porc, safrà, dàtils, cargols, costelles, filets, menta, l'herba que excita l'amor (probablement la ruda), salmorra de tonyina, tendres ulls de col, pollastre, pernil, fruita madura, carbasses, formatge, mel, ametlles, coques ensucrades, sèmoles, llentilles, bledes, naps, espàrrecs, codonys, serves, llimones, magranes, prèsssecs, trufes, ànecs, fetge d'oca, conills, capons, perdius, colomins, faisans, cèrvols, bresques, panses, nous, bròquil, i un llarg etc. de peixos, aus, llamineries... I cita els *Francolins*, «De tots els ocells saborosos, el més gustós, diuen, és el francolí de Jònia» (el francolí és un ocell desaparegut de les nostres contrades, on abans hi era molt abundant). I en escriure sobre el vi de Tarragona, no oblidava parlar de les *portadores* (conegudes per nosaltres, i avui quasi objecte de museu) «(el vi de) Tàrraco, que només cedirà als vins de la Campània, ha produït aquest vi rival de les botes d'Etrúria».

I ens explica les seves exigències de «Gourmet»: «Pílades, oh Marc, bevia el mateix vi que el seu company; ans, compartien tots dos igualment la mateixa taula. Tu,

en canvi, t'omple d'ostres del Lucrí; a mi, em nodreix la cloïssa aiguosa: i sàpigues, Marc, que no tinc pas el paladar menys refinat...» I raona: «¿Et sembla cruel i massa golafre, Rústic, perquè per un sopar assoto el meu cuiner? (Per un sopar mal preparat) Si trobes que això no és motiu suficient per a fuetejar ningú, ¿per quin motiu vols, doncs, que s'apallissi un cuiner?»

I ens explica l'ús de les *graelles*, i quan fa referència a les cebes, ens fa riure amb la seva ironia punyent: «Si la teva muller és vella i els teus membres han perdut la vigoria, les cebes no et poden ésser bones més que per atipar-te'n» (Les cebes es consideraven afrodisíacues).

* * *

El procés del conreu dels calçots comença quan hom sembla la llavor de la ceba blanca, als mesos d'octubre, novembre i desembre, com a molt tard. Quan aquesta llavor ha germinat, quan ha crescut i s'ha desenvolupat suficientment, s'arrenca de la terra que l'ha acollida i es torna a plantar en una altra terra apropiada, en la qual va creixent. S'ha d'esperar que tregui cabeça com una ceba normal. Llavors, s'arrenca una altra vegada. Hem arribat al temps d'estiu. Es guarda unes setmanes i llavors s'escapça el tros de dalt i es torna a plantar. Ha de quedar mig colgada, mostrant la blancor de la planta a l'exterior. Hi ha un precepte agrícola que diu «la ceba ha de sentir les campanes», cosa que vol dir que, en plantar la ceba, s'ha de colgar molt poc. Segons els pagesos, val més plantar els calçots en època de lluna vella. Cal esperar que surtin els grills, els llucs o els ullets de la ceba, que poden ser tres, quatre o més. Així que aquests van creixent, se'ls ha d'anar posant guano, se'ls ha d'adobar, i, alhora, cal calçar la planta, és a dir, anar-la rodejant de terra. Així el calçot es farà alt, tindrà més cama. De no fer-ho així els calçots quedarien més curts, més amuntegats. Aquesta operació de calçar els calçots es repeteix diverses vegades. S'han de deixar créixer, els calçots, fins que arriben a la mida necessària. Un cop acabat el procés, comprovem que el calçot ha estat a la terra durant més d'un any, fet que no es produeix amb les altres plantes hortícules. Degut a l'actual comercialització del calçot, els pagesos s'han espavilat, i, en lloc d'aconseguir la collita pels volts del mes de febrer com abans, aran fan collites escalonades, des del mes de novembre fins als mesos d'abril o de maig.

Per a tot aquest complicat procés del conreu del calçot no hem trobat una explicació prou clara del seu origen. És molt possible que sigui fruit de l'observació i de l'experiència dels nostres pagesos. Tant pel que fa a les cebes com pel que fa a les patates, si en collir-les queda alguna meta a la terra, quan arriba el seu temps torna a brotar. Són plantes redivives, que tornen a viure. Quan grillen, surten ullets nous, és a dir, noves patates, noves cebes. Aquest fet explica el procés del cultiu del calçot, amb el qual s'aconsegueix una ceba tendra, blanca i dolça que, cuita al foc viu, amb llenya de redoltes, damunt d'unes *graelles* monumentals, es converteix en menjar de déus, en un regal per al paladar, capaç de satisfer les glorioses sensacions dels més exigents «gourmets».

Pel que fa a l'amaniment o a la salsa, des de l'inici que hem començat, s'han anat variant o condimentant al gust i a la iniciativa de cadascú, sempre conservant, però, la seva condició original. La salsa és un altre dels «secrets» de la calçotada val·lenca. Acompanya sempre la menjada dels calçots. Sense voler assentar càtedra en la matèria, donarem la nostra recepta familiar:

Ingredients:

100 grams d'ametlles torrades, pelades, per a tres persones.

1 tomàquet mitjà per cap (escalivat i pelat).

1 o 2 alls per cap (escalivats i pelats).

Un raget de vinagre.

Una mica de julivert.

Una o dues galetes «Maries»

La sal corresponent.

Les ametlles, el julivert, els alls, els tomàquets i les galetes, tot barrejat, es pica al morter (ara s'utilitza el «turmix»). A la massa que en surt, s'hi afegeix l'oli, anant-lo tirant com quan es fa all-i-oli. Cas de negar-se, es pot tornar a fer lligar afegint-hi una mica de vinagre. El vinagre que es posa és al gust de cadascú. La sal de la mateixa manera.

Entre les variants que coneixem, hi ha la d'afegir-hi bitxo coent. D'aquí deu venir el nom de la salsa: «Salvitxada». El nom de la salsa especial amb què s'acompanya la menjada dels «calçots», manté la seva vigència. Però observem, que la fórmula de fer-la ha canviat substancialment. La «Salvitxada», o «salsa dels calçots», a principis del segle XIX es feia a base de pebrot vermell i de bitxo coent picats en un morter i barrejats amb oli i sal. S'utilitzava per a sucar el menjar, també vallenc dit «Caragols a là brutasca», així com les «faves a la brutasca». A Valls la pronunciació de «bitxo» es converteix en «vitxo», potser per allò de la B i la V de Valls, per la qual, exagerant una mica, se'ns encoloma allò de «a Valls, venen vi vo i varato». Ja aclaria el gran filòleg vallenc que fou en Josep M.^a Casas Homs que a gratient hom pronuncia incorrectament la frase; és més, n'exagera la incorrecció. A Valls, doncs, sempre s'ha venut i encara es ven, «vi bo i barat». També hi ha la dita que «a Valls, caven i poden i forquen alls».

Hem vist escrit en un llibre català el nom de «salvitjada» fent referències a la salsa valleana. No creiem que sigui correcte.

Alguns dels altres ingredients que hi ha qui afegeix a la salsa són: pebre vermell, pebre negre, fargola, una fulleta o dues d'herba de Santa Maria, menta, polpa de pebrots de romesco, nyores, avellanes, nous, all cru, carquinyolis, pa torrat, fetge trinxat de conill... Naturalment que un o alguns d'aquests ingredients. Ja veieu que n'hi ha per a triar i per a tots els gustos.

Bé. Tot això es pot explicar. En canvi, el que no es pot fer entendre és la gràcia especial que té la persona que fa la salsa, «el mestre salvitxaire», gràcia que no es pot comprar ni vendre.

Tornant a la història de la calçotada, de fet, des de començaments de segle i, durant molts anys, la calçotada no es va moure dels àmbits familiars, de manera especial de les famílies de pagesos. D'aquestes passà a les menestrals i començà la divulgació a través de les famílies vallenques, les quals acostumaven a convidar familiars i amics foranis. El seu caràcter de reunió a l'aire lliure va propiciar que els grups s'ampliessin a colles juvenils, les quals convertiren la calçotada en una festa en què imperava el bon humor i l'alegria.

L'hospitalitat valleana és tradicional. Sembla talment una herència del temps dels romans, pel seu caràcter acollidor. Ho resumeix el famós elogi del jove poeta d'aquell temps L. Anneu Florus: «Doncs mireu, la ciutat m'ha encisat amb la seva hospitalitat; em sembla, fins per al qui hagi viatjat molt, el més agradable de tots els llocs per al descans. Els seus habitants són honrats, ordenats, amables; no s'abracen de seguida al coll dels estranys, sinó que de primer els proven; però aleshores els acullen hospitalàriament. El clima és admirablement dolç i l'any com una primavera contínua. El camp és fecund...» Una altra versió d'aquest mateix text de L. Anneu Florus, diu:

«...Mira! Amb el tracte continu, la ciutat ja se m'ha fet agradable, perquè, si em creus, a mi que he vist tantes coses, és la més plaent de totes les que hom tria per al descans. Hi veus, oh foraster i amic, una gent honrada, sòbria, tranquil·la, que, si bé no s'apressa a ésser hospitalària, ho és amb reflexió. Un clima peculiarment temperat suavitza el canvi de les estacions, i tot l'any és com una primavera. La terra, fèrtil als plans i sobretot als pujols —car mira d'assemblar-se a les vinyes d'Itàlia i li compara els seus bancals—, no s'avergonyeix d'una llarga tardor...» Les festes decennals candelàries, instituïdes a 1791, en són una prova d'aquesta hospitalitat, ja que a més d'un retrobament dels vallencs absents de la ciutat, són ocasió per a convidar molts amics a assistir-hi. Una altra prova ben evident de l'hospitalitat vallenca són les estades de molts personatges de la vida política, artística i social a les masies del «Bosc» de Valls, ja al segle passat. No és estrany, doncs, que ja abans de la guerra del 36, al «bosc» del pintor i orfebre Jaume Mercadé, compareguessin a fer la calçotada, convidats per l'artista vallenc, destacades personalitats del món artístic barceloní. Ens ho recordaven, l'any 1951, els escriptors vallencs Josep Piñas Mercadé i Josep Pons Pena, en un article publicat a la revista «Destino», de Barcelona, i posteriorment, a la revista «Cultura» de Valls. Possiblement són ells dos dels primers que escriviren a la premsa sobre el tema de «La Calçotada», al qual, després, hi han dedicat articles i comentaris moltes prestigioses plomes. Transcriurem un fragment de l'article dels dos vallencs:

«Contràriament al que es pot suposar, si geogràficament el calçot està circumscrit a Valls, el fervor per la calçotada no es limita solament als vallencs. Els seus adeptes van formant legió, i són moltes les personalitats que, provat una vegada el seu sabor, cap any no es perden l'ocasió de repetir-la, i acudeixen apressats des de Barcelona, des de Reus, des de Tarragona...»

El prestigiós artista, doblat d'orfebre i de pintor, Jaume Mercadé, com a bon vallenc, mai no ha reulat en el seu afany de donar-la a conèixer a les seves rellevants amistats barcelonines. A ell es deu, convidats a la seva masia del «Bosc», el que hagi estat provada i celebrada pels components de la famosa «Penya dels Artistes» del desaparegut Hotel Colón. Lluís Plandiura, Enric Casanovas, Ricard Canals, Miquel Utrillo, Manuel Humbert, Alexandre de Cabanyes, Jaume Llongueras, Xavier Nogué, Oleguer Junyent, Pere Anglada, Josep Dunyac, Francesc Labarta, Josep Porta i el famós «gourmet» Alexandre Riera.

Un grapat de pintors, de literats, d'escultors... que han sabut captar la rústega i, per a ells, sorprenent bellesa de la calçotada, manifestant-se com a submissos admiradors de la festa.

¿I què direm de la simpatia que els calçots han encès en esperits tan sensibles com el violinista Costa, l'escultor Manolo Hugué, el dibuixant Ricard Opisso, la cantatriu Mercè Plantada, el filòleg Pompeu Fabra (que al bell mig de l'Ateneu requeria a Mercadé data per a la propera calçotada), el polifacètic Joan Estelrich, el crític Sebastià Gasch...? Multitud d'anècdotes, a quina la més significativa, han tingut el seu punt d'arrencada en aquestes anades a Valls per a rebre el baptisme de foc calçotaire.

Inacabable seria la llista de les personalitats del món de les arts, de les lletres i de les ciències que han quedat enamorats amb l'encant d'aquesta típica i incomparable menja. ¿Més noms? Doncs J. Peyrí, A. Puggairal, I. Mallol, F. Vayreda, M. Fargas, els Imbert, R. Benet, J. Yllescas, J. Prats, P. Creixams, F. Domingo, M. Gifreda... I així mateix els caçadors de feres Botey... I encara ens sembla sentir les veus que donava M. Ruèbols, director d'una orquestra francesa de jazz, proclamant incessantment: «A París una calçotada auria un succés formidable».

També la calçotada de «l'Olla» va comptar amb la presència de distingits comensals, com els pintors Gonçal Lindin, Eduard Castells, Ignasi Mundó, Pau Mercadé; l'escultor Josep Busquets; els publicistes Cirici-Pellicer, Rafael Tasis, Català Pic, Català Roca, Ramon Aramon, Antoni Bergós, Pere Mialet, Sempronio,... i una nombrosa selecció de vallengues, als quals, se'ls pot considerar com a promotors de la divulgació de la calçotada.

La «Calçotada de l'Olla» ha passat a la història, malgrat els nombrosos intents que es feren per tornar-la a reviscolar. Ara, la calçotada vallengua cada dia creix en popularitat. Ara els contorns de la ciutat es veuen ornats de fumeres que, ací o allà, al llarg i a l'ample de la geografia de l'Alt Camp, són com a punts de referència de les masies vallengues. El ritual del foc hi adquireix la màxima expressió. La calçotada necessita de l'ambient del nostre camp. La festa familiar o amical comença amb la preparació del dinar, en la qual tothom pot participar. Aquest, potser, és un dels seus encants principals, ja que amb l'afany de quedar bé, sembla talment que tots els vallengues tinguin el títol de «Mestre Major Calçotaire». Tothom dóna la seva opinió i tots creuen que tenen el secret d'una millor cuita i de la millor manera de fer la salsa.

Després de procedir a la delicada operació de preparar els calçots, que consisteix en tallar les fulles verdes a una mida, i les arrels i una petita part del ceballot per la banda de baix, els calçots es posen a les graelles, on el foc, ben organitzat, ha de fer la seva feina. Semblantment a un exigent ritus atàvic, a una tradició litúrgica o religiosa, els especialistes de la cuita vigilan el foc, van girant els calçots, i, quan són cuits, quan estan en el seu punt dolç, els van guardant amorosament, ben embolcallats, dintre d'un cabàs o d'una caixa. Coure calçots és tot un art.

Cada persona pot consumir, si és un calçotaire experimentat, de 25 calçots a 30. Hi ha però alguns casos extraordinaris en què algú arriba i sobrepassa les cent unitats.

Les fumeres que s'aixequen enlaire, vers el cel, són uns símbols, són com un missatge d'amistat. És el senyal, la salutació d'un amic, feta amb el mitjà de comunicació més antic de la humanitat. Són les famílies vallengues que s'han reunit per a celebrar la seva festa. Per altra banda, els establiments vallengues del ram de l'hosteleria, han creat locals apropiats per a fer la calçotada. Les agències de viatges han inclòs la nova atracció en els seus itineraris. La popularització de l'automòbil particular i el fet que, a l'hivern, no sovintegin, tant com a l'estiu, les atraccions turístiques i gastronòmiques, ajuden que Valls es converteixi, per uns mesos, en la capital de la calçotada. L'Ajuntament de Valls organitzà, anys endarrera, unes «calçotades de la premsa», fet que va motivar una àmplia literatura de propaganda i de difusió de la típica calçotada vallengua.

Escriu Joan Ventura: «Com s'ha aconseguit que les masies especialitzades emplenin cada festa els seus amplíssims menjadors, i que organitzin dues tongades o tres de serveis, per a atendre els debutants o reincidents en la degustació d'aquesta menja típica? Potser haurà de localitzar-se la resposta en dos aspectes bàsics.

«En primer lloc l'originalitat de la cerimònia: aquell necessari envescament de mans i cara a l'hora de la feina, en separar la pell cremada de la ceba, per tal d'extreure'n la part blanca i comestible de l'interior. És un espectacle de força comicitat, del qual, inesperadament, en són actors tots els membres de la taula. Això convida ràpidament a la gresca, al rebombori i a la més sana alegria. Per afegit, la calçotada exigeix l'immediat complement d'unes llargues tirades de porró. I el vi negre de Valls és tan valent, que ja d'entrada encomana l'eufòria i l'optimisme a tothom, ben al contrari dels banquets normals, on no es trenca el glaç ni es promou la lliure xe-

rrada fins arribat al segon plat. També s'ha de fer menció al complement de la salsa, la carn i la llonganissa, que clouen, amb tot honor, les meravelloses sorpreses del festí.

«L'altre factor és l'època en què s'escau el fet calçotaire. Queda circumscrit als mesos d'hivern, quan encara els dies són curts i la sortida familiar amb cotxe no és aconsellable de perllongar-la més enllà dels cent quilòmetres: així s'observa com infinitat d'excursions dominicals de caràcter familiar o col·lectiu, són pensades amb un criteri turístic que inclou la visita als monestirs de Santes Creus o de Poblet, i poblacions com Tarragona, Reus i Montblanc. Llur proximitat amb la capital de l'Alt Camp permet de plantar-se a Valls a migdia, menjar la calçotada i retornar a boca de fosc, sense pressa, al punt de procedència».

Poc es podien pensar tots els que, d'una manera o d'una altra, organitzaven calçotades particulars a Valls, que s'arribés a l'actual apoteosi d'una modesta especialitat gastronòmica a la qual els llibres de cuina dedicaven, amb prou feines, quatre ratlles o cinc. Poc es devia pensar l'escriptor vallenc Joan Ventura i Solé, que fou l'ànima de la calçotada de la «Penya de l'Olla», quan redactava programes, quan escrivia obres teatrals, o versos per als Jocs Florals, que la calçotada vallenca, que ell tant contribuï a divulgar, es faria tan famosa. Permeteu-me donar-vos un tast de tot el que va escriure, i perdoneu el que pugui semblar una vanitat familiar transcriure un text poètic-humorístic d'un germà meu. Aquest text feia el convit de la «calçotada de l'Olla» de l'any 1951:

«COM CADA ANY.- Quan encara les neus presideixen les festes de la blancúria des de les més altes cimes del Pirineu, mentre el picarol pul·lula amb avidesa per les branques dels ametllers esperant l'esclat de les seves flors per cantar el prodigiós triomf de la naturalesa, els cors bateguen amb més força impulsats pel fluid vigorós de la sang, saba que ens regenera i ens desvetlla de l'atuïment a què hem estat sotmesos durant el curs de l'inclement hivern. Llavors és el moment que renovem la vida, ens sentim més joiosos i tenim necessitat d'unir-nos amb els nostres amics, per compartir en harmoniosa convivència l'emoció que a tots ens embarga. Tradicions invertides que practicaven els nostres avis i herència d'amor que s'ha imposat com un ritus a través dels temps, si bé millorades en bastants i diversos aspectes.

«La Penya Artística de l'Olla», gresol on es fonen les més pures tradicions amb la pràctica quotidiana del treball, de la virtut, de l'amor, de la crítica, de la gastronomia, de l'art i munificència, no pot estar allunyada d'aquestes gales primaverals i per això cada any celebra la festa gaia, dedicada precisament al calçot, planta hortícola que junt amb el broquil, les bledes i les faves, formen la quadrilogia d'elements agrícoles de regadiu, que més aferrissada lluita mantenen defensant-se dels embats de l'hivern.

«Amb la cerimònia pagana del foc es rendeix homenatge a la gentil planta ceba, que sota el lema de calçotada es deixa menjar untada amb pastós amaniment que l'ingeni dels terapèutics culinaris tan bé ha perfeccionat.

«La Penya Artística de l'Olla» celebra la seva Gran Calçotada, festa d'alegria i de factor, que en coincidir aquesta vegada amb les noces de llautó de l'Entitat, revestirà caràcter de gran esdeveniment. Hi sóu convidat.»

L'art de menjar bé ha trobat en la calçotada de Valls un excel·lent plat culinari. No és embadades que un gran entès en la matèria, el gran «maitre» Joan Cabané, defini la calçotada com «un plat estel·lar local ben aconseguit», com «un costum tradicional vallenc que ha despertat l'interès culinari més enllà de les fronteres».

El «secret» del bon calçot, el seu «àngel», el seu «misteri», possiblement el trobaríem en el fet de conrear-se a les terres de Valls i de la seva comarca. Deu ser l'ai-

gua, el sol, el clima, la composició especial de les terres de l'Alt Camp, la dedicació i l'amor amb què els nostres pagesos conreen els calçots, deu ser, jo no ho sé què, però la veritat és que els bons calçots es cullen a Valls. No trobareu en cap altre lloc el gust especial, el mateix gust, que tenen els calçots de Valls. Parlar amb entusiasme de la «Calçotada» pot semblar a algú fora de lloc. És per això que fem nostre un text de Jaume Ciurana: «L'home és una realitat global i total, i la relació amb el món exterior que l'envolta té lloc amb tots els sentits, i les incitacions que estimulen el seu intel·lecte i que activen la seva sensibilitat li arriben per totes les vies de què disposa: els sentits. A través del gust i de l'olfacte, l'home pot captar també la bellesa, i l'acció de combinar substàncies i matèries que creïn bellesa a través de gustos i aromes és també un Art: l'art de la cuina, l'art de la gastronomia, l'art de la degustació... en definitiva, l'art de saber viure humanament, essent globalment sensible a tot allò que és bo, a tot allò que és bell».

El folklorista Joan Lluís ens ha fet saber l'existència al Pallars del «Ball del Calçot», en el qual els balladors ostenten un manat de cebes tendres. Segons Joan Lluís aquest ball ve de «terres fondes», com diuen ells, portat a Escàs per uns pastors que eren fills d'aquest poble, i durant l'hivern portaven la ramada a hivernar a terres urgellenques o bé tarragonines, pels volts de Valls.

Heus ací una oportunitat per fer reviure un ball que el folklorista creu provinent de Valls. Una idea a portar a terme pels dansaires vallencs que amb tant d'entusiasme han reviscolat el «Ball de la Primera». L'any que ve, creiem que s'hauria de repetir la «Gran Festa de la Calçotada a Valls», enfocant-la a una festa fixa anyal, en la qual, a part d'altres actes, s'hi podria incorporar l'estrena del «Ball del Calçot».

Però ja hem vist que la calçotada no s'acaba amb la menja dels calçots i de la salsa. Després dels calçots segueixen la llonganissa de Valls i les costelles o llonzes a la brasa, acompanyades d'un bon all-i-oli. No oblidem el pa i el vi de qualitat. El porró català no pot mancar a la taula. Després, la fruita, preferentment la taronja, per fer pair. I encara segueixen els dolços i el xampany, amb la cloenda de cafè, copa i tabac.

Els calçots s'han de menjar en el seu lloc d'origen, seguint les normes i les regles que estableixen els cànons tradicionals. Si els calçots han de ser de la nostra terra, també ho han de ser els acompanyaments inseparables. Tots els condiments han d'estar fets amb els productes més selectes del Camp de Tarragona, un camp generós que dona molt i de molt bona qualitat.

Per a fer una bona calçotada només es pot pensar a fer-la a Valls, i en aquesta època de l'any en què sobre la llum tèbia i esperançada de la primavera floreix la càlida clarícia dels verds tendres i la blancor dels ametllers florits.

Amb Maragall, diem:

«A mig aire de la serra

veig un ametller florit:

Déu te guard, bandera blanca,

dies ha que t'he delit!

Ets la pau que s'anuncia

entre el sol, núvols i vents,

no ets encara el millor temps,

però en tens tota l'alegria.»

Aquest ha de ser l'ambient, un ambient únic. Trobareu, generalment, una temperatura fresca i agradable. L'època de menjar calçotades és limitada. Passada l'època del fred no són aconsellables. També, algunes vegades, trobareu pluja o neu. O bé aquells aires de serè que ens venen de les serres de Prades, aquell «airet de Quares-

ma», que diem per aquí, i que és tan fi, que talla com un ganivet. Tot això no és pas cap obstacle per anar a Valls a fer la calçotada. No és endebades que l'historiador tarraconí Pons d'Icart, escrivia pels volts de l'any 1572: «... quin clima és molt bo... que a l'hivern, si vent no fa, a penes si coneix. A Nadal si troben roses, clavells, pomes, peres, ametlles tendres, i flor en alguns arbres de taronger, de prunes i d'altres fruites. És cosa manifesta ser terra molt temperada i molt sana». No és endebades que, a l'època romana, Marc Valeri Marcial, en un epigrama, aconsella al seu amic Licianà d'anar a viure «a les ribes assolellades de Tarragona», «...Però, quan el blanc desembre i l'hivern desembridat deixin sentir els bramuls de la tramuntana, tornaràs a les costes assolellades de Tarragona i a la teva benvolguda Laetània...» També Pomponi Melá te elogis per aquestes terres: «...Tàrraco és la ciutat més opulenta d'aquestes costes, banyada pel Tulcis... (el Francolí)... a Tàrraco acudeixen a pleitejar 42 pobles...»

Una calçotada a Valls representa endinsar-se en la comprensió de l'esperit de la nostra terra. La calçotada és una lliçó exemplar que defineix clarament i precisa la manera de ser dels catalans.

La calçotada valenca, tot i agermanant l'agricultura i la gastronomia, ha entrat ja en el camp de l'alimentació i de la cultura. Des d'un origen humil i popular, s'ha convertit en tradició, s'ha arrelat als nostres costums, i a través de les arts nobles, a través de la sensibilitat artística, ha entrat amb tots els honors als àmbits de l'art de la cuina i s'ha guanyat un merescut lloc al I.^{er} Congrés Català de la Cuina.