

FESTES DE L'ASCENSIÓ '83



AJUNTAMENT DE
GRANOLLERS

PREGÓ A CÀRREC DE FRANCESC PARELLADA I NOVELLAS

LA CUINA DEL VALLÈS

L'objecte del pregó que se m'ha ofert, oferta que he acceptat i que m'honora, és el de donar a conèixer el que és la realitat de la cuina del vallès.

Separar la cuina d'una població, comarca o país de la seva terra és impossible.

La cuina està en funció dels aliments que proporciona la terra. Els meus coneixements sobre cuina són el producte de pràctica de la meva professió, que és la de cuiner. I crec que són certs.

Però quan el transcurs de les meves explicacions m'hagi d'apartar, per necessitat, dels sols coneixement dels fogons, que és el que sé, el que digui podria ser del no del tot exacte i fins i tot discutible.

La meva terra sols la coneixo per haver-la viscut i estimat, i això evidentment no és prou, perquè els sentiments, no són un coneixement ni una ciència, i em poden fer veure i entendre el meu país de forma objectiva, sense precisió i l'exactitud que deuen fer falta.

És per això que, en començar aquesta plàtica, us demano comprensió. A fi de comptes, a quasi tots vosaltres us he servit com a fondista i cuiner, i aquest coneixement, que ens tenim a través de la taula, em dóna la tranquil·litat de saber-me entre amics, que faran l'esforç de volguer-me entendre i en tot cas excusar-me.

Us asseguro, pel respecte que us tinc, que, malgrat el que us he dit, he volgut estar a l'altura de l'encàrrec. M'he esforçat, he volgut documentar-me, he llegit, però el coneixement, és difícil d'obtenir d'avui a demà, i aquesta feina se m'ha fet impossible, i sols vaig aconseguir un bon mal de cap. Al final he decidit que, sense més i a raig, entrar pel carrer del mig, explicar el que realment sé i crec saber, i Deu m'ampari a mi i a vosaltres. Amén.

DE LA CUINA EN GENERAL

De la cultura d'un poble en formen part: La llengua, el dret, els costums, la pròpia història, els ideals, però el sociòleg, antropòleg, historiador o l'estudiós de les ciències socials no poden conèixer la realitat d'una comunitat sense saber el que aquesta comunitat menja i beu. Perquè, a part de que la nutrició és una de les funcions elementals de la vida, el que es menja i es beu, és una conseqüència dels condicionaments ecològics, situació geogràfica, clima, flora, fauna, etc. del país que es vol conèixer, i fins i tot de la formació del caràcter de l'individu.

És per això, que avui dia ningú dubte que, la cuina és també una part de la cultura viva del poble.

I caldria que s'arribés al moll de l'os d'aquests coneixements, i s'expliqués el perquè de la pròpia cuina, si es vol, honestament, saber el que és i ha estat la vida quotidiana de l'habitat d'una comarca o país que s'estudien.

Abans haig d'explicar el que és la cuina, encara que sé que no diré res de nou o que no sapigueu. Però estem en uns temps en els que tot, innecessàriament es complica, fins i tot es parla de la filosofia de la cuina, i això ho emborrolla tot, perquè és excessiu. Cal portar les coses a la seva primitiva simplicitat si les volem entendre.

Cuinar és coure, i coure és transformar els aliments mitjançant el calor.

BULLIR, que és coure a 100 °

ROSTIR, que és coure a 160 °

FREGIR, que és coure a 240 °

Cuinar és sols un problema de temperatura i temps. Encertar la cocció és encertar la temperatura i el temps. Si s'encerta, el menjar conserva tots els seus aromes naturals, la seva primitiva senzillesa, és agradable al paladar i convenient per la salut.

Aquests tres mètodes de cocció, formen el triangle equilàter de la cuina i són el seu equilibri.

En la confecció d'un sol plat, sovint es poden utilitzar les tres formes de cocció. Per exemple, per confeccionar una de les receptes de vedella més remarcables de la nostra cuina, el FRICANDÓ, primer s'enfarinen i fregeixen els talls de vedella, després s'hi afegeix el sofregit, i tot seguit l'aigua o caldo i es deixa bullir tot junt fins que estigui ben cuit. A un mateix plat se l'hi han aplicat dues formes de cocció, fregir primer i després bullir.

També s'ha de dir que de la mateixa manera que es necessita un coneixement i una professionalitat per coure o cuinar, també cal tenir la sabiduria de saber menjar; no n'hi ha prou de la gana. D'aquesta sabiduria se'n diu l'art de menjar o la gastronomia. És per això que cal establir, parlant de cuina, el que és la cuina i el cuiner, la gastronomia i el gourmet.

Aclarit això, podem entrar de ple en el que és l'objecte d'aquest pregó.

LA CUINA DEL VALLÈS

La nostra cuina forma part de la cuina catalana en quan a les seves normes de composició i cocció, que són: l'oli, el llard, els sofregits, les picades, les salses, el vi i les aromes. Però s'ha de dir que la nostra cuina, la Cuina del Vallès, no té sols algun plat especial que la diferencia, sinó tot un recetari que la caracteritza.

És un recetari consuetudinari, producte de mil trempetjos fets, per una gran quantitat de generacions, recetari dominant per la lògica, la sensibilitat, el sentit comú, que lentament ha anat enriquint la Cuina del Vallès donant-li una excel·lència gastronòmica remarcable.

El poble, el temps, els aliments, han estat els protagonistes d'aquest recetari que ha aprofitat no sols la riquesa i abundor dels productes de l'agricultura i ramaderia de la comarca, sinó a més els aliments que, la proximitat del Maresme (comarca marítima) el Monstseny i l'alt pla els proporcionava. És doncs una cuina conseqüència de la unitat del mar, el camp i la muntanya. I això és excepcional i únic.

A aquesta inmillorable situació geogràfica es deu la gran varietat de productes que han permès construir una cuina localista d'aliments frescs, enormement sàvia, dintre una equilibrada senzillesa, i sana. Demostració del talent i riquesa de la comarca.

Però la nostra terra no és sols una complexa agrícola i ramader importantíssima, sinó que a més és una comarca de pas. Aquestes dues condicions han convertit la seva capital, Granollers, en un centre de comunicacions, social i mercantil de primera fila, amb la conseqüència que tot això significa, d'enriquiment constant de coneixements, de convivència civilitzada, de tracte. i, naturalment, de cuina.

Dintre del contexte de la Cuina del Vallès, crec que existeixen quatre cuines diferenciades, que posseeixen la mateixa harmonia amb el gust i que complementen. I són:

La cuina de les cases Pairals.

La cuina de les cases Menestrals.

La cuina del Montseny.

La cuina de les Fondes i Restaurants.

LA CUINA DE LES CASES PAIRALS

Els hereus de la cuina feudal i monacal de la nostra comarca han estat les cases pairals. És possible que sigui degut a la poca incidència dels castells i monestirs al nostre país.

El seu mètode de cocció ha estat la llar de foc, el fogó de carbó d'alzina i el forn de pa. Un sistema de cocció sens dubte perfecte.

La grassa de cocció, l'oli i el llard de porc, quasi tot el que es cuinava de la pròpia collita. Era i és una cuina esplèndida, rica, abundant, senzilla i sana. El menjar era perfumat per la ceba, l'all, el tomàquet, el julivert, el vi, el llorer, la farigola, l'orenga. Les espècies eren el pebre, canyella, nou moscada i el safrà. La carn que es menjava era la de porc, xai, aviram i caça. L'escudella i carn d'olla era el plat del dia. Arrossos i pastes a les festes; es consumien verdures i llegums, sobre tot mongetes; les amanides eren una institució a la taula.

S'esmorzava de forquilla, a mig matí la beguda o segon esmorzar; es dinava es berenava i es sopava. Els postres, les fruites fresques i seques, formatges i confitures de la casa, crema catalana i alguna delicadesa comprada amenitzaven els àpats.

Els vins eren de grau i aromàtics, tovalles i tovallons, cuidada sense coqueteria, neta i acurada. Fora excepcions, no s'utilitzaven els coberts de peix.

A l'hivern, a les tardes, el berenar es servia a l'escó, al costat de la llar de foc, unes torrades, uns talls de llangonissa, unes ametlles, el porró. Tot era serè monacal i tendre.

És una cuina fermament arrelada a l'essència del país, a la pausa de l'àpat, unida al ritual de la família. I és a més una forma rural del conuiu sa de la pagesia, d'un país ubèrrim serè, treballador i sòlid.

Donar un recetari no te objecte, convertir una pràctica d'idees generals sobre gastronomia, en un llibre de cuina no crec que tingués cap sentit..

LA CUINA DE LES CASES MENESTRALS

La diferència primera i important que té la cuina dels menestrals vers la de les cases Païrals és que la mestressa de la casa ha d'anar a comprar el menjar al mercat; el que es menja a cada àpat del dia gravita sobre la economia domèstica; la diferència de collir-ho a comprar-ho és important.

La preocupació econòmica d'aquesta cuina obliga a llegir receptes dels llibres i la cuina esdevé una cuina intel·lectual i barroca, una cuina de, més presentació que gust.

El seu recetari és més complicat, apareixen a la taula els canelons rossini, la pasta italiana, les croquetes, les conxes de beixamel, els farcits, les escalopes vianesa, i els pollastres de granja avícola, els desdjunis són de llet i cafè o xocolata amb nata, pastes de confiteria, mantega. Es dina, es berena, i amb prou feines es sopa.

Es gran canvi que avui dia ha sofert la cuina menestral ha estat degut a l'aparició dels electrodomèstics, els plats pre-cuinats, tota una gran quantitat d'aliments industrialitzats, i a la congelació.

Malgrat tot, el recetari de la cuina menestral és important, utilitza tots els productes del mercat millorant la presència i el gust amb un punt de picardia.

La taula és ben parada, a vegades fins i tot decorada amb originalitat, bon gust i gràcia.

La bodega acostuma a ésser assortida i sovint és cuidada per l'amo de la casa.

El mètode de cocció és el mateix de les cuines econòmiques, forn, planxa i fogó. Sols ha canviat avui dia el combustible; el carbó ha estat substituït per gas o l'electricitat.

LA CUINA DE LA MUNTANYA DEL MONTSENY

El Montseny sempre present al vallès. El verd fosc del massís presideix el nostre paisatge. El fred, la calor, l'aire, l'aigua, ens vé i ens la dona el Montseny. La seva cuina és també una perllongació de la cuina catalana. Els mètodes de cocció els mateixos, la llar de foc, els fogons de carbó d'alzina i el forn de pa. La cuina quotidiana és simple, senzilla, frugal, per no dir pobre.

La cuina de festa com acostuma a passar quan la cuina diària és excessivament minsca, és rica, exquisita, abundantíssima i complicada, és la cuina medieval, encara conservada.

Quan J. Pla, que ja havia escrit la Guia de Catalunya, de la Costa Brava i la de Mallorca, va tenir interès en documentar-se per escriure una Guia del Montseny, va acostar-se a Granollers i va venir a veure'm a l'Hotel Europa. Va parlar amb mi i amb en Francesc Bellavista. A Granollers quan es pensa en el Montseny, es pensa sempre en el Dr. Salvador Llobet. Vaig prometre a Josep Pla que m'entrevistaria amb el Sr. Llobet, catedràtic de geografia descriptiva de la Universitat de Barcelona, autor de «Montseny i el seu medi» Granolleri, excelent amic, distinguit escriptor, persona ja coneguda i apreciada per Josep Pla.

A mi, del Montseny m'interessa tot però es clar, una mica més la seva cuina, i és per això que varem quedar amb el Sr. Pla que a aquesta guia es tindria en compte la cuina pròpia del Montseny, que sabia, més bé intuïa que era original i distinta.

A Josep Pla la idea li va agradar. En Josep Pla tenia anys, anava pesat i, per facilitar-li la feina, vaig encomanar a Llorens Torrado, escriptor erudit i gran estudiós de la Gastronomia Catalana, que comencés la recaptat de les receptes del Montseny.

Llorens Torrado, és home de gran activitat, va començar tot seguint les primeres consultes. La sorpresa de Torrado, va ésser descomunal. Es receptari de la Cuina del Montseny era extraordinari, era un receptari antiquíssim de Fons Feudal, de plena època medieval, infuït pel Rosselló, una cuina romànica.

Per a en Llorens, era un descobriment que el feia tremolar, aquesta cuina de contrast, pobre i a la vegada enormement rica. La cuina silvestre, de caça, perdius, llebres, guatlles, todons, becades, tords, senglar. Les conserves de porc, els cocis rancis al llard, els embotits, els fiambres, el xai, l'aviram, les castanyes, els bolets.

Era un dona'm, dona'm. El Llorenç anava boig, una recepta darrera l'altra.

Les sopes d'herbes a la llar de foc, de cocció lenta i pausada. Els colomins rostits a punt de caramel en cassola de terra, de fogó. Els fiambres cuïts durant tota la nit al forn de pa, poc a poc, aromàtics; un bé de déu de guisats excelsos.

Quan varen portar les primeres notícies al Sr. Pla, els ulls li brillaven. Desgraciadament l'enfermetat va acabar amb en Josep Pla i el llibre va quedar per escriure. En Llorenç Torrado se'n va anar als Estats Units; adéu equip llibre, escriptor i cuina.

Però quelcom va quedar, la intuïció, la idea de que el Montseny tenia una cuina, era una realitat, aquesta cuina existeix. I el Montseny no és sols una muntanya o un paisatge, sinó que és, i ha estat un espai civilitzat que ha comptat amb la presència de grups humans des de sempre, i que aquest paisatge ha estat contemplat, conreat i viscut per innumbrables generacions de famílies i homes; un respecte.

LA CUINA DE LES FONDES I RESTAURANTS

Granollers, com a capital de la comarca del vallès, és un centre mercantil de Fires i Mercats, és el mercat del Vallès, però a més, per la seva situació geogràfica, és una ciutat de pas, entrada de Barcelona i enllaç de Catalunya amb la via del Pirineu cap al Rosselló.

Les ciutats de mercat i de pas, són naturalment ciutats d'hostals, fondes i centres de restauració que atenen les necessitats dels forasters.

Els primers hostals, Hostal de la Sila, Hostal de la Creu, estaven situats al vell camí reial, que era el carrer de Barcelona, i fora del centre amurallat de la vila per necessitats de servei, i servien no sols als forasters de pas, sinó a més eren el centre de reunió i restauració dels habitants de la Comarca.

El desviar el General Prim, a mitjans del segle XIX l'antic camí reial, construint una via nova que és l'actual carretera, els hostals es veieren obligats a traslladar-se a aquest nou camí - Hostal del Gall - Fonda de España - Fonda de Europa - Cal Ros - Hostal Sant Antoni - etc., més tard Can Kiko i Can Layon de la Plaça del Quarter.

El menjar que es serveix als hostals o restaurants, és comprat a la plaça, el més fresc, el més car, correntment va a parar a la cuina dels hostals, perquè el regateig del preu és menys important que la qualitat del menjar, i el mercat de Granollers era i és un mercat assortit de productes frescos i variats, de gran categoria.

La cuina dels restauradors era i és una cuina localista, però aacceptada al gust dels forasters.

Els dies de mercat la cuina canviava i canvia el servei, era i és de racció. El pa i el vi a dojo a la taula, els plats de marcat eran i són: La tripa, el cap i pota, la tripa i peu, la sang i fetge, el ventre de porc amb mongetes, els peus de porc, tot amb all i oli. L'estofat, la vedella amb pesols, costelles, llomillo, butifarres, etc. De peix, lluç, rap i calamars fresquíssims, i el bacallà al migdia.

Es posaven en marxa les cassoles d'arrós, sucós, grenyal, esplèndit. A casa meva, a la Fonda de Europa, cada mercat és coïen més de 100 kilos d'arrós. No és veritat Sr. Salame-ro?, que són més de mil raccions.

La cuina diària, era presidida per l'escudella i carn d'olla era i és variadíssima: entremesos, plats de pasta, arrossos, canelons, ous, lluç al forn, calamars farcits, rap marinera, vedella rostida, ragous, que junt amb la cuina de temporada, faves, pesols, volets, caça, constituïen la base de la bona cuina dels hostals.

Els menús, els coberts, com a mínim tenien quatre plats, els banquets de casament, comunions, batetjos, reunions... mínim de set plats, l'abundància i la qualitat era extraordinària. Els preus mòdics, insignificants pel que es servia. La pensió, esmorzar, dinar, sopar, dormir, 3 ptes. diàries el fixo, i un duro el passavolant.

El banquet amb xampany 7 pessetes. Estic segur que a Granollers és el lloc de Catalunya on, els fondistes i restauradors no sols han afinat més el preu, sinó que a més han servit i serveixem millor.

L'ANTIGUITAT DE LA FONDA EUROPA

La família Vinyamata, va venir a Granollers procedent d'Orrius, als començaments del segle XIV i va construir un hostel-posada el que avui dia és la Fonda Europa.

La família Parellada va venir a Granollers desde el Pla de Palou a mitjans del segle XVIII i obrir un establiment de restauració al carrer de Barcelona anomenat a Ca la Sila, van traslladar-se a començaments del segle XIX a la nova carretera i inauguraren un nou establiment, la Fonda de España.

El propietari de la Fonda de España, es va casar amb la noia de la Fonda de Europa i el seu fill, Isidre Parellada Vinyamata, passa a regentar la FONDA DE EUROPA - ISIDRE PARELLADA VINYAMATA era el meu avi.

«FINIS CORONAT OPUS»

