La cuina del calçot

Joan Jofre
Agustí Garcia



Escudella
Cossetània Edicions

Fotografies de Marta Parés

La cuina del CALÇOT

La cuina del calçot.indd 1 17/12/15 12:53

Primera edició: gener del 1997
Cinquena edició: gener del 2016

© dels textos: Joan Jofre Español i Agustí Garcia Carrion

© de les fotografies: Marta Parés i Mulet

© 9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91 • Fax 977 61 43 57
www.cossetania.com
cossetania@cossetania.com

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Anfigraf

ISBN: 978-84-9034-390-6

DL T 4-2016

Presentació

De l'armamentari català

Calçot,
et menjo i em fas mirar al cel.
Calçot de Valls,
et toco i m'agrades,
estàs calent, m'embrutes i ets dolç.
Pell de calçot,
pell dolça,
terra calenta,
calçot i calçotades,
crits de dona,
romesco traïdor.

Catalans.
Catalanots.
Catalanets.
Catalanassos.

Enxaneta, puja.
Enxaneta, amunt,
com una ploma
toca els núvols,
porta'm al cel.

La cuina del calçot.indd 4 17/12/15 12:53



La cuina del calçot.indd 5 17/12/15 12:53

Catalans.
Catalanots.
Catalanets.
Catalanassos,
no em toqueu més els collons.

Porró.
Porró de vi.
Porró de pagès.
Porró de diumenge.
Porró de cava.
Porró d'estiu.
Porró de cel.
Passió de terra, desig de Déu.

Catalans.
Catalanots.
Catalanets.
Catalanassos,
no em toqueu més els collons,
que en Jujol ja va clavar el porró dalt del terrat.

Visca Catalunya,
Badajoz i Puerto Urraco.
Passi-ho bé i adéu-siau.

BIGAS LUNA

El calçot, el porró i els castellers, tres coses nostres que sempre m'han fascinat. Surten de la terra i em fan mirar al cel.

La cuina del calçot.indd 6 17/12/15 12:53

Pròleg

MÉS QUE UNA CEBA



Fa dinou anys que fou presentada la primera edició del llibre que teniu a les mans, *La cuina del calçot*. I, de fet, les arrels d'aquesta obra són encara una mica més llunyanes. Pels volts de l'any 1992, ens plantejàvem una pregunta que pot semblar molt elemental: amb el calçot, es pot fer res més que coure'l al foc viu?

Efectivament, vam poder demostrar que el calçot és un ingredient extraordinari que permet adaptar-se a una cuina creativa. Però la recerca dels plats no va ser fàcil. Prèviament, no teníem cap informació que ens permetés de saber, per exemple, si es podia combinar el calçot amb la sípia, o sobre com calia fer-ho per obtenir un resultat òptim. Ens va sortir un bon recull de receptes. Però per trobar els plats adients, abans vam haver de fer moltes tasques de recerca, i una bona quantitat d'elaboracions van haver de ser desestimades.

Tot plegat va representar un exercici d'imaginació i, sobretot, d'il·lusió, perquè ens motivava donar a conèixer aquesta hortalissa tan nostra i incorporar-la a la taula de casa, als plats de cada dia, i fer-la festejar amb verdures, peixos, carns, pasta i salses ben diferents a la que tradicionalment acompanya els calçots.

Aquesta aventura va resultar reeixida i la il·lusió per ampliar els registres gastronòmics d'ingredients molt propis de la nostra terra, el Camp de Tarragona, va anar més enllà, i també vam escriure conjuntament *La cuina de l'avellana*.

Pensem que existeix un graó intermedi entre la cuina d'alt nivell i la restauració de caire popular. I és en aquesta franja on detectem que patim un dèficit més gran: en la cuina basada en dos o tres plats, però en els quals hi hagi un treball profund que sàpiga combinar adequadament la tradició i la innovació. Aquesta és la nostra línia, i esperem que les nostres receptes de *La cuina del calçot* hi contribueixin positivament.

Joan Jofre i Agustí Garcia

La cuina del calçot.indd 7 17/12/15 12:53

Notes preliminars

CALÇOTS I CALÇOTADES

Què és un calçot?

Anomenem calçot cadascun dels grills de les cebes blanques conreats especialment per ser cuits a la flama.

El procés del conreu del calçot comença quan, als darrers mesos de l'any, se sembra la llavor de la ceba blanca. Quan la ceba ha germinat i ha crescut, s'arrenca i, després de guardar-la una temporada, es torna a plantar una altra vegada, però només ha de quedar mig colgada. A mesura que creix la planta, cal anar-la calçant, és a dir, envoltant-la de terra. Els calçots es cullen preferentment entre els mesos de desembre i març, que equival a dir durant la temporada calçotaire.

I què és la calçotada?

El nom del calçot es troba indefugiblement lligat al de la calçotada. Quan hagueu acabat de llegir el llibre que teniu a les mans, veureu que això no ha de ser forçosament així, perquè el calçot de Valls constitueix una menja excel·lent combinat amb una munió d'altres ingredients. El cert, però, és que calçots i calçotades ara per ara són gairebé sinònims.

Els elements gastronòmics bàsics d'una calçotada són els calçots amb la salsa especialment feta per acompanyar-los, la carn d'anyell i la llonganissa a la brasa, i les postres (taronges i productes de pastisseria). El vi i el cava són les begudes que genuïnament acompanyen la calçotada. Això, explicat molt sintèticament. A les últimes pàgines del llibre hi trobareu un glossari calçotaire que completa la informació.

Però la calçotada no és solament un àpat, sinó que també és una festa (o, potser millor, és essencialment una festa). Una festa que se celebra en masies i en restaurants durant els mesos d'hivern, sobretot, i que té la seva màxima expressió en la Gran Festa de la Calçotada, que té lloc a Valls l'últim diumenge del mes de gener, des de l'any 1982.

La cuina del calçot.indd 8 17/12/15 12:53

Una pinzellada històrica

La calçotada no té unes arrels ancestrals, com algú podria pensar equivocadament. Segons algunes notícies, els calçots i, de retruc, les calçotades, van ser descoberts —o millor "inventats"?— per un pagès solitari de finals del segle XIX conegut amb el renom de Xat de Benaiges. El que no presenta cap dubte és que des de les primeres dècades del segle XX la calçotada es convertí en un àpat habitual de moltes famílies vallenques durant els dies festius. Les arrels del gran impuls experimentat per la calçotada arreu del país podem datar-les a mitjan segle passat, quan la Penya Artística de l'Olla feia les seves cèlebres calçotades i hi convidava personalitats del món artístic i cultural barceloní. L'impuls d'alguns restauradors d'esperit emprenedor, la generalització del vehicle particular i algunes gestions endegades des de les instàncies municipals vallenques van permetre que, sobretot a partir dels anys seixanta, desenes de milers de persones de tot el país visitessin cada any Valls per fer-hi la popular calçotada. Més recentment, no solament s'ha estès el prestigi calçotaire, sinó que també es produeixen calçots en altres zones del país i alguns restaurants d'arreu inclouen la calçotada entre la seva oferta gastronòmica.

La salsa

En les calçotades, un element quasi tan important com els mateixos calçots és la salsa. Una salsa a la qual, a Valls, tothom anomena *salsa de calçots*, una expressió que podria induir a equívocs, tenint en compte que no està feta de calçots, sinó que està destinada a acompanyar-los.

Un cop fet aquest aclariment, diguem que no hi ha una única recepta de salsa de calçots. Ben al contrari: no exageraríem gaire si diguéssim que hi ha tantes receptes de salsa com persones que n'elaboren. Hi ha, això sí, uns ingredients que no hi poden faltar: oli, ametlles torrades, tomaques, alls i vinagre. Són productes molt propis del Camp de Tarragona. Entre els altres ingredients que tenen un caràcter més optatiu, s'hi compten les avellanes, el bitxo, les galetes, l'herba de Santa Maria, el julivert, la nyora, el pebre vermell, la sal… La textura de la salsa també pot ser molt variable: espessa, més clara, ben fina o que s'hi noti el granet d'ametlla.

La cuina del calçot.indd 9 17/12/15 12:53

El calçot de Valls, un calçot amb denominació de qualitat

La Indicació Geogràfica Protegida (IGP) "Calçot de Valls" apareix, com a resposta a la demanda dels pagesos del Camp de Tarragona, per aconseguir un reconeixement adequat a la qualitat del producte. El seu reglament va ser aprovat, mitjançant una ordre del DARP, el 25 de setembre del 2001. Els calçots amparats per la IGP es reconeixen perquè estan lligats amb un fil blau del qual penja una etiqueta numerada amb el nom del productor.

L'àrea de producció de la IGP Calçot de Valls està constituïda pels terrenys que estan ubicats a les comarques de l'Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès i el Baix Penedès i que el Consell Regulador considera aptes per a la producció de calçots.

Valls és el bressol de la calçotada, però també n'és l'epicentre. Per tant, a Valls i comarca hi ha una cultura calçotaire, i això suposa un punt a favor de la qualitat del calçot. Però, a banda dels factors humans, hi ha una sèrie de factors del medi físic que també contribueixen a donar al calçot de Valls determinades característiques de qualitat.

L'Alt Camp ocupa la part més septentrional i, alhora, més elevada del Camp de Tarragona, una comarca natural integrada essencialment per la coneguda com a depressió Valls-Reus. Està limitada, en essència, pels dos rius principals que la travessen: el Gaià, a l'est, i el Francolí, a l'oest. Els límits oest, nord i est estan constituïts per serralades que encerclen la gran plana central: les Muntanyes de Prades, la serra de Miramar, les serres dels Cogullons i de Comaverd, la serra d'Ancosa i la serra del Montmell.

Tot i que l'Alt Camp no és una comarca costanera, el seu clima el podem qualificar de mediterrani marítim. La poca distància de la mar i el fet que el Camp de Tarragona sigui una plana força contínua fan que no hi hagi una acusada continentalitat.

Els sòls agrícoles de l'Alt Camp normalment s'assenten sobre una roca mare calcària. El conreu del calçot, en tractar-se d'un regadiu, sovint es localitza en sòls al·luvials, als llits dels rius o torrents, on hi ha un sòl més profund i més ric en matèria orgànica.

És difícil establir una relació directa de causa i efecte entre totes aquestes característiques del medi físic vallenc i la qualitat dels calçots que s'hi cullen. Encara que sabem que aquesta relació existeix, costa saber exactament què hi té una influència més clara: les característiques microclimàtiques? El subsòl? Les característiques químiques dels sòls? Aquest és un enigma. Un secret que la terra de Valls, aquest solar del Camp, guarda gelosament.

La cuina del calçot.indd 10 17/12/15 12:53



ELS PLATS

Entrant

POTI-POTI DE CALÇOTS I SALMÓ FUMAT

Per a 4 persones

- 10 ous
- 300 g de calçots (la part més blanca) tallats a la brunesa
- 200 g de salmó fumat tallat a daus
- 100 g de mantega
- ½ tassa de nata
- sal i pebre
- cebollins

» En una cassola petita poseu-hi els calçots i la mantega. Un cop estiguin ben brasejats, afegiu-hi els ous batuts i aneu-ho remenant a foc lent.

» Afegiu-hi el salmó i, quan comenci a quallar, afegiu-hi la nata, la sal i el pebre.

» Serviu-ho en un plat acompanyat d'un triangle de pa torrat i empolvoreu-ho amb cebollins ben picats.

La cuina del calçot.indd 12 17/12/15 12:53

Entrant

CALÇOTS AMB BEIXAMEL I JULIANA D'ANXOVES

Per a 4 persones

- 32 calçots
- 12 anxoves tallades a la juliana
- 1 l de beixamel (vegeu l'apartat "Les salses")
- mantega
- 50 g de formatge ratllat

» Talleu el blanc dels calçots a trossos regulars i poseu-los a bullir. Quan siguin cuits, escorreu-los i reserveu-los.

» En una plàtera que serveixi per al forn, poseu-hi al fons una mica de beixamel; al damunt, els calçots i la juliana d'anxoves.

» Cobriu-ho tot amb beixamel, empolvoreu-ho amb el formatge ratllat i, amb unes làmines fines de mantega, gratineu-ho i ja ho podeu servir.

La cuina del calçot.indd 13 17/12/15 12:53

Entrant

NIU DE CALÇOTS

Per a 4 persones

- 12 nius de pasta de full (10 cm de diàmetre per 2,5 cm d'alçada)
- 25 calçots (la part més blanca) tallats a la brunesa
- 5 ous
- ¼ de l de nata líquida
- 150 g de mantega
- 6 llenques de bacó tallat a la juliana
- sal, pebre i nou moscada

» Un cop els calçots estan ben nets, talleu-los tan finament com sigui possible i poseu-los a coure amb la mantega, sense que agafin color. Tot seguit, afegiu-hi el bacó.

» Després enretireu-ho del foc, escorreu-ho i reserveu-ho.

» A continuació, bateu els ous. Afegiu-hi la nata líquida, els calçots, el bacó, la sal, el pebre i la nou moscada, i remeneu-ho bé.

» Farciu els nius i poseu-los al forn a temperatura mitjana durant vint minuts, aproximadament. Traieu-ho i decoreu-ho al gust.

La cuina del calçot.indd 14 17/12/15 12:54

