



La Calçotada, la tradició gastronòmica més important de Catalunya



LA CALÇOTADA

Per a més informació:
Para más información:

Oficina de Turisme de Valls
C. de la Cort, 61
43800 Valls
Tel. 977 61 25 30
turisme.valls@altanet.org
www.valls.cat

Consell Comarcal
de l'Alt Camp
Passeig de l'Estació, 42, baixos
43800 Valls
Tel. 977 60 62 87
Fax 977 61 30 71
consell@altcamp.cat
www.altcamp.cat

Cambrà Oficial de Comerç
i Indústria de Valls
C. Jacint Verdaguer, 1
43800 Valls
Tel. 977 600 909
Fax 977 606 456
valls@cambravalls.com
www.cambravalls.com

Hem volgut recuperar un text antic publicat el 1951 i editat posteriorment per la impremta Castells sota el títol de "Monografías Vallenses" (Monografies Vallenques). El text original, d'una bellesa extraordinària, és en castellà. Aquest reportatge, que podem considerar històric, explica la calçotada d'una forma molt didàctica.

MONOGRAFÍAS VALLENSES. LA CALÇOTADA

La presente Monografía es una reproducción del trabajo premiado en el I Concurso de Reportajes de la revista *Destino* (1951), y publicado posteriormente en la revista *Cultura de Valls* (Marzo 1956), original de nuestros compatriotas señores José Piñas Mercadé y José Pons Pena.

Si os acaece el pasar, en una mañana de un domingo cualquiera de las postrimerías de invierno, por el Alto Campo de Tarragona, y más concretamente por tierra vallense, quedaréis sorprendidos al encontrar mezclado con el aroma de la nieve-flor de los almendros un olorillo dulzón y agradable.

Al mirar con detenimiento, podréis observar aquí y acullá el blanco penacho humeante de unas fogatas, alrededor de las cuales se mueven afanosamente unas gentes entregadas a un misterioso quehacer, con la misma unión que si se tratara de un rito atávico.

¿Qué son estas humaredas, que jalonan el contorno de la ciudad? ¿Y qué diablos significa, os preguntaréis, ese olor dulzón que se esparce por el aire? Decididamente mostráis no haber nacido en Valls, ni conocer gran cosa de esta tierra. De otro modo, en vez de preguntar, ya estaríais a la vera de alguna de estas fogatas aplicado también a la tarea.

Acercaos un poco y observad. Son unos grupos de vallenses que se dedican a preparar una comida tradicional, impar y absolutamente desconocida más allá de estos campos. ¿Se trata de la típica Calçotada!

Valls es una ciudad que ha cobrado merecida fama por la excelencia de su anís y por la bravura de sus "Xiquets", que saben encaramarse hasta las estrellas con sus torres humanas... Pero lo que muchos no saben es que desde mediados de febrero hasta primeros de abril, existe allí un tema dominante en las conversaciones, a cuyo conjuro toda la ciudad vibra al unísono, lográndose la más perfecta unanimidad: la calçotada.

En vano buscaréis la palabreja en un tratado de cocina, por extenso y documentado que sea: es un asunto puramente local y circunscrito en los límites reducidos de aquella ciudad. El “Diccionari Català-Valencià-Balear”, de Mn. Antonio M^a Alcover (continuado por J. Moll), tan sólo dice, en su tomo II, pág. 767: “Calçot: Ceballot, ceba bifurcada o trifurcada. (Valls)”.

Así, lacónicamente. Ante la cual pensamos en la completa inutilidad que resultaría el intento de encuadrar la calçotada dentro de los moldes de una fría receta culinaria, al uso de “Carmencita, la perfecta cocinera”.

No quedaría explicado, ni por asomo, el ardoroso entusiasmo que despierta este manjar entre los ya iniciados. Ni tampoco sabría nadie que tal pasión no respeta edades, sexos, ni condición social. Y que ni la distancia es obstáculo alguno para que un vallense, despreciando todos los kilómetros que puedan separarle de su lugar natal, se prive de saborearlo, viniendo de todas las lejanías tan pronto como las flores del almendro le indican que ha llegado la época propicia.

FIESTA AL AIRE LIBRE

¿Qué es la Calçotada y cuál es el misterio que encierra? Para contestar hemos de bajar al terreno de la más humilde vulgaridad; la primera materia es nada más, y nada menos, que unas cebollas especiales, Ceballots (calçots, en Valls), simplemente asadas.

—Bueno, ¿y qué más?— va preguntando el extrañado forastero, al ver que con muchos días de antelación van formándose grupos y más grupos de calçotaires: familiares, de compañeros de taller, de tertulia de café, etc.

Médicos, castellers, modistillas, artistas...; cada uno tiene el grupo con “su” domingo señalado.

Porque, eso sí, es imprescindible realizarla al aire libre, en pleno campo. Esta habría de ser la primera indicación en la imposible receta de cocina que quisiera expresar teóricamente una calçotada.

Debajo de los pinos del Bosc, a la sombra de los algarrobos de la Verneda, junto a los avellanos de los Fontanals; desafiando las jugarretas del clima generalmente bonancible, pero veleidoso precisamente durante estas semanas. Si el día se presenta claro y soleado, mejor; pero si le da por soplar frescos aires de serè o vientos de Prades, o mandar llovizna, y nieve incluso, hay que apechugar con lo que venga, haciendo caso omiso de todas las inclemencias meteorológicas.

Con buen o mal tiempo, siempre en el campo. Una calçotada casera pierde el 99 por ciento de su encanto y sabor peculiares, y nadie se atreve ya a proponerla.

NOTAS TÉCNICAS

La cebolla de nuestras huertas, plantada otra vez (mejor en tiempo de luna vieja, según los payeses) entre los meses de agosto y septiembre, es la que nos da los apreciados calçots. Velando por la mejor calidad de los mismos, se ponen los turgentes bulbos en un surco abierto, sin cubrir, hasta que, al cabo de poco, se enraízan y van saliendo los delicados retoños, futuros calçots, que luego se “calzan” con tierra, ayudándoles con un poco de abono.

Por regla general, cada mata (que es una de aquellas primitivas cebollas) acostumbra a llevar unos siete u ocho retoños, incluso algunas hasta diez y doce. A principios de año el calçot ha tomado ya su forma definitiva: un blanco cilindro de unos 15 centímetros de largo con la parte inferior redondeada. Entonces se arrancan algunos para comer crudos en la ensalada, pero lo corriente es dejarlos hasta primeros de febrero, cuando empiezan a cobrar su verdadera sazón, señalando el inicio de la temporada calçotaire.

La cantidad que se calcula para consumir una “colla” es a base de unos 25 o 30 por cabeza: no decimos por barba porque las señoras son también unas formidables degustadoras de este manjar. Estos números, empero, pueden oscilar en más, pues hay quienes realizan la verdadera proeza gastronómica de engullir hasta un centenar. Proeza porque, al igual que los caracoles, y por la salsa que también los acompaña, los calçots son una plato que obliga a comer mucho pan, siendo, por lo tanto, bien ganado el prestigio de que gozan estos comilones que no se rinden hasta pasadas las diez decenas.

CALÇOTS A LA PARRILLA...

Pero hasta ahora no veo más que cebollas asadas... insinúa, decepcionado, el forastero invitado.

La mejor respuesta es llevárselo a ver la cuidadosa preparación. Una vez en el campo, y buscando un sitio resguardado si el día amaneció desapacible, los más madrugadores de la “colla”, armados de sendos cuchillos, proceden diligentemente al corte de los calçots. La faena no es cosa sencilla, ni puede abandonarse a manos inexpertas. Hay que recortar las





hojas verdes de arriba y las raíces y parte de la cabezuela por debajo. Siendo esta última fase por donde debe andarse con más cuidado, pues unos milímetros de más o de menos pueden dar al traste con el buen éxito de la fiesta.

Antiguamente, y algún purista está en sus trece, se asaba los calçots extendiéndolos directamente sobre el haz de sarmientos encendidos, revolviéndolos con un largo palo, Pero resulta más cómodo improvisar unas parrillas con un trozo de tela metálica.

Esta segunda operación no es menos delicada que la primera, ya que hay que encontrar, sobre la marcha –abocados al ardor de la fogata y envueltos por el humo–, el punto exacto de cocción (ni crudos, que resultan fibrosos, ni recocidos, que pierden volumen y sabor). Además hay que cuidar que no decaiga el fuego, sin que tampoco llamee demasiado. Algunos consideran conveniente poner un poco de leña liviana esparcida encima de la parrilla.

Y así, extendidos, formando una delgada capa sobre la tela metálica, hay que ir asando varios centenares de calçots.

UNA BUENA SALSA, CONDICIÓN IMPRESCINDIBLE

Tampoco manos profanas pueden tomar la responsabilidad de preparar la salsa, conocida en Valls por “salvitxada”.

La salsa es el aditamento ineludible de los calçots. Mientras unos siguen trabajando al lado de la fogata, otros, los más experimentados (y conste que en la localidad es muy honroso el calificativo de tener “la mà trencada” para una buena salsa), concienzudamente y con gravedad de alquimistas van moliendo y machacando al mortero una regular cantidad de almendras tostadas, hasta convertirlas en una fina papilla, se machacan asimismo unas ramitas de perejil y unos granos de ajo asado (crudo y con un poco de pimentón los que quieren darle una versión picante). Luego unos tomates también “escalivats”, y por último, con muchísimo ojo y atención, la sal correspondiente. A todo ello se le añade, a la hora de comer, aceite fino en abundancia, hasta darle la suficiente fluidez.

Se le pueden mezclar otros ingredientes, tales como vinagre, galletas, avellanas, especias..., pero básicamente es lo consignado.

LA HORA DE LA VERDAD

Volvamos a los calçots ya asados, envueltos en un saco o arpillera para que no se enfríen, hechos un montón informe y ennegrecido.

Ahora sí que el forastero, que ha observado sonriente el laborioso trajinar de toda la mañana, no puede disimular un

gesto de pánico, como del que se encuentra metido en una encerrona.

–¿Y esto se come?– pregunta entre escamado y receloso.

Los hay que intentan escabullirse, acordándose tardíamente de que la cebolla no les sienta bien a sus estómagos, alegando que ya comerán de lo demás.

La manera de despojar el calçot de su camiseta exterior, negra de chamusquina, no tiene nada de particular. Con una mano se cogen las hojas centrales por arriba, mientras con la otra mano se sujeta la parte inferior, y con un pequeño tirón sale el calçot blanco, oloroso y humeante... Se agita dentro del correspondiente plato de la salsa, y elevándolo rápidamente a la altura de la cabeza – inclinada hacia atrás y un poco ladeada – se introduce su extremo inferior en la boca. Con la otra mano, que ha quedado libre al desembarazarse del ya inútil capuchón, se acompaña su ascensión con una ancha rebanada de pan, que sirve a la vez de protector de la pechera contra las salpicaduras de la salsa.

Para este movimiento calçot –plato– pan, boca, se necesita un poco de entrenamiento, una admirable sincronización automática de gesto y un pulso de gente decidida, so pena de convertir el traje en un muestrario de lamparones. Nos ha parecido advertir en las señoras un poco más de habilidad y elegancia que los hombres en este menester.

Huelga consignar que el porrón, rebotante de vino tinto, pasa todo el tiempo enarbolado, sin descansar ni un segundo.

MENTIRAS Y VERDADES ACERCA DE LA SEGUNDA PARTE

Algún malicioso afirma que la clave del secreto es lo que viene detrás, y que los calçots sólo son un pretexto para ello.

Lo tradicional para completar la comida era la tortilla con alcachofas, fruta y café; con ello se contentaban nuestros abuelos. Ahora el rito es más exigente y obliga a un buen palmo de la más gruesa y pimpante salchicha (“Llonganissa”) y sus buenas chuletas de cordero, todo asado en el rescoldo de la fogata y bien salpicado con sabroso “all-i-oli”, amén de la salsa sobrante extendida sobre nuevas rebanadas de pan.

Si a ello añadimos el postre, café y licores, a discreción y sin regateos, se puede redondear un final feliz, aureolado por las volutas de humo de un buen habano, con la animada locuacidad propia de un estómago sólidamente nutrido.

Sin embargo, que digan lo que quieran los maliciosos, la base principal son los calçots, con las peripecias de su condimento y su peculiar degustación.



LA SALSA DE LA CALÇOTADA DE VALLS

Per a l'elaboració d'una bona salsa de la Calçotada de Valls, cada família té el seu secret, fruit de la investigació pròpia que s'ha anat transmetent de generació en generació.

Amb tot, els ingredients bàsics per a quatre persones són: 100 g d'ametlles torrades, 30 g d'avellanes torrades, 4 o 5 tomàquets vermells escalivats, 1 cabeça d'alls escalivada, 80 cl d'oli d'oliva de Valls, 1/2 gotet de vinagre, 1 pebrot sec o pebre vermell dolç, julivert i sal. Tot això ben picat al morter o amb la batidora.

LA SALSA DE LA CALÇOTADA DE VALLS

Para la elaboración de una buena salsa de la Calçotada de Valls, cada familia tiene su secreto, fruto de la investigación propia que se ha ido transmitiendo de generación en generación.

Pese a ello, los ingredientes básicos para cuatro personas son: 100 g de almendras tostadas, 30 g de avellanas tostadas, 4 o 5 tomates rojos asados, 1 cabeza de ajos asada, 80 cl de aceite de oliva de Valls, 1/2 vasito de vinagre, 1 pimiento seco o pimienta roja dulce, perejil y sal. Todo esto bien picado en el mortero o con la batidora.



LA CALÇOTADA

Personatges famosos com Salvador Dalí i Joan Miró han gaudit de la Calçotada de Valls.

Personajes famosos como Salvador Dalí o Joan Miró han disfrutado de la Calçotada de Valls.



Fotografia:
Arxiu Josep Gatell Roda (Masia Bou)
Francesc Català Roca

“CALÇOTAIRES” DE ALTO VUELO

Contrariamente a lo que puede suponerse, si geográficamente el calçot está circunscrito en Valls, el fervor por la calçotada no se limita sólo a los vallenses. Sus adeptos van formando legión, y son muchas las personalidad que, probado una vez su sabor, ningún año se pierden la ocasión de repetirla, acudiendo presurosos desde Barcelona, Reus, Tarragona...

El prestigioso artista, doblado de orfebre y pintor, Jaime Mercadé, como buen vallense nunca ha cejado en su afán de darla a conocer a sus relevantes amistades barcelonesas. A él se debe, invitados en su torre del Bosc, el que haya sido gustada y celebrada por los componentes de la famosa Peña “dels Artistes” del desaparecido Hotel Colón. Luis Plandiura, Enrique Casanovas, Ricardo Canals, Miguel Utrillo (padre), Manuel Humbert, Alejandro de Cabanyes, Jaime Llongueras, Xavier Nogués, Olegario Junyent, Pedro Anglada, Jose Dunyac, Francisco Labarta, José Porta y el famoso patriarcal “gourmet” Alejandro Riera.

Una grey de pintores, literatos, escultores... que han sabido captar la rústica y, para ellos, sorprendente belleza de la calçotada, manifestándose como rendidos admiradores de la fiesta.

¿Y qué diremos de la simpatía que los calçots han encendido en espíritus tan sensibles como el violonista Costa, el escultor Manolo Hugué, el dibujante Ricardo Opisso, la cantatriz Mercedes Plantada, el filólogo Pompeyo Fabra (que en pleno Ateneo requería a Mercadé fecha para la próxima calçotada), el polifacético Juan Estelrich, el crítico Sebastián Gasch...? Multitud de anécdotas, a cual más sinificativa, han tenido su punto de arranque en estas idas a Valls para recibir el bautismo de fuego calçotaire.

Interminable sería la lista de las personalidades del mundo de las artes, las letras y las ciencias que han quedado prendidas en el encanto de este típico e incomparable manjar. ¿Más nombres? Dr. J. Peyrí, A. Puiggairal, I. Mallol, F. Vayreda, M. Fargas, los Imbert, R. Benet, I. Illescas, J. Prats, P. Créixams, F. Domingo, M. Gifreda... Asimismo los cazadores de fieras Botey... ¿Ah! Y aún nos parece oír las voces que daba M. Truébols, director de una orquesta de Jazz francesa, proclamando incesantemente: *A París une calçotade aurait un succès formidable!* ■



RESTAURANT
MASIA BOU

CASA PAIRAL DE LA CALÇOTADA



La calçotada a la masia. Mural situat a la masia vella de Cal lloc, obra d'Iduand Castells, 1957

*A Masia Bou, asseure's al voltant d'una taula
és molt més que una festa per al paladar.*

RESTAURANT MASIA BOU
DES DEL 1929, FAMÍLIA, TRADICIÓ I MILLOR CUINA

Ctra. de Lleida, km 21,5 - 43800 VALLS - Tel. 977 60 04 27 - Fax. 977 61 32 94



LES TAULES DE LA RUTA DEL CISTER

El calçot

Josep Maria Gatell Batalla

Les últimes motes de calçots queden aïllades damunt dels solcs ja mig esbarrats.

El fum dels ciris de la Setmana Santa toca quasi al final i les tiges s'aixequen espigant-se i deixant al cap les flors blanques i les llavors.

El planter de la ceba blanca tardana es fa amb aquestes llavors, preparant un trosset de terra bona i adobada per créixer. Aquest planter creix durant tota la primavera, per fer-se una ceba rodona i de pell blanca que, abans d'encendre les fogueres de Sant Joan, arrancarem i deixarem a l'ombra a sol i serena.

Si ha plogut pels voltants de Sant Jaume, podrem començar a plantar aquesta ceba en els llocs més frescos del camp, per evitar patir les calors de l'estiu i perquè les cebes facin néixer els nous grills que seran els futurs calçots. No plantarem la ceba tota al mateix temps, així els calçots vindran esglaonats i no tots de cop.

Abans de dir-se calçots, aquests grills nous s'han de calçar, és a dir, amuntegar terra del solc damunt les fulles verdes per així buscar la llum i estirar-se. Un cop tinguin una llargària d'uns 20 cm i un gruix com el dit gros, els podrem arrancar amb uns arpiots, treure la terra enganxada de les arrels blanques i posar-los a la graella amb foc viu de redoltes de vinya de l'esporgada de l'any passat per fer flama viva que cremi les primeres fulles concèntriques dels calçots i conservi cuites i calentes les més interiors.

El "calçot". Los últimos cepellones de "calçots" quedan aislados sobre los surcos ya medio esparcidos.

El humo de los cirios de la Semana Santa toca casi a su fin y los tallos se alzan espigándose y dejando en lo alto las flores blancas y las semillas.

El plantel de la cebolla blanca tardia se hace con estas semillas, preparando un trocito de tierra buena y adobada para crecer. Este plantel crece durante toda la primavera, para hacerse una cebolla redonda y de piel blanca que, antes de encender las hogueras San Juan, arrancaremos y dejaremos a la sombra día y noche sin resguardo.

Si ha llovido por las cercanías de San Jaime, podremos empezar a plantar esta cebolla en los lugares más frescos del campo, para evitar sufrir los calores del verano y para que las cebollas hagan crecer los nuevos bulbos que serán los futuros "calçots". No plantaremos la cebolla toda al mismo tiempo, así los "calçots" vendrán escalonados y no todos a la vez. Antes de llamarse "calçots", estos bulbos nuevos se tienen que calzar, es decir, amontonar tierra del surco sobre las hojas verdes para así buscar la luz y estirarse. Una vez que tengan una longitud de unos 20 cm y un grosor como el dedo pulgar, los podremos arrancar con unos escardillos, retirar la tierra pegada de las raíces blancas y ponerlos en la brasa con fuego vivo de sarmientos de vid de la poda del año pasado para hacer llama viva que queme las primeras hojas concéntricas de los "calçots" y conserve cocidas y calientes las más interiores.

A quin dels d  s
ens tr  bem, avui?


KÖNIG
Vallvera
Carrer Vallvera, 11 • 977 60 62 48


KÖNIG
Sant Francesc
Plaça Sant Francesc, 3 • 977 61 20 89

Fem un König?


KÖNIG
Valls



MEDALLA DE ORO®

Marcando tendencias, así evoluciona Medalla de Oro. Con nuevos productos, cautivadores sabores y sorprendentes aromas que se adaptan a los gustos, a los momentos y a las personas. Una gama de productos que ha hecho que Medalla de Oro sea el café Premium más vendido de España y el preferido por el sector de la hostelería; el más deseado por todos aquellos que saben que el cliente elige la cafetería por la calidad de su café.

Medalla de Oro es la mejor gama de café Premium y Superpremium del mercado.

UN

CAFÉ · UN DESEO DE CAFÉ · UN DESEO DE CAFÉ

CAFÉS
BRASILIA

www.cafesbrasilia.com