



Monument a la calçotada, obra de l'escultor Josep Busquets, 1965. (Col·lecció JM Gatell)

ELS INICIS DE LA CALÇOTADA

Va néixer a Valls, d'això no en tinc cap dubte, però també s'ha de dir que qui “va posar la calçotada al món” va ser la família, els amics i els clients que tenien una relació amb Cal Bou.

Josep M. Gatell Batalla · Cal Bou



Quan el servei del sopar tocava a la fi, començaven les llargues tertúlies d'artistes, lletraferits i coneguts amb els hostes de la fonda que regentaven els meus avis i, després, els meus pares, com el “vetesifils” que, carregat amb les maletes i els mostraris, feia estada a Valls. La vida del viatjant consistia a a visitar els clients, principalment industrials i botiguers, i, al vespre, a comentar com havia anat el dia mentre feia una partida de dòmino o de

cartes amb els assidus de la fonda. Els cafès i els cigalons eren el consol de moltes angoixes abans de pujar a les habitacions a descansar.

Els components de la Penya Artística de l'Olla, companys de creacions artístiques diverses, sobretot relacionades amb la pintura, i amics del meu pare, Josep M. Gatell i Roda, eren assidus a les tertúlies vespertines de Cal Bou, a les quals ell

s'afegia una vegada acabada la feina com a hostaler.

Josep Gatell Busquets, el meu avi (a Valls se'l coneixia amb el renom del Bou), va ser un vell sindicalista del Gremi de Cambrers i Cuiners, exmilitant d'esquerra i republicà, i s'exilià a França amb la seva família, ell cap a un lloc i les dones i fills petits cap a un altre. Com que no tenia delictes de sang, va poder tornar després de la guerra “incivil” gràcies a la bona feina de l'advocat Cases.

No va ser fàcil recuperar l'antiga Fonda Bou, requisada durant el conflicte armat, però gràcies a la persistència i el bon fer de l'Ajuntament i altra bona gent es va aconseguir. Es va reformar íntegrament l'edifici: es van posar banyes a cadascuna de les plantes, es va instal·lar telèfon a les habitacions i es van fer algunes cambres tipus suite. A més, es comptava amb un menjador fantàstic i una cuina casolana de categoria, que regentava la meua àvia, Maria Roda Prats. A partir d'aquesta important reforma, el nom també va canviar i l'antiga Fonda Bou va passa a ser l'Hotel Universo Bou.

Entre els responsables de la Fonda Bou i els que durant tota la setmana laboral hi pernoctaven es va anar creant una relació d'amistat que feia que quan els parroquians tornaven a la Fonda després de passar el curt cap de setmana d'aquells temps amb la família es trobessin la seva habitació preparada, que quasi sempre era la mateixa.

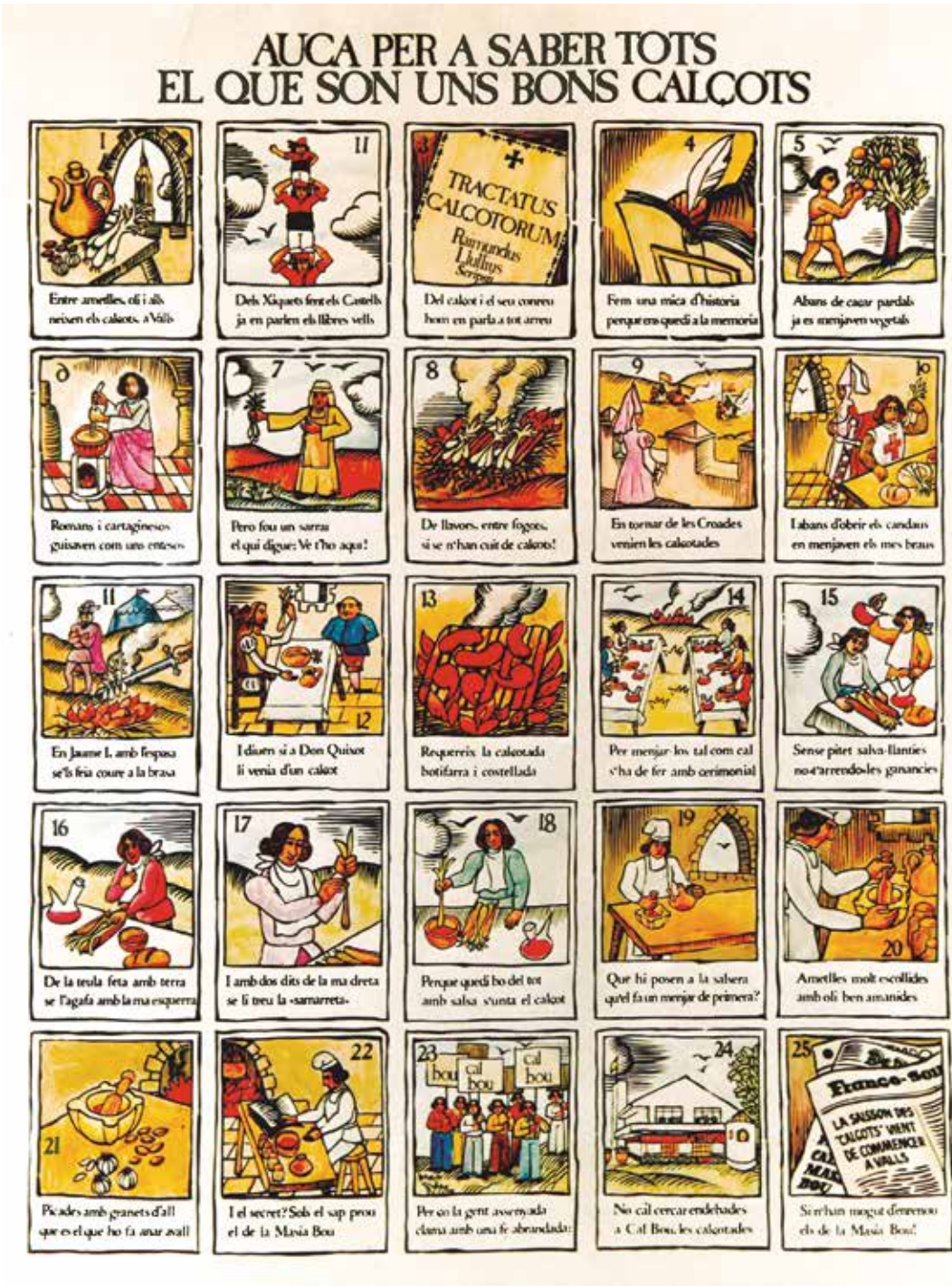
La família tenia una masia a la carretera de Montblanc, a poc més d'un quilòmetre de la ciutat de Valls, una masia que van adquirir poc abans que comencessin les hostilitats. La meua àvia tenia por de les “paves”, els avions nocturns que deixaven caure bombes allà on veien llum, i per això durant el dia feien la feina de la Fonda i, a la nit, anaven a la masia a dormir. L'àvia, a la masia, hi tenia un hortet, i amb una tartana i un cavall baixava les verdures a la Fonda, per als seus hostes. Com era normal, també conreava uns quants solcs de calçots, per a consum propi i familiar.

A causa del bon ambient que he descrit entre clients i família, alguns dies tocava fer xerinola en aquesta masia i, és clar, l'àpat eren els calçots i el que es pogués trobar en una postguerra crua i dura per als vençuts. Aquest incipient descobriment de la calçotada els hostes de la Fonda el van anar estenent i comentant en tornar a les seves llars.

La Penya Artística l'Olla, prenyada de bones mans i caps, va donar a conèixer aquest àpat tan vallesc a nous amics i coneguts, sobretot provinents d'aquella Barcelona i rodalia que era el bressol de tantes i tantes oportunitats en tots els sectors i branques. Van arribar els trens a Valls amb cert rigor, amb persones i ganes de gaudir fora de la ciutat, i no era estrany esperar els viatgers amb la tartana per portar-los a dinar a la Masia i, després, retornar-los a l'estació a l'hora perquè no fessin tard a la sortida del tren. Els autobusos de diferents companyies feien el transport a la capital de l'Alt Camp, amb excursions incloses, les quals tenien el comú denominador que s'hi cantava i s'hi ballaven sardanes, com feien habitualment les penyes. Més tard van arribar els vehicles utilitaris. Recordo aquell que s'obria per la part de davant, l'Issetta, el Renault 4/4, el Biscuter i, més tard, el que va ser més popular: el 600 de la Seat, amb les diferents versions.

A poc a poc i de boca a orella, la possibilitat de poder gaudir d'un àpat tan diferent i peculiar va anar guanyant adeptes en tots els camps. Així, la quantitat d'assistents a la calçotada de la Penya l'Olla, que es feia anualment coincidint amb diferents premis literaris i teatrals, actuacions i exposicions, va arribar a ser tan notòria que es va haver de contractar un professional del ram de l'hostaleria i buscar una masia per encabir tots els comensals. El lloc escollit va ser la Masia Bou, sota la batuta de Josep Gatell Roda, el meu pare.

L'èxit va ser, i és indiscutible, aquest corrent turisticogastronòmic que va trencar tots els paràmetres que hi havia. Es van anar ampliant els menjadors i l'aparcament, la cuina i tots els serveis, i cada any una nova inversió perquè la Casa Pairal de la Calçotada esdevingués un referent en aquest món. I així va ser: els caps de setmana s'omplien de nouvinguts



Auca de la calçotada de la Masia Bou. (Col·lecció JM Gatell)

que volien tastar els calçots i la resta de l'àpat, i aixecar el porró amb el vi valent d'aquestes contrades.

Es feien dos o tres torns de dinar a diferents hores, i per fer l'espera més còmoda i menys pesada s'oferien tombs en carro i a cavall pels aparcaments perquè la mainada no es neguitegés i passés un agradable cap de setmana. La calçotada va engrandir els seus horitzons, va traspasar les línies

catalanes i va arribar al País Valencià, a Madrid i també a Saragossa.

Durant vint anys, vam organitzar la **Mostra del Calçot**, un menú fer íntegrament amb calçots, fins i tot les postres. Els comensals: amics, coneguts, clients, autoritats locals i foranes, artistes,



familiars estaven tots invitats per la Masia Bou. La Mostra es feia a mitjan mes de novembre, amb els primers calçots que tenien la mida adequada, i suposava el tret de sortida de la nova temporada calçotaire. A més de la Mostra, també es van organitzar uns concursos literaris sobre el calçot, els premis dels quals es lliuraven a les postres de l'esmentat àpat.

La calçotada no té un secret únic, en té diversos: des de recollir les redoltes després de la poda de la vinya i guardar-les perquè s'assequin per a la temporada vinent, a aconseguir una bona ceba blanca tardana per sembrar-la, a finals de juliol o principis d'agost, en un lloc no massa assolellat perquè no s'assequi massa i s'ofegui la llavor, un lloc amb humitat i amb possibilitat de regar, passant per calçar i tapar les tiges a mesura que creixen i van pujant buscant la llum del sol, tot engreixant els futurs calçots.

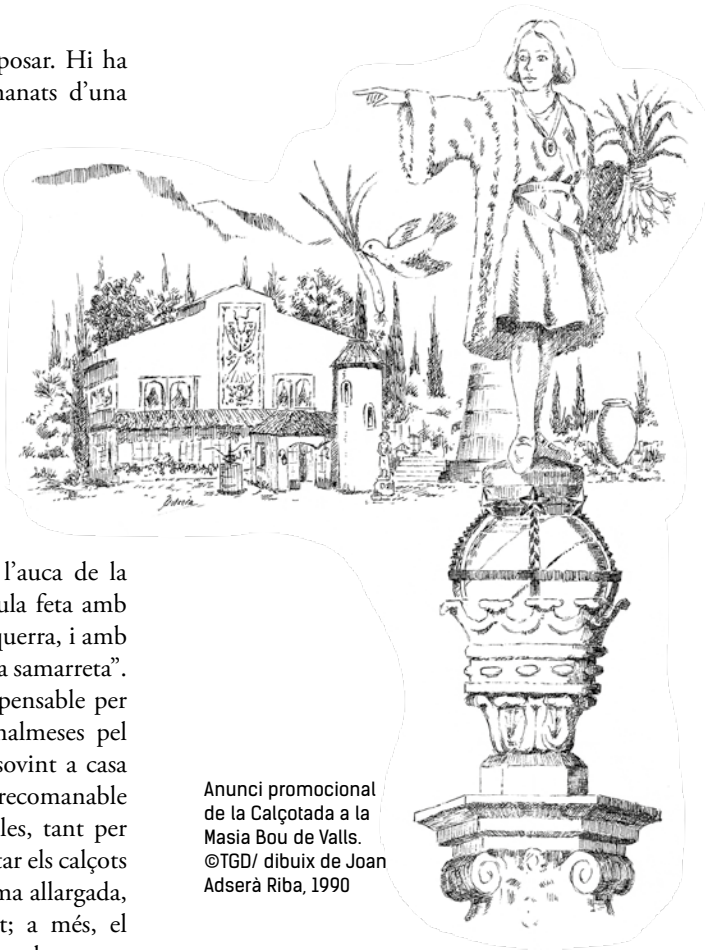
Els calçots s'han de coure amb flama viva de redoltes de la poda de l'any anterior, com he dit, i cal separar els primers dels gruixuts ja que els uns es couren més de pressa i els altres necessitaran més estona de foc. S'han de tallar una mica les arrels _una mica, no massa_ a fi que l'aigua que porten dins acabi de coure els calçots i no es perdi a la graella. També cal escapçar les fulles, que ocupen lloc i no cal que siguin tan llargues, fer fileres i encendre el foc a favor de l'aire, començant sempre per la part blanca.



Una vegada cuits, han de reposar. Hi ha gent que els embolica en manats d'una vintena amb paper de diari i després els tapa, altres els col·loquen ben arreglats en un cabàs i els tapen amb un sac d'espart perquè no es refredin. Es faci com es faci, és important que s'acabin de coure amb la calor dels uns amb els altres i perdin la rigidesa, i que quan es consumeixin es gronxin a l'aire i perfumin l'ambient de fum, foc i calçot.

A les primeres estampes de l'auca de la Masia Bou es diu: "De la teula feta amb terra, se l'agafa amb la mà esquerra, i amb dos dits de la dreta, se li treu la samarreta". La teula és un element indispensable per poder reparar les teulades malmeses pel fort vent de nord que bufa sovint a casa nostra; per això era i és recomanable tenir a mà unes quantes teules, tant per arreglar teulades com per portar els calçots a taula ja que, per la seva forma allargada, s'hi encabeixen perfectament; a més, el material conserva la calor dels calçots.

Un altre element rellevant de la calçotada és la salsa. N'hi ha tantes com mans a fer-la, i paladars a tastar-la. Els tomàquets, escalivats i pelats; els alls, també, i si ens agrada amb més gust, en podem posar algun de cru. També hi podem afegir un bitxo (més o menys gran, que piqui



Anunci promocional de la Calçotada a la Masia Bou de Valls. ©TGD/ dibuix de Joan Adserà Riba, 1990

molt o que no piqui gaire). Ho posem tot dintre del morter i ho aixafem bé. Hi tirem les ametlles i les avellanes, de la terra, torrades i pelades, i quan estiguin triturades, sal i pebre negre molt al gust. Després hi afegim la polpa de les nyores que teníem estovant-se i reinflant-se amb aigua, un raig de vinagre de vi, i hi anem afegint oli d'oliva fins que aconseguim la textura desitjada i el gust que volíem.

El pitet també és una peça important de l'àpat perquè, com diu l'auca: "Sense el pitet salvallànties, no t'arrendo les ganàncies". Potser el fet de tornar a portar pitet i menjar amb els dits, una cosa que els adults no fan des de fa molt de temps, contribueix, també, a l'èxit de la calçotada.

Vulguem o no, quan arriba el temps dels calçots, el camp s'omple de fumeres, com un símbol d'identitat de Valls. I, junt amb les fumeres, el somriure de molts comerciants locals, conscients que augmentaran les vendes de tots els productes relacionats amb l'àpat, o els monuments i museus locals que s'obren per donar a conèixer una mica més la ciutat. ■

L'equilibri perfecte

Gaudir i protegir



A la natura, els actes incívics no hi caben.



Descobreix l'equilibri entre gaudir i protegir a espaisnaturals.cat