



El col·lectiu Ofèlia Dracs, de barrila calçotera.

J. M. MONTANER

CALÇOTS, COSTELLADA, LLONGANISSES I VI

La festa del calçot

«Extraure'n la part blanca de l'interior és un espectacle de molta comicitat, fet que convida a la gresca, el rebombori i l'alegria». Això ens pot explicar, en part, l'èxit actual de la calçotada, un menjar típic de Valls que s'ha estès veloçment arreu del país.

Vicent Marquès

Convidat per una colla d'amics, de Valls i la rodalia, he assistit fa poc a una calçotada campestre, de les de veritat. S'ha posat de moda, la calçotada. Els calçots són els grills que trauen les cebes velles (les blanques) que es tornen a plantar. Perquè tinguin bona cama, s'han de calçar, operació que es fa moltes vegades i que consisteix a envoltar els ceballots de terra. El cicle de conreu és, doncs, el de la ceba més el dels calçots, llarg i complicat.

Aquests calçots, escapçats i sense arrels, els posen, ben junts i arreglats, al damunt d'un tros de tela metàl·lica rectangular (d'un metre per metre i mig, aproximadament) que fa de graella. Fan després un foc de sarments, posen els calçots damunt i els van girant. En estar torrats per fora i cuits per dins, els trauen i els guarden en caixes o cabassos, ben tapats amb sacs perquè conserven la calor. Les quantitats, bastant variables, poden ser de 25 o 30 calçots per comensal.

En arribar a taula, s'agafen pels ex-

tremes amb les mans i, estirant lleugerament, la part interior, blanca i cuïta, es desprèn de les capes exteriors, negres i cremades. Per últim, abans de menjar-se'ls, només cal mullar-los en la «salbitxada». D'aquesta salsa, germana del «romesco», n'hi ha tantes variants com persones, com sol passar sovint, i cadascú pensa que la seua fórmula és la millor i la vertadera. Els ingredients més usuals són: tomaca escalivada, pebrots de romesco secs (semblants a la nyora), llesques de pa torrat, alls (crus i escalivats), vitets, ametles, avellanes, nous, galetes, carquinyolis, pebre negre, pebre roig, menta, farigola, fetge de conill i altres. Siguen els que siguen, es piquen ben fins en un morter i, en acabat, s'hi afegeix l'oli, la sal i el pebre, procurant que quede espès.

L'àpat continua després amb una costellada i, si us queden forces, amb una plata de llonganisses, cuites també a la brasa. Tot regat amb bona cosa de vi, perquè el barral no pot parar en taula.

Això és la calçotada. Explicada d'aquesta manera tan asèptica, potser hi haurà qui pensarà que no hi ha per

a tant i no entendrà, doncs, el seu èxit actual. Gastronòmicament parlant, té un cert interès, però no és només per aquest motiu que s'ha fet tan famosa. La raó principal, que no és cap secret, la va explicar molt bé Daniel Ventura i Solé a la conferència que pronuncià quan es va celebrar la calçotada del Congrés Català de la Cuina (1982): «...aquell necessari envescament de mans i cara a l'hora de la feina, en separar la pell cremada de la ceba, per tal d'extraure'n la part blanca i comestible de l'interior, és un espectacle de força comicitat, del qual, inesperadament, són actors tots els membres de la taula. Això convida ràpidament a la gresca, al rebombori i a la més sana alegria. Per afegitò, 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 contagia l'eufòria i l'optimisme a tothom.»

Efectivament. La calçotada és, sobretot, una festa. Una festa que no sols té una bona base gastronòmica (que ja en seria prou) sinó que hi troba el motor i els mòbils necessaris per provocar la joia col·lectiva i les ganes de fer barrila.

L'origen de la calçotada sembla que es pot situar a les darreries del segle passat. Aleshores ja eren àpats col·lectius, però familiars. S'ha de dir que l'esmentat Ventura i Solé, és a la Penya de l'Olla, entitat artísticocultural, a qui devem la promoció i actual difusió dels calçots. A finals dels 40 i principis dels 50, aquesta entitat organitzava anualment la «Gran Calçotada Artística de l'Olla», a la qual assistien personalitats catalanes de la cultura i la política, reunions que van constituir, en aquells temps tenebrosos, un petit reducte de llibertat. El 1956, però, a causa de la cada vegada més nombrosa assistència, se'n va haver d'encarregar la preparació a un restaurant, la Masia Bou, i així es va iniciar el procés de comercialització i expansió que ha fet que, avui, a més de ser una manifestació gastronòmica popularíssima a l'Alt Camp, la seua celebrat haja ultrapassat l'àmbit comarcal, materialitzant-se en l'organització de calçotades arreu de Catalunya.

A Valls, la festa de la calçotada se celebra a finals de gener, però de calçots, n'hi ha, actualment, des de novembre fins a maig. Al País Valencià encara no ens hem contagiats de la febre calçotera. Potser un bon començament seria celebrar-ne una a Algemesí, agermanada amb Valls per la tradició castellera.