

# Reportatge

## El boom dels fogons tradicionals: les cuineres de Sils

Text: Moisès de Pablo

Fotos : Quim Giró

Un centenar d'àvies de Sils, com esforçats cavallers templaris amb el Sant Grial, guarden part de la memòria culinària tradicional de Catalunya. Allò que va néixer per preservar la gastronomia de la Selva interior és avui una marca respectada arreu. La cuina a Sils és una institució gastronòmica que ha visitat hotels de luxe, com el Ritz de Barcelona o el Villa de la Reina de Madrid, estudis de televisió i ràdios. La cuina tradicional és ara un art molt preuat.

L'ATRACTIU D'UNA CUINA INNOVADORA, SORPRENENT I AVANTGUARDISTA com la d'un Ferran Adrià, que porta el nom de Catalunya a tot arreu, es complementa perfectament amb el gust tradicional, la picada i el sofregit de tota la vida de les cuineres de Sils. La primera mira cap al futur i la segona és la garantia que no es perdrà el saber i la tasca de desenes de generacions de dones cuineres i els plats més paradigmàtics d'un país. Les mestresses selvatanes perpetuen el gust de la menja tradicional, aquell toc especial de l'àvia, que ens resta a la memòria com un gust suculent i que, en

el seu temps, no vam apreciar gaire, tot pensant que era quelcom habitual. Però avui el *fast-food*, la poca afecció a la cuina o la manca de temps, han convertit la cuina tradicional en un tresor. Un tresor que a Sils saben apreciar com si es tractés d'or negre.

El col·lectiu La cuina a Sils realitza una tasca rellevant per recuperar la memòria culinària d'aquest poble -i, *grosso modo*, de la comarca de la Selva- però, més enllà de la recuperació del receptari tradicional, el seu treball és un apropament a la història social. Les receptes que elaboraven les mestresses de casa, i que



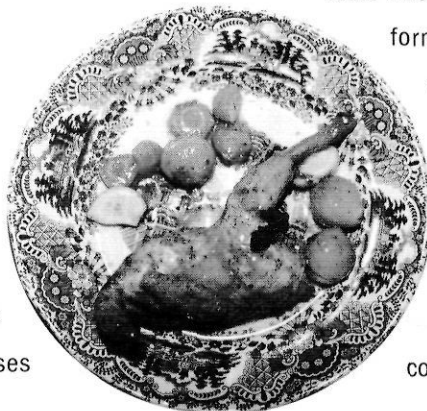
Algunes components de La cuina a Sils, amb el coordinador, Xicu Anoro. D'esquerra a dreta: Roser Martí, Paquita Rabassa, Montserrat Grau, Maria Val·llosera, Francesca Casellas.

actualment a causa dels canvis socials estan en procés de recessió, ens parlen també de les característiques de la vida a pagès.

Francesca Casellas, 81 anys; Montserrat Grau, 74; Paquita Rabassa, 80, i Roser Martí, «en tinc una mica més», comenta, sorneguera-, exactament 81, són una bona representació del col·lectiu. Parlen amb experiència i amb la perspectiva de l'edat. Les seves vivències són un retrat antropològic del territori i de la pagesia que l'habitava. La cuina a Sils reflecteix quines eren les collites de la pagesia interior, les seves festes i els seus cicles anuals. Amb elles i amb Xicu Anoro, coordinador de La cuina a Sils i regidor de l'Ajuntament, conversem.

### Economia d'autoabastiment

Els productes de l'hort i el camp, juntament amb el bestiar i l'aviram, són els protagonistes. En aquest sentit, veiem com els àpats estaven condicionats per l'economia d'autoabastiment. Gairebé totes les cases



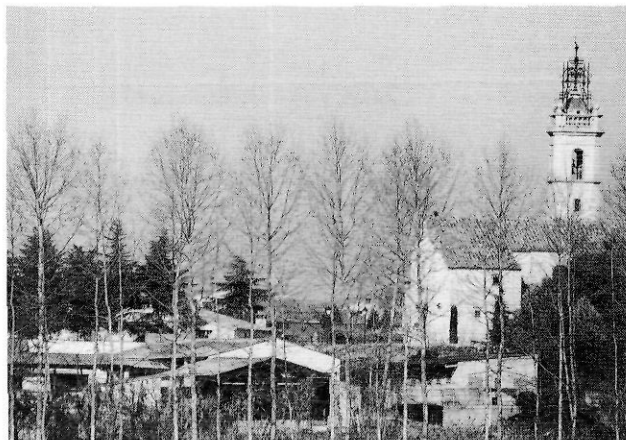
tenien un galliner on solia haver-hi conills, ànecs, oques, lloques i, de vegades, un xai. La Montserrat Grau explica que es cuinava exclusivament carn: «Carn i carn, pel davant i pel darrere. Abans tothom es criava la carn: pollastres, oques, ànecs i tot això; després es mataven porcs. Cada casa matava un porc per fer els embotits i tothom en tenia». De forma ocasional, es matava un xai. La Roser ho explica així: «Per la festa major es matava un xai, ¿i sabeu on es guardava? Dins del pou, embolicat i que no toqués l'aigua. I el segon o tercer dia ja tenia un gust rar».

Totes recorden com des de petites estaven avesades a veure matar el bestiar i com van aprendre a matar-lo de forma natural. «A casa després de la guerra venien uns estraperlistes, que en deien. Hi havia oques i aquelles dones, tot i que no hi havia els meus pares, diuen que volen una oca... i dic, «com podríem fer-ho nosaltres?» i, au, vam matar l'oca, i agafa aigua, i al foc! Jo havia mort de tot, menys xais», comenta la Paquita.

## El naixement de la idea

El darrer diumenge del mes de setembre del 1992, mentre el país vivia la fastuositat olímpica amb la ressaca de glòria corresponent, l'Ajuntament de Sils va organitzar el sopar tradicional en homenatge a la vellesa. Un esdeveniment que, d'altra banda, es repeteix a centenars de municipis de casa nostra. A l'àpat es van aplegar dinou senyores que, pel que sembla, van passar una bona estona rememorant les menges de les seves àvies davant d'unes suculentos safates de pebrots vermells. Algun jove podria suposar que eren les batalletes de sempre. Coses de iaies. El regidor de Turisme, Xicu Anoro, va tenir la pensada: calia transformar el record gastronòmic en un llibre. Aquest va ser *La cuina a Sils*: havia nascut el col·lectiu del mateix nom i les conegudes Cuineres de Sils.

Per la seva banda, la Roser Martí, aquesta senyora menuda, xerraire i optimista que forma part de les 14 primeres silenques que van integrar *La cuina a Sils*, recorda quan ella i la seva germana van matar un pollastre: «La meva mare matava pollastres. Un dia, quan era a mercat, i com que no hi havia ni el pare ni la mare, vam dir: «Matem un pollastre». La



Panoràmica de Sils, amb el campanar de l'església.

meva germana el va agafar i li va pegar al cap, i jo vaig agafar la dextra i rac!, i el pollastre va marxar corrents; encara em sembla que el veig».

### Una simfonia culinària

Gràcies a la col·laboració del restaurant silenci l'Hostal de la Granota, i en particular de la seva mestressa, Maria Vall-Illós, que també forma part del grup, i sense la qual no hauria estat possible realitzar el reportatge gràfic, repassem un grapat de plats típics d'aquesta zona del pla de la comarca. Les senyores es posen els davantals i es mouen per l'espai de la cuina amb l'experiència de tants d'anys elaborant plats.







*Les nostres receptes de cuina,  
un dels vuit llibres publicats*

A l'estança hi predomina el color de les carns, omnipresent. Coneixem, de la mà de la Francesca, la Paquita i la Roser, plats com la perdiu a la vinagreta amb cebetes, pastanagues i all; peus de porc amb herbes, llorer i pebre, arrebossats i fets a la brasa i pollastre amb bolets, confitats a casa. Just ara, la Montserrat clou els matisos verd-blancs, esquitxats del vermell llampant del tomàquet, d'una amanida amb bròquil de pagès i bitxo confitats –procediment que permetia conservar els excedents de la collita– amb el tomàquet i enciam. Una simfonia de colors. Altres elements

## El filó editorial

Parlem, de moment, de vuit llibres publicats. El darrer, *La cuina a Sils*. Deu anys de gastronomia popular, un repàs de la trajectòria del grup. *Les Cuineres de Sils* (2002) és el gran boom, editat per La Magrana. Duu 8 reedicions. La traducció de *Les Cuineres* al castellà fa el salt al mercat espanyol el 2003. És la prova de foc. *Las cocineras de Sils*, realitat per segona vegada, testimonia l'èxit d'un fenomen que transcendeix les barreres de Catalunya, atès que el títol és idèntic al publicat en català. Es confia, doncs, en l'atractiu de la marca. Al gabinet de premsa de RBA, l'editorial mare, comenten el xivarri i l'enrenou d'aquestes simpàtiques cuineres que, com qualsevol senyora de la seva edat, quan van a una entrevista, encara que sigui de ràdio, passen per la perruqueria i s'empolainen com si tots els oients les poguessin veure.

propis de la gastronomia local són els bolets i els salsafins (que és com anomenen aquí el salsifí, l'arrel comestible de l'escurçonera, que és una característica del territori). Hi ha plats com pollastre amb bolets, vedella; pollastre amb *salsafins*...

En aquestes pàgines i a les dues següents, totes les cuineres de Sils.



## Retrat tipus

Les Cuineres són cent dues dones. La mitjana d'edat del grup és de 72 anys, la més gran en té 93 i la més jove 28, aquesta és filla d'una sòcia que va morir fa dos anys. Fins llavors, les normes deien que per ingressar en aquest club local s'havia de tenir més de 50 anys. Avui només es demana que es preservi la cuina tradicional. Són mestresses de casa, en bona part; nascudes a Sils, però no és imprescindible. Hi ha el cas d'una senyora vinguda de Vidreres fa un any i escaig, que també en forma part. La qüestió *sine qua non* és ser resident a Sils.

### Dues feines alhora

Les dones de pagès, igual que avui dia, compaginaven les feines de casa amb el treball al camp; d'aquests condicionants sorgien plats que permetien cuinar, treballar al camp i ocupar-se del bestiar. Xicu Anoro resumeix el paper de la dona en la societat rural: «Elles són d'una generació que gairebé era una obligació cuinar. La dona havia de fer les feines de la casa, cuinar i pujar les criatures. Era un *cristo*». «I anar al camp», afegeix la Paquita. «Sí», continua l'home, «i el bestiar...».



La Montserrat Grau ens explica com treballaven i cuinaven: «T'espavilaves al matí i deixaves fet el menjar abans d'anar al camp. Si feies, per exemple, arròs, deixaves el sofregit fet. Al camp hi anàvem molt a les tardes, amb la tramuntana i la fred, amb el cul a l'aire», riu. La moral de l'època es deixa entreveure en la conversa. La Paquita replica: «Se t'enfortien les cuixes, oi?».







«Si hagués sigut com ara, veus, hauríem dut pantalons. Abans era pecat, dur pantalons», conclou la Francesca.

Les quatre accepten amb naturalitat els canvis a la societat: la incorporació de la dona al món del treball, la pèrdua de la cuina tradicional substituïda per plats menys elaborats, la desaparició de les tasques agrícoles o l'aparició de productes precuinats.

## El Ritz assaboreix la cuina silenca

També el restaurant d'un hotel de la tradició com el Ritz de Barcelona s'ha rendit als encants d'aquestes mestresses dels fogons. Del 27 al 30 d'octubre de 2003, el menú va ser, per segon any, completament silenca:

### PRIMERS

Mongetes del ganxet amb cansalada

Fideus a la cassola

Sopa de menta

### SEGONS

Peus de porc amb cargols

Pollastre amb salsifins

Vedella amb bolets

Mandonguilles amb sípia

### BEGUDES

Vi blanc Viñas del Vero

Vi negre Merlot Masia Gironella

Cava Mont-Ferrant Agustí Villaret extra brut

Aigües i cafè





«A les joves els agrada cuinar, però no tenen temps perquè treballen. Nosaltres treballàvem, però d'una altra manera; no teníem l'obligació de ser a la feina a una hora determinada, treballàvem a fora i a casa, però estàvem més a casa i es podia dedicar més estona a la cuina», comenta la Paquita. Respecte al fet que els joves no s'ocupen dels horts, ho accepta: «Faig conserva de tomata bullida del meu hort i és boníssima. Però és més pràctic anar a la botiga, ho trobo normal. I qual nosaltres no hi siguem, tot això es perdrà; si no canvia, es perdrà».

Allò que no li agrada són les cuines vitroceràmiques: «La meva filla, que viu a dalt de casa, diu que és una gran cosa, però a mi no m'agrada. M'han explicat com funciona, però ja no ho recordo. Si un dia he de fer el dinar, ho porto tot a baix per cuinar-ho».

### **Tradicions del passat**

Les pageses baixaven a mercat un cop cada quinze dies i compraven quatre coses «per acontentar els homes»: moscatell i anís, per fer la barreja; bacallà sec, perquè era l'únic peix que podia aguantar setmanes sense fer-se malbé, i xocolata perquè,

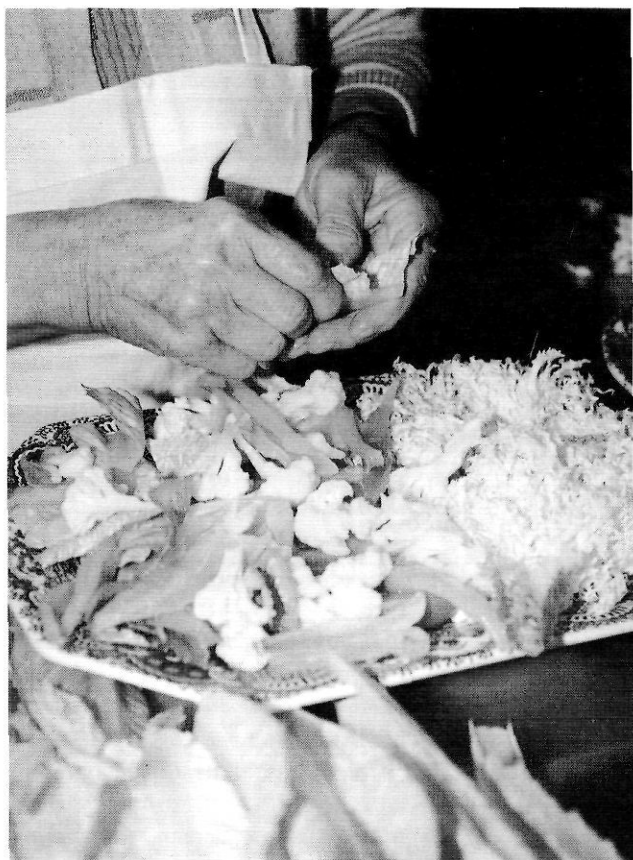


a banda de ser un producte de llaminers i que ajudava a revifar-se, segons deien, confereix un toc especial a les faves. Les faves, sense la xocolata ratllada, no són com les d'abans.

En Xicu també rememora temps passats: «S'han perdut els dinars de festa major en els quals venien els familiars i duraven tres dies». La Francesca s'esgarrafa en recordar-ho: «Déu nos ens guard de fer tants de plats! Fèiem escudella i carn d'olla de primer, pollastre amb cebes, rostit i arròs». Per la seva banda, la Montserrat explica una cosa que ara ens pot semblar estranya: «Sabeu quan havíem fet aquests àpats a casa meva? Quan fèiem uns funerals. Venien familiars de lluny i s'havien de quedar a dormir. Als tiberis hi havia guisats, ànecs, xai, menuts... després, rostits, oques amb peres, arròs o macarrons».

### **Aplecs: la cuina de tots**

A Sils, un poble conegut sobretot pel seu estany, eterna terra de pas entre Barcelona i Girona, els aplecs culinaris són una característica de sociabilitat. Serveixen tant per intercanviar opinions, com per fer veure als silencis i silenques la importància dels fogons de



casa seva i perquè puguin degustar la cuina autòctona. Per sant Ponç, al mes de maig, té lloc una exposició de coques casolanes que es reparteixen, posteriorment, amb el moscatell i cava de rigor. Un dissabte del mes de juliol es realitza un sopar popular, on cada membre del col·lectiu cuina una cassola per a sis persones. De ben segur que hi sou benvinguts. Les cuineres poden fer el plat que desitgin i els comensals de cada taula es sortegen les cassoles, de manera que cap d'ells sap quina li pot tocar. «S'acaben els tiquets que dóna gust», diu la Paquita Rabassa, satisfeta. En Xicu, per la seva banda, comenta un aspecte interessant: «Des que van començar amb l'associació, hem notat una millora important en la qualitat dels plats cuinats». L'intercanvi d'idees i la constatació que allò que aquestes dones sofertes han fet al llarg de tota una vida com una forma quotidiana de subsistència familiar, en ocasions poc o gens valorada a casa seva, és una forma de cultura popular, dóna fruits.

Avui ningú nega que aquestes dones, com tantes altres, treballaven el doble, tant al camp com a casa. Això, juntament amb el ressò

mediàtic que han obtingut i que palesa que la gastronomia tradicional mereix ser conservada i valorada, els serveix per millorar.

I és que la cuina tradicional està de moda. La Maria Vall-Iloseira explica que, en obrir l'hostal, hereu de la cuina que s'oferia als conductors de tartanes i als representants de betes i fills, alguna gent se'n fumia, «sobretot algunes persones de restaurants que després han tancat». La raó: a La Granota s'assaboreix una cuina tradicional i sovint menystinguda per la gastronomia d'avantguarda i que, en alguna ocasió, obliga els clients a torrar-se el pa en una llar de foc típica. Però els barcelonins, que no han conegut mai la realitat de pagès, volen descobrir les arrels del país. De vegades, ha vingut el comte de Godó i s'ha torrat ell mateix el pa.

Aquest exemple, que sembla anecdòtic, palesa prou bé el que valora tant el client actual. L'autenticitat i la tradició, dos intangibles que ofereix aquest col·lectiu i que expliquen el seu èxit. Aquest és el secret més ocult de les Àvies de Sils i de la seva cuina de tota la vida.

