

Els productes de la terra gironins

Els embotits

Alguns dels productes de la terra més característics, que obtenen un major reconeixement com a produccions locals i que se segueixen valorant i consumint, s'integren dins la família dels embotits. L'elaboració d'aquest producte ha estat tradicionalment significativa a Catalunya en general i a les terres gironines en particular, on es troba també el Museu de l'Embotit, concretament a Castellfollit de la Roca.

La presència d'embotits al territori està documentada des d'antic, per la qual cosa es poden considerar productes de la terra de ple dret. Alguns subproductes del porc es remunten a l'època romana, altres són ben presents a l'edat mitjana i d'altres es comencen a documentar al segle XVI. Les referències històriques indiquen la importància del porc i dels seus subproductes a l'economia camperola i a l'alimentació, sobretot a pagès, però també a les ciutats. Del segle XIX i primeres dècades del segle XX en va oferir una imatge ben vívida l'anònim redactor de la topografia mèdica de Sant Genís de Vilassar de l'any 1880, que explicava: «Abans les famílies benestants, i sobretot els camperols, acostumaven a criar porc i matar-lo cada any per al seu aliment, de manera que poques vegades feien ús de la carn de carner. "Hort i porc", acostumaven a dir, donant a entendre que el seu únic i exclusiu aliment consistia en porc, hortalisses i llegums». Però no tot el porc estava destinat a l'autoconsum: una part significativa es destinava al mercat. Així, pel mercat de Barcelona circulaven, entre els segles XVIII i XIX, llonganisses d'Olot, de Girona i d'Alpens.

Si bé la matança és un fet comú a tot Catalunya, la gran diversitat d'embotits existents actualment resulta de les especificitats que s'han anat desenvolupant als diferents territoris al llarg del temps. Del porc s'aprofitava tot, arreu, a partir d'uns amaniments i d'unes tècniques comunes, però segons el lloc i els recursos de cada llar se n'han anat desplegant les variants locals, com la molt gironina botifarra dolça o la botifarra de perol –o de parracs–, que, si bé es pot trobar a tot el territori català, és molt característica de les comarques gironines.

Els formatges

En el cas dels formatges, el serrat –d'ovella–, el formatge de tupí, el mató o el formatge tendre són tots bons exponents de productes locals ben arrelats a Catalunya. Entre aquests formatges tradicionals trobem el recuit, formatge fresc propi de les comarques empordaneses. Com tots els formatges en el passat, el recuit s'elaborava tradicionalment a les cases de pagès que tenien bestiar, bàsicament per a l'autoconsum, si bé una part es destinava també al mercat local. S'utilitzava llet d'ovella, o una barreja de llet d'ovella i de cabra, que es bullia al bany maria dues vegades –d'aquí li ve el nom– i, després de quallar-lo amb herbacol, es dipositava en tupines petites, on es deixava reposar. Actualment s'elabora amb llet pasteuritzada i ja no se sol fer a les cases, però se'n segueix produint per a la comercialització a diverses zones de les comarques empordaneses.

L'arròs

Un altre producte característic és l'arròs. Aquest conreu gaudeix, a l'Empordà, d'una llarga història. Els Aiguamolls de l'Empordà són una zona altament favorable a aquest conreu, reconeguda com a tal des del final de l'edat mitjana. Antigament els aiguamolls ocupaven pràcticament tota la badia de Roses i del Baix Ter, però van entrar en un procés de regressió, generat sobretot per l'expansió de l'agricultura, i més concretament del conreu d'arròs. Els historiadors locals de l'Empordà han fixat en l'any 1452 la notícia més antiga del conreu d'arròs en aquest territori, però és possible que ja s'hi conreés amb anterioritat. Més tard, al segle XVI, es consolidà com una de les principals activitats agràries de la zona, però va desaparèixer completament de moltes àrees a l'inici del segle XIX. La represa del conreu en diferents municipis empordanesos, com Pals, va tenir lloc al principi del segle XX. Durant les primeres dècades del segle la producció va ser poc destacada, però va experimentar un increment sostingut, fins que el 1950-51 es va arribar a assolir la màxima producció. Més tard, el 1953, el municipi de Pals va ser pi-





>> *Ceba de Figueres, grans de fajol i fesols de Santa Pau.*



oner a Espanya en la introducció d'una recol·lectora automotriu, i va posar així les bases per a la desaparició de la recol·lecció manual de l'arròs. L'activitat arrossera ha perdurat fins avui a Pals i a la resta de l'Empordà, però des dels anys 1970 viu una nova situació crítica, a causa de la caiguda progressiva dels preus i l'orientació creixent de l'activitat econòmica de les comarques al turisme. Actualment, la producció d'arròs a l'Empordà es reparteix entre Pals, Torroella de Montgrí, Fontanilles, Palau-sator, Riumors, Castelló d'Empúries i Bellcaire d'Empordà.

La ceba de Figueres

Tenim també l'anomenada *ceba de Figueres*, una varietat conreada a l'Empordà. De fet, la ceba és un producte ben arrelat a les hortes empordaneses des de fa segles. Són nombroses les varietats de cebes tradicionals catalanes que encara es conreen, però poques han experimentat una expansió tan important com la ceba de Figueres. Aquesta denominació, sorgida fa poques dècades per diferenciar la varietat produïda a l'Empordà, es va fer popular al mercat barceloní, on servia per distingir el seu sabor, més dolç, del de la resta de cebes que s'hi comercialitzaven. Precisament la seva dolçor l'ha dotat d'un prestigi que ha propiciat la seva difusió dins i fora de Catalunya.

El fajol

Un altre producte interessant és el fajol, que es conrea en terres frescals i lleugeres de la zona volcànica de la Garrotxa. La història d'aquest producte és antiga i es troba estretament relacionada amb l'alimentació de subsistència al món rural –especialment a la Garrotxa i al Pla de l'Estany– en èpoques de carestia. El gra de fajol, al qual es dona un tractament de cereal panificable, formava part dels sistemes de policultiu de les explotacions d'aquests territoris, i tradicionalment es consumia a l'hivern. Al llarg del segle xx la producció de fajol va anar davallant fins a pràcticament extingir-se, a causa de les transformacions en l'àmbit de l'agricultura, molt en particular en la segona meitat del segle xx. Val a dir que si el fajol no va arribar a perdre's del tot va ser en part perquè no era només un producte de consum, sinó també un element essencial del paisatge

de la comarca. A la dècada dels noranta es va reprendre el seu conreu amb una clara orientació agrícola, però els intents de dinamitzar de nou aquest cultiu no han acabat de quallar. El nombre de pagesos que s'hi dediquen és reduït, i bona part de la producció es destina de manera exclusiva a l'elaboració de farinetes de fajol. Actualment, però, els restaurants de la zona n'estan proposant noves formes de consum, a més a més de les tradicionals farinetes.

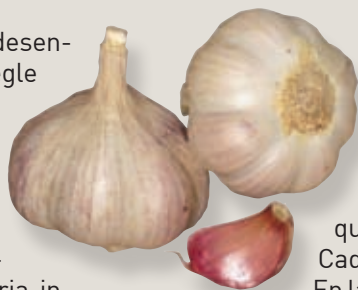
Els fesols de Santa Pau

Ja es conreaven tradicionalment a l'entorn d'aquesta localitat. A la segona meitat del segle xx, a causa del retrocés de l'agricultura i de la promoció de la producció de llet, de blat de moro i de carn, juntament amb les dificultats de mecanització d'aquest cultiu, el fesol va anar quedant marginant a unes poques explotacions, on va perdurar sobretot per a l'autoconsum, i en alguns casos per a la venda directa. Però a començament dels anys 1990, per iniciativa d'alguns pagesos de Santa Pau, va iniciar-se la recuperació i la dinamització del seu conreu i es va constituir l'Associació de Conreadors de Fesol de Santa Pau. És un aliment molt apreciat per les seves qualitats organolèptiques, per la seva textura fina i alhora consistent. El fet que es cultivi en terrenys volcànics, gredosos, n'incrementa la palatabilitat.

L'all de Banyoles

Un producte que no s'ha aconseguit recuperar, malgrat els intents fets en aquest sentit, és l'all de Banyoles. El Pla de l'Estany s'havia caracteritzat, històricament, per desenvolupar una agricultura força diversificada, però al començament del segle xx l'all de Banyoles havia assolit una extensió considerable. Es creu que el conreu d'all a la comarca va començar l'any 1883, quan el batlle de Mata es va proposar cultivar alls a la seva propietat; en obtenir-ne uns bons resultats, tant productius com econòmics, altres pagesos de Mata el van imitar, de manera que el conreu es va estendre progressivament per Cornellà de Terri, Camós, Porqueres, Fontcoberta, Esponellà, Serinyà, Sant Miquel de Campmajor, Mieres i Banyoles, en substitució dels cultius de cànem. La comercialització dels alls es va anar convertint en una activitat molt rellevant als voltants de Ba-

nyoles, i es va seguir desenvolupant durant el segle xx. Els anys 1960 i 1970, però, aquesta activitat va entrar en declivi, ja que les activitats agràries al Pla de l'Estany es van decantar vers la ramaderia intensiva per a la producció de llet, i més endavant cap a la cria de porcs en granges d'integració. Durant la dècada dels 90 hi va haver un intent de revitalitzar aquest conreu a la comarca, promogut per l'Escola Politècnica Superior de la Universitat de Girona i el Departament de Capacitació Agrària de l'IES La Garrotxa (Olot), però no va reeixir, i a hores d'ara el cultiu d'alls gairebé s'ha perdut a la comarca.



L'anxova de l'Escala

Entre els productes del mar, destaca per la seva gran anomenada l'anxova de l'Escala. Tot i la intensa associació del seitó adobat en salmorra o oli en salmorra amb el municipi de l'Escala, cal tenir en compte que l'àmbit tradicional de la salaó d'anxoves és més ampli, i abraça altres poblacions del golf del Lleó, com Palamós, el Port de la Selva, Sant Feliu de Guíxols o Llançà, on també ha estat una activitat tradicional. Les indústries derivades de la pesca, que resulten de l'aprofitament intensiu dels recursos i de la necessitat d'allargar la conservació del peix, han estat cabdals per a les economies locals al llarg del temps. Ara bé, tot i que la tècnica de conservació en salmorra data d'antic i que aquesta pràctica ha tingut sempre una indiscutible rellevància, no va ser fins a mitjan segle XIX que la indústria anxovera es començà a concretar en aquest territori, i arribà al seu punt àlgid entre els anys 1920 i 1960. El geògraf Pere Blasi subratllava, encara l'any 1950, la importància de la pesca de la sardina i l'anxova per a l'economia local de tot un conjunt de pobles en els quals la pesca i la indústria de la salaó de peix ocupaven un gran nombre de persones, tant de manera directa com indirecta. El peix en salmorra era destinat a l'alimentació dels pescadors, al mercat local i després als mercats comarcals i regionals. Però l'expansió del turisme, sobretot a partir dels anys seixanta, va fer que la major part d'aquestes indústries anessin tancant portes i fossin substituïdes per bars, restau-

rants i hotels. El nombre de barques també va anar disminuint progressivament. On més continuïtat va tenir aquesta activitat va ser a l'Escala, mentre que a d'altres poblacions, com Cadaqués, es va perdre del tot.

En la producció actual d'anxoves les tasques artesanes coexisteixen amb la modernització i la mecanització de bona part del procés. La xarxa de comercialització és molt àmplia: es poden trobar anxoves de l'Escala per tot Catalunya, i, en menor mesura, a la resta de l'Estat. Una petita part de la producció es distribueix mitjançant la venda directa, a fàbrica, i també als establiments comercials de la mateixa població. Per conèixer la història de la pesca i del procés de la salaó d'anxoves a l'Escala es pot visitar el Museu de l'Anxova i de la Sal, situat en aquest municipi.

Xuixos, gambes, ratafies i un llarg etcètera

Aquest breu recorregut pels productes de la terra gironina il·lustra la seva riquesa, però no l'esgota ni de bon tros. Altres produccions que també poden ser considerades locals i pròpies de ple dret no han tingut espai en aquest repàs, que no pretenia –ni podia– ser exhaustiu. No s'ha fet esment dels productes de pastisseria, com els xuixos o els brunyols, tot i la seva indiscutible presència i renom, ni s'ha parlat tampoc dels vins o les ratafies, ni de les garotes o les gambes de Palamós, entre altres, però tots són productes locals, que expressen, en els seus recorreguts històrics i en les seves formes actuals, trets definitoris d'uns territoris i d'unes societats, i alhora condensen coneixements i sabers pràctics, creences i comportaments: en definitiva, formes de viure en el món i de pensar el món.



>> *Alls de Banyoles, pots d'anxova de l'Escala i un xuixo de Girona.*

