

LES TAULES DELS POBRES

Apunts sobre el costumari gastronòmic de les Borges del Camp

1

El repàs de la història ens suggereix tirallongues de fets i de noms, com si no l'escrivissin homes amb les mateixes necessitats, al cap i a la fi, que nosaltres. La preocupació més gran de la humanitat, des de l'home de les cavernes fins a l'home que va trepitjar la lluna, ha estat el menjar. La fam fluïa pels carrers i pels ravals de les ciutats i dels pobles, mentre dintre dels castells, els monestirs o les abadies el pecat de gola era venial. Els pobres havien de conformar-se amb olorar les olles de les rectories i admirar, quasi amb enveja, bonets i mitres ben peixats a la trona. La màxima preocupació no era guerrejar, enriquir-se o treballar, sinó fer bullir l'olla diàriament.

A la fam de cada dia se li unien les caresties, especialment de blat. El blat a la Mediterrània era el producte bàsic de consum per la seva varietat en l'elaboració, la seva llarga conservació, el cost econòmic i l'alt valor calorífic –mig quilo de pa contenia 1.250 calories de la hipotètica necessitat calorífica de 2.000 per home i dia. Quan les collites escassejaven, els preus de mercat es disparaven: les famílies perdien poder adquisitiu, i sovint, doncs, renunciaven a certs productes bàsics per treure's la fam del damunt. A més a més, l'alça dels preus del gra encara tenia unes conseqüències socials més fatals: augmentava la mortalitat, descendien els matrimonis i la prole, i creixia espectacularment la marginació –els bandolers, els bergants i els pidolaires extremaven la seva argúcia per engrapar una molla de pa sec.

El debilitament orgànic afavoria la intervenció d'infeccions amb difusió epidèmica i abocava a la mort. Un cas d'aquestes misèries fou la greu manca, a causa de males collites consecutives, que patí la baronia d'Alforja –dins el terme general de la qual estava compresa les Borges– l'any 1334, com un dels indrets més necessitats; a aquesta desgràcia se li unia un greuge plausible, Alforja, cap de la baronia, es beneficiava del repartiment dels grans arribats de les sitges arquebisbals per sufocar la fam en detriment dels altres pobles del feu.

El toc d'albat repicava sovint, com sempre les dissorts feien pressa dels més febles i innocents, la canalla que tombava pel carrer. Els seus cossos dèbils i desmenjats eren vulnerats per les epidèmies i la inanició. El rector de Vilanova d'Escornalbou, per exemple, es queixava a darreries del

segle XVII de l'hàbit adquirit pels seus feligresos de no donar comunió als seus fills fins a la vintena, d'aquesta manera s'estalviaven el preu més elevat d'un enterrament per cos.

Aquestes paraules endevinen per sí mateixes la situació d'indefensió de l'home davant de la història, una situació que no va canviar fins ben entrat el segle XX. El sistema de producció agrari i l'escassetat, unides a les creences i els costums catòlics, feien de molts aliments un consum sols festiu.

2

Els fideus eren un entrant molt típic a les Borges en dies de festa. La campana grossa, aterrada l'any 1938, famosa per la qualitat de la seva fosa, que se sentia des del port de Tarragona, dita de santa Maria, abans de la guerra era comunament anomenada *la Fideuera*, perquè *per menjar fideus calia que toqués la campana grossa*, deien. Aquesta mateixa semblança apareix a Reus: la roba masculina de mudar que vestien els diumenges era *el traje de menjar fideus*. Altra nota que dóna fe de la golafreria dels borgencs pels fideus és una corranda recollida a Alforja que diu:

*La Maria de les Borges
fa fideus,
té una berruga a la panxa
grossa com el campanar de Reus.*

Aquesta pasta de farina de fabricació casolana, té una llarga tradició a Catalunya. A la Barcelona del 1722, els semolers –la majoria d'origen italià- s'unien en gremi per defensar-se de la pressió fiscal del cadastre d'aquell any, associació que es perllongà fins el 1916, quan es constituí com el sindicat de fabricants de pasta de sopa. És curiós advertir aquesta primera italianització, que demostra la capacitat d'assimilació i de recepció del país.

També a la Catalunya de la segona meitat del XVIII, els fideuers i els adroguers començaren a regalar als seus clients pasta per a l'escudella de Nadal com a *guinaldo*, una pasta grossa i complicada d'elaborar casolanament que rebia els apel·latius de macarrons de frare i dits de gegant.

La fabricació dels fideus tenia una tècnica particular. La matèria primera era molt bàsica a les nostres contrades, la farina de blat. Primer calia moldre la pasta amb el molejador, després es pastava al trull i, finalment, amb una premsa es pitjava la pasta per donar-li una forma cilíndrica més

o menys gruixuda. La feina fonamental d'aquest procés era el premsat, ja que calia mantenir calenta la pasta mentre prenia forma, per aquest motiu posaven un caixó de ferro amb brases per mantenir l'escalfor abans de caure a la post, on definitivament s'assecaven. El museu local conserva una curiosa màquina de fer fideus, procedent de la botiga de ca la Salera, és un artifici de ferro colat, construït per la casa Mirella, amb sis cilindres, dos d'aplanar –possiblement per pasta de canelons-, dos amb un ratllat prim i dos amb un de gruixut, i una maneta que es pot introduir en cadascun dels tres forats que hi ha per moure cada parell de rodets cilíndrics. Aquesta era una màquina d'ús comercial, però n'hi havia moltes per totes les cases. Durant la postguerra, era molt comú fabricar fideus d'estraperlo a les golfes com a activitat complementària a l'economia familiar.

Els fideus avui apareixen als nostres plats a la cassola amb sofregit de ceba i tomàquet, com a component de l'escudella o com a fideus arrossats amb brou de peix i allioli. A les Borges, els dies de festa es feia *escorregut de fideus*. El plat típic era fideus i *petaco*. El *petaco* consistia en un guarniment de patates amb tonyina, carabassó i caragols. La tonyina era un dels productes de la pesca salada més cobdiciats pels paladars populars: un epistolari dels Coder, grans censalistes locals, datat entre els anys 1793 i 1814, permet esbrinar l'incipient consum de la sardina i la tonyina enfront d'altres salats. El caragols bovers, cristians o carreguins eren una delícia de pobres, que podien a més ser consumits en qualsevol època de l'any amb el beneplàcit de l'església, perquè els seus ministres havien arribat a la conclusió que no eren ni carn ni peix.

3

A la fi del segle IV, el cristianisme revesteix d'un caire penitencial les taules, introduint el dejuni i l'abstinència com a preparació ascètica de les grans solemnitats pasquals. El poble va advertir ràpidament aquesta privació, incorporant al costumari festivitats on primava el costum de certs productes abolits temporalment, de manera que el concili d'Aquisgrà, celebrat el 817, ja permetia el consum de capons i fideus per Nadal. A aquest comportament s'unia la deficiència de carn dels Països Catalans, que comunament havien de proveir-se del moltó aragonès. No és estrany, doncs, que el cost de carn fos de cinc a set vegades més elevat que el preu del blat.

Anem a veure, ara, les mancances càrniques a través del cadastre de 1725: la ramaderia fou un complement de la base agrícola durant el primer quart del segle XVIII, com en èpoques més reculades, adés pel seu servei en les feines del camp i de tragí, ara pel consum. Aquest cadastre comptabilitzava 431 animals, que representaven el 2,7% del valor total

de la imposició fiscal. D'aquests només eren pel consum de carn 8 porcins (2 matxudes i 6 tocinos), i 340 ovins que es repartien en dos ramats de 140 i 200 caps de moltons, propietat del batlle, Josep Martorell, i del doctor Aleix Mestre de Reus, respectivament, els dos contribuents amb major riquesa declarada, que pagaven per bestia un sou en moneda de compte catalana. La possessió d'aquests dos ramats ens alerta del monopoli privat que exercien sobre la demanda de la població. L'estat, però, deixava lliure de contribució un tocino per família, que es salava. A aquest pobre consum cal adjuntar l'aviram i les peces de caça.

El subministrament de carn a les Borges era un autèntic mal de cap pels regidors, que havien d'encarregar-se de comprar sovint el bestiar fora vila, i de llogar un pastor i un tallador per escorxar-lo. El règim local es proveïa de lleis que defensaven els seus drets, així coneixem el document jurídic de les ordinacions de finals del segle XVII, on manifestaven al respecte *que sia feta devesa por lo bestiar que tendra lo Cor de la Vila, o per qui la dita Universitat voldra*. Així, també, el comú arrendava la venda a la menuda, a més a més de córrer amb el risc de matar i cremar els animals malalts, altres dues ordenances municipals ens ho expressen així: *que no goze comprar carn fora de la carnisseria de la vila en pena 10 s. y si y a ningú que compri per altri 20 s.*, i també sentencien *que no pugua tenir ninguna manera de bestiar mentres la vila es carnissera 20 s.*

L'excepcionalitat del consum de carn la dóna l'aprofitament de tota la matança. Un exemple, encara viu, és *la punxada* com a guarniment del tall: sang de be amb aigua, que queda presa en refredar-se, que es fa a talls, que es fregeix i que la posen a la cassola quan la patata es quasi cuita. També es menja sola, fregida amb samfaina o tomàquet fregit.

El consum de carn va lligat, generalment, a les grans festivitats. Per Nadal, l'escudella era el resultat del brou dit d'olla dels quatre ordres mendicants, perquè hi posaven quatre tipus de carn al·legòrics al santoral popular. Aquests sants guardaven a qui menjava l'àpat. El bou representava a sant Lluç, la gallina a sant Pere, el moltó a sant Joan i el porc a sant Antoni. I encara hi posaven la *pilota* o *mandongo*, més grossa que cap altra de l'any.

Per sant Blai, tres de febrer, hi havia el costum arrelat d'anar en romeria a la propera ermita de l'Aleixar, on es venerava aquest sant: la diada es caracteritzava per fer una llonganissada a la brasa, possiblement en previsió de l'entrada en Quaresma. Per Pasqua Florida, és molt típic -com arreu- anar-se a menjar la mona, precedida, també, d'un pantagruèlic dinar a base de carn. El lloc típic per anar-hi és l'ermita de la Mare de Déu

de la Riera. No obstant, passada la guerra i fins el 1954, que va romandre derruïda, s'anava en tren a l'embassament de Riudecanyes.

4

No voldríem passar per aquest llevant de taula tan suculent amb la gargamella seca, per això profitarem per fer un *trago*.

Les begudes més apreciades descendien de la vinya. La venda a la menuda facilitava l'adquisició de certs productes que anaven associats. Durant el darrer quart de la divuitena centúria, trobem diverses notícies al respecte: l'ajuntament feia ús de la facultat privativa d'arrendament anual en encant públic o taba de certs subministres que tenia en monopoli, formant part dels ingressos de propis i arbitris, entre aquests trobem l'arrendament de la taverna, on era obligat despatxar *vi bo y rebedor*, i de l'aiguardent i la neu.

El 1785 Isidre Huguet, pagès, arrendava del comú els drets de venda de l'aiguardent i la neu. Els pactes signats per ambdues parts deien clarament que *deguia tener y vender Ayguardent Anisat q. fasia la proba de Olanda, y degui tambe tenirne y vender refinada, que fasia tambe la proba q. correspon, tota coneguda dels mostesaps*. Les dues classes d'aiguardents que es despatxaven eren l'anisat i el refinat. La prova era un tub de vidre graduat per calibrar el grau del most, i l'anomenat orlanda –forma recollida a les Borges- havia de superar-ne els quaranta-cinc.

L'aiguardent es va fer popular durant el segle XVIII. El procés de destil·lació es feia mitjançant un alambí o *olla*, emprant-se sovint sucres o productes aromàtics (especialment la matafaluga i l'anís) amb la intenció d'obtenir diverses varietats. L'arrendador havia de satisfer 100 lliures per les olles, i sis diners per cada lliura d'aiguardent venut, i incorria en pena de tres lliures, si no tenien les espècies d'aiguardents a que estaven obligats. Els pagaments es feien en tres fiances, la primera el 2 de març, l'altra el 24 de juny i la darrera el 8 de setembre.

La venda de l'aiguardent comportava també la de neu. La neu s'utilitzava durant l'estiu per refrescar begudes d'alt contingut alcohòlic, com l'aiguardent que es bevia en petites tassetes barrejat amb glaç. El 1783 el boter Joan Casanovas prenia arrendament d'aquest comerç, amb la següent condició de la universitat de les Borges: *Sapia lo arrendador que será de est Arrendamt. que haura de vender la neu del dia primer de Juliol fins dia trenta de Setembre de mi settzs. vuijtanta y tres, sols hi havia neu en lo terme de Alforja y als Pous y terme de Arbolí y al pou de la Musara, y que deguia donar la neu á quarto la lliura, y en cas no hi havia neu, en tots los*

sobredits Pous no estarà Obligat á vendre y en cas ni hagia estar á obligat á vendre en pena de tres lliuras per cada vegada que faltara.

El subministrament no sabem si corria a càrrec d'altra persona que es comprometia a servir el gel, també ocasionalment podia dur-lo a terme l'arrendador. El transport es feia a bast, sense cap camí carreter, i generalment de nit, si es volia servir abans de les deu del matí com era costum. L'àrea determinada pel subministrament comprenia generalment les sis hores, però si l'any era dolent l'arrendador quedava excusat. A Alforja trobem les neveres de la Ginoteta, del mas d'en Paí i del Toribio, les més properes a la vila, a una distància de cinc a vuit quarts de camí, mentre el mas del Pou de la Mussara queda a una distància major de quatre hores i dos quarts.

Els mesos d'abastament coincidien amb l'estiu, i eren només tres mesos.

El preu de venda a la menuda s'establia per lliura de neu (400 grams), essent la lliura de dotze unces. La fixació del preu de venda trobat a les Borges és força homogeni amb la rodalia, dos diners o un *quarto* per lliura. La neu es pesava en unes balances foradades per evitar el frau. Aquest preu es podia veure encarit, quan la distància recorreguda pel subministrador era més llarga, a causa de trobar els pous buits i haver de fer més camí.

La neu s'utilitzava correntment per refrescar begudes i fruites durant l'època de calor, perquè la ingestió fos més agradable. La gent del poble la considerava un article refinat i de luxe, utilitzat només en ocasions solemnes o en ambients socials elevats. D'aquest darrer ús, sabem que el 1702 els borgencs van anar a Prades a buscar gel arran de la propera visita pastoral del senyor arquebisbe. Finalment, no oblidem les propietats terapèutiques: els metges de l'època aconsellaven beure en neu per recuperar més de pressa la salut.

5

Alçar els ulls cap a les golfes endolcia la mirada dels més llépols, i no en sentit figurat. Les golfes ocupen la part alta de la casa, sota teulada. Aquesta espaiosa estança es caracteritza per tenir a la façana uns finestrals arquejats que permetien airejar l'interior. A la golfa es desava la conserva, les confitures, les verdures, les llegums o les fruites (cebes, pomes, ametlles...) a assecar o a guardar, be esteses als trespols, penjades o disposades en canyissos o garbells als finestrals. Algunes golfes tenien una petita cambra, encisadorament anomenada *el cel*, on es guardava en carretells el vi bo i generós, com el moscatell, el ranci o la mistela, per les festes i esdeveniments importants. També és un lloc molt

útil per guardar-hi els mals endreços, costum ben antiga, segons les ordenances municipals del 1684, que deien *que no y aja ninguna persona que goze llansar per esgolfa o finestra ni per ninguna part de casa, ninguna bruticia sobre teulada ni corral*. Després de la fatídica gelada del 1956, les golfes van esdevenir un important espai per a l'economia familiar, s'hi van instal·lar ponedores per a la cria de gallines i la producció d'ous. El costum de tenir bestiar a la golfa, especialment gallines i conills, no era nou com s'observarà.

Els solars o eixides mediterrànies no acostumen a ser només sota teulada, apareixen també com a balcons assecadors de les cases benestants que necessitaven més lloc per dipositar les seves collites. Les Borges conserva magnífiques experiències arquitectòniques d'aquest tipus, orientats tots, tant com és possible, cap a llevant: cal Casals, antiga pairalia de cal Vall o ca l'Anyep, datat el mateix any de l'inici de la construcció del temple cap al 1777, conserva una esplèndida balconada en dos pisos, amb tres obertures o arcades per pis; cal Sardà, amb l'any 1763 esculpit a la llinda de la porta, té l'exponent més monumental, ja que l'assegador és un edifici construït a banda de la casa, amb una teulada a doble vessant; cal Tià (1797) –situat a la plaça de la Font i ara ja derruït– conservava tres arcades de totxo, que donaven a una ampla terrassa interior al primer pis; i l'Abadia conserva el conjunt més artístic amb nou arcades, també al pis principal.

L'Abadia, una de les cases més importants, tenia una balconada assecador i golfa, que manté amb funcionalitat diferent. Joan Puigbert, rector de la parròquia, donava compte escrita el 1859 a la consuetada parroquial de les reformes que havia fet a la casa rectoral, abans de marxar cap a la casa del benifet de Montblanc. Referent al solar del principal apuntava que *en lo terrat y vas fer una comuna nova (...) vas emparedar dos archs perque si un se y passejava per la galeria to se veia desde la plassa* –encara continuen tapats avui dia– (...) *vas fer un pedris de cap a cap y ara ultimament vas fer recompondre part de la paret mestre que amenassava ruina* –sembla que la teulada va caure amb anterioritat. La descripció sobre l'estat de la golfa deia: *En lo quarto de la golfa y ha un enfilat de ferro perque no y entris las rates perque serveix de rebost pagat de la mia buchaca: un galliner tot de canyas fet per lo meu pare en cel descans*.

Cap a últims d'estiu i durant la tardor, la mestressa guardava el bo i millor per l'hivern. A l'agost, es collien tomacons, i es penjaven en rastelleres. També, es trenaven cebes, pebrots i bitxos. Molt comuns eren, també, els penjolls pel mànec natural o cua de la fruita, de codonys, pomes i peres. A mitjans de setembre, es començaven a fer les panses. Les avellanes, ametlles, nous, figues i prunes s'estenien vora els finestrals assolellats per assecar-se. Els fruits secs es guardaven per l'hivern, especialment per Nadal, i s'oferien com a *guinaldos* o com a apreciades postres de la diada.

El costum de menjar fruita seca per Nadal està molt associat al canvi de l'any litúrgic: les figues eren considerades símbol de la fecunditat femenina, els pinyons atribuïts de la fertilitat masculina, dels animals i de la terra, o les ametlles, a imatge de sant Josep, pare de totes les coses, la florida anual dels arbres i dels camps.

Les golfes també guardaven gustoses dolceses, ens referim a les confitures. A les Borges ens les han anomenat de: préssec, meló, poma, carabassa, peres, atzeroles i tomàquet. Aquesta darrera amb més sucre que les altres. I tenien especial singularitat com a postres: el cabell d'àngel, el codonyat, el *rop* i l'*enfarinat*.

El *rop* es feia amb vi nou, negre o most, encara qui hi ha qui diu que el feien amb gatimells de raïms, secs o pansits, espigolats després de la verema. L'afegit era sucre, verdures i fruites, encara que anava una mica al gust i a la casa. A nosaltres ens han dit que hi posaven carabassa, albergínia, tomàquet, pera, poma i préssec. Tot plegat es posava dins d'una olla, i es feia bullir fins a minvar a la meitat, quedant espès, de color fosc i gust molt dolç.

L'*enfarinat* es feia amb vi, abans de ser transcolat, i farina, i bullit fins a espessir-se.

Aquestes dues delícies, perdudes en el costumari gastronòmic local, prenen com a base de la seva elaboració el vi. Antany una producció important de les collites de les Borges.

6

Tots els tiberis narrats ens poden semblar pa de cada dia, però antigament eren una exquisidesa reservada zelosament en els rebostos fins el dia de festa. El règim alimentari diari era variat d'acord amb l'època de l'any i el lloc on es menjava, si era al tros o a casa, a més a més, cada casa aplicava la seva recepta segons les seves disponibilitats.

A la matinada, en llevar-se, abans d'anar a treballar, si el temps era xafogós, acostumaven a menjar pa amb xocolata. I a l'hivern menjotejaven una llesca de pa torrat, o pa amb nous o figues seques, acompanyat amb un glop de garnatxa. Els homes anaven a *fer la mañana* a la taverna, on feien el *quarto*, que consistia en un bocí de pa amb bitxo i *orlanda* (holanda, aiguardent de 45 graus).

Abans de l'esmorzar, hi ha qui assegura que al tros feien una mossada que anomenaven *la renegada*, i engolien quelcom molt semblant a quan es llevaven.

Per esmorzar, el més tradicional era l'arengada o arengadó al flam, o bé fregit, acompanyat amb un tomàquet al caliu, també s'endrapava amb quatre grans de raïm o unes olivetes, segons el temps, que donaven un contrast salat i dolç molt agradable al paladar. A l'hivern, però, posaven pa a bullir, afegint-hi bitxo, i amb aquesta sopa escaldaven l'arengada. També era usual engolir pa torrat sucacat amb oli, i més cap l'estiu fregat amb tomàquet i tot. A vegades, l'arengada era substituïda per un trosset de bacallà o de botifarra negra amb un bocí de pa. Durant l'esmorzar solien picar quatre olives i beure vi.

El dinar de cada dia era molt senzill: arròs, arròs amb bacallà, patates, fesols, escudella amb una mica de carn i cansalada, bullit o verdura.

Les tardes del bon temps es berenava, perquè ja se sap que *per sant Miquel el berenar se'n puja al cel*. Pa amb mitja presa de xocolata, pa sucacat amb oli o pa amb oli, vinagre i un pols de pebre vermell. A l'època del pebrot era molt freqüent escapçar-ne un per la punta, posant-hi oli i vinagre dins.

Per sopar eren típics els amanits amb enciam a l'estiu, i escarola a l'hivern, amb tomàquet cebes i olives. També menjaven estellat de bacallà o cassoleta de bacallà, botifarra amb fesols, patates amb punxada o un ou. Els ous contempen una gran varietat gastronòmica, que era molt ben aprofitada per l'enginy de les mestresses: ou caragolat, ou fregit, truita de patates, truita de patata i ceba, truita de fesols, truita de carabassó, truita de pèsols o *truita amb trampa*. La *truita amb trampa* es preparava amb una pasta de pa remullat, ou batut, all, julivert i canyella, que es coïa a la paella com una truita, i després es feia a la cassola partida en talls.

7

Aquestes notes sobre el costumari local tenen com a punt de partida el tracte personal i humà amb la gent de les Borges, especialment d'avis que amb la seva saviesa particular han cedit la seva memòria als nostres propòsits. Aquesta primera exploració necessitava el complement erudit del paper vell i de lletra impresa, perquè calia recular més enllà del coneixement del temps. Per a fets puntuals del context social de l'època, hem seguit *l'Ensayo sobre la historia demográfica europea. Población y alimentación en Europa* de Livi-Bacci (1988), i *l'Arxipiescoplogi de la Santa Iglesia Metropolitana y Primada de Cataluña* del canonge Josep Blanc, reeditat el 1985. Com a obres de caràcter general, de guiatge del folklore, són bàsics el *Costumari Català* de Joan Amades, i *l'Etnografia de Reus i la seva comarca* de Ramon Violant i Simorra per a les nostres contrades.

Com a treball d'investigació, hem consultat la documentació de la *Consueta Parroquial*, conservada a l'Arxiu Diocesà de Tarragona; el *Cadastrre del 1725*, guardat a l'arxiu de la Plebania de Montblanc; les *Ordinacions del 1684*, transcrits per Artur Dasca i Sumsi, a la revista del Centre de Lectura l'any 1934, volum XV, pàgines 14 a 34; i, per últim, diverses anotacions del *Protocol Notarial d'Alforja* dels anys 1783 a 1785. Puntualment, ens hem referit a aspectes de la vida econòmica i social a través d'articles i llibres, com els de Ramon Amigó i Anglés (1987) *Neveres preindustrials (pous de neu) al Camp de Tarragona*, publicat pel Centre de Lectura de Reus; de Pere Anguera i Nolla (1985) "Del comerç de pesca salada a finals de l'Antic Règim" dins de la revista *Penell* núm. 2 del Centre d'Estudis Josep Iglésies de Reus; del mateix autor amb Francesc Cortiella i Òdena (1986) la *Història d'Alforja*, editada per l'Ajuntament homònim; de Josep M. Grau i Pujol (1989) *La indústria tradicional de Montblanc i la Conca en el segle XVIII*; de Carles Maristany i Tió (1989) "Comportaments davant la mort a Vilanova d'Escornalbou a finals del segle XVII", també a la revista *Penell* núm. 3; i d'Agustí Segarra i Blasco (1988) el llibre *L'economia de Reus al segle XVIII: el comerç de l'aiguarent*, també de les edicions del Centre de Lectura.