

ESTUDIS

El menjar de les famílies mataronines de classe mitjana, a la postguerra, era ben diferent del que mengen actualment. Es basava en el que avui s'anomena cuina de mercat.

Carme Solà i Monserrat, col·laboradora habitual dels *FULLS*, ens explica tot seguit el que menjaven a casa seva.

EL QUE MENJÀVEM A CASA MEVA QUAN JO ERA PETITA

M'han demanat que parlés dels àpats de casa, una casa qualsevol de classe mitjana, en els primers anys de la postguerra. Voldria que quedés clar que la memòria del que vaig menjar en aquells anys d'infància em pot traïr i no ésser del tot fidedigna. Procuraré, dintre del que és possible, d'ajustar-me al que recordo furgant en el passat.

Cal tenir en compte que les situacions familiars, socials i econòmiques marquen molt l'estil de vida que es porta a cada casa particular; per tant, crec que no es pot extrapolar el que nosaltres menjàvem com el prototipus de l'alimentació que va caracteritzar les famílies en general durant aquell període.

A casa meva convivien tres generacions, cosa molt habitual a començament de segle quan moltes noies entraven com a joves a la casa del marit. Per tant hi havia un matrimoni gran, els avis, un matrimoni jove, i els fills d'aquest últim, que anàvem venint un darrera l'altre. Erem, doncs, família nombrosa.

Aquesta situació familiar va fer que la mare, en entrar en una llar portada sempre per l'àvia, passés a segon terme en l'ordre del menjar i es dedicés exclusivament a la criança dels fills. De petita no la recordo mai a la cuina.

Aquesta part de la casa va ser sempre el regnat de l'àvia. Ella administrava les despeses del menjar, comprava, decidia els menús, i els guisava. La mare, per contra, tenia cura de la roba, la cosia, la sargia, la plegava i la planxava. Durant molts anys foren dos mons que no s'interferiren.

El primer àpat de la família era l'esmorzar. Protagonista, l'àvia.



Can Solà, al Carreró, ara plaça de l'Ajuntament (1989).
Fotografia Manel Salicrú. MASMM.

La majoria de les cases, en aquell Mataró de centre, estaven formades per planta baixa i un o dos pisos. A la planta baixa, generalment s'hi feia la vida quotidiana i a la part superior, s'hi ubicaven les habitacions. Això comportava que l'àvia, que tenia cura dels menjars, de bon matí ja es situés a baix, mentre la mare, a dalt anava ajudant a vestir, rentar i pentinar (fer-nos les trenes) a tota la fillada.

Tenim, doncs, l'àvia a la cuina abans que ningú hi baixi. La seva primera feina és encendre el foc, ja que en aquells moments es cuinava amb carbó d'alzina. Cuinar amb carbó d'alzina pressuposava

tenir-ne provisions. Moltes cases, a casa meva n'era una, tenien al capdavant de l'eixida (m'agrada aquesta paraula amb què sempre havíem anomenat el que ara en diríem pati i que sembla que avui dia està en complet desús) una espècie de cobert que en dèiem «la carbonera» on hi havia les reserves de carbó, de terregada, de coc, etc. que els proveïdors habituals omplien segons les pròpies necessitats. Era tot un xou la vinguda dels carboners amb les seves senalles dalt del cap, travessant la casa de llarg a llarg i deixant un regueró de pols i carbonissa que posava els pèls de punta a les dones de la casa geloses de la neteja.

Tornem, doncs, a l'àvia preparant ja el foc amb l'alzina o terregada per cuinar l'esmorzar. Pensem quin esforç representava diàriament encendre'l i tenir-lo a punt per coure el que fos. Menjàvem xocolata desfeta, en la qual sucàvem pa sec del dia abans, i llet amb cafè o iogurts.

La xocolata no venia en pols; eren unes rajoles molt gruixudes que calia ratllar a mà i fet això es posava al foc amb aigua remenant contínuament fins a arrencar el bull. La imatge de l'àvia asseguda en un racó del «contramenjador», (així anomenàvem el petit habitacle on fèiem vida i que estava al costat de la cuina) ratllant la xocolata, em va acompanyar tota la infantesa. Solia fer-la bastant espessa i aleshores ens preparava una espècie de melindros amb llesques de pa sec. Res de galetes, ni de brioxeria, com avui. Deixava el pot de la xocolata prop del foc perquè es mantingués calenta i, a mesura que anàvem baixant de les estances, cadascú es servia la que li venia de gust en un bol. En feia molta, era un pot molt gros i en podíem menjar tanta com volíem. Aquell pot va servir sempre només per a la xocolata. Encara sembla que el veig.

Algunes vegades, si el foc estava al seu punt, hi torràvem el pa (no es coneixia la torradora elèctrica) i el sucàvem a la xocolata en comptes dels melindros de pa sec.

Després de la xocolata, bevíem la llet. La llet en aquella època era tot un altre problema. No se'n venia d'envasada com ara. Era de vaca sense cap tractament. S'anava a buscar a les granges o lleteries o bé la portaven al propi domicili uns repartidors, com els del gel o del carbó. Calia comprar-la diàriament, perquè, si no, es feia malbé, i s'havia que bullir. Una obligació més a la vida familiar. La «bullida» de la llet era tot un xou a casa nostra, suposo que també a moltes altres famílies. Anàvem a buscar-la al vespre i la bullíem

just en arribar a la llar. La llet, quan aconseguíem la temperatura d'ebullició, fa una pujada sobtada de volum i, si no estàs amatent a separar-la del foc, es vessa tota. Cal estar molt alerta perquè això no passi, ja que, a part de perdre'n una bona quantitat, també s'embruten tots els voltants dels fogons i no és gens fàcil la seva neteja. A casa, cada dia hi havia el mateix espectacle; poques vegades aconseguíem que no es vessés.

Al damunt d'aquesta llet, un cop bullida, refredada i reposada, o sia l'endemà al matí, s'hi dipositava un capa espessa de greix, el «tel» que en dèiem, que, adobat amb una mica de sucre, tenia un gust exquisit que provocava entre els germans vertaderes batusses per menjar-lo. L'àvia va decidir que hi tenia dret qui primer arribés vestit i pentinat a la cuina. No cal dir com ens barallàvem per ser els primers a aconseguir-ho.

Algunes vegades, la llet, pel que fos, siguin les variacions sobtades de temperatura o perquè provenia d'una vaca que feia poc que havia parit, o per altres causes que desconexíem, es tornava agra i, en bullir, perdia la consistència habitual, s'amatonava. Un gran disgust per a l'àvia, que es veia obligada a comprar-ne de nova, però motiu d'alegria per a nosaltres, ja que fent-la bullir de nou amb unes gotes de llimona, es convertia en mató, una menja riquíssima que feia les delícies de tota la fillada.

Ens servíem la llet en el mateix bol en què havíem menjat la xocolata, estalviàvem feina de rentar, i com que encara no existia ni el cola-cao, ni el nescafé en pols, ni cap altre ingredient per a disfressar-la, hi barrejàvem cafè que l'àvia ja tenia fet des de primera hora. No coneixíem les «oroleys», ni el «café-expresso».

El nostre cafè, que compràvem en gra, el trituràvem diàriament en uns molinets molt singulars, manuals, que hi havia a quasi totes les llars familiars. Un cop mòlt, el posàvem al «xino», un colador de roba, exprés per al cafè, i hi abocàvem l'aigua just en el seu punt d'ebullició. Un cop filtrat quedava un carrall que l'àvia ens feia guardar per adobar els testos que cuidava a l'eixida. Era tan suau que no crec que mai ens arribés a excitar els nervis. Si no hi havia veda en el cafè sí que n'hi havia en el sucre. En aquella època anava racionat i, per tant, no ens podíem passar en la quantitat.

Durant una bona temporada vàrem fer iogurts casolans. Els recordo amb fruïció perquè eren molt bons i abundants. El mètode per a fer-los era molt senzill. Teníem una cassola molt gran d'alumini en

què introduïem uns bols plens de llet i a dintre de cadascun d'ells una cullerada del iogurt que havíem guardat expresament del dia anterior. L'omplíem d'aigua fins al nivell de les tasses, tapàvem la cassola i la posàvem a prop del foc, que en aquella hora del vespre ja s'anava apagant. L'endemà, en llevar-nos, només calia treure la mica de líquid que s'havia dipositat a la part superior de cada bol, ensucrar-lo i «bon profit».

No menjàvem res més fins a l'hora de dinar, però us asseguro que mai vaig tenir sensació de gana.

Vist amb la perspectiva d'avui en què tothom treballa i ha de sortir escopetejat de casa per anar a l'escola o a la feina, sobta pensar que abans d'esmorzar, durant molts anys, un munt de persones s'ha vist obligada a llevar-se ben d'hora per encendre un foc d'alzina o del que sigui, amb tot el temps, dedicació i esperit de sacrifici que això comporta.

No hi havia rentavaixelles; per tant, les tasses, els plats i els atuells que s'havien fet servir per a l'esmorzar calia rentar-los i s'havia de fer a mà. A les cuines hi havia una gran aigüera de marbre o de granit artificial amb dos gibrells; un per a l'aigua calenta que escalfàvem manualment (no hi havia termos) i un altre per a l'aigua freda per esbandir. Novament l'àvia, un cop havíem sortit cap a l'escola es posava de mans a l'aigüera. Fet això, «a plaça», a fer les compres del dinar.

Actualment es parla molt de la «cuina de mercat», de la «cuina de proximitat» o de la «cuina Km. 0». Setanta anys enrere aquesta ja era la nostra cuina. A casa mai sabíem què menjaríem al migdia. No teníem menús fixos per a cada dia de la setmana. Menjàvem senzill, però molt variat. L'àvia anava a plaça (així ho deia ella quan anava al mercat) i segons el que li oferien o trobava millor de preu, comprava i guisava. La proximitat.

No coneixíem les neveres elèctriques. En teníem una petita de gel, de fusta folrada de zinc,

on diàriament dipositàvem un tros de glaç que repartia un distribuïdor, en Codina del gel, com l'anomenàvem a casa. En Codina passava per tot Mataró amb un carret especial, adequat per portar-hi les grans barres que tallava manualment «in situ» amb un estri de ferro. Com que aquest gel no durava més de vint-i-quatre hores, buidar l'aigua fosa de la nevera era una feina més que s'adjuntava diàriament a les tasques familiars.

La poca capacitat d'aquestes refrigeradores impedia tenir gaires quantitats de provisions; per tant, era obligat anar cada dia a la compra dels queviures que no tenien llarga durada.

L'àvia, doncs, després dels esmorzars, com he dit abans, anava a plaça.



En Rafel Codina i Bosomba, repartint gel. c.1920.
Arxiu de la família Codina i Filbà.

Sempre he pensat que aquestes hores de lleure, de converses amb venedors i coneguts eren per a ella, i per a moltes de les dones de la seva generació que no es movien de casa, motiu de distracció, i a la vegada, potser l'únic contacte que tenien amb el món exterior.

El mercat de la plaça gran, el nostre, en aquella època era molt viu i variat. Al centre, hi lluíen les parades «del rengle», magnífica obra modernista de l'arquitecte Puig i Cadafalch, totes envoltades per quantitats de llocs de subministrament de fruites i verdures dels pagesos de la comarca, que s'estenien fins a la plaça Xica, un

tros més avall. Els comerços de venda de menjars arribaven fins a les Escaletes on s'ubicava «la Peixateria». Tota la venda de peix estava centralitzada allà.

El mercat era molt viu, però els queviures encara escassejaven. En aquella postguerra anàvem amb les «targes de racionament». La tarja de racionament t'assegurava l'aprovisionament del pa, del sucre i d'altres aliments bàsics, però et limitava la quantitat, que depenia del nombre i edat de les persones que constituïen el nucli familiar, i a la vegada t'obligava a comprar-los a l'establiment que venia marcat a la pròpia tarja. No sempre era un lloc proper al domicili habitual.

Nosaltres, per exemple, que teníem fleques ben a prop de casa, per comprar el pa, havíem de desplaçar-nos fins al forner de la baixada Feliu, a força distància.

L'àpat principal, el dinar, el fèiem tots junts. Els horaris laborals i escolars respectaven el descans del migdia i això facilitava la reunió de tota la família. Acostumàvem a menjar dos plats i postres. Un primer, lleuger i un segon, més consistent, a base de carn o peix.

Teníem «cuina econòmica», aquest era el nom amb què coneixíem uns fogons de fosa amb un forn incorporat i que com a combustible feien servir carbó de coc, trossos de fusta d'alzina, o bé unes boles de carbó, penso que sintètiques, que ens

subministraven els carboners. Aquestes boles de pols de carbó, tenien la particularitat d'embrutar de negre tots els voltants del lloc on es cuinava. El fet de tenir forn ens estalviava portar a enrossir els canalons o a coure els pollastres a la fleca més propera, com havien de fer molts dels nostres veïns.

També ens va donar oportunitat de cuinar moltes menges gratinades, cosa que donava varietat als menús. Era habitual el puré de patata amb ous o bé amb sofregit de carn, rossejats al forn amb formatge i mantega. A la tardor hi acostumàvem a coure els moniatos.

Els menjars més usuals a casa nostra eren l'escudella i carn d'olla, les mongetes seques amb cansalada viada o botifarra, els arrossos, les sopes de verdura, les torronades de cigrons, les truites a la paisana, els purés de patata, els panets farcits de carn, els estofats, la vedella guisada, el llom arrebossat, els crispells de bacallà, la col i patata bullides, la samfaina acompanyant el conill o el pollastre, el bacallà de totes les maneres, tota classe de brous, el lluç fregit, els macarrons, els fideus a la cassola amb costella, etc. De pasta només aquestes dues modalitats.

No coneixíem ni els espagueti, ni les pizzes, ni les grans variants que són habituals avui dia. Els canelons eren una menja reservada per a les grans solemnitats.

Els llegums es bullien sempre a casa; la vigília es triaven perquè a vegades hi havia algun «morrut» i tot seguit es posaven en remull. L'endemà es coïen a foc lent, afegint-hi aigua de tant en tant, si calia. Menjàvem les mongetes, acabades de coure, senzillament amb un raig d'oli, o bé passades per la paella amb cansalada. També ens agradaven molt barrejades amb bròquil i sofregides amb porc.

L'àvia treia molt partit dels ous. Ens feia unes truites a la paisana delicioses; per fer-les aprofitava tot el que tenia a la cuina: pastanaga, patata, pèsols, ceba, albergínia, pebrot i un llarg etc. Feia una única truita en una paella molt grossa i la servia sencera, repartint-la com si fos un pastís. També ens en feia unes, enrotllades com un caneló, farcides de qualsevol deixalla ben sofregida i les servia gratinades al forn, amb salsa de tomàquet i formatge ratllat. Delicioses. Tot cuina d'aprofitament.

Tarja de racionament, any 1952, de la botiga de Josep Brullet i Monmany, al carrer Portal de Valldeix.

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.



A vegades comprava pollastre. Guisava les parts bones; cuixes i pits i amb la carcanada i dels menuts, en feia una cassola d'arròs o un brou per a sopar. L'arròs, a casa, sempre era a la cassola. No coneixíem les paelles. Era més aviat caldós fet amb conill, pollastre o costella de porc i rares vegades amb peix.

Només el feia així els dies de festa. També acostumàvem a menjar-lo a «la milanesa» amb un sofregit i pernil i quan el servia el cobria amb formatge de Parma ratllat que es desfeia a causa de l'escalfor. Ens agradava molt. Havíem après d'una mainadera cubana un arròs a l'estil del seu país que a nosaltres ens encantava. Era senzillament bullit, amb una mica de salsa de tomàquet, un o dos ous ferrats i un plàtan fregit. Ben aviat el vàrem incorporar al nostre menú habitual i el vàrem batejar amb el nom «d'arròs a la cubana». Potser els grans de casa no en gaudien massa, però us ben asseguro que feia la delícia dels petits.

Capítol a part mereixen les «menudències». Amb aquest nom vulgar es coneix el conjunt de menuts de vedella i porc, com poden ser la sang i el fetge, la tripa morro i orella, la llengua, els peus, etc. Durant la postguerra varen tenir molt predicament, tant, que hi havia botigues especialitzades exclusivament en la seva venda. Era normal, perquè en aquell període de dificultats econòmiques el seu preu les feia més assequibles que altres menges. A casa el que més ens agradava i que menjàvem més sovint era la llengua de vedella. L'àvia la cuinava guisada i aconseguia donar-li una melositat extraordinària. Algunes vegades també feia sang i fetge, o bé tripa i morro, però no sovintejaven gaire, perquè no eren plats del nostre gust.

A la taula parada mai hi faltava la safata d'amanida. Enciam, tomàquet, escarola i olives. Es posava al mig de la taula i cadascú picava segons les apetències.

Cuinàvem amb llard. Sortia més bé de preu que l'oli i aquest el reservàvem per sucari les verdures o bé el pa amb tomàquet. El llard es comprava a granel a les cansaladeries i s'acostumava a guardar en unes gerres, generalment de terrissa de la Bisbal, ben a prop del fogons per tenir-lo sempre a mà en el moment de la cocció.

La nostra beguda habitual era el vi. Avui dia hi ha la teoria que no és massa bo per als petits. A casa meua es va prescindir totalment d'aquests prejudicis i des que tinc ús de raó, el vi va ser el beuratge usual a la nostra taula. L'àvia tenia unes vinyes que n'hi proporcionaven per a tot l'any. Al capdavant de l'eixida

teníem el «quarto de les bótes». No era un celler, era senzillament una construcció amb uns bancs de fusta que sostenien sis o set bocois. Cada any, al temps de la verema hi cremàvem «sufrí» i després els omplíem de vi. No sé ben bé què era això del sufrí ni si aquest era vertaderament el seu nom. Nosaltres ho anomenàvem així. Eren unes tires que compràvem a la drogueria veïna, les enceníem, i les posàvem penjant del tap del barril cap a l'interior fins a la total consumició. Els germans petits deien que feia olor de «dimoni dels pastorets», suposo que perquè devia ser algun compost de sofre. Era tota una cerimònia la cremada del sufrí amb el seu tuf i la posterior arribada del vi novell que sadollava tota la casa del seu perfum característic durant uns quants dies.

A taula, el vi, no el bevíem mai sol. Hi barrejàvem sifó. Els sifons, aleshores, no estaven protegits com els actuals per una coberta de plàstic. Eren d'un vidre molt gruixut, de colors molt vius i variats i tenien una forma un xic piramidal. Venien en unes caixes de fusta amb deu o dotze compartiments i setmanalment uns proveïdors ens els reposaven. Un vehicle més a sumar als del carbó, la llet o el gel; pensem com ho tindrien de complicat avui dia aquests repartidors per aturar-se casa sí, casa no, a descarregar la mercaderia.

Mai no vàrem comprar aigua mineral (no sé si n'hi havia) ni gasoses. Si alguna vegada fèiem curt de sifó el substituïem per «litines». Els litines eren uns sobres que contenien una substància que es dissolia en un litre d'aigua i la carbonitzava deixant-la un xic picant. Durant una colla d'anys va ser la beguda habitual a moltes llars.

Aquesta facilitat de tenir el vi a poc preu, va fer que moltes de les nostres menges es fessin amb aquest ingredient. Per exemple, per berenar, en tornar de l'escola, l'àvia agafava un platet, hi posava unes llesques de pa i anava a l'aixeta de la bóta per amarar-les de vi. Les ensucrava i ja tenia berenada per a tota la quitxalla.

Quan a l'hivern les taronges anaven a bon preu, per postres, en preparava grans quantitats, tallades a rodanxes també cobertes de vi i ensucrades. El mateix feia a la primavera amb les maduixes o a la tardor amb les magranes.

Per postres menjàvem fruita. La fruita del temps, sense gaires varietats. Plàtans, taronges, mandarines, pomes, a l'hivern; melons, síndries, préssecs, prunes, albercocs, a l'estiu; però el que mai faltava a taula al final dels àpats, era el formatge i el «membrillo». Sempre vàrem dir

«membrillo», mai férem servir la paraula catalana codonyat. El formatge era sempre de bola holandès i l'anàvem tallant a llesques que ajuntàvem al «membrillo» Era un complement ideal tant després del dinar com del sopar.

Com que no teníem nevera amb prou espai per guardar la fruita i les begudes per a tota la família, quan venia l'estiu i no trobàvem agradable menjar-les a temperatura ambient, les posàvem a refrescar al «serpentí». El serpentí (així l'anomenàvem) era una pica de granit amb força capacitat que estava adossada al safareig, en una zona molt ombrívola, que s'omplia d'aigua de mina. Aquesta aigua era un privilegi de què disposaven algunes cases de la ciutat i sempre estava força graus per sota de la temperatura ambient. Dins de la pica es renovava constantment alimentada per un serpentí (d'aquí venia el nom amb què la coneixíem). A primera hora del matí, diàriament, hi posàvem en remull la fruita i les begudes del dinar. Era l'única forma que teníem, en aquell temps, de refrescar-la i fer-la una mica més apetitosa.

El diumenge trencàvem la monotonia i menjàvem tortell. Com que els cotxes encara no havien foragitat la gent de la ciutat, la distracció dels festius al matí era l'assistència a missa, el passeig per la Riera i la visita a la confiteria. Els tortells eren les postres que s'acostumava a comprar. L'encarregat de fer-ho era el pare i era tot un goig veure'l entrar a casa portador d'alegria per a tots els petits.

A l'estiu, en diades assenyalades, fèiem gelats artesans. Els sistemes de refrigeració, incipients, encara no havien facilitat la seva venda generalitzada. L'elaboració en cases particulars no era fàcil ni còmoda. Calia disposar d'uns artefactes adequats. Eren com unes galledes de fusta amb pot metàl·lic incorporat, connectat a una maneta que el feia girar, dins del qual es dipositava la matèria de què es feia el gelat: crema, xocolata, vainilla, etc. L'espai que quedava entre les vores i el cilindre s'omplia de gel i sal gruixuda. Fent rodar bona estona aquest cilindre s'aconseguia convertir el líquid de l'interior en una substància sòlida d'una cremositat exquisida. Teníem el gelat. La seva elaboració era llarga i pesada ja que en espessir, costava molt de girar la maneta, però valia la pena perquè era un dels plaers que ens donàvem en les diades de festa del temps de la calor.

El berenar que dúiem a l'escola era sempre pa amb una o dues preses de xocolata. Aquesta xocolata, que compràvem en rajoles, tenia la particularitat de portar cromos. En aquella època els cromos no es podien adquirir als quioscos, com ara, sinó que venien com a propaganda de les



Carme Solà i la seva àvia Beneta.
Arxiu de la família Bellavista i Solà.

grans marques comercials. La xocolata n'era una i no cal dir que com més en menjàvem més aviat completàvem l'àlbum. Tot un estímul.

Si el dinar era variat i gens monòton, el sopar era tot el contrari. Sopa, verdura i patata bullida o llegums. Alguna vegada torronada o les sobres del dinar passades per la paella. L'àvia feia uns crispells de bacallà, boníssims, que alternàvem amb truites i pa amb tomàquet. Els grans acostumaven a menjar peixet fregit que cada tarda ens portaven de la peixateria. Per postres tornava a sortir la fruita, el formatge i el «membrillo».

M'agradaria que aquestes ratlles quedessin com a testimoni de les formes de menjar d'uns temps de penúria econòmica i mancats de molts dels avenços culinaris de què gaudim avui dia, però també voldria que fossin un homenatge a la meva àvia i a tantes i tantes dones que, com ella, durant la postguerra, sense gaires recursos varen lluitar i es varen esforçar per fer agradables i variats els àpats familiars i aconseguiren que, tot i les grans dificultats de l'època que els va tocar viure, els qui aleshores erem infants, guardem encara un bon record dels menjars de casa nostra.

Carme Solà i Monserrat