

## ESTUDIS

**Josep M. Dresaire i Montasell. Membre de l'equip del Museu Arxiu de Santa Maria parla tot seguit del que menjaven les classes populars mataronines a la fi del segle XIX i els inicis del segle XX.**

**A la vegada, incideix sobre com eren les cuines i parla del principal combustible utilitzat, el carbó vegetal.**

## EL MENJAR DE LA CLASSE TREBALLADORA

Crec que valdria la pena parlar un xic del que menjaven, cuinaven, i com ho feien les persones de l'anomenada classe treballadora que visqué a cavall de finals del segle XIX i el XX, quan la indústria ja estava arrelada a Mataró. Era gent de baix poder adquisitiu, i la supervivència diària era difícil pels jornals baixos de l'època.

El menú diari que preparaven les dones treballadores no era gaire variat. Matinejaven molt, es llevaven a les cinc de la matinada i posaven al foc l'escudella. No ens atrevim a dir la carn d'olla, perquè generalment era una escudella més aviat magrea, és a dir, amb verdura i patates i algun os per donar un millor gust, i poca cosa més, com cansalada o sagí. Bevien vi, de bóta, comprat al celler o la taverna, i de postres, si en menjaven, una minsa quantitat de fruita seca, grana de capellà en deien, o fruita de la temporada quan anava barata.

Cal dir que, mirat ara amb els nostres ulls de persones que gaudim d'un estat de benestar, per a les dones treballadores cuinar era una heroïcitat, ja que en llevar-se, calia en primer lloc encendre el foc. I fer-ho no era precisament bufar i fer

ampolles. Calia encendre'l en un fogó de carbó. I calia certa habilitat per fer-ho. El carbó com a combustible fou emprat fins als anys 1960. Ara ja ens sembla quasi bé prehistòria, però recordo encara les carboneries de l'Esgleas del Camí Fondo, can Batlle del carrer de Sant Ramon, can Girabal al carrer de Lepant, i can Cardona al carrer de la Mercè, entre d'altres. La tècnica d'encendre el foc, consistia primer a encendre amb palla o paper, una petita capa de carbonet, restes de les combustions de les feixines, normalment de pi, dels forns de les fleques del pa. Quan el carbonet ja era encès es posava el carbó, que era de fusta d'alzina i llavors, mercès a l'aire que feien els



La cuina d'una casa de Mataró.  
Amb fogó, aigüera de granit artificial i escorreplats. (c. 1900).  
Fotografia Josep M. Dresaire.

ventalls d'espart, agafava el foc. Existia una eina expressa per al carbó: els molls. Eren unes pinces de ferro que es feien servir per posar-lo als fogons o bé per moure les brases per a atiar el foc. Un cop encès, hom estenia una palada de cendra per a esmorteir la combustió i, a sobre, ja posaven l'olla, generalment de terrissa, amb els ingredients a cuire. Anaven a treballar generalment a les sis del matí i quan arribaven a casa al migdia, ja estava cuita l'escudella. Només calia treure el brou i amb un xic d'arròs i un grapat de fideus gruixuts, es feia la sopa. Aquesta, més la carn d'olla, era el seu «nostre pa de cada dia». Certament, el poc temps no permetia gaires filigranes culinàries.

Per sopar, una bullida de patates amb verdures i amb el suc de la bullida, habitualment feien una sopa escaldada. Un parell de llesques de pa, normalment un xic sec, posades al plat i al damunt l'aigua calenta de la bullida, un cop estovat el pa, eren les típiques sopes escaldades. Quan s'esqueia, hi tiraven un ou i es barrejava bé. També eren molt clàssiques les sopes de pa. El pa sec es bullia amb aigua, sal i un raig d'oli i a vegades s'hi afegia un gra d'all o una ceba o qualsevol afegitó senzill que hi hagués a mà. També era normal menjar les sobres del dinar, rescalfades a la paella.

Malgrat que fos l'escudella el menjar habitual, també es menjaven molts llegums, cigrons, llenties, mongetes i fesols, i arròs. La climatologia, el fred i la calor, també ho condicionaven. Els llegums eren barats i accessibles a les ajustades economies domèstiques.

Per a ajudar la minsa economia domèstica, en un racó de l'eixida o en el terrat, hi bastien un petit galliner o coniller i llavors tenien disponibilitat d'alguna peça d'aviram o conill per a les escasses festivitats que celebraven. Alimentaven el bestiar amb les escasses sobres de la verdura, amb les peles de patata i un xic de segó, que era barat, feien una calderada, com també amb els escassos rosegons de pa sec, estovats amb aigua. Realment, no es llençava res i tot s'aprofitava. Amb l'aviram, es completava el menjar amb un grapat de blat de moro i per als conills, amb la brisa, la grana del raïm que es recuperava després de premsar-lo.

Quan era el temps, s'anava a buscar bolets i, a l'inrevés d'ara, se'n trobaven molts. Quan plovia i tronava a l'estiu, agafaven un sac i un fanal amb un ciri i a la nit s'anava a buscar cargols pels marges dels torrents. També era costum d'anar a buscar en aquest mateix lloc, espàrrecs. Tot això feia possible variar un xic l'anodina, per repetitiva, dieta quotidiana.

Aquesta dieta, hom la variava un xic els diumenges i era costum de fer un arròs a la cassola, amb més o menys entrebancs o farciments, segons la disponibilitat dinerària. Un grapat de musclos i alguna espadenya, que llavors les peixeteres les regalaven, ja que només les feien servir els pescadors per escar les nanses. Ara, les espadenyas tenen preus astronòmics. De fruita, en menjaven poca, només a l'estiu que era més barata per la quantitat que n'hi havia al mercat.

La part complementària, que era coneguda com el tall, era bastant magra. La cansalada, les arengades, les menudències, els ous, i un tallet, petit això sí, de botifarra era habitual. També el bacallà, llavors molt barat. La carn i el peix, en comptades ocasions. El pollastre era el menjar culminació d'una celebració. Però eren pollastres de la cresta vermella, d'una carn forta de color, però gustosa i melosa. Res a veure amb els pollastres de granja engreixats amb pinsos fets de no saps què, que consumim actualment i que quasi bé no tenen gust de res.

Pensem que l'anomenada cuina tradicional, era feta amb escassos mitjans i que mercès a l'habilitat de les dones, amb imaginació i petits afegitons, la feien més apetitosa.

Les sofertes dones treballadores, compraven per la despesa, és a dir, diàriament, ja que no existien les neveres i era una dificultat més, perquè mentre s'escalfava l'aigua, corrien al mercat o la botiga a fer la compra. Cal comentar que els horaris del mercat i les botigues i forneries, diuen que començava, a vegades, de quatre a cinc de la matinada.

També hem de fer un referent. Normalment convivien en les modestes llars, tres generacions. Habitualment hi havia algun avi o una tia gran. Malgrat ser una boca més, una despesa més davant la penúria econòmica, també eren una ajuda a l'hora de fer el menjar.

Vull parlar també de l'espai físic on es cuinava, de com eren les cuines de les cases de la gent treballadora, que majoritàriament vivia en cases de cós de dues plantes o cases d'escaleta, amb dos habitatges, un a la planta baixa i l'altre a la planta pis. Totes les cuines seguien el mateix patró, llargues i estretes, aproximadament de tres metres de llarg per dos d'ample, i eren situades al costat del menjador. Disposaven d'un banc o pedrís de treball, on hi havia incorporats l'aigüera i el fogó de carbó, amb un armari al final o a l'inici del banc. Sobre el banc, a tot el llarg, la campana de



Detall del fogó d'una cuina, amb la portella i el ventall.

Fotografia Josep M. Dresaire

col·locar a la fi del segle XIX. A Mataró en fabricaven a can Font de la fundició, al carrer de Tras Santa Anna, ara un tram del Camí Ral.

També vull fer una passada sobre els atuells de la cuina, el que ara en diuen bateries. Olles, plats i gibrells eran primer de terrissa, gairebé sempre fets a Mataró. També es cuinava amb alguna olla de ferro colat o d'aram. Després vingueren atuells fets de xapa de ferro esmaltada. I més endavant s'introduí l'alumini i els plats van ser de pisa.

Cal esmentar també les graelles, un senzill quadrat de ferro rodó o filferro gruixut amb un mànec i unes petites potes, que servien per coure aliments a la brasa, o per fer torrades.

Les cuines també tenien morters, ja sia de ceràmica, generalment de color groc, o bé de marbre blanc. Amb l'ajuda de la mà de morter, servien per fer les picades per als rostits o per fer les salses, especialment l'all-i-oli.

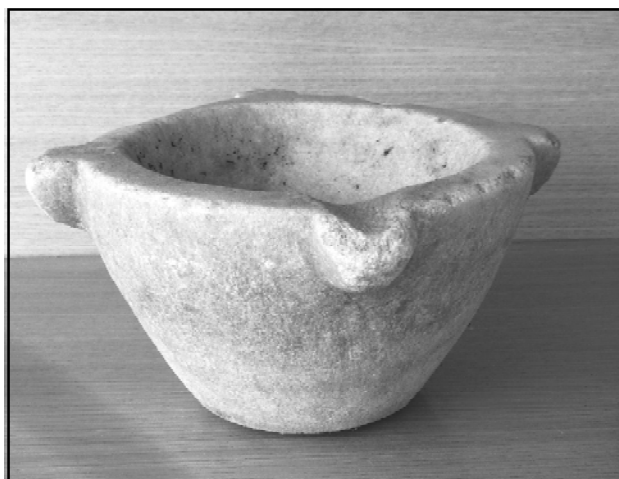
Els coberts primer eren de fusta que, progressivament foren substituïts pels d'alpaca, una aleació de coure, zenc i níquel. Els coberts de plata eren propis de les famílies benestants.

Abans d'acabar, voldria fer un comentari sobre el carbó, el combustible quotidià. El carbó i la llenya de fusta es feien servir per fer anar el fogó. La llenya també s'utilitzava en les llars de foc, on, mercès a una cadena amb ganxos, els calamàstecs, es penjaven les olles del menjar o per fer la calderada per a l'aviram. Només en tenien

la xemeneia. Algunes cuines, poques, tenien al costat del banc, a l'altre cantó de l'armari, una petita llar de foc. El pedrís era enrajolat, gairebé sempre de peces vidrades marrons, i la paret, entre el banc i la campana, amb rajola de València blanca. L'aigüera primer havia estat de pedra o marbre i després de granit artificial. A l'aigüera, s'hi situaven els gibrells que permetien estalviar l'aigua. I sobre l'aigüera, l'aixeta de llautó. Quan es va introduir a Mataró el gas ciutat, la cuina de gas es col·locava també sobre el pedrís, al costat del fogó de carbó. En general, la gent treballadora no tenia forn. Les primeres cuines econòmiques de carbó es van començar a

Morter de marbre.

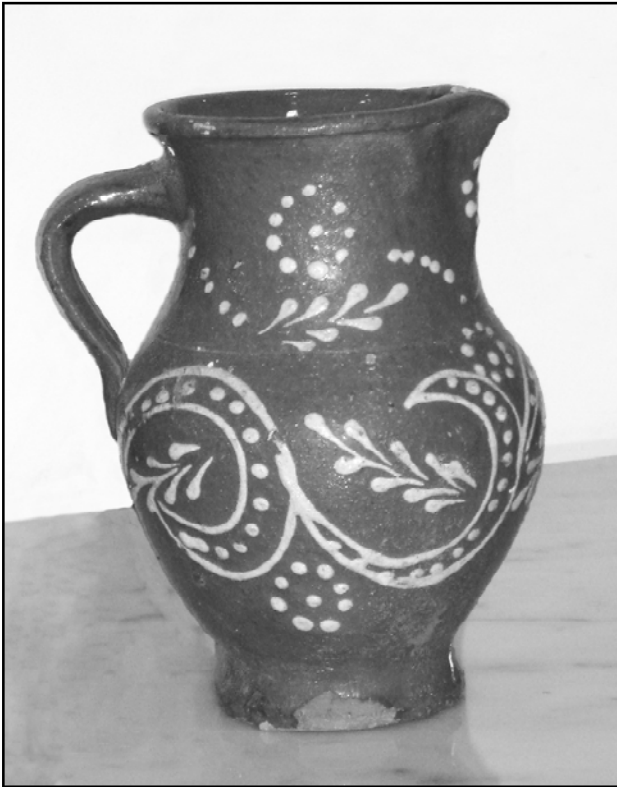
Fotografia Josep M. Dresaire.



Cafetera i embut de xapa de ferro esmaltats.

Fotografia Manel Salicrú.





Gerra de ceràmica vermella de Mataró,  
amb decoracions de color groc.  
(Final segle XIX).

Fotografia Manel Salicrú.

molt bé la combustió, que calia que fos molt lenta. Una carbonera podia durar uns quinze dies, segons la seva mida. Els carboners les vigilaven constantment, mentre al costat en feien de noves. Era una activitat que ara en diríem sostenible; mentre s'aprofitava la llenya, es netejaven els boscos. Els incendis forestals no abundaven tant i les causes eren els llamps o bé eren intencionats. Al Maresme eren habituals les carboneres del Montnegre i el Montalt. El carbó es posava en unes senalles especials molt grans i normalment el seu contingut era d'una arrova, uns quaranta quilos aproximadament. Després calia baixar-lo del bosc per mitjà dels carros estirats per matxos, cavalls molt forts i pesats, fins als pobles.

De forma paral·lela als carboners, hi havia els llenyataires, que, especialment, tallaven les branques de pi per fer les feixines, lligades grosses de branques, que servien per als forns de les fleques.

a les cases més antigues i a les cases de pagès. El carbó emprat als fogons de les llars, era normalment de llenya d'alsina. El procés de l'elaboració del carbó era curiós. Existien les colles de carboners, que, previ permís dels propietaris dels boscos, hi anaven a plantar les carboneres. Era un pacte mutu; els propietaris deixaven treballar als carboners, que, al seu torn, netejaven el bosc, aprofitant brucs i matolls per fer foc i recollint i podant les branques, normalment de les alsines. Un cop feta la neteja, tenien el material per fer el carbó. S'apilaven les branques de fusta i es tapaven amb branquillons, deixant uns espais per respirar. Llavors es cobria de terra, deixant uns petits forats a baix de tot i al capdemunt. S'encenia i es vigilava

Amb aquesta petita pinzellada, es poden veure les dificultats que tenien per tirar endavant les mestresses en l'esforçada vida quotidiana de la seva llar. Era realment una vida de supervivència, ja que estem parlant de les classes treballadores, que vivien en un estat constant d'angoixa per l'incert futur davant les malalties o la vellesa. L'esforç per tirar endavant la llar era molt feixuc i molt poc agraït i segur que en anar a dormir, estaven físicament esgotades.

Josep M. Dresaire i Montasell