

ESTUDIS

Els Lluch, família de pagesos originària de Llavaneres, s'establiren a Mataró a inicis del segle XX com a masovers al Correu, horta del pla de Sant Simó; l'any 1926 es traslladaren a Arenys de Mar, a l'Horta Nova o Can Vilaplana, també com a masovers. Els Xicoy eren d'Arenys de Munt, masovers de can Catà, i després de comprar la peça de terra de la Paciència, a Arenys de Mar, s'hi instal·laren.

Maria Lluch i Xicoy, autora de l'article que segueix, va néixer a Arenys de Mar el 1932.

L'any 1936, abans de la revolució, els Lluch i Xicoy vinguéren a Mataró i s'establiren en una peça pròpia, can Lluch de les Cinc Sénies.

COM ES VIVIA I MENJAVA A PAGÈS EN EL MEU RECORD

QUÈ MENJÀVEM ABANS A PAGÈS?...QUÈ FÈIEM?...

Jo ja tinc uns quants anys i en aquest escrit voldria compartir amb vosaltres alguns records de la meva infantesa i joventut a les Cinc Sénies, fa seixanta-cinc, setanta o setanta-cinc anys. Tot ha canviat, i el menjar no ha estat pas una excepció. No ho recordo tot, alguns dels meus records s'han esborrat, però també en queden, i aquí n'escriu uns quants en relació als aliments i menjars.

ELS PRIMERS RECORDS, EN TEMPS DE GUERRA

Vaig néixer el 1932 i uns dels records més antics que tinc són dels anys de la guerra i els

primers de postguerra. Durant la guerra el que feia falta a molta gent era trobar què menjar, però com que nosaltres vivíem a pagès, a casa no ens en va faltar mai.

Recordo els intercanvis que es feien. Hi havia la senyora que ens portava l'oli, la Maria de l'oli, la senyora que ens portava sabó, l'Elvira. A canvi els donàvem el que teníem de la sènia, patates, mongetes, tomàquets, etc., segons la temporada.

El 27 de gener de 1939, quan van entrar els nacionals a Mataró, van passar per casa molts soldats italians i s'hi van quedar a dormir. Ens donaven galetes i xocolata, no crec que nosaltres en tinguéssim. La xocolata que recordo del temps de guerra tenia gust de garrofa i les úniques galetes que teníem les feia la mare. També portaven llaunes de carn.

Per cert, el que tinc molt present és que els soldats van dormir als porxos, però els caps van dormir al llit dels pares, i això era molt gros! El pare era fora perquè en els últims temps de la guerra van cridar la seva lleva i va participar a la batalla de l'Ebre, on el van ferir.

Després de la guerra, el menjar també era escàs i recordo que fèiem el pa a casa. El pare o l'avi anaven a moldre el blat a un molí i portaven la farina. En un gibrell molt



Can Lluch, a les Cinc Sénies, c.1945.
Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

gros, hi posàvem la farina, l'aigua, el llevat¹ i la sal, llavors amb les mans treballàvem la pasta, apilar, fer trossets i tornar a amassar durant molta estona, després ho deixàvem dins del gibrell tapat primer amb un drap blanc i a sobre un de llana. Es posava davant del foc, a l'hivern, o de la cuina econòmica, i amb l'escalfor la massa creixia molt, fins i tot sortia fora el gibrell. Llavors agafàvem trossos i li donàvem la forma del pa que volíem i ho posàvem a coure al forn. El pa que venien els forners solia ésser pa negre o pa de blat de moro i no semblava pa.

Menjàvem fari-netes, que eren fetes de blat de moro o de blat. Es molia amb un molinet el gra i de la farina que en sortia, junt amb aigua, oli i sal, en fèiem una bona sopa.

LA VIDA A PAGÈS

Quan no anàvem a col·legi ajudàvem a casa quan era hora de sembrar tomàquets, pebrots, albergínies, enciams, etc. Nosaltres posàvem el planter a terra, en els solcs, on hi havia unes marques que primer havien fet els homes amb una corda.² També, quan es recollien les verdures i les patates, igualment ajudàvem a posar-les a punt³ per enviar-les a vendre al Born, a Barcelona. Els tomàquets, els pebrots, les albergínies i les mongetes tendres les posàvem en bitllets; les pastanagues a manats, etc. A col·legi, no hi faltàvem mai; si plovia molt o feia mal temps, com que els homes no podien treballar al camp, ens venien a acompanyar amb el carro de vela i sàrries.

Es feien mongetes que no es collien fins que eren seques i servien per menjar a l'hivern. Quan eren seques les picaven amb forques de fusta i així queia el gra, les garbellaven perquè quedessin netes i després, sobre una taula, manualment, s'acabaven de netejar.

També es feien tomàquets de penjar, per tenir-los a l'hivern. Els ramells, una mica separats els uns dels altres, s'anaven lligant amb un cordill, i quan n'hi havia uns quants es penjaven al sostre del celler⁴ o del porxo.

A l'estiu, quan era el temps de la fruita i n'hi havia molta, fèiem confitura. Amb la carrotxa de meló i síndria, junt amb préssecs, i sucre, es posava a coure fins que estigués al punt. També es podien confitar fruites amb most bullit fins a prendre la consistència de xarop, i era l'arrop; la caldera d'aram que fèiem servir ens la deixaven uns veïns.

Els melons també es penjaven amb una xarxa al sostre del porxo i es guardaven uns quants dies i, fins i tot setmanes, però no per gaire temps.



Grup de caçadors, c.1935. Anton Lluch i Dorda, amb gorra i escopeta a la mà, era l'avi de l'autora de l'article.

Arxiu de la família Gurrera i Lluch.

Com que criàvem conills, gallines i pollastres, els menjars amb aquestes carns i els ous sovintejaven. Les carns rostides o a la brasa. El conill, si era a la brasa, el fèiem amb una salsa de tomàquet, all i oli. Quan era el temps de poder anar a caçar, que no era tot l'any perquè hi havia un temps de veda, l'avi hi anava i venia amb algun conill de bosc. Eren diferents dels altres conills, ja que la carn era més fosca i més feta. A l'avi i a la mare, els agradava molt, a mi no. Els talls més bonics eren per rostir, els petits per a l'arròs. Les pells de conill també s'aprofitaven; les compraven els drapaires.

Quan teníem vaques, era molt bona la nata que sortia de bullir la llet; es posava sobre el pa, amb sucre al damunt, fèiem un bon berenar. També el pa amb vi i sucre o el pa amb oli i sucre eren diferents opcions per menjar a mitja tarda.

Si es matava el porc era una festa, i alguna vegada matàvem un xai, eren coses extremes... Amb el porc es feien botifarres blanques i negres, llonganisses, etc. El «llomillo» es guardava en unes soperes grosses dins del llard del mateix porc, que durava molt de temps i aquest llard es feia servir per fer els rostits. El xai, el solíem matar el 18 de juliol, que era festa, i convidàvem a tots els treballadors a menjar-ne.

També tinc present de fer caragolades, amb un bon foc fora el pati i una llauna molt grossa. Els sucàvem en la mateixa salsa que hem dit per al conill a la brasa. Estaven molt bons!

A casa venien a vendre peix unes peixateres, dones de pescadors, amb un cistell a cada braç. Eren del barri de pescadors de Can Sans de Llavanes, unes cases que estaven prop de l'estació i de mar. Seguint el camí del Mig, anaven passant per les cases de pagès que trobaven fins a Mataró. Solien passar els diumenges i els dijous. Portaven un peix molt fresc, però una barreja, una mica de tot, i a vegades se'ls acabava abans d'arribar a casa, i aleshores, no teníem peix per a l'arròs. Si trigaven massa, la mare i la iaia deien «avui ja no vindran...». També, quan sortíem de col·legi, a vegades, ens enviaven a buscar peix a la peixateria,⁵ a la parada de la Montserrat del peix, que ja ens coneixia i sabia el que volíem a casa, peix petit o escrita, que es feia fregit. Si el peix era de moltes punxes, es feia bullit i amb el suc es feia sopa.

Havíem tingut terra a secà⁶ d'arrendament, en dèiem la vinya,⁷ i s'hi sembraven cereals. Quan els segaven, anàvem a portar el dinar als homes perquè estaven bastant lluny de casa, a can Pou, i així al migdia podien descansar. Aquests cereals s'havien de batre per separar el gra de la palla i això s'havia de fer en una era, enrajolada perquè no hi hagués sorra i amb cavalls es trepitjava per separar la palla del gra. A la Morberia, que tenien era, hi solia anar la màquina del Sindicat de Pagesos per batre. L'arrendament d'aquestes terres, el pare, l'anava a pagar el dia abans de Nadal.

A més de cereals, a can Pou, s'hi sembraven pèsols indians, de la floreta, i d'altres. Si era un any que el temps acompanyava, que plovia i no glaçava, en sortien molts i llavors s'havia d'ajudar a collir-los. També s'hi sembrava blat de moro i a l'estiu feien una pila molt grossa a fora el pati i als vespres, tots a pelar panotxes i prendre la fresca.

També anàvem a buscar bolets. Si era diumenge primer anàvem a missa, que a les sis del matí ja n'hi havia. Portàvem l'esmorzar i, a vegades, si venia el pare, fèiem foc per a coure unes costelletes, o botifarra, i tastar algun bolet dels que havíem trobat. Abans no es calava foc als boscos. També hi anàvem el dia de Sant Andreu a la tarda, al col·legi ens deixaven fer festa perquè era el sant del pare.

Aleshores, no es comprava roba feta, la solia fer una modista o venia a casa una senyora, que també era modista, per tallar la roba i orientar la

mare i ella ho acabava de cosir. La mare, també confeccionava camises i alguna roba interior d'home, a més de llençols, estovalles, etc. i apedaçava moltes coses, pantalons, llençols, etc. Quan vaig acabar el col·legi, vaig anar a aprendre el *corte*, i la meva germana Pepita va



Batuda de blat en una era de Mataró, c.1905.

Col·lecció Spà i Salarich, MASMM, Arxiu d'Imatges.

aprendre a cosir roba blanca i totes dues vàrem aprendre a brodar, ja que, en general, ens fèiem la roba per a quan ens casàvem.

EL MENJAR DE CADA DIA

Per dinar, molt sovint, escudella i carn d'olla, que se sofregia, però els dijous i els diumenges no faltava l'arròs a la cassola. D'altres menjars podien ser patata i col, patata i mongetes, cigrons, bledes, etc., segons la verdura del temps que hi hagués.

Per sopar, diàriament menjàvem mongetes seques i patates i, a més, moniato quan era el temps. Se'n coïen més perquè en sobressin per a l'esmorzar de l'endemà i llavors es sofregien amb una mica de cansalada per als grans. Quan anàvem a escola, abans de marxar esmorzàvem i, a vegades, era truita amb mongetes.

Els diumenges, per esmorzar, menjàvem pa amb tomàquet i un parell de costelles de xai. Per dinar, l'arròs i, de segon, conill o pollastre rostit, i si hi havia postres de pastisseria, solien ser tortell o «globets».

Es feien moltes sopes. El suc de bullir les mongetes s'aprofitava per fer sopes de pa amb un sofregit, o també es feien amb suc de peix i sofregit. D'altres eren amb pa, oli, i ceba on, a vegades, s'afegia un ou remenat.

Les truites era un menjar molt corrent. Amb patates, ceba, carxofes, pèsols indians, etc. La iaia ens deia «les truites, fins i tot, són bones amb picons de riera», era una dita, que volia dir que les truites es poden fer amb moltes coses. A mi, m'agradaven molt els ous ferrats, i havíem tingut un mosso,⁸ en Joan, que em deia «la nena de l'ou ferrat».

Els ous estaven en moltes receptes, crispells, torraderes de Santa Teresa, crema, flams, etc. Els crispells dolços es feien amb ous, farina, llet, llimona i sucre, fregits amb oli. Les torraderes de Santa Teresa es feien amb llesquetes de pa, remullades amb llet i una mica de pols de canyella,

sucades amb ou, fregides i amb sucre a sobre. La crema i els flams tenen una recepta molt semblant; ous, llet, canyella, sucre i llimona. La crema, en bullir-la amb midó, s'espessia, i també es podia cremar. Els flams, per espessir, es posaven al forn al banymaria, però prèviament s'havien preparat els motlles amb sucre cremat.

Uns altres plats eren les menudències. De vedella, tripa, llengua i morro; de porc, els peus; i de pollastre i gallina la tripa, la sang, els ous, el pedrer, el fetge i les potes. Es menjava tot fregidet, si bé les potes s'havien de bullir abans.

Menjàvem sobretot les coses que hi havia de temporada. A l'estiu fèiem unes amanides molt bones i completes amb escarola, enciam, tomàquet, pebrot, ceba, bacallà esqueixat, seitons, olives, etc. A l'hivern es menjava torrades i arengades. Si hi havia postres, a l'estiu, eren fruita; i a l'hivern, podien ser ametlles torrades, panses, torrons d'avellana o rovell d'ou amb sucre.

Per quaresma, menjàvem bacallà amb pèsols i ous durs, o bacallà amb ous durs i panses. El Dijous Sant, fèiem crispells de bacallà i també de sucre, però igualment se'n feien d'altres dies.

ELS DIES DE FESTA

Per Nadal menjàvem escudella i carn d'olla, pollastre rostit acompanyat de prunes, panses i pinyons; pomes «rellenes» (o farcides), torrons i neules, era festa grossa, com ara. Fèiem cagar el tió al migdia, abans de dinar, i hi sortien les coses de menjar i les postres.



Andreu Lluch i Canal i Antònia Xicoy i Tarrés amb els seus fills Francesca, Maria, Pepita i Antonio, d'esquerra a dreta, c.1955.
Arxiu de la família Gurrera i Lluch.

També, per la Puríssima, compràvem una barra de torrons de iema. L'avi deia que era la Mare de Déu torronera.

Per Tots Sants, panellets i castanyes amb vi novell, el que sortia del raïm de la darrera verema. Com que hi havia moltes vinyes, es comprava el vi a la sortida del celler on el premsaven, i omplíem una bóta molt gran que teníem en un porxo. Passats uns dies, feia remor i és que el vi bullia o fermentava. Per Tots Sants, amb un punxó, feien un foradet a la bóta per tastar-lo, i ho tornaven a tapar si no era prou bo, passats uns dies ja sortia bé per poder-lo beure i, llavors, es posava l'aixeta. Els panellets se solien fer a casa, amb la mateixa recepta que ara ametlles, sucre, patata i ou, ben amassat i cuit al forn.

Per la Festa Major, fèiem festa grossa i venien familiars de fora. L'àpat consistia, regularment, en tres plats. El primer eren els entremesos, amb «ensaladilla» russa, embotits i ous durs plens de tonyina amb maionesa. L'«ensaladilla», a vegades anava en uns nius formats amb patata fregida filada que feia com un cistellet, o dins de tomàquets sense llavors. Un segon plat i després pollastre rostit amb algun acompanyament. Les postres de pastisseria. Recordo que una vegada, estàvem dinant al pati, sota l'ombra que a l'estiu fèiem amb persiana de canyes, i tot d'una es va posar a ploure; llavors, cuita-corrents, com que la taula s'aguantava amb cavallets, la vàrem entrar per la finestra i vàrem acabar de dinar a dins.

Per Pasqua, fèiem les mones amb pa de pessic i guarnides amb mantega. Per Sant Josep no hi faltava la crema que podia ser cremada i que també es feia d'altres dies.

També se celebraven les festes dels veïnats. A Mata per Sant Miquel; a Valldeix per Santa Rita; a Sant Simó per la seva diada; a la Cisa el primer diumenge de maig; al Cros per Sant Miquel de setembre. S'anava a l'aplec, on hi havia la missa i música, i també parades on venien avellanes, caramels, etc. Per Sant Antoni dels «burros», o Abat, i per Sant Isidre, patró dels pagesos, no es treballava i se celebraven com un diumenge i es feia ofici, hi havia ball i al Sindicat de pagesos es feia teatre. Per Sant Antoni hi havia els tres tombs, molt lluits.

Els batejos i comunions se celebraven a casa, com un dia de Festa Major, llavors venia una cuinera que ajudava a preparar el dinar.

A TALL DE CLOENDA

La vida a pagès és molt bonica, s'hi viu molt bé. Sembres una llavor, neix una planta i veus com creix, però les coses, a la realitat, no són tan senzilles; treballar a l'aire lliure comporta passar molta calor a l'estiu i, sobretot, molt de fred a l'hivern, que en poques hores podia destruir el que hi havia sembrat. Recordo com es patia a casa quan passaven aquests casos, s'havia de tornar a sembrar i esperar de nou. Els nostres pares ens van ensenyar a treballar, a ser valents i tirar sempre endavant.

De tot això han passat molts anys... Com a tot arreu, moltes coses ara són diferents.

Maria Lluch i Xicoy

NOTES

- 1.- El llevat, l'anàvem a comprar al carrer de la Palma.
- 2.- Amb els solcs fets i la terra flonja, s'agafava una corda i es posava d'una banda a l'altra de la feixa, a ras de terra. Llavors, dos homes l'aguantaven un per cada costat, l'estiraven i quedaven fetes les marques.
- 3.- Havien de tenir una bona presentació: netes, ben posades, etc.

- 4.- Li dèiem celler, però era un rebost.
- 5.- A la plaça de la Peixateria, al carrer Barcelona, cantonada amb la baixada de les Escaletes.
- 6.- Que no es podia regar.
- 7.- Molt possiblement en dèiem la vinya perquè abans n'hi havia hagut.
- 8.- Els mossos eren treballadors solters que vivien amb la família. Menjàven, dormien, i se'ls rentava la roba, com si fossin un més de la casa, però cobraven un jornal.