



Els sabors tradicionals dels productes de la terra

ELENA ESPIEXT > TEXT

Què són els productes de la terra? Anomenem així aquells que s'han produït tradicionalment en un determinat territori. Però no totes les produccions locals són considerades «de la terra»: cal, a més a més, que la identificació entre territori i producte es percebi intensa, i que les característiques que atorguen valor al producte s'expliquin d'alguna manera per aquesta identificació.



Els productes de la terra, locals, propis d'un lloc, són aquells que es vinculen estretament a un paisatge físic –a un sòl, a un clima, a unes condicions ambientals–, però també, i sobretot, a un paisatge humà, a un saber acumulat i a unes formes de viure que l'han anat modelant al llarg del temps. De manera que són productes de la terra els que presenten una vinculació forta amb el territori, però no una vinculació qualsevol, sinó una vinculació amb profunditat històrica i cultural. I què vol dir «al llarg del temps»? Quan es parla de produccions agrícoles, ramaderes o alimentàries, al període transcorregut des d'abans de la introducció massiva dels conreus comercials –que han anat desplaçant les varietats locals– i de la ramaderia intensiva –que en molts casos s'ha traduït en la pràctica desaparició de les races locals o la seva marginació a l'autoconsum–, així com de la substitució progressiva dels productes d'elaboració domèstica pels de la indústria agroalimentària.

Val a dir que no resulta gens simple determinar quina és la profunditat històrica exigible per considerar una producció local com un producte de la terra, ni sempre és possible documentar-la de manera fefaent. A més a més, hi ha productes que són sentits per la població local i forana com a molt propis d'un territori, que l'identifiquen i alhora caracteritzen la seva cuina, en ser-ne components fonamentals, però que no sempre estan avalats per aquesta vinculació perllongada en el temps. Per tant, un bon criteri per considerar un producte com realment «de la terra» és que s'integri en la xarxa cultural local, que estigui relacionat amb tot un cos de coneixements, usos i costums ben presents en el territori: formes pròpies de cuinar-lo, conservar-lo o transformar-lo, tècniques i sabers pràctics específics a l'hora de produir-lo o elaborar-lo, receptes locals identificatives, pautes de consum diferenciades, etc. Quan es donen aquestes condicions, podem afirmar que ens trobem davant de productes de la terra o tradicionals.

També cal dir que trobem productes ben arrelats a un espai geogràfic concret, a les seves característiques climàtiques i edafològiques, i també al saber i les pràctiques tradicionals locals, que adquireixen

«Ara hi ha tomàquet tot l'any, però ja no té gust de tomàquet!»



els seus trets definidors justament a través d'aquesta vinculació territorial, i altres que no s'adscriuen amb tanta intensitat ni de manera tan clara a un determinat espai geogràfic, sinó que es troben més disseminats en el conjunt de Catalunya. Així, mentre que productes com el fesol de Santa Pau es vinculen fàcilment i clara a un territori ben definit, d'altres, com les coques de recapte, són presents, de manera genèrica, a pràcticament tot el territori, tot i que se'n poden observar variants locals, algunes de prou específiques de determinades contrades.

Productes de la terra: d'avui o d'ahir?

Hem de tenir present que les profundes transformacions que s'han produït en l'àmbit de la producció alimentària des de mitjan segle xx han fet desaparèixer un gran nombre de productes locals. El retrocés de les activitats agràries ha fet que fenòmens com la matança del porc, de gran transcendència temps enrere en la vida social, alimentària i econòmica de les llars pageses, hagi arribat a un abandonament si no absolut sí molt generalitzat, així com la pràctica d'elaborar tot un conjunt de productes que poden ser considerats locals i tradicionals de ple dret. Abans, quan hi havia ramaderia, amb la llet

Els productes de la terra són aquells que es vinculen estretament a un paisatge físic però també a un paisatge humà, a un saber acumulat i a unes formes de viure

es feia formatge; amb les fruites i hortalisses es preparaven conserves i mermelades, i a les cases es feia pa, vi i oli per al propi consum. A cada lloc, a cada territori, s'havia acumulat un bagatge de sabers relatius a aquestes tasques. També eren d'elaboració domèstica els dolços, intensament inserits en l'entramat cultural local en estar generalment associats a festivitats i celebracions concretes, amb unes formes de consum sovint ben pautades i ritualitzades.

Totes aquestes produccions han anat passant massivament a mans de la indústria alimentària, i això ha suposat la reducció dràstica de les diferències locals. Els productes industrials són iguals arreu, estan desvinculats de les tèc-





>> *Mercat de la Devesa de Girona.*

niques i les pràctiques específiques de cada territori. Per la seva banda, les noves formes de conservació –primer el frigorífic, després el congelador– han convertit en obsoletes o innecessàries determinades formes de conservació –en oli, en sucre, en salmorra, la dessecació, el fumatge, etc.– i els productes que en resultaven. Tot plegat ha dibuixat, en el decurs d'unes quantes dècades, un escenari alimentari totalment transformat.

Amb tot, en el decurs dels darrers anys diferents iniciatives han marcat un canvi de rumb. Per una banda, es parla de pèrdua de biodiversitat, de reducció de la riquesa que comporta la diversitat cultural, de pèrdua de sabors i d'identitat territorial. Per l'altra, les dificultats del sector agrícola per fer front al nou escenari d'industrialització de l'agricultura i les noves condicions del comerç internacional fan que es plantegi la recuperació de les produccions locals com una alternativa factible. Si no es pot competir en productivitat, sempre queda la possibilitat de competir en especificitat, en qualitat diferenciada. Finalment, també incideix en la revaloració dels productes de la terra la percepció crei-

xent que si bé les noves formes de producció alimentària garanteixen un proveïment abundant i regular d'aliments al conjunt de la població, també generen efectes perversos: impactes mediambientals negatius, conseqüències indesitjables per a la salut, disminució de la qualitat organolèptica dels productes («Ara hi ha tomàquet tot l'any, però ja no té gust de tomàquet!»)... Val a dir que, en aquest interès renovat pels productes tradicionals, també hi incideixen les noves tendències en l'àmbit del turisme. Després d'unes dècades en què el turisme de masses, l'anomenat «de sol i platja», ha adquirit la màxima preeminència, es comença a valorar un altre tipus d'apropament al territori. El patrimoni, tant natural com cultural, ha esdevingut un potent pol d'atracció de visitants, i el patrimoni alimentari és un element cabdal del patrimoni cultural. Les noves formes d'entendre i de veure el món rural, la natura, l'alimentació i la salut, les noves dinàmiques econòmiques i socials, estan a la base de la revaloració dels productes tradicionals, en són un component fort i els atorguen nous usos i nous sentits.

És així que encara podem trobar, a Catalunya en general i a les comarques gironines en particular, diferents grups de productes que es poden incloure dins la categoria de productes de la terra, com embotits i formatges, produccions d'horta i de fruiters, algunes begudes, com la ratafia, productes de fleca i de pastisseria, productes de recol·lecció, com les castanyes o els bolets...

Elena Espixet és antropòloga.

Es parla de pèrdua de biodiversitat, de reducció de la riquesa que comporta la diversitat cultural, de pèrdua de sabors i d'identitat territorial

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.

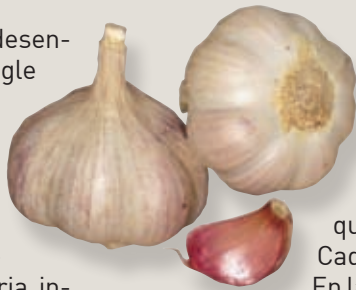
Els fesols de Santa Pau

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.*

