

Cossetània Edicions

JOAN SOLÉ I BORDES
JOAN CERCÓ I RIMBAU



EL LLIBRE DE LES
CATANIES I LES COQUES
DE VILAFRANCA

POSTRES I LLEPOLIES DEL PENEDEÈS



• Col·lecció *El Tinter* - 95 •

El llibre de les catànies i les coques de Vilafranca

Postres i llepolies del Penedès

Joan Solé i Bordes
Joan Cercó i Rimbau

Sèrie
La gastronomia del Penedès i els seus documents, 1

Cossetània
EDICIONS





Amb la col·laboració de:



Consell Comarcal de l'Alt Penedès

Primera edició: juliol del 2009

© del text: Joan Solé i Bordes i Joan Cercó i Rimbau
© de les fotografies: la procedència que s'indica i Fèlix Miró
© de l'edició: Cossetània Edicions

Edita: Cossetània Edicions
C. de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
Fax 977 61 43 57
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Fotografia de la coberta: Ceràmica de Jaume Busquets
al·legòrica de la pastisseria i xocolateria de cal Trens.
Fotografia de la contracoberta: Pastissos i una safata de coques fines al mural
de Pau Boada a la sala de Sant Ramon de Penyafort
(popularment anomenada de Pau Boada) de l'Ajuntament de Vilafranca, 1955.

Impressió: Gràfiques Moncunill, SL

ISBN: 978-84-9791-493-2

Dipòsit legal: T-808-2009





Índex

LLEPOLIES DEL COS I DE L'ÀNIMA, per Jaume Fàbrega.....	9
LA DEL PENEDÈS, UNA CUINA AMB CARACTERÍSTIQUES PRÒPIES	13
LES POSTRES AL PENEDÈS, UNA HISTÒRIA DE LLÉPOLS	17
ELS CAMINS DE LA XOCOLATA.....	23
LES CATÀNIES	27
Els Catani	27
ELS TRENS.....	31
De semolers a pastissers i xocolaters	34
El xocolater Joan Trens i Ribas, de cal Catani	37
ELABORACIÓ I CONSUM	41
Crema amb aroma de la catània del Penedès.....	43
ELS PINZELLS D'UN PASTISSER, L'UNIVERS SIMBÒLIC DE PAU BOADA.....	49
FORNS I FORNERS	53
LES POSTRES	59
LES COQUES	61
Coca fina	67
Les coques enramades	68
Coca de recapte.....	70





Índex •

ALTRES LLEPOLIES PENEDESENQUES	71
Garlanda del Penedès del dia de Pasqua.....	73
A LA CLOENDA, ROSTES I SUCA-MULLA	75





Llepolies del cos i de l'ànima

No totes les ciutats poden vantar-se de tenir algun acreditat producte de pastisseria que les identifiqui o que sigui famós arreu. Però Vilafranca del Penedès —i altres viles del Penedès o el Garraf— en tenen amb escreix: de les coques vilafranquines, que ja apareixen en textos antics, a les catànies, aquest record palatal indefugible i que els qui som de la Catalunya Vella també sabem apreciar, si viatgem o si ens les porta —quin millor i més delicat regal?— un amic o una amiga. Si, en frase atribuïda a Josep Pla, la cuina és el paisatge posat a la cassola, les pastes, dolços i pastissos, podríem afegir-hi, són la pàtria palatal de la infància, dels records, i alhora l'expressió més depurada de l'art de viure i de compartir; fixeu-vos com la convivialitat catalana i mediterrània sempre els ha atribuït un paper social: els mengem en grup —o en parella— per celebrar un feliçencontre, l'amistat, la família, la festa. Res més trist que el vici solitari de la capsa de llamins o bombons menjats entotsoladament: una furtiva pràctica burgesa que és com l'execrable *fast food* de la dolceria.

He escrit en alguna ocasió que és just en aquestes comarques —del Garraf al Baix Penedès, i fins a la imperial Tàrraco, que lllinda amb la regió de l'Ebre— on comença el gran sistema culinari que anomeno de la Catalunya Nova, que amb el seu culte a la fruita seca, o al vermell de la nyora —de Roma a Amèrica— o a les coques salades (ara desconegudes, ai las!, del Llobregat cap amunt), o a les dolces, és clar, introdueix al paladar català algunes de les salses més excelses, el color exultant del vermell —més fosc a la Catalunya Vella— i alguns dels llamins més memorables. I, tanmateix, crec que no ha estat tan estudiada com cal l'aportació d'aquestes comarques penedesenques a la pastisseria del país.

És per això que només cal felicitar-se de la publicació d'aquest llibre que teniu a les mans que, com hi diuen els autors, Joan Solé i Bordes i Joan Cercó i Rimbau, inicia una sèrie de textos gastronòmics justament pel final. Em sembla una excel·lent manera de començar.

Sobretot perquè les postres —la “fi de taula”, com es diu en bella paraula en els textos medievals— és, crec, la plasmació més refinada —i si em permeteu l'expressió, culta— de l'art de la taula: justament era el moment —“llevant de taula”— en què, en el món clàssic, s'iniciava el *symposion*, l'hora de parlar i filosofar, de la qual som hereus a través de la tertúlia o la sobretaula mediterrània. Com deia Francesc Pi de la Serra, “cultura rima amb confitura”.



Sobre aquesta qüestió, el nostre país —de Perpinyà a Elx— també té molt a dir-hi. En primer lloc, perquè fou dels primers indrets d'Europa on es cultivà la canyamel, el preciós nom medieval —encara vigent a Mallorca i a València— de la canya de sucre portada pels àrabs de l'Índia i Egipte. Per tant, no ens ha d'estranyar que el primer receptari conegut de confiteria —un art que més tard cultivaren personatges famosos com Nostradamus, l'occità Miquèl de Nostra Dama, amb ressons catalans— sigui el *Libre de totes maneres de confits*, del segle xv.

Ni tampoc no és un fet negligible que sigui en textos catalans del segle xiv —com els de Francesc Eiximenis o les *Ordinacions* de palau— on, per primera vegada a Occident, s'estableix documentalment l'estructura piramidal de l'àpat actual (diferent de la grecoromana, de la xinesa o l'àrab): entrants, primers plats, segons plats i fi de taula o postres i que, a més, es descriu un ric repertori de dolços, tant de cullera com de forn o paella —o de cassola, com els torrons o les ametlles ensucrades—. I encara més: Mestre Robert, el gran coc (autor, justament, del *Llibre del coc*) de la cort reial de Nàpols —que en un llibre que he dedicat a la història de la nostra cuina comparo amb Ferran Adrià—, és el primer cuiner occidental que delimita el territori del dolç enfront del salat, abans confosos (el sucre es posava a tots els plats com a expressió de poder econòmic i social). I naturalment, això és un dels passos més revolucionaris de la història de la cuina, del qual som hereus.

La importància que s'atorgava a l'art de la sucreria en la Catalunya medieval i renaixentista queda palesada també en altres textos literaris i documents fonamentals com la correspondència dels Borja —tot un papa, Alexandre VI, es va enviar de València les millors llepolies— o el *Tirant lo Blanc*. En aquesta novel·la elogiada per Cervantes, entre altres escenes reveladores, n'hi ha una en què l'emperador de Constantinoble posa a prova la noblesa cultural de Tirant (que no l'heràldica, que no posseïa) davant d'una plata de dolços: aquell conclou que és una persona digna i gentil, ja que ha sabut escollir els millors.

Aquestes antigues cartes de noblesa de l'art del dolç, doncs, crec que atorguen també carta de credibilitat cultural a aquesta nova sèrie que, com ha estat dit, comença justament pel final. Ho trobo excel·lent: ja que, justament, sovint, en els llibres de cuina, la gran oblidada és la pastisseria (que sovint, fins i tot, hi és negligida).

Estem parlant, és clar, d'una allau de publicacions —en català, però també en espanyol i altres llengües— que, en la seva major part, serien perfectament prescindibles, pels seus plantejaments trivials, de poc rigor o simplement deutors de la moda.

Just el contrari del que anuncia aquesta sèrie i del que ja palesa el primer treball: una investigació seriosa sobre el menjar i les seves arrels, els productes de la terra, en definitiva tota la cultura de gust més enllà de les contingències de moda o simple "cuineria" en què, com deia suara, s'ha



• *Llepolies del cos i de l'ànima*

convertit bona part de la literatura gastronòmica. Joan Solé i Bordes i Joan Cercó i Rimbau hi fan una sàvia proposta transversal, en el sentit que no es queden en l'aspecte només ludicobanal del menjar, sinó que, sense defugir el gust per la sensualitat —vegeu com descriuen, sensualment, la degustació de les catànies, que fa venir la boca aigua!, o com parlen d'història, de productes, de famílies o d'art—, han fet un admirable treball de recerca que, sincerament, envejo. Espero que el lector en frueixi com jo n'he fruit, tant intel·lectualment i mentalment com lúdicament i sensualment.

Només, doncs, em resta felicitar i encoratjar els seus promotors i autors: certament, no solament ens restitueixen la memòria palatal d'unes comarques fonamentals per a la cultura popular catalana, sinó que també marquen el camí d'allò que, a parer meu, caldria fer a totes les comarques del nostre territori. Si sense orígens no hi ha identitat, ara, més que mai —en un món global i pluricultural, i amb propostes culinàries a la moda més plenes de “fusions” o “creacions” inconsistents que de l'autèntica solidesa que només donen les arrels—, cal reivindicar la sòlida i excepcional aportació nacional dels Països Catalans en el camp del menjar, la dolceria i el beure, cosa que considero un veritable patrimoni cultural.

Ara, doncs, és l'hora del lector: no us perdéssiu aquest llibre de Joan Solé i Bordes i Joan Cercó i Rimbau, tan magníficament documentat com ben estructurat i ben escrit: no tracta solament sobre les llaminadures de la boca, sinó que també ens dona, generosament, tota mena de llepolies per a l'esperit.

JAUME FÀBREGA

Porqueres, octubre del 2008





La del Penedès, una cuina amb característiques pròpies

Parlem del Penedès com una comarca geogràfica amb una gastronomia de personalitat pròpia, des de la base inicial de les seves característiques geogràfiques, d'una zona, entre mar i muntanya, distribuïda en una extensa plana de poblament dispers. En aquest entorn, i durant segles, les cases de pagès han estat un nucli de vida i de treball que ha acollit una economia d'autosuficiència basada en tres elements característics: l'hort, el corral i el camp, és a dir, cereal, vinya i olivera. Ens referim, evidentment, a les terres que configuren les comarques de l'Alt Penedès, el Baix Penedès, el Garraf i bona part de l'espai del seu entorn, l'àmbit que configura en bona part la vegueria del Penedès.

La combinació d'aquests elements autoabastia tota l'estructura familiar i, a més, generava recursos i excedents, però determinava també algunes mancances. Uns i altres eren els que justificaven el mercat setmanal de Vilafranca i, especialment, les diverses fires definides en el calendari tradicional. D'un cap de l'any a l'altre, aquestes diades de trobada comercial esdevenien una de les principals forces de la dinàmica comercial de tota la comarca.

La primera en el calendari firal era la del Congre, que el primer dilluns de Quaresma permetia fer provisió de pesca salada amb vista a les set setmanes d'abstinència que marcava l'obligació religiosa. Les altres dues més importants van ser durant segles les dedicades a l'aviram, una situada a l'estiu, al voltant de les festes majors i la seva taula, i l'altra al mes de desembre, per Sant Tomàs, abans de les diades nadalenques, i que sortosament ha sobreviscut i coneixem com a Fira del Gall.

Tot plegat ha incidit també de manera molt característica en la cuina tradicional penedesenca, una cuina d'hort, pròpia de les zones regades per les nombroses rieres i petits rius que solquen el seu paisatge i que movien també una colla de molins; sense oblidar l'altra horta, regada per les sínies tan característiques com a imatge rural d'aquests indrets. La de l'hort era una cuina de temporada, d'acord amb el producte que donava la terra en cada moment de l'any. A més, de la combinació amb la pesca salada en va néixer un dels plats de personalitat més definida en la gastronomia penedesenca: el xató.





Joan Solé i Bordes; Joan Cercó i Rimbau •

L'altra cuina, la del corral, fornía la taula penedesenca de tot un ventall de productes, des dels conills fins al porc, passant també pel xai. Posats, però, en l'àpat de gran festa, el producte que la definia i hi donava personalitat era l'aviram. Parlem d'una cuina grassa, contundent, la de la greixonera —un estri ben característic de la gastronomia d'aquesta terra—, i al seu interior el gall de la raça penedesenca, i també l'ànec mut. Quan la Barcelona de l'eixample i la modernitat va esdevenir a partir de la segona meitat del segle XIX la ciutat de les grans famílies de la burgesia industrial, el corral penedesenc en va ser el millor proveïdor.

El camp era el que determinava les possibilitats de l'explotació ramadera, és a dir, la grandària del corral. A més de fornir cada taula de l'imprescindible oli, pa i vi, l'extensió del conreu permetia saber de quina quantitat de cereal, palla i herba es disposava per fer pujar els animals de corral.

És clar que hi ha també un Penedès mariner del qual ens ha quedat una cuina amb característiques específiques, però no podem oblidar que els homes de la mar tenien una de les feines més dolentes i mal pagades, de resultats sempre incerts, i que les diades de festa a la seva taula hi tenien molt més protagonisme els productes de la terra que no pas els fruits frescos del mar. Avui en dia, sortosament, això ha canviat de manera evident i la cuina marinera d'alta volada, amb els millors productes de la costa, és un dels luxes de les taules més prestigioses.

Evidentment, ens volem referir al que s'ha dit una cuina de productes locals, vinculada a un territori ben definit, amb noms i cognoms,¹ productes i plats que expressen “en els seus recorreguts històrics i en les seves formes actuals, els trets definitoris d'uns territoris i d'unes societats, alhora que condensen coneixements i sabers pràctics, creences i comportaments; en definitiva, formes de viure al món i formes de pensar el món”.²

Aquesta gastronomia tradicional ha perdurat a les taules de festa i a la munió de bons restaurants que han esdevingut característics del Penedès del nostre temps, i que en la majoria de casos intenten mantenir la gran qualitat d'aquesta cuina tradicional sense deixar d'adequar-la als usos gastronòmics del nostre temps, i encara amb les innovacions de la cuina d'autor.

Avui la gastronomia disposa del valor afegit de la qualitat dels vins del Penedès, blancs, rosats, negres o caves partint de les varietats tradicionals de raïm, però també de les aportacions de nous ceps forans molts dels quals estan demostrant una magnífica adaptació a la terra i el clima del Penedès.

¹ Elena Espeitx. “Productes locals. El patrimoni alimentari de Catalunya”, a *Cuina Catalana*. Barcelona: Ed. Fundació Carulla, 2006, p. 57.

² Elena Espeitx. “Productes locals. El patrimoni alimentari de Catalunya”, p. 63.





- *El llibre de les catànies i les coques de Vilafranca*

Aquesta sèrie que iniciem aquí amb la denominació “La gastronomia del Penedès i els seus documents” —que sembla que s’enceti al revés, per les postres, quan en realitat ho fa amb algunes llepolies paral·leles als temes de la taula estricta— no vol ser ni un conjunt de llibres d’història ni un aplec de volums de receptes de gastronomia, al contrari, pretén resseguir la taula i la cuina de casa nostra com a components sociològics d’una comunitat; allí on es troben i s’apleguen a fer festa la història i la ciència, la tradició i la modernitat, els costums i les noves aportacions.





Les postres al Penedès, una història de llépols

Entre els trets característics de l'entorn penedesenc hi ha la varietat de propostes a l'hora de les postres. No gosàriem assegurar que els fills del Penedès siguem més llépols que la resta de ciutadans dels Països Catalans, però a primera vista sembla evident que a casa nostra n'hi ha per llepar-se els dits, amb la fruita i amb tots mena de confits. Quan l'any 1926 els noms de la cultura del Penedès, amb mossèn Manuel Trens al capdavant, es van aplegar a Vilafranca en els dies de la Festa Major amb motiu de la celebració de la I Exposició d'Art del Penedès, van cloure l'àpat de germanor amb una mostra àmplia de les joies de la pastisseria de la terra: borregos de Vilanova, coques de Vilafranca i bufats del Vendrell. A la presidència —en un llevant de taula que imaginem memorable i que, tal com Déu mana, patia joioses interrupcions a càrrec dels balls de la Festa Major— el pintor Joaquim Mir donava la paraula a un o altre tot brandant una coca de Vilafranca. Heus ací les més veritables essències d'una mostra dedicada a l'art del Penedès.

Pel que fa a la fruita, només cinc cèntims a tall d'inventari: les pomes de Pontons, les figues, els melons, els préssecs de vinya i, evidentment, el raïm. En la major part, fruita de secà que s'ha mantingut fins als nostres dies amb penes i treballs i que en algun cas es troba gairebé en perill de desaparició. Aquest és principalment el cas de la poma de Pontons, una variant de la poma reineta; menuda, de poca presència, difícilment pot competir als taulells de botigues i mercats, però posada al plat resulta inigualable, dolça i aromàtica com cap altra; breu però intensa de plaer, la poma de Pontons es troba ara amb el característic problema de la pagesia que la conrea, i si a la banda més alta del Penedès encara hi ha alguns camps de pomeres és per quatre agricultors que l'estimen amb una passió romàntica que no en sap, de rendiments econòmics, i per quatre penedesencs que la reclamen a la seva taula portats per la mateixa passió dels vells temps.

Encara més escarrassida és ara mateix la situació de les figues. L'emparat a la vinya per poder collir amb màquina i el creixement urbanístic a les poblacions han fet desaparèixer la figuera de vinya i la de ciutat, aquesta darrera sempre d'obligada presència als patis. En un cas i l'altre, era un



arbre deixat de la mà de Déu, com qui diu sense cap cura ni estimació, però en contrapartida el més agraït dels fruiters de casa nostra, proveïdor fidel d'ombra i fresca per al pagès i tenaç productor d'una de les fruites més dolces i sensuals que hom pot trobar de cap a cap de la geografia catalana. Són a punt de passar a la història les figues pròpies del Penedès, les de coll de dama, que collíem just quan vèiem enfosquir i esclatar per tal de mostrar-nos, entre la pell ennegrida, el seu interior, d'un roig intens que a la boca completava el seu gust agredolç amb una mínima textura de granet, ben propera a la confitura. No són les figues del Penedès les millors per posar a macerar amb aiguardent, però sí que les recomanem per consumir amb preferència soles més que com a cloenda d'un bon àpat; a pagès es consumien sovint per esmorzar o berenar, acompanyades d'una llesca de pa. Com que la figuera s'havia deixat tot l'any a la bona de Déu sense cap mena de tractament, hi havia qui era decidit partidari de consumir les figues de coll de dama acabades de collir de l'arbre i senceres, tot barrejant la pell amb la polpa interior; en aquest cas, que no és aplicable a totes les altres varietats de figues, el consumidor quedava obligat a qualificar de llepafils el company de taula que decidia menjar-se'n únicament la dolça i rogenca carn interior.

El meló ha estat, ara i sempre, un dels grans misteris de la humanitat. Es tracta, evidentment, de saber si el producte que s'acull a l'interior està al punt de madur i, art encara incomparablement més difícil, d'esbrinar si pot ser veritablement dolç. Ens referim, evidentment, als melons penedesencs, de reduïdes proporcions, que poc tenen a veure amb els melons o síndries gegantines que s'ofereixen en molts espais comercials i que es presenten ja tallats per la meitat per tal com la peça sencera, per pes i per cost, resulta molt difícil de comercialitzar. Les síndries —també anomenades melons de moro— han vist com la seva reputació gastronòmica —que no pas el consum— s'ha mantingut, tot i el menyspreu que els tributava Josep Pla, i és aquí on no podem deixar d'esmentar el cor de síndria amb moscatell com unes de les postres més tradicionals de festa major a Vilafranca.³

Coneixem tècniques molt diverses per intentar saber si un meló està al punt i veritablement val la pena. Hi ha qui en mesura el pes a ull en la creença que el més madur té la mateixa mida però pesa més; altres opten per temptejar la textura més o menys consistent del cul, i fins i tot hi ha al Penedès qui sosté la teoria que els melons més bons són els que es poden menjar de franc i sense invitació del pagès corresponent; aquesta darrera opció presenta dues variants, la més generalitzada és la dels melons collits al camp, de nit, i menjats a la fresca, però en altre temps era molt estesa la variant vilafraquina en què el meló corresponent fugia —rodolant i de franc— d'una o altra de les parades que cada dissabte d'estiu, de mitjan

³ Pere Sadurní Vallès. *Folklore del Penedès*. Vilafranca: Caixa Penedès, 2001, II, p. 236.



• *El llibre de les carònies i les coques de Vilafranca*

juliol a mitjan setembre, feien els pagesos a la plaça de l'Oli o de Jaume I. Pere Mas⁴ recorda que hi acudien venedors del Baix Penedès i fins i tot del Camp de Tarragona i no sols compradors locals, sinó també de Barcelona, Igualada o Sant Sadurní.

Certificarem, però, que l'únic mètode segur per conèixer les bondats d'un meló és posar-lo en fresc tres o quatre hores i tot seguit agafar el ganivet... La qualitat del meló en el moment de consumir-lo es valora en una gradació que comença amb l'“es pot menjar”, passa pel “serviria per a un meló amb pernil” i arriba fins al sùmmum de la dolçor que al Penedès es valorava cap a la meitat del segle xx amb l'expressió “arrop, vi de Miret!”, tot comparant-lo amb un xarop dolç molt popular en aquells anys com a complement per desvetllar la gana a la canalla.

Ara hi ha melons al mercat fins més enllà de Nadal però són el resultat de conreus i varietats específiques que arriben de qui sap on; el tema de fons hauria de ser si, com proposa Josep Pla,⁵ hem de menjar a l'hivern melons d'estiu, penjats i conservats per tal que puguin gaudir de les seves millors propietats de maduració, que per al mestre de l'Empordà —sempre una mica garrepa, l'home— volia dir sobretot que guardar els melons per a l'hivern els feia gairebé tots bons, fins i tot aquells que oberts al mig de l'estiu no se n'aprofita gran cosa. Certament, sabem de cases de pagès que aprofitaven la producció extensa d'algun any per guardar els melons, no pas penjats com pretenia el mestre de l'Empordà, sinó encaixats en palla per tal que no es toquessin els uns amb els altres i no es maquessin. És un tema en el qual no ens podem estendre perquè ens portaria a l'àmbit de les conserves i el manteniment de la fruita d'una temporada per l'altra.

El tema dels melons, el seu mercat a Vilafranca i l'ambient que es generava al seu entorn el va dibuixar millor que ningú Josep Maria Santacana, *Tiburón*, en una de les seves proses, on llegim:

Era a la mateixa hora que, els divendres, la plaça de l'Oli i la de Santa Maria s'omplien de piles de melons i de síndries que els hi donaven un aire vegetal, com si els fruits haguessin sortit d'allí mateix on s'apilaven. Unes tallades obertes invitaven a la degustació gratuïta demostrant primer a les mosques i després als entesos el seu grau de maduresa i sabor. Després del veredict, s'omplien sacs i cabassos que anaven a les cases on, prèviament refrescats amb sessions de galleda o de pou, eren consumits en els dies de festa assenyalada. Quan la gent marxava a sopar, els pagesos treien dels carros els portaviandes que mostraven uns queviures que poca cosa tenien a veure amb les normes de la dietètica actual tan científica i alhora tan fastigosa. Després entraven dins els carros i es disposaven a dormir-la a la bona de Déu sense necessitat de somnífers, deixant un pagès de guarda per evitar que algun espavilat intentés l'adquisició de melons i síndries sense passar

⁴ Pere Mas i Perera. *Vilafranca del Penedès*. Barcelona: Barcino, 1932, p. 158.

⁵ Josep Pla. *El que hem menjat*. Barcelona: Destino, 1981, p. 298.





Joan Solé i Bordes; Joan Cercó i Rimbau •

per l'enutjós tràmit de la compra. Quanta, quanta vida hi havia en aquells carros! Si més no, van representar la primera experiència de “caravaning” situada la bell mig de la vila.⁶

Ja fa anys que al Penedès també va per mal camí una de les seves més preuades joies d'estiu: el préssec de vinya, de secà, que no es presenta a taula abans del mes d'agost però que et roba el cor i l'enteniment només sentir-ne la flaire. A banda d'alguns noms mítics com els préssecs de cal Sègol, de Sant Martí Sarroca, als anys vuitanta es va promoure com a denominació de qualitat, en especial a la zona de l'Ordal, i fins hi va haver pagesos que van veure el presseguer com una veritable alternativa al conreu de la vinya i algunes cooperatives van treballar-ne la comercialització. La denominació, però, no va aconseguir quallar en el mercat —hi va haver qui va parlar de poca implicació del Departament d'Agricultura o de manca d'una campanya genèrica— i altres varietats i zones es van imposar en els grans mercats. Tot i això, un petit grup d'insignes productors manté el distintiu Préssec de l'Ordal com a cultiu ecològic i el comercialitza directament als mercats i en alguna botiga seleccionada. Convé tenir els préssecs a casa, a la temperatura de l'entorn, per tal que aportin a l'ambient tota la seva càrrega aromàtica; per portar-los a taula, però, cal que hagin passat unes hores en fresc, si pot ser —i això val igualment per als melons— no pas en el fred sobtat de la nevera, sinó a baix al pou, en aigua a la galleda. També proposem l'alternativa gastronòmica de macerar els talls de préssec en un vi negre jove del Penedès durant just un parell o tres de dies, a temperatura ambient, fins a posar-los en fresc unes hores abans de servir. No volem deixar d'esmentar tampoc els préssecs farcits amb carn, plat dolç i salat que a Vilafranca era tradició oferir al ressopó posterior a un funeral, d'on l'erudit Lluís Mas creu que va passar com a plat del segon dia de festa major, que era el dedicat a la memòria dels difunts de l'any.⁷

Finalment, quatre mots de fruita d'estiu per al raïm. Al Penedès, i amb permís de les senyores de casa bona, el veritable raïm de taula no ha estat mai el moscatell, ni tan sols la preuada malvasia de Sitges,⁸ tot i que era habitual a pagès tenir una parra de moscatell a una de les bandes de la casa per donar ombra i amb l'alçada protegir el fruit de les preferències dels quissos, generalment afeccionats al raïm de molta dolçor. El veritable raïm

⁶ Josep M. Santacana Sardà, *Tiburón*. “Les quatre estacions sense música de Vivaldi. D'un temps d'una vila”, a *El 3 de Nou* (Vilafranca del Penedès), 20 (agost-setembre 1989), p. 18.

⁷ Podeu trobar la recepta procedent de la llibreta d'una cuinera vilafranquina a Pere Sadurní Vallès. *Folklore del Penedès*. Vilafranca del Penedès: Caixa Penedès, 2001, II, p. 235.

⁸ Sobre les virtuts i característiques històriques de la malvasia de Sitges, vegeu Emili Giralt i Raventós. “L'elaboració del vi”, a *Història agrària dels Països Catalans*. Barcelona: Universitats dels Països Catalans, 2008, vol. III, p. 428 i següents.





• *El llibre de les carònies i les coques de Vilafranca*

de consum habitual a taula era el xarel·lo, ben madur i rossenc, al punt de la verema se separaven raïms sense malura per al consum a taula, tot i el seu gra menut i atapeït, o es consumien per dinar, al peu de la figuera de la vinya, acompanyats d'una arengada. Si voleu anar al raïm moscatell, tasteu-lo gelat o feu-nos cas i decanteu-vos pel xarel·lo, tot just fresquet no resulta mai embafador i sap mantenir un just equilibri entre acidesa i dolçor que, especialment si l'heu posat en fresc una estona abans, el poden fer una joia preuada a la cloenda d'un dinar d'estiu.⁹

⁹ Sobre el goig de les sensacions i el seu camí cap a la ciència, podeu veure Enric Casassas i Romà Tauler [ed.]. *Del plaer dels sentits al plaer de les xifres*. Barcelona: Universitat Catalana d'Estiu / Institut d'Estudis Catalans, 1997.

