

Ben calçats

DE LA SENALLA AL PLAT. Tot i que hi ha diverses versions, es diu que tot va començar quan a un pagès de Valls, en Xat de Benaiges, se li va acudir tirar dos brots de ceba al foc. Aquests van començar a xiular tot escalivant-se. L'olor devia ser prou bona, ja que sense gaires dubtes se'ls va cruspí. D'aquí n'aparegué una menja que a principis del segle XX ja formava part de la tradició de moltes cases de Valls, i més tard, d'arreu de Catalunya.

*No cal anar ben calçat
per tastar aquest plat.
Però cal bona companyia
per aprofitar bé el dia.*

Cèlia Fíguls

Però resulta que hi ha qui vol prendre la paternitat de tal tradició al pobre camperol de Valls. Es veu que a Hongria s'han trobat pintures de l'època romana mostrant un esclau menjant quelcom semblant a una ceba allargada, que ha estat identificat posteriorment com a calçot. La discussió està servida, però els calçots també. Així doncs, anem a esbrinar d'on coi surten.

Per aconseguir calçots primer és necessària la obtenció de bulbs de ceba. La varietat utilitzada és la blanca tardana de Lleida. A la segona quinzena de setembre es planten aquestes cebes, prèviament escapçades per la part de dalt, de manera que d'aquesta part de la ceba en surtin uns brots més espaiats. Aquests brots seran els futurs calçots, que reben aquest nom perquè a mesura que van creixent es van calçant amb terra per tal que surtin més blancs i dolços.

La tradició de menjar aquesta hortalissa va arrelar tan fort que se n'ha fet una festa, la Calçotada. De la capital de l'Alt Camp s'ha anat escampant arreu del territori. Actualment trobar-se per celebrar una calçotada ha esdevingut un acte social i festiu que se sol dur a terme a l'aire lliure. Es couen sobre les flames de llenya provinent de sarments de vinya vells i un cop cuits s'embolcallen amb paper de diari perquè conservin l'escalfor. A l'hora de menjar-los més val que ens posem un bon pitet, ja que els sucarem a la salsa salvitxada, un tipus de romesco, tot fent un gest tant o més genuí que el de sucar el pa amb tomàquet. Però no cal encendre una foguera sempre que vulguem menjar calçots! També ens els podem menjar arrebossats, cuits al forn o saltats amb altres verdures. I penseu que són molt interessants pel seu poder desintoxicant i depuratiu, a banda del seu contingut en sofre, importantíssim per als nostres teixits i sistema immunitari. S'ha de vigilar i no deixar-se endur alegrament per la dolçor d'aquesta ceba, ja que en excés produeixen dilatació intestinal i flatulències. Per tant, si no estem disputant la competició celebrada l'últim diumenge de gener a Valls, serà millor que no passem dels 10 o 15 calçots. Nosaltres us deixem amb una recepta feta amb calçots de casa nostra, tot i que la terra més idònia per cultivar-los és el camp de Tarragona, per les seves temperatures més suaus. Aproveu aquests mesos de gener a març per menjar-los, ja que fora d'aquest període serà molt difícil trobar-ne!

Calçots en tempura i el seu puré (elaborat per Eduard Merly)

Ingredients (per a 4 persones): 2 manats de calçots, 150 g de farina, 100 ml de cervesa, 20 g de mantega, 1 c/p llevat en pols, llet/nata líquida, sal i pebre, oli d'oliva.

Elaboració: Renteu i peleu els calçots. Talleu-ne només la part blanca i torneu a tallar aquesta part en 3 o 4 trossos segons la mida. Reserveu-ho. La meitat dels trossos de calçot, coueu-los al microones amb un recipient apte durant uns 10 min. Tritureu els calçots amb una mica de llet, mantega, sal i pebre. Coleu el conjunt per eliminar els possibles fils. Reserveu-ho. Barregeu la farina amb el llevat i una mica de sal. Afegiu-hi la cervesa poc a poc i aneu-ho remenant fins a aconseguir una massa líquida. Reserveu-ho. Feu un petit tall al mig dels trossos de calçot i travesseu-los amb una broqueta o bé amb una branca de romaní sense fulles, posant els trossos mirant cap a pols oposats i en contacte amb el contigu. Enfarineu-los mantenint la forma. Tot seguit enfarineu els calçots amb la broqueta, espoleu-los i arrebosseu-los amb la tempura. Deixeu-los escórrer fins que no degotin i introduïu-ho en oli calent fins que adquireixi un color daurat. Disposeu-ho en un paper absorbent. Poseu-hi el puré de base i els calçots en tempura damunt, amaniu-ho amb una mica d'oli d'oliva i per què no, si es vol, amb salsa de calçots!