



▶ 29 Mayo, 2019

NATÀLIA COSTA  
BARCELONA

**P**eret i Carmen Amaya van fer molt pels gitanos catalans i per difondre la seva cultura, però en un context tan *foodie* com l'actual, el menjar emergeix cada cop més com a segell identitari, i això també passa amb el col·lectiu gitano català, que vol promocionar més la seva cuina i tradició gastronòmica. Un bon exemple és el llibre *Halar, cuina gitana a Catalunya*, una obra que recull 34 receptes inspirades en la cultura gastronòmica d'aquest poble amb més de 600 anys d'història i en el qual han participat 26 dones i homes de la comunitat gitana i la Fundació Alicia. El llibre té la voluntat de donar a conèixer la cultura gastronòmica gitana, desconeguda per a molts, i a la vegada difondre més coneixements sobre els gitanos.

L'expert en hostaleria i tresorer de la Federació d'Associacions Gitanes de Catalunya (Fagic), Ricard Marí, explica que el moment de reunió de la família gitana és el dels àpats, que s'articulen al voltant d'una "cuina bàsica i de recursos humils". Però això no vol dir que no sigui una cuina de qualitat, sinó que, ben al contrari, és una cuina elaborada, per gaudir-ne, "que caldria començar a promocionar, ensenyar i oferir a tothom perquè és un tresor per compartir".

### Gitanos catalans

La nutricionista de la Fundació Alicia Sara Lucía Pareja explica que el que defineix la cuina gitana "són les maneres de fer i d'entendre el menjar", amb elaboracions tradicionals que se segueixen preparant, com les que recull el receptari *Halar, cuina gitana a Catalunya*. Aquest receptari inclou plats tan paradigmàtics com l'olla d'oli, l'arròs amb fesols vermells i fonoll, la *garbanzada*, la truita de fonoll, el *potaje* de bacallà i el *nochebueno*. El llibre també ens recorda que el verb col·loquial *halar* ve del caló. "És una paraula gitana que tots els catalans utilitzem de manera habitual per referir-nos a l'acte de menjar", diu Pareja.

Aquesta cuina es remunta a temps antics perquè, com evidencia Pareja, totes les comunitats cuinen. "Així doncs, podem parlar de cuina gitana des del mateix moment en què apareix el poble gitano", explica. Concretament, a Catalunya tenim notícia de la seva presència des de fa 600 anys, i des d'aleshores els trets diferencials d'aquesta cuina es relacionen "amb un passat sense uns recursos econòmics elevats i amb un estil de vida nòmada". Pareja concreta que, per poder viure, gran part de la població gitana va haver d'aprendre a espavillarse amb el que trobava a seu entorn i crear així una cuina d'aprofitament. Un dels productes que identifiquen aquesta cuina és el fonoll, que trobaven als camps i després el cuinaven, ja



Alguns plats de la tradició gitana. A la foto superior, un brou de peix amb *migas*. Sobre aquestes línies, un brou de *chicharros* i mongetes. I a la imatge de dalt a la dreta, un plat de fonoll bullit. FERRAN CASTRILLO A la foto rodona, dues dones gitanes durant una sessió de cuina. FUNDACIÓ ALICIA



## La cuina gitana es reivindica

El poble romaní s'enorgulleix de la seva rica tradició gastronòmica, que ara vol promocionar

### El menjar crea comunitat

El menjar és vincle, hospitalitat i comunitat. La nutricionista Sara Lucía Pareja subratlla la importància que donen les famílies gitanes al menjar. Fins i tot quan no és un moment de bona feina econòmica familiar s'acostuma a invertir una bona part dels ingressos en menjar. Quan en una casa es prepara un plat que se sap que agrada, es convida els més estimats, una altra mostra de compartir i d'oferir. En aquest terreny, el cafè hi té una importància especial "com a símbol d'amistat i respecte", i encara que la manera de preparar-lo hagi canviat -de fer cafè de *puchero* en una olla a fer-lo de manera moderna-, el seu significat no ho ha fet. "S'ofereix com a acte de benvinguda, és mostra de confiança". Ricard Marí defensa que la cuina gitana és una cuina amb valors familiars. "Per a nosaltres la família ho és tot", i en aquest context la cuina la manté unida. "És un dels moments més importants del dia, és temps d'aplec, de gaudir del menjar i escoltar els ancians, que enforteixen els nostres valors i costums".

fos sol o com a condiment. "D'altra banda, les gallines també són molt apreciades per aquesta població", afegeix Pareja, que detalla que també ho és el porc. Des dels inicis, aquest poble també acostumava a menjar moltes elaboracions fetes amb les vísceres, ja que eren de les carns més econòmiques. Pel que fa al peix, com que el que era fresc acostumava a ser més car, "només se'n podien permetre algun en conserva o salaó, com el bacallà". Històricament, els gitanos no només cuinaven plats potents a partir dels ingredients utilitzats, sinó també a partir dels condiments, amb els quals aconseguien elaboracions molt gustoses. Entre els condiments més utilitzats destaquen el pebre vermell dolç, el safrà i l'all. "A més d'atipar, també calia que les elaboracions fossin calentes per escalfar els que les menjaven i pal·liar, d'aquesta manera, les dures condicions en què moltes vegades vivien".

Pareja recorda que el poble gitano s'ha mogut per tot el territori ibèric, cosa que dona molta barreja de tradicions i una elevada riquesa gastronòmica. "La cuina dels gitanos catalans forma part de la nostra tradició gastronòmica, és una part important del patrimoni culinari català, i, en aquest sentit, l'hem de reconèixer i assaborir, així com atrevir-nos a cuinar de la mateixa manera que gaudim de la rumba catalana o el garrotín, entre altres contribucions gitanes a la nostra cultura", destaca Pareja. De fet, dins del que es podria considerar el receptari tradicional gitano s'hi troba una gran presència



de plats considerats típics en diverses zones de l'Estat, com la paella, l'escudella, les *migas* o diversos potatges andalusos.

#### De base nòmada

Apart de l'aspecte econòmic, l'estil de vida nòmada dels gitanos feia que tinguessin molt presents els llegums, contundents i fàcils de conservar: "A la majoria de les seves receptes hi apareix algun llegum, element que assegura la consistència del plat i la qualitat nutricional". Originàriament, com menys objectes haguessin de carregar cada cop que canviaven d'emplaçament, millor, i "és per aquest motiu que cuinaven gran part dels menjars en una sola olla", i així ho reflecteixen la majoria de les receptes que es cuinen actualment a les cases gitanes, que són elaboracions en olla. "A més, en algunes famílies encara es conserva la tradició de menjar tots del mateix recipient, cosa que exalta el sentiment de família i unitat", diu Pareja, que també assenyala com a conseqüència de l'estil de vida nòmada la tradició de coure a la brasa, una tècnica de cocció sempre a l'abast, ja que "amb només un foc a terra podien coure totes les carns o ingredients de què disposaven".

#### De sogres a joves

També és destacable en la cuina dels gitanos el fet que és un terreny de dones. De fet, "un aspecte molt significatiu és la transmissió d'aquest saber culinari o coneixement gastronòmic, que no només passa de mares a filles, sinó també de sogres a joves". Pareja explica que, abans de l'enllaç, la mare és la responsable de l'alimentació del nucli familiar. Un cop casats passarà a ser-ho l'esposa, ja que serà probablement la nova encarregada de les tasques de la cuina, perquè "en la majoria de famílies són les dones, i no els homes, les que agafen les responsabilitats del sosteniment familiar".

És per això que la dona ha d'incorporar les tradicions de la família del marit i integrar-les a les seves. D'aquesta manera es torna a produir un mestissatge, aquest cop tant en l'àmbit regional com en el de la tradició familiar. Però tota aquesta esfera tradicional ha canviat, i la modernitat s'ha infiltrat a la majoria de cases, també a les de les famílies gitanes, de manera que "la rapidesa, l'eficiència i la facilitat són imperants en moltes cases d'avui dia". No hi ha qui fugi de la globalització i els seus efectes d'uniformització. —