



QUERALT CASALS



La Fundació Àlicia va acollir ahir la demostració d'alguns dels plats que hi ha al receptari de cuina gitana

## Entrevista Maria Santiago, 'Mayi'

► COL-LABORADORA DEL RECEPTARI DE CUINA GITANA

# «Per a nosaltres és fonamental menjar tots junts i en harmonia»

QUERALT CASALS SANT FRUITÓS DE BAGES

■ La sabadellenca Maria Santiago, la *Mayi*, és una gran aficionada a la cuina i una de les col·laborades que han contribuït a recollir la tradició culinària del poble gitano, a través de la memòria oral de dones grans de la comunitat. Destaca la importància que té per a ells seure al voltant d'una taula.

■ **L'herència gastronòmica gitana que recull el llibre de la deuen a les seves àvies...**

■ Si nosaltres cuinem així es gràcies a les dones grans. Nosaltres érem nòmades i amb l'escassetat que hi havia aleshores amb el que tenien s'apanyaven. Són menjars que són nostres, que ja feia la meva àvia, la meva mare me'ls va passar a mi i ara la meva filla de disset anys ja els fa a casa. No es perd i passa de generació en generació. És una cosa molt nostra.

■ **En la cultura gitana es dona molta importància tant a la**



Maria Santiago, la 'Mayi'

**taula com als àpats.**

■ Sí, nosaltres donem molta importància a estar amb la família i fer un àpat. No fa falta que sigui Nadal, ni que sigui un dia festiu. Per a nosaltres és una cosa fonamental menjar tots junts i en harmonia. Hi havia àvies que ens deien que antigament, com que anaven amb els carros d'un lloc a un altre, ajuntaven tot el que tenien en una olla i d'allà en menjaven tots. És una cosa que encara fem al segle XXI perquè si algú ve

a casa meva sempre hi ha menjar de més, sempre fem olles grans.

■ **I amb alguns ingredients molt característics com el fonoll.**

■ Com que no tenien res anaven a buscar al camp el que trobaven, com el fonoll. Ara cuinem de tot però la cuina més antiga portava molt *tocí* i gallina, fonolls, patates... és molt d'olla i calent perquè es passava molt fred i això és el que ha quedat. Ara tenim de tot però aquestes receptes segueixen.

■ **Com valora la seva participació en aquest receptari?**

■ Ha estat un experiència molt bonica. Que se sàpiga què és la cuina gitana i compartir-la amb més persones és un privilegi. Per a nosaltres és un orgull haver pogut participar en aquest projecte.

■ **Aquest llibre ajudarà que la tradició perduri.**

■ És clar! Només són 34 receptes i en falten moltes, però almenys es podran conservar aquestes i que algú a casa seva pugui fer aquest aliment, que és una cosa molt nostra, és molt bonic.