



# DELS POBRES ALS POBLES

## PER CARNAVAL TOQUEN SOPES, ESCUDELLES I RANXOS

**P**er Carnaval, en moltes localitats catalanes és el moment de treure els perols a plaça per omplir-los de sopes, ranxos i escudelles. Una menja popular documentada des del segle XV. Algunes recerques històriques relacionen el seu origen amb un àpat calòric que es preparava abans del dejuni obligat de Quaresma i que s'elaborava a partir dels ingredients que s'anaven recollint per totes les cases. Però unes altres fonts apunten que era un àpat que els senyors feudals i els convents oferien a les persones més necessitades del poble. Sigui com sigui, d'aquesta tradició en parla *Catalunya bull. El llibre de les sopes, els ranxos i les escudelles populars* (Edicions Sidillà), de Judit Pujadó, on explica les receptes d'aquestes escudelles i la història que hi ha darrere de cadascuna. "En conjunt, parlem d'una tradició popular que, a partir de principis del segle XX, passa de ser la sopa dels pobres a convertir-se en la sopa dels pobles", diu Pujadó per explicar aquest caràcter més popular i festiu que encara domina avui.

A cada localitat la festa se celebra amb les seves particularitats i Pujadó creu que el que les unifica "és el ritual que se segueix, tant a l'hora d'aconseguir els ingredients per fer el plat com el fet de cuinar-lo en un espai públic". Un altre tret característic comú és que majoritàriament els continuen cuinant els homes.

La tradició manava que aquests brous es feien amb el que donava la gent del poble, tot i que ara la cosa ha canviat i l'aportació sol ser econòmica. La festa comença dies abans, amb la sortida per anar a buscar llenya per fer el foc per escalfar els perols. "I el dia de l'escudella –com diu Judit Pujadó– és festa grossa al poble. La gràcia és compartir un bon tiberi i la majoria es fan abans que comenci la Quaresma, l'època en què tradicionalment no es podia menjar carn".

Si hi ha un denominador comú entre aquestes sopes, escudelles i ranxos és que parlem de plats molt



#### UNA TRADICIÓ ARRELADA

A l'esquerra, una fotografia antiga de persones menjant la sopa de Verges.

Sobre aquestes línies, una imatge actual de l'àpat popular. A la dreta, els homes, responsables de preparar la menja.



FOTOS: CEDIDES

contundents. De fet, asseguren que si s'han fet bé, quan es refreden es podrien tombar i no caurien. Pel que fa a les particularitats de cada indret, Pujadó destaca que "hi ha una base comuna: és un plat col·lectiu que es fa amb molts ingredients i aigua". "Ara bé, hi ha alguns ranxos en què es posa pebre, n'hi ha alguns que fan un sofregit i fins i tot hi ha alguns llocs on fan arròs en lloc de brou", afegeix.

Un dels indrets on es manté ben viva la tradició és Verges, al Baix Empordà, on cada any es fa la tradicional sopa de Verges. El president de la festa és Mía Font i explica que l'origen data de fa més de 300 anys: "Ho tenim documentat gràcies al dibuix que va fer un notari on es veu un senyor remenant un perol a la plaça". Ells mantenen la tradició de fer la sopa el dimarts de Carnaval i reconeix que la implicació del poble és total. A l'Empordà hi ha molta tradició d'aquests àpats populars i, com apunta Font, "a Albons fan una arrossada i a Capmany un dels ranxos més antics de Catalunya, cadascun amb les seves particularitats però amb elements en comú, com el fet que parlem d'una alimentació calòrica ideal per als dies d'hivern". Pel que fa a la sopa de Verges, Font apunta que "probablement és l'única en què es posa sagí ranci".

Com en molts altres indrets, la festa de la sopa de Verges comença quinze dies abans quan surten a recollir la llenya amb què couran la sopa. El diumenge de

Carnaval fan la recollida de productes i el dilluns els preparen tots. El mateix dimarts engeguen els focs a primera hora per poder servir les prop de dues mil racions de sopa que hauran preparat per dinar en uns perols que són dels mateixos veïns. Pel que fa al costum que siguin els homes els que fan la sopa, Font apunta que es manté, tot i que les dones també hi participen: "Som una quarantena d'homes que fem la sopa i una vintena de dones que la reparteixen. Però si volen fer la sopa són molt benvingudes! La veritat és que l'únic que ens preocupa una mica és trobar relleu generacional perquè la festa perduri".

#### EL RANXO NO ÉS UNA SOPA (NI UNA ESCUDELLA)

A la zona de Girona també es fa un dels ranxos amb més tirada del país, el de Vidreres. Salvi Jené és el president del Ranxo de Vidreres i assegura que, "a banda de la festa major, és la festa més important del poble". "És una rutina, però sempre hi ha anem introduint novetats, com la creació de ranxers i ranxeres itinerants, gent del poble que no formen part de la colla a qui convidem a viure la festa des de dins", explica. Tot i que antigament sempre eren els homes els que feien de ranxers, a Vidreres sempre hi ha hagut dones ranxeres i, com recorda Jené, "sense elles potser no s'hauria pogut tirar endavant". Pel que fa a la particularitat del seu ranxo, Jené defensa que "no és una escudella

tradicional, sinó un caldo amb carn, ossos, patates i mongetes al qual s'afegeix un sofregit amb alls, ceba, tomàquet, pebre negre, pebre vermell i vi ranci, i això fa que sigui diferent d'una escudella".

Pere Soro Millet és el cap de colla del Ranxo de Talarn, al Pallars Jussà, que aquest any servirà avui diumenge. Explica que, a grans trets, hi ha dues maneres de fer el ranxo: "El primer és fer un sofregit prou contundent i després anar coent la carn i la verdura als calders. El segon és coure separatament la carn, les verdures i els altres ingredients i barrejar aquests caldos per fer estovar la pasta". En el cas de Talarn, el dia de fer el ranxo hi ha mitja dotzena de persones que s'estan tota l'estona pendents de la preparació, i mitja dotzena més que ajuden a preparar tots els ingredients. Bona part de la feina, com diu Soro –que és qui coordina la festa i s'ocupa que no hi falti res i tot vagi a l'hora–, és estar "pendent dels calders i anar remenant sense parar, i ho ha de fer gent valenta i amb força". Fan bullir dotze calders, entre grossos i petits, que permetran fer les entre 350 i 400 racions que se serviran a l'hora de dinar entre els veïns del poble, però també entre tots els que s'hi vulguin acostar. A banda de Talarn, al Pallars es fan més àpats populars per Carnaval, com la Guixa, a Isona, una escudella elaborada amb cansalada, fideus, cigrons, carabassa, arròs i mongetes, i la Calderada de Rialp, també de llarga tradició. ●

## UNA FEDERACIÓ AMB UN REPTE COMÚ

Moltes d'aquestes colles que organitzen ranxos, sopes i escudelles s'han aplegat en la Federació d'Escudelles, Ranxos i Sopes Històriques de Catalunya, una associació sense ànim de lucre que té com a finalitat principal preservar aquests àpats que són

patrimoni local. Anualment celebren una trobada que vol posar en valor els àpats de cullera i aquesta tradició centenària. La festa aplega els dotze municipis d'arreu de Catalunya que formen part de la federació, amb àpats que tenen documentada una

antiguitat d'almenys cent anys. Un dels objectius de la federació, com explica Salvi Jené, del Ranxo de Vidreres, és "aconseguir el reconeixement d'aquesta festa com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat de la Unesco".