

JUDIT PUJADÓ

Catalunya bull

El llibre de les sopes, els ranxos i les escudelles populars

Pròleg de Pep Salsetes



La Bisbal d'Empordà, 2016

Edicions Sidilla, SL.

Carrer Catalunya, 4
La Bisbal d'Empordà · 17100
www.edicionsidilla.cat
info@edicionsidilla.cat

©del pròleg: Pep Salsetes
©del text: Judit Pujadó
©de les fotografies: els seus autors
©de l'edició: Edicions Sidilla

Disseny i maquetació: J. Pujadó
Correcció: Xavier Cortadellas
Impressió: Impremta Pagès d'Anglès (La Selva)

Aquest llibre ha rebut una subvenció de:



Amb l'agraïment especial a l'Ajuntament de Queralbs.



ISBN: 978-84-945041-2-9

Dipòsit legal: GI 1414-2016

Primera edició: Octubre 2016

Tots els drets reservats. Si voleu fotocopiar parcialment aquest llibre, feu-ho legalment contactant amb CEDRO: 932720445 o cedrocat@cedro.org

Sumari

- 9 Pròleg. Pep Salsetes
- 15 La sopa dels pobles. Judit Pujadó
- 23 Catalunya bull



CICLE DE TARDOR

- 25 1.- La Nit de la Cançó Catalana i l'ollada tradicional a Sant Joan Pla de Corts. (El Vallespir). La bullinada del Barcarès.
- 31 2.- La sopa de pedres de Mieres. (La Garrotxa)
- 34 La sopa de pedres d'en Xesco Boix.



CICLE NADALENC

- 39 3.- La sopa de pedres solidària del Círcol de Badalona. (El Barcelonès)
- 45 4.- El brou termal de Caldes de Montbui. (El Vallès Oriental)
- 49 5.- Les dues vides del blat de moro escairat. La sopa de la Pau de Gironella. (El Berguedà)
- 55 6.- L'escudella de la Fira de Nadal. Cardedeu. (El Vallès Oriental)
- 59 7.- L'escudella solidària de les Franqueses del Vallès. (El Vallès Oriental)
- 63 8.- Una escudella antiga a les portes del Nadal. Gelida. (L'Alt Penedès)
- 69 9.- Un brou monumental per Nadal. Granollers. (El Vallès Oriental)
- 77 10.- De concurs gastronòmic a escudella compartida a la Vall del Tenes. Lliçà d'Amunt. (El Vallès Oriental)
- 83 11.- Menjant escudella davant del foc de Nuet a Vallcebre. (El Berguedà)



SANT ANTONI

- 87 12.- Una calderada de llegenda a la Seu d'Urgell. (L'Alt Urgell)
93 13.- L'escudella dels Tons d'Andorra la Vella. (Andorra)



DISSABTE DE CARNAVAL

- 99 14.- Ranxo d'arròs i fideus a Coll de Nargó. (L'Alt Urgell)
103 15.- Un ranxo i una matança a Vilanova de l'Aguda. (La Noguera)
107 16.- L'escudella del Casal Cultural de Mollet del Vallès. (El Vallès Oriental)
111 17.- Una calderada pallaresa tradicional *auberta* a tota la vall. La Pobleta de Bellveí. (El Pallars Jussà)
115 18.- La catxaruta del grup Disbauxa a Sabadell. (El Vallès Occidental)



DIUMENGE DE CARNAVAL

- 119 19.- L'escudella barrejada de l'Ametlla del Vallès. (El Vallès Oriental)
123 20.- Un ranxo de «general» i l'home del suro a Garriguella. (L'Alt Empordà)
127 21.- Una calderada amb farcit de carnaval a Gerri de la Sal. (El Pallars Sobirà)
133 22.- Del ranxo a la vedella amb bolets. Llançà. (L'Alt Empordà)
137 23.- Escudella de pagès al camí Ral. Montmaneu. (L'Anoia)
141 24.- Galets per vestir el Carnaval de Pineda de Mar. (El Maresme)
145 25.- Els ranxos forts de les viles pirinenques. Talarn. (El Pallars Jussà)
151 26.- Escudella i carn d'olla com es feia abans. Queralbs. (El Ripollès)
155 27.- La xarronada de Tarragona. (El Tarragonès).



DILLUNS DE CARNAVAL

- 159 28.- Un ranxo i moltes mans per fer-lo. Organyà. (L'Alt Urgell)



DIMARTS DE CARNAVAL

- 165 29.- Escudella de recapte gegant a Arenys de Mar. (El Maresme)
171 30.- Un ranxo històric a Capmany. (L'Alt Empordà)
177 31.- Una escudella vella a Castellterçol. (El Moianès)
183 32.- La calderada de vianda de la Vall d'Àneu. Esterrí d'Àneu. (El Pallars Sobirà)
187 33.- El ranxo de Gualter s'ha fet gran. (La Noguera)
191 34.- La Guixa més afortunada. Isona. (El Pallars Jussà)
197 35.- L'escudella jove de Peramola. (L'Alt Urgell)
201 36.- Lo ranxo insígnia de la terres de Lleida. Ponts. (La Noguera)
209 37.- Una calderada de tot lo poble amb truitada d'espínacs. Rialp.
(El Pallars Sobirà)
217 38.- Una escudella històrica a Sant Feliu de Codines. (El Vallès Oriental)
223 39.- La sopa dels pobres de Sant Pere de Riudebitlles. (L'Alt Penedès)
229 40.- Entre la calderada i el farcit de Carnaval a Sort. (El Pallars Sobirà)
233 41.- Una escudella de muntanya renovada. Tremp. (El Pallars Jussà)
241 42.- La sopa de Verges, amb permís de la tramuntana (El Baix Empordà)
247 43.- El ranxo del poble. Vidreres. (La Selva)
255 44.- Un ranxo a la recerca dels més joves a Palau-saverdera. (L'Alt Empordà)
259 45.- Quatre escudelles per a una festa a Bigues. (El Vallès Oriental)



ALTRES DATES

- 263 46.- L'olla barrejada de dissabte de Pasqua. El Molar. (El Priorat)
267 47.- Plantada d'arbres i ollada amb romesco a Altafulla. (El Tarragonès)
273 48.- Un ranxo de romeria a Móra d'Ebre. (La Ribera d'Ebre)
277 49.- L'escudella miraculosa de Gallifa. (El Vallès Occidental)
281 50.- El dia del Recapte de sant Gregori. La Sénia. (La Terra Alta)

Pep Saltes amb la seva fogaina.
Foto: Judit Pujadó.



Pròleg

Vull començar aquest pròleg amb una franca felicitació a la Judit Pujadó per haver pensat i escrit aquest llibre. Malgrat tot, el dia que em va visitar per parlar d'aquest projecte vaig tenir una sensació agredolça. Feia uns anys, a finals dels 90, arran de l'organització de la trobada d'olles de tot Catalunya a Granollers, em va venir al cap una idea semblant. Escriure un llibre sobre les sopes i els ranxos que es fan a Catalunya.

En aquella trobada de Granollers volíem, a més de donar visibilitat i connectar els diferents pobles que feien l'activitat festiva d'elaborar els seus ranxos pels carrers, inaugurar i donar suport a un monument a l'escudella i les olles, que hi ha a la plaça del mateix nom de la capital vallesana.

La notícia, dolça i caldosa, que em va aportar la Judit és que el seu projecte tenia forma i editorial: Edicions Sidillà. I que hi havia data de publicació propera.

Entro, però en el tema del llibre. En primer lloc vull indicar que el fet que uns 50 pobles facin bullir unes olles pels carrers i places no té parió enlloc, cosa que fa pensar que les sopes i els ranxos populars són un dels diversos patrimonis immaterials de casa nostra tot i que en aquest cas el material sigui ben palpable i que es consumeixi, en comú, per més de 100.000 persones pel cap baix.

Encara que una part d'aquestes ollades tinguin una història força antiga, la majoria es renoven o s'inventen a partir dels anys 80 en el marc d'una recuperació de les llibertats i en el fet que el poble reocupa carrers i places.

Majoritàriament portades per confraries i associacions, formades principalment per homes, o bé també mixtes, tot aquest voluntariat festiu estén la seva activitat des dels mesos de finals de tardor, fins a l'hivern i principis de primavera. Descomptant la de la Catalunya Nord, em sembla que la primera d'aquestes activitats és a finals de tardor: l'olla que es fa a la Fira de l'Intercanvi de Mieres. La segueix una de molt antiga, la de Santa Llúcia a Gelida, després tenim un grup d'escudelles de Nadal, situades bàsicament al Vallès Oriental, per Sant Antoni se'n fa a Andorra i la Seu. El grup principal de sopes, però lògicament arriba amb els actes de Carnes-toltes, tant dissabte com diumenge i, sobretot, el dimarts. Aquest dia es mengen sopes i ranxos al migdia, a la tarda i a la nit. Les més tardanes, situades a les comarques tarragonines, es fan entre els mesos de març, abril i maig.

ORÍGENS DE LA TÈCNICA DEL BULLIR I L'ESCUDELLA.

I ara una mica de cultura no ens anirà malament. Els brous tenen una base prehistòrica ja que després de la tècnica culinària de la brasa apareix la de la cocció per ebullició. Això s'esdevé fins i tot abans que aparegui la terrissa. Aprofitem per dir que tant la cuina com l'agricultura i la terrissa, segons els estudiosos, són invents femenins. L'ebullició sense terrissa es feia omplint la cavitat d'un tronc o d'una carabassa seca amb elements vegetals, animals o altres i aigua, aconseguint l'ebullició mitjançant la introducció continuada de pedres roents. Qui sap si amb això va començar el fonament de la llegenda de la sopa de pedres...

A l'edat mitjana, l'escudella, estri semiesfèric construït amb diversos materials, fang, fusta, metalls, va donar nom al contingut. Aquest bol servia per escudellar tant menjars salsats com caldosos.

Encara que generalment tothom pensa en el Nadal quan es parla d'escudella, cal ampliar els horitzons ja que n'hi ha moltes altres com l'escudella barrejada o de pagès, la de congre, la de carabassa, la de Carnaval, etc.

LES OLLES FOGAINES I EL FOC

Tradicionalment les olles de fer ranxos, escudelles, sopes de Carnaval, Sant Antoni, etc. eren fetes d'aram, o sigui, coure picat en un motlle per mans destres dels artesans calderers.

Per motius de comoditat i, potser, per un malentès sentit sanitari avui es van substituir per olles d'inox i d'alumini. Tradicionalment també totes les calderes es feien bullir amb l'ajut de foc de llenya, pi, alzina, roure, etc. Actualment algunes ja es fan bullir amb butà. Aturem-nos per fer una explicació. Ho acompanyarem d'un dibuix del que és una olla i fogaina per tal que sigui més entenedor.

Hem trobat aquests estris de disseny, possiblement, centreeuropeu i decimonònic, en cases de pagès i entre els professionals de la triperia i cansaladers. Estan formats per dos cossos, la fogaina, on es fa el foc, tancat dins d'una peça de forma acampanada, feta normalment de ferro fos o colat, habitualment elevat de terra per quatre peus útils i sovint decorats. En la sortida posterior s'hi connecten uns trams de tubs que faciliten un estudiant tiratge que fa que el consum de llenya sigui mínim. El segon cos, l'olla, s'encaixa dins la fogaina. Les olles tenen diferents capacitats, es fan amb alumini de fosa o també amb ferro colat. Bàsicament contenen de 60 a 400 litres. Aquest magnífic estri feia que, a les cases de pagès i entre els tripiers o cansaladers, es poguessin fer bones cuites, segons l'ofici i la necessitat. Actualment algunes han sigut readaptades per a utilitats festives, entre elles el monument-olla, de la plaça de les Olles de Granollers. Darrerament es fabrica seguint el disseny industrial citat.

Un aspecte curiós de l'olla és que el fabricant s'identifica per mitjà d'un relleu a la part frontal. Això ens ha permès saber que a les nostres terres hi havia fonadors a Figueres, Vic i Barcelona, en el Poblenou i Sants, entre altres. I el nom d'algun d'aquests fabricants com Cardellach i Cortiella. Cal dir que sovint aquestes inscripcions estan molt deteriorades i en alguns casos ja no es poden llegir.

Vull aprofitar aquest pròleg per destacar que el monument de l'escudella de Granollers està dedicat a homenatjar el poble anònim tan lligat a la terra i als seus productes. Encara avui, cada dijous, es pot veure aquest poble en el conegut mercat setmanal de Granollers.

Amb la Judit estem d'acord que, per molt bé que es vulgui fer, és impossible no deixar-se algun poble. Tenim constància que a Santa Eulàlia de Ronçana es va fer uns anys, per la Festa Major d'hivern, una escudella molt adient i que, a Paret del Vallès, els diables algun any van cuinar i repartir brou. Si no estem equivocats a la Cerdanya, al poble d'All es feia o es fa una sopa per menjar-se-la en sortir de la missa del Gall. També cal recordar el brou de la mitja

marató Granollers-la Garriga-Granollers que, durant 25 anys repartia als participants 6.000 gots de brou d'una olla de 1.200 litres de capacitat. Aquest últim any s'ha trencat la tradició i s'ha substituït per un brou envasat d'una coneguda marca comercial... Però, tal com dèiem al principi, en un país tant festiu i endrapaire és molt difícil que les informacions d'aquest llibre siguin totalment fidedignes. Demanem disculpes pels nostres desconeixements.

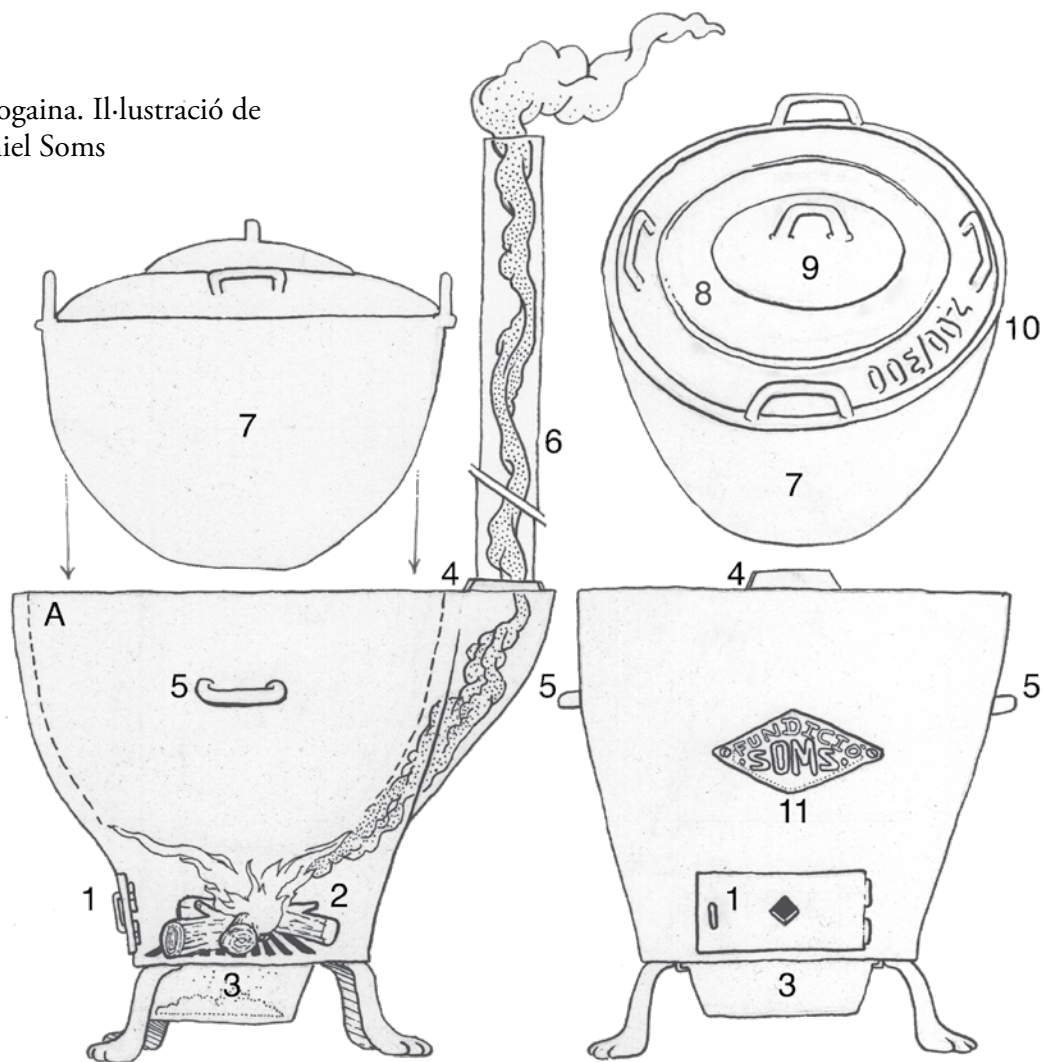
Per tancar aquest pròleg comentarem que a Nou Barris, a Barcelona, es fa cada any per la primavera el «Festival de Sopes» on es reuneixen habitants d'aquests barris de diverses cultures i procedències. Cada grup fa una olla, normalment de mida casolana, una sopa que forma part de les seves tradicions culinàries amb els seus ingredients propis. La festa, en la qual he participat per ser antic veí de *Prospe*, reuneix una multitud de tastadors d'aquests brous. Conseqüència de tot això ha estat la publicació d'un llibre l'any 2008 per l'associació Nou Barris Acull, on hi ha més d'un centenar de receptes.

Com que vaig tenir l'honor de presentar-lo pel fet d'haver-hi col·laborat amb un petit pròleg, vaig explicar als assistents amb l'ajut d'un mapa de Catalunya les olles festives que es feien arreu. Puc constatar que la majoria de públic i organització desconeixien aquesta realitat. Ja sabeu que una cosa és Barcelona i l'altra, les comarques.

Aquest llibre que teniu a les mans ajudarà sens dubte a què es conegui l'esforçada feina, la història, les facècies i la festa de les poblacions catalanes on es fan sopes i ranxos populars.

PEP SALSETES

La fogaina. Il·lustració de Daniel Soms



- A.- Fogaina
 1.- Portella
 2.- Foc
 3.- Caixó de cendres
 4.- Tiratge
 5.- Nances

- 6.- Tub de fums
 7.- Olla
 8.- Tapa gran
 9.- Tapa petita
 10.- Capacitat en litres
 11.- Nom de la fundició

Un àpat de la sopa dels pobres a Olot
el 1907. Fons Josep M. Dou Camps.
ACGAX.



La sopa dels pobles

QuèViures és una de les col·leccions que vam iniciar al principi de la nostra història editorial. Pretenem editar-hi llibres que biografiïn alguns productes alimentaris de llarga tradició a casa nostra. En diem biografies perquè considerem tan interessant el procés d'elaboració d'aquests productes com tot el que hi ha al seu darrere: la gent que, al llarg del temps, els ha preparat, els ha cuinat i n'ha transmès els coneixements per tal que el producte es continuï fent. En definitiva, QuèViures és una col·lecció etnogastronòmica que pretén explicar tot el que es mou darrere d'un producte. Amb noms i cognoms. A més, ara que vivim sota el regnat dels menjars precuinats, plats que no sabem on s'han fet, ni qui els ha cuit, saber que hi ha persones, moltes, que si més no un cop l'any tenen la il·lusió de sortir a cuinar per als veïns ens agrada i, a més, ens agrada explicar-ho.

Un dia que passava pel Pont Vell de Besalú em va venir al cap la idea de fer un llibre de sopes. Sopes, escudelles i brous. Els confessaré que de petita no la suportava, la sopa. El dia que la mare o l'àvia en feien, era com una mena de càstig diví i el meu cap només maquinava com desfer-se'n sense deixar rastre. Confesso encara que, més d'un cop, el meu plat d'escudella havia tornat discretament a l'olla si tenia la sort que la mare es distreia. Fins i tot el meu gos se n'havia arribat a cruspir algun plat, amb els seus fideus o els seus pistons inclosos. Temps a venir, però, l'escudella m'ha anat agradant cada cop més. Reto homenatge, doncs, a les mares i a les àvies insistents perquè la cuina, com la cultura, és un plaer que també s'ha d'educar.

M'havia quedat, però, a Besalú, passant pel Pont Vell i pensant en llibres i en escudelles. Era al pic de l'hivern, quan ve més de gust menjar-ne. Vaig pensar que de llibres de sopes, com de quasi tot, n'hi ha moltíssims, tant d'històrics, com de contemporanis. Si en féssim la

glosa no acabaríem. Llavors em van venir al cap aquestes altres sopes, escudelles, calderades, ranxos i ollades que també fem, però que són un xic diferents de les altres perquè formen part d'alguna cosa més, d'actes que fem en comunitat com ara festes, rituals o celebracions; o perquè les cuinem en colla i al carrer; o perquè les mengem comunitàriament, asseguts a terra, en taules llargues o a peu dret.

Vaig pensar en Verges i en la seva sopa dels pobres. Vaig pensar en Ponts i en la gentada que hi va cada any a menjar-ne. I vaig començar a rumiar que podia ser una bona idea escriure sobre cadascuna d'aquestes escudelles. Per què les fan? Com les fan? D'on han tret la recepta? D'on surten els ingredients? Quines històries se n'expliquen? Darrere d'un llibre sempre hi ha d'haver curiositat i moltes preguntes. Val a dir que, abans que m'hi comencés a posar, no en sabia gaire res més del que en sap la majoria. Després va venir la recerca d'informació per internet, la lectura del *Costumari Català*, de Joan Amades, que hi dedica un bon apartat lligat a les celebracions pròpies del Carnestoltes, i més tard, els contactes, les telefonades i les entrevistes amb les persones que, a diferents pobles i ciutats catalanes, surten un cop a l'any a remenar calderes.

Vaig entrevistar en Pep Salsetes. Ell ha estat l'instigador de la recuperació de moltes escudelles populars, sobretot en terres vallesanes. Ha voltat per tot arreu amb les seves fogaina. Ha recuperat la catxaruta i encara va tenir la pensada d'organitzar una trobada d'escudellers a Granollers, allà on hi ha l'únic monument del món que també serveix per cuinar. La trobada ha fet fortuna i encara ara aplega tota una tropa que cada any es desplaça amb les calderes, les peroles i les viandes per compartir un bon plat d'escudella. Parlant amb en Pep Salsetes a can Joanet, a l'Ametlla del Vallès, vaig saber que ell ja havia recollit tot de fitxes sobre les sopes populars perquè també havia tingut la pensada de fer un llibre com aquest. Em va ajudar deixant-me les fitxes i els papers que havia anat aplegant al llarg de la seva trajectòria com a cuiner i com a activista. En Pep Salsetes (Josep Sabatés) ha estat molt generós amb mi, cosa que li agraeixo públicament perquè no es pensin que sigui tant fàcil trobar persones així. A més d'escriure el pròleg, de revisar el llibre i, sobretot, les receptes que hi trobaran, m'ha possibilitat contactes que es resistien, m'ha ajudat a completar els pobles que hi apareixen i m'ha regalat també el títol: *Catalunya bull*. Un llibre que, a hores d'ara, encara estava per fer i que esperem que contribueixi a fer a conèixer la tradició i la festa que hi ha al darrere.

Els escudellers o ranxers més activistes fa temps que reclamen un reconeixement públic per a aquesta activitat popular. No sé si en podríem dir immaterial, perquè els ben asseguro que —com explica en Pep Salsetes al pròleg— les sopes que cuinen si alguna cosa tenen és matèria. En tot cas l'immaterial també hi és. Ho va definir Josep Ferrater i Mora a *Les formes de vida catalana*, i ve a dir que: «L'amor de Catalunya per la història, el respecte envers la tradició i la voluntat de preservar-la no són ni arqueologia ni ressentiment; no són ni curiositat morbosa ni implícita protesta; són senzillament la manera d'ésser d'un poble per al qual és fonamental la continuïtat de la seva manera d'existir». Els ranxos, les calderades, les perolades, les sopes i les escudelles que surten cada any al carrer traspuen tot això, ganes de ser, de fer poble i de continuar una tradició. Ganes d'existir.

Sempre trobarem explicacions alambinades a qualsevol activitat humana, però en general no sóc gaire partidària de buscar tres peus al gat. A la gent li agrada trobar-se i li agrada menjar. Formar colla per organitzar un àpat és una activitat entretinguda i tots els que hi participen tenen clar que contribueixen a fer poble. Fer poble és important per mantenir el país cohesionat. És una de les coses que sabem fer els catalans. Que un país estigui cohesionat també vol dir, naturalment, que estem menys sols, i que, si vénen mal dades, poc o molt, trobarem un coixí. Darrere d'aquestes escudelles, però, no només hi ha fraternitat. En alguns casos les escudelles són un reclam publicitari, han servit per donar fons a altres activitats com ara fires nadalenques o romeries, o per transmetre valors als joves del poble o de la vila. Quan he parlat amb les persones que organitzen aquestes escudelles d'arreu del país m'hi he trobat gent trempada que participa en moltes altres activitats festives populars: des d'agrupaments escoltes fins a col·lectius religiosos, passant per colles geganteres, associacions de veïns, de comerciants i gent que reivindica el carrer com a espai públic comú.

La majoria d'històries que llegiran a les planes que segueixen tenen a veure amb el Carnaval. El Carnaval és, com bé saben, una finestra des de la qual s'albira un paisatge gastronòmicament auster. La Quaresma imposava els seus preceptes. Quaranta dies salpebrats de dejunis i d'abstinències en què la carn i els ous quedaven relegats. Quaranta dies que comencen amb el dimecres de Cendra i que conviden a la reflexió entre els cristians. I el Carnaval era la vàlvula arrauxada que ho precedia. Tot era permès, excepte el seny.



El ranxo de Capmany.

Hi ha llegendes, però. Diuen que, en un temps reulat, els senyors feudals o les cases més riques de cada poble, cuinaven un dia a l'any, dimarts de Carnaval, una escudella carregada de carn de porc, i ho feien a l'espai públic. L'escudella estava destinada a alimentar els vassalls d'aquells senyors o els més necessitats de cada poble i comarca. És difícil que s'hagi conservat documentació escrita sobre aquest fet. Papers en mà podem recular fins al segle XVIII i de

teories sobre l'origen en corren moltes. Totes s'assemblen. Les sopes de pobres que repartien, per exemple, els convents dels caputxins o dels pares carmelites fins a principis del segle xx. Encara avui dia a Girona hi ha la Sopa, una entitat destinada a ajudar els necessitats a qui ofereix aixopluc i menjar.

Segons la premsa de finals del segle XIX la sopa dels pobres i els ranxos de Carnaval encara estaven destinats als més necessitats, fins i tot en algunes localitats, com ara Tremp, es destinava una caldera als presos. Va haver-hi un temps, a principis del segle xx, en què l'espectacle dels pobres fent cua per un plat de sopa va començar a fer mal d'ulls. Fer cua per un plat d'escudella era evidenciar la pròpia misèria. Els que la repartien feien un paper ben galdós. Solien ser senyorassos o senyorasses que aquell dia vestien de vint-i-un botons per fer caritat. Es va començar a estendre el discurs que proposava capgirar les coses i algunes sopes van deixar de fer-se. La caritat havia de deixar pas a la solidaritat. Fet i fet, però, i ara que ens ho mirem des de la distància, en realitat van acabar passant dues coses diferents: en alguns llocs es va deixar de fer la sopa dels pobres i no es va substituir per cap altra acció solidària. Parlem per exemple de Granollers i altres ciutats més grans. I en altres llocs, en canvi, la sopa es va acabar convertint en una festa on va començar a anar tothom independentment de la classe social. A les grans ciutats es van perdre. Potser perquè a les ciutats, malgrat ser socialment molt heterogènies, carrer a carrer, plaça a plaça, són tot al contrari. I com que per trobar a algú has de quedar, els cercles acaben essent molt més homogenis que en qualsevol poble, on tothom acaba coincidint i coneixent-se, siguin els més rics o els treballadors més pobres. Probablement per això ha estat en localitats petites on la tradició de la sopa dels pobres va acabar essent la sopa del poble.

Entre mig, però, hi va haver la Guerra Civil, que va estroncar algunes tradicions, i encara la dictadura franquista, que va imposar les prohibicions carnavalesques. Moltes d'aquestes escudelles es van anar recuperant a finals dels anys 70 i principis dels anys 80 del segle xx.

Comencem, doncs, pel contingut. D'aquesta menja en diem de diferents maneres. És tan senzilla i tan barata com vulguem i, potser per això, una de les més antigues que ha alimentat la humanitat. Si parlem de sopes, fem referència a una paraula d'origen germànic, la sùppa, que designa un bocí de pa xopat amb brou i que trobem en català des del segle XIV, segons el DIEC. Si parlem d'escudella, fem referència en realitat a l'atuell amb què es servia, una paraula

d'origen italià que campa pels textos catalans des de 1271, que sapiguem. Passa el mateix amb la calderada, que és com designem tot allò que cuinem en una caldera, també les sopes cuinades a l'engròs, sobretot en terres pallareses. L'ollada, plat tradicional de les comarques nord-catalanes, és el que coem en una olla de grans dimensions. Una paraula, l'ollada, detectada a la literatura des del segle XVII. Arreu de Catalunya, segons Coromines, també hi ha les paraules perol, perola, perolada. La paraulada perolada designa el que es cou de cop en un perol o en una perola perquè en mengin els porcs. De totes les maneres de dir-ne, la que ha ingressat a les lletres catalanes més recentment és el ranxo. Fan ranxo a les terres del Segre i també a les comarques empordaneses. Ranxo és un castellanisme que vam adoptar al segle XVIII. No és d'estranyar, un segle, el XVIII, caracteritzat per les mogudes soldadesques amunt i avall del territori. Ranxo deriva de *ranchearse*, en castellà, germà de *ranger*, en francès, que podríem traduir com, allotjar-se o instal·lar-se. Així que el lloc, l'allotjament militar, va acabar definint l'àpat que s'hi menjava, el tiberi de la tropa, de les casernes, dels vaixells de guerra o de les presons, que solia ser un plat barrejat i únic.

Finalment hem pogut documentar cinquanta pobles que fan sopa al carrer un cop a l'any. Les hem dividit segons el cicle en què es cuinen. Comencem a la tardor i a la Catalunya Nord, seguim amb el cicle de Nadal, continuem amb Sant Antoni i el Carnestoltes, que és la festa que n'aglutina més, i acaben amb algunes festes que exploren, primavera enllà, les ganes dels catalans de menjar sopa.

De cada poble n'expliquem la recepta. Hem d'agrair, doncs, totes les persones que ens han atès i que a més han estat tan amables d'enviar-nos les fotografies que il·lustren aquest llibre. També a l'il·lustrador escalenc Dani Soms, que ha dibuixat una fogaina perquè tothom entengui com funciona. Esperem que la tradició no decaigui, que la gent jove es vagi incorporant a remenar els fogons, i que alguns dels lectors s'atreveixin a reproduir a casa alguna de les receptes. Així podrem dir que ha estat un llibre un xic nodridor.

JUDIT PUJADÓ