

Dominical



REPORTATGE
CUINAR
I MENJAR
SOPES AL
CARRER

ARQUITECTURA
 HOMENATGE
 A MONET AL
 CARMÉ D'OLOT
 05

FOTOGRAFIA
 LES MATCHES
 EN COLOR DE
 ROBERT CAPA
 06_07

VIATGES
 EL MIRATGE
 DE LA COSTA
 AMALFITANA
 08_09

02_04

COMA
JOLERS

YOUR TIME IS NOW.

MAURICE LACROIX
Manufacture Horlogère Suisse



AIKON COLLECTION
 #BEYOURAIKON



FOTO PORTADA: ELS CUINERS DE LA SOPA DE VERGES EN PLENA ACCIÓ EN UNA RECENT EDICIÓ D'AQUEST ÀPAT POPULAR QUE SE CELEBRA EL DIMARTS DE CARNAVAL. (FOTO: MARC MARTÍ)

SUMARI

4 DE DESEMBRE DE 2016

05 ARQUITECTURA

Monet al Claustre del Carme d'Olot

Un muntatge del festival Lluèrnia és una de les obres seleccionades als premis d'arquitectura.

06_07 REPORTATGE

Les fotos en color de Robert Capa

Tot i que és conegut sobretot per la seva obra en blanc i negre, coneixia el color des del 1938.

08_09 REPORTATGE

El miratge de la Costa Amalfitana

Secrets d'una zona d'Itàlia que va captivar Picasso, Wagner, Churchill, Steinbeck i Greta Garbo.

Dominical

Passeig General Mendoza 2 · 17002 GIRONA
Telèfon: 972 20 20 66
dominical.diaridegirona@epi.es

Director: **Jordi Xargayó**
Cap de redacció: **Alfons Petit**
Administrador: **Fèlix Noguera**



TEXT **ALFONS PETIT**

El fet que uns cinquanta pobles facin bullir unes olles pels carrers i places no té parí 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». Ho assegura Josep Sabatés, conegut popularment com Pep Salsetes, en el pròleg de *Catalunya bull. El llibre de les sopes, els ranxos i les escudelles populars*, una obra de Judit Pujadó que acaba de publicar Edicions Sidillà. «Ara que vivim sota el regnat dels menjars precuinats, plats que no sabem on s'han fet, ni qui els ha cuït, 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», escriu Pujadó en la presentació del volum, en la qual agraeix entre d'altres la col·laboració que li ha proporcionat Sabatés-Salsetes, instigador de la recuperació de moltes escudelles populars, sobretot en terres vallesanes.

El llibre de Pujadó recull cinquanta àpats populars de diferents indrets de Catalunya, vuit dels quals a les comarques gironines; tots estan relacionats amb el Carnaval excepte la sopa de pedres de Mieres, que se celebra el segon diumenge de novembre, vinculada amb la fira de l'intercanvi. La resta de celebracions gironines que apareixen a *Catalunya bull* es concentren el diumenge de Carnaval (ranxos de Garriguella i de Llança i escudella i carn d'olla de Queralbs) i sobretot el dimarts de Carnaval (ranxos de Capmany, de Vidreres i de Palau-saverdera i sopa de Verges).

Judit Pujadó i Puigdomènech (Barcelona, 1968) és llicenciada en història, autora de diversos llibres de recerca històrica, sobre cultura popular i d'algunes no-



FOTOS:

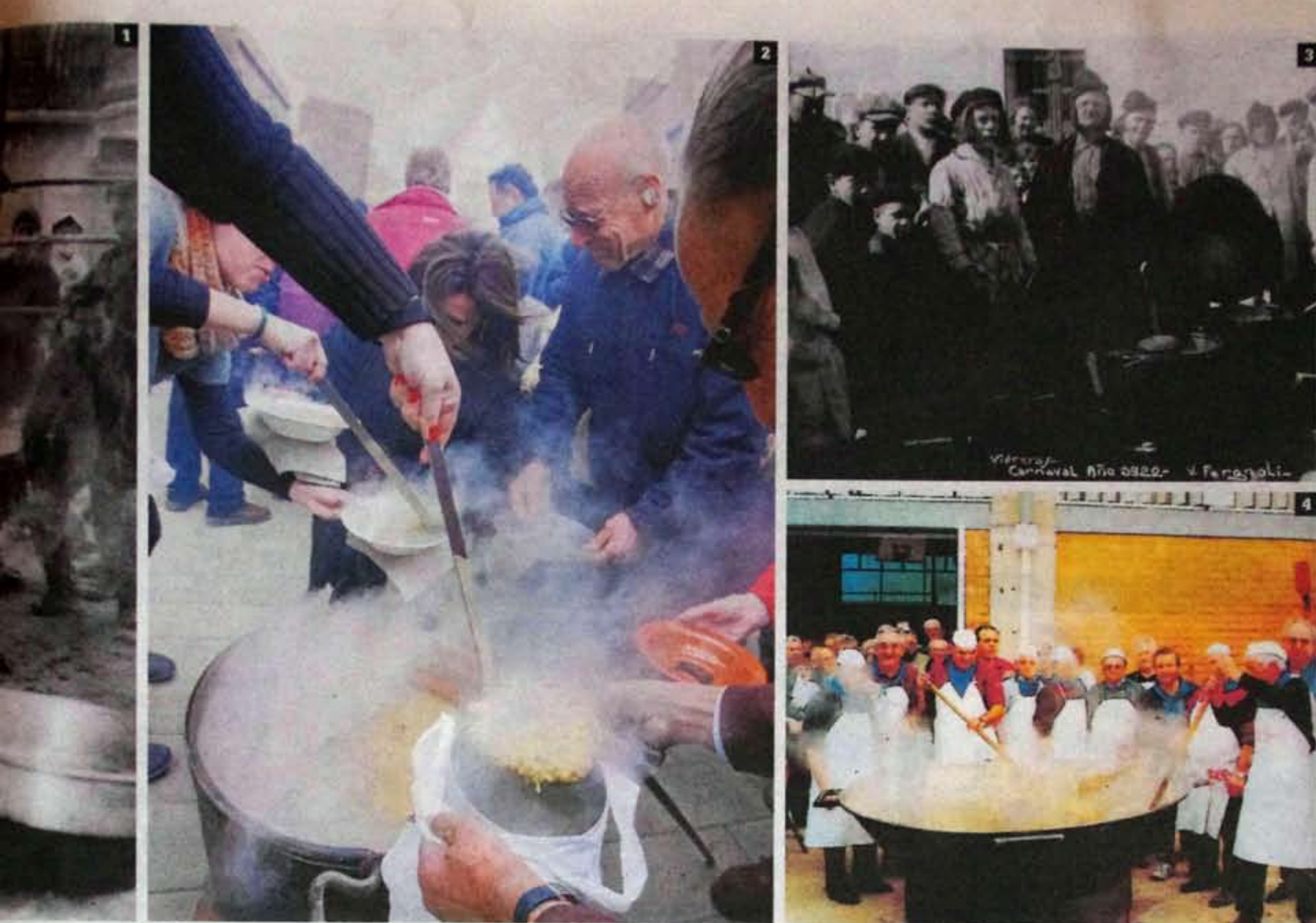
1. Sobre aquestes línies, la portada del llibre *Catalunya bull*, de Judit Pujadó.
2. Una fotografia inclosa en el volum mostra un grup de cuineres del ranxo de Capmany, en una imatge antiga.
3. El moment de servir la sopa de Verges, en una edició recent d'aquest àpat popular. MARC MARTÍ
4. Fotografia de Valentí Fargnoli que documenta el ranxo de Vidreres del 1922.
5. Cuiant el ranxo de Llança de l'any 2001. JOANA CASTELLÓ/ARXIU MUNICIPAL DE LLANÇA

vel·les; col·labora amb *Diari de Girona* i va fundar amb Xavier Cortadellas Edicions Sidillà, a la Bisbal.

La idea d'escriure un llibre sobre sopes, escudelles i brous li va venir al cap, explica, un dia d'hivern que passejava pel Pont Vell de Besalú. I això que, alerta, «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». Admet, però, que amb el temps «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».

Quan pensava en aquest llibre de sopes, afegeix Pujadó, «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».

A partir d'aquesta idea,



Cuinar i menjar sopes al carrer

Judit Pujadó ha reunit al llibre «Catalunya bull» informació sobre una cinquantena de sopes, ranxos i escudelles populars que s'elaboren en diferents indrets de Catalunya, entre les quals n'hi ha vuit de gironines

Judit Pujadó va iniciar una recerca que la va portar del *Costumari Català* de Joan Amades a parlar de manera directa amb persones que cuinen i organitzen alguns d'aquests àpats populars (Pep Salsetes entre ells), la qual cosa li ha permès aconseguir la informació que proporciona sobre la cinquantena de sopes, ranxos i escudelles que apareixen al llibre, les seves receptes i anècdotes, detalls o històries diverses relacionades amb els seus orígens, la seva evolució al llarg del temps o els seus protagonistes.

«Els escudellers o ranxers més activistes fa temps que reclamen un reconeixement públic per a aquesta activitat popular», escriu Pujadó, que afegeix que «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». L'autora del llibre afegeix sobre les motivacions que mouen els participants en

aquests actes que «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». Pujadó clou aquesta part de la introducció assegurant que no només hi ha fraternitat, al darrere d'aquests àpats: «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». Entre els organitzadors, apunta, «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 gegan-

teres, associacions de veïns, de comerciants i gent que reivindica el carrer com a espai públic comú».

Malgrat aquestes motivacions diverses i els orígens variats del seus participants, bona part d'aquests àpats populars tenen en comú que se celebren per Carnaval, «una finestra des de la qual s'albira un paisatge gastronòmic auster» a causa de les restriccions alimentàries derivades dels preceptes religiosos de la Quaresma. Aquests àpats eren per tant el preludi d'una quarentena de dies de dejuni (per això a les receptes de les sopes i escudelles hi ha en general força carn, i llegums, i tota mena de verdures), encara que sobre el seu origen també hi ha «llegendes», diu Pujadó: «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



R

VE DE LA PÀGINA 3

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».

LES SOPES DE POBRES

Segons l'autora, és difícil que s'hagi conservat documentació escrita sobre aquests fets, encara que «papers en mà podem recular fins al segle XVIII», amb diverses teories sobre l'origen d'aquestes sopes, encara que «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». La recerca que ha fet Pujadó li ha permès determinar que «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». Però les coses estaven canviant, en la societat: «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». Davant d'aquesta situació, afegeix Pujadó, «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».

Amb el temps, però, continua Pujadó, 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». Amb algunes excepcions, és clar: «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 el 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, sigu-

in 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».

En el cas de les comarques gironines es compleix, aquesta argumentació, perquè les vuit localitats de què parla Judit Pujadó a *Catalunya bull* són pobles. Mieres, Garriguella, Llançà, Queralbs, Capmany, Verges, Vidreres i Palau-saverdera. Mieres és l'única de les sopes gironines que no té a veure amb el Carnaval, sinó que el seu origen es troba en la Fira de l'Intercanvi, que va néixer a la localitat garrotxina l'any 1985. Al cap d'uns anys, els seus organitzadors van pensar a amenitzar-la amb un àpat col·lectiu, que després de diversos intents va acabar essent una sopa inspirada en el conte *La sopa de pedres* de Xesco Boix. Cuinada inicialment per Pep Salsetes, que després va deixar pas a cuiners locals, la sopa s'elabora apartir de les aportacions que fan els veïns i els firaires, encara que d'un temps ençà s'assegura la base perquè l'escudella quedi bé i n'elaboren dues de diferents, una de vegetal i una altra més convencional, amb



FOTOS:
1. Sobre aquestes línies, un àpat de la sopa dels pobres a Olot, l'any 1907.

ACGAX/FONS JOSEP M. DOU CAMPS

5. Els participants en la sopa de Verges de l'any 1909, fotografiats per Valenti Fargnoli.

6. Els músics que acompanyaven, a Vidreres, el recapte dels ingredients per al ranxo.

7. Taules a la plaça de la Vila de Queralbs per menjar-hi l'escudella i carn d'olla del diumenge de Carnaval.

8. L'elaboració del ranxo de Vidreres a la dècada de 1970.

COMISSIÓ DEL RANXO DE VIDRERES

carns diverses. En total, diu Pujadó, se n'elaboren uns 800 litres. Cadascú menja amb els estris i recipients que porta, i ho fa allà on vol: al mateix lloc on es cuina, a la parada de la fira, a casa...

A Garriguella, Llançà i Queralbs l'àpat és el diumenge de Carnaval. A Garriguella van recuperar el ranxo el 1975, hi assisteixen unes 400 persones i i se n'encarreguen els cuiners del Casal de la Gent Gran, que també organitzen altres àpats populars. A Llançà hi ha una Colla del Ranxo formada per entre 16 i 17 homes, cap dels quals no es dedica professionalment a la cuina. Tot i això, des del 1977, que van iniciar les seves activitats, cuinen diversos àpats col·lectius a l'any, sempre en grans quantitats. En tot cas, el ranxo de Carnaval només es va fer uns anys; se'n van cansar i van passar a fer sípia amb pèsols i des de fa tres anys cuinen vedella amb bolets. També el diumenge de Carnaval hi ha àpat a Queralbs, una escudella i carn d'olla que cuinen entre deu i quinze veïns i que es mengen unes 150 persones en les taules llargues que es posen a la plaça de la Vila.

Els altres quatre àpats gironins de què parla Judit Pujadó són el dimarts de Carnaval. A Capmany, assegura l'escriptora, «presumeixen que van ser dels primers a fer el ranxo del Carnaval» i a més en conserven documentació escrita que acredita que el 1763 ja s'hi celebrava el Carnaval. També té un origen remot la sopa de Verges, de la qual hi ha fotografies de Fargnoli de principis del segle XX, encara que el seu origen és el plat que els senyors feudals oferien de franc almenys un cop a l'any als més desafortunats. Com en tants altres llocs, la sopa de Verges ha perdut aquell caràcter benèfic i s'ha convertit en una festa popular. El ranxo de Vidreres té també una considerable història, que data almenys del 1866, quan es va fundar el Casino la Unió, perquè alguns dels seus impulsors se sap que formaven part de la comissió del ranxo. També s'en conserven imatges de Fargnoli, del 1922, i d'altres de més recents que mostren tant el moment de cuinar com el recapte per les cases per aconseguir els ingredients per al ranxo. A Palau-saverdera, en canvi, no està tan clar l'origen de la festa, tot i que se sap que es feia abans de la guerra i que es va mantenir durant el franquisme. S'hi implica tot el poble i en els últims temps ha hagut de fer alguns canvis per mirar d'evitar la influència del poderós i atractiu Carnaval de la propera Roses. ■