

paladars elèctrics

Olles públiques, ranxos i sopes solidàries

La Federació d'Escudelles, Ranxos i Sopes Històriques de Catalunya (FERSHC) i l'Ajuntament de Vidreres van organitzar, el 18 i el 19 de novembre de 2023, en aquesta vila, la desena trobada d'entitats, en la qual es va passar revista i es van contextualitzar aquests àpats comunals, amb la presència de colles històriques catalanes, del Rosselló i d'Itàlia.

Text > **PEP VILA**, filòleg i historiador de la cultura

D'olles públiques, de menjars comunals servits per institucions i convents, ranxos i sopes solidàries, amb fins caritatius, sempre n'hi ha hagut i n'hi haurà. De fet, i per diversos motius (guerres, desastres naturals, crisis humanitàries, pandèmies), encara es fan presents arreu. Com deien: «A la sopa del convent, tant n'hi mengen vint com cent». En els seus orígens, el Centre d'Acolliment i Serveis Socials La Sopa de Girona servia per donar menjar als pobres desvalguts de la ciutat. Josep Pla ho descriu en el seu llibre sobre Girona. L'any 1914, l'Ajuntament d'Olot va posar en funcionament la Caritat, que entre altres serveis oferia un menjador popular a l'hospital. Tornant a Girona, podríem retrocedir fins a la institució medieval de la Pia Almoina. També n'hi havia una altra a la vila de Banyoles, etc. A Sant Feliu de Guíxols, després de la Primera Guerra Mundial, la indústria del suro va quedar aturada. L'Ajuntament va haver d'instaurar l'olla pública per socórrer els obrers desvalguts i les seves famílies. Durant la primera quinzena de març de 1915, es van servir 16.708 racions. En el dietari del Baró de Maldà hi ha altres exemples de menjars comunals a Barcelona, a la fi del segle XVIII. Els anglesos fan servir el terme *soup kitchen*

per indicar la presència d'un menjador social. És potser l'equivalent a la *sopa boba* castellana. La dita «L'olla manté el cos i la casa» significava que l'alimentació era el fonament de tot.

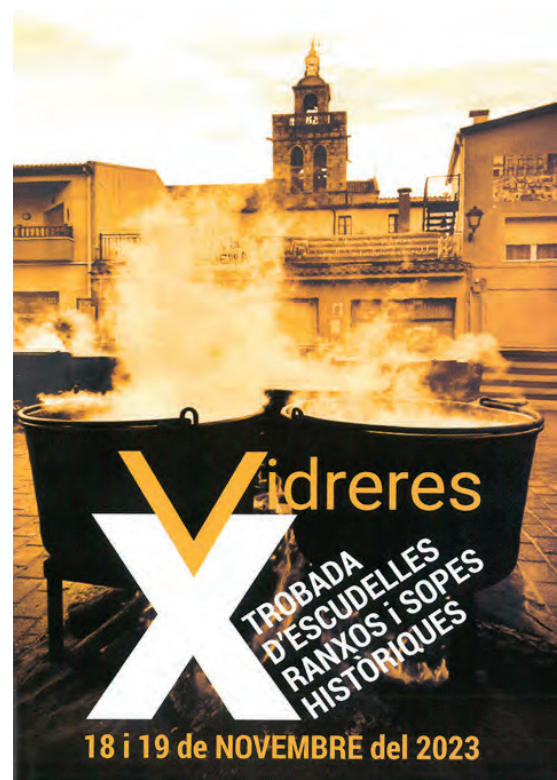
Fer bullir l'olla

El menjar no deixa de ser també una eina comunicativa, d'expressió comunitària, antiga com el món. A casa nostra, si de l'àpat del vespre en diem *sopar*, si una escudella (recipient) va donar nom al nostre plat més celebrat, això ens demostra com aquesta menja bàsica es perd en l'origen del temps. La tècnica del bullit (atuell, aigua, foc) ve des del descobriment del foc. Ho explica molt bé l'antropòleg Claude Lévi-Strauss en el seu llibre *Le cru et le cuit*. La sopa, amb la seva consistència, és un plat bàsic, un aliment universal, encara que cueja l'argument que la sopa sempre ha estat consumida per les classes baixes. «Anar a la sopa» era anar a menjar el brou de caritat a la porta d'un establiment de beneficència.

No es fa bona olla amb aigua sola

Ara bé, en el cas de la desena trobada de ranxos històrics celebrada a Vidreres, com en altres trobades anteriors, en què van participar colles d'Albons, Capmany, Castellterçol, Gelida, Isona,

la Seu d'Urgell, Montmaneu, Ponts, Rialp, Talarn, Verges, el Soler (Rosselló) i Varallo (Piemont), es tractava de tastar i de gaudir de catorze plats històrics patrimonials, lligats a les celebracions



>> Cartell de la Trobada d'Escudelles, Ranxos i Sopes Històriques celebrada el novembre del 2023 a Vidreres. (Foto: AJUNTAMENT DE VIDRERES)



>> L'Arròs d'Albons del 1978. (Foto: ARXIU PEP VILA)

de Carnaval. Judit Pujadó, en el seu llibre *Catalunya bull*, va estudiar les sopes, els ranxos i les escudelles populars. A la Sopa de Verges, una de les més conegudes, se n'elaboren uns 900 litres, que poden arribar a alimentar, aproximadament, 2.500 comensals a la plaça Major. Els membres d'aquesta federació han de complir amb quatre recomanacions bàsiques: tenir més de cent anys de tradició ininterrompuda i coure olles amb foc de llenya, cuinades en perols, peroles i calderes. Han de tenir un origen caritatiu. L'objectiu final de la FERSHC és que aquestes trobades puguin esdevenir festa patrimonial d'interès nacional de Catalunya, el reconeixement de la UNESCO com a Patrimoni Cultural Immaterial.

«Gallina, vaca i moltó, és olla de senyor»

En l'àmbit de la recerca històrica, hi ha estudiosos que malden per diferenciar els ranxos i sopes, els àpats purament caritatius, derivats de l'olla pública, dels celebrats durant el Carnestoltes, que tindrien un origen festiu. Sobre els primers, afirmen que aquestes olles eren totalment vegetarianes, realitat que no està del tot demostrada perquè ens manca la documentació fefaent. En el segon cas, hi abunden la carn i altres ingredients, potser perquè el nivell de vida amb els anys va pujar, potser perquè Carnestoltes era el preludi de la Setmana Santa, amb totes les pri-

vacions que aquest període demanava. En un acte de caritat cristiana, els més desfavorits i els adinerats benestants podien un dia a l'any menjar plegats. Llavors, en què hi havia molta més desigualtat social, era viu aquell proverbi: «Qui de les sopes dels altres se refia, sempre se les menja fredes». Indicava que no calia refiar-se de l'ajut dels altres, sinó únicament dels propis recursos. Els més poderosos sempre marcaven distàncies amb els més desvalguts, que no tenien mitjans per redreçar-se tots sols, mancats dels sistemes d'assistència socials actuals. L'any

1909 a Albons feien truites de farina, i més tard una arrossada, el Dimarts de Carnaval.

El cas de Vidreres

El cas de Vidreres és doblement rellevant perquè, gràcies al cèlebre fotògraf Valentí Fargnoli, s'han conservat unes fotografies molt interessants sobre aquest ranxo, en ple Carnaval, que demostren que aquesta era una tradició viva i arrelada ja des d'inici del segle xx. També hi ha un documental de 1933, molt valuós, d'Agustí Fabra Bofill.



>> Participants en el Ranxo de Capmany del 1932. (Foto: ARXIU PEP VILA)