

L'arròs d'Albons



pujolboira

Agraïment al poble

La història d'un poble s'escriu amb el pas del temps i la fan possible les persones, tant les que ja no hi són com les que encara som aquí per anar emplenant pàgines.

Aquí, a Albons, l'arrossada i els actes que durant anys l'han envoltada han contribuït a farcir de sentit part de la nostra història, la qual ha estat possible gràcies a l'empenta d'alguns i l'ajuda de tothom. Som molta gent la que al llarg de més de cent anys ha anat construint el que ara us explicarem amb un grapat de fulls.

Moltes d'aquestes persones són encara entre nosaltres; d'altres ja no hi són, però perviuen en la nostra memòria, amb noms i cognoms; i encara n'hi ha d'altres, els noms i cognoms dels quals han caigut en l'oblit i avui només són un rostre anònim en una fotografia, o de vegades ni tan sols això. Avui, però, el poble d'Albons vol donar les gràcies a totes i cadascuna d'aquestes persones per tot allò amb el qual ens han impregnat.

També volem fer palès el nostre agraïment a totes les famílies que han contribuït amb fotografies, escrits o retalls de diari; a les persones que han compartit els



seus records i vivències d'anys ençà; i a diversos noms propis que en un moment o altre ja feien reculls escrits i fotogràfics per documentar la nostra història.

No hem volgut oblidar-nos de ningú i hem intentat que a les fotografies hi surti el nombre més gran de gent possible.

També volem fer una menció i donar un agraïment especial a una persona que va començar la revista i que va engrescar-nos a tots

a fer-la, però que malauradament no podrà veure-la acabada. Tots sabeu que parlem d'en Ramon Pujolboira, una persona profundament compromesa amb la nostra cultura i tradicions des del primer dia que va arribar a aquest poble i, com no podia ser de cap altra manera, també un arrossaire com el que més.

**Moltes gràcies, Ramon,
per tot el que ens vares contagiar.**

Edita



Ajuntament
d'Albons

Producció

Gorbs Comunicació

Coordinació i redacció periodística

Carles B. Gorbs

Autor portada i contraportada

Ramon Pujolboira

Disseny i maquetació

Martí Riu

Correcció

Gorbs Comunicació

Impressió

Impremta Pagès

Dipòsit legal

DL GI 1779-2019

L'Ajuntament d'Albons, com editor, no s'identifica necessàriament amb les opinions expressades als articles signats. Prohibida la reproducció total o parcial de la revista sense prèvia autorització escrita de l'editor. Els drets de les fotografies pertanyen als mateixos autors.

Contingut

AGRAÏMENT.....	2
EDITORIAL I SALUTACIÓ DE L'ALCALDE.....	3
HISTÒRIA DE L'ARRÒS D'ALBONS.....	4
A raig d'en Pere, tal com raja.....	4
Recull de programes.....	6
Recuperem el passat.....	7
Anem al pasacalle.....	14
Fem el Ball de deu.....	16
Coent l'arròs.....	18
Neteja, ingredients.....	22
Cap a taula.....	23
TROBADES DE RANXOS.....	27
Un recorregut cap al patrimoni.....	27
Els ranxos de cada poble.....	28
COL-LABORACIONS.....	44
PROGRAMES DE LES TROBADES.....	49

Editorial

Us presentem aquesta revista que surt aquest any 2019 amb motiu de la *VIII Trobada d'arrossos, ranxos i sopes històriques de Catalunya* que aquest any se celebra a Albons.

Aquesta publicació, doncs, vol ser un instrument de la nostra memòria històrica i, per tant, que serveixi per explicar-vos la tradició del nostre arròs i del ball de deu que es feia els dimarts de Carnaval.

En aquest sentit, ens hem reunit un grup de gent amb ganes de transmetre les informacions que els veïns i veïnes d'Albons de més edat ens han explicat, tant oralment com amb escrits i imatges. És així com hem anat construint l'evolució d'aquestes activitats que podeu trobar en aquests fulls que teniu a les vostres mans.

Són un recull de records dels més grans i altres que no són de record, sinó actuals. Alhora, descobrireu les tradicions dels altres pobles que participen en aquesta trobada. Desitgem que us agradi i que us ho passeu bé rememorant temps antics... i no tan antics.

Volem donar les gràcies a totes les famílies que d'una manera o altra ens han ajudat a poder donar forma al que seguidament us mostrem.

Consell de redacció

Salutació de l'alcalde

Donem la benvinguda a la Festa dels Ranxos

Celebrem la 8a Trobada de Ranxos el 17 de novembre d'enguany a Albons. En primer lloc, vull fer arribar el meu agraïment a les albonenques i albonencs, i també als companys de l'equip de govern que fa molts temps que treballen i preparen la festa plegats i amb molta il·lusió per aconseguir que entre tots fem possible aquesta trobada. Agraïm la participació de totes les colles col·laboradores, tot desitjant que gaudeixin del nostre poble.

A la població de Gelida, a la comarca barcelonina de l'Alt Penedès, és tradicional, pel dimarts de Carnaval, la seva escudella. I va ser en aquest municipi on es va celebrar la primera festa dels ranxos l'any 2005. Després d'un estudi i recerca de pobles amb tradició de molts anys o centenaris, en els quals el dimarts de Carnaval es cuinen diferents ranxos, es creà la trobada anual de ranxos a diferents indrets.

Els pobles on fins ara s'ha celebrat la trobada són:

- L'any 2013, a **Vidre**, comarca de la Selva (Girona), amb el ranxo tradicional.
- L'any 2014, a **la Seu d'Urgell**, comarca de l'Alt Urgell (Lleida), que fan la seva escudella.
- L'any 2015, a **Ponts**, comarca de la Noguera (Lleida), que també fan ranxo per Carnaval.
- L'any 2016, a **Verges**, comarca del Baix Empordà (Girona), que des de sempre han fet la sopa.
- L'any 2017, a **Castellterçol**, comarca del Moianès (Barcelona), amb la seva tradicional escudella.
- L'any 2018, a **Capmany**, comarca de l'Alt Empordà (Girona), que cuinen el ranxo.
- Aquest any 2019 toca fer la trobada a **Albons**, comarca del Baix Empordà (Girona), que farà la tradicional arrossada.
- A **Montmaneu**, comarca de l'Anoia (Barcelona), que la seva tradició és l'escudella.



Desitgem que tothom gaudeixi d'aquesta festa i que en quedi un gran record per a tothom.

Joan Hostench
Alcalde d'Albons

A raig d'en Pere, tal com raja

L'arròs d'Albons (del dinar de Carnaval)

Des de fa més de cent anys, l'any 1909, el periodista Robert Roqué, amb la crònica del Punt Diari de l'any 1979, escriu el següent, del que jo n'estic molt content:

Aquest any 1909 Albons comença una tradició que encara perdura i és la Festa del Dimarts de Carnaval, però començà fent truites, i convidaven a tothom del poble a menjar-ne. Era temps de gana i poc menjar. També va començar a venir gent de fora a menjar truites. Tothom hi tenia cabuda mentre hi hagués truites per menjar.

La cosa canvia i es comença a fer arròs en aquest Dimarts de Carnaval. Segons les dades que tenim, al començament es feien dos perols solament, i la gent venia a menjar molt contenta.

Però els anys van passar i els perols varen anar augmentant. Eren perols que deixava la gent del poble perquè en aquell temps en tenia tothom, ja que per la matança del porc se'n servia.

Heus aquí que llavors va passar el que no havia de passar, i la guerra començà i les arrossades es varen parar.

Passada la guerra es va tornar a intentar, però entre els capellans i la Guàrdia Civil, difícil ens ho varen posar.

I va venir un moment en què el poble ho va tornar a provar i va tornar amb l'arrossada del Dimarts de Carnaval.

Es començava el dilluns fent el "pasacalle". Dilluns al matí passaven pel poble i arreplegaven tot el que es donava amb tota la voluntat i *carinyo* per aquesta festa per a Albons tan important.

A la tarda del dilluns tothom que podia es trobava per netejar i triar tot el que en el "pasacalle" es donava i que havia de servir per a l'àpat de l'endemà.

Arriba dimarts al matí i tots a la plaça. La gent col·laboradora es troba. Els focs comencen a cremar sempre amb la llenya feta al principi per joves i no tan joves i que a la muntanya d'Albons anaven a buscar i a tallar.

Mentre el foc es prepara, els perols es netegen i es comença també un cercle a la plaça amb una entrada majestuosa feta per dos xifres que servirà per fer aquell Ball de deu que ja s'ha perdut però que encara enyorem.

Què era el Ball de deu? Doncs era un ball que les parelles joves ballaven. El noi anava a buscar a casa seva la parella, i a la plaça es trobaven per a aquell bell ball. Mentre tot això es feia, els perols començaven a escalfar i l'aigua a bullir. Quan l'arròs es feia amb perols particulars, donat que no eren gaire grossos, se'n cuinaven fins a vint-i-tres i, per tant, es podia donar menjar a molta gent.

L'any 2009, es torna a reviure el Ball de deu amb parelles de gent gran que ja el feren de jovenets

Un cop acabat el Ball de deu, l'arròs acabat de cuinar, les taules a la plaça muntades, la gent asseguda, una taula expressament per a les parelles del Ball de deu, es començava a repartir l'arròs a tothom amb tot el *carinyo* i voluntat que hi podien posar.

Els anys van passar i els perols particulars ja no es feien servir per part dels seus propietaris i aleshores la Junta d'Arrossaires, que en aquell moment hi havia, decideixen comprar-ne de nous, i ara aquests nous es fan servir en l'arrossada de Carnaval.

Però heus aquí que els anys van passar i quan fa cent anys, encara que no estigui documentat, l'any 2009, es torna a reviure el Ball de deu amb parelles de gent gran que ja el feren de jovenets. Tots vàrem reviure amb goig i alegria aquest esdeveniment, perquè per a tothom va ser un Dimarts de Carnaval diferent.

Jo que tinc una certa edat he viscut molts Dimarts de Carnaval,

PUNT Baix Empordà 28 de febrer del 1979 7

La sopa de Verges

Tothom s'ha llepat els dits

VERGES (Del nostre enviat Robert Roquet). — Ja s'ha acabat la festa de Carnestoltes a Verges, com a tot arreu, amb un dinar respectiu: la sopa, la gran sopa, feta amb les aportacions de tot el poble, i servida al es d'una orquestra que venia companyia de comparses vestides de tota colors. Després, un a un i en fila índia, tothom ha anat al plat. Hi ha hagut sopa per a tots; també per la gent de fora que ha vingut a passar el dia, aquí. I tothom ha estat content.

A les set, el curat de la vila, el poble de Verges, comença el tracte, gent de la vila s'anava acollint: budic, amonestó, garsarró, començà a preparar-se la sopa, la sopa del dimarts de carnestoltes, veia tradició de la vila empordanesa, amb una història que es perd en el curs del temps. En Joan Garriga té records de la més de quaranta anys en un tanca 18, i ja va participar a la festa.

Cada any, amb la sopa de feta a l'una del migdia, i tothom hi es convidat a menjar-la.

Enguany, una espècie en Nadal, la cuina major, la sopa ha estat confeccionada amb 19 perles, i els ingredients que s'han utilitzat són: 40 quilos d'arròs, 20 de fideus, 200 de patates, 20 de cigrons, 20 de mongetes, 40 de galines, 12 de cansalada, 20 de porro, 20 quilos de cebes, i tot un porri.

Des de primers homes del març fumaven les perles, abansament vigilades per més de 20 experts cuiners de Verges, sota la direcció d'en Cico.

A l'una la sopa era feta. Des de la mar, i emportada la marxa per una simpatia geganta, s'ha format la comitiva, l'orquestra, diferents comparses molt modernes, i la processó de perles s'ha encaminat cap a la plaça, que era bullit de gent de totes les edats. L'arribada de la minestra ha estat acollida amb agudament, mentre gegants i comparses dansaven adreçadament. Tot seguit hom duia el plat, i feia fila, i pot a pot s'omplia del deliciós menjar, menys quina sopa, i el més important era que estava confeccionada amb espècies de la vila, el diumenge passat es recaptat per la població tot el que calia, qui donava mongetes, qui en tros de porri, qui les patates, o què d'altres, tot això avui ha bullit i ha estat menjat per indigents i forats amablement convidats.

A la plaça, ultra la esculentsa sopa s'han distribuït 100 quilos de pa, i més de 100 litres de vi.

La sopa del dimarts de carnestoltes a Verges, en un dia deliciós, ha estat un any més tradició notada.

carnet
BAIX EMPORDÀ
PALAFRUGELL
Polícia Municipal 30 20 42
Ordre Civil 30 08 31
Bombers 30 02 42
Casal de Sòcios 30 02 30
Crua Roja 30 19 08
Hospital Municipal 30 02 30
Pineda 30 01 81
TORRELLA DE MONTORN
Ordre Civil 78 83 39
Bombers 78 71 12
Casa de Sòcios 78 82 32
Hospital Municipal 78 82 32
Farmàcies de torn
LA BISSAL Pla. Puigvert.
SANT FELI DE GUARDIES Pla. De la Pala.
TORRELLA MONTORN Pla. Pla.
PALAFRUGELL Pla. J. Suñer.
PLANÈS Pla. Massana.




L'arrossada d'Albons

Dos-cents quilos d'arròs i molts més de xerinoia

ALBONS (De nostre enviat Robert Roquet). — Sem a una vila de l'Empordà, més que solera una plana riberana en una montada que sempre, sempre obre i acardiadora, acull a tot aquell que a la vila s'apropa i més al aquesta diada, és el dimarts de carnestoltes, l'any 1909 Albons inicia una tradició. Feren festa i convidaven a tothom a menjar truita, amb els arròs, en comparses de truites es començà a fer arròs, i ara de ja tradicional l'arrossada d'Albons.

Enguany al camp de futbol, a les deu del matí, s'incorporaven els focs, les 22 perles començaven a fumar, i al atregit succeïent es coquina.

El dia albons, el jovent del poble havia recorregut cases i masies, qui més qui menys aportava la seva col·laboració, tots eren participants de la festa. I de l'arrossada, En Francesc Font, responsable principal, ens comentava els ingredients que formaven el menjar: 215 quilos d'arròs, 50 de salina, 48 conills, 34 polastres, 30 quilos de costelles, 20 quilos de salnitres, 55 quilos de cebes, 40 de tomates, i 10 quilos de sal.

Al migdia hi havia taboia, la gent anava en mica col·locaven llars taules en el camp, grup de joves, brillantment habilitats, feien l'arrossada al sol de la solita, i entre el bullit de la concupiscència es dansà un altre ball.

Al migdia de les dues hom s'arreguà, i el repartiment de la menja començà, s'omplien els plats, i tots digestaven l'arròs. Cal destacar la graciona perle de gegants, símbol del cuinera que presideix la festa, comparses que formen estranys fa una dos anys, segons una espècie en Josep Colomer, en ballana, que ensam

una infumada que l'any passat col·locaven que més de 2.000 persones assistiren a l'acte, i aquest any enviat que subministraven aquesta altra, hom constata la presència de gent de Torroella, de l'Escola de Figueras, de Girona i d'altres d'Ot.

L'arròs, ara bé de veritat, L'arribada, joia de veritat, la convidats, excellent, L'Albons, març de tradició.

KENNETH
perquè ens agrada estar presents en els grans esdeveniments gironins, vos saludem des de aquestes primeres planes

TRANSPORTS
CALDAS DE MALAVELLA - GIRONA per PALAFRUGELL
Direcció: GIRONA - PALAFRUGELL - SAN FELIU - CALDAS

Origen	Destí	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	8ª	9ª	10ª	11ª	12ª	13ª	14ª	15ª	16ª	17ª	18ª	19ª	20ª	21ª	22ª	23ª	24ª	25ª	26ª	27ª	28ª	29ª	30ª																																			
Palafrugell	Calldes	08:00	08:15	08:30	08:45	09:00	09:15	09:30	09:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	12:15	12:30	12:45	13:00	13:15	13:30	13:45	14:00	14:15	14:30	14:45	15:00	15:15	15:30	15:45	16:00	16:15	16:30	16:45	17:00	17:15	17:30	17:45	18:00	18:15	18:30	18:45	19:00	19:15	19:30	19:45	20:00	20:15	20:30	20:45	21:00	21:15	21:30	21:45	22:00	22:15	22:30	22:45	23:00	23:15	23:30	23:45	24:00

El músic i compositor Enric Vila ens va dedicar una sardana, ell va fer la música, i jo, a la meua manera, vaig posar la lletra

contrabaixista Enric Vila, i una sardana ens va dedicar.

El mestre i compositor va fer la música i jo a la meua manera vaig posar la lletra.

La lletra diu així:

*Albons, Albons tres festes es fan
Sant Jaume, Sant Grau i Carnaval
De les tres la més maca Carnaval
Carnaval ens uneix a tots per igual
No distingeix rics o pobres
I tothom amb alegria treballa
per l'arròs de Carnaval.*

El mestre i compositor, en veure tanta germanor i alegria en aquest petit poble de l'Empordà, va pensar amb motiu d'aquesta diada; els hi dedicaré una sardana. En arribar a casa seva i amb el piano al davant el mestre va començar a posar notes per fer la sardana. I quan la sardana acabà el mestre va pensar: quin nom li haig de posar?

I el mestre recordà que allà en un raconet de la plaça que l'arròs menjà va veure una parella de jovenets, que ella li feia un petó a ell i ella li donava una natjada. I el mestre pensà, li posaré: *Petó i natjada*. Aquesta sardana va ser proclamada "Sardana de l'any".

Pere Colomer i Serra
Octubre del 2019

Article publicat al PUNT DIARI el 28 de febrer de 1979.

sincerament us dic que veig la satisfacció en la seva cara quan es prepara tot per a l'arrossada, però també recordo la cara de satisfacció de totes aquelles altres cares que ja ens han deixat i que pel Carnaval han treballat. A totes i tots no tinc més paraules a dir: GRÀCIES I GRÀCIES. I també des de les truites i l'arròs que en aquella festa han col·laborat.

No puc acabar sense dir que aquestes arrossades a la plaça del poble, des de l'any 1976, ara ja això ha canviat, han passat a fer-les al camp de futbol, i ara a baix del poble, en el Centre Social.

En aquest any 1976, i a la plaça d'Albons, juntament amb els seus familiars, s'hi trobava menjant arròs el músic i compositor i gran

RECULL DE PROGRAMES

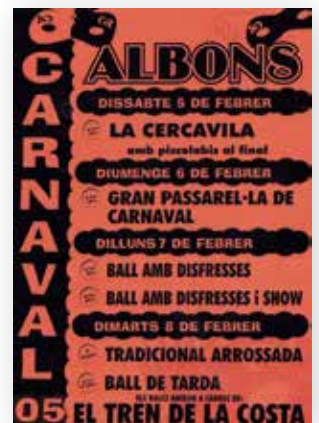
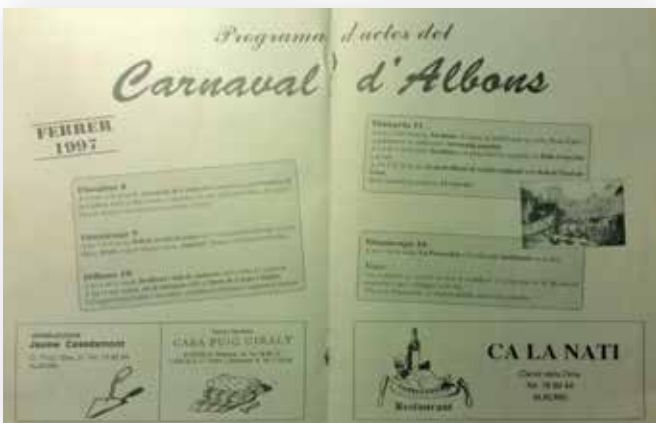
La seva evolució

El cartell és un full imprès representat gràficament en un suport, normalment, de paper, que serveix per anunciar i/o donar informació sobre alguna cosa combinant imatge i text. Amb el cartell s'arriba fàcilment i de manera ràpida al públic, és per aquest motiu que hi ha una comunicació

visual. El cartell, doncs, va venir a substituir, en certa forma, els antics nuncis o pregoners de pobles, viles i ciutats.

A Albons, alguns d'aquests cartells s'han utilitzat per anunciar la programació de Carnaval i, consegüentment, de les arrossades.

A continuació fem un recull d'alguns d'aquests cartells, ordenats cronològicament i en els quals es pot observar la seva evolució tant en el seu contingut com en el seu contingut i forma. És a dir, el canvi i transformació en els seus escrits, com també en el mateix disseny propi.



APUNTS BIOGRÀFICS

Us presentem el recull oral de diverses persones que recorden quan elles eren jovenetes com es vivia els dies de Carnaval, l'arrossada i altres.

Recuperem el passat

per **Josep Recasens i Adroher**

Fem petar la xerrada amb **Magdalena Font i Motas**, de 85 anys i filla d'Albons
 ANY 2007

Allà, a la plaça, quan jo tenia dotze o tretze anys, abans de l'arròs, vaig fer el meu primer "ball de les 10", amb en Joan Coll, l'excalcalde. Després de dinar anàvem a fer postres, a casa de la família del company de ball. La desfilada de vestits crec que s'inicià després de la guerra.

Deu fer setanta o vuitanta anys que recordo que ja anàvem a plaça. Havia sentit a dir que anteriorment s'havien cuinat truites... A prop de la paret del cementiri s'hi trobaven la tia Xicra, en Manuel i la seva dona, en Tuana, l'avi Sastruc; com a molt hi havia tres perols (més petits que els actuals). Hi havia unes poques persones d'Albons i molta gent de l'Escala. Menjàvem asseguts sobre aquella paret esgavellada.

Fem petar la xerrada amb **Eleuteri Devesa Viñas**, fill d'Albons de 82 anys i veí de la Bisbal
 ANY 2008

Quan era petit ja vivíem les festes del Carnestoltes... Me'n recordo que feien el "ball de deu". Els nois i les noies sortien amb els millors vestits a ballar amb una orquestra que tocava a plaça uns balls perquè lluïssin les parelles, que per cert en sabien molt de ballar...! La gent del poble ens trobàvem tots a la plaça per veure ballar el fill, la filla o el germà... Acabat el ball ja es feia l'arrossada, hi havia pocs perols perquè la gent no hi tenia gaire tirada.

Es preparava una taula ben adornada per les parelles que havien ballat, tota la mainada del poble hi érem presents, també hi havia gent gran, fins i tot n'hi havia de l'Escala... Tot això no us ho hauria pas d'explicar, donat que tothom ho sap. Tots recordem que a la nit es feia el ball de disfresses, i que més tard es convertí en un concurs de vestits, que per cert eren l'admiració de tota la comarca... però pocs saben com va començar!, per casualitat...

Era dilluns de Carnestoltes quan es feia la "pasacalle" pel poble acompanyats d'una orquestra, que tocava melodies molt airoses i també cançons populars. La comissió passava a recollir tota mena d'ajudes: conills, arròs, vi o diners per cobrir les despeses de la festa.

Quan es va acabar la festa, uns amics ens varen convidar perquè anéssim a tastar el vi de la bóta del racó que tots teníem a casa. Quan ja havíem anat a unes quantes cases, i tots estàvem una mica contents, vàrem veure penjat a la paret d'una casa un objecte i només de mirar-lo ens vàrem posar a riure, i cada vegada més fins que un va tenir una idea. Algú va dir, sabeu què és el que podríem fer? En el ball de tarda anunciarem que el dimarts en el ball de disfresses es faria un concurs i es donaria un "premi al més bonic", i així ho vàrem fer. La nostra idea era posar aquell objecte que ens havia cridat l'atenció dins d'una capsca, embolicar-lo amb paper de regal i això seria el premi...!

Quan les noies i les mares ho sentiren a dir, els faltà temps per començar a "arreglar" els corresponents vestits, per tal de participar-hi. L'endemà, en llevar-nos i veure les coses més clares, agafàrem les bicicletes i anàrem a Torroella, i pagant de la nostra butxaca, compràrem una capsca de bombons i una ampolla de cava per al primer premi i una capsca de galetes per al segon. A causa de l'èxit d'aquell any, en el pròxim ja se n'encarregà de presentar les noies en Josep Colomer (en Ballana), que era el que en sabia més de tots.

Coses d'Albons

per **Maria Àngels Recasens i Ferrer**

Fem petar la xerrada amb la **Maria Ferrera**, de 100 anys, en el Coses d'Albons

JULIOL 2016

Al començament es feia un perol a tocar de la paret del cementiri. Gent del poble cuinava i venia gent de fora. No venien els del poble a menjar. I recordo que a Can Jepet tenien un cuiner fins i tot, de tanta gent que hi havia. Sobretot gent de l'Escala. L'arròs era gratuït, però el ball de Carnaval no.

Venien pescadors de l'Escala a peu amb cassoles i se les enduien plenes d'arròs



Sortint de Can Retxola.

Fem petar la xerrada amb **Núria Picola** (cal Moreno) i **Francesca Ferrer**

7 D'AGOST 2019

Amb l'arròs, inicialment, recorda la Núria, se'n feien truites. I als anys següents es va fer arròs, però només per a la gent d'Albons i prou. Però als següents anys la gent de l'Escala ja va venir. Recorden que venien pescadors a peu amb cassoles i se les enduien plenes.

El ball de deu era un ball que es feia a les 12 hores. Una cercavila encapçalada pels músics recorria alguns dels carrers del poble. Sortien de Can Retxola amb parelles de noi i noies agafats de la mà i braços enlaire després de passejar pel poble entràvem a plaça. Aquestes noies estrenàvem vestit cada any. Els nois solien tenir algun *traje* d'un any per altre. Allà els hi tenien reservat l'entarimat per als músics i un tros de plaça tancat per als balladors. I el públic, tot al voltant, feien un ball i un altre... i, entremig, tiràvem confits al públic.

En acabat el ball sortien tal com havíem entrat ballant i anàvem a Can Retxola a fer el vermut. I tot seguit, a menjar l'arròs, on hi havia una taula preparada per als músics i una per als balladors i totes les altres famílies i/o amics es trobaven a dinar de Carnaval. Ens expliquen que en acabat de dinar anàvem a fer postres a casa de la noia. I al llarg de la tarda anàvem a passejar cap a les roquinyoles a xerrar, festejar...

Al llarg del temps hi va haver variacions. A la cercavila, a la primera fila, hi podíem veure tres homes: Ballana, en Melitón i en Mauri.

A poc a poc es va perdre la tradició i vam substituir els joves del poble per mainada. I un any es va celebrar un ball de deu "centenari".

Actualment no es fa, però qui sap si es pot recuperar?



Fem petar la xerrada amb **Carles Guàrdia**, 89 anys

AGOST 2019

En el meu record, del fet que es feien truites no puc explicar res perquè només en tinc una breu imatge i no sé res... Tenia tres o quatre anys.

La setmana abans del Carnaval, que per a nosaltres era més important que la Festa Major, anàvem a recollir estelles a la muntanya i segur que l'arròs sortia fumat segur, amb el foc directe de terra i, potser, el més difícil de mantenir era el foc viu. El diumenge, els homes anaven a fer llenya, que al llarg de l'any ja es controlava la llenya seca. Era una feina dura, ja que era tot manual amb massa, tascons, xerrac i destrac. Amb l'arribada a Albons d'en Pere Solar, va arribar la motoserra i va ser un gran descans.

I més endavant les estelles arribaven en un camió. Llavors només les havíem "d'arreglar" perquè el foc tirés.

El que sí puc explicar del Carnaval d'Albons és que es feia un "pasacalle" el dilluns matí i hi participava tothom qui volia i anàvem a recollir ingredients per fer l'arròs: cebes, conills, pollastres... I el peix ens el donaven dos peixaters de l'Escala. Per netejar, matar, tallar i organitzar tot aquest material jo recordo que al principi es feia a Can Motes i més endavant a Can Coll, perquè hi tenien un viver d'aigua molt gran. El dilluns a la tarda les dones feien les feines de neteja de productes d'alimentació, és a dir, picar la ceba, netejar pollastres... Amb el creixement de l'arrossada a Can Motas es feia ceba i carn i a Can Coll el peix.

Abans de la guerra, els coordinadors de l'arrossada eren l'avi Sastruc (pare d'en Joan Sastruc) i un tal Tuana. També hi havia dones, però no sé els noms. Això al principi, que jo recordi...

Recordo que de Can Mingú fins a Can Túries hi havia una rastinyera de perols, al principi penjants amb un ganxo a la paret i el foc a terra. I més endavant, els hi vam posar uns tres peus i es va passar a fer-ho a la plaça del poble.

Aquests perols eren de les famílies i cadascun d'ells de diferents mides i això ho feia més complicat pels ingredients. En general les dones eren qui feien l'arròs i els homes qui es cuidaven del foc. Hi havia unes persones del meu record que a ull anàvem marcant quins ingredients s'havien de tirar i quan. Aquestes persones que jo recordi eren en Francisco Font i l'Emília de Can Maurici. I quan es va morir en Font va seguir la dona de l'Enric Fuster (no recordava el nom...). Quan ells van plegar ho va agafar en Joan Hostench (actual alcalde), que ho duia tot ben anotat i pesat. Va canviar el sistema.

En aquella època tot l'Escala venia a menjar arròs i això que no hi havia carreteres. Era una gran diada de Carnaval i la guerra ho va tallar tot.

Al cap d'uns anys es va tornar a fer. Curiositats en tenim diverses per explicar.

Els capellans de l'època i en Franco no ens deixaven fer el ball de deu (després de la guerra). Però primer explicaré què és el ball de deu. Era un ball que es feia el dimarts de Carnaval i a les 10 es quedava a Can Retxola. Érem unes parelles de nois i noies que no havien de ser nuvis.

Se sortia d'aquí amb les mans enlaire i ballant a ritme dels músics que anaven tot davant. Tot ballant fins a arribar a plaça a on ens teníem un lloc guardat per fer el ball. Anàvem molt

arreglats, estrenàvem vestit les noies i també els nois. Hi ha fotos en les quals podreu observar com d'engalanats que anàvem i el goig que fèiem. El ball consistia en dos o tres balls seguits i cap a dinar l'arròs, que ja ens tenien un lloc reservat i el plat a punt. Havent dinat, les parelles del ball de deu anàvem en "colles" a fer les postres a casa de la noia amb la qual havien ballat.

Seguint l'ordre de la festa a la tarda es feia un ball de vetlla (cinc o sis balls) abans de sopar. Cadascú sopava a casa seva i s'afanyaven a vestir-se per les disfresses del ball de nit. I cal ressaltar també que les disfresses eren de gran luxe!

Seguint les explicacions us podem dir que un any dels de després de la guerra ens vam trobar que en comptes de ball de deu es van ballar sardanes, perquè el capellà no deixava "arrambar".

El nostre alcalde, en aquella època el senyor Massaguer, que era del règim, i el senyor Plácido, feien mans i màni-gues perquè li donessin permís per fer el ball de deu. Tant és així que un any la Guàrdia Civil vigilava perquè no fos que se'ls hi toques el cul a les noies.

Recordo, en aquest cas, durant els balls de disfresses, que hi havia a dalt de l'escenari en Ballana. Aquest era un artista... dirigia des de dalt a l'escenari qui ballava i qui no.

Ah!, i un any recordo "el ball del platillo". Ell amb els músics tocant el platillo i quan parava de tocar les parelles havíem de parar. I ballar amb la noia del seu darrere. Ah!, i a vegades no t'agradava...

A la Bola del 1997

Entrevista a **Josep Colomer**, en Ballana

40 anys animant el Carnaval d'Albons

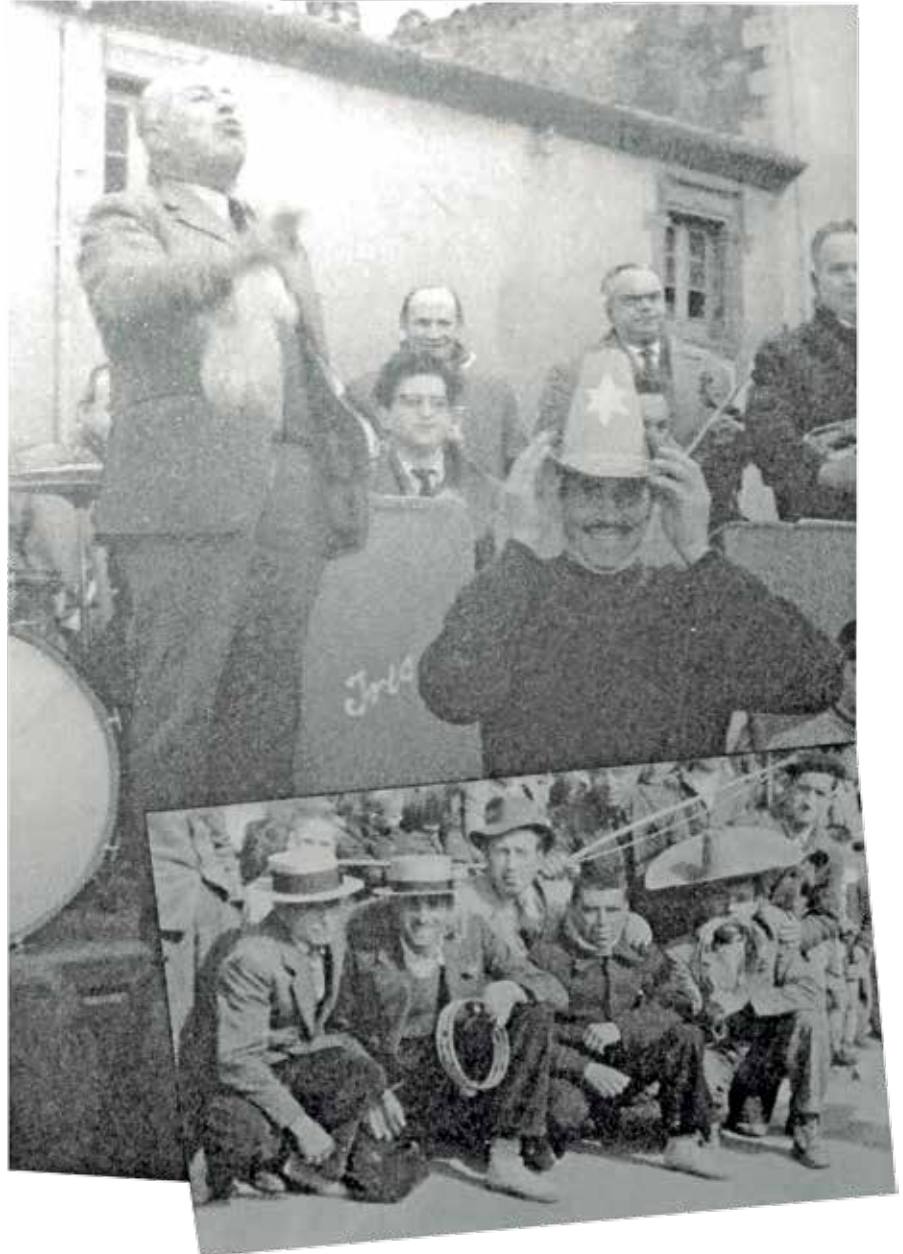
Tot i no intervenir directament en l'acte més destacat del Carnaval d'Albons, l'arrossada popular, en Josep Colomer, conegut com en "Ballana" des de la seva etapa de futbolista professional, ha estat un dels personatges clau d'aquestes festes durant prop de quaranta anys. Al llarg d'aquesta època ha fet de *showman* i s'ha convertit en el gran animador dels actes de la festa, amb un paper que –hi ha coincidència d'opinions– semblava fet a la seva mida i que fa una dotzena d'anys que, per problemes de salut, ja no interpreta.

Quin és el primer Carnaval d'Albons que recordeu?

Jo devia tenir setze o disset anys i recordo que el ball de deu i l'arrossada posterior es feien a la plaça. En aquella època hi havia dos partits, el que en dèiem les dretes i les esquerres, que rivalitzaren i tenien diferents sales de ball, Can Ratxola i Can Jep Esquerrà. Recordo aquells carnivals perquè jo festejava amb la que després seria la meua dona –la Carme Batllori– i mai no vam poder anar junts al ball de deu, perquè les nostres famílies eren de partits diferents.

Un cop acabada la Guerra Civil, les autoritats van prohibir la celebració del Carnaval; què recordeu d'aquells primers anys de la postguerra?

Recordo que es va deixar de fer un parell d'anys i que, després, vam desafiar la prohibició. Demanàvem permís a l'alcalde per poder celebrar-lo i ell, que era el senyor Masseguer,



ens deia: "jo no en sé res", que era com donar-nos carta blanca.

Un any, però, no ens el va deixar fer i com que ja havíem llogat l'orquestra vam haver d'anul·lar la contractació, la qual cosa no va impedir que el celebréssim a la Sala Vella amb gramòfon. També recordo que, per evitar la prohibició, en comptes d'anunciar les festes de Carnaval,

s'anunciaven altres celebracions, com ara les Festes de Primavera, cosa que també van fer a Palafrugell. Cal dir que ni aleshores, durant l'època de la postguerra, ni posteriorment als Carnivals d'Albons, mai no ha passat res, no hi ha hagut cap incident, potser pel fet que sempre ha estat una norma de la Comissió, que la gent es disfressés, però que anés amb la cara destapada.

Actualment, la festa ja es comença a celebrar el cap de setmana anterior al dimarts de Carnaval; antigament s'havia fet algun cop?

Això ha canviat darrerament, perquè abans a Albons el Carnaval sempre s'havia celebrat únicament el dilluns i el dimarts i els actes sempre havien estat els mateixos. La festa s'iniciava dilluns a les 11 del matí amb la cercavila que començava a la Creu d'Albons i anava casa per casa, dels Masos i del poble, per recollir tot allò que volien donar els veïns per fer l'arrossada. Aquesta cercavila acabava de 2/4 de 2 a les 2 de la tarda i tothom anava a dinar a casa seva. A la tarda, la Comissió de Dones netejava els conills, arreglava la carn i feia els sofregits per deixar-ho a punt per a l'arrossada de l'endemà.

Abans no es feia, però més tard es va incorporar la celebració del Ball Infantil, que va ser un gran encert i que ara ja és tradicional. A la nit sempre s'ha fet el Ball de Disfresses dels Casats, un acte on tothom va molt mudat i la gent s'ho passa d'allò més bé. L'endemà, dimarts de Carnaval, al matí es feia el ball de deu i, posteriorment, l'arrossada, l'acte més popular i multitudinari de les festes. Per fer-se una idea només cal pensar que es couen més de trenta perols d'arròs i, per tant, se'n fa per a més de dues mil persones.

La nit del dimarts sempre s'ha fet el ball dels vestits, en el qual les participants exhibeixen els seus models exclusius i fets exprés per a l'ocasió a força de dedicar moltes nits a cosir. Fa uns anys es feia un concurs i només es premiaven les guanyadores, però ara totes

L'arrossada és l'acte més popular i multitudinari de les festes. Es couen més de trenta perols d'arròs i, per tant, se'n fa per a més de dues mil persones

les participants reben un obsequi després de dir unes paraules a la concurrència.

També és una tradició que les festes de Carnaval s'acabin el diumenge següent amb la Passarel·la, un acte que té una gran acceptació de públic i que consisteix en una repetició dels actes celebrats entre setmana, com ara els balls infantils, de vestits...

Tot i que mai no heu intervingut directament en la seva organització, sí que ens podreu explicar els canvis que ha experimentat l'arrossada, l'acte central del Carnaval d'Albons.

El canvi més notable ha estat que s'ha passat de fer arròs per a 400 o 500 persones a fer-ne per a més de 2.000. Això ha comportat que es canviés l'emplaçament, de forma que s'ha passat de la plaça del poble al camp de futbol, on s'arreglaren les taules que hi porten els veïns i alguns forans. També ha fet que s'incrementés el nombre de persones que elaboren l'arròs, ja que a càrrec de cada perol hi ha una dona i un home, als quals s'han d'afegir els qui ajuden a mantenir el foc encès i a d'altres tasques.

Un altre canvi substancial relacionat amb l'arrossada s'ha produït en la cercavila del dia anterior, ja que abans tothom donava ous, aviram, verdures... i d'altres queviures i, últimament, la majoria només dóna diners.

1991-1994 una junta de carnaval amb regust agredolç

Uns records de **Jordi Horno**

Després d'uns quants anys estiuellant a Albons, l'any 1989 ens vàrem establir definitivament amb la família al poble.

A partir de llavors vaig viure amb primera persona tota una sèrie de festes de les quals ja tenia coneixement, però que ara podia participar, entre elles el carnaval i la famosa arrosada.

L'any 1991 uns veïns del poble es van interessar a formar una junta de festes, eren en Ramon Pujolboira, Amadeu Baye i Joan Motje i que em varen proposar formar part d'aquesta nova junta amb d'altres veïns com en Lluís Vila i en Baldri Alay.

Uns dels principals objectius de la nova junta era donar un nou impuls al carnaval, ja que a excepció de l'arrosada que sempre s'havia celebrat cada any sense excepció, les altres activitats anaven desapareixent.

El carnaval de 1992 va ser tota una innovació, a part dels molts esdeveniments que varen coincidir al país, es van fer investigacions per arribar a comprovar que aproximadament es complien cent anys del que després es convertiria en l'arrosada.

Uns dels principals objectius de la nova junta era donar un nou impuls al carnaval



A més es va proposar per primer cop intentar portar un control de l'assistència i es va idear l'original sistema del tiquet per a un sorteig i que calia per poder degustar el famós arròs d'Albons.

Gràcies a aquest sistema es va poder comptabilitzar l'assistència que va superar les 2.700 persones.

Algunes de les activitats lligades amb l'arrosada també es van intentar actualitzar. Per exemple, la cercavila on es recollien materials per l'elaboració de l'arròs, va canviar amb la possibilitat de fer una donació en diners al mateix temps que es mantenia la recollida de queviures.

El responsable habitual de la cercavila era Joan Sastruc, que amb el nou sistema era ajudat per en Lluís Vila i en Jordi Horno.

Amb el pas dels anys la cercavila va anar evolucionant fins a l'actualitat, en què la seva finalitat és fer una desfilada pel poble de veïns i nens de l'escola disfressats, però la recollida d'aportacions per a l'arrosada ha desaparegut.

També es van remodelar els horaris de les tasques de preparació per part de les persones que tenien cura dels aliments necessaris per a l'elaboració dels perols.

El dia de l'arrosada es va recuperar el ball de deu que feia anys havia desaparegut i que constava d'una desfilada de parelles fins a un cercle instal·lat al mig de la zona de menjador on es feia un ball de lluïment.

Aprofitant l'empenta i amb l'excusa del centenari, l'any 1992 es va publicar *La Bola*, un diari humorístic

L'arrossada és sens dubte l'activitat principal del Carnaval d'Albons i que mai ha fallat en aquesta festa

amb notícies relacionades amb el poble i el seu entorn.

D'aquest diari se'n van fer tres edicions més el 1995, 1996 i 1997, anys en què es va intentar mantenir aquest renascut carnaval, però que malauradament va anar perdent pistonada. D'aquí ve el títol d'aquest escrit fent referència al sabor agre dolç del resultat de l'intent de fer reviure les activitats que envolten l'arrossada, sens dubte l'activitat principal del Carnaval d'Albons i que mai ha fallat en aquesta festa.



Portada de *La Bola* de l'any 1992.



Portades de *La Bola* dels anys 1995, 1996 i 1997.

A continuació detallem una selecció, un recull, de diverses fotografies que il·lustren amb imatges la història de les arrossades a Albons. Les presentem en quatre capítols o apartats: ANEM AL "PASACALLE", FEM EL BALL DE DEU, COENT L'ARRÒS I CAP A TAULA.

Totes aquestes imatges, antigues i menys antigues, són un document històric que cal immortalitzar perquè tots nosaltres, i generacions venidores,

tinguem un record i un coneixement més fidel de la realitat, d'uns fragments de la nostra pròpia història més local i propera.

ANEM AL "PASACALLE"



Anys 1974-1975.



Anys 1977-1979.

Neixen els gegants

Per **Carme Jornet**

Se'm fa completament impossible de recordar ara mateix què va motivar a en Ramon a construir els enormes cuiners.

Sabem que fruïa amb el "pasacalle" i es passava la tarda del dilluns de Carnaval a Can Motas ajudant a escorxar conills, a trinxar la ceba...

Sabem que va dissenyar una figura femenina, rodanxona i somrient, li va dibuixar una còfia i un davantal taronja i la va ensenyar als seus companys de la Junta de Festes.

Ja tenim la figura principal que obrirà la cercavila: va néixer la cuinera, fabricada amb un material que pesés el mínim possible, creiem que es deia poliuretà expandit.



Anys 1977-1979.

Fusters, companys (mig poble) i un estol de cosidores amb la Montserrat de Cal Ferrer al capdavant, es van encarregar de vestir-la i guarnir-la. Va sortir impecable i bonica a presidir la cercavila.

Tothom va convenir que una cuinera sola no pot exercir la seva tasca tal com manen els cànons de l'arrossada, per això l'any següent, del taller de Cal Pintor, va sortir el cuiner més castís de la comarca. Ara ja eren parella.



Anys 1977-1979.



Anys 70.



Anys 90.



Anys 80.



A partir de l'any 2000.



A partir de l'any 2000.



A partir de l'any 2000.

FEM EL BALL DE DEU



Anys 1940.



Anys 50.



Anys 60.



Anys 60.



Anys 60.



Anys 60.



Anys 70.



Anys 70.



Anys 70.



Anys 90.



Anys 80.



Anys 90.



Anys 80.



Any 1995.

COENT L'ARRÒS



D'esquerra a dreta: L'Hortènsia; la Margarida Font; en Pep "coll d'oca" (pastor d'en Plàcido); Miquel Batllori; l'Estàsia; la Gracieta; la Mercè; l'àvia Manuela i en Francisco Font. Any 1995.



Anys 50.



Anys 50.



Anys 50.



Anys 60.



Anys 60.



Anys 70.



Anys 70.



Anys 70.



Anys 70.



Anys 80.



Anys 90.



Anys 90.



Anys 90.



Anys 90.



Any 2004.



Any 2008 .



Any 2007.



Any 2017.



Any 2019.

NETEJA, INGREDIENTS...



Com a curiositat us volem explicar els ingredients que es van utilitzar per l'arrossada popular de l'any 2015:

- 175 kg d'arròs
- 56 litres d'oli
- 60 kg de costelló
- 51 kg de conill
- 66 kg de salsitxes
- 70 kg de sípia
- 90 kg de ceba
- 65 kg de tomata
- 530 litres d'aigua

Tot això, amb la "il·lusió" i la "feinada" dels cuiners i cuineres, va fer que ens mengéssim uns arrossos fantàstics amb els 17 perols que hi havia aquest any.

CAP A TAULA



Any 1940.



Anys 50.



Any 1955.



Anys 60.



Anys 50.



Anys 50.



Anys 70.



Anys 70.



Anys 70.



Anys 80.



Anys 90.



Anys 80.



Anys 90.



Any 2007.



Any 2012.



Any 2017.

Un recorregut cap al patrimoni immaterial de la humanitat

En diverses localitats de Catalunya se celebren els coneguts i reconeguts ranxos. Antigament, aquests ranxos es feien abans de la quaresma per fer l'última festa. En els seus orígens, doncs, se servia en abundància per tal que els habitants no passessin gana en els pròxims mesos.

Tot i que tradicionalment es feia en dimarts de Carnaval i, normalment, eren grans àpats col·lectius, oferts en alguns llocs a la gent més necessitada, en altres prenia part la majoria de la població que és, possiblement, el seu origen més exacte. En aquest sentit, els seus orígens i causes històriques més fiables són desconegudes i/o diverses, igual que els àpats que en cada indret són diferents i, fins i tot, les dates en què se celebren.

Tot i això, diverses colles d'escudelles, ranxos i sopes històriques de Catalunya van fundar oficialment a Capmany, l'any 2018, coincidint amb la setena trobada anual que fan les associacions, la Federació de Colles d'Escudelles, Ranxos i Sopes Històriques (FERSHC). A aquesta trobada anual van participar les colles de Castellterçol, Gelida, la Seu d'Urgell, Ponts, Verges, Vidreres, Albons, el Soler, Montmaneu i Capmany.

L'objectiu d'aquesta federació és reivindicar i difondre el paper d'aquests menjars tradicionals que es fan arreu del país i treballar per aconseguir que siguin Festa d'Interès Nacional i que la Unesco els reconegui com a patrimoni immaterial de la humanitat.

No obstant això, el president de la federació, Quim Cama, va comentar que volen anar "a poc a poc" i que "com en els ranxos, primer cal posar l'olla, després l'aigua i per acabar tots els ingredients" i que primer de tot "volien aconseguir que la població catalana s'identifiqui amb aquestes menges tradicionals que es feien abans de la quaresma". Cama, a més, va aclarir que la federació té la funció "d'aglutinar la idea de país i cultura". A partir d'aquí explicaran a la població catalana el tipus de sopes que es feien.

La federació la formen set entitats de diverses poblacions de Catalunya. La idea d'unir-se va sorgir durant una de les trobades periòdiques que fan a diferents municipis, tot reivindicant aquestes menges tradicionals. Finalment, la federació es va oficialitzar a Capmany (Alt Empordà), durant la setena trobada d'aquestes associacions.

Tot i això, aquesta federació es va començar a gestar a la vila de Castellterçol, el dissabte dia 21 d'octubre de 2017, al Centre Espai Escènic, on es van reunir els representants de cada una de les associacions històriques d'Escudelles, Ranxos i Sopes de Catalunya i on van acordar signar l'acta fundacional de la "Federació d'Escudelles, Ranxos i Sopes Històriques de Catalunya", integrada per les següents associacions fundadores i que elaboren les següents menges:

ASSOCIACIÓ	MENJA
Capmany	Ranxo
Castellterçol	Escudella
Gelida	Escudella
La Seu d'Urgell	Escudella
Ponts	Lo Ranxo
Verges	Sopa
Vidreres	Ranxo



Amb el naixement d'aquesta federació es consolida i potencia la cultura tradicional, popular i gastronòmica del país que, amb aquests ranxos, amb un origen caritatiu i de voluntariat, agrupat en diverses i diferents entitats, ofereixen més de 34.000 racions l'any i, sens dubte, s'esdevé com un dels actius patrimonials culturals i tradicionals més importants de Catalunya.

Els ranxos poble a poble

GELIDA

La festa de Santa Llúcia, el 13 de desembre, és la més tradicional i popular de les celebrades a Gelida (Alt Penedès). En aquest sentit, podem dir que ha sabut conservar tot el caire de la festivitat litúrgica i la seva dimensió social que des de sempre l'han caracteritzada fins al punt que, avui dia, Santa Llúcia és per a tots els gelidencs una autèntica celebració a les portes del Nadal.

ELS ORÍGENS DE LA FESTA

Les primeres referències conegudes hem de situar-les al segle XVII, quan es constata que ja es feia una missa cantada a l'església del Castell.

Tanmateix, no consta enlloc si ja es feia l'escudella. Una altra dada que ens confirma la "Germandat de Beneficència Mútua de Santa Llúcia" l'any 1853, els estatuts de la qual són del 1855. A la "Consuetud i notes històriques de la parròquia de Sant Pere de Gelida", en el llibre escrit a inicis del segle XX per Mn. Francesc Xavier Raventós, s'hi pot llegir: "13 de desembre, festa de Santa Llúcia, tothom fa festa"... " Després es fa la benedicció de la sopa als pobres de la plaça".

En aquest moment ja trobem documentat que es repartia escudella de la Santa, acció possiblement iniciada a mitjans del segle XIX per socórrer els pobres un cop l'any.

LA FESTA EN EL SEGLE XX

A principis del segle XX, sabem que la festa depenia de la parròquia i dels administradors. Vers el 1940 s'instaurà de nou tal com la coneixem avui: cuita de l'escudella al pati dels Lluïsos, cercavila amb orquestra, autoritats i administradors de la Santa, ofici solemne, benedicció, tast i repartiment de l'escudella.

La recuperació de les actuacions de grups folklòrics i ballada de sardanes a la plaça fou possible gràcies a la voluntat dels qui n'havien estat administradors: les famílies Rius, Julià i Esteve, els descendents de les quals formen l'actual comissió de Festes de Santa Llúcia, que



compta amb la col·laboració de particulars, comerciants i empresaris, i de l'Ajuntament. La festa ens arriba amb tota la seva essència: el clamor del repartiment de l'escudella de les vuit calderes, que bullen des de la matinada. Les empentes per aconseguir un tros de pa amb botifarra negra; la fira d'artesans i entitats, iniciada el 1991. Tot, pensat

per enriquir la jornada i fer lluir encara més la Diada de Santa Llúcia.

Actualment totes les persones que participen activament en la realització de l'escudella i de la Festa, estan agrupades en La Comissió de Festes de Santa Llúcia, organització sense ànim de lucre legalment constituïda, que representen la continuïtat de la "Germandat".



Santa Llúcia és per a tots els gelidencs una autèntica celebració a les portes del Nadal



VIDRERES

La festa més nostrada i rellevant de la vila és sens dubte el ranxo, que se celebra a l'època de carnestoltes juntament amb el carnaval. Es desco-neix l'origen d'aquesta festivitat, però la gent gran del poble comenta que l'any 1866 (any de fundació del Casino la Unió) els avis ja en parlaven. Per tant, hi ha indicis de què la festa pot tenir més de dos-cents anys d'antiguitat. El document fotogràfic més antic són unes instantànies de l'any 1922 captu-rades pel senyor V. Fagnoli.

Tot i que es desconeix l'origen, sempre ha consistit en un gran àpat col·lectiu ofert per part de les persones més benestants a persones més pobres; tot un acte de solidaritat i igualtat en què el conjunt de la població en prenia part, començant per les autoritats i seguint pels adinerats i benestants que no menystenien de menjar en comú amb els més desafortunats.

Aquest tipus d'àpats tradicionals inun-den el conjunt del territori català, i reben diferents noms: el perol d'arròs d'Albons; el ranxo de Capmany i Organyà; l'escudella de Castellterçol, Gelida, la Seu d'Urgell i Tremp; lo ranxo de Ponts i la sopa de Verges, entre molts altres.

PREPARATIUS I ELABORACIÓ

Els preparatius del ranxo s'inicien uns mesos abans de la festa, encara que l'activitat més frenètica transcorre a partir del **divendres** de carnaval, on es duu a terme l'última reunió útil per definir els darrers detalls.

El **dissabte** es dedica des de fa pocs anys a preparar una exposició sobre el ranxo, oberta el diumenge i el dimarts al matí.

El **diumenge** és sinònim de recollida. Antigament, carrosses amb músics acompanyaven els ranxers en el porta a porta pels carrers de la vila per recollir diners i aliments per elaborar el ranxo. En l'actualitat no hi ha cap cobla acompanyant a la comitiva i la recollida es fa amb camions equipats amb sistemes d'àudio que reproduïxen sardanes al llarg del recorregut. El que sí es manté, és l'esperit solidari i participatiu de tota la població que fan possible la continuïtat de la festa més tradicional de Vidreres.

Dilluns és un dia llarg. En primer lloc, s'acaba la cercavila a les cases de pagès. En segon lloc, es preparen tots els estris, peroles i llenya que s'utilitzaran l'endemà a la plaça Lluís Companys (antiga plaça de l'Oliva en

honor a un desaparegut bar) per confeccionar el tradicional menjar. També es van a buscar tots els aliments necessaris per fer el ranxo i es preparen els productes que se subhastaran per finançar la festivitat. Finalment, es du a terme l'última reunió prèvia al gran dia per assegurar l'èxit de la trobada.

Dimarts és el gran dia. A les 6 del matí es comencen a omplir les peroles d'aigua i s'encén la llenya de pi encarregada de coure durant 8 hores el ranxo de Vidreres. A partir d'aquí, es fan bullir tots els ingredients respectant el seu temps de cocció. Paral·lelament es prepara un sofregit que s'acabarà abocant dins les peroles. La subhasta és un dels altres trets diferencials del nostre ranxo, s'utilitza per finançar la celebració i transcorre a mig matí de dimarts. Les sardanes i les carrosses se sumen a l'activitat del dia fins que arriba el moment culminant: el tastet oficial i el repartiment.

El ranxer major acompanyat per la cobla-orquestra, la pubilla, l'hereu i la seva cort, van a buscar les autoritats que s'esperen davant de l'Ajuntament, igual que els representants de les diferents entitats del poble i convidats que també formaran part de la comitiva. Junts recorren els carrers del poble que van des de l'Ajuntament a la plaça Lluís Companys, passant per la plaça de l'església.

Un cop arriben a la plaça es fa el tastet oficial, tot seguit es procedeix a immortalitzar una imatge dels ranxers amb el pubillatge i, finalment, comença el repartiment a tots els assistents, preparats amb olles i utensilis per rebre les racions del preuat ranxo.

PEROLES, INGREDIENTS I SOFREGIT

El nombre de peroles ha augmentat al llarg de la història. En les imatges de Fagnoli dels anys 20 i 30 del segle XX, apareixen entre una i tres peroles.



Vidreres -
Carnaval del
Any 1926,
-V. Fagnoli-



Els anys 50 van ser quatre, i a partir d'aquí el creixement va ser exponencial amb catorze peroles el 1982, vint-i-quatre el 2006 i vint-i-set a partir del 2008.

Les peroles són propietat de la Comissió del Ranxo, tot i que en temps passats les aportaven diferents persones de forma altruista.

Als inicis del ranxo els ingredients que es cuinaven eren els que s'aconseguien a la recollida, però des de fa unes dècades s'ha establert una recepta per aconseguir un resultat més homogeni.

Els ingredients per a vint-i-set peroles són: 2.700 litres d'aigua; 135 trossos d'ós de pernil curat; 150 kg de mongetes seques; 50 kg de cigrons cuits; 150 kg d'ossos de vedella i porc (morro, orella, papada...); 180 kg de patates; 15 kg de botifarra blanca; 15 kg de botifarra negra; 135 kg d'arròs; 27 kg de sal.

Una de les innovacions en la recepta del ranxo ha estat el sofregit, compost per: 60 kg de ceba de Figueres; 27 cabeces d'all; 60 kg de tomàquet triturat; 10 kg de cansalada per fondre (greixons); 250 grams de pebre vermell dolç; 250 grams de pebre negre; 1 litre de vi ranci; 1 litre de moscatell.

Hi ha indicis de què la festa pot tenir més de dos-cents anys d'antiguitat



LA SEU D'URGELL

Des de fa més de cent anys, ens consta en una acta del Ajuntament del 17 de gener de 1904, que a la Seu d'Urgell es duu a terme la tradicional festivitat de Sant Antoni Abat. Tot va començar un any que van voler beneir el Sant per haver-los salvat d'una malaltia (pesta), des de llavors els confreres de Sant Antoni Abat (pagesos, cansalades i carnisers) ofereixen a tota la comarca un dinar al cor de l'hivern.

La festivitat va començar el dia 16 de gener amb la presentació a les autoritats del nou banderer, oferint en un cèntric cafè coca i moscatell per a tothom. La festa continua el dia 17 de gener amb la tradicional calderada de Sant Antoni, al passeig Joan Brudieu.

Prop de les 6 del matí, ja comencen a encendre el foc a les cinc calderes plenes d'aigua per poder fer

l'escudella. Una vegada arrenca a bullir, amb les verdures dins, s'hi posa la carn, botifarres, cansalada, bulls, etc. Hi participen més de vint cuiners voluntaris (tots homes) i al voltant de les 10 del matí tots els cuiners fan un esmorzar per recuperar forces.

Cap a les 12 del migdia es treuen els bulls, la carn, la botifarra, etc. per anar-la tallant per després poder-la repartir entre tots els veïns. A continuació s'hi posen els fideus, les patates, l'arròs i els llegums. Al voltant de la una del migdia, un cop acabada la missa a l'església de Santa Maria (Catedral de la Seu d'Urgell), amb el repartiment del típic Panet de Sant Antoni i havent fet la benedicció dels animals i els tres tombs, es fa la benedicció de l'escudella i es comença a repartir a tots els veïns que des de fa hores fan cua, unes cinc mil persones.

Tot seguit, es fa un dinar de germanor convidant a totes les autoritats, als participants dels Tres Tombs i a tots els Confreres de Sant Antoni, on hi assisteixen unes cent persones entre col·laboradors i socis i on degusten l'escudella i la carn d'olla. L'associació es fa càrrec de les despeses de lloguer del servei del restaurant, com també de les begudes i la resta dels ingredients del dinar.



Des de fa més de cent anys que a la Seu d'Urgell es duu a terme la tradicional festivitat de Sant Antoni Abat





**En surten uns
2.700 litres d'escudella;
unes 5.000 racions**

Ingredients: 70 kg de verdures (pastanagues, api, cols); 150 kg de patates; 1 carbassa de rabequet de 5 o 6 quilos; 75 kg de botifarra blanca; 75 kg de botifarra negra; 80 kg de bulls; 70 kg de cansalada blanca; 65 kg de cansalada; 150 kg de carn d'estofar de vedella Bruneta del Pirineu IGP, gentilesa de Mafriseu; 20 kg de carettes de porc; 100 pilotes, 20 per cada caldera; 80 kg de llegums (cigrons cuits i mongetes cuites); 110 kg d'arròs; 90 kg de fideus del núm. 4; entre 15 i 18 kg de sal i pebre (un grapat per cada caldera).



Per a la pilota: carn picada, meitat de porc i meitat de vedella, uns 25 quilos; 3 dotzenes d'ous; 4 quilos de pa; all i julivert i pebre i sal.

En surten uns 2.700 litres d'escudella; unes 5.000 racions. Fem servir cinc calderes de 400 litres d'inox, durant el matí reservem 700 litres de caldo.



PONTS

LO RANXO

Lo ranxo és la festa tradicional més important de la vila de Ponts, consisteix en l'elaboració d'una escudella catalana que és repartida a tota la població el dimarts de carnaval. Aquell dia, a les sis del matí, una cinquantena de calderes comencen a fumejar a la vora del passeig, donant per iniciada la festa més desitjada de l'any.

Mentre les calderes couen els ingredients que hi són dipositats des de primera hora, els vilatans i vilatanes de Ponts, i veïns, gaudeixen de la ballada de sardanes que té lloc cap al migdia, just abans de la benedicció que realitza el rector a l'àpat, la degustació de les autoritats i propi repartiment a la població.

És després de la distribució del ranxo quan les famílies comencen a reunir-se als menjadors de casa seva, amb la taula ben parada, per compartir amb els més estimats aquest àpat que esdevé tan important.

Si parlem de *lo ranxo* a escala històrica, però, es desconeix el moment exacte en el qual es va iniciar a causa de la manca de documentació existent, ja que la festa de "lo ranxo" sempre s'ha transmès, de generació en generació, per via oral.

És a través del boca a boca de les famílies pontsicanes com ha arribat als nostres dies que aquesta festivitat popular i cultural es va iniciar quan un avantpassat de Ponts, que havia estat molt pobre, la va proposar amb l'objectiu de facilitar un plat calent a la població menys favorable en l'àmbit econòmic en convertir-se en l'alcalde de la vila.

Es diu que ell mateix va sortir al carrer amb un instrument musical per captar a gent que volgués donar confecció a *lo ranxo*.

Des d'aquell moment, la festa de "lo ranxo" va anar evolucionant a poc a poc fins que l'any 1929 va deixar de ser una festa per als pobres i es va convertir en una festivitat per a tots els públics. Aquest fet va perdurar fins a l'any 1936, moment en el qual s'inicià la Guerra Civil espanyola que va destruir *lo ranxo* pontsicà. No va ser fins a l'any 1943 quan un pontsicà es va posar a recordar la magnitud i importància que la festa havia suposat, a través d'unes imatges antigues, quan es va reprendre aquesta festivitat, la qual va brotar amb més força que mai.

L'Ajuntament, d'altra banda, és qui ha adquirit el rol d'organitzar la festivitat i qui s'encarrega de comprar els productes de proximitat necessaris



als establiments de la vila per tal de garantir les 12.000 racions de ranxo el dia de la festivitats. Alguns dels pontsicans i pontsicanes, però, continuen cedint algunes de les seves calderes a l'Ajuntament per poder contribuir en la celebració i aportar el seu granet de sorra en què tot surti sobre rodes.

És el dimarts a les sis del matí quan la cap de cuina, Rosa Boix, i la resta de cuiners, organitzen l'àpat i les calderes a peu de carrer, tal com ja es realitzava l'any 1876. Aquest grup de persones preparen des de bon matí el foc i les calderes i comencen a trossejar el menjar per iniciar el ranxo.

“Lo ranxo” de Ponts és una festa única, plena de cultura i alegria



INGREDIENTS

200 kg de pollastre; 40 gallines; 48 kg d'espina de porc; 28 kg d'ossos de pernil; 90 kg de mongetes; 100 kg de cigrons; 250 kg de patates; 30 cols; 35 kg de cebes; 10 menats de porros; 6 unitats de carabasses petites; 45 kg de carn per estofar; 15 kg de coll de corder; 16 kg de cuixa de corder; 130

kg de botifarra negra sense ceba; 90 kg de cansalada de la panxa; 10 kg de tomàquet de pot; 20 kg de sal; 20 kg de pastanagues; 80 kg de fideus; 80 kg d'arròs; 2 litres de xerès sec; 4 litres d'oli i 1 kg de farina són els ingredients que s'utilitzen per coure el ranxo pontsicà, conjuntament amb l'ingredient secret que converteix el ranxo de Ponts en un àpat únic i inimitable.

Lo ranxo de Ponts és una festa única, plena de cultura i alegria a la qual invitem a tot aquell qui vulgui compartir la festivitats i àpat amb nosaltres, a Ponts tothom és més que benvingut.

Núria Caballol Sangrà
Regidora de l'Ajuntament
de Ponts

VERGES

La sopa se serveix gratuïtament cada dimarts de carnaval a la Plaça Major de Verges (Baix Empordà). Es tracta d'una mena d'escudella barrejada, molt espessa, amb arròs, fideus, cigrons, mongeta, greix de porc, gallina, costelló de porc i de vedella, xai i algun secret que els cuiners es cuiden prou de preservar.

El resultat és un plat saborós, potent i energètic, que ens transporta directament als temps medievals. El peculiar sabor del menjar cuit amb llenya, la textura espessa, la diversitat d'ingredients, la llarga i lenta cocció i molts altres detalls, com el fet que és elaborada exclusivament per homes, dins el cicle del Carnestoltes, ens parlen d'aquells antics àpats de recapte que es feien amb les modestes aportacions de cada veí (un grapat de mongetes, quatre trumfes, un tros de cansalada, mitja gallina vella... tot hi cap dins del perol).





La sopa de Verges és sinònim de festa grossa, retrobament, alegria, disbauxa i panxa plena



Avui la tradició s'ha posat al dia gràcies als esforços de l'Associació de la Sopa, que s'ocupa no només de fer la llenya, recollir els perols per cases, fer la passada (cercavila per recaptar les aportacions dels veïns), coure els aproximadament 900 litres de sopa (trenta perols, unes 2.500 racions) que se serviran a plaça, sinó que també té cura de promoure l'estudi, la divulgació i la posada en valor de la qual molt probablement és la tradició més antiga que conserva el poble de Verges. La sopa de Verges és sinònim de festa grossa, retrobament, alegria, disbauxa i panxa plena, justament els ingredients imprescindibles per superar amb garanties la imminent Quaresma.

CASTELLTERÇOL

L'ESCUDELLA VELLA DE CASTELLTERÇOL

A Castellterçol (el Moianès) fa segles que es fa l'escudella popular. Com a tants altres llocs, la recepta s'ha mantingut pràcticament intacta si descomptem el rebaix de greix que imposen els ideals de vida actual. Remenant arxius a la recerca del passat, en Jaume Carrera i Pujal va aplegar suficient material per escriure el llibre *La vila de Castellterçol*, publicat el 1948. Escrivia Carrera i Pujal: "Un costum que s'ha conservat ben ufanós és el de repartir l'escudella el dimarts de Carnestoltes". I continuava: "És un espectacle pintoresc i àdhuc exemplar, ja que, almenys per una estona, s'estableix la germanor entre els veïns de totes classes i edats". Constatat, doncs, que el carnaval pot fer miracles i una bona escudella encara més. Carrera defensava que a Castellterçol –la petita pàtria del gran Enric Prat de la Riba– l'escudella es devia servir com a mínim des de 1587. A favor d'aquesta seva teoria hi ha el fet que a les ordenances de la vila s'estipulava que per Sant Maties, que s'escau el 24 de febrer, s'escollien els jurats i els membres del Consell de la

Vila, i diumenge de carnaval, el batlle. Deduïa Carrera que l'escudella es repartia dimarts de carnaval justament per celebrar-ho. Un altre argument a favor d'aquesta tesi és l'antiguitat de les escudelles que se celebren a altres viles properes com Sant Feliu de Codines i Caldes de Montbui. Les idees sempre acaben circulant, tant és que ho facin per la xarxa virtual, com per un antic camí ral.

L'escudella no només es devia servir als més necessitats, també devien participar de l'àpat el jovent que arribava dels masos i dels pobles dels rodals amb ganes de gresca carnavalesca. I és que, com diuen els lingüistes, podem traduir *carnis avalis* (d'on prové carnaval) per carn privada. Ai, la Quaresma, que ja ve picant l'ullet!

"Abans de la guerra –explica en Miquel Catot– l'escudella es feia a la plaça Vella. Es feien quatre o cinc peroles i allà mateix se la menjaven". Durant la Guerra Civil no va haver-hi ni sopes, ni escudelles, ni res. Tot va quedar desat en un racó de la memòria. Quan va acabar el conflicte l'Ajuntament es va fer càrrec de tot i els primers anys la festa la dirigien

un grup de persones que es van anar tancant i la plantilla d'escudellers no es renovava. En Miquel va començar a formar-ne part el 1985. Tenia vint-i-quatre anys. Qui el va convidar va ser en Jaume Artigas i Montaña, que era soci del seu pare i el primer alcalde de Castellterçol del nou període democràtic. D'ençà d'aquell dia en Miquel en va anar aprenent fins que va arribar el moment d'agafar el relleu i de dirigir tot el procés culinari malgrat que, com afirma foteta: "No sé cuinar ni un bistec!".

L'escudella de Castellterçol competeix amb dues altres festes de molta tradició: la dansa de Castellterçol i el ball del ciri. Totes dues tenen molt de predicament, però la festa de l'escudella no queda pas enrere.

Després de la Guerra l'escudella va canviar d'ubicació i es va començar a fer al carrer del Call de l'escudella, un carreró estret que va anar quedant petit i que a més impedia de viure l'àpat com a experiència –què seria de la gastronomia moderna sense experiències!– perquè les peroles d'aram damunt del foc viu quedaven lluny dels clients, que esperaven amb l'olla a les mans, a la plaça de Prat de la Riba. Com és natural, hi havia partidaris de continuar fent l'escudella al carrer del Call i partidaris de traslladar-la a la plaça de Prat de la Riba, on es podria veure el procés en tota la seva esplendor. Com passa sovint quan dos no s'acaben de decidir, el desbloqueig de posicions va venir de fora: l'inici d'unes obres van obligar al canvi d'ubicació. Ara tothom n'està la mar de satisfet. L'experiència llueix sense inconvenients ni interferències.

Si a principi del segle XX els veïns feien recapte i aportaven els ingredients, de després de la guerra ençà se n'ocupa l'Ajuntament, que també aporta les peroles d'alumini que han substituït les d'aram i la tona de llenya de pi i d'alzina que es farà





L'escudella de Castellterçol competeix amb dues altres festes de molta tradició: la dansa de Castellterçol i el ball del ciri

servir-la, com és tradició, hi afegeixen la botifarra negra tallada, l'arròs i els fideus gruixuts. Llavors passa el rector, beneeix la menja, i a la una en punt es comença a servir.

Tot i que Castellterçol té una mica més de dos mil habitants, dimarts de carnaval serveixen més de quatre mil racions. És un dia de trobada no només dels veïns: els que han marxat a viure fora no se la volen perdre. Deu ser com tornar a tenir a la boca el gust de la infantesa, de la joventut i dels dies d'abans. També es reparteix escudella a un parell de centres de gent gran i els més agosarats es faran emplenar olles per menjar escudella tota la setmana. La vida mateixa, vaja.

La recepta que anotem és per a tres mil persones. Comptem que la dividiran segons les seves necessitats. En Miquel Catot explica que aquesta escudella no es fa habitualment a les cases de Castellterçol. I això que, amb tanta substància, faria ressuscitar un mort! L'únic canvi que s'ha fet en la recepta és, com en totes les sopes populars, la reducció de greixos: els 60 kg de llard ara en són, només, 20.

Ingredients: 35 kg de carn de vedella; 25 kg de carn magra de porc; 31 kg de costella de porc; 28 kg de botifarra negra; 6 kg de botifarra crua; 20 kg de llard; 41 kg de pollastre; 88 kg de fideus; 110 kg d'arròs; 18 litres d'oli; 500 grams de pebre vermell; 200 grams de pebre negre i 12 kg de sal.

També hem de dir, amb gran orgull per als escudellers, que aquest any hem fet el pregó de la festa major, un gran honor.

servir per coure l'àpat. A la colla de l'escudella hi ha una majoria aclaparadora d'homes. Tres d'aquests homes hi són des de fa molts anys, quasi per herència, però cada cop més hi van entrant nous col·laboradors i en aquests moments celebren que hi comencin a participar també unes quantes dones.

A les 7 del matí de dimarts de carnaval la colla de l'escudella desembarca a la plaça de Prat de la Riba amb tots els ingredients a punt, les peroles i la llenya. Estenen una capa de terra per no malmenar l'empedrat, disposen la llenya, pengen del ganxo les vint-i-sis calderes i comença l'experiència. La colla d'escudellers es divideix en dos grups perquè l'escudella de Castellterçol també es comença a coure en dues parts, per separat.

Vint-i-vuit peroles s'emplenen només d'aigua amb sal. Les altres quatre són les que couran l'adob, com en diuen. L'adob és, de fet, el tall, la carn que donarà consistència i sabor a l'escudella. Aquesta escudella tradicional no conté gota de verdures ni de llegums i incorpora, en canvi, una bona proporció de pebres. Mentre es va fent la van remenant amb unes pales de fusta, i amb les escumadores treuen les impureses que suren al brou. Tots els estris tenen les mesures gegantines de l'escudellada: pales, escumadores, peroles... enormes! Penseu que a cada cullerot hi cap un litre i mig de brou! Quan, unes hores després, l'adob ja és ben cuit, es va repartint el contingut d'aquestes dues peroles de l'adob entre les altres vint-i-vuit calderes. El resultat d'una cocció tan llarga és que els ingredients es van desfent i un quart d'hora abans de



CAPMANY

Sobre el ranxo de Capmany, no s'ha trobat cap referència documentada de quan es va començar a celebrar. Si ens remuntem molts anys enrere, diuen que, durant el dimarts de carnaval, el senyor del Castell de Capmany convidava a tots els seus vassalls, dins la plaça del Fort, a un àpat que consistia en un ranxo de patates, mongetes, carn i sofregit, tot plegat cuinat en perols, que una vegada cuit es repartia a tots els assistents. Per tant, no podem dir que fa 500 anys que fem ranxo el dia de carnaval, ho desconeixem.

Documentalment, hi ha una acta d'arrendament de l'Ajuntament de Capmany del dia 23 de juliol de 1763 davant el notari de Figueres Josep d'Aloy i Llach, que arrenden per un any per poder vendre carn "bona i rebedora" al poble, a Joan Antoni Gase, francès resident a la Jonquera,

amb la condició que ha de tenir obert fins a les tres de la tarda per "Carnestoltes" i tots els dies festius. Segons aquesta acta notarial som la colla més antiga gràcies al document que ho acredita. Segurament que n'hi ha de més antigues, però falta la documentació.

A Capmany, exceptuant els anys de la Guerra Civil i algun altre de la postguerra, sempre s'ha celebrat la festa del ranxo –carnaval, i sempre s'ha escaigut en dimarts. A la postguerra, quan enlloc es parlava de carnaval, a Capmany ja en gaudiem incloent-hi el ball de disfresses.

Als cartells de la Festa del Ranxo durant molts anys s'hi posava la dita: *Per noies guapes i bon vi a Capmany teniu que venir.*

En Robert Canta i Gosa (en Maset), president durant molts anys, en Pau Rosell i Salellas (en Pau Tilano),

en Josep Oliveda i Casanovas, eren l'ànima del carnaval.

El diumenge abans del dimarts de carnaval sempre s'ha passat a captar pel poble i els masos. Abans, quan tothom tenia hort, la gent donaven mongetes, trumfes, cebes, alls, tomates, ous, etc. Actualment, els capmanyencs donen menys productes de l'hort, però, en canvi, la gent, dóna més euros. Tots els col·laboradors esmorzen a la plaça.

El dimarts de carnaval, a les 8 del matí, els homes comencen a preparar els focs amb llenya, perols, paelles, etc. A les 9 arriben les deu cuineres i ajudantes per preparar tots els ingredients. A les 10, esmorzar de truita, botifarra i cansalada, boníssima. I a l'hora de dinar arròs per a tots els col·laboradors.

El ranxo de Capmany sempre ha tingut l'èxit assegurat, ja que hem





A la postguerra, quan enlloc es parlava de carnaval, a Capmany ja en gaudíem incloent-hi el ball de disfresses

a la plaça es posen taules i cadires, sobre les taules es posen porrons de vi negre. També hi ha bótes amb vi negre per si en falta als porrons. El ranxo es menja a la plaça i no se serveix en olles per emportar-se a casa.

El repartiment del ranxo el fan les autoritats, presidents o membres de les juntes d'entitats, etc.

L'any 1955 es varen recaptar 1.510 ptes. i se'n varen gastar 1.498. L'any 1970 es varen recaptar 23.779 ptes. i se'n varen gastar 14.866. L'any 1990 es van recaptar 476.125 ptes. i se'n varen gastar 415.002, etc.

Últimament, si no fos per l'ajut de l'Ajuntament, no es podria fer.

La programació i organització de les activitats i tasques les fan l'Associació del Ranxo de Capmany amb la col·laboració de l'Ajuntament.

gaudit d'un reguitzell de cuineres de primera línia. Abans eren totes dones, actualment l'Enriqueta Salas és la cuinera major i en Joan Aguilera el xef, des que s'ha retirat el seu pare l'Antonio, i únic home. Els dos controlen i donen el vistiplau del Ranxo.

Ingredients: 40 kg de costelló de porc; 40 kg de costelló de vedella; 20 kg de salsitxes; 90 kg de patates; 20 kg de mongetes seques; 30 kg d'arròs.

Per al sofregit: 10 kg de carn picada com la de les salsitxes; ceba, alls, tomata i julivert.

Fem vuit perols d'aram, aproximadament 500 litres.

Durant bona part del matí i tarda es va elaborant el ranxo, que segons si el carnaval és el febrer o març, es repartirà a les 6 o a les 7 de la tarda, amb assistència d'unes sis-centes o set-centes persones. Després se serveixen galetes i garnatxa. Prèviament

Climent Llosa Quintana

MONTMANEU

FESTA DE LA CALDERA

Montmaneu (Anoia) és un municipi petit, però amb un gran cor, de la comarca de l'Anoia, situat a l'extrem occidental de la comarca, al límit de la Segarra. Inclou el nucli de la Panadella.

La nostra Festa de la Caldera s'organitza des de temps immemorials, malgrat que sembla estar documentada des del segle XIV. Tradicionalment es realitzava el dimarts de carnaval, però actualment ho celebrem el diumenge de carnestoltes.

Per carnestoltes, un dels costums més arrelats són els grans àpats col·lectius, oferts en alguns llocs als pobres, i en d'altres on pren part tota la població, que és possiblement el seu origen correcte. Tothom participa en l'obtenció dels ingredients, que passen a ser comuns i tothom hi té dret. Aquest tipus d'àpats tenen el seu origen en cerimònies sacramentals col·lectives anteriors a la cultura romana, sentit que encara mantenim en els grans banquets que efectuem en grans moments de la nostra vida.

Temps era temps, quan pares i nens es disfressaven per anar a fer



la recapta per les cases del poble per fer l'escudella, aleshores només es feia una caldera, de la qual en menjava tothom, però més que res l'àpat estava pensat per donar un plat calent abans de començar la quaresma als captaires que s'hi apropaven, diguem-ho tot, per la necessitat.

Actualment la Festa de la Caldera, està subvencionada per l'Ajuntament i els ingredients es compren a botigues de proximitat i al sindicat dels pagesos.

A la colla de calderers/es, l'any passat va entrar-hi una dona, que feia anys que no n'hi havia cap i enguany també hem afegit una nova caldera per anar introduint els joves (nois i noies) a la nostra festa, els calderers/es actuals són: Joan Vilajoana, Jaume Rosich, Daniel Valls, Josep Maria Albareda, Albert Urgell, Carme Marsà i Josep Parera.



Les calderes són d'aram i van ser apadrinades per famílies del poble i la resta d'estrís són d'acer inoxidable d'ús exclusiu per a la festa.

ELS CALDERERS/ES

A la vigília comencem a preparar-ho: neteja de les calderes, pelar patates, estovar els llegums, preparar els ingredients, la llenya i el lloc on encendrem els focs.

ENCESA DELS FOCS

Actualment fem sis calderes amb una capacitat de 80 litres per caldera. A partir de les 8 del matí, amb l'encesa del foc, comencem a posar-hi els ingredients, l'aigua, les patates, la carn de xai, carn de porc, ossos de pernil, pollastres, i els calderers/es durant tot el matí tenen cura i control de les calderes per si cal afegir aigua, escumar el greix i manteniment del foc, mitja hora abans de repartir l'escudella el mestre calderer hi tira l'arròs i els fideus i comprova que estigui bé de sal.

ELS INGREDIENTS:

Aigua mineral, patates *Kennebec*, cigronet de l'Anoia, mongetes del ganxet, carn de xai, pollastres, ossos de pernil, carn de porc, fideus i arròs.

Cada any l'Ajuntament convida un personatge famós/sa, als quals se'ls nomena calderers/es d'honor, l'alcalde, l'Àngel, rep als polítics i als calderers/es d'honor al Consistori, on signen al llibre d'honor i més tard surten al balcó a fer diferents parlaments.

Durant el matí, mentre les calderes van bullint, la plaça a poc a poc es va omplint de gent, s'hi fan diferents espectacles de carrer, també un concurs popular d'allioli, i l'esmorzar de pagès (botifarra blanca i negra, cansalada, ou ferrat i pa amb tomàquet, i un porró de vi).



El secret perquè surti una excel·lent escudella és la bona aigua, la qualitat del producte, el xup-xup i el carinyo que s'hi posa

Quan el mestre calderer fa l'anunci que l'escudella és al seu punt, al voltant de les 14 hores, el mossèn del poble fa la benedicció de l'escudella i, tot seguit, les autoritats i els calderers/es d'honor fan el tast de l'escudella, mentre la gent que s'aplega a la festa, tant els nadius com els forasters, fan rotllana com si fos una sardana al mig de la plaça i al voltant de les calderes, portant plats, olles o pots per omplir-los quan arribi el moment. Alguns s'ho mengen a peu dret, d'altres s'ho enduen a casa o bé hi ha la possibilitat de dinar al cafè del poble on el primer plat és l'escudella.

REPARTIMENT DE L'ESCUDELLA

El secret perquè surti una excel·lent escudella és la bona aigua, la qualitat del producte, el xup-xup i el carinyo que s'hi posa.

Cada any s'organitza una fira d'artesanía i productes de la terra, la fira s'organitza des de l'any 2000, i es va variant la temàtica, sempre lligada



a les arrels del poble. En el decurs dels tres o quatre anys primers es va denominar fira dels bandolers, en memòria de l'assalt al carruatge de moneda real l'any 1613 perpetrat pel bandoler Barbeta al seu pas per Montmaneu. Durant els següents quatre anys posteriors, fira dels hostals i dels viatgers, els hostals estàvem situats al nucli de Montmaneu quan el camí ral passava pel mig del poble, fins a la meitat del segle XIX, quan la carretera va deixar de transitar pel nucli urbà, trobant-se únicament a la Panadella.

A la tarda s'acostuma a fer una funció de teatre o bé un espectacle còmic, organitzat per l'Ajuntament. Enguany s'ha creat l'Associació Festa de la

Caldera de Montmaneu, ja que la idea és de poder entrar a formar part de la Federació d'Escudellers, Ranxos i Sopes Històriques de Catalunya.

Dita popular:

*A Montmaneu
si no hi teniu feina,
no hi aneu!
Però si hi aneu,
no us en moureu!*

Salut i caldera!

Josep Parera i Casanovas

President de l'associació
Mestre Calderer
Associació de la Festa de la
Caldera de Montmaneu



Sebastià Balateu

Forja artística · Treballs en alumini
acer inoxidable · ferro i pvc
mosquiteres · tancaments...

17136 Albons · tel. 607 267 743 · encluses@gmail.com



COBERTECNICS
Gestió integral de projectes amb tancaments metàl·lics

Jordi Malagón
Gerent Tècnic
630 635 550 / jordi@cobertecnics.com

ALBONS (Girona) / info@cobertecnics.com
www.cobertecnics.com

GARATGE FERRER




Closa d'en Llop, 81
L'ESCALA
Tel. 972 771 264
garatgeferrer@gmail.com

FARMÀCIA
CARME COLLS BROSSA

C/ Francesc Martí, 24
17136 Albons

Tel. 972 76 51 06



Peixos Xifra

C/ GERMANS MASFERRER 17
L'ESCALA (Girona) | 972 77 00 57

— Peix fresc de costa —
desde 1954

www.facebook.com/peixosxifra



Xavi Lloveras

T: 972 04 05 96
C./ GERMANS MASFERRER, 48 · 17130 L'ESCALA

FUSTERIA FREN S.C.

Armaris, Mobles de bany
i Cuines

F. i R. Guàrdia

Tel. 972 78 85 80 Mòbil 669 98 78 29
www.fusteriaguardia.es
C/ Afores, s/n - 17136 ALBONS (Girona)



CAT
Centre Assistència Terapèutica

Pere Pallejà
Osteòpata - Acupuntor - Fisioterapeuta

Tel. 972 75 70 63 - 638 47 32 39
c/ del Roser, 18
17257 Torroella de Montgrí (Girona)
cat.centre.cat@gmail.com
www.fisioterapio-osteopatia.cat

- OSTEOPATIA
- FISIOTERÀPIA
- REEDUCACIÓ POSTURAL
- ACUPUNTURA
- TRACTAMENT PODAL
- DIETISTA
- HOMEOPATIA

Vols en globus per l'Empordà

Airona
vols en globus

Telf. 652 907 515
www.aironaglobus.com

GRUP | **CALSINA
CARRE**
The logical way

Parc
agro
ecològic
de l'empordà

Som pagesos!



Fruites i verdures ecològiques
www.parcagroecologic.cat

JP
peraferrer
obres i serveis

GESTOR DE RESIDUS CODI E-1413.13

info@jperaferrer.com
Mas la Vall, s/n 17142 — Verges (Girona)
Tel. : 972 768 119

**Assegurances
Bilbao**

**Catalana
Occidente**
Grup assegurador

JORDI ROCA S.L.

AGÈNCIA D'ASSEGURANCES I PRODUCTES FINANCERS

C/CREU 45 BAIXOS | 17002 GIRONA | Tèl. 972 21 64 64 - 653 98 69 25

jroca@segurosbilbao.com

RESPONSABLE COMERCIAL: ROGER ROCA LLADÓ

Felip Borrella

Instal·lacions i Arranjaments
Electricitat · Aigua · Calefacció · Climatització

Tel. 972 520 566

Mòb. 669 895 533

Mòb. 669 895 534

c/ Tramuntana, 3 L'Armentera

E-mail: felip@felipborrella.com

Fleca i aliments

-EL CABÀS-
d'Albons

→ Doctora Francesc Montó: nº88 - 854.554.991

CAN BAUS
HUTG- 014035
Apartament de lloguer turístic
per a 4 persones.

Passeig Tramuntana, 7
17136 Albons
Tel: 639 06 36 02
canbaus11@gmail.com
<http://canbaus.blogspot.com/>



**RAFA
RECHE** Arquitecte Tècnic
M. 639 348 697
✉ reche1966@gmail.com



BITE
REFORMES

agent de la
propietat immobiliària
api 1037

registre
d'agents immobiliaris
de Catalunya
aïcat 6239



**immo
albons**



**EXCAVACIONS
JORDI FÀBREGA SL**

EXCAVACIONS · TREBALLS AGRÍCOLS
MOVIMENTS DE TERRA · TRANSPORTS

C/ L'Escala, 11 · Tels. 972 78 85 69 · 626 217 238 · 17137 VILADAMAT



ANXOVES EL XILLU®
L'ESCALA

SOMNIS
mar



MATALASSERIA
|
ROBA PER LA LLAR

Ave Maria, nº34 - 17130 L'Escala
sommismar@yahoo.es - 872201577

Arròs



**L'estany
de Pals**

TRANSPORTS
Josep Viñas
EXCAVACIONS

C/ Camí de Tor, nº1 - CP 17136 - Albons
610 46 27 18 - 972 78 84 35
transports.josepvinyes@gmail.com

J J PAGES
INSTAL·LACIONS



INSTAL·LACIO I REPARACIO
 JOAN J. PAGES
 C/la creu S/N
 17136 ALBONS
 Tel: 636666380 Tel:972788510
 Email: Joanjinstal@gmail.com

**MEC
AL**



Jordi Coloma
651 15 24 94
 rep.mec.jcoloma@gmail.com
 C/ la Creu,9 17136 Albons (Girona)

INCINECO 
 incineradores ecologiques

Inscrit en el registre de Productors de Residus Industrials amb el codi P.60773.1
 CLAE: 3821 Tractament i eliminació de residus

— QUEVIURES —

Pilar

C/Doctor Francesc Martí, nº5
 661 75 50 97



JORDI TERRA
JARDINERIA

C/ Tossa Nº 22
 Mob. 666 63 79 41
 17130 L'ESCALA


Joan Martí Quintana Costa

SERRALLER


 kintikintana@hotmail.com

 636 328 711

CASALET DE NADAL




688.820.097



DIES: 23,24,27, 30 i
 31 de desembre
 2 i 3 de gener
 HORARI: 9-13h

EQUUS EMPORDÀ
 CLUB HÍPIC - ALBONS



CARNISSERIA
FriBel


ESCORXADOR
SALA DE DESFER
FÀBRICA
D'EMBOTITS

C/Disseminat, 45 - 17142 VERGES
Tel. i contestador: 972 78 00 38 - 635 500 599
Fax: 972 78 03 32
WhatsApp: 625 329 337
E-mail: friBELSA@gmail.com


L'ANTIQUARI

RESTAURANT L'ANTIQUARI
Pg. de Riells, 58 - 17130 L'Escala
Tel. 972 772 888 - 629 283 003
www.lantiquari.com



CONSTRUCCIONS

CHAVEZ

Antonio Chavez Oña

Camí de Sant Feliu, s/n
17136 ALBONS (Girona)
Tel. 686 993 949 - 686 993 951
E-mail: constec2000@gmail.com


la coromina

Ecologia i local és ideal!

Cistelles
de verdures i fruita
ecològiques a domicili



Tel. informació: 676070108
www.lacoromina.cat
info@lacoromina.cat



L'ANXOVA
MILIONÀRIA

ADMINISTRACIÓ DE LOTERIA DE L'ESCALA TEMPORALS



MÉS DE
70 MILIONS D'EUROS
REPARTITS EN LA NOSTRA HISTÒRIA

www.anxovamillionaria.com

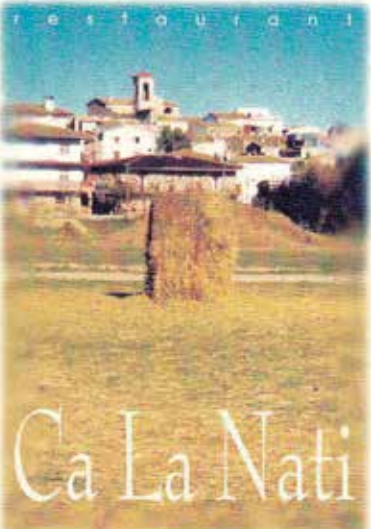


GASTROBURGER
SANDWICHES & SALADS

Av. de Riells, 46 - 17130 L'Escala - Girona
Tel. 972 77 54 32 - www.gastroburger.cat

 gastroburgerlescala

restaurant

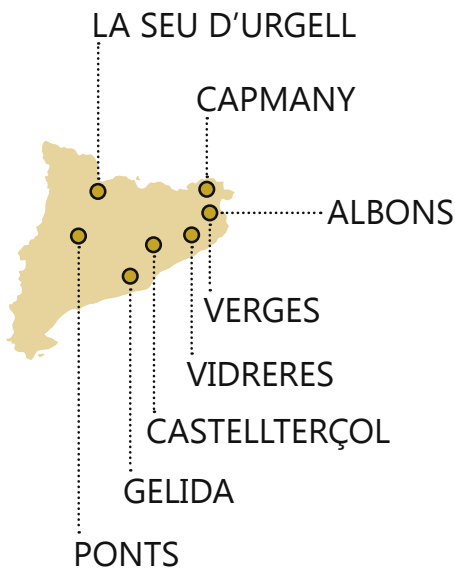


Ca La Nati

***Moltes gràcies
a tots per la vostra
col·laboració***

PROGRAMES DE LES TROBADES

Cartells de la programació de diverses trobades dels municipis de Gelida, Vidreres, la Seu d'Urgell, Ponts, Verges, Castellterçol, Capmany i Albons.



Gelida 2005



Vidreres 2013



La Seu d'Urgell 2014

POBLACIONS PARTICIPANTS:

CAPMANY VIDRERES ALBONS
VERGES GELIDA PONTS
CASTELLTERÇOL LA SEU D'URGELL

IV TROBADA DE RANXOS

PONTS 8 de novembre de 2015

Presentació de Ranxos
Entrada de les cañeres a partir de les 06.00 hores. La trobada durarà tot el matí.

A partir de les 12.00h. en canvi de tot el Ranxo:
1 € al bot.
2 € al plat de la trobada més el cost de menjar les cañeres.

Organitzat per: Ajuntament de Ponts, Diputació de Lleida, Consell Comarcal de l'Alt Urgell, Consell Comarcal de la Segarra, Consell Comarcal de la Noya, Consell Comarcal de l'Alt Empordà, Consell Comarcal de la Garrotxa, Consell Comarcal de la Selva, Consell Comarcal de la Ribera d'Ebro, Consell Comarcal de la Ribera de Segura, Consell Comarcal de la Ribera del Segura, Consell Comarcal de la Ribera del Tago, Consell Comarcal de la Ribera del Guadiana, Consell Comarcal de la Ribera del Guadalquivir, Consell Comarcal de la Ribera del Duero, Consell Comarcal de la Ribera del Tago, Consell Comarcal de la Ribera del Guadiana, Consell Comarcal de la Ribera del Guadalquivir, Consell Comarcal de la Ribera del Duero.

Ponts 2015

V Trobada de Sopes a Verges

22 i 23 d'octubre

Gelida Verges
L'Ametlla del Vallès
Castellterçol Capmany
Albons La Seu d'Urgell
Ponts Vidreres

Ajuntament de Verges

Verges 2016

VI TROBADA 2017 D'ESCUDELLES DE CATALUNYA

FEDERACIÓ D'ESCUDELLES, RANXOS I SOPES HISTÒRIQUES DE CATALUNYA

CASTELLTERÇOL

Albons
Capmany
Castellterçol
Gelida
La Seu d'Urgell
Montmaneu
Ponts
Sant Feliu de Codines
Verges
Vidreres

DISSABTE 21 D'OCTUBRE
Centre Espai Escònic
11.00h Presentació de la Federació d'Escudelles, Ranxos i Sopes Històriques de Catalunya
12.00h Sopar de germanor

DIUMENGE 22 D'OCTUBRE
Plaça Prad de la Ribes
Durant tot el matí: EL ASORRADO D'ESCUDELLES, RANXOS I SOPES
09.00h Esmorzar amb els ranxaders
10.00h Obertura exposició escudella
10.30h Viatge guiats
13.00h Tapatets autoritzats i caga de cella
13.10h Tastet popular
15.00h Sopar de germanor

Castellterçol 2017

DIUMENGE 11 NOVEMBRE 2018

CAPMANY VII TROBADA d'Escudelles, Ranxos i Sopes Històriques de Catalunya

Durant tot el matí

• FIRA DE CELLERS I PRODUCTES DE CAPMANY
• SARDANES • ESBART • DANSAIRE • GRALLERS • VISITA GUIADA
• JOCS I ACTIVITATS • 13:00 TASTET POPULAR DE RANXOS

COL·LECS DE: CASTELLTERÇOL, GELIDA, LA SEU D'URGELL, PONTS, VERGES, VIDRERES, ALBONS, EL SOLER, MONTMANEU I CAPMANY

Ajuntament de Capmany

Capmany 2018

VIII TROBADA DE RANXOS DE CATALUNYA

17 DE NOVEMBRE DE 2019

ALBONS

A la Plaça del Poble:

Degustació de ranxos de Catalunya

Sortida dels perols a les 13h

Es vendran plats + culleres + tiquets de 9 degustacions

Al Carrer Tramuntana:

Exposició de tractors i motos antigues

Jocs tradicionals i activitats per a tothom

Exposició de fotos antigues

Colles convidades:

Capmany, Castellterçol, Gelida,

La Seu d'Urgell, Montmaneu, Ponts,

Verges, Vidreres i Albons



DIPUTACIÓ
de GIRONA



AJUNTAMENT
de TORROELLA
de MONTGRÍ



AJUNTAMENT
d'ALBONS



Disseny: DAVID MART

