

EL XARRÓ TARRAGONÍ ENTRE LES ESCUDELLES POPULARS A CATALUNYA.

Una de les dues tècniques de cuina que neixen, sorgeixen, i es desenvolupen a la prehistòria, és la de la cocció per ebullició. Aquesta tècnica filla de l'observació reforçada per la casualitat de la cocció en aigües termals d'algun producte vegetal o animal que havia caigut a dins, fa que es constati que aquest producte resulta més fàcil de mastegar i digerir.

També tenim coneixement a través de la narració d'alguns exploradors i científics entre ells Darwin, que observant tant els polinesis com els pells roges que vivien en estat prehistòric, veieren que aquests utilitzaven la tècnica de cocció dels aliments independentment de la invenció de la terrissa. Feien servir grans carabasses seques o troncs buidats mig plens d'aigua on introduïen els aliments que volien coure. Tirant-hi pedres ben roents de manera continuada aconseguien l'ebullició.

Posteriorment, la invenció de la terrissa (que alguns estudiosos diuen que és un invent femení com la cuina) va facilitar les tasques de cocció dels aliments creant la gran varietat de sopes que existeixen al llarg i ample del món.

Sortosament a Catalunya disposem de textos medievals de cuina en què trobem receptes de diversos brous que en aquella època anomenaven potatges. Amb el temps el nom evoluciona degut a l'ús domèstic que serveix per menjar plats caldosos i salsats anomenats "escudella". Aquest bol, que es fabricava al carrer Escudellers de la Barcelona medieval, dona nom a un contingut variadíssim i prou conegut entre tots els catalans d'origen i d'adopció, com és l'escudella de Nadal, l'escudella barrejada, l'escudella de pagès, l'escudella de congre, etc...

Aquesta elaboració culinària de com a mínim 700 anys d'història escrita, ha estat la menja diària, de molts catalans, com també la de diades festives. Amb caire satíric es diu dels catalans que "som tant avorrits que tots els dies menjem escudella i els dies de festa també" (Santiago Rusiñol). Alguna cosa deu tenir que fa que ens agradi tant.

A títol informatiu citarem una bona part dels pobles de Catalunya que es realitzen escudelles de caire popular, a les places i carrers. L'origen de moltes d'elles es perd en la nit dels temps. Possiblement el seu origen sigui basat en les sopes de pobres que feien confraries i ordres religiosos amb diners de persones benestants per tal d'alimentar els més desfavorits. Ara, aquestes però, han agafat un caire més festiu. Començant pel més de novembre tenim l'escudella de Mieres a la fira de l'intercanvi, la de Gelida per Santa Llúcia, que per cert ha celebrat fa poc els seus primers 150 anys. Segueixen totes les escudelles que es fan pels volts de Nadal com són la de Granollers que es fa a la plaça de les Olles i que representa un monument a l'escudella, la de Cardedéu, Santa Eulàlia de Ronsana, Lliçà d'Amunt, Caldes de Montbuí, Les Franqueses del Vallès, etc... Per Sant Antoni a La Seu d'Urgell i Andorra la Vella, on hi ha representació de diverses poblacions de la vall.

El bloc principal però, estan situades a les diades del Carnaval, el dissabte anterior tenim la del Xarró de Tarragona, i el mateix dissabte de Carnaval l'escudella de Mollet i la de Bigues. El diumenge Monmàneu, Garriguella, l'Ametlla del Vallès, Verges, el Bedorc. El dimarts de Carnaval Castellterçol, Sant Feliu de Codines, Ponts -una de les

més antigues i multitudinàries-, on, juntament amb Vidreres, també l'anomenen el ranxo. A les comarques del Pallars és on hi ha en aquestes diades més densitat d'olles: Tremp, Talarn, Llavorsí, Esterrí d'Àneu, Sort, Rialp, etc... També per altres diades més tardanes com és la de Maig a Móra d'Ebre i per Sant Gregori a la Sènia.

Situant-nos en el tema del Xarró o Farro, el trobem referenciat en llibres medievals com és el llibre de coc del mestre Robert (1520), en què es refereix a un brou de gallina o bé de moltó, barrejat amb farina de blat, llet d'ametlles, i sucre. Una altra referència escrita al llibre de cuina d'Escaladei, segle XVII, trobem pràcticament la mateixa recepta.

Per no avorrir el lector fem un salt en el temps i en el segle XIX, en el "Diccionario general de cocina de Angel Muro" publicat a Madrid al 1892, trobem la definició de "farro" com una elaboració pensada per a gent malalta o delicada, de recepta molt pròxima a la medieval i, que l'autor, que té un esperit molt centralista, considera que la paraula "farro" és d'origen espanyol.

Ja entrat en el segle XX en el llibre del cuiner manresà Ignasi Domènech, "La Teca", trobem una curiosa recepta del "farro" o "xarró" tarragoní, en la qual al brou de carn s'hi afegeixen faves i pèsols tendres, i sagí ranci pastat amb farina. Aquest aromatitzant o saboritzant, que s'utilitza fins ben entrat al segle XX, anterior a les pastilles de brou concentrat, a la majoria d'escudelles tradicionals de Catalunya, i que a més dóna un sabor i aroma característic. Aquesta mateixa recepta la trobem reproduïda al 1970 en el llibre "Cocina espanyola" de Nèstor Luján i Joan Perucho. Les receptes són aportades per Joan Cabané i Alejandro Domènech, fill de l'autor de "La Teca". També el cuiner lleidatà Josep Lledonosa i Giró, a "La cuina que torna" (1979), i en el llibre de Luís G. Cierco Soliva, "Gastronomia de Catalunya" (1982). En les dues receptes desapareix el sagí ranci i queda substituït pel llard barrejat amb farina(¿).

Si voleu posar més llenya al foc direm que a la cuina bretona existeixen els "farr", que consisteixen en brous a on s'hi cou farina de gra de fajol (trigo Sarraceno) cuites dins un sac en versions tan dolces com salades.

Esperem que a pesar de tota aquesta serie d'informacions complementàries, inconnexes, d'origen variadíssim, etc... El "xarró" tarragoní segueixi amb bona salut.

Bon profit.

Pep Salsetes.