

La diada de la Truita amb Suc

Ulldemolins (Priorat)

La Diada de la Truita amb Suc d'Ulldemolins és un exemple de festa de nova creació, a partir d'un menjar tradicional, que és possible gràcies a la implicació de bona part de la població i que ha esdevingut un factor de promoció i dinamització econòmica de la població, alhora que un tret d'identitat de la comunitat. Se celebra cada any el tercer diumenge de març.

1. Història de la festa

La Diada de la Truita amb Suc que, des de l'inici, se celebra cada segon diumenge de març, va néixer l'any 1982 per la iniciativa d'un grup de persones de la població prioratina d'Ulldemolins, que va decidir treure aquest menjar de l'àmbit domèstic per posar-lo al carrer com a centre d'una celebració festiva que parteix de l'organització d'un concurs en què hi participen no poques persones de la població.

A Catalunya, les truites de diferents classes són comunes, però la típica d'Ulldemolins és la truita d'espínacs amb suc. És un plat típic de Quaresma, quan la carn desapareixia temporalment dels àpats dels creients i el peix, els llegums i les verdures cobraven tot el protagonisme gastronòmic. La història de l'especialitat d'aquest menjar és molt antiga. A Ulldemolins, vila productora d'oli, la gent acostumava a marxar del poble –els terrenys de conreu són relativament allunyats del nucli urbà, a l'altra banda de la serra de la Llena, molts cops en els termes veïns de la comarca de les Garrigues– per la collita de les olives, i sovint, en aquella època, es quedaven allí durant dies, vivint en masos, cabanes de pedra seca o balmes murades. El poble restava força buit –els homes hi anaven amb l'animal o, després, amb el tractor a portar les olives al molí– i només hi havia un retorn generalitzat per Nadal i en cas de nevades. Aquesta pràctica es va mantenir fins al darrer quart del segle xx, quan es va generalitzar l'ús de vehicles tot terreny.

Mentre vivien a la Garriga –nom emprat a Ulldemolins per designar genèricament els terrenys de conreu ubicats a l'altra banda de la Llena– al vespre feien truites d'espínacs, diu la veu popular. La collita d'olives es feia entre el desembre i el febrer –ara es comença més aviat i és més ràpida–, quan els espínacs estan a punt de collir. S'explica que, l'endemà, el problema era com escalfar les truites fredes; el menjar calent és el que els collidors volien. La solució que van trobar va ser portar de casa alls, oli d'oliva, pebre vermell i una mica de farina. Allí, al camp, era senzill fer una salsa amb tots aquests ingredients i amb algunes herbes per donar-hi gust, com el julivert, que eren fàcils d'aconseguir. En aquesta salsa es ficava la gruixuda truita verda i aviat s'escalfava. De vegades, el bacallà (una altra provisió de llarga durada) es remullava, es fregia i es servia junt amb la truita.

Més enllà d'aquesta justificació local que vincula estretament la truita amb suc amb el poble, el cert és que aquest plat era i és de consum habitual en diverses poblacions de la comarca, especialment adequat a l'hivern i en temps de Quaresma. I també apte per a ser preparat –com apunta la veu popular– a la muntanya, en temps de collita d'olives.

2. Característiques actuals, elements i implantació de la festa

En l'actualitat, el dissabte, les dones elaboren les truites a casa i, com que és un menjar tradicional, aquesta recepta varia segons el costum de cada casa, afegint al suc altres components. El caire de festa d'aquesta diada radica, entre altres coses, en la participació popular que implica la seva preparació. No es tracta, per tant, d'una diada de promoció turística organitzada des dels establiments especialitzats. El concurs és l'excusa i a moltes cases es prepara més d'una truita amb suc per garantir que hi haurà menjar per a tothom que s'apropi a la festa.

Per a l'elaboració del plat es necessiten, en primer lloc, espinacs, fesols, si es vol, i ous per fer la truita. Els espinacs han de *morfir-se*, és a dir, amassegar-los i estrènyer-los amb les mans fins que facin suc. Per fer el suc es fregeix bacallà, i l'oli del fregit es posa en una cassola de terrissa on se sofregeixen els alls i unes fulles de julivert, tot trinxadet. Quan els alls agafen color, es tiren un parell de cullerades de farina i es deixa rossejar. Llavors s'hi afegeix aigua –o millor, el suc de coure els fesols– i un pols de pebre vermell i sal, deixant que arrenqui el bull. Quan la truita d'espinacs està feta, ja freda, es posa a la cassola, juntament amb el bacallà, i es té una estona a foc lent fins que el suquet comença a fer «xup-xup».

La festa comença al matí amb una cercavila i un esmorzar popular al Poliesportiu, prop del monument de les pedres de molí, amb productes tradicionals i típics de la zona, i són els propis assistents el qui se'l couen al seu gust a les graelles que hi ha en els diversos punts habilitats del Poliesportiu: pa de galet («llengüet»), arengada i llonganissa, i degustació del vi i l'oli de la cooperativa local.

El concurs de truites que se celebra al migdia té un jurat format per gourmets escollits i se sol convidar alguna autoritat o personatge públic perquè exerceixi de membre d'honor del jurat i entregui algun dels premis. Hi participa força gent –en una vila de poc menys de 470 habitants, es presenten més d'un centenar de truites a concurs–, però cal assegurar que n'hi haurà per tothom i això suposa elaborar una quantitat considerable de truites (unes 350, aproximadament). Des de sempre, les truites que es menja el nombrós públic són les que s'han presentat a concurs. Però en aquests últims anys, l'Associació de Dones «La Carena» té, a més, una parada on es mostra com es prepara el suquet i on es venen truites. Les truites participants són exposades a la plaça del Santuari de la Mare de Déu del Loreto (això succeeix des de l'any 1997, perquè des del seu inici fins aleshores es feia al Pla de l'Església). Hi ha dues categories, amb premis a la truita més saborosa (degustació) i a la més ben guarnida (decoració). Les que es presenten en el segon apartat reflecteixen els símbols col·lectius –l'escut, el campanar o les ermites–, elements del paisatge que envolta la vila, les inquietuds del poble i de la societat en general o algun altre tema d'actualitat. Per exemple, l'any 2004 es va presentar una truita que commemorava l'any Dalí; en concret feia referència al famós quadre dels *Rel·lotges Tous*, però també n'hi ha que fan referència a temes que són objecte de polèmica al territori.

Mentre el públic i el jurat deliberen, les guanyadores de l'any anterior preparen, a la mateixa plaça, una truita amb suc perquè els assistents en vegin el procés d'elaboració.

A l'entorn de la diada s'organitzen activitats culturals i recreatives. Hi ha fira de productes artesanals al Pla de l'Església, sovint es programen actuacions castelleres –els Xiquets de Reus hi són força habituals–, balls, concerts de corals, teatre o actuacions musicals, segons els anys. La diada esdevé un marc efectiu per a la promoció dels productes locals, especialment l'oli –principal producció agrícola del terme– i del vi de la cooperativa, però

també dels productes de pastisseria (orelletes, bunyols...) i els elaborats artesanalment («sabó de casa», pa...), que mostren aspectes de la vida del passat. No cal dir que aquell dia, bars i restaurants s'omplen de gom a gom.

La Diada de la Truita amb Suc d'Ulldemolins és un exemple paradigmàtic de nova tradicionalitat. Ens mostra com la tradició es crea a partir d'uns referents històrics –en aquest cas, un menjar típic de la Quaresma– i d'unes necessitats del present, com ho és la promoció de la població. Avui és una festa ben coneguda, i sovint esmentada com a exemple dins el calendari popular de celebracions catalanes. I ho és en la mesura que reuneix les característiques que defineixen la Festa, amb majúscula: celebració col·lectiva que cohesiona la comunitat i que aporta al poble beneficis culturals i econòmics.

Tot i que la festa és formalment organitzada per l'Ajuntament, la participació del conjunt de la població és clau, sobretot de les dones. Fan truites a cada casa i algunes tenen cura de les que després ven l'associació. D'altres ajuden a fer orelletes, menjar dolç típic de la població –i d'altres indrets– que aquest dia es consumeix en gran quantitat.

La diada ha esdevingut un clar referent identitari per a la gent del poble o que hi té l'ascendència, sobretot pels residents fora de la població. És, doncs, un moment de trobada col·lectiva, que reuneix família i amics –convidar els mics de fora vila, els companys de feina, a conèixer la celebració és una pràctica prou comuna. Per tot això, la diada de la truita amb suc va força més enllà d'una jornada de promoció turística o comercial.

2.1 Dades de participació dels darrers cinc anys, aproximadament

La corporació organitzadora, l'Ajuntament d'Ulldemolins, no sol elaborar un informe sobre les dades de participació. Malgrat tot, se solen presentar a concurs més d'un centenar de cassoles de truita d'espínacs amb suc. La quantitat no sol variar gaire d'un any a l'altre: a l'entorn d'unes 120. El mateix succeeix amb els assistents, ja que a la jornada no hi participen només els vilatans, sinó que és un reclam turístic per al municipi. Hem de distingir entre els que adquireixen el tiquet al matí –que inclou l'esmorzar, la degustació de la truita, i on s'entrega una cassoleta amb el nom i el nombre de la diada– i l'activitat de la tarda, en cas que n'hi hagi, que arriben a l'entorn dels 1.200 (la quantitat no ha augmentat massa, però tampoc ha disminuït excessivament en els darrers anys), i els que hi participen amb una altra finalitat (com és el cas de les persones que només visiten la fira de productes artesanals o les que compren les cassoletes de truita amb suc directament a la parada que ha muntat l'Associació de Dones «La Carena» i se les mengen a casa amb els seus familiars o amics, o te'ls trobes fent-ho distribuïts en diferents indrets del poble). Per tant, a aquest nombre hem d'afegir entre 300 i 700 persones que hi solen comparèixer. Les dades varien segons la climatologia i la proximitat de la Setmana Santa.

Un factor que pot haver influït és el gran ventall de festes d'àmbit gastronòmic que se celebren durant l'any a les poblacions veïnes i que segueixen, a partir de diferents models, el rastre de la diada ulldemolinenca.

3. Fonts de consulta i organitzadors

Bibliografia

Anuari de festes Ulldemolins (1997), p. 10 - 31

Anuari de festes Ulldemolins (1998), p. 29 - 33

Anuari de festes Ulldemolins (1999), p. 15 - 19

Anuari de festes Ulldemolins (2000), p. 27 - 29

Anuari de festes Ulldemolins (2001), p. 26 - 31

MARGARET I COLIN (Traducció: Maria Teresa Camps). «Carta al Canadà des de Catalunya». A: *Anuari de festes Ulldemolins* (2002), p. 21- 27

FLORES, Montserrat; PALOMAR, Salvador. «La diada de la truita amb suc d'Ulldemolins». A: *Caramella*, núm. V (juliol - desembre 2001), p. 12-13

«Diada de la truita en suc». A: festes.org [<http://www.festes.org/articles.php?id=22>]

El responsable de l'organització de la Diada de la Truita d'Espinacs amb Suc és l'Ajuntament d'Ulldemolins, amb la col·laboració estreta de l'Associació de Dones «La Carena» i les altres entitats del poble.

Ajuntament d'Ulldemolins
Plaça de la Vila, s/n
43363 ULLDEMOLINS
Tel.:977.56.15.77 - 977.56.15.78
Fax:977.56.15.83
aj.ulldemolins@altanet.org

Redacció: Pilar Crivillé / **Revisió:** Salvador Palomar