



FEM BULLIR L'OLLA

Per Dolors Perich i Ubach

Com mana la tradició, cada any, el dia 13 de desembre, al poble de Gelida situat a l'Alt Penedès, honoren a Santa Llúcia, la seva patrona.

El poble s'engalana, s'omple d'activitats i festes populars per a grans i petits. Una de les mes esperades i celebrades és la escudella festiva en honor de la Santa. Faran bullir l'olla amb un resultat molt esperat per tot el poble.

La tradició va començar l'any 1855. En aquells anys, el petit poble de Gelida era habitat per una població molt humil i pobra.

Un dia a l'any, coincidint sempre amb el dia de la Patrona, es feia una escudella barrejada per tots els pobres i gent desafavorida de la contrada. Evidentment, aquest gest era una manera de tranquil·litzar la consciència de les poques famílies de classe benestant que hi vivien al poble.

També amb aquesta ajuda, els convents i les esglésies complien la missió de fer caritat. Era un plat calent relativament econòmic i molt esperat pels qui passaven gana.

Anar a menjar la sopa feia pobre.

Hauria avergonyit a qualsevol veí o veïna que, per dificultats que passés, dissimulava i evitava anar a fer cua per poder tenir un plat de sopa. Actualment, seguint la tradició, és un àpat molt esperat pels gelidencs i altres habitants de la plana del Penedès, que van a la Festa per gaudir de l'escudella.

A les 5 del matí, els fogainers porten la llenya davant de cada una de les 11 olles. Cada olla l'omplen amb aproximadament uns 90 litres d'aigua i comencen



a encendre el foc. En un local a cobert, les cuineres i ajudants preparen els estris i tot el menjar necessari que durant la cocció aniran abocant a les olles.

Abans de despuntar el dia, la vermellor del les flames fa la seva feina. Comencen a omplir les olles amb varietat de carns de tota mena. Be, gallina, vedella, ossos, i moltes parts del porc, que és el gran protagonista en quantitat a dins de l'olla.

Comença a fumejar i a bullir l'aigua i es va tornant brou. Amb escumadores, treuen les carns per deixar espai a les verdures. L'olor de l'api, del brou i de la col omple la plaça. Hi aboquen l'arròs, els fideus, els cigrons i tota la carn que ha bullit, prèviament separada del ossos i tallada petita. Entren a les olles els enfilalls de botifarra negra, que s'escalden uns minuts i es retiren. Es tallaran i serviran a l'hora del dinar, acompanyats d'una llesca de pa.

Passa el tastador i comprova (i rectifica, si cal) el punt de sal, segons el seu criteri. El baf s'ensuma a les olles i tot el poble comença a fer olor de brou.

La plaça s'omple de cares vermelles de fred, buscant una ullada de sol, amb el plat i la cullera a la ma esperant que arribi l'escudella.

Mentrestant, visites a la Capella de Santa Llúcia, per demanar i agrair. Espelmes enceses plenes de esperança per aconseguir els favors demanats.

Quan la escudella està al seu punt, semalers, de dos en dos, traginen les olles agafant-les per les nanses laterals, fins a deixar-les davant de l'Ajuntament, descansant-les a terra una al costat de l'altra. Abans de servir-la, el Sr. Rector farà la benedicció i el Sr. Batlle farà el tast de la menja.

Gairebé 1.000 litres d'escudella a punt de ser servida.



Petits i grans, amb plats, culleres, pots, olles i cassons, fan cua per assaborir-ne el resultat mentre una cobla de sardanes amb la seva música acompanya al dinar.

Recuperats del fred i de la gana i amb les olles buides, les converses i les rialles omplen la plaça.

La Festa s'acaba, la tradició continua i que sigui per molts anys!