



Festa de l'Escudella

Castellterçol

Ubicació

Comarca: Moianès
Lloc/Adreça: Plça. Prat de la Riba, s/n.
Alçada: 728 m

Coordenades:

Latitud: 41.7514
Longitud: 2.11961
UTM Est (X): 426805
UTM Nord (Y): 4622550

Classificació

Número de fitxa: 08064-172
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia: Manifestació festiva
Estil / època: Modern Contemporani Popular
Segle: XVI-XXI
Estat de conservació: Bo
Protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Lúdic
Titularitat: Pública
Fitxes associades:
[Plaça de Prat de la Riba](#)
Autoria de la fitxa: Virgínia Cepero González
Data de registre de la fitxa: dt., 07/01/2020 - 01:00

Descripció

La festa de l'Escudella es celebra anualment el dimarts de Carnestoltes. És una de les tradicions més ancestrals de la vila, que es remunta a mitjans del segle XVI.

El grup d'escudellaires s'encarrega de cuinar una trentena de calderes d'escudella barrejada, que es reparteix entre veïns i visitants, unes quatre mil persones.

Els Escudellers mantenen la recepta original, que s'han anat passant al llarg del temps. L'escudella de Castellterçol és de les úniques de Catalunya que no fa servir verdures. Per cuinar l'escudella són necessaris els següents ingredients:

35 kg de vedella.

25 kg de carn magra.

31 kg de costella.

28 kg de botifarra negra.

41 kg de pollastre.

10 kg de llard.

88 kg de fideus.

110 kg d'arròs.

18 litres d'oli.

500 grams de pebre vermell.

200 grams de pebre negre.

12 kg de sal.

60 litres d'aigua per a cada caldera.

Els escudellaires, a les set del matí, encenen el foc per coure el caldo. A les nou, col·loquen les calderes i les omplen d'aigua. Després hi posen els primers ingredients: la sal, l'oli i el llard. En unes calderes a part s'hi cou la carn.

Quan l'aigua comença a bullir, s'hi afegeix la carn cuita, sal i pebre, i es deixa coure la barreja. Vint minuts abans de servir l'escudella, s'hi posa arròs i fideus.

A la una del migdia, quan ja està a punt, és beneïda pel mossèn.

Els escudellaires serveixen l'escudella amb grans cullerots, i és gratuïta per a tothom; només cal portar un recipient i una cullera i esperar el torn.

Després del gran àpat, s'organitzen activitats amb la participació d'altres entitats locals (concurs de disfresses, Ball amb el Grup Nou de Teatre...).

Observacions:

Informació facilitada per Miquel Catot.

Fotografies de Montse Piñeiro Costán.

Història

Es tracta d'una de les celebracions més antigues del poble, documentada des del segle XVI (el 1587 segons Carrera, 1948).

Aquest àpat de Carnaval és típic a diversos llocs de Catalunya, i se'l coneix amb diferents noms: ranxo, sopa, escudella. Cada indret té la seva pròpia recepta.

Hi ha diverses hipòtesis sobre l'origen d'aquesta tradició: per agafar forces abans del dejuni de la Quaresma; com a plat calent als forasters que venien per les festes de Carnaval; per obsequiar els vilatans per part del senyor com a mostra d'agraïment; o per ajudar els més necessitats en una època de penúries.

La vianda que s'utilitza és de Castellterçol; antigament es feia una recapta per les cases i ara es compra als carnisers del poble.

Tradicionalment, es feien servir les calderes d'aram dels veïns i, actualment, són d'acer inoxidable, de l'ajuntament.

Durant molt de temps es cuinava al Call de l'Escudella, però per motius d'espai i comoditat, es va traslladar a la plaça de Prat de la Riba.

Bibliografia

AA.DD. (1996) Imatges i Records. Castellterçol. Barcelona: Viena-Columna, p. 60.

CARRERA PUJAL, J. (1948) La vila de Castellterçol. Barcelona: Bosch.

CATÀLEG DEL PATRIMONI FESTIU: <http://patrimonifestiu.cultura.gencat.cat/Cataleg-del-patrimoni-festiu-...>

PLADEVALL i FONT, A. (1991) Castellterçol. Història de la vila i el seu terme. Vic: Eumo, Ajuntament de Castellterçol, p. 509.

