

Més de 4.000 persones dinen a la Sopa de Verges i a l'arrossada d'Albons

El caldo es va coure en 25 peroles, mentre que a l'àpat del municipi veí es van utilitzar 169 quilos d'arròs



Més de 4.000 persones dinen a la Sopa de Verges i a l'arrossada d'Albons

VERGES/ALBONS | CARLES TORRAMADÉ

els àpats de les dues poblacions baixempordaneses reuneixen un nombrós públic cada dimarts de Carnaval. Tant la sopa com l'arròs són gratuïts i els assistents completen el dinar amb menjar que porten ells. La Sopa de Verges, d'origen medieval, va esgotar les 25 peroles d'aliment que es van coure amb foc de llenya des de les set del matí. L'arròs d'Albons va comptar amb unes 1.600 persones que van degustar el plat cuit en 17 peroles.

Buides i netes van acabar les peroles que ahir es van utilitzar a Verges per fer la Sopa i a Albons, l'arròs. Segons els càlculs dels organitzadors dels dos àpats, més de 4.000 persones van assistir a un dels dos: a Verges, calculaven que unes 2.500 persones van degustar la Sopa a la plaça Major; mentre que a Albons es van servir unes 1.600 racions d'arròs. D'aquesta manera, les dues viles van complir amb una tradició més que centenària que alerta de l'inici de la Quaresma.

Una quarantena de persones de l'Associació la Sopa de Verges es van encarregar des de les set del matí de coure l'aliment en les 25 peroles. El fet que la cuita sigui amb foc de llenya obliga a començar tan d'hora perquè estigui llesta cap a les dues de la tarda. El secretari de l'entitat, Joan Andreu, va explicar que la Sopa conté vedella, porc i xai; mongetes, cigrons, fideus i arròs; patata i ceba; i el brou fet amb ossos. Tots aquests aliments els van recol·lectar de les cases del poble aquest diumenge amb «la Passada», i també alguns diners. Andreu va concretar que anys enrere, en una societat molt més rural, la quantitat d'aliments que s'aportava era més elevada. El secretari va recordar el possible origen feudal de la Sopa, quan el senyor hauria ofert l'àpat als pobres; però també podria ser un àpat col·lectiu perquè la gent emplenés l'estómac abans del dejuni de la Quaresma.

La Sopa i l'arròs d'Albons són àpats gratuïts on els comensals es porten altres plats per completar-ho. Joan Hostench, alcalde d'Albons, va explicar que l'arrossada té 150 o 200 anys -«és una llàstima que no ho tinguem registrat»- però recorda com, quan era petit, la gent gran d'aleshores explicava que havia començat amb truites de farina per a la gent més necessitada, pescadors que amb el mal temps de l'hivern tenien poca cosa per menjar. La recepta va ser de 169 quilos d'arròs amb costelló de porc, conill, salsitxes, sèpia, tomata i ceba.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2016/02/10/mes-4000-persones-dinen-sopa/766786.html?utm_source=rss