

Capmany fa valer el Ranxo amb més tradició de Catalunya

Aquest any, no hi haurà repartiment a la plaça Major i només faran una activitat simbòlica per a no perdre una tradició que es remunta documentalment al segle XVIII

El més antic de Catalunya. El Dimarts de Carnaval, la gent de Capmany veurà de manera simbòlica com es representa al mig de la plaça del poble la cuina del Ranxo, l'esdeveniment d'aquestes característiques més antic del país, segons la documentació existent datada del segle XVIII. A Capmany, llueixen amb orgull una tradició que forma part del col·lectiu d'Escudelles, Ranxos i Sopes Històriques de Catalunya.

En els actuals temps de parèntesi, és el moment de recordar els orígens de les festes més nostrades i, a Capmany, gaudeixen del Ranxo de Carnaval més antic del país. «Sobre el ranxo de Capmany, no s'ha trobat cap referència de quan es va començar a celebrar. Si ens remuntem molts anys enrere, diuen que, durant el Dimarts de Carnaval, el senyor del castell de Capmany convidava a tots els seus vassalls, dins la plaça del Fort, a un àpat que consistia en un ranxo de patates, mongetes, carn i sofregit, tot plegat cuinat en perols, que una vegada cuit es repartia a tots els assistents. Per tant, no podem dir que fa 500 anys que fem ranxo el dia de Carnaval, ho desconeixem», és el relat que fa el cronista Climent Llosa, una de les ànimes d'aquesta festa tan popular a Capmany. L'equip de Govern de l'alcalde Joan Fuentes esmerça esforços per fer valer aquest Ranxo de tradició popular.

Documentalment, hi ha una acta d'arrendament de l'Ajuntament de Capmany del 23 de juliol de l'any 1763, davant del notari de Figueres, Josep d'Aloy i Llach, que lloguen un espai per un any per poder vendre carn 'bona i rebedora' al poble, a Joan Antoni Gase, francès resident a la Jonquera, amb la condició que ha de tenir obert fins a les tres de la tarda per Carnestoltes i tots els dies festius. «Segons aquesta acta notarial, som la colla més antiga, gràcies al document que ho acredita. Segurament que n'hi ha de més antigues, però falta la documentació», sosté Llosa.

A Capmany, exceptuant els anys de la Guerra Civil i algun altre de la postguerra, sempre s'ha celebrat la festa del ranxo de Carnaval, i sempre ha escaigut en dimarts. A la postguerra, quan enlloc no es parlava de Carnaval, a Capmany ja en gaudien incloent-hi el ball de disfresses.

Als cartells de la Festa del Ranxo, durant molts anys, s'hi posava la dita: «Per noies guapes i bon vi, a Capmany heu de venir». En Robert Canta i Gosa (en Maset), president durant molts anys, en Pau Rosell i Salellas (en Pau Tilano) i en Josep Olivada i Casanovas, eren l'ànima del Carnaval. El diumenge abans del dimarts de Carnaval, a Capmany, sempre s'ha passat a captar pel poble i els masos. Llosa explica que, «abans, quan tothom tenia hort, la gent donaven mongetes, trufes, cebes, alls, tomates, ous, etc. Actualment, els capmanyencs donen menys

productes de l'hort, però, en canvi, la gent, dona més euros. Tots els col·laboradors esmorzen a la plaça.

El dimarts de Carnaval, a les vuit del matí, els homes comencen a preparar els focs amb llenya, perols, paelles, etc. A les 9, arriben les deu cuineres i ajudantes per preparar tots els ingredients. A les 10, esmorzar de truita, botifarra i cansalada. I, a l'hora de dinar, arròs per a tots els col·laboradors. «El ranxo de Capmany sempre ha tingut l'èxit assegurat, ja que hem gaudit d'un reguitzell de cuineres de primera línia», continua explicant Climent Llosa. Abans, eren totes dones, mentre que, actualment, l'Enriqueta Salas és la cuinera major i en Joan Aguilera, el xef, des que s'ha retirat el seu pare l'Antonio, i únic home. Entre tots dos, en pla d'igualtat, donen el vistiplau al Ranxo.

Un any diferent

Aquest any 2021, marcat encara per la pandèmia del coronavirus, l'antic Ranxo de Carnaval de Capmany canviarà la seva manera de fer. Aquesta serà una cosa simbòlica amb un perol a la plaça del poble. Hi haurà la cuinera major, el xef i una ajudanta i, una vegada estigui cuit, faran una simulació al mig de la plaça. Llosa anuncia, com no podia ser d'una altra manera, que no hi haurà repartiment al públic, mentre que l'alcalde, Joan Fuentes, argumenta que «nosaltres volem fer valer el Ranxo del nostre poble, volem lluir-lo, perquè aquesta festa ens fa diferents».

En un any qualsevol, per fer aquest Ranxo, utilitzen 40 kg de costelló de porc; 40 kg de costelló de vedella; 20 kg de salsitxes; 90 kg de patates; 20 kg de mongetes seques; 30 kg d'arròs. Per al sofregit: 10 kg de carn picada com la de les salsitxes; ceba, alls, tomata i julivert. Omplen vuit perols d'aram, aproximadament 500 litres.

«Durant bona part del matí i tarda, es va elaborant el ranxo, que, segons si el Carnaval és al febrer o març, es repartirà a les 6 o a les 7 de la tarda, amb assistència d'unes sis-centes o set-centes persones. Després, se serveixen galetes i garnatxa. Prèviament, a la plaça, es posen taules i cadires, sobre les taules es posen porrons de vi negre. També, hi ha botes amb vi negre, per si en falta als porrons. El Ranxo es menja a la plaça i no se serveix en olles per emportar-se a casa. El repartiment del ranxo el fan les autoritats, presidents o membres de les juntes d'entitats, etc.

L'any 1955, es varen recaptar 1.510 pessetes i se'n varen gastar 1.498. L'any 1970, es varen recaptar 23.779 pessetes i se'n varen gastar 14.866. L'any 1990, es van recaptar 476.125 pessetes. i se'n varen gastar 415.002, etc.

«Últimament, si no fos per l'ajut de l'Ajuntament, no es podria fer. La programació i organització de les activitats i

tasques les fan l'Associació del Ranxo de Capmany amb la col·laboració municipal», explica Climent Llosa.

Font del document:

https://www.emporda.info/carnaval/2021/02/09/capmany-valer-ranxo-mes-tradicio/487153.html?utm_source=rss