

## La Clotxa, un menjar tradicional

Loreto Meix Boira

Us heu preguntat mai què mengen els homes a pagès, quan van a treballar la terra? Doncs, per a esmorzar els pagesos de les Terres de l'Ebre acostumen a fer-se una clotxa, sobretot durant la verema i també a l'hivern, en el temps de la collita de les olives. La clotxa es prepara amb les brases de la foguera que fan els pagesos per a escalfar-se. La clotxa és un plat tradicional i es menja en diverses comarques de les Terres de l'Ebre, més aviat les més allunyades de la costa, on el peix fresc és menys abundant. Si busqueu al diccionari què vol dir la paraula clotxa hi trobareu: forat o clot de poca profunditat, i és que al pa s'hi fa un forat a fi i efecte de treure'n la molla i utilitzar-lo de plat o contenidor del menjar.

### LA RECEPTA

(per a dues persones)

1 pa de pagès de 1/2 kg

1/2 kg de tomàquets madurs

2 sardines de casco

1 o 2 cabeces d'all

oli d'oliva

### Elaboració:

Escaliveu els tomàquets i les arengades al grill, o a la brasa, si esteu al camp. Si us agraden els alls podeu escalivar també unes cabeces

d'all. Prepareu el pa, per a fer-ho el dividiu en dues meitats, després n'agafeu una meitat i la buideu per la part de la molla, tot fent un forat en forma de falca de manera que tota la molla us surti en un sol tros. La guardeu a part. Peleu els tomàquets escalivats i, en un plat fondo o un bol i amb l'ajut d'unes tisores, esmicoleu-los. Netegeu les sardines, tot traient les espines, el cap i les escates, i feu-les a bocins, el més petits possibles. Barregeu-les amb els tomàquets que heu triturat. Agafeu els dos trossos de pa i ompliu-los amb els tomàquets i les arengades a cullerades repartint-ho a parts iguals. Si us agraden els alls, els despreneu de la seva pela i poseu-ne uns quants dins de la clotxa, segons el vostre gust. Amaniu la clotxa tirant-hi oli d'oliva, més aviat abundant. Tapeu el pa amb la molla que heu apartat prèviament, de manera que encaixi i s'amari de l'oli i el tomàquet. Si sou a l'aire lliure poseu la clotxa un moment a les brases perquè es torri una mica. Si sou a casa ho podeu posar al grill a torrar un moment i ja ho podeu servir.

També podeu torrar la clotxa abans de farcir-la o bé no torrar-la.

### Variacions en el nom i la recepta

Sabeu que la clotxa rep diferents noms segons els llocs on es fa? Mireu, a la Terra



Fent la Clotxa a la fira de l'oli de la Fatarella, el desembre de 2006

Alta, la Ribera d'Ebre i el Priorat es coneix principalment amb aquest mateix nom que us hem posat al títol, clotxa, però també rep altres denominacions. Pareu molta atenció: a Tivissa, a la Ribera d'Ebre, en diuen cantó de pa, al Pinell de Brai, a la Terra Alta, parlen de la mordassa en sardina, al Priorat en diuen indistintament crosta de pa o crostó de pa. Segurament que n'hi ha més de noms.

Al marge de les variants en la denominació d'aquest menjar hi ha varietats a l'hora d'adobar-lo: hi ha qui en comptes de posar la sardina de casco o arengada hi posa un parell de talls de cansalada viada feta a la brasa. D'altres, segons les preferències, es preparen la clotxa amb una botifarra negra, en substitució de la sardina de casco.

En algunes poblacions terraltines, com Prat de Comte i Horta de Sant Joan, la sardina s'acostuma a fregir en una paella i l'oli d'haver-la fregit es tira dintre de la clotxa. Diuen que així queda més gustosa. La sardina fregida a la paella resulta menys forta i l'oli dona més sabor a la clotxa, ja que aquest s'hi tira a dins.

En algun altre poble, com és ara Villalba, es mengen els alls i la ceba fets al caliu però no s'ho tiren dins de la clotxa sinó que s'ho mengen a mossegades al costat.

Si anem una mica més al sud, ja a fora de Catalunya, trobem més variacions de la clotxa de les que hem vist a les Terres de l'Ebre. Bé, potser no es poden considerar variacions, però ens la recorda una mica. A Castelló en diuen ximos d'un preparat amb un crostó de pa que es farceix amb un sofregit de pebrot vermell, tonyina, pinyons i tomàquet. En aquest crostó de pa se li treu la molla i quan s'ha farcit es tapa, es passa per llet, s'arrebossa i es fregeix en oli. A Castelló, però, no és pas un menjar de pagès, com a les Terres de l'Ebre, ja que es



Fent la Clotxa a la fira de l'oli de la Fatarella, el desembre de 2005

menja per Santa Magdalena, que és quan se celebra la Festa Major. Hi ha qui també ho pren per Pasqua. A València a un menjar semblant en diuen pepitos.

## La clotxa avui

La clotxa, com heu vist, ha estat tradicionalment un menjar de pagès a les comarques del sud de Catalunya. Es menjava al defora, més aviat per a esmorzar durant les estacions de temperatures més baixes, això és, a partir de la verema, que anuncia la tardor, i durant l'hivern.

La clotxa és molt senzilla i ràpida de fer a la vora d'un foc però també es pot fer a casa mateix. Quan es fa la clotxa, un cop s'han escalivat els ingredients, és costum que cada comensal se la prepari ell mateix.

Antigament, la clotxa es feia amb els pans de quilo i se'n tallaven els cantons per preparar-la, també hi havia més molla. Ara els forns venen pans d'un quart o de mig quilo i segons la gana que es tingui es pot fer una clotxa més gran o més petita.

Recentment, la clotxa ha sofert un gir i d'un esmorzar senzill s'ha convertit en un menjar típic de festa, o l'excusa per trobar-se amb la colla algun diumenge al mas. Així doncs, veiem que el seu ús i consum ha canviat.

Tant és així que a diverses poblacions, es tracti de la Ribera d'Ebre o de la Terra Alta, per a la celebració de la festa del vi o la de l'oli, es realitza un dinar col·lectiu popular en el qual, entre d'altres coses, s'ofereix una clotxa per a menjar.

Com a curiositat cal remarcar que a Arnes, una població de la Terra Alta, o a Rasquera, localitat que pertany a la Ribera d'Ebre, no s'acostuma a menjar la clotxa, per tant, podem dir que no es tracta d'un aliment escampat arreu, tot i que s'estén per bona part de l'interior de les Terres de l'Ebre.

Resumint: com podeu veure la clotxa ha deixat de ser l'esmorzar tradicional del tros per passar a ser un plat amb identitat pròpia! És, ni més ni menys, un signe d'identitat a bona part de les Terres de l'Ebre.

## Un suggeriment

Animeu-vos a preparar aquest plat! És molt senzill de fer i molt econòmic. Us aconsello que vosaltres el féu per a l'hora de dinar ja que omple una mica.