

Una delícia prioratina

La truita amb suc és un dels plats tradicionals de la comarca



La truita, una deliciosa menja del Priorat | Cedida

Tots sabem dels **encants naturals del Priorat**, però a banda la comarca té **molts altres atractius**. A **taula**, posem per cas, és tradicional la **truita amb suc**. Tal i com recull **Carrutxa**, es tracta d'un **plat típic de Quaresma**, època de l'any en què la carn desapareixia dels àpats de la població, i tot donant de passada protagonisme a llegums i verdures per omplir el pap.

Se'n menja a totes les viles, però **Ulldemolins organitza la festa dedicada a aquesta menja** des de 1982.

Breu història

La història, s'apunta des de l'entitat, es remunta temps enrere, pel fet que precisament Ulldemolins era un **municipi de producció d'oli**. Com que els conreus eren lluny del nucli urbà, i quan hi havia feina podien passar-se dies sencers al mas (o a 'la Garriga', segons les cròniques locals), **per sopar era habitual fer truites d'espínacs**, perquè la collita d'olives es feia entre els mesos de desembre i febrer, quan precisament els espínacs són **a punt per collir**.

El problema, relata Carrutxa, venia a l'hora d'escalfar el menjar. El remei que s'hi va posar va ser **dur de casa alls, oli, pebre i farina**. De tot això **se'n feia una salsa** i algunes herbes perquè tot plegat fos més gustós. S'hi posava la truita, a posteriori, i aviat s'escalfava. En ocasions, es precisa, **també s'hi podia remullar bacallà**, que més endavant es fregia i se servia amb la truita. Ara, però, convertit en un plat tradicional, a cada casa es fa d'una manera particular.

Per a l'elaboració de la truita amb suc **calen espinacs, fesols i ous**. Els espinacs han de morfir-se, és a dir, que han de fer suc. Per fer-lo, a banda es pot fregir el bacallà, i l'oli usat el posarem en una cassola per sofregir-hi els alls i altres ingredients, com ara les herbes. Un cop els alls hagin agafat color, cal que hi afegim un parell de cullerades de farina i una mica de pebre vermell i la sal, fins que bulli. Un cop la truita d'espinacs està llesta, i freda, es posa a la cassola, amb el bacallà, i se la deixa a foc lent una estoneta.