



Elaboració artesana d'embotits de Cal Tòfol

Castellbell i el Vilar

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: C. del Burés, 16
Alçada: 146

Coordenades:

Latitud: 41.6389
Longitud: 1.85665
UTM Est (X): 404776
UTM Nord (Y): 4610316

Classificació

Número de fitxa 08053-591
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX-XXI
Any 1865
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: 4905807DG0140N0001OY
Autoria de la fitxa Jordi Montlló i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: dv., 02/06/2017 - 02:00

Descripció

Aquesta botiga de queviures, elabora des de l'any 1885 productes totalment artesanals realitzats amb la carn de porc. Si bé antigament es feia la matança del porc, actualment prové d'un escorxador que serveix diàriament la vianda necessària per a l'elaboració dels productes estrella d'aquesta casa, que des de fa més de cent anys treballa seguint el "savoir-faire" que s'ha transmès generacionalment.

La producció és limitada, degut a la caducitat de la matèria prima emprada en l'elaboració del producte, com l'ou natural o l'escalivada. I per tant, això implica una higiene a l'hora de treballar molt acurada, tant en la neteja dels budells com de l'obrador.

Elaboren la botifarra negra, la botifarra crua, botifarra amb ceba fregida, amb romaní i amb bolets. Amb la tripa més petita, de corder, elaboren la salsitxa. Un altre dels productes que elaboren és la botifarra del perol (es tracta de la botifarra crua i cuita al perol, sense que aquesta arribi a ebullició). El mateix procediment també es realitza amb el tipus catalana o el bull blanc coneguda també com bisbe. Ambdues es fan amb tripa més gruixuda. Durant el procés d'elaboració, aquesta carn s'ha de deixar pasteuritzar 48 hores; llavors s'emboteix i es cou. El castellvillarenc, parteix del mateix principi però s'hi afegeix ou dur i pebrot vermell escalivat. També elaboren el fuet, la llonganissa i el xoriço.

Observacions:

L'any 2014 cal Tòfol rep el premi de la Generalitat de Catalunya als Establiments Comercials Centenaris.

Història

Tot comença l'any 1877, quan Cristòfol Rafat i Calsina, amb 16 anys treballa a la fàbrica Burés. Pateix de bronquitis i la pols de la fàbrica no era precisament saludable. L'11 d'octubre de 1881, amb 19 anys, onze mesos i dotze dies, és donat de baixa al servei militar. El document oficial diu "pasa á la Reserva por inutil". Constava com a filador d'ofici i era de "pelo negro, cejas al pelo, ojos pardos, nariz regular, barba cerrada, boca regular, color sano, su frente regular, su aire marcial", feia un metre i sis-cents quatre mil·límetres d'alçada i va manifestar no saber llegir ni escriure. El document fou signat pel regidor Fermí Oliveras i per Jaume Fainé, l'alcalde de Castellbell i el Vilar.

Per aquells anys, els propietaris de la fàbrica del Burés feien baixar des de l'estació del Nord la maquinària i la matèria primera que necessitaven per a la fabricació tèxtil. Passaven doncs pel camí que des del Vilar vorejava el torrent del Puig fins a la fàbrica. L'amo veient la precària salut del noi va deslliurar-lo de la feina de filador i li va instal·lar una bota de vi al peu del camí i així ell pugues vendre gots de vi als traginers anotant amb una ratlla cada got que venia i al vespre anava a la porteria de la fàbrica per passar comptes amb l'amo.

Temps després demanà permís per posar unes taules al carrer els diumenges on servia vi i cafès. Als vint-i-set anys ja constava d'ofici, confiter. L'any 1888 es casa amb Florentina Frontera i Calsina, de divuit anys, filla de Francesca Calsina i Carreras i del "curandero" Pere Frontera i Ribera, en Pere del Gall, del Vilar. Aquest, cotitzà com a herbolari la contribució industrial del poble entre els anys 1880 i 1911.

La bota de vi amb tota probabilitat esta situada al costat d'on després obriria la primera botiga de queviures. El local, molt petit, corresponia a la part de la casa que s'entrava per la porta que avui queda a la dreta i que roman tancada. Al seu darrera hi havia l'habitatge i a l'altre costat les corts de cal Calaf. La part actual de la botiga és una ampliació on hi havia hagut el cafè i el local social de l'Orfeó la Formiga.

A cal Tòfol s'hi venien queviures, ranxo pel bestiar, i productes farmacèutics bàsics com l'aspirina, pomades o el "cerebrino". També s'hi feien els pegats. Dins de la botiga, hi havia una font d'aigua i la gent del barri hi anava a omplir galledes i els càntirs d'aigua. La botiga només la tancaven els diumenges.

L'any 1928, per veure com Cristòfol Rafat feia el pagament corresponent a "Ultramarinos" i a "Cerveza y bebidas gaseosas", una activitat, la dels Ultramarinos, que seguirà pagant fins al 1938, l'any de la seva mort. L'any 1950 la botiga de "Ultramarinos", situada al carrer del Burés, número 16, era de la senyora Francesca

Rafat i Frontera, la filla gran del Cristòfol i la Florentina, la qual havia mort un any després del seu marit, l'any 1939. Els germans de la pubilla foren Pere Rafat i Frontera, nascut el 1891 i mort als tres anys el 31 d'agost de 1894, i Teresa Rafat i Frontera, nascuda vers l'any 1904, doncs sabem que es va casar a l'edat de 26 anys, el 9 d'octubre de 1930, amb Domènec Ripoll i Quinquer.

Francesca Rafat i Frontera, nascuda el dia 2 d'agost de 1895, es va casar amb Ramon Gras i Calvet i, un cop enviudà, va tornar a fer-ho el 20 d'agost de 1924 amb Joaquim Sellés i Cadavall, vidu d'Eulàlia Pons i Rodés. Joaquim Sellés morí el 6 de novembre de 1948, als 60 anys d'edat, i Francesca morí a l'edat de 56 anys el 5 de setembre de 1952. Joan Torras i Torra i la seva esposa Josepa Sellés i Rafat es feren càrrec de la botiga a partir de l'any 1952, al mateix temps que feien de masovers del castell de Castellbell.

El 20 de setembre de 1971 l'avinguda del riu Llobregat arrasa la botiga i probablement la reconstrucció propiciés l'ampliació.

El seu fill, Valentí Torras i Sellés, és titular del negoci i el seu fill, Esteve Torras i Grífol també s'hi ha iniciat.

Bibliografia

LLUCH, Sònia (2011). Delicatessens made in Castellbell: un recorregut pel poble a la recerca dels millors aliments de fabricació pròpia i artesanal; dins El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i El Vilar, 361, novembre de 2011, pp. 13-17.

LLUCH, Sònia (2013). Un negoci molt canviant. Repassem la història comercial de Cal Tòfol, un establiment amb 143 anys de vida; dins El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i El Vilar, 379, juny de 2013, pp. 18.

VALLS i PUEYO, Joan (2014). Cal Tòfol, un comerç centenari de Castellbell i el Vilar, i la direcció de la fàbrica del Burés. Treball inèdit.

