



Matons El Putxet

Castellbell i el Vilar

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: C. de Sant Salvador, 11 (antic camí de Viladoms, 3)
Alçada: 165

Coordenades:

Latitud: 41.62118
Longitud: 1.86896
UTM Est (X): 405776
UTM Nord (Y): 4608335

Classificació

Número de fitxa 08053 - 617
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX-XX
Any 1830
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: Matons El Putxet
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: ds., 27/05/2017 - 02:00

Descripció

El mató és un tipus de formatge fresc amb menys greix que la majoria dels altres formatges. Es fabrica artesanament fent bullir la llet i coagulant-la amb un element vegetal o quall animal. El mató El Putxet es fa amb llet fresca de vaca o de vegades de cabra (mai barrejades) on s'hi afegeix el cuall animal (abans ho feien amb herbacol). Aquest cuall, el que fa és separar el xerigot, que és la part aquosa de la llet, separada de la coagulable. Es retira el xerigot i es posa la part sòlida en un escorrador amb un drap. Després es passa a l'envàs amb el que es servirà, també amb un drap, sense premsar, només es lliga el drap per dalt. També fan formatge fresc i pastís de formatge.

Observacions:

Antigament el xerigot s'aprofitava per donar de menjar als porcs, barrejat amb sagó o sagones.

Història

La masia cal Putxet va ser fundada al 1801. Situada entre els municipis de Marganell i Castellbell i el Vilar, en els seus orígens van dedicar-se a la vinya i amb l'arribada de la plaga de la fil·loxera que va arrasar les vinyes, es van veure obligats a dedicar-se a la ramaderia i a l'hort.

La Maria Dolors Clusellas és la quarta generació familiar que es dedica a elaborar mató artesanalment i vendre'l a Montserrat, sota la marca "Les bones coses de Montserrat". Va començar la seva besàvia paterna, la Rosa Sellers Bisbal, en un moment on moltes masies i cases de pagès feien el mateix per complementar l'economia familiar. Feien el mató amb la llet de les seves vaques o cabres, i a l'endemà ben d'hora pujaven amb burro o mula fins al pla de Montserrat per vendre'l a peregrins i visitants. Quan el fill de la Rosa i el Serafi, Joan Cluselles Sellers, es casa amb Maria Oller, que són els avis de la Maria Dolors, continuen vivint a la casa de cal Joan del Putxet, les dues generacions. Llavors, la jove, acompanya a la sogra a vendre el mató. Els seus fills, pares de la Maria Dolors, s'estableixen a Marganell i regenten durant 40 anys la carnisseria del poble. En un moment de forta crisi, la Maria Reis Rius i Pujol, mare de la Maria Dolors, decideix ajudar a la seva sogra amb el mató, seguint la cadena familiar que continua la Maria Dolors. La tradició familiar és important per continuar venent a Montserrat perquè és una de les condicions que imposa el monestir per poder vendre, taxes a part. Si la continuïtat familiar es trenca, es perd el dret de poder vendre a la plaça de Montserrat. Però no es tracta d'un tema de foment als oficis artesanals sinó de recuperar el monopoli d'aquesta activitat per part del monestir.

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.

<http://lesbonescosesdelmontserrat.com>

