



Crema i pastís de Sant Josep

Fonollosa

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Fonollosa

Coordenades:

Latitud: 41.76322
Longitud: 1.66888
UTM Est (X): 389351
UTM Nord (Y): 4624344

Classificació

Número de fitxa: 08084-86
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia: Tècnica artesanal
Estil / època: Modern Contemporani
Segle: XVIII-XX
Estat de conservació: Dolent
Protecció: Inexistent
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Pública
Autoria de la fitxa: Raquel Valdenebro Manrique
Data de registre de la fitxa: dt., 12/04/2005 - 02:00

Descripció

Segons informació oral procedent de la Senyora Angelina Devant, i confirmada per algunes altres enyores del nucli de Fonollosa, era tradicional que el dia de Sant Josep, que fins a la dècada dels anys setanta era una festivitat molt celebrada a les cases, les mestresses de Fonollosa acostumessin a elaborar una crema, anomenada de Sant Josep, i que es menjava aquest dia. Es tractava d'una crema catalana efectuada a base d'ous, llet, sucre, que es coïen al foc fins que quedava lligada. Aquesta crema es solia menjar acompanyada d'un pastís anomenat "Roscó de Sant Josep", que era un pa de pessic.

Observacions:

No s'ha pogut determinar si el pa de pessic del roscó duïa o no algun ingredient especial, ja que cap de les persones consultes recorda haver-lo fet a casa, sinó que s'anava a comprar al forn.

Història

El costum d'elaborar i menjar aquesta crema i aquest pastís era bàsicament deguda al fet de que Josep era un nom molt comú a totes les cases de Fonollosa, la qual cosa feia que el dia de la seva festivitat -19 de març- es celebrés de manera molt considerada. No s'ha pogut determinar l'origen, però si el fet de què es va perdre al voltant de la dècada del 1970, amb la industrialització de l'alimentació i amb la possibilitat de poder adquirir productes d'aquest tipus ja elaborats. Actualment el costum de menjar crema aquest dia s'ha perdut totalment.