Els Momflons

Sitges

Ubicació

Comarca: Garraf
Lloc/Adreça: Sitges

Coordenades:

Latitud: 41.23508
Longitud: 1.81167
UTM Est (X): 400415
UTM Nord (Y): 4565534

Classificació

Número de fitxa 08270 - 669
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Any 1870
Autoria de l'element: Isidre Sabaté Poch
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Productiu
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa Laia Massansalvador Soler
Data de registre de la fitxa: dt., 22/08/2006 - 02:00

Descripció

Els momflons són fets d'una pasta dolça cassolana i han esdevinguts típics a Sitges per Pasqua i per dies de festa senyalada. El monfló és, doncs, un pastís de pasta de pa, buit al mig i de consistència ferma, amb forma allargada i de diferents mides. Són molt esponjosos i ensucrats i presenten un color torrat. En el gust

hi predominen les herbes aromàtiques. S'elaboren amb llet, mantega (eventualment també llard), farina, ous, canyella, sucre, diferents herbes aromàtiques (matafaluga, celiandre...), raspadura de llimona i aigua. L'elaboració passa per remullar prèviament les herbes aromàtiques en anís; a continuació, cal batre els ous, afegir-hi la farina, el sucre, la mantega i el llevat, i pastar la mescla fins a obtenir una pasta consistent. Un cop pastada, es deixa reposar, se separa en diferents unitats, se li dóna a mà forma rectangular i es cou al forn.

Història

Actualment, els momflons es serveixen a la pastisseria de Joan Sabaté Pascual -descendent de qui és considerat l'artífex d'aquesta recepta, Isidre Sabaté l'any 1870, situada a la plaça de l'Ajuntament. El nom de momfló ve de la suavitat del postre que recorda a la suavitat de les ovelles moltons.

Bibliografia

VILÀ SOLER, J. (1998) "Diversòrum sitgetà entrellat de costums, fets i dites populars". Quaderns de Sitges. Ajuntament de Sitges.