



Xatonada de dijous gras

Torrelavit

Ubicació

Comarca: Alt Penedès
Alçada: 208 m

Coordenades:

Latitud: 41.44634
Longitud: 1.72988
UTM Est (X): 393904
UTM Nord (Y): 4589085

Classificació

Número de fitxa: 08287 - 195
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia: Tècnica artesanal
Estil / època: Modern Contemporani
Estat de conservació: Dolent
Notes de conservació: Aquest àpat ja no es fa a Torrelavit.
Protecció: Inexistent
Accés: Sense accés
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Pública
Autoria de la fitxa: Oriol Vilanova
Data de registre de la fitxa: dc., 14/07/2010 - 02:00

Descripció

Recepta de cuina típica de l'antic poble de Terrassola, segons la qual, en un morter s'hi posaven ametlles seques escaldades, sense pellofa, uns alls prèviament pelats i un bitxo; es trinxava, i una vegada fet això s'hi posava un bon rajolí d'oli arbequí i es remenava fortament fins que es formés una pasta consistent; després s'hi afegia una mica de vinagre i un pols de sal, que es barrejava amb la salsa. Era emprat aquest condiment per amanir l'escarola, que prèviament havia estat tallada en trossos petits, preferentment de fulla ben blanca;

a vegades es barrejava amb créixens, que donaven un sabor molt característic a l'amanida. S'hi afegien mongetes seques que havien estat bullides el dia abans, i es menjava tot barrejat. A banda, es feien truites, sobretot amb patates, es fregia cansalada i a vegades arengades com a acompanyant del plat descrit.

Història

Segons Salvador Llorac, el costum de fer aquest plat era molt antic, i es feia a l'antic poble de Terrassola. Era un àpat que encara a finals del segle XIX es feia comunitàriament a la plaça de l'església parroquial de Terrassola per dijous gras.

Bibliografia

LLORAC I SANTIS, Salvador (2003): "Torrelavit. Ahir i avui d'un poble del Penedès". Edita: Ajuntament de Torrelavit, p. 333.