Receptes de cuina recollides per Ignasi Domènech

Castellgalí

Ubicació

Comarca:	Bages
Lloc/Adreça:	Boades.

Coordenades:

Latitud:	41.67502
Longitud:	1.84402
UTM Est (X):	403778
UTM Nord (Y):	4614341

Classificació

Número de fitxa	08061-84
Àmbit:	Patrimoni immaterial
Tipologia	Tradició oral
Estil / època:	Modern Contemporani
Segle	XX
Autoria de l'element:	Les mestreses de casa de Boades i Vallhonesta
Estat de conservació	Bo
Protecció	Inexistent
Accés	Sense accés
Ús actual:	Científic
Titularitat	Pública
Autoria de la fitxa	Cortés Elía, Maria del Agua
Data de registre de la fitxa:	dl., 12/06/2006 - 02:00

Descripció

La gastronomia de Boades es tradueix en una cuina contundent i aromàtica, basada en productes de la zona com el conill, els cargols i els bolets. Si hi afegim Vallhonesta, la riquesa culinària d'aquesta petita àrea

s'incrementa notablement. Les receptes que va recollir Ignasi Domènech eren les que feien les mestresses de casa de la zona amb els ingredients que tenien disponibles, cargols, conill, patates, bolets de la zona com els fredolics. Són receptes senzilles però gustoses a les que s'afegeixen herbes aromàtiques de la zona.

Observacions:

Van ser recollides per Ignasi Domènech. Hi ha un exemplar del llibre a l'Arxiu Històric de Manresa.

Història

A finals del segle XIX el cèlebre cuiner manresà Ignasi Domènech va visitar la zona de Boades i Vallhonesta, i va recollir directament de les mestresses de casa un seguit de receptes en el seu llibre: cargols a la Vallhonesta, patates i bolets a la Vallhonesta, conill guisat a l'estil de Boades, cargols a l'estil de Boades, lluç a l'estil de la torre del Breny. Aquest recull de receptes el va difondre en la seva obra "La Teca", publicat a Barcelona, en el que també donava orientacions per servir bé la taula, festes gastronòmiques de Catalunya, consells per cuinar i finalment un important recull de receptes principalment de Catalunya. Al seu llibre, Ignasi Domènech va descriure Vallhonesta com a "un pintoresc poble enclavat entremig de Manresa i les muntanyes de Montserrat, ric per la quantitat i qualitat d'herbes aromàtiques de molta vàlua per a la cuina i per als fabricants de licors". De Boades va dir que "és un poblet de Catalunya, on s'hi crien exquisits cargols, i on el romaní és abundant per alimentar-se". També "el pintoresc poblet de Boades està situat al raval de Castellgalí, prop de Sant Vicenç de Castellet, i gaudeix de gran bellesa panoràmica i esplèndides muntanyes, en les quals hi abunden les herbes aromàtiques, que serveixen per condimentar els guisats i que s'usen també per a la fabricació de licors".

Bibliografia

Domènech, Ignasi (1960, 9º edició). La Teca. Barcelona, Ed. Quintilla i Cardona.