



Receptes recollides per Ignasi Domènech

Sant Vicenç de Castellet

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Vallhonesta i Boades. 08295 SANT VICENÇ DE CASTELLET
Emplaçament Vallhonesta

Coordenades:

Latitud: 41.66577
Longitud: 1.86396
UTM Est (X): 405424
UTM Nord (Y): 4613291

Classificació

Número de fitxa 08262-88
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Autoria de l'element: Ignasi Domènech i els habitants de Vallhonesta
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Obert
Ús actual: Social
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa María del Agua Cortés Elía. / OPC
Data de registre de la fitxa: dl., 16/08/2004 - 02:00

Descripció

La gastronomia de Vallhonesta 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 Boades, 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 a la zona, 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. L'associació Ceps i Manduca, dedicada al món de la gastronomia i la cultura, en diferents ocasions n'han fet elaboracions i tastos populars.

Història

A finals del segle XIX el cèlebre cuiner manresà Ignasi Domènech va visitar la zona 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". A més de les receptes que Ignasi Domènech va recollir, les mestresses de casa de Sant Vicenç han transmès fins a l'actualitat una recepta de conill i unes postres típiques en època de verema a Vallhonesta: el conill a la míquili-mòquili (seguint el record de les persones que encara l'elaboren a Sant Vicenç, aquest plat provindria de la zona del Montsec). S'elaborava als masos i es portava a la vinya en època de verema. Arrop de verema, acompanyava el conill com a menja típica de verema.

Bibliografia

DOMÈNECH, Ignasi (1960, 9ª edició). La Teca. Barcelona, Ed. Quintilla i Cardona.