



Arrop

Cervelló

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat

Coordenades:

Latitud: 41.3960857

Longitud: 1.95886

UTM Est (X): 412964

UTM Nord (Y): 4583251

Classificació

Número de fitxa 08068 - 413

Àmbit: Patrimoni immaterial

Tipologia Tècnica artesanal

Estat de conservació Dolent

Notes de conservació: La recepta ja no es fa, però es té memòria de la seva elaboració i algunes persones grans encara la consumeixen per la fira de Sant Ponç.

Protecció Inexistent

Tipus de protecció: Inexistent

Accés Obert

Ús actual: Altres

Titularitat Pública

Autoria de la fitxa Juana María Huélamo Gabaldón - Kuanum

Data de registre de la fitxa: ds., 13/07/2024 - 10:20

Descripció

L'arrop és una confitura tradicional que es preparava a les cases de pagès durant la verema.

Aquest procés s'iniciava abans que el most comencés a fermentar, aprofitant les darreres fruites i hortalisses de l'estiu. La conservació de l'arrop es basa en l'alta proporció de sucre natural del raïm, que és

d'aproximadament un 20%, mentre que el 80% restant és aigua. Si s'hi afegeixen fruites molt dolces, la dolçor i el poder de conservació augmenten encara més.

Quan es bull el most, una part de l'aigua s'evapora, deixant un suc amb una major concentració de sucre. Això fa que les fruites banyades en aquest suc quedin xopes i tenyides pel most reduït, resultant molt més dolces. Aquesta tècnica permet obtenir una conserva sense necessitat d'afegir-hi sucre refinat.

El resultat és un preparat espès, amb trossos de fruita i verdura impregnats de most reduït, molt dolços, que esdevé un aliment altament energètic. Aquest era un dels berenars més esperats per la canalla.

La preparació és senzilla:

Arrop (per a 4 persones)

Ingredients:

- 1 quilo de raïm (blanc o negre, el que preferiu) - donarà aproximadament 0,750 litres de most.
- 600 g de fruita i hortalisses variades (poma, pera, codony, carabassa, albergínia petita) - totes tallades a daus. És millor utilitzar una proporció similar de cadascuna.

Procediment:

1. Preparació del Most:

- Premsar el raïm per obtenir el most (mai al processador d'aliments, millor amb les mans o en un morter, tot cuidant que no es trenquin les llavors del raïm per tal d'evitar l'amargor).
- Deixar reposar el most obtingut una estona perquè se separin les impureses.
- Disposar el most reposat en una olla gran.

2. Cocció:

- Bullir el most amb les fruites i hortalisses.
- Afegir les fruites i hortalisses tallades a daus.
- Tapar l'olla i deixar bullir a foc lent durant una hora aproximadament.
- Passada una hora, treure la tapa de l'olla.
- Continuar bullint durant 45-50 minuts més, remenant periòdicament, tot vigilant que no s'assequi massa.

3. Finalització:

- Quan l'arrop tingui la consistència desitjada, retirar del foc.
- Deixar refredar abans de servir o fer el buit en un flascó al bany Maria.

Notes:

- El temps de cocció pot variar en funció del contingut d'aigua de les fruites i hortalisses utilitzades.
- És important remenar periòdicament per evitar que s'enganxi al fons de l'olla.
- Aquest arrop és una delícia tradicional que combina la dolçor natural del most de raïm amb les textures i sabors de les fruites i hortalisses, creant un plat únic i saborós.

L'arrop acostumava a formar part del berenar, i es menjava amb pa (informació oral de la Rosa Tres, juliol 2024).

Observacions:

Si s'hagués de definir l'arrop en termes culinaris actuals, es diria de la següent manera:

"Confitura de fruita de temporada, elaborada a base d'una reducció de most, utilitzant com a conservant l'alta proporció de sucre que té aquest most".

Història

L'arrop és una confitura que aconsegueix aprofitar el raïm sobrant de la verema, i crear una reserva dolça per a tot l'hivern. Ja està documentat en època romana a les nostres contrades gràcies a l'arqueologia, i es disposa de varies receptes de llibres d'agronomia d'autors romans i posteriors.

Pel que fa al conreu de la vinya a Cervelló, val dir que les transformacions dels usos dels terrenys i les dificultats de l'orografia, que feien impossible la introducció de maquinària, i requerien treballs manuals amb l'únic suport dels animals, van fer perdre aquest cultiu, que havia estat el més significatiu del municipi. A Cervelló es feia també molt vi per a consum propi. Totes les masies i els habitants del poble que disposaven d'algun petit terreny hi plantaven vinyes, i moltes cases disposaven de cups i també premses a les plantes baixes.

Bibliografia

GRUP DE RECERCA CERVELLÓ (2022) Cervelló desaparegut. El Papiol.: Efadós. Col·lecció: Baix Llobregat.



