



## Tradició culinària

Avinyonet del Penedès

### Ubicació

**Comarca:** Alt Penedès  
**Lloc/Adreça:** 08792 AVINYONET DEL PENEDÈS.

### Coordenades:

**Latitud:** 41.36104  
**Longitud:** 1.77962  
**UTM Est (X):** 397925  
**UTM Nord (Y):** 4579556

### Classificació

**Número de fitxa:** 08013-206  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Modern Contemporani  
**Estat de conservació:** Regular  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Lúdic  
**Titularitat:** Pública

**Fitxes associades:**

[Toponímia popular](#)

[Medicina popular i curanderisme](#)

[La parla local: expressions i vocabulari](#)

[Rondalla del cep del dimoni i l'esbarzer](#)

[Oracions](#)

[Nadales](#)

[Dites i corrandes](#)

[Les Cabres de l'Arboçar](#)

[Costums religiosos desapareguts](#)

[Oficis desapareguts](#)

[Antics goigs d'Avinyonet del Penedès](#)

**Autor de la fitxa:** J.M. Huélamo - ARQUEOCIÈNCIA  
**Data de registre de la fitxa:** dv., 15/11/2002 - 01:00

### Descripció

**MENJARS TÍPICS** Rovellons confitats. Quan a la casa hi havia abundància de rovellons, les mestresses es dedicaven a confitar-los per a l'hivern. Després de rascar la seva terregada, els tiraven dintre una olla d'aigua i quan aquesta havia arrencat el bull, els treien i els posaven en aigua saturada de sal. També d'altres els cobrien de sal. No cal dir que aquests bolets, abans d'ésser cuinats, calia posar-los llarga estona en aigua clara perquè perdessin la forta salabor que portaven (Maria Rubió, l'Arboçar). El sopar del Divendres Sant. Era auster i vegetarià: enciam i brotons amb allioli (Avinyó, 1908). Escudella de congre. Al segle XIX, els arboçarencs enfeinats amb el transport de llenya, amb carros, acostumaven a menjar escudella de congre, que les famílies havien condimentat el dia abans i que els carreters escalfaven al foc amb una cassola. L'escudella era feta de mongetes, patates, col i congre (SADURNÍ, 2001, II:225). Pollastre amb bolets. Net l'animal i reposades les carns un parell de dies després de sacrificat, l'enfarinaven i el posaven en un recipient amb un sofregit de ceba, tomàquet, uns alls i salpebre, tot mullat amb el brou dels menuts. Després d'una bona estona de cocció, hi afegien els bolets. Total una hora i mitja de foc (SADURNÍ, 2001, II: 227). Vi reforçant: Vi blanc amb brots de romaní, de què se servien per reforçar els infants, amb una cullerada havent dinat (L'Arboçar) . (SADURNÍ, 2001: II, 92). Xarops. Les mestresses eixerides coïen sucre amb una barreja de vi i aigua, fins que s'espesseïa, i hi afegien, més tard, substàncies medicinals. A les Gunyoles es feia el xarop de pàmpol. A l'Arboçar, el xarop de les cinc arrels (SADURNÍ, 2001: II, 92). Tenien fama: les perdius de l'Arboçar i els espàrrecs de Sant Sebastià dels Gorgs. (SADURNÍ, 2001, II: 223).

**RECEPTES DE QUARESMA:** 1/CONGRE ESCALIVAT. Es dessalava el peix prèviament salat, i es posava a la brasa, acompanyat de verdures com pebrots escalivats i d'una salsa semblant al romesco, picant. 2/ARROS AMB CONGRE. Es posen a bullir 2 "grills" d'all, 1 patata, 1 raig d'oli d'oliva i el congre dessalat. Quan ha fet una bona bullida es treu el congre. Es trituren tots els ingredients i finalment s'afegeix l'arròs (a vegades també s'afegeixen fideus) al brou, de manera que quedi caldós. 3/El dimecres de cendra es feia allioli per acompanyar el peix. Era un acte potser comunitari.

### **Observacions:**

Foto 1: pintures murals a Can Ràfols dels Caus, amb un bodegó de caça. Fotos 2 i 3: cuina de Can Ràfols dels Caus, amb un detall de la pica per dessalar el peix salat.

## **Bibliografia**

SADURNÍ I VALLÈS, Pere (2001) Folklore del Penedès. Sant Sadurní d'Anoia: Fundació Caixa Penedès. 2 vols.

