



Elaboració artesana d'embotits

Castellbell i el Vilar

Ubicació

Comarca: Bages
Emplaçament
Alçada: 146

Coordenades:

Latitud: 41.62920503442586
Longitud: 1.860790544386548
UTM Est (X): 405107
UTM Nord (Y): 4609236

Classificació

Número de fitxa 08053 - 591
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX-XXI
Any 1865 i 1910
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Obert
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Autoria de la fitxa Jordi Montlló i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: dv., 02/06/2017 - 02:00

Descripció

Encara té molta tradició l'elaboració artesana d'embotits de porc a la població. Es conserven encara negocis i botigues centenaries que han mantingut la tradició familiar al llarg dels anys.

Destaquen especialment els embotits de Cal Tòfol (des de 1885), amb una producció limitada però de primer nivell de botifarra negra, botifarra crua, botifarra amb ceba fregida, amb romaní i amb bolets. Amb la tripa més petita, de corder, elaboren la salsitxa. Un altre dels productes que elaboren és la botifarra del perol (una botifarra crua i cuïta al perol, sense que aquesta arribi a ebullició). El mateix procediment també es realitza amb el tipus catalana o el bull blanc coneguda també com bisbe. Ambdues es fan amb tripa més gruixuda. Durant el procés d'elaboració, aquesta carn s'ha de deixar pasteuritzar 48 hores; llavors s'emboteix i es cou. El castellvillarenc parteix del mateix principi però s'hi afegeix ou dur i pebrot vermell escalivat.

També els embotits de porc elaborats per cal Riera són destacats ja que encara manté la tradició familiar artesana des de 1910 al lloc conegut antigament com "La Fonda", per haver estat inicialment una fonda per dinar i allotjar els treballadors de la fàbrica, i també botiga.

Observacions:

L'any 2014 cal Tòfol rep el premi de la Generalitat de Catalunya als Establiments Comercials Centenaris.

Història

En el cas de cal Tòfol, la història comença l'any 1877, quan Cristòfol Rafat i Calsina, de 16 anys treballava a la fàbrica Burés, que aviat va deixar degut al seu mal estat de salut. Per aquells anys, els propietaris de la fàbrica del Burés feien baixar des de l'estació del Nord la maquinària i la matèria primera que necessitaven per a la fabricació tèxtil. Passaven pel camí que des del Vilar vorejava el torrent del Puig fins a la fàbrica. L'amo, veient la precària de la seva salut, va deslliurar-lo de la feina de filador i li va instal·lar una bota de vi al peu del camí i així ell pugues vendre gots de vi als traginers. Als vint-i-set anys ja constava d'ofici, confiter.

L'any 1888 es casa amb Florentina Frontera i Calsina, filla de Francesca Calsina i Carreras i del "curandero" Pere Frontera i Ribera, en Pere del Gall, del Vilar. Aquest, cotitzà com a herbolari la contribució industrial del poble entre els anys 1880 i 1911. La bota de vi amb tota probabilitat esta situada al costat d'on després obriria la primera botiga de queviures. El local, molt petit, corresponia a la part de la casa que s'entrava per la porta que avui queda a la dreta i que roman tancada. Al seu darrera hi havia l'habitatge i a l'altre costat les corts de cal Calaf. La part actual de la botiga és una ampliació on hi havia hagut el cafè i el local social de l'Orfeó la Formiga.

A cal Tòfol s'hi venien queviures, ranxo pel bestiar, i productes farmacèutics bàsics com l'aspirina, pomades o el "cerebrino". També s'hi feien els pegats. Dins de la botiga, hi havia una font d'aigua i la gent del barri hi anava a omplir galledes i els cànirs d'aigua. L'any 1928, la seva activitat era la botiga dels Ultramarinos, que continua fins al 1938, l'any de la seva mort. L'any 1950 la botiga de "Ultramarinos", situada al carrer del Burés 16, era de Francesca Rafat i Frontera, la filla gran del Cristòfol i la Florentina, la qual havia mort l'any 1939. La Francesca es va casar en primeres noces amb Ramon Gras i Calvet i en segones noces amb Joaquim Sellés i Cadavall. Joaquim Sellés morí el 1948 i Francesca morí l'any 1952.

Joan Torras i Torra i la seva esposa Josepa Sellés i Rafat es feren càrrec de la botiga a partir de l'any 1952, al mateix temps que feien de masovers del castell de Castellbell. El 20 de setembre de 1971 l'avinguda del riu Llobregat arrasa la botiga i probablement la reconstrucció propiciés l'ampliació actual.

Bibliografia

LLUCH, Sònia (2011). "Delicatessens made in Castellbell: un recorregut pel poble a la recerca dels millors aliments de fabricació pròpia i artesanal", a *El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i El Vilar*, 361, novembre de 2011, p. 13-17.

LLUCH, Sònia (2013). "Un negoci molt canviant. Repassem la història comercial de Cal Tòfol, un establiment amb 143 anys de vida", a *El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i El Vilar*, 379, juny de 2013, p. 18.

VALLS i PUEYO, Joan (2014). *Cal Tòfol, un comerç centenari de Castellbell i el Vilar, i la direcció de la fàbrica del Burés*. Treball inèdit.

