



Menjars tradicionals

Montornès del Vallès

Ubicació

Comarca: Vallès Oriental

Coordenades:

Latitud: 41.5454

Longitud: 2.2672

UTM Est (X): 438881

UTM Nord (Y): 4599564

Classificació

Número de fitxa 08136-22

Àmbit: Patrimoni immaterial

Tipologia Tècnica artesanal

Estil / època: Contemporani

Estat de conservació Dolent

Protecció Inexistent

Accés Difícil

Ús actual: Social

Titularitat Pública

Autoria de la fitxa KuanUm - Juana María Huélamo Gabaldón

Data de registre de la fitxa: dt., 15/03/2005 - 01:00

Descripció

Gràcies al treball de recopilació de Xavier Beltran, coneixem els menjars associats al cicle festiu anual. Per Sant Isidre es prenia un suau, un got de vi amb dos carquinyolis, aiguardent, rom o un cremat. A casa es prenia un arròs amb conill, conill amb pèsols o semblant. Per Sant Josep, postres de crema cremada. Per Sant Joan es menjaven coques de rostillons (llardons) i de pinyons. Es subhastava un tortell gros, i amb aquests diners es pagaven les despeses del ball. El Diumenge de Pasqua es feia un esmorzar extraordinari: tothom tenia dret a fer-se una truita de tants ous com li semblés. Això representava un luxe inhabitual, i després el jovent presumia d'haver-se la menjat de deu o de dotze ous (BELTRAN I ALCALDE, 1985:

255). Per Nadal l'àpat de migdia acostumava a ser escudella i carn d'olla, pollastre i rostit. El dia 25 de bon matí es feien torrades al foc i s'encetava el vi bo. Es prenia com XUPINA, sucant les crostes de la torrada en el vi calent.

Bibliografia

BELTRAN I ALCALDE, Xavier (1985) Conèixer Montornès. Granollers: Ajuntament de Montornès del Vallès.