Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Salsa de la tia Remei Faura

El Papiol

Ubicació

Comarca:	Baix Llobregat
Lloc/Adreça:	Carrer Doctor Fleming, 4-6

Coordenades:

Latitud:	41.43797
Longitud:	2.01105
UTM Est (X):	417380
UTM Nord (Y):	4587850

Classificació

Número de fitxa	08158 - 225
Àmbit:	Patrimoni immaterial
Tipologia	Tècnica artesanal
Estil / època:	Popular Contemporani
Segle	XVIII-XX
Estat de conservació	Regular
Notes de conservació:	Poc coneguda
Protecció	Inexistent
Accés	Obert
Ús actual:	Altres
Titularitat	Privada
Autoria de la fitxa	Juana Maria Huélamo Gabaldón
Data de registre de la fitxa:	dc., 11/11/2009 - 01:00

Descripció

Recepta de salsa. Per a la seva preparació es necesita un bon grapat d'ametlles torrades, un tomàquet petit força madur (dels de penjar va be), un ou cru, sencer, un gra d'all cru, sal, oli i una mica de vinagre, si es vol. Procediment: es comença triturant dins el morter l'all, amb una mica de sal, després les ametlles, el tomàquet sense pell, i poc a poc es va amalgamant amb l'oli i si es vol unes gotes d'aigua que permetin

donar-li certa densitat a la preparació (no tindrà mai la consistència d'una salsa all i oli, perquè el seu objectiu és el d'amanir les verdures). També se li pot afegir una mica de vinagre, si es vol. No és una salsa espessida, sinò cremosa tipus romesco i es fa servir per condimentar amanides, sobre tot.

Observacions:

És una salsa que va passar de generacions en generacions.

Història

És una salsa que es feia servir en la família Faura. Aquesta salsa, que era elaborada per les dones d'aquella família del Papiol, la va traspasar a la dècada de 1950 la Remei Faura a la Mercedes Arís i es va fer servir per la seva germana Adela i la seva filla. Informació oral: Teresa Solias Arís.
Es tracta d'una evolució de l'antic almadroc, salsa típicament medieval, herència d'un plat romà: el moretum. L'afegit del tomàquet com a element acidulant és propi a les salses de la península ibèrica a partir del segle XVI.
El nom d'almadroc i morter ve de la utilització en la seva elaboració del morter de cuina. Les paraules que designen aquesta preparació culinària tant en època romana com medieval (moretum-almadroc) es relacionen amb el fet de produïrse en la seva elaboració una força de trituració que imprimeix la ma del morter sobre el contingut culinari que allotja el vas.
Pel cas del Papiol no es té cap registre documental. L'any 1611 Sebastián de Covarrubias, en la seva obra: "Tesoro de la Lengua Castellana", ho defineix «Cierta salsa que se haze de azeite, ajos, queso y otras cosas [...] Díxose moretum del verbo griego moreon [...] porque para majar el Almodrote bien, y mezclar todo lo que lleva, se va despegando y rayendo de las paredes del mortero, y juntándose en el hondo para poderse machacar o majar. En fin el nombre aunque los arábigos le ayan disfraçado con su artículo, es corrompido del dicho nombre latino moretum, interponiendo la letra D, moretum, y de allí modrote, y con el artículo al-modrote». (Covarrubias, 1611).
La salsa de la tieta Remei és una preparació senzilla, energética, que no incorpora el formatge i que serveix per amanir i donar personalitat als productes de l'horta i la muntanya del Papiol: amanides, tomàquets i ametlles.

Bibliografia

Covarrubias Horozco, S. (1611) Tesoro de la lengua espanyola. Madrid: ed. Ignacio Arellano y Rafael Zafra. Iberoamericana – Frankfurt am Main: Vervuert, 2006.