



Recepta del pollastre rostit de la coquessa

Sant Just Desvern

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat
Emplaçament Sant Just Desvern

Coordenades:

Latitud: 41.38618
Longitud: 2.0756
UTM Est (X): 422712
UTM Nord (Y): 4582040

Classificació

Número de fitxa 08221 - 370
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani Popular
Segle XIX-XX
Autoria de l'element: Agneta Rius
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent

Observacions protecció: La recopilació d'aquesta recepta tradicional de pollastre rostit representa un element d'interès patrimonial per al municipi, en tant que testimonia pràctiques domèstiques i comunitàries pròpies de la cultura alimentària local. El valor d'aquest registre oral rau en la seva capacitat de preservar sabers culinaris transmesos per via femenina, que han contribuït a configurar la memòria col·lectiva i les formes de sociabilitat del poble.

Per aquest motiu, es considera recomanable la seva documentació i difusió dins dels instruments de salvaguarda del patrimoni immaterial, reconeixent la cuina com un espai de transmissió cultural on les dones han tingut un paper clau. La conservació d'aquest tipus de testimonis permet reforçar la identitat local i incorporar al relat patrimonial

aquells coneixements que han estat tradicionalment exclosos dels inventaris formals.

Accés	Obert
Ús actual:	Altres
Titularitat	Pública
Autoria de la fitxa	Juana María Huélamo Gabaldón - Kuanum
Data de registre de la fitxa:	dl., 23/06/2025 - 12:44

Descripció

Recepta tradicional per als dies de festa.

Ingredients:

- 1 pollastre sencer tallat a quarts
- Molta ceba (mínim 4 cebes grosses, tallades a juliana)
- Sal i pebre negre
- Fulles de llorer (1 o 2)
- 1 tros petit de canyella en branca
- Oli d'oliva
- Aigua
- Vi ranci

Proporcions de líquid: A parts iguals d'oli, aigua i vi ranci.

Preparació

En fred (sense sofregir prèviament, tot i que resulta molt més gustosa si s'enrosseix abans la carn del pollastre), posa a la cassola:

1. Els quarts de pollastre.
2. La ceba tallada a generoses rodanxes o juliana.
3. Sal, pebre, llorer i un tros de canyella en branca.
4. Afegeix aigua, oli i vi ranci a parts iguals, fins que cobreixi lleugerament el pollastre i la ceba.
5. Posa la cassola al foc viu, perquè comenci a bullir fort i s'activin els sabors.
6. Quan estigui a punt d'arrencar el bull, baixa el foc al mínim, tapa la cassola i deixa-ho coure a foc molt lent durant una hora i mitja o dues hores aproximadament, remenant de tant en tant amb molta cura.

El plat s'ha de fer a poc a poc, amb paciència i estima, com feien a la cuina econòmica de llenya.

Observacions:

A causa de la transmissió oral de la recepta, no es disposa de mesures exactes ni del procediment detallat. El mètode tradicional, consistent a posar tots els ingredients en cru dins la cassola, resulta pràctic i dona com a resultat una carn tendra i saborosa. Així i tot, la recepta pot guanyar en

complexitat i profunditat de gust si es daura prèviament la carn de pollastre a foc viu. Aquest pas, tot i no ser imprescindible, genera una capa més ferma, potencia els sabors a través de la reacció de Maillard i afegeix riquesa a la salsa mitjançant els sucus torrats que queden al fons de la cassola. En cas d'optar per aquest mètode, també es pot ajustar a la baixa la quantitat de líquid de cocció per mantenir l'equilibri del plat, sempre respectant l'esperit original de la recepta.

Aquesta recepta ha estat reconstruïda a partir del testimoni recollit per Jordi Amigó, cap de l'Arxiu Municipal de Sant Just Desvern, durant una entrevista feta a Anna Simó, neta de la coquesa Agneta Rius, el dia de Sant Jordi de l'any 2025. La informació s'ha obtingut a través d'un relat afectuós i detallat transmès per la seva neta, que en conserva no només els ingredients i els temps de cocció, sinó també el record emocional d'una manera de cuinar lligada a la memòria familiar.

Història

El pollastre rostit amb molta ceba és un plat estretament vinculat a la vida festiva i familiar de Sant Just Desvern, cuinat tradicionalment els diumenges, per la Festa Major o en ocasions especials. La seva preparació es remunta com a mínim, a final del segle XIX i inici del XX, quan Agneta Rius, coquesa nascuda a la darrera dècada del segle XIX, el cuinava tant a casa seva com per encàrrec de la família del marquès de Can Modolell. No es pot afirmar amb certesa si la recepta provenia del seu entorn familiar o si l'havia après d'una cuinera professional que treballava amb la família Modolell, però forma part d'un conjunt de sabers domèstics transmesos oralment i a través de la pràctica quotidiana.

L'herència d'aquest plat ha perdurat gràcies a la memòria familiar. La neta de l'Agneta, l'Anna Simó, encara el cuina sovint, fidel a la recepta original: sempre a la cassola, a foc lent, com es feia a la cuina econòmica. L'Anna recorda especialment la cassola d'alumini abonyegada i tapada, símbol de la repetició d'aquest ritual domèstic al llarg del temps.

Aquesta recepta no era un cas aïllat, sinó una pràctica estesa entre moltes famílies del poble. Segons el testimoni del forner Josep Milà, transmès per la mateixa Anna Simó, era habitual que en dies assenyalats diverses cases portessin la seva cassola tapada al forn de llenya per aprofitar l'escalfor residual. El forner anotava el nom de cada família per assegurar que tothom recollís el seu rostit. Aquesta pràctica col·lectiva evidencia un sistema d'ajuda mútua i d'ús compartit dels recursos, propi d'una comunitat on la cuina, la festa i la vida social estaven estretament lligades.

La figura de la coquesa, com l'Agneta Rius, és clau per entendre aquest context. Les coqueses eren dones que cuinaven a demanda per a famílies particulars, especialment en celebracions o caps de setmana, i eren valorades per la seva destresa en la cuina tradicional. No formaven part del servei domèstic habitual, però tenien un paper rellevant en el manteniment del patrimoni gastronòmic local. L'Agneta va treballar durant un temps per a la casa noble i, més endavant, a la Fabriqueta, compaginant feina industrial i transmissió dels sabers culinaris a casa seva.

El cas d'aquest pollastre rostit posa en relleu la importància de la cuina domèstica com a espai de preservació del patrimoni immaterial. Més enllà de la recepta, el plat simbolitza una manera de viure i de compartir, i reflecteix el paper fonamental de les dones en la transmissió de la cultura popular de Sant Just Desvern.



