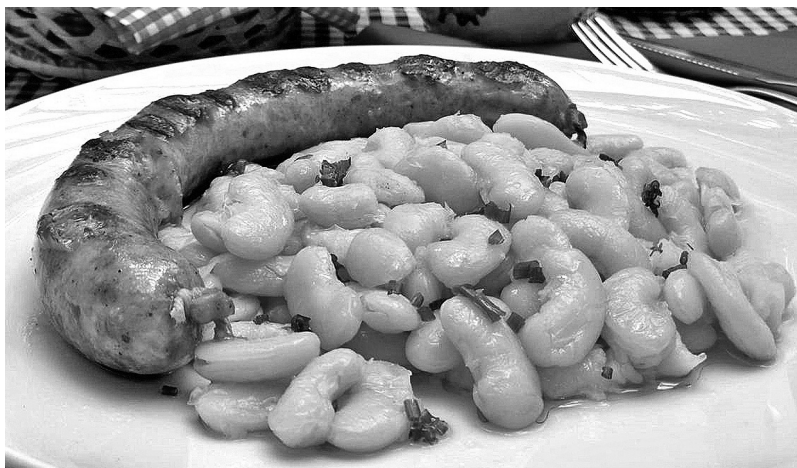


# Botifarra amb mongetes

**N**i un lingüista com Joan Coromines pot aclarir per què a les mongetes se les anomena d'aquesta manera quan en realitat són fesols, el nom més antic d'aquest producte. *Mongeta* és el diminutiu de *monja* i així ho expressa Coromines quan diu que *les raons semàntiques són poc clares, potser pel color de l'hàbit o pel règim alimentari conventual*.

Tampoc no queda clar per què en castellà se'n diuen *judías*, amb una referència improbable de la paraula *yudiya* — *fesol* en àrab—, encara que alguns historiadors atribueixen el nom a una frase de l'inquisidor de Barcelona i València al segle XVII, Francisco de Alarcón y Covarrubias, ferotgement



Botifarra amb mongetes del ganxet.

## Botifarra amb mongetes

antisemita, que deia que *les mongetes saltaven al contacte amb l'oli bullent*, com sembla que feien les dones jueves condemnades a tortura.

En qualsevol cas, vingui d'on vingui el nom, un bon plat de mongetes amb botifarra és un dels plats estrella de la cuina catalana.

Les mongetes, com tants altres llegums, van venir d'Amèrica i, segons restes arqueològiques, ja les conreaven els pobles asteques i inques fa uns deu mil anys. Les coneixien amb el nom d'*aiacotli* i, a més de servir d'aliment fonamental en la seva cultura, també eren utilitzades com a moneda.

Però no tots els llegums van arribar a Europa des d'Amèrica. D'altres, com els pèsols, les faves i les lleties es coneixien a tota la Mediterrània i el Pròxim Orient, on eren molt apreciades, sobretot a l'antic Egipte i, més tard, a Roma.

Per això, per la similitud amb els productes que ja coneixien, quan els espanyols portaren les llavors de la planta de la mongeta des d'Amèrica a Europa, van anomenar *favas* o *faves* a les mongetes, com encara se'n diuen a Astúries.

També hi ha algunes espècies lleguminoses que reben el nom de *vigna*, derivat del botànic italià Domenico Vigna del segle XVII, molt semblants a la mongeta vermella, de les quals ja parlava Plini el Vell i que es continuen cultivant en algunes zones d'Extremadura i Portugal.

Tot i així, les mongetes van trigar gairebé un segle a ser acceptades per bona part de la població europea, particularment rebutjades per les classes benestants a causa dels *efectes secundaris* durant la digestió.

Fou Caterina de Medici qui les introduí a la cort francesa, en el primer terç del segle XVI, en casar-se amb qui seria rei de França, Enric II. Es diu que els nobles propers al rei trobaven tan divertides les ventositats produïdes que en les festes que seguien els àpats se'n feien concursos especialitzats.

Ja entrat el segle XVII, tant la població rural com la popular urbana, menys preocupades pels efectes esmentats, van acollir la lleguminosa amb satisfacció, segurament per variar una dieta que pràcticament es limitava als cereals.

## Botifarra amb mongetes

El 1837 es publicaren dos llibres que esdevindrien molt populars: *Avisos ó sian reglas sencillas a un principiant cuyner o cuynera adaptadas a la capacitat dels menos instruits*, escrit pel cuiner del palau episcopal de Vic, Felip Cirera —conegut com a *Felip de Palacio*— i el *Nou manual de cuinar amb tota perfecció/Nuevo manual de guisar con toda perfección*, d'autor desconegut. En aquestes dues obres s'inclouen receptes de mongetes guisades o estofades amb botifarra, embotit al qual aleshores anomenaven *llonganissa*, nom que s'ha mantingut en algunes comarques.

Això coincidí amb la implantació de les anomenades *fondes de sisos* barcelonines, on un àpat costava la mòdica quantitat de dos rals i els menús incloïen botifarra amb mongetes, que ràpidament esdevingué un dels plats preferits de la clientela, ja que, com deien els més fidels consumidors, *omple la panxa i quedes prou satisfet*.

A Catalunya se'n cultiva una varietat inexistent a cap altra part del món i que és molt apreciada, les del *ganxet*. No se sap amb certesa quan foren introduïdes al país, tot i que alguns estudiosos assenyalen l'inici del cultiu a l'àrea de Tarragona. D'altres defensen que entraren al país entre els segles XVIII i XIX pels ports del Maresme, amb el comerç que es mantenia amb els països de Centreamèrica i les Antilles i que, des d'allí, es difongueren a comarques properes, com el Vallès, on hauria pres el nom de *filaire*, que encara es conserva en alguns indrets. La paraula, que no surt al diccionari, es referia antigament a l'ofici de filar i, per extensió, a l'eina ganxuda que s'utilitzava per fer entramats de fil molt prims. D'aquí es passà a anomenar-la *ganxet*, un ganxo petit, ja que la mongeta hi té una forma més o menys semblant i n'heretà el nom.



Mongetes del ganxet.

## Botifarra amb mongetes



L'actor Quim Masferrer a la Festa de la Mongeta del Ganxet de les Franqueses, l'any 2017.

El primer cop que apareix amb aquesta denominació és al receptari de Ferran Agulló, editat el 1933 amb el títol d'*El llibre de la cuina catalana*, com a acompanyament de la botifarra o com a ingredient de l'escudella i altres plats. Agulló el relaciona amb altres preparats propers, com el *caçolet* occità, popularitzat a Barcelona

pel cuiner italià Josep Rondissoni per mitjà del recull de treballs del curs 1927-1928 de l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, on actuava com a professor de cuina. A la comarca del Ripollès també es cuina el *cassolet*, un estofat amb fesols, peus de porc, costella i botifarra.

Les mongetes del ganxet van rebre la qualificació de Denominació d'Origen Protegida l'any 2007, amb el nom registrat de Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme. El cultiu està repartit per tots els municipis de les comarques del Vallès Occidental i Oriental, així com a Malgrat de Mar, Palafolls, Tordera, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Arenys de Munt, Dosrius, Argentona i Òrrius —a la comarca del Maresme— i Blanes, Fogars de Tordera, Maçanet de la Selva i Hostalric —a la comarca de la Selva.

Se celebren festes dedicades a la mongeta en nombroses poblacions, com ara Gallecs, Caldes d'Estrac o Llerona, nucli de població de les Franqueses del Vallès, i el Premi del Públic del festival de cinema BRAM!, de Castellar del Vallès, consisteix en un sac de mongetes del ganxet.

Amb aquesta història, la botifarra amb mongetes —o seques—, ha esdevingut un dels plats identitaris de Catalunya.