

22^a
edició



Jornades de Cultura Popular

Museu d'Etnologia de Castelló

“Cuina tradicional a Castelló”

Del 8 de novembre fins al 20 de desembre de 2019





Organitza i dirigeix:



Ajuntament
de Castelló
Regidoria de Cultura

Segueix la nostra AGENDA CULTURAL en:

www.castello.es

#CSesCultura  Castellón es Cultura  @CulturaCS

VISITES GUIADES

CUINA TRADICIONAL A CASTELLÓ

Ponències i Comunicacions

JORNADES MUNICIPALS DE CULTURA POPULAR A LA CIUTAT DE CASTELLÓ

Col·lecció Monografies de l'Institut d'Etnografia i Cultura Popular



**Ajuntament
de Castelló**
Regidoria de Cultura

És ben cert que sempre hem tingut a la nostra ciutat i al seu entorn estudiosos de la cultura popular d'una manera més o menys aïllada i individual, encara que de fruits positius.

La necessitat d'agrupar aquells estudiosos va fer que la Regidoria de Cultura de l'Ajuntament de Castelló prenguera la iniciativa de crear l'**Institut d'Etnografia i Cultura Popular**, que constitueix un centre adient per a activitats com les **Jornades**, que seran l'inici d'altres actes per al foment de la nostra cultura popular i el coneixement dels valors que romanen al si del poble.

Agraint l'esforç dels participants, ponents i comunicants, es publiquen les actes en les quals queda reflectit per escrit allò que s'ha dit i s'ha fet.

© de la present edició AJUNTAMENT DE CASTELLÓ DE LA PLANA, 2020
del text els autors

Edita: Ajuntament de Castelló de la Plana
Plaça Major, 1 - 12001 Catelló - www.castello.es

Imprimeix: Innovació Digital Castelló, s.l.u.

I.S.B.N.: 978-84-16155-83-5
Dip. Legal: CS 647-2020

Presentació

ANY 2019

XXII JORNADES MUNICIPALS
DE CULTURA POPULAR A LA CIUTAT DE CASTELLÓ

CUINA TRADICIONAL A CASTELLÓ

XXII JORNADES DE CULTURA POPULAR

Els dies 29 i 30 de novembre se celebren a la nostra ciutat, les XXII Jornades de Cultura Popular a la nostra ciutat sota el títol “La cuina a Castelló: de la tradició a la innovació”, temàtica semblant a la que vam dedicar l’any 1997, encara que amb enfocaments i tractaments diversos a aquella edició, donant-li major posat i amplitud i, sobre tot, amb un vertader treball de camp, és a dir, pràctic i didàctic.

L’estructura general seguirà éssent la de les ponències, cinc en total, inclosa la inaugural exposada per Manolo Martín, exdirector de l’Escola d’Hosteleria de Castelló i persona experta en la matèria. Les quatre restants tractaran sobre qüestions relacionades amb la cuina local i tradicional i la innovació.

La última ponència tindrà un caràcter més general en tractar a l’entorn del simbolisme del menjar, la seua influència en la cultura i les religions amb els seus preceptes i tabús. Altres es referiran estrictament a la cuina a la nostra ciutat, els grups d’aliments, tot el relacionat amb el peix i demés ingredients,

per a, finalment, tractar de la riquesa de la nostra rebosteria local. Tot amb una visió històrica i tradicional, sense oblidar els nous camíns que s'obrin a la innovació.

En la part pràctica i didàctica estes Jornades organitzaran unes visites a un forn tradicional, el forn d'Adell al carrer Amunt, per veure com es treballa desde sempre el pa i els productes propis, amb la intervenció del Gremi de Forners que ens parlarà del pa en general, de les formes dels productes i del procés d'elaboració; també es farà una visita guiada al Mercat Central per a observar la varietat de mercaderia que s'ofereix, com es fa la venda i com discorre un dia normal de treball.

Tantmateix es projecta portar als escolars a l'Institut Municipal d'Etnologia on s'ha instalat una exposició d'aquestes Jornades amb varietat d'objectes, fotografies i informació adient a l'entorn del menjar tradicional en casa nostra, mitjançants panells explicatius i recreacions culinàries tradicionals. Aquesta exposició és, sens dubte, una mostra pràctica de tot allò que mou la cuina, on es pot veure des de receptes tradicionals de menjars, rebosteria, etc. fins a pràctiques de productes prescrits (semblants al tòtem d'altres cultures) d'acord amb els moments socials oportuns: defuncions, casaments, batejos, comunions, festes determinades, romeries, peix o carns... O també aliments o menjars no permesos en determinats períodes (prohibicions), semblant al tabú, per motius religiosos o culturals i per raons econòmiques o de classe social amb els rituals adients. O, inclús, per raons de gènere com ha ocorregut fins fa poques dècades en zones de les comarques castellonenques (allò que diem exogamia alimentària on eren excloses les dones).

Creiem que aquestes Jornades abordaran un rengló interessant de la cultura local, especialment, dirigida per professionals en la matèria.

Henri Bouché
Director de les Jornades

PROGRAMA

29 i 30 DE NOVEMBRE DE 2019
Cuina a Castelló, de la tradició a la innovació

Institut Municipal d'Etnografia i Cultura Popular
<http://www.castelló.es>

DIVENDRES, 29 DE NOVEMBRE

- **17.30: Recepció i lliurament dels materials als participants.** Edifici *Menador*, *Espai Cultural*, plaça Horts dels Corders, 4 · 12001 Castelló.
- **18.00: Acte d'obertura** de les jornades, a càrrec de la regidora de Cultura, **Verónica Ruiz Escrig** i **Henri Bouché Peris**, director de les Jornades.
- **18.30: Conferència inaugural** a càrrec del **Dr. Manuel Martín-Lorente Díaz-Mínguez**, especialista en gastronomia, funcionari de Carrera de l'Estat del cos de Professors Tècnics de Castelló, sobre el tema "*De la tradició a la innovació*".
- **20.00: Inauguració de l'exposició** "*Cuina tradicional a Castelló*" al Museu d'Etnologia de Castelló.

DISSABTE, 30 DE NOVEMBRE

- **9.30: Ponència** a càrrec de **Pere Agustí i Ramos**, autor del llibre, junt a són pare, **Joan Agustí i Vicent**, "*Cuina tradicional a Castelló*".
- **10.20: Col·loqui** i comunicacions.
- **11.00: Pausa.**
- **11.30: Ponència** a càrrec de **Francesc Xavier Ludeña i España**, professor de Se-

cundària, expert en cuina marinera de llotja, *“La cuina marinera”*.

- **12.30: Didàctica.**
Visita al forn de la **família Adell**, amb **Josefa Adell** i el seu fill **Manolo**.
Visita guiada al Mercat Central amb **Marta Rubio**, de Carnes Royo, llicenciada en Humanitats per l’UJI.
 - **14.00:** Pausa.
 - **16.30: Ponència** a càrrec del **Gremi de Forners de Castelló** amb **Mila Traver, Diana Galán i Pepe Miró**, *“El pa tradicional a Castelló”*.
 - **17.20:** Col·loqui i comunicacions.
 - **18.00:** Pausa.
 - **18.30: Ponència** a càrrec de **Tamara Mudarra Vidal**, antropòloga *“Aspectes antropològics de la cuina tradicional”*.
 - **19.20:** Col·loqui i comunicacions.
 - **20.00:** Cloenda.
- (*) En les ponències, comunicacions i col·loquis Henri Bouché serà el moderador.

S’expedirà un certificat de 20 hores a qui el sol·licite

I CUINA TRADICIONAL A CASTELLÓ

Joan Agustí Vicent

Ponència basada en el llibre publicat l'any 2009 *Castelló i la seua cuina: tradicions, històries i receptes*, dels autors Joan Agustí Vicent i Pere Agustí Ramos; editat per Publicacions de la Universitat Jaume I i el Servei de Publicacions de la Diputació de Castelló, amb fotografies de Pascual Mercé. Es tracta d'una edició millorada i ampliada del publicat per Joan Agustí en 1998 *Cuina tradicional de Castelló*, que es va esgotar ràpidament gràcies a la seua excel·lent acollida.

El llibre no és un simple receptari de cuina. S'hi tracten temes com el calendari agrícola i litúrgic, els menjars d'oficis, els de noces, els de vetla... molts d'aquests costums ja desapareguts o en procés de desaparició enfront de l'avanç imparable de la modernitat.

En la ponència repasarem quin va ser el procés de documentació i recopi-



lació de les receptes i els costums, i l'edició del llibre. Els autors van dedicar un gran esforç a dotar l'obra de la qualitat que exigia aquesta publicació, perquè quedara com a testimoniatge de la nostra memòria cultural i gastronòmica i servira com a referència a futurs estudis més profunds.

Joan Agustí i Vicent ens va deixar mesos abans de publicar-se Castelló i la seua cuina, fa 10 anys ja. Prompte estarà disponible una segona edició revisada del llibre, en homenatge a la seua memòria.

II CUINA TRADICIONAL MARINERA

Francesc Xavier Laudeña i Espadà

Actualment la cuina de peix és el germà pobre de la cuina mediterrània. En aquesta conferència pretenem donar a conèixer els avantatges que tenen per a nosaltres aquests aliments. I per tal de consumir-los primer els hem de conèixer i després saber cuinar-los.

Parlarem de la cuina de la mar, quins van ser els seus orígens, quan i com es feia, i on podem trobar-la encara. Aquesta cuina té un doble vessant, la cuina que es feia a les barques, als ranxos de pescadors a bord, i la cuina que es feia a casa. I veurem com tots aquests plats són de fàcil elaboració i amb productes de proximitat.

Continuarem explicant la dualitat que es produeix entre la cuina de barca i la cuina de la mar als restaurants. Intentarem esbrinar si és possible fer una autèntica cuina marinera als restaurants.

Sí? No? O les dos respostes alhora?

També parlarem dels avantatges d'aquesta cuina per a la nostra salut. Sabors i salut no són incompatibles quan parlem de productes de la mar. En un temps en què la salut i l'alimentació equilibrada són cada vegada més importants, en el peix tenim resposta per a eixa gent que diu que menjar de dieta és un càstig per al paladar.

Amb tot l'anterior acabarem intentant convèncer la gent perquè siguin valents, es posen el davantal i es llancen de cap a la cuina per a fer a sa casa aquesta cuina de la mar. No hi ha dubte que una vegada perduda la por de cuinar el peix ens convertirem en els cuiners i les cuineres de casa.

III FORN ADELL

A la família Fuentes Adell

Al Castelló de finals del segle XIX, allà per l'any 1875, es va crear a la nostra capital i al carrer d'Amunt el forn Adell, un forn de llenya tradicional del qual es va fer càrrec en 1915 Alfredo Adell i on va començar una tradició familiar de forners fins a l'actual propietari, Manuel Fuentes Adell, net d'Alfredo.

Quan traspases la cortina de canutets, et trasllades a una altra època. El pa no es ven en el taulell tradicional, has d'entrar al cor del forn, on Manolo fill, juntament amb els seus pares Manolo i Josefa, preparen tots els dies des de les primeres hores de la matinada pa, fogasses, rosquilletes i rotllets d'anís que molts castellanencs de soca s'enduen tots els dies a les seues cases.

El pa de Manolo té un altre tacte, un altre gust. Està elaborat de manera totalment artesanal, es pasta manualment i la massa es fica en el forn de llenya. Això dona caràcter i sabor a aquest pa.

Amb la seua gràcia i fina ironia, gairebé filosòfica, Josefa Adell, una dona dedicada a la seua professió de tota vida, la de fornera, veu com generació rere generació molts castellanencs passen pel seu forn, al carrer Alloza, a recollir pa, rosquilletes o el pa amb pebre roig que tan bé saben fer –per cert, ben bo–, testimoni que ara ha arribat al seu fill Manolo.

Fa uns anys l'Ajuntament de Castelló el va reconèixer com un comerç centenari i el va obsequiar amb una placa recordatori d'aquests quasi cent anys de vida del forn Adell.

IV LA GASTRONOMIA TRADICIONAL. DE LA TRADICIÓ A LA INNOVACIÓ

Manolo Martín-Lorente

Doctor en Publicitat i Relacions Públiques

La gastronomia tradicional és un recurs d'una gran riquesa i varietat que s'incorpora a l'oferta turística i cultural com a marca d'identitat d'un poble. S'estan duent a terme interessants iniciatives d'investigació i recuperació per part de diferents xefs i investigadors per a la recuperació d'aquesta cuina. Un exemple d'això són aquestes Jornades de Cultura Popular de Castelló de la Plana a través de la Regidoria de Cultura, dirigida per Verònica Ruiz, que al seu torn impulsa el turisme a la nostra ciutat.

Les cuines tradicionals ens poden permetre conèixer les característiques de la vida social, econòmica i productiva dels grups socials o de les comunitats en les quals es desenvolupa; així com aquells canvis que han ocorregut en el seu estil de vida i com aquests es reflecteixen en l'alimentació i, especialment, en la desaparició o adaptació de sabers i pràctiques culinàries que constitueixen una part del patrimoni intangible de les societats i les comunitats, que són al mateix temps un element d'identitat i una peça fonamental de les economies regionals i locals.

La gastronomia és un element d'identitat. El Diccionario de la lengua española (RAE) defineix gastronomia com l'art de preparar un bon menjar. Segons Armendáriz (2011), la gastronomia és una de les expressions culturals més sensibles i la que ens representa millor. Aquest mateix autor considera la gastronomia com una de les mostres més palpables i també sensibles de senyal cultural i que permet associar-la a una zona geogràfica, en aquest cas a Castelló de la Plana.

Uns altres corrents per a l'anàlisi de la terminologia gastronòmica són els que ofereixen la relació entre aquesta i la sociologia. Com a resultat, apareix un concepte

que abasta múltiples components de la cultura i pren com a epicentre l'alimentació com a necessitat fisiològica i el menjar com a gaudi.

En general, l'alimentació està associada amb el mitjà de vida de les persones i, per descomptat, amb l'educació i la cultura rebudes.

V ASPECTES ANTROPOLÒGICS DEL MENJAR

*Tamara Mudarra
Henri Bouché*

El menjar no sols és una qüestió instrumental, nodrir-se o alimentar-se, sinó que comporta altres aspectes. Encara que l'ésser humà siga omnívor, és a dir, menja de tot, hi influeixen diversos factors com el clima, la terra o el mar, l'ecologia i, fins i tot, la religió, les creences i, especialment, la cultura. El pas d'allò cru a allò cuit, deia l'antropòleg Lévi-Strauss, va ser el pas de la naturalesa a la cultura.

Aquesta ponència vol parlar d'alguns factors, especialment culturals, que afecten aquest acte tan singular i tan necessari de la vida. Volem parlar de la cuina i de l'àmbit on es treballa l'alimentació, del cicle vital, dels sistemes culinaris (lloc, atifells, art de cuina...), de les prescripcions del menjar i dels seus tabús per a no menjar certs aliments.

Hi ha poderosos motius marcats per la religió i les creences que causen diversos trastorns, com l'exclusió de la dona en els menjars comunitaris –exogàmia alimentària–, la sacralització del menjar, les prescripcions en determinats períodes, etc.

Es fa també referència a les categoritzacions alimentàries, regles, socialitzacions, el paper de la sexualitat, la dieta, els cuinemes i gustemes...

Creiem que és interessant conèixer breument, almenys, les varietats del menjar en altres cultures alienes a la nostra, sobretot en la història més propera, com Grècia, Roma, el Renaixement i la valuosa aportació del món cristià.

Finalment, el menjar com a mitjà de comunicació té un llenguatge específic i utilitza parèmies, refranys i locucions distintives amb la mostra d'alguns de la nostra terra.

I, per a acabar, elogiarem el menjar valencià més destacat, la paella, com a emblema i insígnia de la nostra identitat.

Bon profit!

VI PLANIFICACIÓ ARTESANA CASTELLONENCA, EL SABOR DE LA NOSTRA HISTÒRIA

Mila Traver - Diana Galán - Pepe Miró
Gremi de Forners de Castelló

La fabricació artesana de pa a Castelló és un ofici lligat al desenvolupament econòmic i social de la ciutat des del naixement mateix de l'urbs. La importància del pa artesà en l'alimentació de la ciutadania i el treball dels mestres artesans en sintonia amb els nostres agricultors i la nostra societat situa els productes de fleca artesana com a protagonistes de les nostres taules i com a elements de distinció de les nostres festes i la nostra ciutat, al llarg de la història.

De fet, ja la llegenda del trasllat a la Plana en el segle XIII recull que els castello-nencs s'aprovisionen amb "rotllos" per al camí. I durant l'Edat Mitjana, els molins, forns i fleques augmenten de manera paral·lela a la població i el pa artesà, el principal manteniment dels castello-nencs, s'integra en les rogatives com a aliment "sagrat".

En l'Edat Moderna, amb el naixement del Gremi de Forners, Castelló inicia la creació d'una gastronomia típica de les seues festes i la participació de l'entitat fornera en les celebracions evidencia la seua implicació en la vida social de la ciutat.

En el segle XX l'entitat crea la seua pròpia gaiata per a la Magdalena, tutela un "carro triomfant" i aconsegueix que el "rotllo" esmentat en la llegenda del trasllat es convertisca en un dels grans emblemes de les festes fundacionals, ja que arriba a donar nom a l'himne de la Magdalena, el Rotllo i canya.

En el segle XXI, el Gremi de Forners de Castelló aferma la seua participació en les celebracions de la ciutat i consolida una carta de productes artesans magdaleners, com la figa albardà, les rues de truita de faves o el popular ximo, que són ara un distintiu gastronòmic local. Una manera d'interactuar amb la ciutat i els seus veïns i veïnes que

el Gremi fa evolucionar en aquest segle cap a un ampli projecte de promoció de la gastronomia tradicional que pretén enfortir els senyals d'identitat de Castelló i la seua projecció turística. El naixement del Fadrinet com a postres oficials de la Magdalena en 2010, i de la Flor de Lledó, en 2016, marquen dos fites en el sector que engran-deixen les nostres celebracions i els nostres costums.

VII MERCAT CENTRAL DE CASTELLÓ

Martha Rubio
Carnisseria Royo

Els mercats han existit i existiran sempre. Durant l'Edat Mitjana, el rei atorgava un reial privilegi per a realitzar una fira, i només les localitats amb gran activitat comercial obtenien aquesta concessió. La primera que van rebre els pobladors del Castell Vell en vindre a la plana va ser atorgada per Jaume I el 7 de maig de 1269.

Però no ens remuntem fins a temps tan remots. En el segle XIX el mercat s'instal·la a la plaça de la Constitució i la pescateria, a la placeta que porta el seu nom, però ja quasi en el seu emplaçament actual, als peus del campanar, al costat de l'església de Santa Maria i l'Ajuntament.

En 1902, el polític, periodista i regidor José Castelló-Tárrega va indicar la necessitat de construir un recinte tancat, però no va ser fins a l'any 1913 quan es dota el mercat i la pescateria de sengles coberts. Va ser en 1948 quan s'inicien les obres del mercat actual, que fou inaugurat el 22 de desembre de 1949.

L'any 1985 se'n va realitzar una reforma profunda i s'hi va unir la pescateria, que fins llavors era un edifici emplaçat a la plaça Santa Clara. Es remodela l'interior del mercat i es reformen la plaça Major i la plaça Santa Clara, amb la construcció de l'actual pàrquing. En aquest període de temps, el primer president de l'Associació de Venedors era José Royo Bernat, que va comunicar a l'Ajuntament la relació dels associats adquirents de les casetes i parades.

Complim ja 70 anys al servei de les castellonenques i els castellonencs mantenint el xicotet comerç tradicional, de qualitat i proximitat, amb productes en molts casos dels llauradors i ramaders de la zona, així com el peix més fresc de la llotja del Grau de Castelló i proximitats.

En 1990 es va constituir l'Associació de Venedors del Mercat Central i Pescateria de Castelló. En l'actualitat, hi ha més de 60 venedors, que en alguns casos, generació rere generació, mantenen la tradició, la qualitat, el tracte personalitzat i, per descomptat, la passió per aquest treball.

VIII MI ABUELA, LA COCINA Y YO

Eloísa Aldás Oliver

Els meus guisats són els meus records fets relat en aquest entranyable receptari il·lustrat amb fotografies originals meues que he cuit a foc lent, en olla de ferro colat, de la mà de l'enyorança de tot el viscut i après amb la meua iaia materna, l'enèrgica i amorosa Eloísa Fernández, a la seua casa del carrer Enmig de Castelló.

Mi abuela, la cocina y yo conté els secrets de cuina millor guardats de la tercera Eloísa.

La transcripció de la seua llibreta més preuada amb receptes cuinades mil vegades, per a família i amics, des dels anys 20, algunes fruit de la tradició oral, d'altres del llibre gros de Picadillo, o del revers dels fulls d'un vell almanac, fins i tot improvisades, millorades... Una oda a la gastronomia i a l'amor a la família. Un compendi de receptes mediterrànies tradicionals assaonades amb la trobada entre diferents cultures: amb arrels a Melilla, Màlaga i Basa, reposades a Castelló i València i condimentades amb influències mexicanes.

Vull acabar amb les paraules que el gastrònom José Aguilar va dir en la presentació feta a La Bohemia a l'abril de 2017: "Quan sent parlar d'una iaia, siga la d'Eloísa o la meua, senyal que remem en la mateixa direcció i ens uneixen records i sensacions, passen pel meu cap conceptes com treball desinteressat, cuina, alegria, cuina, afecte, més cuina. Perquè la cuina i les iaies d'abans són tot això i molt més. La cuina és la base de les nostres vides, de molts negocis, de les relacions de la casa, on «coïa tot», on es vivia. No en va, en les antigues cases de poble, quan s'hi entrava, s'entrava directament a la cuina, amb la seua ximenera, la seua taula llarga, les seues viandes penjades i, en pots, les seues converses, la seua activitat. I recorde també l'olor de carbó de la cuina «econòmica» de la meua iaia, que es va perdre per sempre. La cuina i la meua iaia ja no estan, només queda el record".

IX LA MEUA EXPERIÈNCIA AMB LA COCA DE CASTELLÓ

Joan Trilles Cisneros

Fa anys vaig poder estudiar a l'Escola d'Hostaleria i Turisme del Grau de Castelló Indústries Alimentàries i, en Forneria, brioxeria i rebosteria, vaig gaudir molt d'aquests productes.

En una de les fitxes del centre posava que la coca de Castelló té el seu origen a principis del segle XIX, quan el nucli urbà de l'època es trobava envoltat de garroferes, ametlers i alguna varietat de fruiters, on, a més, el cultiu de la canya de sucre, l'horta de creïlla i la sembra de blat feien de la ciutat una rica font d'ingredients de rebosteria.

Entranyable és el relat que conta que l'inventor va ser un forner local que, amb certa habilitat, aconseguia donar a tots els seus dolços un sabor especial. Un dia el forner va decidir fer un simple bescuit, però en adonar-se que li faltava farina, va substituir aquesta per creïlla cuita i va afegir una mica d'ametla molta i ratlladura de llima. Així va sorgir la coca de Castelló.

Una de les activitats on més vaig gaudir va ser durant l'elaboració de la coca de Castelló amb el meu monitor, Diego. Va ser tal la meua motivació que fins i tot vaig fer una coca a casa, on el meu germà Jordi va enregistrar el procés d'elaboració i cocció en un vídeo.

Sempre ha estat present en moltes de les meues activitats, com amb la gent de l'Ateneu (dany cerebral adquirit), on soc voluntari i amb qui vaig fer un taller de coca.

I encara més, aquest estiu, en un viatge a Astúries, a l'hotel La Casona, a Pravia, vaig ensenyar als propietaris a fer la coca de Castelló i després ens la vam menjar tots els presents amb molt de rebombori amb una bona sidra.

Els amics del Gremi de Forners ens parlaran del tema. Ells han elevat i portat aquesta tradició pastissera local per tot arreu, tot un referent a Castelló.

X MOS QUEDEM, QUE MOS QUEDA UN PATO

Joan Josep Trilles i Font

Llicenciat en Humanitats UJI

“**Mos quedem, que mos queda un pato**”. Quantes vegades hem escoltat aquesta expressió a les alqueries del Grau i de la marjal de Castelló, a l'estiu, **al mes d'agost**. La Festa de l'Agost, bé siga per la Mare de Déu o per qualsevol sant, és una de les festes més esperades **als nostres pobles**.

A l'estiu, el que jo recorde de l'alqueria als Quatre Camins del Grau era un **temps de retrobada**, ja que tots els cosins ens ajuntàvem per a passar **els mesos de vacances** a la casa dels nostres iaïos, al poblat marítim.

Recorde que no teníem problemes amb els mosquits perquè totes les nits enceníem una foguera amb herba verda, encarada per tal que el fum entrara a l'alqueria. Els que se salvaven, se'ls menjaven els dragons. Aquelles nits eren increïbles, ja que després de sopar anàvem a comprar-nos un polo d'orxata a la Valenciana i jugàvem a burro.

Però el millor eren els matalassos de pellerofa que hi havia a la sala gran de dalt on dormíem tots plegats. Sempre s'aixecava un polsim molt peculiar.

A la primeria de juliol els nostres pares sempre compraven un parell d'ànecs que els més menuts anàvem alimentant. Eren els nostres grans amics, jugàvem junts, sempre que no caçàvem pixavins. Fins i tot tenien nom, eren de casa.

Després de celebrar la festa marinera del Carme, a l'agost venia la Nit de l'Agost, la vespra del 15. Trencaperols i jocs a la vesprada, jugàvem amb els melons d'Alger que ens portava el Pinxo fent fanalets, un bon sopar, cartes, coets i, per a rematar la nit, enlairàvem un globus de paper.

També recorde les primeres melodies d'alguna cosina que aprenia a tocar la guitarra.

L'endemà era la Festa de l'Agost i la tia Paquita agafava el ganivet de cuina i perseguia els ànecs per a fer la paella. Aquell dia, els xiquets no menjàvem. Els nostres amics havien sigut acorats per a fer l'arròs.

XI EL PA BENEÏT A LES FESTES DE CARRER DE CASTELLÓ

José Juan Sidro Tirado
Consell Municipal de Cultura

Són un fenomen festiu genuïnament castelloner. Parlem de les festes de carrer, que són l'expressió del poble per a gaudir de la seua pròpia festa, creant les seues motivacions i sent capaços d'autodesignar-les.

A la ciutat en tenim una vintena i amb una duració de dos a cinc dies màxim. Coincidint amb la festivitat que s'honra o amb la data marcada per tradició, s'escampen per tot l'any.

La vespra de la festa generalment s'exposa la imatge del sant/a o Mare de Déu a la casa del clavari; antigament els veïns que solien acudir a visitar la taula o el dosser eren obsequiats amb pastes, primes i licors. Un costum que es repetia invariablement en totes les festes de carrer de la ciutat.

Gastronòmicament parlant, hi ha dos creacions que es mantenen inalterables amb el pas del temps i s'emporten la palma: les primes i els rotllets, i és que aquesta classe de dolços podem dir que són els propis de les festes dels carrers i barris de la ciutat de Castelló.

Però a banda d'aquests dos elements gastronòmics emblemàtics, un altre element frontera entre la llegenda, la religiositat, la tradició i la gastronomia resulta d'allò més curiós en les festes de carrer de Castelló, l'anomenat pa beneït.

Es tracta d'un pastís, *panquemao*, tonya, panou o pa socarrat, en definitiva, d'un brioix amb un sabor dolç, amb l'interior blanc i esponjós, i una capa exterior de color fosc i torrat, com si estiguera una mica cremat, d'on rep el seu nom.

És difícil esbrinar per què es porta aquest pa a l'església i en acabar l'ofici religiós és beneït i repartit entre els assistents. D'una banda hi ha una història pagana, una

narració o llegenda, pura fantasia, que tracta d'explicar-ho, a la qual una vegada cristianitzat el poble, se n'afegeix una altra que conta que la tradició del pa beneït pot tindre un origen medieval.

Siga quin siga el seu origen, el costum de portar el pa a beneir va ser assumit i acceptat per l'església amb un doble significat: el de compartir i el de cura, remei o protecció en ser un producte beneït, quasi sagrat, una ofrena en senyal de mutu afecte i amistat, tot considerant-se com un acte sacramental.

Un ritual molt senzill i una tradició que a pesar del pas dels anys es manté molt viva a Castelló i tant de bo es continue mantenint el costum de repartir i menjar el pa beneït que ajuda els creients a fondre de manera senzilla l'amor humà i l'amor diví.

XII LES OLLETES DE SANT ROC

Lola Mallén Fortanet

Associació Cultural Colla El Pixaví

La temàtica d'aquestes Jornades de Cultural Popular és la gastronomia i, per tant, correspon parlar dels plats i les preparacions culinàries que es troben a la província de Castelló, és a dir, a casa nostra, sense oblidar que hi tenim un mestissatge culinari.

La cuina castellonenca del nord de la província, fronterera amb Catalunya, té elements tant de la cuina valenciana com de la catalana (Tarragona). La comarca històrica i natural del Maestrat rep les influències de la cuina aragonesa.

Com en les altres cuines del Llevant, l'arròs és l'ingredient principal de molts plats; al mateix temps es troba en una zona productora olivera.

Voldria destacar que les olletes de Sant Roc tenen procedència diversa, ja que en un primer moment van tindre influències de les olles de Catí, però també de les olles sogorbines.

En aquesta comunicació descobrirem els ingredients i com fer les olletes de Sant Roc de Canet.

Sant Roc no és patró de Castelló, però és un s a nt amb molta devoció. Va nàixer, com Jaume I, en territori de l'antiga Corona d'Aragó a principis de l'any 1200, a Montpeller. Sant Roc se celebra el 16 d'agost en la majoria dels municipis de les comarques castellonenques, però a Castelló ciutat hi ha diferents Sant Roc: Sant Roc de Vora Séquia, Sant Roc del Raval, Sant Roc de la Vila, Sant Roc del Canyaret, Sant Roc de la Donació, Sant Roc de les Fontanelles o Sant Roc de Canet... La seua devoció ha fet variar la data de celebració.

L'Associació Cultural Colla El Pixaví celebra la festivitat de Sant Roc de Canet el

darrer diumenge de setembre. Comencem amb un esmorzar de pa i porta, celebració eucarística i romeria a les Fontanelles, i el tradicional dinar de romiatge amb l'arròs de caldera, que fa més de 25 anys que cuinem i repartim a totes les persones que s'apropen a gaudir d'un dia de germanor.

XIII LES PRIMES, UN DOLÇ DESCONEGUT

Joan Miravete Sebastià

Associació Cultural Colla El Pixaví

Què són les primes? Una coqueta d'uns 7 o 8 cm. feta amb farina, oli i aiguardent, cuita al forn i, després ensucrada amb sucre de carar (llustre). La mida és tres parts d'oli i dos d'aiguardent i farina. La coca en si també rep el nom *prim* (per ser poc grossa), *prima* o *coqueta*, seguit del nom del fruit amb què es facen (panses, nous o figues).

Al receptari que aquest matí ens ha exposat Pere Agustí trobem la recepta de la prima:

691. Prima

1 litre d'oli

¾ litre d'aiguardent

Farina (la que admeta) i sucre de floret

.../...



Recepta núm. 2: Agafem un poc de pasta i amb les mans fem una rosquilleta llarga d'un dit de gressor. Començant per la punta, l'enrotllem en espiral o en forma de caragol d'uns 10 cm de diàmetre. Les coem al forn a 180 °C –no han de quedar molt cuites–, i una vegada cuites les traïem i les deixem refredar. Finalment, les empolvorem amb sucre de floret.



En molts pobles de comarques castellonenques, així com a les festes de carrer, després de la cerimònia religiosa de Sant Antoni o del sant que corresponga, es beneïen els animals -en el cas de Sant Antoni- i la coqueta, el rotllo, el prim..., que després de repartits entre la gent del poble, es menjaven entre tota la família pretenent la protecció del sant.

Deixe el meu ofici de forner i vull fer una recerca als arxius al voltant de les primes que es reparteixen en algunes festes dels barris de Castelló el dia del patró.

Les notícies més antigues de les primes, als inventaris de la Basílica del Lledó.

29 d'agost de 1563:

«Item doní dotze sous y sis diners per vins blancs y ous y altres coses pera fer les prims y primes».

Sacristania de Gabriel Segarra (1614-1616):

«Item paguí per lo preu de dos barcelles de candeal, pera les primes que doní lo dia de la festa una lliura, dos diners». «Item paguí per lo preu d'una arroba de oli pera fer les primes, una lliura, 16 sous». Item paguí per lo preu del ay-guardent pera les primes». «Item he gastat de forment pera la dita festa pera les primes».



Això és el que diuen els documents més antics extrets del llibre de Mossén Josep Miquel Francés, Història de la Basílica de Lledó.

Són desconegudes per part de molts castellonencs, jo crec que llevat dels sectors implicats a les Festes de carrer i poc més, la resta de la gent de la nostra ciutat no saben el que són, tot i que com ens diuen els documents és una de les pastes més antigues de les quals encara es fan a Castelló.

Sens dubte on més conegudes són és al Raval de Sant Fèlix o del *codony* com també és conegut, per la pervivència de les festes de carrer on són imprescindibles en les celebracions de tots i cada un dels carrers que fan festa.



Pocs anys després de l'any 1712 en què Sant Fèlix va ser canonitzat, els frares caputxins posen al Raval sota la seua advocació i comencen a celebrar grans festes, que fins a la guerra civil duraven una setmana i amb total seguretat les primes van quedar incorporades a les festes des del primer moment.

Abans es pastaven a mà, però ja fa molts anys que es fan a màquina perquè és molt pesat. Penseu que estem parlant de fer 3000 o 4000 primes. Això no vol dir que en moltes cases del Raval quan arriba el mes d'octubre la mestressa de casa faça una mida de primes, llavors sí que es poden fer a mà.

És un dolç totalment de soca perquè només el fem a Castelló, però com he dit abans, molt desconegut per gran part de la població.

XIV EXPOSICIÓ 22a EDICIÓ JORNADES DE CULTURA POPULAR CUINA TRADICIONAL A CASTELLÓ



Jornades de Cultura Popular
Museu d'etnologia de Castelló
"Cuina tradicional a Castelló"
Del 8 de novembre fins al 20 de desembre de 2019



VISITES GUIADES

Organitza i dirigeix
Ajuntament de Castelló
Regidoria de Cultura

Segueix la nostra AGENDA CULTURAL en: www.castello.es #CSesCultura  Castellón es Cultura  @CulturaCS

Aspectes generals

CUINA I CALENDARI AGRÍCOLA

Com que les comunicacions a les poblacions eren difícils, la gent eixia poc de l'indret on havia nascut i emprava per a cuinar els productes silvestres o conreats al medi local.

"Es menja de lo que es cul"

La cuina diària familiar incloïa productes repetitius, guisats amb tècniques simples: olles, bullits, legums, ou, salsons, cassola fregida i alguns altres aportació de productes carnis com els embotits, el pa i vi.

Aquests productes estaven condicionats per la meteorologia, ja que el cicle agrícola en determinava la disponibilitat.

Al solstici d'estiu acabava la sementera i es preparava la sega: brrar, sagar, batre, dur els cereals al molí, couer-se dels legums... eren tasques que exigien força i energia. En conseqüència, calia una alimentació abundant, a la qual necessàriament s'havien d'incorporar aliments de més qualitat alimentària.

Acabades les feines d'estiu, el cotendri agrícola donava un descans. Era temps de demostar a diversió. Als missos es feien bàzocs i, si la collita havia estat bona, no faltaven els dotzans: panis, rollets, primos o magdalenas acompanyats de vi dolç i aguardent.

En iniciar-se la tardor, era temps de la verema i del vi i, després, de la recollida de les olives i de l'extracció de l'oli.

A l'hivern, entre el Nadal i l'Epifania els menjars de celebració estaven presents. En la cuina de festa s'incorporaven plats de major qualitat, molí despatxats per la seua elaboració i major riquesa d'ingredients. Aquest fet va continuar donant-se fins ben avançat el s. xx. El record de la visita familiar a la tenda d'ultramarins per a adquirir algun producte especial per Nadal encara està present en la memòria de persones no tan joves.

Passats els Reis es convingava a preparar la matança del porc, la carn del qual en cassolades, embotits, "tritos" i salambres aprofitava el rebrot per a tot l'hivern. Eren poques les famílies que empraven els porcs, ja que eren poc més valuosos del porc, per a conrear familiar. Normalment es venien en cru o curats per a obtenir-ne algun guany.

Als pobles que tenien accés al peix també el calendari determinava la classe i quantitat possible a consumir, ja que cada peix té la seua millor època de pesca. Per exemple, per la Quaresma apareixia peix novell en abundància com l'alcòric i la sardina. Però la majoria del peix consumit no era fresc, sinó en salazona.

També la climatologia determinava l'alimentació dels pastors que tenien els ramats en algun de transhumància. En els seus desplaçaments a la recerca de pastures fresques era necessari alimentar-se de manera diferent de la familiar, així apareixien plats específics de pastor.

A la primavera la dieta es veia enriquida per la gran quantitat i varietat d'hortalisses disponibles.



La vida al poble de Luchana (Castelló). Foto: Manuel Cordero. Poble: Cua Rural-Castelló.

Aspectes generals

CUINA I RELIGIÓ. EL CICLE LITÚRGIC

En temps passats tota la vida de la societat estava fortament condicionada per la influència de la religió. Aquesta determinava els menjars de cada època. Des dels temps de la romanització, el cicle anual de treball/festa estava marcat per les festivitats, que separaven un període d'un altre. El cristianisme va adaptar aquests grans festes paganes, per la qual cosa els calendaris agrícoles i litúrgics corren paral·lels. Dies de la litúrgia catòlica hi ha dos períodes culminants i solenns: del Nadal a l'Epifania i del Diumenge de Rams a la Pasqua de Resurrecció.

Pel que fa al període de Nadal, els menjars familiars s'enriquien, tant pel que fa als aliments emprats com per la presència puntual d'alguns menjars específics d'aquestes dates: l'olla de Nadal, la sopa coberta i les pilotes de Nadal, tant les que formaven part de l'olla com les que acompanyaven l'arros de la paella.

La folla d'una nadalla diu:
"Ara ve Nadal i restarem el gall
i a la Pepa l'hi darem un tall"

Alguns dels plats que naixen de les llucades era ricat i reservat per a ser "el gall de Nadal" que enriquia el menjar d'aquest dia.

Les coques cotellades, els pastissos de confitura de moniato, la carabassa de cabell d'àngel i la carabassa de torrar eren dolços típicament nadalencs.

Les menjades especials de Nadal començaven amb el roscó nocturn que seguia a la missa del gall. El sopar del dia 24 havia sigut lleuger perquè era un dia de preparació penitencial de la vigília. La gent després de la missa es reunia a la vora del foc de la llar o de les fogueres per a rostit el camí i els embotits acompanyats amb pa, vi i allíoli. El dinar del dia 25 era típicament important. Era costum menjar l'olla de Nadal, la qual, a més dels legums i les hortalisses habituals, portava productes carnis: vaca, porcí o animal de ploma. La cassolada i la pilota de magre eren ingredients indispensables. En l'altre període, el Divendres Sant es dinava abans del migdia per a poder assistir al sermó de les set paraules. El menjar solia consistir en platges de olivans, mandonguilles d'abadoc o peix en saquet, rostit o fregit. La carn masticada, era temps d'abstinència. Per la Pasqua de Resurrecció la carn es feia una altra vegada present. La llorganissa de Pasqua era típica d'aquestes dates. També ho eren les mones de Pasqua, les coques salades, els cocós, les roques o els rotllos. En algunes poblacions la llorganissa seca i un ou dur constituïen el benerar de soca i roques que anaven a "menjar-se la mona" a algun masat, a les muntanyes del voltant o a "la gambera calva". Abans de la Setmana Santa venia un període de restriccions respecte a la ingesta de la carn i dels seus derivats, la Quaresma. Això va fer que a les cuines familiars el peix, especialment el conservat en salso com les sardines o l'abadoc, estiguera present. Eren una productes no carolíans que calia adquirir en tendes locals o en mercats. L'abadoc es menjava desallat, escorregut i acompanyat de mandonguilles. Completaven la dieta les olles de dejun, amb arosos amb verdures i els tomets d'hortalisses.

Hi havia altres festivitats religioses que també tenien el seu menjar específic, com la festa de Tots Sants, amb les castanyes i els panells, la de Sant Antoni del Panquet, amb gran varietat de rotllos, primos i coques amb què s'obsequiava els participants en la benedicció dels animals. En temps antics l'Església catòlica imposava el seu model de dieta "coïtada" en oposició a la d'altres religions. El fet de consumir públicament determinats aliments era un senyal extern de conversió al catolicisme dels moriscs.



L. J. Mena. José Benito.

"Som cristians perquè mengem 'locino'"

Aspectes generals

DEFINICIÓ I CLASSES SOCIALS

Es considera cuina tradicional aquella a la qual van accedir la major part dels habitants d'una zona geogràfica en èpoques passades.

La cuina castellonense, juntament amb la de totes les terres valencianes, compta amb personalitat pròpia, però comparteix les característiques bàsiques amb el conjunt de territoris del nostre àmbit històric i cultural. Els aliments emprats i l'elaboració dels diferents plats s'ajusta al que ha i s'anomena dieta mediterrània.

La cuina popular és senzilla i repetitiva però necessària. Tant al camp com a la ciutat les classes humils empraven productes de baix cost i preparació fàcil, però d'alt valor energètic. Es menjava el que tenien a casa i el que es trobava a les tendes locals o al mercat. No assolien el cim de l'elaboració ni requereixen fantasia a qui la guisa. És una manera de cuinar que podriem anomenar primitiva, que recull la manera de fer de les diferents generacions. Les receptes es transmetien de mare a filla i no es modificaven en els seus components, llevat que la família canviara la seua condició social. Per la senzillesa i quantitat d'alt de les seues receptes, era possible la transmissió de viva veu o, com a màxim, l'antecio en papereus o llibretes de cuina per tal de no oblidar-les. Aquesta continua transmissió va fer que moltes receptes arribaren vives a la cuina quotidiana popular fins a mitjan segle xx, avui sí, enriquides i modificades per la incorporació dels nous elements que anaven apareixent al llarg del temps i estaven disponibles.

A més del que es considera cuina tradicional, va existir una cuina burgesa o ciutadana més rica, elaborada i oberta a corrents foranes que la del poble pla. Algunes receptes de cuina tradicional van ser assolides per les classes burgeses, que modificaren i enriquiren els ingredients. També alguns menjars més cars o exòtics, associats a les classes benestants, van ser emprats per les classes mitjanes i baixes pel prestigi que significaven o per a celebrar alguns esdeveniments familiars o festius.

La base de l'alimentació era el pa, que constituïa les dos tercers parts de l'aportació calòrica i era l'essencial de la dieta.

"Amb pa i lamb vi, es fa el camí"

Les hortalisses, les parts de menys qualitat dels animals sacrificats i els derivats carnis, el peix en salao, els ous, la ceba crua, l'oli d'oliva, la folla seca, les olives i el l'homec part de la dieta bàsica que, a la primavera i l'estiu, es completava amb l'aportació abundant d'hortalisses i fruites estacionals i, a l'hivern, amb els aliments conservats al rebrot.

"Pa almorzar, pan y cebolla"

"Pa comer, cebolla y pan"

"Y pa cenar, no hay olla, otra vez pan y cebolla"

En l'actualitat moltes de les receptes tradicionals han passat de les cuines familiars a mans de professionals de la restauració, que les han completades amb els seus art i innovació. Solament les cuines específiques de romeria, o algunes festivitats i esdeveniments, mantenen encara les receptes antigues amb prou fidelitat.

També el moviment d'aproximació a aquesta cuina per part d'investigadors de la cultura popular gastronòmica està més viu que mai. La publicació de llibres amb les conclusions dels seus estudis i les receptes recollides en el treball de camp són l'instrument més esperanzador per tal que no caigui en oblit aquesta riquesa cultural.



Fotografia d'una cuina tradicional. José Pizarro. Cnt. Ignacio Pizarro.

Aspectes generals

HÀBITS

La manera com ingerim els aliments difereix en les distintes cultures i constitueix un conjunt de normes que s'aprenen en l'àmbit familiar. Així, algunes de les conducces a la taula que hi es consideren a més educació eren acceptades com a normals en temps passats. Per exemple, menjar amb la boca oberta com ho fan per sentir els aquarets menuts, beure amb la boca plena, fer soroll en mastegar els aliments, sacar pa al plat comunitari o netejar el plat propi amb un trosset de pa per tal de no perdre ni una mica d'aliment eren accions que tothom considerava normals en família.

"Deixar-se el plat més net que una patena"

També el rot era considerat normal i en algunes cultures encara es considera un senyal de bona digestió i de cortesia cap al mercat. Ho ha canviat o ha canviat. També el pet es considerava natural i, igual que el rot, si se l'eviten els homes, era un signe de masculinitat.

Menjar amb les mans també era el que es feia a les cases populars. La cultura de festa ajudava en els menjars calidos i la festa de pa servia per a acompanyar les viandes des del centre de la taula, on estaven el plat comú, fins a la boca del comensal.

"Culler i arros"

No hi havia tovallores perquè no es consideraven necessaris: netejar-se amb el davantal (les dones) o amb la mànega de la camisa era habitual.

Un aspecte en el qual difereix molt la societat actual de la de temps passats és en el concepte de "terra". El terra a l'edat mitjana era considerat una superfície que servia per a recollir el que hom volia tirar-hi perquè li feia riu. Dats, goscos i fets i tot gualien eren els encarregats de netejar el que restava a terra després de menjar: ossos, espines, molles de pa o pinyols de fruites, entre altres deixalles. Sols va ser a partir del s. xxx quan, especialment als medis urbans i en els menjars de les classes benestants, quedà prohibit llençar a terra, però als medis rurals el costum ha estat vigent més temps.

Quan la família menjava reunida, el lloc a ocupar a taula i l'ordre de ser servit, s'empraven plats individuals, estova consensuat. El pare era el cap de taula i la presència. A ell se li servia en primer lloc i s'acompanyava les millors tallades.

"Quan seràs pare menjaràs xix"

Si el lloc estava present seguit en ordre el cap de família. Després venien els fills i les filles, separats als dos costats de la taula i, finalment la dona que, com que era normalment la que servia, s'assolia en últim lloc. Si es tractava d'un àpat familiar amb presència de la família extensa, els aquarets solien menjar a banda.

A l'hora de cuinar es tenien presents algunes directrius religioses o costums que limitaven els ingredients o la forma de cuinar-los. Un exemple és el costum de no cuinar dels animals morts obligats, ja que l'agua estava considerada un element de regeneració i purificació. Una excepció eren els coloms, que no es podien sacrificar degut a les anis obligats en un recipient amb aigua, ja que eren símbol de l'Espirit Sant. També el consum de la carn de cavall estava mal vist per l'Església. Era considerada peixos "cam de porres", ja que els animals que se sacrificaven eren vells o estaven malalts i ja no servien per al treball.



Historieta de José Pizarro, 1982. Museo de Santa Rita de Casanova.

Aspectes generals

HORARIS

Fins a la Revolució Industrial la societat tradicional agrícola mesurava el temps seguint el sol. Dia i nit se succeïen amb alternança de treball i descans. Aquestes rutines determinaven l'horari de les menjades i la quantitat i qualitat dels aliments que hi eren presents. No segueix l'herència cultural transmesa respecte als horaris era considerar un mal costum "menjar fora d'horari".

La primera ingesta d'aliment era el desdèjari. Es feia una menjada ràpida i lleugera. Els homes que treballaven al camp la feien abans de l'arada del sol i, habitualment, consistia en una copa d'aguardent o una barreja d'ajenyat i aigua amb mèl per tal de "matar el cuc". Un poc més tard desdèjaven les dones i els xiquets sops de leit.

Entre les 8 i les 9 es feia l'esmorzar, que era la primera menjada sòlida. Si es feia "al fat" al camp, consistia en menjar sec: pa, cansalada, sardines de bota, figues seques, abatejo i poques vegades formatge. També podien saure en quadella. La bota de vi acompanyava aquest estorzar consistint.

Al loc de l'angellus, a les 12 del migdia, era l'hora del "yanzar". Molta gent ho feia al camp i així condicionava que no fora la menjada més forta del dia. Al despatx o al santó es portava menjar sec: carn seca, abatejo i sardina salada o un tall de cansalada que es rostia al foc. També alguna hortaliça o fruita del temps o fruita seca. La menjada anava acompanyada del vi de la bota o de l'aguardent d'alguna ullal o font propera, prèviament posada a refrescar en una cantinel·la. Esti fustador que es desplaçaven en camó podien portar en les agulles despatx que penjaven de la barana oïa ja cuita o algun menjar sobrant del dia anterior. De vegades, les dones o els fills portaven el dinar "de calent" als que treballaven al camp.

Dones i xiquets dinaven a casa un plat únic: olla del dia o recaldada, amos caldós, guisats de patataques o bullit, tot acompanyat amb pa abundant.

El brenar de mitja vesprada era cosa d'infants: pa mullat amb sucre i oli; sucre o mel amb vi; carabassa o moniato torrats; pa amb sal; oli i pebre roig; i pa amb codonyal o amb fruita seca. En temps més recents, una rua amb socolate de barra o del socolat del socolate fet de garrofa era el brenar més habitual.

En amagar-se el sol, a poqueta nit, es prenia el sopar. Si el pare treballava fora de casa, era la menjada forta del dia i reunia a tota la família. Se sopava "de calent". Menjar de calent almenys una vegada al dia és un costum que en algunes famílies ha perdurat fins a l'actualitat. Normalment folla més o menys canyada de carn era el plat únic. També bullit, sops escudelles, cigrons, lesots o faves al bombó. Poques famílies podien permetre's un segon plat, si de cas algunes mandonguilles amb tomata o peix fregit.



República Democràtica, 1961. Obra de Canals Domènec, Museu de Belles Arts de Girona.

Els laïcs i els xiquets podien substituir el sopar per un tassó de sops de pa bullit amb caldo o amb leit endolcitat amb sucre o mel.

Durant un temps, a Castelló o als pobles grans, era costum que el cap de família, acompanyat dels fills que ja treballaven amb ell, s'enduguera en un cabasset el sopar de casa per a anar a menjar-se'l a la taverna.

Aspectes generals

INFLUÈNCIES

La cuina del País Valencià i dins d'aquesta la de les terres castellonenques presenta elements comuns als països mediterranis, tots els relacionats des de molt antic amb les maneres culinàries de Grècia i Roma. El procés de romanització de les nostres terres va afloreix el corrent de l'olivera, la viunya i el blat i es van perfeccionar els procediments per a l'obtenció de l'oli i el vi.

El subtrat musulmà de la cuina tradicional és significatiu, especialment pel que fa als dolços. A més, les seues grans aportacions a les tècniques agrícoles i als sistemes de regadiu van permetre conrear i popularitzar productes, alguns dels quals esdevindrien essencials, com és el cas de l'amò. També les albergeries, les avellanues, les ametlles, els espinacs, les taronges, el caymaní o el safrà són produïdes amb presència en època musulmana. No menys important va ser la progressiva acceptació de l'ordre protocolari vigent a les cortis musulmanes d'Occident que organitzava les menjades principals en tres moments: primer plat: sops, farinets, amandines; segon plat: carn o pic; i tercer plat: postres, fruites i dolços.

Després de la conquesta cristiana, el pa, el vi i el poro van passar a ser ingredients definitoris de la dieta, de tal manera que la seua presència en el menú quotidian es va convertir en un tret essencial per a diferenciar els nous conversos d'aquells musulmans que no es van convertir al cristianisme.

La cuina medieval va tindre una gran influència en la nostra cuina tradicional. En aquesta els productes vegetals van ocupar un lloc important en la dieta de totes les classes socials. Als llibres de Pleta de Castelló es documenta l'ofici d'hortolà, que era la persona encarregada pel consell de subministrar al mercat local una quantitat suficient de fruites i hortalisses. Es va dictaminar que calia que foren lleugeres i hi havia la prohibició expressa de vendre l'anomenada "hortalissa estranyassa" (de rentar les verduretes abans de dur-les al mercat on havien d'anar "com pròpiament es culien e traheuen de llurs camps". El consell afavoria la venda directa, sense revendedors. El menú medieval de Castelló n'estava ben abastat, tant de productes vegetals com de carn per a aquells que els pogueren adquirir. La fragilitat de la cuina medieval del poble feia que les hortalisses foren les conreades a casa i la carn provenia de les caçeres i de les parts menys valuoses dels animals de cria domèstica sacrificats.

Entre els s. xiii i xvi es produïa una època d'esplendor pel que fa als manuscrits en que se parla de cuina. Per més que les receptes recollides pertanyen a la cuina monacal o de classes altes, també fan menció dels plats més habituals en les classes populars. Algunes receptes encara estan vigents: l'arroz amb corallo, l'arroz al forn o passatje i els flocs.

Els productes arribats a la cuina valenciana després de la conquesta d'Amèrica van modificar prou substancialment la cuina tradicional, no tant en els procediments com en la introducció del conreu de plantes no autoctones: la creïlla, la tomata, el moniato, el cacau, la bajoca, el bapçó, els fessos, el panís, els matxucos o la pebrera. Els dos més significatius, la creïlla i la tomata, van tardar a ser adaptats i acceptats. La creïlla, considerada en principi planta ornamental, va passar a ser arrel per al bestiar; tot i que només va ser totalment incorporada al s. xviii, quan va substituir el nap en les olles i bullits i remanà les cries americanes.



La menjar à l'italiana, 1600. Bibli. Arx. Històric de Castelló.

La tomata, procedent de Mèxic, era en origen molt menuda. L'adaptació al nostre valencià la va millorar fins a convertir-la en el fruit que ara tenim, base de sofregits, salses, ensaldats i d'altres plats. El seu ús no es va generalitzar fins ben entrat el s. xix.

La cambra de la cuina i els seus atifells

ATIFELLS PRESENTS A LA CUINA

Els utensilis per a cuinar més emprats i valorats per totes les classes socials eren els d'argilla cuita. Els teniers fabricaven amb argila rogenca cassoles, olles, perols o plàters per al forn. Després les venien als mercats o de forma ambulat. Les propietats que li argila cuita de ser reflectada a la calor permeten una manera suau i uniforme de coure i donen uns sabors als aliments encara no superats pels materials actuals. Traquena i la Vall d'Utiel encara conserven la tradició tenissera. Els recipients fets a Sagoró anaven envassats en pells i eren de color verd per fora. S'empraven per a contindre líquids.

Els atifells de terrissa emprats per a cuinar eren: cassoles planes per al forn o fondes amb dues anses per a faros caldós i altres guisats, i perols plans, alguns amb tapa, per a folla, els bullits o els bombos.

Eren de terrissa les cantinel·les, els cànters per a guardar aigua amb dues anses i els de vi amb la boca més ampla. Hi havia geres i geres de totes les mides i usos: de bota, per a l'oli, el "trio", les conserves, la sal, la mel, les olives, el sucre i d'altres.

També estaven els escudorers, les escudelles, els morters i les caragoleres. Els llibrells i les safes, més menudes, servien per a pastar la rebosteria. Els grans cosses sense vidrier s'empraven per a fer la bugada.

Quan algun d'aquests atifells es badava, calia esperar que un "ananyador" l'enviant arborat al poble per tal que els reparara amb grapes metàl·liques. En documents d'arxú en què es reflecteixen inventaris de béns apareix moltes vegades "un cocio com galles", la qual cosa demostra el gran valor que tenien aquests elements, fins i tot reparats.

De ferro eren les espatlles i els paellons, els ganxets i les destrals per a tallar la carn, així com els elements propis de la llar com l'afallador, les estenalles, les graelles o els trespeus. De coure eren les calderes o caldorers.

De fusta eren les masses de morter, els morters per a faltar formatge o els cercles de civets i civettes. Alguns objectes de fusta, com les cuiteres, van ser substituïts per l'alçaca.

Els objectes de fusta es compraven als mercats o als quinçalles ambulants: llunes de forn, setrils, olives, poals, civetes per a l'arroz, ratlladors, embudorers, creixos...

De pell d'animals eren les botes per a guardar i beure vi, de llet, els coladors.

De materials vegetals estaven les graneres de palma amb mènc de canya o de fusta, els ramells d'olivera per a agrarar, els ventalls d'espert i les cistelles i paneres de vimet.

L'ús del vidre a les cuines tradicionals va anar molt tardanament: gotes, copes, botelles, barrals, garrafes i geres eren alguns objectes fabricats amb aquest material.



Cuina tradicional a Poble Nou, Museu Provincial d'Algarrobes de Castelló.

La cambra de la cuina i els seus atifells

COMBUSTIBLES I FOGUERES

La llenya ha sigut sempre el combustible més emprat, company inseparable durant mil lenis de la humanitat. A més de calor, aporta el fum, que incorpora un aroma i un sabor peculiar als aliments segons de quin vegetal procedisca.

La canassa, l'olivera, el roure i la garrofera són arbres de fusta forta adequada per a cocions lentes i perlongades amb calor viva, com torrar filets de carn gruixuts. El taronger i altres lúdes amb molta fletxa i poc de fum són bones per a les paellas i altres arrosos.

Els sarmets de vinya s'aproveïen per a torrar en les graelles o directament sobre el foc. També el pi, el coscoll i les branques procedents de les podes eren aprofitades com a combustible per a canes.

El carbó vegetal es fabricava en moltes comarques a les carboneres aprofitant la llenya de la carasca i a la terra d'Espanya a partir de les sureres, mitjançant tècniques complexes i habituals que es transmetien de generació en generació. El carbó conserva la qualitat i el poder calorífic de la llenya de la qual procedeix, però amb una combustió més lenta i molt poc de fum, per això era més apte per als foguers de dins de casa.

El progrés va fer que la llenya perdiera la seua vigència, primer en el medi urbà i després en el rural. Fou substituïda per la serradura, pel petroli i, posteriorment, pel gas butà.

Cadascun del combustible demanava un tipus de foguer. Quan el combustible era la llenya, el foguer més simple i més arrel eren unes pedres que formaven un espai per a cuinar a l'aire lliure. A l'interior de les cases el foc s'encenia a la llar, però en dividir-se en dos espais, cuina i menjador, diferents tipologies de foguers es van integrar als bancs o es van col·locar damunt.

Per a encendre el foc s'usaven les teies o els mistos. Aquests solien adquirir-se de persones ambulants que n'eren portadores i es barbantaven per les pells dels cotills que se sacrificaven a casa. Eren els mistaires i els pellissers.



Cuina de casa tradicional amb carbonera encoberta. Poble Nou, Museu Provincial.

Aliments que formen la dieta CARAGOLS

Des de l'ètal de pedra els caragols van estar presents en l'alimentació humana, a més de ser un animal inspirador de símbol lunar, de mort i renaixença. Però a finals del s. xvi van desaparèixer de pres ciutats als carrers de la ciutat benentant per considerar-los menjjar arcaic i plebeu. En la nostra cuina sempre han estat després els caragols, però més que antigament es menjaven més per necessitat que per gust. De fet, el mot "caragol" amb què els habitants d'un poble anomenen el del poble veí és sinònim de "mort de fam".

Hi ha caragols de muntanya i secs i caragols d'horta. Entre ells el **sec** és més valorat és la vaqueta. Va en terrerres seques i calcals i es troba en perfil d'extinció. En alguns llocs rep el nom de xona o xoneta.

Entre els d'horta grossos estan el mero, de closca fosca; el **avelanenc**, de closca clara i més moll; el janet o vaqueta d'horta i el jieu. Un caragol molt valorat, de mida mitjana, és l'avelanenc. Es cria al marge dels horts i ha format part del menú típic de les festes d'agost a Castelló.

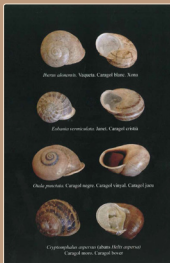
Hui són considerats un dels plats cuinaris de la cuina tradicional a Castelló i les seues comarques.

Els caragols eren prestats per dones i xiquets principalment quan havia plogut. Abans de guisar-los calia porgar-los i deixar-los en dejú una dies amb una branqueta de romer dins d'un sac de marraquero o d'una caragolera d'argila. Després calia rentar-los molt bé perquè sotaren la barana i rentar-los al sol per a fer-los ésser de la closca en una cassola amb poca aigua en què es posava molta sal per tota la vora perquè no s'escapaven. Un altre mètode era posar-los directament a bullir a foc molt lent perquè traqueren la mollia.

La caragolada. A les comarques valencianes les caragolades contenen principalment caragols grossos, però a Castelló són populars les caragolades d'avelanencs. Formen part de les receptes normalment cuidades per homes i eren motiu de reunió d'amics i famílies al capvespre d'estiu. La cassola de caragols es posava al centre de la taula i els comensals anaven servint-se directament i xupant el caldo de la salsa que s'havia quedat dins de la closca en traure la mollia.

Aquesta salsa és fonamental per aconseguir una bona caragolada. És el "rebutador" per excel·lència on suczar pa entre caragol i caragol, xupit i xupit.

"Dins de sa closca s'amaga si l'aspres vent terral ganyola i crida. A quin cau trobar-lo i una maganyera on gaudirà la serenor, la vida...?"



Exposició de caragols més comunes a Castelló. Foto: Antoni Albaladejo.

Aliments que formen la dieta FRUTES I DERIVATS

Molt són els arbres fruiters a les nostres comarques. Els seus fruits es poden consumir frescos, en conserva o assecatos. **Les figures.** Les figures curesn en quatuorèl roc. Baix d'arribades es deixaven el caro i l'herca, s'emorrzoava o es dormia, en marfegues de paltoirra, fa as aquieres, en les festes d'agost al crit de:

"Mos quodem...!"

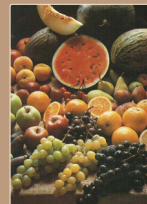
Els llauradors han respectat sempre els fruits del veínat, però les figures eren del primer viànt que hi passava. N'hi havia moltes varietats i les primeres a madurar eren les bacores. Els milers eren les collides a Fabra i l'arribades per a esmorzar. "A Sant Joan, bacores". Les figures es podien assecar sobre carnyons, en ponons ben ventilats, granges i amb cura que no es banyaren amb l'aiguall o la pluja. Amb aquestes es feien panfegues de noua o ametlles, caca de figures i panises o es guardaven en un cofil de palma o espart, ja que duren molt de temps. Seques i cobertes servien per a les "figures albaranes", típiques en la comarca al Castelló i del País Valencià, ja Sant Roc de Canal i figa d'osset. Ja el poble este col / de figures seques. Maria i collides a l'equinax que linc prop de l'arribades (Batem de la Fogà, Castelló).

Els melons. Els més valorats eren els del l'any, ja que es conserven molt de temps penjats amb cordets als cabrons de fusta de la casa, sobre l'entrada del carrer. Els melons es guardaven per al dinar de Nadal. Era el cap de família el qui l'obria i feia les tallades. Si no era dolç, es deia "pegnó" i amb aquest es feia el deliciós dolç de meló, o es deia que havia estat "meig". Els melons primerencs eren l'orgull del llaurador, es presentaven al dinar familiar o eren obsequi per a mestres, metges i persones a qui es volia complamentar.

Els melons d'Alger o sindries. Eren el símbol de l'estiu. Els menuts servien per a fer fanolans en buidat-los. Decorats amb dibuixos i amb una l'una d'una mineta d'oli o cri d'ims, servien per a fer la certavida del serenor en les nits d'estiu.

Els codonys. Es menjaven torrats, bullits i encusats o en coques. Els melons servien per a perfumar la roba de casa guardada en arques. Amb aquestes es feia una pasta de codony bullit i encusats o es dipositaven en plats o caxetes planes, es tapava amb un drap i es deixava assecar. Era el cotonyet i el beurer de molts xiquets i nials de la panxa.

Les carabasses. Les de porc, base del carabassó. Les redones o de torrar es dipositaven als balcons perquè "es pregaren del heu". Es menjaven torrades al forn o formaven part d'elles i arribades al forn en confitura. Les de fi, per a puntes i trules. Les de cabell d'àngel, per a confitura. Les llavors de les redones torrades i salades servien de llepat. **L'arrop i tallades.** És un dolç derivat de la carabassa. Els vedoners amibants amb les sànes o albarons dels quals s'ajuntaven gernetes per a vendre'ls al carrer. Al crit d' "arrop i tallades", les mares envien els xiquets amb una bona nua de pa, per a omplir-la d'aquest dolç.



Fruites. Marc Dominguez. Els noures menjars.

El ralm. Amb aquest s'elaboraven vi i panises. El ralm moscatell madur s'assecava al sol després d'escaldar-lo amb un calder de coure amb calç i herba pansera.

Les ametlles. Servien per a fer salses, rebosteria i peladilles, que són ametlles torrades banyades amb capes de sucre que servien per a llançar els padrins en els batjos dels nadons al crit dels xiquets:

"Padri pollós, ni un ni dos!"

Les taronges. Eren poc emprades en la gastronomia popular. Les primeres conegudes eren agres i s'empraven com a llima.

Altres fruits habituals eren els ginyols, les nespres o les serves.

Aliments que formen la dieta LA CRIA DOMÈSTICA

La carn disponible al mercat, no tota assequible per al poble pla, era de molit o corder fet, porc, aviram, de corral, i esporadicament, hi havia carn de bou de corregeida i de vedella.

Les classes populars consumien la carn dels animals criats a casa. La cria domèstica i la petita ramaderia van ser molt importants per al consum propi, per a fer conserves i embotits i/o per a vendre l'excedent. Coralls, ànecs, oques, bolls, cotons i conillets d'indes ("conillets de l'ull ull") eren habituals a les conteres, els galliners i colomers situats als parcs i terrats de les cases.

Les gallines. Estaven presents en moltes cases. Una dotzena de gallines asseguraven els ous per al consum o per a vendre els excedents. El gall, quan n'hi havia, era reproductor. Quan una gallina es posava folla, de la pollada es reservava algun gal per a matar-lo en una festa principal, ja la resta es venia. A l'aviram se l'alimentava amb rosegons de pa, alguns horts o hortals secs passats de maduració i panis, blat o negre. Als massos, aleshores i alguns pobles menuts es criaven en llibertat. En eivar el sot els galliners s'obrien i s'alimentaven lliurement. En caure la nit, tornaven a casa, on la mestressa els donava de menjar i llancava la porta perquè s'ajupen i passen la nit. Als terrats de les cases, unes famílies de Castelló, tant a la vila com als ravalis, encara a mitjan s. xx, hi havia galliners i alguns conteres o colomers.

Els conills i conillets d'indes. Tenien una cria més delicada. Dones, xiquets, xiquetes i gent major anaven a "fer recaptar" pels horts propers a les poblacions. Recollien altres, altres herbes avelanes i remulls, fruites seques de taronjer per a alimentar els conills. També es compraven garbates d'herba als herbars.

Els porcs. A les cases dels pobles hi havia porqueres amb truges de cria. Els porquets eren per a la venda i per a consum propi. Si no criaven, es compraven porquets en fires i mercats i els engrejjaven fins al dia de la matança. La carn del porc es consumia fresca, salada i curada (jerri o canalicada), en embotits i en conserva ("frito"). No a totes les cases es menjaven els permis, ja que tenien molt de valor i es podien vendre o beutar per altres productes. Tots la carn del porc era aprofitada: dels "retalls" barrejats amb productes naturals frescos es feien mandonguilles, croquetes o pilotes. Les croquetes es diferencien de les mandonguilles en el fet que porten una salsa espessa en la qual es barregen carn, peixos i verdures molt picades. Les pilotes són mandonguilles redones per a ofertes i arrossos.

LA CAÇA

A la caça major el poble tenia poc d'accés, però sí a la caça menor com conills, llebres, perdus, guafres, tortos, fardons i tudons.

Les aus menudes com el vilver, el papallagó o papapanosques eren capats, moltes vegades, pels xiquets i les xiquetes amb els seus còpats.

"Animal que vola, a la cassola"

L'ononeta no es capava perquè, a més de l'ordre poc carn, la llegenda diu que ella va emmarcar les espines de la corona de Crist.

Important era la caça/pesca de les granelles, balpons, rates de solquia o sarvatjos, que eren part del menú sense cap tipus d'espicació.

Els caragols no es capaven, sinó que es plegaven: vaquetes, xanets o avelanencs s'empraven per a fer caragolades.



La caça. Foto: Jordi Gual, Institut de Recerca i Innovació.

Aliments que formen la dieta LA MATANÇA

Als primers fredes de l'hivern, després de Reis, començava a pensar-se en la matança del porc. Era tota una festa en la qual participaven parents, amics i veïnats.

Podria definir-se com l'acció d'escoradar el porc, esquarterar-lo i fer una sèrie d'operacions destinades a l'elaboració i l'aprofitament de la carn i altres parts de l'animal. Sovint, era acompanyada per una celebració popular i familiar.

Tot començava quan les cries de la truja o porca tenien edat per a alimentar-se per si mateixes. Era llavors el moment de separar un mascle de la mare i posar-lo en una porquera. Poc després de ser-hi instal·lat, es criava el capador perquè el copara. Era alimentat a base de oreilles buides, carabasses i segó al fang d'una onza mesca, moment de la matança.

L'activitat començava una bona abans, quan es preparaven la ceba, el pa, l'arros, les espècies per als endroços, els instruments d'embotit, s'envasaven els ganxets i si es pensava fer molt embotit es comprava i es reservava el budell, conservant-lo en sal. Algunes famílies preferien matar el màxim xarret un cabrit per a aprofitar-ne els budells i fer de la carn xarrotos, ja que es deia que aquesta carn al mixar. Abans de matar el porc el veïnat vivint-quatre hores sense menjar per a facilitar així la neteja dels budells.

El dia de la matança, en algunes del l'it, es desdijava l'enguerament, encara que no podien lletar les pastes casolanes i la copa d'aiguament o ramell. Després de treure el porc de la porquera, es netejava amb un poc d'aigua i se l'ligaven les potes amb una corda per a procedir a pesar-lo (solien pesar entre 12 i 17 arroves, o siga, entre 120 i 180 quilograms).

Després el pujaven a la taula o banc, on l'escorador procedia a sagnar-lo i escoradar-lo. Tot seguit es netejava i se socarrimava amb un ramell d'arrebates per tal de cremar els pèls de la pell i desinfectar-lo. A continuació s'esquarterava. Una vegada l'escorador havia esquarterat el gra, els permis, les peces de carabassada, l'espinal, les vísceres i tot el que era aprofitable, havia anat fregint a l'horca d'emorrar. Es tornaven a les brases o es fregien amb ails secs trossos de magre i fetge i les preparava el dinar.

Un dels dinars més freqüents era una olla de matança molt autèntica feta de la carn i els ossos de l'animal sacrificat. Amb el caldo es feia una sopa o un arròs sec i de segon plat es menjava la carn amb figures i hortals secs. Era un plat molt complet en el qual es menjaven i es bevia magre i agra. En alguns pobles no es dinava fins que la feina estiguera acabada i així es convertia en un dinar-sopar amb l'olla de matança i pasta fregida de longanisses, barremes, botiferes i xarrotos.

A la matança eren convidats a participar amics, famílies i veïnats perquè la feina era molta i la celebració festiva permetia "traure panxa de mal any". Després de dinar seguit la feina. Els homes picaven la carn i menaven la maquina d'embotit, i les dones embotien, escaldaven i netegen. Una vegada tot embotit, del sobrament es feia la "fritura" o "frito". Llomb, costelles, longanisses, xarrotos, botiferes, bíbrics, sabates, embotits de budell, cotons, "guafres" o "picafloras" es fregien i es guardaven en gernetes cobertes d'oli per a menjar-s'ho a partir de la Pasqua florida o al temps de la sega.

Els permis, les espaldetes i la cansalada, després de satats, es netegen i es posaven a assecar.



El permis, les espaldetes i la cansalada, després de satats, es netegen i es posaven a assecar. Procés de la matança del porc a la Poble Nou. Arribada: Josep Lluís Ponsada.

Aliments que formen la dieta

SEMOLLES, FARINETES I PASTA

Al molí no sols es portava el gra dels cereals com el blat o el panís. També les guisques o els cigrons eren motiu de molta. Moltes vegades les farines d'altres cereals es barrejaven amb la del blat, ja que el pa blanc, com s'elaborava només amb aquesta, era considerat propi de rics i malalts. En aquestes barreges podien entrar el panís, l'avena i fins i tot el pell de les creïlles.

Amb la farina de blat, a més del pa, es podien fer altres preparacions com les farinetes, les semolles i la pasta.

Les farinetes i les semolles pertanyen de les mateixes farines i receptes, però la farina de les semolles és més gruixuda. Les dues tenien com a base farines moltes de cereals o legums més o menys faves: blat, ordi, segol, mil·li, panís, ambós, cigrons, faves, pesell i posteriorment feries es podien convertir en plats de farinetes. Ja en època dels romans eren conegudes i, segons la classe social que les consumia, s'enriquir amb un complement o amb una altra, però la base sempre era la mateixa: farines fines cules amb un líquid, aigua, llet, oli d'oli, caldo de lloba... I, de vegades, amb algun complement com grans d'ordi, trossets de fideu o cansalada. Amb aquest plat solia observar-se en ferraritzar els que havien ajudat en les tasques que comportava la muntada anual del porc. També es podien guisar en aquest moment les maques de pebre fregit acompanyat de cansalada o de la massa de les boflanes, llorganeses i xurros.

Amb farina de blat es feia la pasta. Es creu que la seua popularització va arribar a través del comerç amb Itàlia. Però els fideus en coneixem ja eren coneguts des de l'època musulmana.

El mariners a les barques i les persones velles, delicades o malhates, eren els principals consumidors de sopes de pasta.

Per a elaborar els fideus entrava en joc el fiduier, que era el propietari de la màquina de fer fideus. Auria de pobles en pobles i portava la màquina en una cavalleta. S'oferia a fer la pasta necessària per a passar l'hivern una família. Normalment treballaven en una era i les dones portaven la pasta de pa molí treballada i especiada amb salada per a donar-li color. El fiduier introduïa la pasta a la màquina i en rotaria la manovella evitant els fideus, que eren assecats al sol sobre un llençol blanc.

Un plat popular van ser els fideus a la cassola amb costella de porc, aviram o peix. Molt especial era la sopa coberta de Nadal.

De Vinarda a Santa Pola es cuinaven fideus fets a partir d'un caldo de peix a bord de les barques de pescadors. Un exemple és el plat que hi anomenem "fideu", que s'ha popularitzat a partir de la senyales del plat mariner en el qual el marí principal era un caldo consistent en una barreja de peix blanc i blau i altres animals de la mar acabats de pescar i bullits a foc lent.

Els macaronis, espaguetis o tallarins, com els coneixem en l'actualitat, no tenen format més part de la cuina tradicional i els canelons, amb el temps, van passar a ser un menjar propi de les festes.



Una preparació popular de fideus amb aviram. Foto: Maria Vergés i José González.

LA CONSERVACIÓ DOMÈSTICA D'ALIMENTS

La conservació d'aliments, quan la quantitat disponible excedeix el consum familiar, era imprescindible. Un rebost ple emmagatzemat en tota una tipologia de cassolotes, geres i gereses d'obra, era una garantia de suficiència de recursos.

El procés

Embolisar. Consistia a introduir dins de butlletis diferents preparats de carn per a una farga conservació.

Conservar en oli. Després de fregir els productes carnis, es cobrien d'oli (virrua) i es guardaven en geres.

El moment per a emprar aquestes dues tècniques era en la muntada del porc.

Confiar en vinagre. El vinagre, en una solució més o menys concentrada, produïa una acidosa del suc natural i inhihiva tota possibilitat de deterioració microbiana. El vi de casa que s'havia fet agrar es emprava com a vinagre. Es confiaven cebetes, pebreres, cogonetes, alberginies, canelons, colífor d'altres.

L'escabetx. També el vinagre era l'agent que servia per a conservar durant un temps alguns aliments com can de capça, polastre, gallina i peix. Se submergien els aliments i es cuinaven a foc lent en una salsa de vinagre o vi, sal, oli i fulles de lorer.

Les salades o salsons són la tècnica de conservació més antiga. L'agent conservador és la sal. Normalment no es feia de forma domèstica, però molts aliments preparats en salades estaven molt presents en la dieta en substitució del peix fresc.

La llongina de soma es pescava a les admirades valencianes i es preparava a les factories que hi havia a la nostra costa.

Es menjava dins d'una txa amb oli cru.

Les sardines de fora i un rossegó de pa solien ser l'embarcació habitual de Home que vivia al camp. A casa, per a pejar-la millor, s'emboticava en un paper d'estrasa i es premava amb la porta. Solia acompanyar-se de pebrera verda fregida en el mateix oli de fregar la sardina en el qual era un got mullat pa.

"Per a menjar-se un tros de pa, qualsevol sardina és bona"

L'abadejo o bacallà salat s'adquiria als mercats o tendetes. Es menjava cru, fregit, bullit o guisat. Era menjar de Quaresma i des d'obligada abstinència de carn.

Els capellans secs salats es podien veure penjats al sostre de les tavernes.

"Els capellans i el vi són cosins germans"

La salmorea és un altre procediment de conservació mitjançant la sal. Consistia a submergir en una solució de sal i aigua pimenteros verds, tomates verdes, olives i altres vegetals que servien per a "obrir la gana" i acompanyar menjars més consistents.

La conservació de fruites. Els llauradors acostumaven a dur a casa els fruits capguts de l'arbre o "engramats" "bocats". En ells s'introduïa a processos casolans de conservació, assecatge, conservació mitjançant el sucre i immersió en begudes alcohòliques.

El fruit més important de tots els que s'assecaven eren les figues. Una llesca de pa cocció i figues seques era un menjar de fàcil transport per a qui no menjava a casa. Seques es van comercialitzar ja sigla a sales o en forma de panifig (fruites de fruita seca). També es feien els típics banyols de figa (figues albardades).

Una conservació de curta durada però molt popular era el codonyat. El codó de codony es guardava en plats o cassetes planes ben cobert perquè no s'assecava.

Les prunes, les cireres, les bresquilles i les mores, entre d'altres, es convertien en melmelades o confitures. De totes les fruites conservades en begudes alcohòliques les més conegudes eren les cireres guindades que es mantenen en aguardient, es feien durs i duraven molt.



Conservats. Foto: Damià Rodríguez. Els herbes mariner.

Tècniques de cocció

COQUES SALADES, ENSALADES I MULLADORS

Coques salades

Poden ser planes d'una sola fulla o fardoses entre dues fulles de pasta. Les planes sembla que són d'origen aràb. Las salades tenien origen aràbic són d'Itàlia i ambaven a través del comerç.

Per a la pasta de fer coques planes s'emprava normalment la farina de blat i l'elaboració era molt personalitzada. En el temps en què es pastava a casa, quan la pasta estava a mitja fermentació, les dones prenen un o dos pans, els aplaquen i feien una coca. Amb el dit marcaven unes diademes per la vora i aplegien un bon raig d'oli i sal. També es podia separar una mica de la pasta de fer el pa, afegir-hi un poc d'oli o mantega de porc, treballar-la bé, punnar-la i donar-la form. D'aquests es podien afegir llegums de cansalada, sardines de tota, anovos o sardines diverses. A mesura que la gent va anar canviant els costums i ja no es feia el pa a casa, solien anar al forn i encargar pasta de pa cru amb la qual, després de treballar-la, les coques es més diverses maneres.

Les coques "escalades" són molt típiques de la cuina tradicional. Es tracta d'afegir a l'aigua bullint farina de panís o de blat i remoure fins que queda escaldada. La pasta es pastava i es fregia i es posaven diverses guarnicions o fardos: espinaques, lletaines, conillets, cruquets i altres herbes silvestres.

La rosca tejada té origen aràb. És de les coques coques o coccs que s'han conservat fidels al seu origen, que s'anomenaven "panades" en la cuina medieval. Els ingredients normals del fardó són llorganeses, ceba dura, llobeta de porc, costella, cansalada viadada, alls, oli d'oliva, prinyons, pernil i julivert.

Les rosquilles i les doletes són uns productes derivats de la pasta de pa amb oli.

Ensalades

La base tradicional a les nostres comarques lenta com a centre les ensalades. Per a les ensalades s'empraven (encara ho és) els ouells, la rívoren, la col dolça. A partir de paques entraven a formar-ne part les cebes batrades i les trosses i l'oli, i les tomates dures i rosades. Algunes plantes silvestres també eren ingredients de les ensalades.

Les tomates madures o a mig madures tallades a trossos immesos i cobertes d'oli cru i rossegat, acompanyades amb sal i oli, també podien considerar-se una ensalada. Per a acompanyar les sardines de tota la llongina va molt bé l'ensalada de ceba forta i coenta.

Mulladors i escalvades

Un mullador és una barreja d'ingredients sofregits o torrats amb tal consistència que s'hi pot mullar el pa. De vegades servia sols per a "remangiar el cos", però d'altres podien consistir els sols un plat o acompanyar un menjar més consistent.

Les escalvades estan formades per alberginia, pebrera, ceba i tomata, torrades i espargides a trossos menuts, amandades amb oli d'oliva cru i sal. Una opció que s'interessa és afegir abadejo i desallat.

Una escalvada que servia com a plat complet era la que duia creïlles, cebes i alls. Era el menjar típic de la recollida de l'olla en alguns pobles. Es feia escaldant a la brasa d'una fogueta creïlles, cebes i cabecers d'all. Una vegada cuites, es pelaven i s'bossaven en una plateta i es regaven amb abundant oli d'oliva i sal.



Coques salades. Foto: Pascual Muela.

Tècniques de cocció

OLLES, SOFREGITS I GUISATS

Les olles

En el plat més emblemàtic menjat a diari per totes les classes socials, en especial els llauradors. L'olla consisteix a coure en aigua beguets, hortolises i carns fins a arribar al punt que estan cuites, sense desfer-se.

L'olla permetia a la dona, mentre la guisava largament i lenta, dedicar-se a altres tasques com netejar, escurar, atendre xiquets i malalts, cuinar, anar a l'hort, donar de menjar als animals o anar a omplir aigua a la font. L'olla assegurava l'alternança de la feina com a dona i la subsideïa que era. Era el plat "de client" obligat acompanyar una vegada al dia.

Cada poble, família o dona el feia a la seua manera.

L'olla de recepte amb moltes hortolises i poca carn es preparava una vegada a la setmana. Cada poble s'afegia el caldo que s'havia consumit i tornava a fer a bullir. L'olla recollida a olla de regalla tenia com a ingredients més normals faves, cigrons, cansalada i boflana, carabassa i, per a donar consistència al caldo, creïlles. Es costum a les nostres terres afegir un grapat d'arros a l'olla.

L'olla de cassetes es feia a Castelló, però també en altres pobles.

L'olla de la Plana era una olla d'hivern en la qual els ingredients se sofrien prèviament. Du la cançoneta:

"En les olles de la Plana, quasi tot és cansalada, alguns faves, naps, herbes, i carn el poca ni massa"

El caldo obtingut de l'olla es podia fer servir per a cuinar sopa o arros. La sopa es repartia gratuïtament a la porta dels convents. Era "la sopa bueta" la qual s'aguantaven els pobres de necessitat. La més arcaica de totes és la sopa d'oli, molt habitual a les comarques castellonenses de l'interior: velles dels pobles aragonesos. També era un bon remei per als excessos fets en menjades abundants.

"Després de festa major, sopa amb oli"

Algunes de les sopes que s'han guisat a les nostres terres són la sopa coberta, que porta melmelades. Era una sopa d'all a la qual s'afegien ben picats fetges i sang de l'olla i també ouells que restaven surant a la superfície. La sopa morellana porta pilotes de carn i del Forcall, burryotes.

El putxero és una olla de "fres de mar", "hu de dia de putxero".

Era una olla més rica en els seus ingredients. Després de servir el caldo en forma de sopa, se separaven la resta d'ingredients en tres fonts: en una cigrons, creïlles, col, xivina... en una altra, cansalada, garreta de vedella, blanquets, xurros, pilotes... i en la tercera font estava la carn d'anovar.

L'olla del dia de Nadal era un exemple de putxero.

El bullit era, i és, un sopar molt habitual en totes les classes socials. Es tracta de bullir a foc lent hortolises de temporada que després s'aboben amb oli cru, sal i vinagre optatiu. Els bullits de primavera són els millors. Els elements més antics emprats en la coccia i la bleda, però en el s. XIX es va incorporar per a quedar-hi la creïlla i la bacpa.

Els sofregits

Van ser una base important per a l'elaboració de moltes receptes. En cada comarca tenen un costum diferent de fer-les. És la primera part de la cocció i, en realitat, és una salada. En oïles de verdura, purés i plats de llegums els sofregits es fan a bandes i s'afegiran, com les picades, al final de la cocció.

Els guisats

Combinaven fregit i bullit, i es colien a foc lent. Els tòmets reben el nom per la forma de remenar-los; sacsejant el contenedor sense remoure'l. Són coneguts el tòmets de carn de bou i les faves al tòmets.



Olles de sopa. Foto: Pascual Muela.

Tècniques de cocció

PICADES I SALSES

En la cuina és important tot allò que afecta de manera principal o exclusiva el sabor: salses, aromatitzants, espècies, picades o sal. En la baixa edat mitjana s'empraven saltes i espècies per a aprimor el procés de fermentació d'alguns productes. També d'arribaven els mats sabors i les olors produïdes per productes de corrupció dels aliments.

Picades

Són el secret de la cuina tradicional i es consideren una de les senyeres d'identitat de la nostra cuina. S'allegaven a olles i gualtes quan ja estaven fets i es deixaven sotmetre a un minut perquè els aliments s'emprogen. Avellanades, ametlles, pinjurons, julivert, corallats, nyores, pebre roig i negre, camèlfa, pa o fetge fregit en són els ingredients més habituals. En lloc de la picada també es poden aplegar rovellats desfetats d'ou, cru o bullit.

Saltes

Les saltes són una barreja de productes en emulsió emprada per a potenciar el sabor de determinats plats. També serveixen per a servir d'acompanyament i ajudar a mullar pa. Una de les saltes base es feia amb julivert, alls, ametlles i pa fregit, tot picat en un morter. Una altra salta usada en terres valencianes és la sabtonada, feta amb oli, cil, julivert, nyora, tamiata torrada, vi negre i pebre negre. Alguns aliments amb pa de sobri com els caragols adquireixen categoria d'excels·lència per les saltes amb què es guisa.

L'allioli

La salta més amada a la nostra cuina és l'allioli. El seu origen és molt antic. Els egipcis, els grecs i els romans ja empraven una salta semblant. Deien els romans:

"Quen es bat l'all amb l'oli és meravellós com puja la barreja escumosa"

Hui està present en tots els països de l'antiga Corona d'Aragó. Es feia en un morter de pedra o de ceràmica envaïssada on es picaven els alls i es remenaven amb l'oli amb una massa de fusta de boix. La recepta antiga solia portava all i oli, sense ou. Per tal de ligar-lo, cal emprar oli d'oliva de la millor qualitat, de poca accessió i sabor suau. El procediment és complicat i exigeix molt de temps, paciència i concentració. De vegades, sense motiu aparent, es deslliga quan ja està quasi fet. Ho hi ha solució millor que començar de nou. Es crea que dos dels motius per a deslligar-se enen a algú mirava amb insistència l'allioli o es canviava el sentit del gir.

Si tu vols, lector amic / Juny-te amorós / ou / per ligar bon allioli, / a més de dos rotells / ou dos dents d'all i el seitell d'oli, / cencià de sal en pesic i a remenar el màxim. / Vostàs unfillar l'emboïc. / Si no ho fas com a l'ha dit, / farda paven, com fa l'anc.

En tan delicat quefer / s'ha d'anar poc a poc, sense presses, ben molaüt, / com l'aug cap a Cantar. / No pot haver cap pendüt / en joc de maca i morter. / A remenar el màxim / i ligarüt l'emboïc. / Si no ho fas com a l'ha dit, / farda paven, com fa l'anc.

Miquel Peris i Segarra

L'allioli acompanyava torrades de carn, alguns arrossos com l'arròs a banda o rossejat, lleques de pa com a aperitiu, embolts a la brasa i també es posava dins de les ruses fancies de pebrera verda i garlandes de bona propesa dels esmorzars tradicionals.



Alfons Pons, Ponsard, Barce.



22 Jornades de Cultura Popular



Cuines especials

ÀPATS DE CELEBRACIÓ, FESTES POPULARS I ROMERIES

Àpats de celebració

Els menjars en comunitat serveixen per a reforçar els vincles dins d'un grup. Celebracions familiars, de grups d'amics, festes de carner, de bany o patronals, festes commemoratives d'un fet històric o festivitats dins del calendari litúrgic, entre d'altres, solen portar com a part important dels actes que s'han de realitzar un menjar comunitari. Molts d'aquests banquets, especialment els de festes populars, tenen com a marca significativa l'exces. A l'hora d'obsequiar els presents era molt important demostrar una certa superioritat i superar els organitzadors de l'any anterior. "Que sobrara menjar" era un motiu d'orgull per a qui l'organitzava.

Festes populars

Moltes festes el lany menjar propi, com ara les primeres del raval de Sant Fèlix de Castelló. En la festa de Sant Antoni, les pastes eren benides abans de la processó i repartides entre els participants en la benedicció dels animals. Molts d'aquests menjars han estat substituïts en l'actualitat per la pasta, ja siga la pasta monumental, o bé el fet "d'anar de pasta" en el sentit d'organitzar el menjar un grup. Anar de pasta és un costum. La menjada en si, comparada amb l'atmosfera que la conforma, no és el més essencial sinó un simple pretext per a reunir-se i fer festa. Colles d'amics, de companyys, confraries, clariancs, etc. veuen en el fet d'anar de pasta un autèntic instrument de ligam social. Repartir-se la compra, portar els aïlles, proporcionar la fanyia, encendre el foc i culinar-la formen part de la festa. Sense aquest context un plat de pasta és igual que un plat de qualsevol altre menjar.

Romerics, peregrinacions, pelegrinatges i rogatives

La cuina dels rogatges penitencials a les nostres terres és un menjar senzill, que està habitualment a l'abast de tothom, però que s'ofereix en abundància perquè el pelegrí menja satisfet i bé. Un cas diferent són les antigues caritats que es repartien als pobres "vergonjants" amb motiu d'una celebració i amb l'objectiu que llinguam menjar detades aquell dia. Algunes d'aquestes caritats s'han conservat, però en l'actualitat tenen un sentit més lúdic i general. Un cas són les calderes de la festa de Santa Quilera a Almassora.

Les calderes de coure són una dels aïlles on es cuen menjars per a ser distribuïts en algunes romeries i ermites.

El tombat a base de molto, corder o conill amb caragols es fa a Benassat en la romeria a l'ermita de Sant Cristòfol.

Altres rogatges de lliure assistència on el menü i el ceremonial és poc rigidi oferint menjars de caritat sufragats pels comitès. Alguns exemples són l'Occau o cal rogatges de Cal en que, a més de menjar de caritat ofert, els participants porten menjars propis.

Així com també es dirigeixen a llocs molt allunyats del poble d'origen no calia preparar menjar perquè la bona disposició dels habitants dels pobles per on passaven proporcionava tot el necessari. Així ocorria en la peregrinació del poble de Ludiente a Sant Joan de Penyalgosa.

Així com també es conserven un model més arcaic, amb un nombre de participants predeterminat, el menjar i el ceremonial establert en temps i espai són inamovibles i han de ser acceptats i complerts pels pelegrins. És el cas de la peregrinació de les Llores a Sant Joan de Penyalgosa, en què els dotze pelegrins mengen aïlls caldos amb abadejo i fecs, sopes escaldades, oli bullit, i a cocció.



Les calderes a la festa de Santa Quilera d'Almassora.



22 Jornades de Cultura Popular



Cuines especials

CUINA DE NOCES

La nostra peculiar manera de ser ha buscat cert esdeveniment per a justificar celebracions amb parents, amics i convidats. Els més destacats eren les noces. En unes noces tradicionals els convidats més propers acudien des abans de la boda per a poder ajudar en el que fera falta i es quedaven una quantia dies després. Qui se n'havien no faltaven els presents: pastes i altres nois que obsequiaven als nòvios o la família. També s'empraven presents a amics o parents que no havien pogut assistir-hi, així com al retror que havia oficiat, al metge, al manescal o al mestre del poble.

Uns quants dies abans era demandada la presència de la passatera, una dona experta en rebosteria que dirigia i ajudava en la preparació dels dolços.

Començava la jorjada nupcial amb un desjejuni a les cases dels nòvios a base de pastes, dolços i alguna copa de vi dolç, amò o aguardent. La comitiva del nòvio exia cap a casa de la nòvia. Estava presidida per un amic, familiar o pastor, normalment un home, que era el portador del pastís de noces. Solia ser una torrada, torró, rotlo o coca a base d'ametlla, molta, sucre i ou, que una vegada cuta, sola cobria-se amb el caraf fet amb clara d'ou a punt de veure i molt de sucre fi, i es deixava assecat fins que formava una crosta blanca i lleu i suu consistent. En algunes comarques aquest pastís es coronava amb una pera confitada, que es considerava signe de fecunditat.

En arribar a casa de la nòvia, des del balcó es llançaven coralls, caramels i excepcionalment, algunes pastes.

La cerimònia religiosa es celebrava quasi sempre de bon matí. Si aquest era el cas, el menjar primer era més senzill i, en acabar la cerimònia, se servia un desjejuni copent a base de socolles, pastes i dolços tradicionals: grines, coques, berristes, mostaques, cristines, rotells, clariancs i ametlles, rossogons, magdalenes, pastissats de moniato i cabell d'àngel, traç de gitanos, etc., amb licors i refrescos.

Després dels novencians s'assesten i col·locaven davant d'ells una salata i tots els convidats passaven a felicitar-se i a dipositar una aportació econòmica. En alguns pobles aquest era el moment de regalar als presents una salata amb algunes de les pastes que s'havien servit. En un altre personal que s'emendava a casa.

Segona hora en què s'havia realitzat la cerimònia, en acabar el casament s'oferia un dinar que podia ser algun dels plats del quals s'ha conservat la nomenclatura: carn de la nòvia, calderes de la nòvia, pebrera de boda o, en temps més recents, una pasta rica en carn, anòs i verdures.

La festa amb els amics i parents més íntims seguia fins ben entrat el vespre i la nit i acabava amb un dinar-separat, "el sopar de rotell de nòvia", que podia durar fins a la matinalda de l'endema. Les mangonelles de carn amb salsa, embolts i costelles torrades acompanyats amb allioli, pa i vi formaven part del menú.



Reunión de boda de Puy, Puy, 1900. Museo de Bellas Artes de Castellón.



22 Jornades de Cultura Popular



Cuines especials

CUINA MORT

En les cultures antigues els rituals commemoratius d'àpats funeraris eren habituals. També els primers cristians celebraven un àpat durant de la tomba del qui acabava de morir. Ambdós reseriors en la creença que el difunt es feia present en aquest menjars.

Quan es preveia el desenfag d'un malalt i se'l combrava a casa, a la cuina hi havia una silenciosa i inusitada activitat que de vegades durava fins a tres o quatre dies després del l'enterrament, moment en què la casa arava buidant-se. Sembla que els capellans que oficiaven els rituals vigiaven el compliment de les normes del que en excés dies es menjava: no podien servir-se menjars fets amb carn d'aviram, els caldos havien de ser de carn roja i alguns aliments com el porc no s'admetien.

Les velles als malats a punt de morir o després de morts s'acompanyaven de certs menjars per a alleugerar les llargues hores, a més de poder atendre millor els visitants, amics i parents i els clergues que hi acudien, alguna d'elles de fora del poble. De vegades s'ofrien sopes pastes, vi dolç i aguardent. Altres menjars més formals depenien de la categoria social del difunt.

En certes localitats solien vetlar el difunt durant les vint-i-quatre hores següents a la mort i, per causes extraordinàries, al mateix cementiri durant tot el dia i tota la nit abans de soterrar-lo. La vel·la al cementiri s'anomenava "vel·la llarga" i sols es feia en presència d'homes. La família del difunt acostumava a obsequiar-los amb un sopar a base de carn, abadejo, mandonguilles, pa, vi i per potlotes, pastes catalanes i licors. Si la vel·la era curta es feia a la mateixa casa del difunt. Aleshores eren moltes les dones que acostumaven a ser-hi presents i eren obsequiades amb tasses de socolles, pastes líquides i dolços catalans, acompanyats de vi dolç, anís i refrescos, ja que no restava ben veït que les dones prengueren bogades fortes com ara aguardent o cinyec. En moltes ocasions, especialment a l'hivern, en llocs de fred, solien oferir-se tasses de caldo o d'olla i es reservaven les pastes i el socollet per a quan hi hies estives avorrida i durant la matinalda. En les velles més tradicionals sols se feia una gran olla. Tot depenia del nivell social de la família on es produïa el deute.

En alguns pobles com Gabell conserven la tradició de "bar la copa" després de les exequies al domicili del difunt, en agnament per haver portat a col·le i col·le al cementiri. Consistia en licors i dolços.

Un record de l'antic àpat funerari és el que s'acostumava a Cabanes després de la festa de Tots Sants en companyia dels amics (menjar dels coses de sant o de rebolats). S'oferia una classe de tortells de pasta cívica amb llavors i sucre que s'acompanyava amb figures seules i dolç.

A Almassora, abans del primer llet del s. xx, encara es feia de forma especial el soterrament dels abats o angelets. En molts pobles valencians, així com el mort tenia menys de deu anys, el lloc de reunió de joves adults era la casa del difunt on, finalment, s'improvisaven balls tradicionals i un corral, en què no podien faltar cacaus, cigrons torrats, trassats, faves bullides, aguardent i mosta. Al carner, davant de la porta, es preparaven les saltes amb el porro i la festa solia ser organitzada pels joves, en què se celebrava que l'albat ja estava al cel.

"Quin golg més gran que ha de lindre / la mare d'este xiquet, que se n'ha pujat al cel / s'ha tornat angelet"

A la primera del s. xx el governador de Castelló Nicolás del Rio va prohibir els balls i la festa "com motiu de les nifons difunts". La prohibició va durar alguns anys, però en alguns llocs va perdurar fins a mitjan s. xx. Altres costums desapareguts són les danses de la mort o el ball de difunts.



Velletor d'un abbat. Jorja 1900. Museu de Bellas Artes de Castellón.

Begudes

EL VI I ALTRES BEGUDES ALCOHÒLIQUES

El vi en temps passats era una cadorra barata que permetia calibrar el cos a l'hivern i aportar, junt amb el pa, el mínim bàsic per a "fer camí".

"El vi fa sang i el pa fa camí"

Els aïques i les xiquetes s'acostumaven molt prompte al vi. Als primers plats de sopres que prenia el nadó s'afegia un rajolí de negre, sopes baronats, després, ja es passava a les fideïes. També conta la gent major que quan una mare necessitava anar al camp i emportar-se amb ella un xiquet o una xiqueta de bebè, es muliava una "munyiqueta" amb vi que li xiqueta i aquell i es quedava ben quieteta. Després formava part dels bebèrens infantils en forma de llesca de pa amb vi i sucre.

La dona sol podia beure vi en l'àmbit domèstic. Home, a casa i a la taverna. La taverna era un lloc que creava vincles de solidaritat, un lloc de reunió, informació i establiment exclusivament masculí. Era el lloc de trobada després de les activitats laborals. La taverna era un centre neuràlgic en la vida dels bars i pobles. A les tavernes es consumien més l'absenta i la cassiata que el vi, ja que calaven més el cos, però també se'n venien.

Els xiquets i les xiquetes anaven amb els seus recipients a les botigues de bari a comprar vi. Els nostres llauradors han sigut més de bari que de bota. El bari valenciat és de vidre, normalment transparent, i en aquest es devia "al galier". El seu ús és típic dels àpats comunals i a la intemperie i es presta als jocs de veure qui aguantat més el xoret. Des d'aquí s'ha conegut a vi a les comarques valencianes.

Alguns dels vins castellanets que van assolir fama van ser:

El carlano. Es produïa a Benicarló de les vinyes de Calg, Peníscola i Vinars. Era un vi sec, càlid, amb cos, d'alta graduació alcohòlica i molt aromàtic. Va ser molt valorat des del s. xv fins al s. xx, i va acabar a ser molt conegut i exportat. La fivoxera li va posar fi.

Al Pla de l'Arc es conreaven unes vinyes híbrides de les quals s'obtenia un vi negre purpura, brillant, tendre, curt, robat i persistent, que omplia la boca. En 1965 es va decretar la destrucció de tots els hàrbids "per razones de interes general".

Begudes alcohòliques

Altres begudes o barreges consumides amb assiduitat en temps passats eren:

El nyuolat. Va ser una beguda refrescant que barrejava aigua fresca i anís, a la qual eren molt aficionades les dones.

L'aguardent. Era beguda d'home. Freqüentment en desgranaven una copa per a "matar el cuc".

La mistela. Era un vi dolç.

La barreja. Estava formada per la mistela i l'aguardent o brandi.

La cervesa. La seua fabricació és molt antiga, però no es va generalitzar fins a les primeres del s. xx. Va tardar molt a formar part de la vida domèstica, però hi ha destacats el vi.



Vineta: Josep Jordà. Museu Nacional de Cultura Popular, València.

Begudes i gelats

REFRESCOS, ORNXATA I GELATS

Refrescos

Els refrescos eren begudes preparades amb gel o neu. Als pobles on nevava, a l'hivern, es preparava amb neu, nou amb sucre i canyella, nou amb sucre, mel i taronja, etc. A partir del s. xv van començar a fer-se nevades a les muntanyes per a conservar la neu de l'hivern i vendre-la a les vies transportada en grans sàries d'esparr, ben atapeïda i coberta de palla. Les cavalleries arribaven a les poblacions per a fer-ne prego i vendre-la. La utilització de neu o gel va perdre molt tradició en la cuina popular fins ben avantatjats del s. xx.

Begudes fresques

L'aigua de límo. L'aigua de caveda, que que s'elabora a partir de l'ordi, remullat, ben rentat i cuit. Encara es fa en l'actualitat i sol endoscar-se amb sucre moreno. La substància d'ordi, que va ser molt usual a les cases valencianes. Es podia prendre fresca o a temperatura ambiental i les consumien mesclats amb problemes digestius i també els malalts com a refresc. Respecte a begudes de taula, l'aigua de límo, la limonada i el sófo van ser les primeres a arribar al menjar quotidià, seguides de la sarsa.

Ornxata

Les ornxates poden elaborar-se a partir de molts fruits i herbes: d'ametlles, d'arbo perfumat amb cortis de límo o llavors de malfaluga. A València, la xufa és la principal, i el seu territori és l'horta de València amb centre a Alborosa. En un principi era coneguda com a "llet de xufa", després com a "ornxata de xufa", però com pot presentar-se líquida o granulada, la que presenta estat líquid es denomina líquida. El procediment es comença des de molt antic, però era emprada solament com a medicina. El seu ús com a refresc es va popularitzar a finals del s. xv i principis del s. xx.

La xufa és posada a remullar i espremuta, i el seu suc es dilueix en aigua. A les ornxates se servia, a més d'ornxata, aigua de civada i llet meringada. En la festa del Corpus era quan apareixien els primers venedors d'ornxata i aigua de civada.

Gelats

Ja en el s. xv els valencians, juntament amb els italians, eren reconeguts per la qualitat dels seus gelats. Principalment els gelats es feien a casa amb la neu que venia de les muntanyes. Més tardanament es van popularitzar les geladeres manuals per a fabricar gelats destinats al consum familiar i a la venda. Un cilindre de fusta contenia un altre cilindre metàl·lic. Amb una anxa que se subjectava amb la mà m'algantant rotacions de monyica es feia girar el cilindre interior que estava envoltat de gel. A poc a poc, la barreja que contenia s'anava gelant de manera homogènia. Després es van inventar les de marreta que exigien menys esforç. El "mantecador" es feia amb rovellons i oli, i el seu ús era molt habitual a l'època. El "mantecador" era un personatge popular a festes dels carrers. Amb el seu canec s'anunciava al veïnat i principalment els xiquets, que l'esperaven amb desier. Segons els diners de què disposaven demanaven un "mantecador" més o menys gros mentre miraven bocacodats amb la màquina tallava la deliciosa pasta i la abruava entre dos "baquiques" separats els morros i ferit-se la boca aigua. Era el que s'anomenava gelats de tall ("de corte") en contraposició als "pipsos" de paperina.



Ornxata. Marc Domínguez. Els nostres menjars.

Dolços

COQUES I REBOSTERIA

En la vida dels valencians no es pot conèixer una festa gran sense campanes, música, pólvora, llums i... sucre. Però dirien milions "i... dolç", perquè fins a arribar a l'edat mitjana l'únic eductorant de què es disposava era el mel. De fet, la denominació antiga de les pastisseries actuals era "sucrells". També es va emprar en època més antiga l'oli de cacau. En la dècada dels anys 20 se'n va decretar la prohibició per a alliviar l'ús de l'oli d'oliva. Les receptes tenen com a ingredients més habituals el sucre, l'oli, les ametlles, la fava de farina i els ous, així com fangardant i anís.

La rebosteria tradicional valenciana era, i és, riquíssima. Però els dolços no s'elaboraven per a consum quotidià sinó amb motius extraordinaris com bodas, batxops, solerars o festes, algunes de les quals tenien el seu propi dolç representatiu: la mora de Pasqua (la dolça), les coques i tortes de Sant Joan, els pastissets de Nadal o les primes del reial de Sant Fèlix a Castelló. En alguns pobles les pastes fetes de forma comunitària se substituïen per a sufragar les despeses de la festa.

Cal distingir la rebosteria rural o dels barris populars de les poblacions llet a casa, que és més senzilla que la burgesa o urbana, més complicada i fetes per professionals, la qual s'adquireix a les sucres.

Les receptes de la rebosteria catalana eren transmeses oràlment de generació en generació, o en poques ocasions, escrites en fulls de paper o bitòlles, ja que la rebosteria exigia una elaboració molt exacta. Si bé és cert que algunes dones guardaven gelosament les receptes familiars, no es pot dir que un dolç conegut siga específic d'una població, atès que els pobles veïns compartien, d'una manera o d'una altra, moltes receptes. També hi havia dones expertes en l'elaboració de dolços, les pastissers, la presència de les quals era sol·licitada quan s'havia de pastar una gran quantitat de rebosteria.

Algunes pastes tradicionals eren: coques celestials, fina, de carabassa, de glorià, de tandà o mal fetà, de panes i de orella, besucats, besucats escudellats, tortes d'ametlla, berbetes i "panquemus", rotlles de Sant Josep, d'ajugardant, de vi, de "carar" i de "carar" i de plà; pastissets farcits de confitura de moniato, cabell d'àngel, carabassa i de brossat (llavors); magdalenes, coquetes de sagí, rosegons, carinyols, fogassetes, cianeres, mostaïrons, traços de glorià, gaites catalanes i orixines.

Entre les pastes fredes estan els bunyols de vent, de carabassa, de poma o de figa (figues albardades), les orelletes (d'origen musulmà), les besucates en ou, els rotlles fregits i les pilotes de fava.

Alguns dolços específics eren:

Les almoixivanes. Es tracta de la pasta més antiga que té el formatge com a ingredient i ja era elaborada pels musulmans valencians. A la Vall d'Uxo es pasta un dolç amb el mateix nom però amb una recepta diferent de la dels musulmans. **L'arnat.** És un dolç propi de Soterra Santa. La base és la polpa bullida i incorporada de moniato o de carabassa. Continua elaborant-se a Xàtiva i a la comarca de la Costera.

El fons. Són pastissets que es caracteritzen pel seu farciment de brossat. Són populars a la comarca dels Ports, especialment a Morosà.

El braç de glorià. A totes les comarques del País Valencià va ser molt popular. Es tracta d'una pasta enrotllada en forma de cilindre amb un farciment de confitura de moniato, de cabell d'àngel i rovell d'ou en diferents capes. S'hi afegeixen fruites confites i altres complementos.



Dones pastant i colant i colant. Fotos del grup de Sant Fèlix, 2010. Castelló. Jordi Jordà Jordà.

El pa

EL FORN

A les nostres comarques hi ha hagut sempre molts "horns de pan coct" oberts i les poblacions on acudien les famílies a coure el seu pa, rebostera o a altres aliments. A totes les poblacions hi havia forns i freqües. Als forns es coccia el pa que es pastava a casa. A les freqües, que també podien coure amb fons, es venia pa a la gent que no pastava a les seues cases. Així és més cert que el pa casolà.

"Del pa comprat no menja el gat"

Des de la fundació de Castelló els forns comunals tenien presència. Eren monopoli dels poderosos o de les viles i normalment es foguegen per un període de temps. A les aïques i masses les poblacions no anaven al forn del poble. O bé tenien un forn comunitari per a totes les famílies de la massa o bé tenien un forn de planta monaca construït al costat de les seues cases.

El combustible emprat pels forns era la lenya procedent del bosc baix mediterrani. Entre els gavelles es trobaven moltes plantes aromàtiques. Era un combustible que feia una gran olor i tenia un gran poder calorífic i el seu fum donava al pa un aroma especial. En els forns antics la lenya era introduïda a l'interior (forns de planta monaca). Eren forns de poca alçada, amb el sol fet amb lloses que suportaven bé l'alta temperatura. Molts tenien unes arcades magnífiques. Quan les pedres del sostre i les parets del forn assolien un color blanc i ja sols quedava brasa, el fons sabia que s'havia arribat a la temperatura adient. Era el moment de retirar tota la brasa a un costat i escombrar el sol on s'havia de posar el pa amb un pal llarg que duia una drapa humida mullada a la punta. La temperatura permetia coure dos o tres forns seguides. Després, calia tirar dins alguna ascia per a recuperar la calor.

L'acord entre la dona que pastava i el fons era imprescindible. En alguns llocs tenien per a demanar hora un saquet amb aigua de fusta numerada. La dona introduïa la mà al saquet i treia un dau amb un número segons el qual el fons calculava l'hora en què havia de dur la massa al forn perquè el tinguera a punt. També era important que cada dona marcara el seu pa abans d'introduir-lo, cosa que feia amb una seqüència mètrica. En l'època més antiga, era el mostassar de la vila el qui controlava el compliment de les normes de pagament al fons, que era en espècie.

Alta per 1920 hi havia a Castelló 48 forns. Alguns dels que recorden la gent gran que encara els van conèixer són:

Al raval de Sant Fèlix: al carrer Sant Fèlix, el de Miravet, antigament de Cirilo (on ara es pasten les primes de les festes de Sant Julià), el dels germans Prades; la Sonora i la Xurra (els dos en actiu); el de la "Sinyo", Alzocina, el carrer Llope de Vega; el forn del Pla (on ara té lloc l'acte de les tres caigudes); i el forn de la Mora, al carrer Sant Fèlix (abans carrer d'Ample).

A la vila: al carrer d'Amunt, el d'Adel (encara cou amb lenya), i de Pellaró o de "Sinyo Sentat" al principi del carrer; al carrer Antoni Maura (Carinyols), el de Plaça Miralles, dignes de ser restaurats per les seues arcades; al carrer Colón, el de Vives a prop de la Llotja del Caleró, el del carrer Barraques (hi ha les taques i les arcades); el forn de Sant Joan davant la porta lateral de Santa Maria; al carrer Major, el de Mascián, on ara es fan les pilotes de frang, el de Margarita, el d'Ollunya (a prop de l'església de la Sinyo) i el de Salvador, davant de la plaça Santa Clara.

A la plaça del Rei: el d'Alzocina, el dels germans Vilatorrada prop d'un abans estava la Telefónica; el del "Sinyo" Luis, al raval on es troba el Mercadal.

Altres abocades: a la vinya Milars, el forn de la Montaña, laia de Toni i Figueró; al carrer Pelayo, el forn de Moliner; al carrer Conte Pestagua, el de la "Sinyo" Magdalena; al carrer Sogorb, el forn de Cecília, i el carrer Fols, el de Vals.



Forn de Alzocina, al carrer Rei, Alzocina, prop de la Plaça 2010. Comitat de Sant Joan de Vila.

El pa SIMBOLISME

Tota l'alimentació tradicional gravita a l'entorn del pa. Ha fet de plat i de cuera i ha acompanyat quasi tots els plats. No es podia conèixer cap menjar sense pa. En l'àmbit familiar rebia un tracte quotià que es transmetia de pares a fills: si a algú li quedava un tros de pa a terra, en recollir-lo, calia bestar-lo. Tampoc estava ben vist talar-lo amb ganivets ni deixar-lo darrere de la taula cap per avall.

Una de les formes del pa en l'edat mitjana era "la querna". Era un aliment bàsic per al poble de València. El seu preu no variava gaire i en anys sempre valia quatre diners, però si que canviava el seu pes segons el preu de la farina. Quan anàvem ens produïa el relleno dels jurats i anaven a prendre possessió dels seus càrrecs eren rebuts al cri: de

"Quo creta la querna, seynors jurats?"

A les zones rurals va perdurar la fogassa, que encara es consumeix en l'actualitat. Era anònim de pobresa, com diu la dita:

"No tindre casa ni fogassa"

A més de servir d'acompanyament, el pa també formava part d'altres plats com les sopes d'all, escaldades o de fet, les pilotes de Nadal o d'olla, els flams de pa, les "gachas", les farinetes, dolços com les llesquetes en ou, etc. Amb la farina es feien farinetes i fideus.

El pa de blat, sacralitzat pel cristianisme, és la quinta essència del menjar civilitzat i sols els privilegiats podien menjar pa de farina blanca; els altres el menjaven amb farines moreses amb gran quantitat de sego, o barreja de farina de castanyes, de gila, d'ordi, de xosa, de mil, de civada o de pans. En temps de la postguerra per un tros de pa es comprava i es venia tot. Cada família feia el seu pa, que pastava a casa, i el portava a coure al forn comunal. Si faltava pa en algun moment, s'adquiria als forns.

La panaderia com ara la coneixem no va estar present fins ben avançat el s. xx. En l'actualitat el pa pren moltes formes: panallets, "plors", peplos, ximos, etc. El pa integral actual correspon a la que es feia en temps antics, encara que amb menys quantitat de sego.

Roqueletes, doquetes o rotllos de fideus són de la família del pa.

Rues i llesques

L'entrega o va a Castella a totes les terres valencianes va ser i és protagonitzada des d'antic d'esmorzars i berenars. S'obri com un llibre i s'omplí de tot tipus d'aliments. També es molt estimat el pa en llesques amb sal i oli, sal, oli o pebre negre i oli, i vi sucat; tomata madura, all cru o els poplars torrades amb oli i all cru refregat.

Simbolisme

El pa ha tingut un gran protagonisme en el simbolisme mitjà. Un exemple és el pa de Nadal que es feia en algunes poblacions amb la farina de la primera garba segada de la collita. Aquesta farina es guardava fins al Nadal, es pastava amb molta atenció i es feien panets i paquets que es menjaven al portal de les esglésies després de la missa del gal. També es beneïa pa en moltes festes, ja que es considerava que tenia una virtut remedes. En algunes festes, com les festes de carrer de Castelló, quatre xiques destien damere de la imatge del sant portant en un paner el pa que es beneïa i es repartia als assistents a la missa. D'altra banda, el pa és el primer i més acompanyat pa benèdict cal sempre-se i després menjar-lo amb reverència pel seu valor de protecció.



Jaime "de paner" portant el pa benèdict. Foto: Carlos Ponsat / Ana Beltr.

El pa PROCÉS DEL PA

Pastar, fenyir i cendre exigeix accions diferents i totes igualment importants. Així ho diu el refrany:

"Quien cierne y amasa, todo le pasa"

La majoria de les cases disposaven d'una cambra reservada per a pastar i, si eren cambres grans, per a emmagatzemar les llesques de farina. Tot els utensilis necessaris per a fer-ho: la taula, la pastera, els escalesos, el pogador, el corredor o escaltes, les paneres de vimen blanc, la raqueta, els taulers de fusta per a dur la pasta de forn i la capcana per a posar-la sobre el cap i donar equilibri al tauler.

La **vespra** o vigília de pastar es preparava la farina i se cernia colgant suauament el sedàs col local damunt del corredor. Amb un moviment de vaire del sedàs la farina tamisada anava dipositant-se dins de la pasta.

El rent o levet que es conservava de l'última passada es tornava a pastar. Quan ja estava disponible el rent comercial, es comprava al forn i es diluïa amb un poc d'aigua tèbia per a reforçar el rent natural. També calia revisar l'estat del rent natural per a pastar de refrescar-lo si s'havia assaïat. Les bones velnes s'ajudaven codint un tros del seu rent quan a alguna l'hi mancava.

Fel apò, la pastadora passava pel forn perquè li donaren terna. Segons l'hora que li donava el forn, podia ser necessari posar-se a pastar de matinalda i, si feia molt de fred, posar un braser encès davant de la pastera per a obtenir la temperatura adequada perquè la pasta poguera fermentar.

"La massa i els xiqueta e l'etiu lenen fred"

El dia de **pastar**. Després de barrejar la farina amb el rent i l'aigua es deixava reposar ben tapada i en un ambient temperat perquè poguera fermentar. Un poc abans de l'hora aproximada que havia recomanat el forn, es dividia la massa en porcions. En el moment de fenyir, o siga, de donar forma de fogassa, barra o rotlla a les porcions de massa. Donada la forma, es dipositaven sobre el tauler de fusta cobert per una tela blanca i fins que les transportaria al forn protegides amb un lençol ben blanc i net reservat per a l'ocasió damunt del qual es posaven el banquer de fana i el banquer vionat amb lençol còctil. El tauler així preparat i protegit es duïa al forn.

Un altre procediment era posar la pasta en les paneres sobre el lençol blanc que les feïa. Es tapava la panera i es portava al forn on es deixava reposar al calor, una cambra situada dalt de la volta del forn morri a la que es pujava per una escalera lateral. Quan era l'hora acordada i la massa estava bona, es feien les fogasses, panets o rotllos.

En totes aquestes tasques ajudava alguna familiar o veïna. La feina dels homes era manejar les saques de farina o preparar els taulers.

Una vegada el pa estava cuit, se li pagava al forn i es duïa a casa. El preu establert de pagament consistia a donar-li una fogassa de pa per cada 20 pesos que portaven a coure.

Aquesta forma de pagament rebia el nom de **paig**, "paig" o "traques".

Les fogasses es posaven sobre un gran marc de fusta bastat amb barretes redones. Aquest marc es penjava del sostre mitjançant una cordilla i una corda, per a evitar que el pa fera floridura o que el mossagrenet els gats o els rotllos. També es podia guardar a la pastera.

El rent (anomenat així a Castelló, "leuat" als Ports i "levat" a l'Alcàntala) és el que ara anomenem "pasta mare". Es tracta d'un tros de pasta de pa que es conserva durant molt de temps tapada amb un drap blanc i amb un paper impenetrable d'oli i que es guarda en un recipient plaig. La micel·lona que s'hi es formava era la que donava el pa textura, consistència i sabor. Cada vegada que s'anava a pastar s'afegiva un poc de la pasta que servia de leuat.



Fotografia del pa. Foto: Francisco Zaragoza

La mar EL PEIX

El consum del peix fresc, sec o salat ha estat present des de la més antiga. En l'edat mitjana era obligat vendre el peix pescat a la costa de Castelló a la pescataria de la vila, on es dipositava directament des de la mar i es venia a un preu regulat pel Consell.

Fins a l'arribada del feroç mercat noves els pobles costaners podien permetre's consumir peix fresc. A la mateixa platja es podien adquirir els peixos que venien les barquetes. Les dones i filles de mariners anaven peïcs carres de llocs i fogarats anunciant i venent la seua mercaderia acabada de traure de la mar.

"Donecs! Peix d'ara viu..."

La siga de mariners ambulants a les parades els peixos del marcat, el començ de peix a la menuda solia estar en mans de dones. Els mariners que curaven a les molses, les mestresses de cada família dels pescadors i les venedores de peix són la font més fiable a l'hora de conèixer receptes bones i senzilles que empraven els productes de la mar com a ingredient. Sempre han sabut traure bon profit a tots els peixos que han entrat a les seues cuines. Les seues sabores receptes casolanes servien per a menjar de cada dia i també per als dies festius.

Des del moment en què el peix fresc va estar a l'abast del poble, la gent dels pobles litorals o la rodalia es va aficionar més al peix que a la carn. Encara hi suscita curiositat i interès la visita lúdica a una subhasta de peix.

La cuina tradicional a molts pobles suena senzilles. Podia guisar-se sobre graelles, després de fer unes incisions als peixos, amb pa o coques. Era molt habitual emprar el peix per al farcit de coques salades cobertes i descobertes o en cassola, guisat o al forn.

La sardina

Cal distingir entre "menjar peix" i "menjar sardina".

A mi no m'agrada el peix ni els moltes de gallina.
A mi sí que m'agrada l'abadejo i la sardina.

Les torrades de sardina comunitàries amb motiu d'una festa són habituals als pobles o pobles marítims, com ara el Grau de Castelló. La sardina és la reina del peix blau i es consumeix en grans quantitats per seua gran valor nutritiu i preu baix: còctils, dessegats i ambovecades, en escabets, salada o en conserva industrial.

Els ransos de barca

Quan els mariners guaitaven a les barques mentre es barrejava, els plats eren senzills i àusters. Els productes de la terra, molts condiments i el resultat de la pesca del dia eren la base d'aquesta cuina que els cuiners que anava a bord sabien fer saborsos.

La base era sempre un bon caldo que no necessàriament emprava elements de gran qualitat, sinó una barreja variada i enriquida de productes de la mar. Oïl i aigua en la mesura justa, peix abundantment salat i net anterior i rentat amb aigua de la mar al moment de guisar-lo en el sacot. A partir del codi es podien fer, a més, arros, marí, amb a banda, fideus, sardanes, guisats de fideus o de salpicons.



Melchor González Álvarez.

PRODUCTES DE LA NOSTRA MAR

Seladoní més per Josep Simó, subastador de la floridura.

Alguns dels peixos més comuns en la nostra mar.

1. ALBACOR
Pezet de mar gran, comú i molt consumit.

2. SALPA
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

3. GALLINA
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

4. CONGRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

5. CORBA
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

6. GALZEA
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

7. TILASTA
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

8. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

9. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

10. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

11. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

12. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

13. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

14. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

15. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

16. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

17. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

18. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

19. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

20. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

21. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.

22. LLIBRE
Sardina de mar gran, comú i molt consumit.



Cucina aragonesa, s. XIX, Palau de Bellver, Mallorca. Foto: Francesc Jorquera





**Ajuntament
de Castelló**
Regidoria de Cultura