

# Records de la meua vida al mas

## a la dècada dels anys 60 (a la partida de baix les Coves de Vinromà)

Juan Emilio Prades Bel

### TEMA I: ELS DOLÇOS FREGITS

La vida als masos durant la dècada dels anys 60 no es pot dir que fora fàcil, més bé podem dir que si la comparem amb la vida actual, veiem que abans teníem i patíem tot tipus de privacions, però com no coneixíem d'altra manera de viure tinc que dir que vaig ser un xiquet feliç, "de mas" però content, habitualment davant interlocutors "de poble", utilitze una frase que sempre sol dir amb molt d'orgull i que defineix el meu pensar; "Val més ser de Mas que de menos".

D'aquesta època vivint al mas, hem van quedar nombrosos records, i com tots els xiquets m'agradaven molt els dolços, però que ningú pense que eren Donuts, Bollicaos, Ous Kinder i 422 llepolies més....., tots aquestos productes crec que no estaven ni inventats, jo no n'havia sentit parlar, ni m'imaginava que al llarg de la meua vida en voria tants, lo més dolç que solia vore i menjar era la mel, el codonyat i algun quadret de xocolata. Però de ves en quant arribaven els dolços més apreciats per a mi, a més no me'ls racionaven, i això era lo millor de tot, al menys de tant en tant podies plenarte de dolços. Aquests "number one" de la sobretaula masovera eren els dolços de pasta fregida com són: les figues albardades, els bunyols, orelletes-adosetes, borraïnes, rotllets fregits, llesquetes amb ou i el moniato fregit.

Aquestos dolços, se solien fer en dies de festa, (algun Sant), a la matança del porc "possell", a les reunions de familiars, reunions de masovers i de veïns fent "la xarradeta", quan tenies compromisos de veïns o convidats per haber-te ajudat solidariament en algunes feines.....

**ELS BUNYOLS:** La pasta de fer bunyols és el pare i la mare de tots els dolços fregits, coneguts i consumits per tota la Comunitat Valenciana, especialment son conegudes les "bunyoleres" que venen els bunyols pels carrers de València durant les festes que se celebren en honor a Sant Josep (Les Falles de València).

Per fer bunyols utilitzarem els mateixos ingredients i preparació, que apliquem per a fer les figues albardades, però sense figa, es fiquen a fregir amb abundant oli d'oliva, i ajudant-se de dos culleres quedarà la mateixa forma, com si foren figues albardades

En ma casa em tingut diverses influències que han incidit a l'hora de fer els bunyols d'una manera o d'una altra, per motius de tradició familiar, la meua mare és de la Barsella (Xert), per viure en la partida de Baix (Coves de Vinromà), i molt pròxims i lligats comercialment



Menjant rollets fregits.

amb Torreblanca (distància 5 km.).

Mostre els tres tipus de recetes per fer els bunyols que hem practicat en casa, tots molt pareguts:

#### Els ingredients:

#### BUNYOLS DE TORREBLANCA

- 2 gots d'aigua tèbia.
- Sucre.
- 1 ou.
- 1/3 de got d'oli.
- Llevadura de pastilla.
- Farina, la que càpia, sense quedar la massa molt dura, quasi líquida.

#### BUNYOLS DE XERT:

- 2 ous sense pujar la clara.
- 1/2 got de gasosa de botella, com exemple: "La Casera".
- 1/2 gotet de vi moscatell.
- 1/2 llevadura Royal.
- Farina, la que càpia, que quede la pasta molt blanca.

#### BUNYOLS DE LA PARTIDA DE BAIX:

- 2 ous.
- Aigua tèbia.
- Llevadura de pastilla.
- Farina.

#### Elaboració:

Desfem la llevadura en aigua tèbia, afegim el que quede dels ingredients i la farina deixant la pasta molleta, la taparem amb roba perquè estigue calenta i pugui pujar, fins que estiga esponjosa, que ja estarà bona.

Passem a fer els bunyols ajudant-nos de dos culleres i els posem al moment a fregir amb abundant oli d'oliva, en quan estiguen cuits, se'ls trau de l'oli, i es tira un