

res de ferne les sopes, es lògic atenent que es un plat, que va tindre un consum molt generalitzat als nostres pobles, i que es pot qualificar com un plat autòcton, tradicional, de consum cotidià, no vull dir que fora un plat molt estimat, tal vegada per eixó a pasat quasi al oblit, avui dia encara es consumit per la gent de mitjana edat en avant. Es un plat popular, amb ingredients típics de dieta mediterrànea, apte per limpijar el cos i la sang, la prioritat del plat era tapar la fam, vital també era posar-li un plat de calent al cos, i que fora econòmic, també molt consumit i adequat per la gent gran, que havien perdut la ferramenta (les dents), i p'els infants sopes ven bullides, on els afegia rovell d'ou remenat.

-Refrany:;Aqui no te dens, doneu-li sopes!

La base principal d'estos plats es el pa sec, q'en son les sopes, i l'aigua clara bullint (-Refrany:;Qui no té pa, no pot fer sopes!), enumerem 15 maneres o costums de ferne sopes escaldaes i sopes bullides en 15 llocs diferents:

1= Torreblanca, Francisca Guardiola Cortés "Paca la ripolla": (sopes bullides) aigua bullint amb tres grans d'all sencer, sal i doll d'oli, abocar a l'aigua el pa tallat menut, batre 2 ous, anyadirlos al casso, remenar dos minuts, i traureu del foc.

-Refrany:;Les sopes en ou, si tens vi entren millor!

2= Benasal, Maria, Barreda, Pilar i Joan Roig: (sopes escaldaes) l'aigua bullint al foc amb sal, i el pa tallat al plat on menjara cada comensal, anyadinli 2 alls tallats molt xicotets, un doll d'oli, i deixar caure un ou cru sense batre, deixar caure l'aigua bullint molt poquet a poquet damunt de l'ou perquè es colle.

3= Àlcala de Xivert, "la cubelles": (sopes escaldaes) l'aigua bullint amb una tomata, all tallat menut, seba, sal, i al plat el pa tallat a llesques fines, amb un chorret d'oli i un ou, buidar l'aigua molt poquet a poquet perquè vaixga collant l'ou.

4= Coves de Vinromà, Senteta del "mas de Tarrò": (sopes bullides amb pèsols) fer un sofregit amb oli, alls i seba, i abocar l'aigua bullint, anyadir pèsols tendres destabellats, rectificat de sal, i en estar els pèsols cuits afegir les sopes(pa sec tallat molt fi), remoure uns minuts. -Refrany:;Sopes bullides, fica-li lo que pilles!

5= Ribera de Cabanes, Natàlia del "mas de Valero": (sopes bullides) l'aigua bullint i en un morter fer una picada amb alls, atmella crua, sal, i abocar un chorret d'oli i fer tot una pasteta, ficar les sopes i la picà al casso, deixan coure 10 minuts. -Refrany:;De sopes bullides, non calen tots los dies!

6= Torreblanca, Isabel "la seca":(sopes escaldaes) bullir l'aigua i preparar en un plat vuit, el pa tallat menut, sal, oli, i un brinet de timó, abocar l'aigua bullint i deixar reposar tapat uns 5 minuts.

7= Vilanova d'Alcolea, Emília Jover i Rosita Jover del "mas del Petit": (sopes bullides) fer un sofregit amb tomata, all, ficar l'aigua i deixar bullir, ficar les sopes i un ou sencer deixat caure sense batre, per cada comensal.



Francisca Guardiola i l'autor.

-Refrany:;Val mes tindre pa dur, que estar dejú!

8= Cap i Corp, Angelita "mas de Blai": (sopes bullides amb pataca), ficar a bullir amb aigua pataca talla a daus seba, oli, sal, en estar cuita la pataca, afegir les sopes de pa. -Refrany:;Sopes amb pataca, quina festota!

9= Benllloch, el Cuartico, Rosa Traver "mas de Melchor": (sopes escaldaes) pa tallat al plat, doll d'oli, sal, all tallat molt menut, i afegir aigua bullint.

-Refrany:; Sopes amb alls, rots i badalls!

10= Serra d'Engalceran, Vicent Vidal Mateu "Sento" del mas de Rauret Miralles: (sopes bullides) fer un sofregit de seba, all opcional, anyadirli aigua bullint, sal,dos ous deixats caure, i les sopes de pa.

11= Coves de Vinromà, Partida de Baix, Angelita Bel, Teresa Roda:(sopes escaldaes) fer un sofregit amb alls, i tomata, afegir aigua, sal, deixar bullir, i afegir un ou per cada comensal i buidar el brou tot damunt de cada plat amb les sopes tallades perquè s'escalden.

12= Castelló de la Plana, Rosa Pablo "la llanera": (sopes escaldaes) en un plat tallar el pa sec molt fi, tirar-li chorret d'oli i polset de sal, i escaldar les sopes amb aigua bullint. -Refrany:;Sopes escaldaes, badallaes!

13= Sarriella, Cèlia del mas de Torreta: (sopes escaldaes)en un plat el pa tallat molt finet, chorret d'oli i sal, all trinchat, escaldar les sopes amb l'aigua bullint amb sal, on s'auran deixats caure dos ous sense closea, per mesclar cuits i dures amb les sopes. -Refrany:;De sopes escaldaes, poques ya en son masa!

14= Aliaga(Terol), Maria Tena: (sopes escaldades d'Aragón), en un perol (tupí) ficar les sopes (pa dur tallat molt finet), afegir all trinchat, oli, sal, o fer all i oli, escaldar les sopes amb l'aigua bullint saonant amb un pols de sal.

15= Allepuz (Terol): (sopes hervidas), en una gran "perola" ficar l'aigua a bullir, amb chorret d'oli i sal, en quant vull l'aigua abocar les sopes de pa dur, si pot ser fet al forn de llenya, remenar uns ous batuts i abocar-los a les sopes bullint, remenar un minut i a menjar. -Refrany:;A las sopes hervidas, acompañaías de vino, i seran bienvenidas!

Comentaris: estes receptes son el reflex de la senzillesa, van en consonància amb l'època, i l'entorn d'on provenen, l'orografia i l'espai físic repercutix e influix en l'economia del mon rural, a les muntanyes les sopes son mes austeres, a les planes i al regadiu milloren minimament el plat de sopes, i s'afegixen mes ingredients, les pataques, la picà, els pèsols. La recepta d'Allepuz, a pesar de la distancia es idèntica a la de Torreblanca. Els ingredients son tots assequibles al medi rural, el pa fet a casa, oli, sal, all, aigua, ous, pesols, pataques, es evident que son receptes provinents d'una economia de subsistència, en un temps de penuries.

Atenen-me a lo vist, estime que tenim un deute pendent amb la gent gran, no em sabut valorat prou el seu esforç, i les seues actituds, actualment nosaltres ens enorgullim de la nostra cultura, de la nostra llengua, del nostre patrimoni...però no en som els creadors, tan sols som els hereus, i opine que no em sabut conservar prou be eixe patrimoni del q'en som els responsables en vistes al futur, fins que les institucions polítiques no van ficar en valor, molts dels nostres conciutadans valencians anaven renegat de la seua cultura i de la seua llengua...meinspreant a la gent major, els seus costums, i meinspreantlos p'el seu nivell acadèmic, però he de dir que la majoria dels nostres majors mos podrien donar a tots lliçons, que tindriem que aprénde, del seu "saber ser" del que estan impregnats, i de l'ètica, moralitat i la humanitat q'els envolta, que de tot mos falte i molt, a l'heterogenea i rarissima societat que estem creant en l'actualitat.

Tot va tan depresa, amb vertiginoses transformacions, que tan sols es valora el present, i un futur que pensanno ven ve sempre serà incert, es un hipotètic benestar, basat amb una teoria indefinida, i ens oblidem del pasat que es d'on es pot aprénde, on estan escrits i reflejats els nostres errors i els nostres encerts.

-Refrany:;Qui menja sopes, se les pensa totes!