

lo que no som, que ens treiem la careta de la serietat i del rigor de l'adult de cada dia, i deixem fluir la fantasia de la infantesa que tots portem dins.

¡Xiquet seràs, quan a carnestoltes tornaràs!

Este enfoque, permissibilitat i dinamisme general que envolta el Carnestoltes, en el si de cada població, de cada família, de cada individu, ens pot previndre de que l'origen i el significat del ritual de fer i consumir pilotes el dia de carnestoltes, al llarg del temps se li han hagut de donar moltes versions i derivacions, que hauran modificat molts dels aspectes causals inicials; però exposaré tan sols una que s'explicava per tradició familiar en ma casa, i que m'agradava; ens explica que a les nostres terres, totes les derivacions de la frase molt valenciana "tocar les pilotes", (tocar, tocar-te, tocar-me, no em toques les pilotes...cal nomenar el sinònim més popular entre nosaltres, que seria "tocar-me els collons")...estes paraules tenen un significat ofensiu, bast, groller, i un sentit de desafiament masculista...per tant, fer-ne i menjar-te les pilotes del Carnestoltes pren un significat profilàctic simbòlic, que ens fa trencar definitivament les relacions amb ell, i tornar a ser persones coherents, que ens permetrà tornar a l'ordre i a la sensatesa.

¡A Carnaval ningú deu de prendre mal!

Esta festa està lligada etnogràficament amb variadíssims costums populars, adaptacions locals d'àmbit familiar o municipal, algunes arrelades i comuns per molts llocs (l'enfarinà que es practica per tot el País Valencià i per l'estranger; o tirar d'altres tipus de coses a la gent, la cuestió és fer córrer als vianants; i lo principal disfressar-se i balls de festa).

Hi ha que diferenciar entre dos tipus de pilotes arrelades entre la nostra gent, les de Nadal i les de Carnestoltes, les primeres es fiquen a l'olla que es diu puchero de Nadal, i porten molta més carn, i les de carnestoltes porten molt més pa i és típic consumir-les amb el cuinat tradicional de "la paella". Segons els pobles se'n fan de dos tipus, dolces fetes amb sucre i de salades. Hi ha que fer un incís: davant la demanda, i desig de menjar pilotes, degut també a una millora econòmica de tota la societat, es va ampliar el costum de fer pilotes de pa, ficar-les al paelló de nadalet o segon dia de Nadal, el vint-i-sis de desembre.

**RECEPTES** Els recetaris que expose fan referència tan sols a les pilotes fetes per Carnestoltes i consumides per una gran majoria de la gent, mesclades amb la paella.

Totes les receptes que exposarem porten uns ingredients que en direm els bàsics, d'ús comú en tots els llocs visitats i amb una manipulació semblant:

Molt de pa rallat, un poc de carn, el gust de l'època era la carn que fóra graseta, i de vegades ficaven sols cansalà, tot picat o trossejat molt menuet, sagins de porc per fregir la carn, sal, ous, julivert, chorret de caldo calent, canella, i passar la pilota per clara d'ou batuda, per que no se'ns desfaijen.

Les pilotes s'han de ficar al paelló, amb l'ajuda d'una cullera fer un huequet entre l'arròs, serà un ratet (deu minuts) abans de traure l'arròs del foc.

En cap dels indrets estudiats s'ha observat cap tipus de variació significativa en la preparació d'esta base de pasta de pilotes, incidir en que es necessitarà tindre pràctica per saber-les nugar, i agilitat que no en falte, per que no se'ns passe la pasta "que ja no nogue" que vol dir que s'havia gelat, abans es posava un culleret de caldo per ajudar a nugar la pilota, era per que els faltaven ous, o no podien gastar-los en eixos menesters, per tant posaven los més justets, el caldo era el substituït en totes les cases per ajudar-se a fer la pasta. En l'actualitat hem de gastar tot ous, ¡si es vol, és clar!, segons els consells d'Anna Maria Martí.

1-Benasal: Maria Barreda Segarra.: bàsic, amb formatge de casa (del terreny) sec i rallat.

Refraner ¡A Carnestoltes, de "fechories" se'n fan son poques!

2- La Ribera de Cabanes: Natàlia "la Paloma": carn picada fregida amb sagins, pa rallat mullat amb la sang del conill, ous, all, julivert, canella, pebre blanc, sal, clara d'ou.

Refraner ¡A la Ribera, coques i pilotes, no me les toques!

3-Serra d'Engarceran: Vicent Vidal "Mas de Rauret o Mas de Miralles".

Carn de caça a trossets, trossets de pernil, pa rallat mullat amb la sang del conill que se matava per fer la paella, ous, all, julivert, canella, sal, i clara d'ou.

4-Torreblanca: Francisca Guardiola Cortés "la Ripolla": pilotes dolces: ingredients bàsics, i afegir-li molt de sucre, no posar gents de sal.

Refraner ¡No hi ha festa sense vi, ni Carnestoltes sense pilotes!

5-Canet lo Roig: Vicenta Doménech Jovaní, del "Mas Corral del Coll", per veu de la seua filla Angelita : bàsic més.

Refraner ¡Al Carnestoltes, bunyols i pilotes!—¡A Carnestoltes, quinze voltes!

6-Torreblanca, Anna Maria Martí "carnissera": abundant carn picada de porc, i un poc de cansalà picada de porc ibèric, sagins de porc per fregir la carn, pa rallat, molts d'ous, sal, canella, julivert picat, reservar clara d'ou batuda per passar les pilotes al final.

Costums locals antigament, fa més de cent anys, es coneix una originalitat, es passava la pilota per l'ou batut al moment de posar al paelló, quedava com tortilla envoltant la pilota (costum torreblanquina molt antiga, un exemple: el de Manuela Roca, que en l'actualitat tindria més de 130 anys, una informació que ens ha sigut trasmesa per veu de la seua neta Emília Aixà).

A Torreblanca l'enfarinà es feia tres dies: les tardes del diumenge, dilluns, i dimarts de carnavalet, les colles de xics pegaven voltes pel poble buscant xiques per enfarinar-les, i si les veien pels balcons o les atallaven mirant detràs dels canyissos, era costum pujar d'amagat per les canals fins el balcó, per tirar-les farina al canyís, sorpreses elles xisclaven, i era la gràcia dels xicuelos i una demostració que els donava prestigi de valents.

Refraner ¡A Carnestoltes, totes les bèsties van soltes!

7-Benlloc, partida d'El Cuartico, Rosa Querol Martínez "l'Angeleta", mas de "Melchor": bàsic, però en lloc de carn ficaven tan sols cansalà blanca.

Costums S'enfarinaven la cara; es disfressaven un poc, invertint-se els sexes i parodiant els seus personatges, els homes es disfressaven de dones i les dones de homes. Anaven als balls de la seua partida el diumenge i el dimarts de carnavalet

Refraner ¡Fem pilotes, que ve Carnestoltes!

8- Culla, partida "Plá del Sabaté", Ambrosi Traver : bàsic amb all.

Costums enfarinar-se un poc; balls de la partida el diumenge i dimarts de tarde, on molts empinaven massa el colze i acabaven calents de vi i de conyac; els xicuelets grandets d'afició malesera, porrejar les portes (era un costum copiat de la Salpassa), tots amparats per les disfresses esperaven no haver segut reconeguts, en cas contrari s'enduien quatre "corretjades", quan l'amo de la casa els "podia pillar per banda".

Refraner ¡A Carnestoltes, tots són poquessoltes!

9-Coves de Vinromà, terme, partida de Baix, mas de Marín, Masnou a la raiella del terme, Antoni Roda Berrocal: bàsic amb molta canella.

Costums locals: molta gent disfressada sempre amb les cares tapades,