

participaven gent de tots els masos, el lloc de reunió on s'anava a ballar a la partida de Baix, segons èpoques, era a les tavernes del mas de Prudència, taverna del mas de Francisca "la Coetera", al mas de Plácido, mas de Juliana, i en l'etapa prèvia a l'abandonament de la vida als masos, era al mas de l'Hereu.

10 MAPA ON ÉS MOLT TÍPIC FER PILOTES EL DIA DE CARNESTOLTES: vist a "grosso modo", esta tradició popular de consumir pilotes el dia de Carnestoltes és com un ritual més que s'afegix a la festa; i dibuixa en un mapa un cercle de dispersió, que inclou tota la meitat nord de la província de Castelló: la Plana Alta des d'Orpesa cap el nord, Baix Maestrat a excepció de Peníscola, fins els voltants del riu Sénia, fa de frontera entre les comunitats autònomes de Catalunya i el País Valencià, Ulldecona, Alcanar, Sant Rafel del Riu, La Sénia, Rossell, són els pobles d'on comença a desaparèixer o es difumina esta tradició, que volta pels Ports, Morella i comarca, Alt Maestrat, la part nord de l'Alcalatén, i tanca de nou al Pla de l'Arc.

COMENTARIS: les pilotes amb l'arròs del paelló resulten una mescla eixuta, i pareix que no lligen, però en l'època d'esplendor de les pilotes, era un temps en què la gent anava a mig budell, per tant quan et trobaves un plat tan ple, i que te deixava tan ben arreglat, era lògic que fóra un plat desitjat, recordat i venerat.

Com passa en totes les coses, sempre hi ha detractors i apassionats, tot és més bé una qüestió de costums de cada família, viure en un moment o un altre de la història, o ser bon menjador o mal menjador, lo ben cert és que el fer pilotes té els dies contats, en uns trenta anys, crec que ningú se'n recordarà d'estes grosses pilotes, la gent jove de quaranta anys en atràs, dubto molt que hagen fet mai pilotes, ni que les sapiguen fer, en són els detractors, tot provocat perquè en l'actualitat no patim gens de fam, tenim tots les panxes massa plenes per apreciar les tradicionals pilotes.

La gent nascuda abans dels anys seixanta són els apassionats, al cap damunt del "ranking", especial menció als que van passar fam i als que són bons menjadors, per estes persones si no hi han pilotes sembla que no siga Carnestoltes. La manera de menjar-se el paelló ha evolucionat i era total-

ment diferent, era costum menjar directament del paelló, tots arroglats menjant cadascú del seu lloc més a l'abast, i anar fent rogle amb la cullera, sense salfurregar, menjant a tall les tallades i les pilotes que te tocaven en sort, si eren molta gent i no cabien al rogle, "se tenia que escudellar als plats", el rogle de comensals que tenia l'honor de quedar-se al voltant del paelló, estava compost per la gent jeràrquicament més rellevant, els caps de família, homes i convidats.

A les comarques de la Plana Baixa no es fan pilotes, i els nostres costums els sorprén, a Castelló o a Burriana es fan, i es mengen també amb paella, però per Nadal són les bàsiques afegint-les un pessiguat d'herbasana seca i pinyons.

A Ulldecona (Montsià, Tarragona) eren populars les pilotes dolces, les menjaven fregides; a Torrent (València) també feien pilotes dolces i salades, que es ficaven a la cassola d'arròs al forn "l'arròs passejat", però era per la festa de Sant Blai, al 3 de febrer.

Les pilotes més originals i dispars les fan a Torreblanca, són les dolces, que també es mengen amb paelló junt amb les pilotes salades, hi ha famílies del poble que en diuen "collons" per la seua forma ovalada d'ou, és per distingir-les de les salades, que són ben redonetes "les pilotes".

Hi ha una carnisseria a Torreblanca regida per Anna Maria Martí Guardiola, que fa pilotes per vendre, per Nadal i per Carnestoltes.

Tan sols es pot evitar la desaparició de les pilotes si es busquen noves maneres de menjar-se-les: eixir de la privacitat de la llar familiar, fer-ne una divulgació d'esta tradició, introduir-les adaptant-les al variadíssim món de la restauració, i fer que tinga presència en tots els referents de gastronomia tradicional i popular.

Tal com haureu comprovat jo en sóc un apassionat, i us en donaré dos maneres molt simples de menjar-se les pilotes a modo de tapa entre menjades: fregides amb un poc d'oli, tan sols perquè es calenten (cal dir que no absorbeixen gens d'oli), i fregides partides pel mig envollades amb ou remenat, per acompanyar-les, molt millor si tens a mà una punteta d'all-i-oli, i tot amb la companyia d'una cervesa o d'un traquet de vi en barral.

¡A Carnestoltes, disfressar-se és lo que toque!

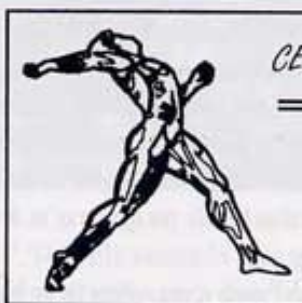
**Casa fundada en 1860**



**CARNICERÍA - CHARCUTERÍA**

C/ Nueva, 41 • Tel. 964 426 132

**LES COVES DE VINROMÀ (Castellón)**



**CENTRO DE RECUPERACIÓN  
FUNCIONAL**

*José Antonio Torres Zaragoza*  
Fisioterapeuta

- FISIOTERAPIA PRE Y POST-OPERATORIA, POST-TRAUMÁTICA Y DEPORTIVA.
- TRATAMIENTOS DE COLUMNA.

MARQUÉS DE LA ENSENADA, 33 - A BAJOS  
TEL. 964 260 559  
12003 CASTELLÓN