

no pugesen enfadar-se, quant mes alt e important era la posició social del primer invitat, mes gran seria la genta i mes grossa la festa de la torrà o "minjà de compromís".

Per fer una torrà cal tindre com en totes les coses un poc d'art, l'art o la traça d'un bon torrador, l'elecció de la llenya, quan mes dura millor (almeller, olivera, garrofer, carrasca,...) saber el punt de brasa,...salaven la carn +dos hores abans de torrar, perquè es prengues la carn. Els bons torradors diuen que tan sols n'hi ha que donar una volta a la carn, avans la carn la dipositaven directament damunt de la brasa. Una necessitat imprescindible del torrador es tindre sempre la bota de vi al abast de la ma, i deu de provar sempre la primera tallà que ix del foc, elegeix alguna que podria deslluir el seu treball, perquè te cendra, o massa torrà d'un costat o de l'atre, per evitar critiques, l'artiste fogater, la ha de fer desaparèixer, i deixar-ho tot dibuixat.

Observacions: en l'actualitat la carn la fem en graelles o torradores, la sal la adiccionem en el moment de torrar, o a mitjan torrar.

Els encarregats de fer la torrà sempre eren els hòmens, tot s'acompanyaba sempre de pa torrat amb all-i-oli, olives trencades, les negres de remoltó, les mortes, d'olives mai faltaven a cap taula, el formatge tendre, les ensalades, la sal, el vi, i en temps molt mes recents omnipresent, anys setanta, sempre la botella que en direm "llimonà", "ploradora", "graçiosa", "gaseosa", "gasosa"... depèn del poble.

El vi, una cosa que n'ia que parar molta atenció: se sentia verdadera veneració p'el vi, cuasi tots los massos n'eren productors de la pròpia cullita de vi, per tan era tema de conversació. Cada convidat solia portar alguna mostra de vi de casa, amb alguna novetat de la collita, les mescles de raïm, dolçet, aspret,....

Se passaven bon rato fent les tistes pertinens i els comentaris d'opinió, la manera de veure-se'l també era curiosa, perquè no es posaven gots a taula, l'aigua en marraixó o marraixa, i p'el vi havien varis envasos per pendrel directament, la bota era per anar-se'n a treballar al camp, però acostumats a veure en ella, i mes que res perquè portaven la barrejeta adequada per donar a provar als seus amics, els amos se l'an portaven de companya, ficarla a la barreta de la seua cadira ¡per s'in falte!, porro, barral, canadella, barrilet, tonellet, botella amb una canya talla amb cunya, i la bota de l'amo de la casa ¡la bota que no

pare!.. en dia tot orgullos mentre els altres li alabaven el caldo.

Els postres normalment sempre dolços fregits: figues albardaes, bunyols, orelletes, si algú tenia alguna cuina de llenya quen dien econòmica, en eixa casa es volcaben, per tant el menjar molts talls de coques i amb sort fins i tot pastissets estava assegurat, tots agrañen i clamaven la traça de l'ama de casa i orgullosa prenia prestigi, amb este tema pasaven una bona estona parlant de com fer les coques i totes les demes coses, (era un tret molt comú d'esta societat, alabanlo tot molt, conscient dels esforços que havia darrere de cada minjà, i tractaven de no ferir mai la sensibilitat dels seus amfitrions, les rectificacions de conductes es feien molt subtilment, ¡Un altre dia proval aixina i voràs com també t'agradara..)

Pendre cafè era un luxe, i tan sols es feia per les ocasions i els compromisos, es prenia molta molta, manzanilla, te de roca, te poleo, de licors l'anís dolç, anís sec, l'aiguarent, cazalla, el conyac, eren presents en totes les cases, en casa nostra sempre teniem una botella de nofre, tipic del Maestrat Canet, Xert, i despres també algún licor cassolà, i vi bullit.

De les faixes que portaven arrollades a la cintura, els hòmens es traïen les petaques del tabac, el paper i el mechero de corda i es invitaven els uns als altres, mentre anaven parlant, fent la xarraeta i traen converses, si hi havia algú de poble mes asenyorat, venia una partideta de cartes "una guinyota", si eren tot "hòmens de mas" parlaven del seus oficis, la faena del camp i del bestiar, era una manera d'aprende i intercanviar opinions, en les coses del camp compartien secrets i demanaven consells, no n'eren gens competius, era prestigios que algú vinguera a demanar-te consells o a ser aprenent de les teues habilitats.

REFRANER

¿Una torrà...qui vindrà?

¡Xulles, pa torrat i allioli!

¡Nulla de costella, un mos i desapareix tota ella!

¡Nulla i vi fan de bon pai!

¡Xulles i vi, que ve lo meu padri!

TINDRIEM QUE DEPENDRE ALGO D'EIXA HERÈNCIA ÈTICA I MORAL, PERÒ TAL VEGADA EM FET TARD,...HEM PERDUT EL MENSATGE I TAMBÉ EL MENSATGER.

SUPERMERCAT
FERRANDO

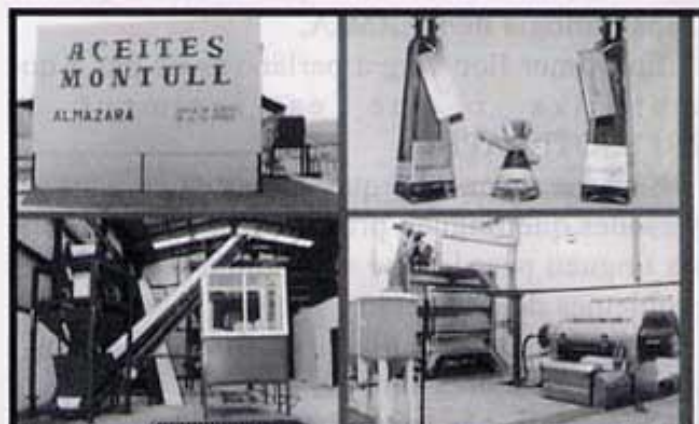
Unico

GRUPO
IFA

*Al seu servei
en preus i qualitat*

C/ Castelló, 25

LES COVES DE VINROMÀ



Aceites Montull
ALMAZARA

Avda. Daniel Montull, s/n - 12186 SALSADELLA

Tel. Almazara 964 76 11 74

Tel. Restaurante 964 41 90 58 - Mòvil 609 37 07 27