

TORTILLETES DE FARINA

Juan Emilio Prades Bel



PRÒLEG:

- Abans de nosaltres en hagut en el nostre habitat un bon nombre de cultures i tipus de societats molt diverses que ens an precedit en el temps, es produïx desde èpoques molt remotes, i tots son avançats nostres.

- En totes eixes societats del pasat, i hi ha ens trobem en el món antic i clàssic, amb la prioritat diària que tenien de obtenir grans de gramínees, per produir farines per el consum humà, un exemple al atzar el podem contemplar en la cuina que practicaven els romans, on els trobem amb un consum cotidià en que consumien una semola feta amb farina de cereal que anomenaven (pulummentum).

- Este article tracta de divulgar un dels plats o elaboració culinària de la cuina tradicional típicament rural, son les tortilletes de farina, costum esta i molt arrelada per tot Maestrat Històric del segle XX.

-Es poden conèixer per diferents noms populars, segons famílies i pobles: tortilletes de farina, truites de forment als límits amb Catalunya, farinades fregides, farinetes d'ou,...

- S'utilitza de base la farina, els ous i el oli, es tracta de fer una emulsió i fregirla, es un menjar molt senzill del nostre pasat més recent.

COSTUMS I TRADICIÓ:

-Parlarem de les tortilles de farina, un plat sempre consumit en la intimitat del allar familiar, en fare una divulgació d'unes costums familiars molt arrelades en la meua pròpia casa, es una reminiscència provenient d'el nostre origen masover, anys després encara practiquem este habit que perviu actualitzat entre la meua família, son practiques culinàries que an seguit molt comuns per tota la comarca a meitat del segle XX, és un plat senzill, com molts dels altres cuinats que es feien per tots els masos del nostre Maestrat

-El moment més algit de les tortilletes de farina a pasat, històricament es va viure en un entorn i en un moment on imperava una economia de subsistència, on s'utilitzaven els aliments que mes es tenien a mà, i quasi tots els aliments eren de producció pròpia, era una cuina de improvisació, eren poc exigents en els guisos perquè havia molta fam i habien poques coses que portar-se a la boca, amb els pocs aliments conreats, mesclanlos sabiament entre si, varen saber crear plats molts senzills, austers en una paraula, tenien per tant una cuina autòctona i molt particular, en general en diriem que era una cuina tradicional típicament masovera, que pot distingir-se clarament de la cuina dels habitants dels pobles, solia ser un poc diferent, perquè els masovers disposaven de més matèries primeres provinents de un autoabastiment més complet, ames tenien la manera de viure molt amb simbiosis amb la natura que els rodetjava, tots els productes consumits eren conreats

i recol·lectats per ells mateixos, eren uns grans productors agrícoles i ramaders, i conreators agroalimentaris, que aconseguïen mantindre un equilibri nutricional mitjanament bo.

- Cal aclarir que una majoria dels habitants del poble també eren llauradors, però no tenien de tot, ni en tanta abundància, al poble vivien els jornalers, funcionaris, empreses de serveis, comerciants...i en temps de penúries es menjaba un poc diferent, el menjar del mas era més substanciós.

- Este es el món, on les farinetes d'ou es van ficar dalt d'un pedestal per aclamació popular, temps que ocupa tota la meitat del segle XX; passada la guerra, hi en temps de post-guerra, no hi havia farina, i molt sovint, quasi sempre durant uns anys, se havia de obtenir fent estraperlo.

- La farina s'obtenia portant el gra de pròpia producció a molins als molins fariners hidràulics, que s'ubiquen en molts dels cursos fluvials que creuen el territori del Maestrat Històric, amb el racionament als masos, van tindre que enginyarseles, i s'anaven fabricant molins de mà fets artesanalment per molins d'amagat.

-Desgraciadament als anys coranta varen tornar a viure en una Edat Mitjana, després progressivament al llarg d'uns pocs anys van anar apareixent diferents tipus de molins de gasoil, i d'altres molinets de mà, ames de suavitzar-se el racionament, que va facilitar el poder tindre aprovisionament de farina permanent, amb la lliberació del mercat, va finalitzar la dècada anomenada "el temps de la fam".

- La farina en temps de post-hambruna, es feia servir bàsicament per a la panificació, i per fer coques salades i dolces i també pastes, era vital per aquelles mares i esposes tindre a la habitació del rebost un sac de farina per abocar a la pastera, es desitjava i era necessari per-à una bona alimentació tindre farina de cereal d'on poder tirar mà.

- Una de les moltes altres utilitzacions que es feia de la farina era per fer les tortilletes de farina, que se solien fer molt pels esmorzars en dies asenyalats de faena en comú (la sega, trillar, matança, esquilat,...).

-En aquells temps de coletes de penúria econòmica, era tot un luxe poder menjar farinetes d'ou, molt sovint es feien sense ou perquè no es disposava d'este, era un luxe menjar-se un ou, i es feia mesclant la farina tan sols amb aigua.

-El fer este tipus de tortilla era pel rendiment, s'intentava estirar la truita i que hages molt més rantxo sense gastar ous, en temps de la fam també es feia amb farina de llegums, la de fer guixasos però sense ou, emulsionat tan sols amb aigua, en Culla farinetes o farinades, o amb farina de panis, però lo tradicional i lo millor sense cap dubte, es ferles amb farina blanca de blat.

