

VA DE CARABASSES BACONERES!

Juan Emilio Prades Bel

- La carabassa o carbassa de confitura, etimologies que s'utilitzen dualment a les terres del Maestrat Històric, este fruit te diversos noms locals segons pobles i famílies, la nomenclatura més habituals es anomenarla carabassa o carbassa baconera o porquera, noms segons com cada família anomenava al posell destinat per la matança "bacó o porc", assidu consumidor d'este fruit, i als pobles se la coneixia també com carbassa llarga, groga, o carbassa de confitura.

- Em referisc a la carabassa que se solia vore asecanse a l'aire lliure, plantadeta damunt d'una gran majoria dels balcons dels nostres pobles, estes cucurbitàcies també solien romandre esteses damunt de les parets de pedra seca, allà mateix als bancals on van ser conreades, molt sovint a les sènies solien estar molt de temps damunt dels margens i dels reguers, i també es podien vore damunt dels troncs dels arbres fruiters, veins majors que havien segut testimonis directes del naiximent, creiximent, i maduració de les carabasses, el llaurador per imposició a estos els designava padrins de les carabasses mes majes, i els tocava romandre aixina decorats suportant al seu bressol a la veïna, ... la madureta i pesada carbassa groga.

- També es podien vore plantadetes de punta en garrajós, i esteses damunt de soleres i terrats d'assecar...un fruit omnipresent en altres temps, que ens a regalat sempre una estampa plàstica idilica amb la seua presència al llarg de tot el segle XX.

- Este tipus de mata de carbassera es diu de braç llarg, i es la que quan era jove, ens menjàvem els seus carbassinets tendres, es la mes comú que sa plantat mai als masos de la província de Castelló, al llarg del segle XX.

- Es una planta que en l'actualitat esta en declivi, la gran extensió dels seus braços (entre dos i tres metres en volta) a segut sempre un handicap pel llaurador, que se li menjava molt de bancal, si plantava moltes carbasseres.

- L'aparició de varietats de carbasseres de braços curts als anys vuitanta, han postergat esta varietat de carbassera adaptada, en favor cal dir va ser una gran aliada dels llauradors masovers, i estos li van saber traure sempre molt bon profit.

- El nom de carbassa porquera li ve donat perque es donava molt sovint de menjar al porcs o bacons, es una planta que dona sempre molta producció.

- La plantació es feia a la primavera, els primers fruits que eixien eren els carbassinets que son apreciadisims, destinantlos a la preparació de tortilles de carbasseta tendra, també s'afegia en saltejats, i omnipresent en les mullaes de tomata, seba, alberginia i pebrera, ingredients que fluctuaven segons les existencies a l'hort, i bullida per preparar caldos i pures, i molt sovint per menjar la carbasseta tan sols calia fregir-la a rodanxetes i també rebosada amb ou i farina.

- La clau de la producció radicava en no deixar que els carbassins es feren massa grans, aixi la planta feia una gran quantitat de fruits que calia collir-los mol sovint, dia si, dia no calia fer una "repassada" a la mata.

-Despres es deixava que alguns carbassins es feren grosos i sels permetia madurar, i es convertien en les carabasses baconeres, estes es replegaven cuant la mata ja se havia mort, era cuant les carabasses ja estaven ven granaes, lla-

vors calia guardar-les en un cobertis o deixanles a l'aire lliure a sol i serena, calia tan sols allunyar-les del terra, si toquessen les humitats del terra es podrien al cap de pocs mesos, en assecarse es fa la corfa molt dura tota a la vegada, i els animals feréstecs es voran impossibilitats de foradar-la.

- Estes carabasses seques tenien tres destins, una majoria de la producció, es destinava a l'alimentació dels animals de corral, trossejant-la a trossos i bullint-les per fer l'abeurall dels bacons i gallines, una part més menuda es destinava pel consum humà, amb la que feien la tradicional confitura per fer pastissos de carbassa i coques, i a més portaven la llavor, que se la guardaven per sembrar-ne per l'any que ve.

-L'aparició de la confitura de cabell d'àngel, primer en llavors per plantar, i despres també en confitura en llauna, tota una novetat i molt mes practic, i la millora econòmica de la societat, accedint a una alimentació molt mes variada, va acabar amb estos costums ancestrals de fer confitura, fet habitual practicat en totes les cases dels nostres avanpassats del segle XIX i XX. Vui

dia la empresa Soro de la Puebla de Famals(Hortanord, Valencia), es especialista en preparar confitures tradicionals, i elabora confitura de carbassa baconera per la industria.

COM PREPARAR LA CONFITURA DE CARABASSA D'ABANS:

- 1- Pelar la carabassa seca, cal dir que es molt dura de pelar, i vol esforç.
- 2- Tallar-la a daus (trossos), i molturar-la amb la maquineta sense fi de moldre la cam, o ratllar-la.
- 3- En una cassola de test, ficar la carabassa molta o ratllada mesclada amb la mel, posar-la a coure al foc, remenant constanment perquè no s'apegue, tarde mes

de dos hores en estar apunt la confitura, hi havia qui ficava una corfa de llima, o una branqueta de canella, tot per aromatizar.

4- Tapar-la amb paper, i mantenir la confitura dins de la cassola ficant-la al rebost, aguanta molt de temps.

CONSUM:

- Es consumia principalment per fer pastissos, en festes i events familiars, nadal, comunions, bodes, batejos, la batuda, sant Antoni...

- Per berenar, pa refregat amb confitura.

- Per fer farinoses de confitura, se solien fer el dia que pastaven.

- Vui dia encara es pot degustar la confitura de carbassa que va dins dels pastissos tradicionals que fan en alguns forns dels pobles d'interior, com a exemple que servisca la panaderia Moreno de la plaza del Mercat nº10 de les Coves de Vinromà.

REFRANYER:

¡ Ser masover, ser carbasser!

¡ La carabassa, ni engorda, ni embarassa!

CONSELL:

- S'hauria de promocionar molt més esta confitura, a part de ser bonissima, tot el que l'envolta es tradició popular del Maestrat Històric des del segle XVIII.

