

MORELLETES, PERETES O PANXETES DE TORDS

Juan Emilio Prades Bel

INTRODUCCIÓ I CONTEXT HISTORIC-CULTURAL:

Este article ens mostra un plat, que de fet es podria qualificar com un tapa. Vui dia esta tapa ens podria semblar un aperitiu estrany i tal vegada original i un tan vangüardista, seria propi d'una cuina surrealista, però no es pensava res d'això en altres temps.

El menjar morelletes de tords es un bon representant de un periode obscur de la historia del Maestrat al llarg del segleXX, es el "temps de la fam", nomenar este plat pot ser també un exemple mes que ens pot alligonar transportamos a una època de penúries generalitzada, a un periode historic i cultural que es va vore submergit tot l'estat espanyol a ram del patiment de la guerra civil del trenta sis.

Les conseqüències d'este conflicte va comportar terribles sofriments per a la població civil, de fet el patiment i el dolor sempre va associat i acompanya a totes les guerres que a patit el nostre mon terricola o terrible.

Les guerres son sempre provocades per causa de la desidia i la mesquinesa plural del ser humà, esta belicositat de vegades molt ben desimulada tots la compartim, i al llarg de la historia de la humanitat sempre ens a portat i ens portara al patiment dels germans humans, abocant als homens i dones a romandre entre ambrunes, perduts entre la misèria, i condemnats al sofriment i al dolor social generalitzat, soc de l'opinió que en les guerres mai hi an hagut guanyadors, tan sols a alguns ... els a anat millor que a d'altres.

D'estes sendres antròpiques, la historia ens diu que sol esdevindre un aflorament posterior de la sociabilitat, fruit de la lluita dels sers humans per sobreviure i sobreposarse a les adversitats, i així repetin els errors constan i ciclicament em anat donant tombs per este mon al llarg dels anys, a traves del segle i dels milenis, deixant un reguer de sang detras del nostre pas.

EXPOSICIÓ:

Centran-mos amb la cuina, cal aclarir que les morelletes o peretes es un plat esporàdic de temporada, i es feien al temps de l'hivern, sempre en temps de caça.

El dir morelletes no es el nom mes estens, es una nomenclatura estesa a la Plana Alta, al Maestrat segons pobles i families es diuen de diferents noms: peretes, pedrés, pedrer, pedré, pererets, panxetes, bunaetes...son les nomenclatures molt mes corrent per este plat.

Dir pedrer i els seus sinonims locals esta justificat i es correcte, perque ens estem referint al segon estomec que tenen les aus, on estes solen allotjar unes pedres menudes tragades voluntariament, per ajudarse a triturar els grans de cereals al interior de este segon estomec conegut tambe com la morella, de ahí be el nom del pedrer, i quant ens referim a les aus menudes deriva sempre en diminutius.

Les morelletes provenien dels tords i es preferient molt mes les dels pardals, la manera de casar-los en aquelles èpoques era amb filat, amb sepets o amb vise, els dies que es podien caçar uns quants ocells, eixe dia es feia el plat de morelletes, si sen caçaven pocs, es feien les morelletes quant es fregia tot el reste de la caça.

Se caçaven els tords, però no era per capritx i per diversió com es fa vui dia, en aquells temps era per pura necessitat nutricional, per tapar la fam que tu-tom tenia, per una escassetat aliments quasi extrema, i que despres es van

convertir en plats tradicionals i repetits en molts de llars durant unes quantes dècades.

El plat de morelletes eren estes i la resta de les bunaes del pardals, son totes les viscères interiors dels pardals, salades i seguidament ben fregides amb oli d'oliva, amb uns cuants alls chafats o partits a trossets.

Estes "bunaes" es fregien sense netejar-les, ...i eren un menjar que se esperava amb el tros de pa preparat a la mà, el motiu es que es un mosset molt menut, i molt preuat, que es menjaba amb recel, i no et pots encantar molt, quant en son molta gent a taula.

Per aclarir-lo, us contaré una anècdota, és una vivència familiar verídica, que em permetrà il·lustrar molt millor al voltant d'este àpat:

-Eren els anys quaranta, en el mas del Coll, eixe dia va ser un dia de vent, el pare Batiste havia matinat i va fer una bona cacera de tords i pardals amb



el filat, tots els fills van ajudar a pelar els tords i pardals. La mare Vicenta va dir al seus quatre fills: "si m'ajudeu, despres vos fare totes les morelletes per berenar", i tots van complir el seu tracte. Al cap d'una estona les morelletes estaven fregint-se damunt dels ferros roents del foc de la llar.

Tots quatre xiquets, Josep Vicent i Constància ja adolescents, i Daniel i Angelita els més menudets, de set i cinc anys respectivament, estaven tots inquietos, sobre tot els menuts, sentats a la taula de l'habitació del forn del pa, esperant amb ansietat el seu berenar amb uns grunyits de panxa que era tot un concert entre tots quatre, i el tros de pa ja el tenien preparat a la mà, un plateret d'olives trencades adobades amb savorija i fulla de garrofer i la marraixa de l'aigua al davant com únics acompanyants.

—Mare!, que ja vénen les morelletes?— preguntaven els menuts amb insistència.

La mare Vicenta al cap d'un moment arribà amb el plat de morelletes, tots van córrer a agarrar-ne alguna, però estaven que cremaven, massa calentes. Amb tot el rebombori no se sap com, però el cresol d'oli que penjava d'un cabiró del sostre, es va apagar de cop. Tota l'estança queda immersa en la més gran de les foscors

—¡Espereu-vos, no vos menejeu! — va dir la mare —que vaig a portar-vos un altre cresol!—

La mare mou cap a la cuina i torna al moment. Tan sol uns pocs segons havien passat i a l'estança del forn es tornà a fer la llum. Tots miren cap el plat de morelletes i sorprenentment estava vuit... tan sols i havia una morelleta a un racó que donava testimoni del que hi havia hagut en aquell plat.

Imagineu-vos la cara de despagament en que es degueren quedar tots.

Algú dels quatre germans va voler ser mes guilopo que els demes i no va poder d'estar-se'n sense provar-ho d'amagat aprofitant la foscor, però el cas és que es va engrescar i se li'n va anar la mà.

No revelarem el nom del culpable!, quedarà amb l'anonimat per sempre, el seu delit ja ha prescrit en el temps.

Era cosa de la fam d'aquells temps, i no hi ha cosa que córrega més presa que donar de menjar a un estómac que ganyola.

En eixe mas, a partir d'estos fets, es va crear un nou refrany masover que dia

així: "Cresol apagat, tallà que ja no veus!". I li'l van repetir fins fer avorrir al nostre protagonista, que va ser més guilopo i més espavilat que els demés. Ell sempre diu: "Lo que va davant, sempre va davant!"