

CALDO DE RATA

Juan Emilio Prades Bel



El dedicar-li este article monogràfic al "caldo de rata", mes que per la qualitat d'este excelent plat d'hivern, es per la curiositat del seu nom, que a priori ens pot semblar que serà una mica repulsiu i que ens farà escrípol.

- El caldo de rata es un cuinat molt simple i senzill, es una mostra mes de fer un altra varietat de "plat de calent", este va lligat a un costum molt arrelat entre la gent del Maestrat, de consumir un plat de calent, al meins una volta al dia, cuasi sempre era al sopar.

- El caldo de rata es un altra varietat de fer les socorregudes sopes de pa, que a tots els nostres pobles i masos del Maestrat, son unes sopes molt bones, i concretament este caldo de rata es representatiu del poble de Càlig, al Baix Maestrat, en este cas es menja el pa sucac al caldo.

- Este cuinat el vaig vore fer per primera volta a un amic de casa, que va vindre a visitar-nos a casa nostra, cuant vivia a la Canterera, a l'extrem sud del terme de les Coves de Vinromà, límit amb Alcalà de Xivert.

- Es dia de nom Casiano, era pastor d'ofici, i fill de Càlig, al vore com fèiem les sopes de pa en casa nostra, es va adonar que no eren molt substancioses, i ens va voler deleitar-nos fent-mos el plat autòcton i típic d'eixe poble del Baix Maestrat, ens va contar, que ell sel feia molts matins per esmorsar avens de anar-se'n a soltar la rabera.

- Però ens va dir Casiano en el seu dia, que era un plat habitual en totes les cases del seu poble, "tot els calijons coneixen este plat", i era cert com aixi ho he pogut comprovar al llarg dels anys, en casa este caldo de rata ens va agradar, i el varem fer un temps, però es va entrar en una època, on molt pronte vam abandonar el mas, era al final de la dècada dels anys seixanta, comensavem a tindre accés a una alimentació molt mes variada, i les sopes de pa varen entrar en un període de decadència, i anaren passant al oblit, al meyns pera-a la gent jove, consumides per la gent molt major, a hores d'ara son una reminiscència del pasat.

INGREDIENTS, per cada persona: 1 o 2 tomates de penjar torrada, 2 grans d'all, 3 llesques de pa torrat, doll d'oli, polset de sal i aigua bullint.

PREPARACIÓ: torrar les tomates, i despres de pelades ficar-les

en un plat o tassó d'escudella, i trinxar-li els alls, xafar-lo i ficarli la sal i el raig d'oli, i afegir l'aigua bullint, i fer-se les llesques torrades sucades amb el caldo, anar sucant i menjant.

- Ens adonem que dins dels ingredients no apareix cap tipus de rata, aleshores ¿a que be lo del nom de dir-li caldo de rata per els calijons?, es un dilema que tractaré d'explicar.

- Sabem que al nostre territori no fa massa decades, varem passar unes èpoques roïnes, amb ambrunes, calamitats i penúries, i la gent dels nostres pobles molt sovint van tindre que menjar fins i tot rates de camp per aplacar la fam, estos animals, les rates de camp del seca, se solen vore molt sovint habitan dins de les soques de garrofers, oliveres i especialment dins de parets, i prop de les finques d'atmellers, eixes rates campestres la gent les casava amb sepets per menjar-se-les.

- El costum de menjar rates, no es autòctona, es difícil de definir d'on ve, però ja una via, la gent del Baix Maestrat inclús els habitants dels pobles del nord de la Plana Alta, degut sempre a la falta imperiosa d'obtindre diners en metalec, havien de eixir a buscar-se el jornal a fora del poble, i anaven a fer de jornalers temporers a altres comarques.

- Un dels llocs mes habituals de destí per fer de jornalers temporers en el camp, va ser als camps d'oliveres de les riberes del riu Ebre i als camps d'arros del seu Delta, ens denominaven els valencians, en estos llocs de marismes i aigua, la gent dels pobles riberencs si que tenien costum de menjar rates i tapons.

-Les caceres de rates d'aigua, per la gent del Delta va esdevindre una verdadera afició, i també una necessitat, i era un orgull ser un bon caçador, i tindre els millors gosos caçadors de rates, estos costums es van mantindre fins fa molt poc de temps, a la dècada dels anys seixanta va començar a devallar.

-Les rates es venien als mercats, inclús havia una venta ambulat pels carrers d'Amposta i per d'altres pobles del voltant, i se portaven per encàrrec a les cases particulars, les rates se solien donar molt com a present en pagament d'un favor o un agraïment, eixo si...sempre es presentaven pelades, i netejades per el casador, i les venedores cridaven al mercat, "rates", "xiquetes rates", "dones rates", ... i anunciaven ofertes i promocions, ¡Si en pagueu cinc vos regale mitja dotzena...!, ...¡Si en compres dotze

