

UN CUINAT TÍPIC PER SOPAR, EL PLAT DE BULLIT

Joan Emilio Prades Bel



INTRODUCCIÓ: L'alimentació de la gent que vivia als masos del històric Maestrat, quasi sempre es basava en una combinació dels productes agropecuaris plantats i conreats per ells mateixos, ...i si no n'eren productors de tot el que necessitaven, s'adquirien i es subministraven dels masovers, i veïns que tenien pels voltants...

- També s'apropaven a comprar als pobles pròxims, anant preferentment ens dies de mercat, em referix als itinerants mercats ambulants de carrer, també feien les seues compres ...com no ... a les típiques botigues d'alimentació de cada localitat, també dites o anomenades d'ultramarins, en estes tendes solien vendre algunes de les seues produccions casolanes (formatge,...) o artesanies de llata.

- La realitat és que tot el que menjaven eren els productes autòctons, i tradicionals provinents de les pròpies produccions, tots estos eren fruits que provenien del seu treball, eixien de la suor del seu front amb esforços colossals que dedicaven a la seua terra i als seus animals domèstics, amb estes matèries primeres nutricionals, feien algunes elaboracions i transformacions artesanals per aconseguir la conservació dels aliments en òptimes condicions, amb tot unit, era l'origen d'on se proveïa la totalitat dels aliments depositats als rebost de la casa pagesa.

EXPOSICIÓ: Com la vida era molt austera, la cuina no podia ser menys, i es menjaven plats que costaven molt poc de fer, entre molts cuinats, un dels millors representans que ens pot apropar a eixa vida tradicional i autòctona era "el plat de bullit".

- Parlaré essencialment, de les experiències personals viscudes directament en casa, però per extensió i per lligams culturals es poden adscriure a tot el Maestrat Històric, a la Plana Alta, i tot el País Valencià, no de bades se sol anomenar en els restaurants, "bullit valencià" o "hervido valenciano", molts cop parlaré en plural, generalitzant els lligams etnogràfics.

- Era un fet generalitzat que en totes les cases familiars es fera "el plat de bullit" varies vegades a la setmana.

- És un cuinat tan senzill, que tan sols comportava fer una acció tan sencilleta, com era ficar al foc una olla amb aigua, i bullir patates (roges o blanques), de vegades si no es disposava

de massa temps, inclús es bullien amb pell, habitualment tan es feia, si es tractava de patates joves.

- Si eren patates velles, de les que se guardaven a la sitja, o al rebost fosc, sempre anaven pelades, i es rublien d'aigua, després afegien alguna verdura, depenia de la temporada, seba seca, bajoques varietats típiques per fer bullit (de cigarret, ferradura, corbella, blanca o manteca), bleda, fulla tendra de remolatxa forratgera, col de capdell, carxofa, col flor, fulla de col de riba.... El temps de cocció era d'una hora bollint, però sempre calia comprovar prèviament el punt de cocció, calia punxar la patata amb un gabinet, si caïa la patata era que ja estava cuita, si li costava de caure és que li faltava un poquet més de foc.

- Es menjava el plat del bullit, xafant-se la patata, cadascú al seu gust, en quant al grossor i afegint un bon ratx d'oli i un polset de sal, i molt sovint un raig de vinagre, a gust de cadascú.

- Si sobrava bullit, la patata s'enduria molt, i valia molt poc al endemà, normalment es donaven estes sobres de l'olla, als animals domèstics del corral de la casa (posell, gallines, aviram), però també era habitual utilitzar-lo per fer un altre cuinat molt estimat, era la patata bullida i fregida, "xapat de bullit", que consistia en xafar les sobres del bullit i fregir-lo, per fer este plat se xafava la patata, i es ficava oli en una paella de mànec, i se sofregia en ella uns quants alls secs o tendres si es tenien, a més de cansalada viada i botifarres, costella i lloganisses del frito (perol), després s'afegia la patata ja xafada, i s'anava "remenejant" per que no s'agafés al cul de la paella.

- L'aigua del bollit tampoc se tirava, en eixe caldo ple de fécula de patata es feia un sofregit i es feia un arròs caldós, o uns fideus al dia següent, i com a últim recurs també servia per fer abeuralls pels animals del corral.

- El bullit si ha consumit mes o menys per tot l'estat espanyol, "es el hervido", i ha format part en el menú de molts dels restaurants a peu de carreteres, per tant, el seu consum està molt estès entre la població ibèrica actual.

- En l'actualitat es considera un plat de pobres i de vells, està molt menys present a les nostres llars, i molt menys estès el seu consum, és per un problema de abundància d'aliments, en la vida actual de principis del segle XXI, ens hem convertit en una societat de consum, on les cases particulars els aliments no ens caben dins del rebost, i els contenidors elèctrics estan rebutits.

- A pesar d'eixa febra consumista, encara hi ha qui fica l'olla del bullit al foc, però cada volta moltes menys persones, és majoritàriament la gent major la que continua fidel perpetuant els seus costums i tradicions, però per contra la població més jove, sempre busquen i troben excuses per no fer, ni menjar-se el bullit.

- Els motius, l'abundància d'aliments i els quilos de massa dels que disfrutem molts i moltes, fa que culpem moltes voltes a este plat i a d'altres de la mateixa línia dels cuinats tradicionals com l'olla, mullaes,...diuen que engreixen, encara que és una dicoto-