

mia vore com ens atiborren de snacks, gelats, dolços saturats de greixos,... despreciant un altre cop, un altre dels plats de la tan anomenada i tradicional cuina mediterrània.

- El consum del plat de bullit, ha anat baixant, tal com ha anat mermant l'horticultura tradicional minifundista, la no auto-producció de pataques, fa que tinguem que comprar-les , i pagar per pagar, la població diversifiquem molt més el cistell de la compra.

- Abans, els excessos de la pròpia producció de pataques i verdures feia que cuinarem i consumisquerem molt més este plat de bullit.

- Una frase molt corrent que la hem escoltada centenars de vegades, hi ha que menjar-nos les pataques que se'ns faran malve, i em dol tindre-les que tirar", eixes paraules eren el preludi, i un signe evident que la vida al mas ja estava en declivi o havia desaparegut, és una frase d'una llauradora urbanitzada i que ja ha prescindit dels animals domèstics, al mas no havien mai excedents per tirar, tot es reciclava, i s'aprofitava degudament, transformant els excedents vegetals en proteïnes càrniques.

- En casa meua, encara mengem el plat de bullit, però cada membre se'l arregla al seu gust, oli, sal vinagre, allioli,..., a mi concretament m'agrada molt amb maionesa, i també trinxar un ou bullit, costum que em ve del mas. ben mirat observareu que es la base arcaica de la nostra ensaladilla russa, que també la varem arribar a fer al mas de ensaladilla, va ser quant es va popularitzar molt el consum de la mahonesa, que va passar, quan l'ensaladilla va aparèixer massivament als bars i a les últimes tavernes típiques que quedaven.

- El consum massiu de l'ensaladilla russa va començar fa més de quaranta anys, estesa com a una tapa, va començar a divulgar-se com un consum de tapa, i es va convertir en la més popular dels estius, en bars de les zones costeres i xiringuitos de les platges d'aquelles èpoques pioneres del turisme .

- El èxit de l'ensaladilla va ser clamorós, havia moltes ganes d'eixir de l'arcaisme , i la població desitjava experimentar amb

menjars més moderns.

- A casa meua per fer aquella arcaica ensaladilla masovera tan sols ficavem la patata xafada grosseta amb la forquilla, també talla menudeta amb el gabinet, després l'adicionavem, lo que bonament teniem, atùn, fuet de tercera Argal, ou bullit i trinxat, anxova, i pebrera roixa torrà, ...tot remenat amb la maionesa de compra, normalment se'n ficava bastant poca,... la justa .

- El bullit pres a la nit per sopar, en algunes persones té l'efecte de fer-los somiar molt.

- En Torreblanca tenen la costum de menjar el plat de bullit, mesclat amb abadejo desmollat, al masos es menjava també amb salazó, amb sardina de bota, desmollaeta.

REFRANER-DITES:

- ¡Plat ple, ... bullit o recapte !
- ¡Qui menja pataques, cria llustre!
- ¡Pela patagues, ... que en venen molts !
- ¡Fica pataca, ... i lleva blede!

AGRAÏMENTS: Francesca Guardiola "Ripolla" (Torreblanca), Àngeles Bel(Canet), Antoni Roda, i familia Marin (Canterera-Coves de Vinromà).

IN MEMORIAM, ALS HORTS I SÈNIES DELS MASOS, ... FONTS DE VIDA



SUPERMERCAT  
FERRANDO

**Unico**

GRUPO  
IFA

*Al seu servei  
en preus i qualitat*

C/ Castelló, 25 LES COVES DE VINROMÀ

ACEITES  
MONTULL  
ALMAZARA

**Aceites Montull  
ALMAZARA**

Avda. Daniel Montull, s/n - 12186 SALSADELLA  
Tel. Almazara 964 76 11 74  
Tel. Restaurante 964 41 90 58 - Mòvil 609 37 07 27