

CUINA, GENT I VIDA TORREBLANQUINA: LA CUINA MARXALENCA: ARRÒS EN FAVES TENDRES

Juan Emilio Prades Bel



- L'arròs i les faves, son un cereal i una lleguminosa, el seu conreu i consum esta estes i lligat amb totes les comarques i pobles valencians, a format i encara forma part de la cuina popular tradicional, que cada volta es menys practicada.

A Torreblanca l'arròs i les faves son dos productes agrícoles emblemàtics de la seua cuina tradicional,

a seguit un poble que pel seu clima, i diverses varietats de terres cultivables, han permés cultiva-ri a tots dos ingredients, tan l'arròs com les faves son conreus que a les dècades centrals de meitat del segle XX varen formar part de les explotacions agrícoles locals, amb grans extensions de terres cultivades d'estes "rebudes", que varen aportar desenvolupament i prosperitat econòmica a la població local .

- Els cuinats d'arròs amb faves varen ser uns dels plats mes consumits pels torreblanquins, per tant estem davant d'un plat autòcton, tota la gent que treballava a fora vila, si anaven les dones de la família, tenien la costum de posari al carro l'olla d'anar a fora (al tros), i un sarró o sarieta de lona amb l'arròs, oli, sal, alls, patates...i la resta dels ingredients (llegums, verdures, caça,...) se solien aconseguir al mateix camp on anaven a treballar, en aquet cas era a les marxals, on les faves era la llegum mes conreada al final de l'hivern i a la primavera, i s'extenia fins l'estiu . A tots els caixers (vores) de les séquies estaven plantades les mates d'arros per al autoconsum de casa, in arriat mitx dia tota la gent que treballava a la marxalera es preparava el dinar a la finca.

- Descriure una recepta tan popular de la cuina rural com un arros amb faves, sempre causara divergència d'opinions, perque hi han moltes formes de preparar un mateix cuinat que prove d'una cuina popular i tradicional de subsistència, eren "guisotes" i "ranxets" consumits a totes les cases quasi sense diferencies de elaboració, ni d'ingredients, i tan era consumit a les cases dels llauradors rics com a les dels pobres, d'amos i de llogats. Cada casa i cada família, tenien per costum adoptar el plat segons el gust, costum, tradició, salut, o economia, i poden haver existit tantes receptes o formes de procedir, com cases i famílies hi han al poble, i totes son valides sense cap divergència d'opinió.

- El arròs amb faves, es tracta d'un plat d'arròs caldos, que sempre començava amb un sofregit i alguna cosa mes de lo que es disposes a ma... (pataqueta, fesols tendres, bajoqueta,...) on era

imprescindible... sempre que es pugues afegir-li una mica de proteïna, normalment carn de "l'olla del frito" (conserva de carn fregida), costella, carn de caça en "frito" o fresca (pardalets que casaven amb sepets mentre llauraven o birbaven), pollastre, gallina o conill del què es guardava salat i aixutet a dins la carnera, i les faves podien ser tendres, granaes, dures o seques, hi amb pell o sense pell, estem davant d'un dels cuinats mes rustics i rurals de la gastronomia d'estes terres del nort valència, es un dels típics "plats de calent" (cuinats caldosos i reconstituents) d'èpoques passades, i dels cuinats amb faves es el mes practicat junt amb el tombet de faves, quant venia l'abundància de producció massiva que es feia d'esta socorreguda lleguminosa, els comensals solien acabar cansats i aburrits de tan menjar faves,...;ens eixiran per les orelles!, solien dir; i cada dia tenien de nou mes faves al plat,... a l'esmorçar (crues amb sal, en truita...), al dinar (torrades, tombet...) i al sopar (arros caldos, a l'olla,...)i ; l'abundancia matava la fam! . Però havien maneres de aportar-li mes finor al típic i omnipresent cuinat , i aconseguir fer un plat digne de diumenge, s'aconseguia pelant les faves molt tendres i casanles amb abundant carn

