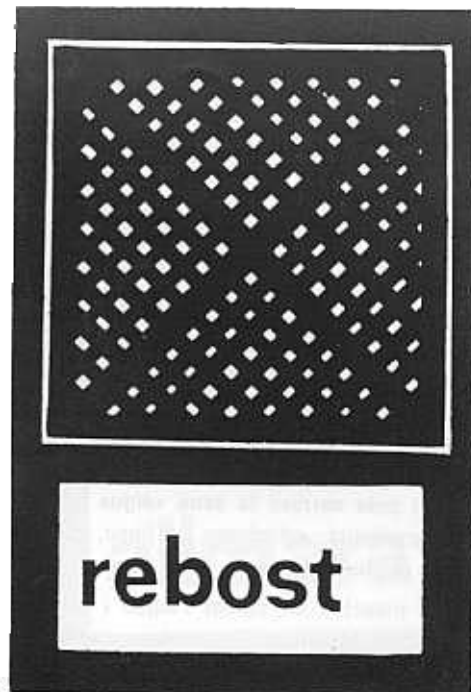


A LA FRESCA DE L'ESTIU

per
PASQUAL LLUIS
SEGURA MORENO



Anys enrera, quan la televisió no havia invadit encara les nostres llars, la comunicació entre veïns era molt més usual i es feia ben palesa a les testúlies que es formaven als portals de qualsevol casa del veïnat als calorosos capvespres de l'estiu, cercant sempre la fresca ombra dels patis propers. Les tertúlies s'omplien de l'animació de senyores i joves casadores que amb el bastidor a la mà brodaven barroques manteleries que mai no usarien, o que amb el ert coixí dels boixets puntejaven les mantellines que, estes sí, lluirien el dia de la festa principal.

Quan la nit arribava, i després de sopar, es retrobaven tots al carrer, asseguts en cadires de boga o de corda, repasaven les notícies locals, els xafardeigs i les anècdotes vernissades de picardia. «La fresca» com encara anomenem aquesta activitat social i nocturna, representa el relaxament en l'esforç dels llauradors que després de l'esgotadora jornada de treball a l'hort, cavant, creant les hortalisses o recollint bajoques.

TRES COSES ET CAL FER

Diu l'antiga dita valenciana: «Si vols criar-te fort i sà, tres coses et cal fer: esmorzar de ferrador, dinar de capellà i sopar de llaurador». Per imperatius del treball i molt sovint també per necessitat econòmica, el llaurador sols pot fer un menjar «de calent» al dia i aquest devia evidentment al de la nit. Pel matí, al camp, tenia prou amb un troç de pa, bacallà o sardines de bota, glop de vi i poca cosa més. Al tornar a casa es recompensava amb alló que la seua dona li havia amanit, plat de llegums com el que ara us oferim:

Bajoques al tomboquet:

Ingredients.— Bajoques de la samuga, alls, ceba, una fulleta d'herbasana, oli, sal i una miqueta d'aigua.

Es posa l'oli al perol, deixant-lo al foc i quan estiga calent s'afegeixen els alls i la ceba que ja estaran talladets a troços xicotets, i quan la ceba comence a daurar-se es llancen les bajoques després d'haver-les tret els fils. S'afegeix l'aigua y la fulleta d'herbasana i es van salteiant fins que arriben al seu punt.

Una altra varietat que tenia també prou d'èxit i difusió eren les «Bajoquetes amb tomata». Si voleu recordar-les feu això:

Ingredients.— Bajoques, tomata, ceba, alls, aigua, sal i oli.

Es posa l'aigua a bullir dins de la cassola ficant les bajoques al mateix temps, i quan hagen bullit una bona estona, es trauen. A la paella haurem sofregit la tomata i els alls, i la ceba tallada molt fineta, i ací afegirem les bajoques escorregudes i ho tornarem a posar al foc. Donarem unes quantes voltes a les bajoques i es serveix de seguida.

També havia qui li abellia a tota hora l'arròs i per a ells i per als que l'honorem com a base principal dels nostres men-

jars, es presentaven diverses combinacions per a les que cal bon mos i bona gana:

Arròs amb fesols:

Ingredients.— Arròs, fesols, bacallà, ceba, tomata, pebre roig, oli, sal i aigua.

Amb els fesols ja bollits, es posa l'oli a la cassola de fang i tot al foc perquè vaja coent-se. Afegirem després el bacallà desmolladet i una miqueta de ceba i tomata. Quan estiga sofregit s'espolsa de pebre roig i es regiren els fesols, i s'afegeix l'aigua deixant-la bullir almenys un quart d'hora per a poder llençar l'arròs fins que arribe el seu punt, ni molt sec ni molt caldós.

El segon plat, si n'hi havia, mai era molt sofisticat, i en acabant del sopar, prompte sortien tots al carrer per a fruitar la fresqueta de la nit i la companyia dels veïns. Si hi havia sort i algun, celebrant qualsevol festa, tenia enllestida la geladora, la vetlada potser durava una mica més, però no massa perquè a l'altre dia calia matinejar.

DE GEL I SUCRE

La industrialització del gelat, va desplaçar la confecció casera i les velles fórmules tradicionals amb les que ens regalavem el gust en aquelles tranquiles reunions estivals. La geladora es tornava durant l'estiu en centre de les festes i aquell aparat cilíndric, revestit de suro, amb els seus compartiments per al gel i per al brou que calia refrescar, ha anat arraconant-se per les golfes i els patis de les cases.

El ritus d'anar amanint els ingredients, picant el gel, donar voltes i voltes a la maneta, ha desaparegut. A Vila-real no queden ja ni fàbriques de gel. Aixina i tot, si vostés encara guarden la seua geladora i s'atreveixen amb una bona orxata artesanal, poques coses els fan falta:

Ingredients.— xufes, sucre i aigua.

Allò més primordial es tindre les xufes a remulla durant vint-i-quatre hores, procurant canviar l'aigua de quan en quan i deixar-les ben rentades, apartant els tuberculs que estiguen en males condicions. Després d'arremullar-les les triturarem de la manera que ens sembla més còmoda o més oportuna, siga per morter o per batidora i les afegirem l'aigua. Si les hem triturat amb morter s'afegeix l'aigua a poc a poc i es va traent el suc així com es va obtenint. El procés es repeteix fins a tres vegades per aprofitar millor la substància. Es filtra el suc i es mescla amb sucre a voluntat. I cap a la geladora. Hi ha qui afegeix també una rameta de canella o una corfa de llima al temps que afegeix el sucre.

Si la qüestió del gel no es un problema per a vosté, o l'ha resolt amb les maquinetes de fer cubets o amb el modern frigorífic, encara potser que vulga continuar amb receptes còmodes i refresc caser, i que s'enrecorde de aquella senzilla i agradable

«aigua de civada», feta a la geladora.

Ingredients.— Ordi, sucre i aigua.

Deixarem primer tota una nit en remulla l'ordi i al matí buidarem l'aigua i rentarem el grà dos o tres voltes escorrent-lo finalment. Després es bull durant un parell d'hores i es retira del foc deixant-lo en repós. Es passa pel colador i s'afegeix el sucre barrejant-lo tot be. En acabant es fica dins la geladora. Moltes persones acostumen posar el sucre blanc molgut; en aquest cas caldrà cremar-lo un poc perquè prenga la tonalitat desitjada.

Els temps moderns fan canviar la cuina i les seues formes d'elaboració, però la industrialització de la cuina la destrueix. Així quan varen arribar els geladors professionals es desplaçaren per a sempre els gelats casers. El primer que recordem a Vila-real, allà pels anys trenta, va ser «el Portugués» que anava oferint pels carrers la seua «aigua de llimó»:

Ingredients: ralladures de llima, un poc de canella en pols, sucre cremat i aigua.

Es mesclen en calent l'aigua i el sucre cremat per a que es disolga totalment. En un drap s'emboliquen les ralladures de la llima i la canella, i es fica dins del líquid ensucrat, esprement-lo a fi que vaja prenent el seu sabor. S'afegeixen després penques de sucre cremat i es fica a la geladora. Quan el gel estiga cuallat farem al centre del recipient un forat per a on es va afegint el sucre cremat en líquid. Este xicotet truc ajuda a que tinguem sempre «aigua de llimó» amanida amb el seu color característic.

Altre dels geladors va ser el Sr. Ramos, més conegut com «el Torrentí», una espècie de institució per a molta gent, sobre tot per als xiquets que, a les dècades de la posguerra coneixien be el so de la seua trompeta al pas dels carrers de la vila. El carrret blanc del «Torrentí» portava a l'hivern pipes i llepolies, i al seu temps lledons i canuts de canya, i a l'estiu canviava la

mercancia per gelats i els famosos «xambis» de dos galetes (una rosa i altra blanca) per a tots els gusts i economies: d'un quinzet, de dos quinzets i els extres d'una pesseta. Un altre encara més modernitzat portaria els seus gelats en motocicleta. El Sr. Campos feia a diari el trajecte des de les alqueries de Bellaguarda per a oferir les més selectes especialitats com aquell «coyote» que ajudava a passar les nits calorosos del cinema nocturn al Casablanca o al Caserío.

En començar la dècada dels sisanta, la família jijonenca Coloma-Verdú va instal·lar al cantó del «Ensanche» i la «murà» el primer establiment industrial amb noves varietats de gelats i granissats donant un servici que dura fins ara.

Poc son ja els que es queden a casa a l'estiu, la ciutat es buida i per les nits ja no es surt al carrer a prendre la «fresca». Però si vostés son dels que diuen «ens quedem», tanque, si pot el televisor, cride els veïns, traga les cadires a la porta i fent rotgla, comence a donar-li voltes a la vella geladora. Hi haurà refresc i festa per a tots.



**¡NUEVO
ESTILO!**

Torrehèrmosa, 14

Teléfono 52 49 81 - VILA-REAL

todo para la futura mamá

