

Un conte de Falles

CONTINGUT EXTRA



Bunyols

La història dels bunyols de carabassa va irremeiablement unida a la de les Falles. Les cròniques locals contenen que durant els primers anys d'aquestes festes, quan el gremi dels fusters va demanar permís a l'Ajuntament de torn per a traure els sobrants de fusta, andròmines i mobles al carrer per a cremar-los a manera de fogueres el Dia de San Josep, les dones van decidir posar-li sabor a aquesta tradició que, a poc a poc, va anar calant al poble valencià.

Aquestes primitives Falles van anar concentrant cada vegada més gent i l'art no va tardar a arribar a elles, primer amb xicotets ninots que representaven persones físiques i crítiques a conflictes socials i cívics d'aquells dies, en ple segle XVIII. Els veïns s'amuntegaven al voltant d'aquestes falles en un clima festiu on les dones van decidir, per la seua part, traure bidons de ferro a manera de fogó i van decidir crear bunyols de vent per a alimentar els presents.

La carabassa encara tardaria uns anys a arribar. Aquestes cròniques parlen que mentre els homes brindaven amb aiguardent, les dones ho feien amb anís, havien nascut les falles però, amb la calor d'aquesta, també els bunyols com un espontani dolç que degustar mentre es completaven. Els bunyols eren un aliment fàcil, ràpid i, sobretot, econòmic de fer i és que en aquells dies poques eren les famílies que vivien amb grans comoditats. Més tard, aqueixos bidons de ferro es van substituir per cuines de gas butà i els licors per un xocolate calent per a sortejar el fred de l'època.

Amb una cosa tan bàsica com el llevat, farina, aigua i una miqueta de sal s'obtenia un cruixent dolç. Fins que va arribar la carabassa i li va donar a aquestes postres vinculades espontàniament amb les Falles un toc més dolç encara i diferent.

Font: Sergio Delgado / "Viu Valencia"



Recepta casolana bunyols de carabassa

INGREDIENTS:

½ kg. de carabassa

1 kg. de farina

50 gr. de rent

aigua

oli de girasol

PREPARACIÓ:

1. Bollir la carabassa i triturar-la.
2. Desfer el rent amb un poc d'aigua calenta.
3. Afegir la carabassa triturada amb un poc més d'aigua i mesclar tot.
4. Anar afegint la farina, a poc a poc, mentre es van pastant, fins a obtindre una pasta fina.
5. Deixar-la reposar, tapada, fins que cresca.
6. Posar una caldereta amb oli al foc i esperar que es calfe.
7. Agafar pasta amb la mà i donar forma mentre es deixa caure a l'oli.
8. Traure quan estiga daurat.
9. Servir acompanyat amb sucre.



Paella

La paella es presenta com a icona de l'hospitalitat i la cultura de la Comunitat Valenciana, com a símbol d'unió i identitat de la nostra terra. A més d'exposar l'art de preparar i compartir la paella, els seus rituals i la seua gran representació dins de la Dieta Mediterrània, ja considerada Patrimoni de la Humanitat.

Els diumenges, moltes famílies valencianes es reuneixen al voltant d'una paella; en reunions d'amics i celebracions també s'acostuma a cuinar aquesta deliciosa recepta. És un plat per a compartir. El costum és menjar directament de la paella i abans s'acostumava a fer-ho amb cullera de fusta.

Recepta casolana paella valenciana



INGREDIENTS:

(10 PERSONES / CALDER DE 55 CM DE DIÀMETRE)

1 pollastre (sense les pitreres)

½ conill

½ kg. bajoquetes

¼ kg. de bajocó sec

375 gr. tomaca natural

1 kg arròs

oli d'oliva

sal

safrà

pebre roig (dolç)

2 rametes de romer fresc

aigua

PREPARACIÓ:

1. Calfar l'oli i posar la sal.
2. Sofregir la carn amb foc baix i sense parar de menejar. S'ha de fer amb calma.
3. Afegim les bajoquetes amb foc baix i sense parar de menejar.
4. Afegim la tomata i li peguem una volteta ràpida.
5. Afegim el pebre roig i peguem una volteta ràpida.
6. Posem aigua (fins a l'altura de les anses) i afegim els bajocons.
7. Deixar coure 50min/1 hora a foc mitjà (mantenir sempre l'aigua a l'altura de les anses).
8. Afegir el safrà i l'arròs. Deixar coure uns 20 min (quan alce el vull baixar el foc i afegir el romer fresc).
9. Apagar el foc i deixar reposar tapat amb paper de diari.
10. **GAUDIR DE LA PAELLA EN BONA COMPANYIA.**

Himne

L'Himne de la Comunitat Valenciana, també conegut com a Himne Regional de València o simplement "Himne Regional" (en valencià), es canta al final de cada acte solemne de les Falles: després de la presentació de les falleres majors, en acabar un lliurament de premis, etc.

Aquest himne és l'oficial de la Comunitat Autònoma Valenciana, i el seu origen es troba en l'Exposició Regional que es va celebrar a València en 1909. En principi va ser una composició encarregada per Tomás Trenor, president de l'Ateneu Mercantil de València i promotor d'aquesta exposició, perquè fora l'himne d'aquesta, però ja es va fer amb idea d'arribar a alguna cosa més: en la seua lletra ni tan sols s'esmenta aquest esdeveniment; més aviat el que es fa és exaltar a la Regió -com se'n deia en aquella època- Valenciana.

En 1925, els alcaldes de Castelló, València i Alacant van acordar convertir-ho en Himne Regional de València, condició que es va confirmar en la Llei de Símbols 8/1984 de la Generalitat Valenciana, on se'l designa himne oficial de la Comunitat Valenciana. Oficialment es pot cantar en tots dos idiomes, encara que en castellà no s'escolta pràcticament mai.

Font: www.districtofallas.com

*Per a ofrenar noves glòries a Espanya,
tots a una veu, germans, vingau.
Ja en el taller i en el camp remoregen
càntics d'amor, himnes de pau!
¡Pas a la Regió
que avança i marcha triomfal!
Per a Tu la Vega envia
la riquesa que atresora,
i es la veu de l'aigua càntic d'alegría
acordat al ritme de guitarra mora...
Paladins de l'Art t'ofrenen
ses victòries gegantines;
i als teus peus, Sultana, tons jardins estenen
un tapis de murta i de roses fines.
Brindem fruites daurades
dels paradisos de les Riberes;
penjen les arracades
baix les arcades de les palmeres.*



*Palmeres sona la veu amada
en potentíssim, vibrant ressò,
notes de nostra albada
canten les glòries de la Regió.
Valencians, en peu alcem-se.
Que nostra veu
la llum salude, d'un sol novell.
Per a ofrenar noves glòries a Espanya,
tots a una veu, germans, vingau.
ja en el taller i en el camp remoregen
càntics d'amor, himnes de pau!
¡Flamejem en l'aire
nostra senyera!
¡Glòria a la Patria!
¡Vixca València!
¡Vixca! ¡Vixca! ¡Vixca!*



- ↪ Ací podeu gaudir de l'himne interpretat per la banda de música municipal de València: <https://www.youtube.com/watch?v=5lqtqXNKp5M>
- ↪ Ací podeu trobar la partitura de l'himne: <https://fallers.es/partitura-del-himno-a-valencia/>

Bajoqueta Rock

Bajoqueta Rock es un grup de rock en valencià que es va formar l'any 1988 a Riba-roja de Túria, conegut per les seues actuacions excèntriques, les seues lletres rurals amb humor, i una varietat musical basada en el rock però que inclou tonades populars, cobles i d'altres ritmes festius. Un estil que el mateix grup bateja a les seues actuacions com a "rock rural".

El 2009 van editar un disc amb les cançons que es canten habitualment a l'estadi de Mestalla per a animar al València Club de Futbol com el famós *Xe que bo!*

Font: https://ca.wikipedia.org/wiki/Bajoqueta_rock

- ↪ PUPURRI VALENCIANES ROCK
<https://www.youtube.com/watch?v=0xUZviPHUSU>
- ↪ PUPURRI VALENCIANES II
<https://www.youtube.com/watch?v=Q6vDq6bO4yo>

