

QÜESTIONARI

Tema del qüestionari: El mestissatge de la cuina valenciana.

Persona entrevistada: Pare.

TIPUS D'ALIMENTACIÓ

Pregunta: Quin era el menjar que prenies més sovint quan eres petit?

Resposta: Era el arròs, la veritat és que menjàvem molt arròs.

P: Teníeu algun menjar per ocasions especials?

R: Per ocasion especial preniem paella que feia ma mare.

P: Quin era el menjar més sa que preníeu?

R: Menjàvem molta fruita i verdura que conreàvem nostaltres mateixos.

P: Menjaves la quantitat de menjar que volies?

R: No, m'havia de menjar tot el que hi havia al plat encara que no m'agradara.

P: Quin tipus d'aliments menjaves?

R: Duia una dieta bastant equilibrada, menjava quasi de tot: fruites, verdures, llegums, carn i a vegades un poc de peix.

P: Quantes vegades menjaves carn? I peix?

R: Menjava carn tres o quatre dies a la setmana. Peix menjava menys, dos dies a la setmana aproximadament.

P: En quins aspectes penses que ha variat la dieta?

R: Jo crec que la dieta s'està fent menys sana que abans, per exemple, ara es pren molt menys fruita i verdura.

P: Havia quantitat suficient de menjar?

R: Sí, com que viviem al camp teniem suficient menjar.

P: Havia tant menjar brossa com ara?

R: No, per a res, no hi havia menjar brossa.

CONSUM

P: S'aprofitaven més els menjars? Perquè?

R: Sí, s'aprofitava tot, perquè si sobrava menjar el guardàvem per a dia següent o el donàvem als animals i no es tirava res.

P: Menjaves el que volies o el que tocava?

R: Menjava el que tocava, no podia elegir el menjar.

P: Si no menjaves, què passava?

R: Havia de menjar volguera o no, si no em quedaria sense menjar.

MENJARS ESPECIALS

P: Què menjaves els diumenges?

R: Tota la família menjava paella.

P: I per Nadal?

R: Per Nadal menjàvem pilotes de carn i titot.

P: Què menjaves en Pasqüa?

R: Menjava la mona de Pasqüa.

P: Prenies llepolies?

R: No, mai menjava perquè a ma casa no hi havia.

HÀBITS

P: On compràveu abans? I ara?

R: Abans compràvem al mercat, i ara als supermercats i al mercat.

P: Compraves més o menys que ara?

R: Comprava menys que ara, doncs a ma casa cultivàvem fruites verdures i carn.

P: Amb quina freqüència anaves a comprar? I ara?

R: Abans anava una vegada a la setmana i ara tres vegades a la setmana.

P: Prenies menjars preparats?

R: No prenia, doncs no n'hi havia.

P: Qui cuinava? Perquè?

R: Cuinava ma mare, perquè ni mon pare, ni els meus germans ni jo sabiem.

P: Quant es dedicava a cuinar?

R: Ma mare dedicava a cuinar paroximadament tres hores al dia, entre el dinar i el sopar.

P: Quants plats menjaves al migdia?

R: Per dinar menjava tres plats.

ALTRES

P: Hi havien ofertes?

R: No, no hi havien ofertes.

RECEPTA D'UN MENJAR TÍPIC DE POBLE

COCA DE PÈSOLS

Ingredients: Farina, oli, sal, llevat, pèsols, una ceba , mantega i un ou.

Utensilis: Bol, got, olla i motlle.

Elaboració: En el bol cal barrejar una mesura d'oli i la mateixa mesura de llevat, sal i la farina. Hem de pastar la barreja fins aconseguir una pasta homogènia que no es quedi pegada a les mans. Bullim els pèsols a l'olla i en una paella cal que ofeguem la ceba. Untem un motlle amb mantega i estenem una capa de la pasta, sobre ella hem d'afegir els pèsols i el sofregit de ceba. Cobrim amb una altra capa de pasta, batem l'ou, pinzellem la capa de pasta amb ell i el fiquem al forn.