

## LA OLLA DE BEJIS

*Asociación de Amigos del Museo de Bejís*

### INTRODUCCION.-

Según Llorenç Millo, autor de *Els Menjars en Temes D'Etnografia Valenciana*, la olla tiene un origen remoto que puede establecerse a partir del Neolítico.

Olla es el recipiente de barro o hierro que se utiliza para cocer los alimentos. Y también se llama "olla" a la comida allí preparada.

Esta forma de cocinar estuvo muy extendida a causa de su facilidad de preparación y la bondad en cuanto a los ingredientes que admitía; se podía hacer olla a partir de unos huesos de cerdo con algunas legumbres y también se hacía con patatas, garbanzos, cardo, morcillas, etc. La olla se cocinaba lentamente, el guiso estaba al fuego horas y horas, dando tiempo al ama de casa para hacer el resto de tareas dentro o fuera del hogar.

Guisos similares a la "olla" son: el Pote gallego, "La Escudellá" catalana y el cocido madrileño.

### 1.-DIFERENTES TIPOS DE OLLAS.-

Dentro de la Comunidad Valenciana existen múltiples formas de preparar la olla, los ingredientes van a variar dependiendo del lugar y de las diferentes formas de vida.

\*En Morella recibe el nombre de "Olla de Recapte", en ella se emplean alubias, garbanzos, morcillas, tocino de cerdo y "saladura de toro".

\*En Castellón la "Olla de la Plana" se hace a base de calabaza, nabos, alubias y acelgas, fundamentalmente.

\*En Chelva, la "Olla Churra" se cocina con una amalgama de legumbres, hortalizas y produc-

tos del cerdo (morcillas, tocino, morro, orejas, etc...).

\*En Valencia, la olla recibe el nombre de "puchero".

\*En Alcoy es famosa la "Olleta de Music" porque era la comida que se ofrecía a los componentes de las bandas de música que acudían a las fiestas de Sant Jordi.

\*También existe, en Beneixama, la "Olla de Notario" que lleva arroz y rebollones, además de los componentes habituales.

### 2.-LA EVOLUCION DE LA OLLA.-

Como ya ha quedado dicho, se supone que desde el Neolítico existe una forma de cocinar similar a lo que hoy llamamos olla.

A lo largo del tiempo, se han ido incorporando variaciones motivadas por la adopción de nuevos alimentos como la patata y el arroz y por la elevación del nivel de vida.

Los arroces se introducen en el consumo habitual a finales del siglo XVIII permitiendo, al incorporarlos en la receta tradicional, disponer de dos menús distintos sobre una misma base.

El ejército de Isabel II, con motivo de la Primera Guerra Carlista, en la mitad del siglo pasado, lleva en su intendencia diaria el consumo de la patata, que se conocía a partir del Descubrimiento de América; esto hace que el conocimiento y el uso de la misma se extienda por la mayor parte de lugares de nuestra geografía, incorporándose a la dieta habitual. A partir de entonces la olla se cocina con patatas.

### 3.-LA OLLA DE BEJIS.-

Al igual que en el resto de la Comunidad, en Bejís, el plato básico de la alimentación lo constituía la olla que se tomaba día tras día en la mayoría de los hogares.

Los ingredientes y la forma de cocinarlos



siguen el modelo de la olla del interior, por ejemplo las ollas de Chelva o Cofrentes.

La característica fundamental de nuestro plato la constituyen las alubias del bolo, cultivadas en la propia localidad.

Los ingredientes más frecuentes eran:

*Carnes:* Huesos del espinazo, careta, pata, morro, etc. todo ello de cerdo. Además se añadían morcillas de cebolla de la jarra.

*Verduras:* Acelgas, grumo, cardo, etc.

Patatas y las mencionadas alubias completaban la receta habitual.

Casi siempre se hacía olla para varios días,

incorporándose al día siguiente arroz para romper la monotonía alimentaria.

Hoy, la olla, ha dejado de ser una comida habitual de gentes con pocos recursos, para convertirse en una característica cultural de un pueblo, en un símbolo distintivo de identidad.

Hoy una buena olla, cocinada con la paciencia tradicional, ha de ser el plato exquisito a tomar en los días señalados y para ofrecer a aquellos que nos visitan.

Hemos de reivindicar la importancia que tiene y se merece nuestro plato más característico.

## ¿QUÉ ES LA ASOCIACION DE AMIGOS DEL MUSEO DE BEJIS?



La Asociación de Amigos del Museo de Bejís es una Asociación privada creada en el año 1985 por personas vinculadas al pueblo que se plantean la recuperación del patrimonio histórico-artístico de Bejís, el apoyo y promoción de todo tipo de actividades de carácter cultural y la recuperación y conservación del patrimonio etnológico de Bejís y su zona comarcal próxima. En la actualidad cuenta con más de 150 socios.

Quizá la actividad más importante desarrollada, en estos once años, ha sido la creación del Museo de Bejís junto con el Ayuntamiento de la localidad. La creación del Museo, que ahora se halla en una segunda fase de remodelación, precisó de la sensibilización de la población sobre la

necesidad de salvar su patrimonio histórico y cultural.

Para ello se editó un vídeo sobre el patrimonio de Bejís y se difundió a todos los hogares del pueblo mediante una emisión televisiva en circuito cerrado. Posteriormente se envió un dossier a cada vecino sobre este tema, incluyendo una relación de objetos a recuperar.

Se organizó una fiesta de recogida con un desfile de la banda de música y fruto de todo ello fue la recogida de 7 remolques agrícolas con objetos antiguos.

Hoy podemos decir que cada familia tiene uno o varios objetos suyos en el Museo.

Se recuperaron 5 lápidas romanas, 1 visigótica y 1 vasija ibérica, así como material procedente de excavaciones neolíticas y romanas de la población, y se compró e instaló una vieja almazara de piedra dentro del Museo.

Una de las actividades que más esfuerzos y satisfacciones ha proporcionado a la Asociación es la edición de 12 números de la revista **Acueducto**, en la que ha participado un grupo de jóvenes del pueblo. Sus contenidos han sido preferentemente culturales y de protección del patrimonio histórico y etnográfico.

También se han producido y divulgado vídeos etnológicos, entre los que cabe resaltar:

- Patrimonio histórico y cultural de Bejís
- La caza de zorras
- La jota de Bejís
- En preparación: Ciclo del aceite, ciclo del pan, cuevas de Bejís, los pastores y el matapuerco.