

Bignerres

Publicació de
l'Associació Cultural Font Bona
-Centre d'Estudis Locals-
Banyeres de Mariola

NÚMERO 3
2008
3€



Conflictos sociales en Banyeres en la segunda década del siglo XX

La mujer, ese animal

Mosaico de recuerdos. El Banyeres que viví

La bandera de Banyeres

Les campanes: banda sonora d'un poble

Apuntes para la confección de una guía bibliográfica arqueológica de Banyeres de Mariola. Desde la Prehistoria a la Edad Media

La sociedad banyerense y bocairentina en los prolegómenos de la Guerra de la Independencia

Visió anònima de Banyeres de Mariola a principis del segle XX

El "Molí de Paper" de Ibi

Banyerins o banyeruts a Fontanars. Segle XVIII

Fotogrames del passat

La nostra gastronomia

Publicacions de l'Associació Cultural Font Bona (Centre d'Estudis Locals)

Bignerres

Publicació de
l'Associació Cultural Font Bona
(Centre d'Estudis Locals)

Número 3
2008

ASSESSOR EDITORIAL
Ximo Genís Cardona

CONSELL EDITORIAL
Juan Castelló Mora
Antonio Mataix Blanquer
Fco. Javier Mira Calatayud
Primitivo J. Pla Alberola
Miguel Sempere Martínez
José Luis Vañó Pont

PROMOCIÓ
M^a del Carmen Ferré Francés

COL·LABOREN AMB ESTE NÚMERO

Francisco Moreno Sáez
Silvia Ribera Belda
Mara Calabuig
Pedro Maria Orts i Bosch
Eva Pastor Serra
Joan Manuel Vicens Petit
Pepa Sempere Doménech
M^a José Martínez Tribaldos
Vicent Francés Doménech
Julio Belda Calatayud
Santiago Mateos Vidal
Familia Bodí Pascual
Àngel Ferré Camarasa
Alfonso Vañó Sanchis
Fidel Berenguer Francés
Pedro Ballester Segura
Ricardo Tortosa Vicedo
José Antonio Pastor Mora
Francisco Francés Ferré
Vicente Castelló Puerto
Modesto Micó Ferré
Jorge Ferré Francés
Vicente Valero Blanes
Tomás Ferré Alberó
Sixto Alberó Calatayud
Liduvina Navarro Vilaplana
Isabel Francés Navarro

COL·LABOREN AMB L'EDICIÓ



M. I. Ajuntament de
Banyeres de Mariola



DIPUTACIÓN
DE ALICANTE



Associació Cultural FONT BONA
CENTRE D'ESTUDIS LOCALS

EDITA
Associació Cultural Font Bona
(Centre d'Estudis Locals)
La Creu, 5 (Apartat Postal 105)
03450 Banyeres de Mariola (Alicant)
Tels. 965 567 053 - 626 304 238
www.banyeres.com/fontbona
acfontbona@yahoo.es

DISSENY I MAQUETACIÓ
javiermira.es Tel. 966 567 408

IMPRESSIÓ
Gráficas El Cid, S.L.
Depòsit Legal: A-83-2006
ISSN: 1886-2748

La revista **Bignerres** no es fa responsable, ni s'identifica amb l'opinió dels seus col·laboradors, ni amb els productes i continguts dels missatges publicitaris que hi apareixen, els quals són exclusiva responsabilitat de les empreses anunciantes.

Cap part d'esta publicació no pot ser reproduïda, emmagatzemada o transmesa, de cap manera ni per cap mitjà, sense l'autorització prèvia i escrita de l'editor, tret de les citacions en revistes, diaris o llibres si se n'esmenta la procedència.

sumari

- 3 Conflictos sociales en Banyeres en la segunda década del siglo XX**
Francisco Moreno Sáez
- 9 La mujer, ese animal**
Silvia Ribera Belda
- 15 Mosaico de recuerdos. El Banyeres que viví**
Mara Calabuig
- 18 La bandera de Banyeres**
Pere Maria Orts i Bosch
- 21 Les campanes: banda sonora d'un poble**
Eva Pastor Serra
- 25 Apuntes para la confección de una guía bibliográfica arqueológica de Banyeres de Mariola. Desde la Prehistoria a la Edad Media**
Joan M. Vicens Petit
- 29 La sociedad banyerense y bocairentina en los prolegómenos de la Guerra de la Independencia**
Pepa Sempere Doménech
- 39 Visió anònima de Banyeres de Mariola a principis del segle XX**
Redacció Bignerres
- 47 El "Molí de Paper" de Ibi**
M^a José Martínez Tribaldos
- 53 Banyerins o banyeruts a Fontanars. Segle XVIII**
Vicent Francés Doménech
- 59 Fotogrames del passat**
- 62 La nostra gastronomia**
- 63 Publicacions de l'Associació Cultural Font Bona (Centre d'Estudis Locals)**

La nostra gastronomia

OLLETA DE PENQUES

per Liduvina Navarro Vilaplana

Ingredients

Fesols
Penques
Arròs
Creïlles
Carn de corder o de porc
Oli
Sal
Safrà



© Pedro Zapater (2007)

Preparació

Prèviament es posen a remulla els fesols la nit anterior.

En un recipient es posen les penques uns vint minuts en aigua i sal i després es bullen.

Per una altra banda es posen a bullir els fesols durant uns 15 ó 20 minuts.

Seguidament es canvia l'aigua dels fesols (per a que no faça flato) i es tornen a posar a bullir fins que comencen a obrir-se.

Aleshores s'afigen les penques, la creïlla, l'oli, la carn, la sal i el safrà i es deixa bullir fins que tot estiga prou cuit.

A continuació es trau la creïlla, es tritura i es torna al brou per a que espesse.

Finalment es posa l'arròs i es deixa coure uns 20 minuts, procurant moure'l per a que no es socarre per baix, i... bon profit !

ROLLETS D'AMETLA

per José M^a Castelló Bernácer (1890)

Ingredients

1 kilo d'ametla picada
3 ous
1 kilo de sucre
Canella
Ratlladura de llima

Preparació

Es baten els ous i es mesclen tots els ingredients en un recipient.

Pastar fins a obtenir una pilota.

Passar per l'embotidora, donar-li forma de rotllet i posar al forn.



© Javier Mira (2008)