

## NUESTRA COCINA TRADICIONAL (I)

Según la línea seguida por los que formamos la Redacción de estos Quaderns d'Investigació, nuestra intención preferente es dar a conocer todo lo que histórica, cultural y socialmente, caracteriza a nuestro pueblo.

Si el comer, es una de las funciones fisiológicas más importantes del hombre, el capítulo de las comidas es uno de los más significativos de la etnografía de cada comunidad.

Los cambios motivados por los continuos desplazamientos y la falta de tiempo, hace que nuestras antiguas y buenas costumbres de saborear la comida, lamentablemente, se vayan perdiendo.

Un bello proverbio ruso afirma que, para conseguir una buena información sobre un país es necesario, conocer sus mujeres, su historia y su cocina. "Nuestras amas de casa, hijas de un pueblo mediterráneo, una cultura milenaria de gloriosa raíz romana, no exenta de sensaciones griegas, ni de injertos árabes" (1), palabras que describen a la perfección el conjunto de nuestra cocina, que aún la frescura y el colorido de la costera, con la cocina fuerte y sabrosa del interior. Cocina que nos ha dado productos tan elementales como el aceite. ¡Qué sería de nuestras ensaladas, sin acompañarlas con el lujo del aceite!. También la almendra, tan presente en nuestros dulces. Los vinos, los quesos curados y tantos productos propios de esas tierras.

¿Hablamos del arroz? La fama de la cocina valenciana en el mundo se debe al arroz. La dorada gramínea natural de Asia, llega a nosotros traída por los árabes, hace siglos. Nuestra cocina local, también se basa mayormente en el arroz y sobre todo, en la universal paella. A propósito de ésta, debo decir que, me ha sorprendido mucho leer en los periódicos, que un grupo de "entendidos en la materia" y después de sesudas sesiones, consultando no sé cuantos diccionarios, por fin han descubierto que el utensilio en el que cocinamos nuestro universal plato

---

(1) Ricardo J. Vicent

se llama ¡paella!. Después de este "descubrimiento", seguramente necesitarán un buen descanso.

Damos a continuación algunas de las recetas de nuestra cocina habitual, cocina real y nada literaria, es decir, que se trata de este tipo de cocina que día a día preparamos para servir en nuestras mesas, en las mesas de Alaquàs.

En primer lugar algunos arroces, digo algunos porque la lista sería interminable, haciendo la salvedad de que, para las amas de casa de nuestro pueblo, creo que es innecesario hablar de la paella, pues se ha de resaltar que conservamos la receta más genuina de la huerta.

## **PAELLA**

Ingredientes para 10 o 12 raciones:

- 1 pollo y 1 conejo
- 1/2 kg. de ferraurea
- 1/2 kg. de garrofó (si es tiempo de tabella se combina con el garrofó)
- Tomate para el sofrito y pimentón
- Se pueden añadir 1 docena de baquetes o chonetes  
(en su defecto una ramita de romero)

En el libro "Els nostres Menjars", alguien tan valenciano como Martí Domínguez, añade además, con gran sorpresa para mi, "magro porcino" y "un polvillo de pimienta negra" Asombroso, ¿verdad?.

No me voy a referir a nuestros arroces caldosos. Creo que es innecesario, en cualquier casa de Alaquàs, se comen desde el arroz con acelgas, del que nuestras mujeres hacen un plato sabrosísimo, hasta el arroz de cocido o el de pollo o conejo, que resultan una delicia; porque hay que decir que el nuestro, es un pueblo donde se come muy bien, porque se cocina muy bien,

En cuanto a los arroces al horno, muy apreciados entre nosotros, diré lo mismo que de los caldosos, son recetas conocidas por todos.

A propósito del arroz al horno, no me resisto a contar una anécdota que sucedía allá por los años treinta y que cuyo protagonista, el tío Micalet Ferrer, el agüelo Pastor, solía desayunar arroz al horno, pero lo curioso era la manera de tomarlo. El agüelo Pastor, que era herbaser y casado en segundas nupcias con Francisqueta la Reig, tenía sobre la cómoda la cazuela; él ponía los dedos por debajo del arroz, arrancaba un buen pedazo y comiéndolo se dirigía a su faena.

No quiero acabar sin dar la receta recogida de mi madre, de un arroz al horno que resulta exquisito:



## ARROZ AL HORNO

Ingredientes para 6 u 8 raciones:

- La noche anterior se ponen a remojo un buen puñado de garbanzos.
- Se corta una patata mediana en lonchas no muy gruesas. Se fríen y se reservan.
- En el mismo aceite (no hay que ser avaras en el aceite), de oliva, se sofríen 1/2 kg. de costillitas de cerdo y se reservan.
- Se sofríe 1 o 2 dientes de ajo, cortados menuditos
- 1 tomate y una cucharadita de pimentón.

En una cazuela de barro plana, capaz para las raciones seleccionadas, se mide el arroz, una taza por ración, y el doble más una taza para la cazuela de caldo. Se vuelca el caldo junto con los garbanzos y una cabeza de ajos que se colocará en medio de la cazuela, rodeada de 4 rodajas de tomate y un par de morcillas partidas. Si a esto le añades un puñado de pasas de Corinto (las pequeñitas), se puede estar segura de haber preparado un arroz de superlujo.

¡Hay tanto que hablar de nuestra cocina local!. De nuestros guisos, de los fritos, sin olvidar los dulces, las confituras.

Espero que este capítulo sirva como introducción del tema y quizá en el próximo número de Quaderns d'Investigació d'Alaquàs, podamos hablar de ellos. Así lo espero.

