

LA NOSTRA CUINA TRADICIONAL (2)

Quan els romans iniciaren la primera cisterna de rec que després va ser millorada pels àrabs en l'horta de valència i seguint els cicles de conreu, les càmeres de huí hagueren pogut captar als nostres camps una àmplia varietat de colors. Va ser durant segles el mantell que envoltava els nostres pobles de l'horta, mantell al qual afegien color el roig de les tomates i pimentons; les brillants albergínies; les tonalitats verdes que formaven les carxofes, les bajoquetes, les bledes i els espinacs. També els arbres fruiters oferien l'espectacle del groc rogenc de les bresquilles, el verd brillant de les peres tendrals, el suau groc de les prunes i ciruelos i, els distints verds de les pomes, segons la seua varietat.

Recorde a pesar dels anys, una pomera, les branques de la qual portaven fins a la mateixa porta de "l'Alqueria Alta" a la que jo acudia moltes vesprades a l'eixida de l'escola acompanyant a una companya meua que hi vivia. Els fruits d'aquella pomera, els anomenats de l'agre dolç, eren d'una tonalitat groguenca i un brillant color roig, el sabor cruixidor i àcid dels quals era una delícia.

Huí en aquells camps es troben polígons industrials, fàbriques i tot tipus de naus comercials. No vull opinar sobre el canvi, perquè no sé ni estic capacitada per a dir si ha estat bo o dolent. Encara que l'espectacle no és el mateix, sí que podem gaudir dels mateixos productes, ja que els llauradors no s'han quedat a la sopa boba i, gràcies a les noves tecnologies, als seus esforços, als hivernacles, i sobretot al sol, que sí que és el mateix, podem gaudir sinó de l'espectacle, si del consum dels productes i així seguim posant a les nostres taules i disposant a les nostres cuines de la tan anomenada cuina mediterrània, com si del gran descobriment es tractara, quan als nostres pobles i des de fa molt de temps, ha esta el menú de cada dia. Pensem amb eixes amanides que són sempre el complement ideal del nostre arròs, tant si es de caldós com si es de sec, de la paella, del puxero, de l'arròs amb bledes, del potatge de cigrons i dels nostres fesols.

Fa unes quantes dècades, els experts en gastronomia recorrien el país buscant la bona cuina per a formar les guies dels millors restaurants i cases de menjars. Passaven de puntetes per València perquè l'arròs era el plat preferent i quotidià i el més demanat. Buscaven una cuina influenciada per altres tendències, i ni tan sols miraven un receptari de cuina regional, un receptari molt ric i saborós que no tenia res a envejar a les tendències d'altres zones.

Huí els especialistes i restauradors ja ens visiten assíduament, donant el valor que li pertoca a una cuina que a més a més d'oferir una gran oferta en arròs, és rica en altres productes valencians i en la seua elaboració. Per acompanyar tot el que he dit, vaig a ficar unes receptes de l'horta i de la marina, encara que sé que moltes dones del nostre poble són expertes en fer estos plats, tenint cadascuna d'elles el seu toc particular.

He de fer una aclariment, huí coneguem l'arròs a banda com un arròs de peix, però al nostre poble sempre ha estat l'arròs que es feia en una cassola de fang amb el caldo de l'olla de *puxero*. L'arròs a banda de huí, es deia OLLA DE PEIX, la qual era el resultat de posar en un perol (olla): un bon lluç, un cabut, una dorada o un altre peix semblant, un grapat de marisc xicotet, una ceba una creïlla, gambes, galeres etc. Este arròs no es feia en un caldero, sinó en una cassola de fang: s'ofegava una ceba xicoteta, un all sense pelar, una tomata i una cullerada de pimentó, s'afegia el caldo i havia de quedar amb un poquet de suc. Després es servia tota la molla del peix desfeta i sense espines amb la ceba i les creïlles adobat amb un raig d'oli d'oliva.

I parlant de l'arròs mariner he de dir que al nostre poble també es pot degustar un bon arròs dels productes del mar, el qual recomane i que res té que envejar als que ens servixen a les nostres platges, es tracta de l'arròs .

L'altra olla tradicional, el *PUXERO* de carn també es preparava igualment; es posava al perol un tros de vedella, garreta de cerdo, un bon tros de garreta de corder, os de ternera i de cerdo, cansalada, botifarra i pollastre, o millor gallina, cigrons i creïlla i a bullir unes hores. I com he dit un poc més amunt, amb eixe caldo es podia fer un arròs en una cassoleta de fang, que de vegades duia sofregida una llonganissa i que a Alaquàs anomenavem, arròs a banda.

I ja que he entrant de ple en la matèria, anem amb la recepta de **L'ALL I PEBRE**

La matèria primera són les anguiles, naturalment fresques i vives, i les creïlles. Hi ha qui no les empra, però els seus trossets resulten tan saborosos com les mateixes anguiles.

Per a cuinar-les es posen al foc amb un poc d'aigua i es deixa que estiguen bollint durant uns minuts. Després s'afexigen les creïlles i quan falta un poc per a què estiguen al seu punt afegim allò que és el constituent del seu sabor particular; una bona picada d'all, ametlles torrades i un tros de pa fregit i tomata (en una paella amb oli d'oliva s'ofega tot amb un poc de pebre i alguna que altra guinda picant, segons el gust). Recomane que per a menejar-ho no utilitzen cap cullera, sinó que agafem el perol de les anses i sacsem el seu contingut suaument.

Recordeu una cosa que li vaig oir a una bona cuinera: *Salsa bullida, salsa perduda*, així que la salsa degueu posar-la uns minuts abans d'acabar de cuinar-ho.

La paella d'arròs amb costelles de cerdo

Els ingredients per a la paella d'arròs amb costelletes de cerdo i col per a 10 o 12 persones son: 1 kg de costelles de cerdo i un tros de fetge de cerdo, una col xicoteta, 1 kg d'anguiles i una bona tomata.

Hem de fregir les costelles i el fetge a trossos menuts amb la tomata i una cullerada de pimentó. S'afegix el caldo i quan la carn està casi feta es posa la col en rametes i s'espera a que estiga cuit.

Una recomanació meua seria que abans de posar l'arròs (1 kg) i després d'haver rectificat el caldo amb la sal pertinent i d'haver afegit un poc de safrà, es traguen el trossos de col per a què no es desfasen. Quan s'afegix l'arròs, deixem passar 4 o 5 minuts i els col·loquem per damunt amb els trossos d'anguiles. Us assegure que el resultat, encara que sembla estrany és d'alta cuina.

Encara queden moltes receptes de la nostra cuina, sobretot d'arròs, però també tenim els *guisaos* de carn o sense ella, com el de Setmana Santa, amb verdures, algun tros de rajà o de gatet, huí desaparegut de les pescateries, i les mandonguilles d'abaetjo, però açò ho deixarem per a l'any que bé, si Déu vol.

