

DE CÓMO SE COMÍA EN ALAQUÀS

Una gran parte del patrimonio cultural de nuestros pueblos no sólo lo conforman las costumbres, las fiestas, los refranes, las instituciones políticas o las formas de vecindad o de solidaridad, sino que también la comida, la cocina, la mesa, las golosinas, forman parte de la idiosincrasia de cada pueblo, favoreciendo además las convivencias familiares y amistosas, siendo a la vez motivo y eje de nuestras fiestas, reuniones conmemorativas etc.

Concretamente en nuestro pueblo, estaban perfectamente definidos los manjares y guisos de todos los días, los extraordinarios para los días grandes, bodas y bautizos, así como los dulces y golosinas.

Ahora que la dieta mediterránea (algo que en nuestra comunidad ha constituido siempre lo cotidiano) está de moda, pienso que sería bueno volver a poner en órbita nuestros antiguos y sabrosos platos infinitamente olvidados y aún desconocidos para las últimas generaciones.

Nuestro pueblo, que tiene la suerte de estar colocado geográficamente entre la tierra baja de la costa y la esplendidez de nuestra huerta, ha podido poner sobre su mesa, hasta en las más humildes ocasiones, platos tan económicos como *l'arròs en fesols i naps*.

Del arroz, elemento base de nuestra cocina y de las innumerables recetas para cocinarlo, nuestras mujeres de antaño sabían muchísimo y , aunque afortunadamente quedamos muchas que continuamos cocinando nuestros platos de siempre, se observa con pena que la gente joven, en general, ha abandonado la cocina cotidiana para comer arroz chino metido en sobres desde Dios sabe cuándo, latas de albóndigas hechas con no se sabe qué, o grandes hamburguesas. Y todo recalentado en hornos microondas.

Creo que sería buena idea, que desde alguna entidad pública como el Ayuntamiento, se pusiera en marcha algún tipo de actividad encaminada a hacer presente entre nuestra gente la cocina valenciana y en concreto la de Alaquàs.

Sería interminable detallar las recetas de nuestros platos autóctonos, pero

no puedo dejar de recordar nuestros arroces y por supuesto el rey de ellos, la paella, que es como el retrato físico de nuestra Huerta, como *l'arròs a banda* lo es de la Marina y el *all i pebre* de la Albufera y la Marjal. Pero no hablemos de ellos sino de los que se podría decir que son verdaderamente autóctonos del pueblo. Debo puntualizar que *l'arròs a banda*, ahora tan actual, era conocido entre nosotros como *olla de peix*, porque se le llamaba *arròs a banda* al que se hacía con el caldo del cocido, nombre que se le da ahora a lo que antiguamente se conocía simplemente como *olla*. Y qué podemos decir de *l'arròs en col i costellestes*, que se cocina indistintamente en cazuela o en PAELLA, que no paellera, pues así se le llama a la persona que la cocina y no al recipiente.

El arroz ya mencionado antes como *l'arròs en fesols i naps* así como *l'arròs en espinacs o bledes*, eran los arroces obligados de los viernes, puesto que en casi todas las casas del pueblo, era práctica obligada el ayuno en esos días. Estos arroces junto con *l'arròs al forn*, que contaba con lo que socarromamente se llamaba una *perdiu*, o sea, una buena cabeza de ajos, iban seguidos de *llesques en ou*, con lo que la austeridad del ayuno quedaba un poco mal parada.

Para los demás días quedaban los arroces con col y si se podía, se añadían costillitas de cerdo, arroz con bacalao, con conejo, pues en muchas casas era frecuente su cría, así como la de gallinas y algún pollo, cosa que se podían permitir, puesto que casi todas las casas tenían un corral más o menos grande. Capítulo aparte merece *l'arròs junt*. Qué se podría decir de este plato tan típico, entrañable y sabrosísimo que junto a las verduras: *cardet, nap, tomata i tavella*, hacen de este plato un fruto admirable de nuestra cocina.

Si tuviera que mencionar las mil maneras de cocinar el arroz, esto se haría interminable, así que pasaré a mencionar los otros platos que al mediodía se ponían en nuestras mesas, como los guisos de carne de ternera o de *mandonguilles d'abaetjo*, el potaje con garbanzos, *bledes* y al que se le incorporaban trochos de huevo cocido. También era plato usual *Vestaca burros*, no sé de dónde le vendría el nombre, pero sí sé que se hacía con una salsa hecha con un sofrito de ajo, tomate, y harina, trozos de una tortilla a la que se había hecho crecer con leche y harina y que se dejaba empapar con la salsa, constituyendo un plato gustoso, nutritivo y... barato.

El almuerzo era algo obligado, y así como ahora la gente lo pasa por alto, por falta de tiempo o por no querer engordar, nuestras mujeres tenían la costumbre de, como decían, *posar la paella al foc* y llenar los bocadillos, *entre-pans de pa d'horta del forn de ca Librada o del Pitjo*, de algo tan auténticamente nuestro como la *ceba fregida en tollina*, la *tomata en ou*, *l'abaetjo en tomata o pimentó*, todo ello bien rehogado con un buen aceite de oliva.

Aunque no se mencionen en este pequeño recordatorio dedicado a nuestra cocina y, aunque no les dediquemos el comentario que merecen, es obligado recordar platos que componían nuestra cocina diaria como: *la caragolà, la sopa de novia, l'olla de Nadal, la sanc en seba, la carn en pimentó i tomata, el rosetjat, la sopa en all, les creïlles en suc, l'all i pebre, les anguiles en suc, l'abaetjo fregit en ceba i pimentó, els fideus en tollina, les mandonguilles en salsa* y tantos y tantos otros. Tampoco nos dejaremos en el ordenador, antes tintero, nuestros dulces típicos: *els pastissets de patacat, els carquinyols, els rollets encarats, els rossegons, la pasta flora, les coques fines, els rollets ronyosos, les pacències, les golletes d'ou, la sopà d'ametlla o de llet*, que componían todos ellos una tabla de exquisitos sabores.

He pasado por alto infinidad de platos y guisos o fritos por no alargar este escrito, pero creo haber dado un repaso aunque no con toda la profundidad que merece, a nuestra gastronomía. Si despierto en alguien la curiosidad de confeccionar y probar alguno de nuestros platos, le felicito y le aseguro que no se arrepentirá.

