

LA CUINA DE LA SERRA DE MARIOLA

Receptes i gastroliteratura

Mila Valls · Ana Valls

Fotografies: Siena Botella

Col·laboradors: Vicent Baydal, Ivan Carbonell, Sergi Castillo, Mercè Climent, Amàlia Garrigós, Francesc Gisbert, Pep Jordà, Francesc Jover, Pepe Sastre, Silvestre Vilaplana

Col·lecció Tastaolletes 3



UNA SERRA QUE ÉS UN MÓN

—Vicent Baydal

VAIG SEURE A TAULA EN COCENTAINA PER PRIMERA VOLTA FA A PENES UNS anys, per a informar als qui posteriorment serien els meus sogres, que fins llavors no coneixia de res, que me n'anava a viure amb la seua filla, que no els havia dit encara ni que tenia parella... No recorde el menú. Potser arròs al forn amb sobres de putxero. Però, evidentment, no era el que importava en aquells moments. El que importava és que a partir d'aleshores freqüentaria la capital del Comtat i, per extensió, Alcoi i la resta de poblacions que envolten la Mariola. Vam acabar casant-nos i una xiqueta bruna alegre ara les vides dels seus iaies i ties en les habituals visites que fem al poble dels socarrats.

Nascut a València i de família completament benissera, de la Marina Alta, els meus coneixements de la zona es reduïen a una sèrie de llocs comuns o puntuals experiències personals amb els Moros i Cristians, les Covetes de Bocairent o la comunitat de Turballos, a Muro. Pel que fa al tema culinari, la cosa era igualment magra: l'olleta, que associava correctament als dies de festa, i les bajoques farcides, d'exòtic nom fora de la contornada. Únicament en la qüestió dels beuratges, les llargues vetlades compartides a Benimaclet amb gent de la terra m'havien eixamplat el catàleg de sabors a l'herbero, especialment en les nits més gèlides, i les diferents combinacions del que nosaltres anomenàvem burret, és a dir, el café licor.

Tanmateix, prompte em vaig adonar que davant dels meus sentits s'obria tot un ventall de possibilitats gastronòmiques totalment desconegudes no ja a soles per mi, sinó per la immensa majoria dels valencians, del Sénia al Segura. Els tostons! Com havia pogut viure sense una cosa tan senzilla però genial com els tostons? Per què més enllà del Comtat i de l'Alcoià no es coneixien? I eixes "taretes" de noms impossibles, com els *abissínios* o els *garibaldinos*? Perquè si de noms parlem, com és que tenien paraules endèmiques tan meravelloses com cocotets, mentirons, renyons de masero o pericana –proscrita encara de quasi tots els diccionaris–? I quina delícia les coquetes fregides o les de molletes! Per no parlar dels olis, els millors del país, o dels vins, amb projectes tan apassionants com el de Microvinia. I la monjàvena, també fan monjàvenes ací? Però si jo em pensava que eren de la Costera... Calla, que ara ve Nadal i cauran uns tronquets de repica'm el colze!

En definitiva, en molts aspectes, però en especial el culinari, la Mariola és tot un món. Un món coherent, compacte, homogeni, més enllà de fronteres locals, picabaralles internes o assumpcions de patents d'autenticitat. Deia Vicens Vives que les muntanyes eren la reserva espiritual d'un país, ja que en



Foto històrica de la Fira de Cocentaina © C. E. C.

elles es creaven els trets més potents de la seua personalitat: la laboriositat, el treball, el sentit de continuïtat i la responsabilitat social. Més tard aquells valors baixaven cap a les planes i el litoral, on en certa manera prenien dinamisme però al mateix temps quedaven desvirtuats i acabaven perdent força. El valencià, però, és un país que tradicionalment ha donat poca importància a la muntanya. En tenim moltes, però poc habitades. La Serra de Mariola, no obstant, és la més poblada, amb vora 100.000 habitants.

I pareix que, més que compartir els seus trets amb la resta dels valencians, els han mantingut per a ells, fermes, intactes. Segurament perquè ningú ha vingut a demanar-los res i tampoc ells han necessitat més ajuda que la de les seues pròpies forces, invertides en el profit d'una muntanya màgica. El nostre país, al remat, és així, fet de xicotets mons independents i orgullosos però interconnectats per un estret fil que naix de la història i la proximitat geogràfica. Com més coneixem eixos mons, més fort i segur es fa el fil. Com més els connectem i intercanviem els seus valors, més gran es fa la xarxa i més abundant resulta la pesca –que d'això, a la Marina, en sabem molt–.

Introduir-nos en la cuina de la Serra de Mariola, no només a través de les seues receptes, sinó també de la gastroliteratura oferida per una magnífica selecció de lletraferits de les seues contrades, és una de les millors maneres d'endinsar-nos en el seu món. Una forma de reconeixement i autoestima per als que l'habiten dia a dia i un mode sorprenent i delitós de conèixer-lo per als que encara l'ignoren. Perquè tindre este llibre és, com deia el poeta, tindre la *“Mariola doblada com un llençol, com el tapet de la taula, i guardada en un calaix i amb uns codonys aromada”*. I això, amics, és tot un privilegi / **V. B.**



Renyons de masero

- 2 tomaques grans i madures
- 2 albergínies
- 4 dents d'all
- Julivert
- Oli
- Sal

- Tallem les hortalisses per la mitat.
- Sobre la carn de l'albergínia fem tallets diagonals per a facilitar la seua cocció.
- Incorporem sobre la superfície, tant de les tomaques com de les albergínies, els alls laminats i el julivert a fulletes menudes.
- Afegim per damunt oli i sal.
- Ho coem al forn durant 40 minuts a foc mitjà.

- El nom de la recepta fa referència a l'esforç que fan els *maseros* quan treballen la terra per a obtenir els seus fruits.
- És un plat que es pren tradicionalment en estiu.



Pericana de *Casa el Tio David* (Alfafara)

- 6 bajoques roges seques
- 1 dent d'all
- 1 tros de bacallar (30 grams)
- Oli d'oliva

- Si el bacallar té massa sal, li retirem l'excés rentant-lo baix l'aixeta.
- Torrem a la brasa tots els ingredients. Les bajoques només necessiten mig minut.
- Ho fem tot a molletes.
- Ho barregem tot i ho reguem amb oli d'oliva.

- Si no disposem de brases, podem torrar a la flama o fregir les bajoques, torrar el bacallar i barrejar-ho després tot amb els alls trossejats.
- Este plat s'ha de preparar en el moment abans de servir-lo perquè si no les bajoques es reblanixen en lloc d'estar cruixents. També tenim l'opció de conservar per separat els ingredients ja torrats en carmanyoles i barrejar-ho tot amb oli a última hora.
- Esta és una recepta d'hivern, ja que les bajoques són seques i és un plat contundent.
- L'origen de la pericana i els mulladors el trobem a les primeries del segle XVI, com a resultat de l'arribada d'Amèrica de les bajoques, tomaques i altres solanàcies. Són una derivació de les amanides.
- En estes terres van tindre una gran repercussió, degut a que estàvem habituats a les saladures i les conserves de peix (hi havia mines de sal romanes, per exemple, a Alacant, Múrcia o Cadis).
- En Bocairent afigen a la pericana unes ratlladures de llima o taronja.
- També hi ha gent que la pren escaldada amb fesols i taronja.



Coca de dacsa

- Farina de dacsa (1/4 kg)
- Aigua
- Sal
- Aladroc
- Embotit

- Calfem aigua.
- Pastem la farina amb l'aigua que admeta.
- Aplanem la massa resultant dins d'una llanda.
- Col·loquem els aladroc i l'embotit per damunt (crus).
- Ho coem al forn a 180° entre uns 20 i 30 minuts.
- Podem fer servir també sardines, sobrassada, verdures o el que ens vinga de gust.



Bajoques farcides

- Arròs (400 g)
 - 4 bajoques roges grans i carneses
 - Carn picada de porc (400 g)
 - Pèsols (un grapat)
 - Tomaca madura trossejada (1/2 kg)
 - Pebre roig
 - Oli
 - Sal
-
- **Colorant alimentari**
 - Llavem les bajoques, els tallem el peçó a mode de tapa i li traem les llavors de dins. Les reservem.
 - Fem un fregit amb la carn, la tomaca, el pebre roig i la sal.
 - Quan el tenim a mig fer, aboquem els pèsols.
 - Una vegada fet el sofregit, el barregem amb l'arròs cru i el colorant, li afegim una xorradeta d'aigua i li peguem unes voltetes en la paella.
 - Farcim les bajoques amb tota la mescla.
 - Les embolcallem individualment amb paper d'alumini o de forn.
 - Les col·loquem plantades dins d'una cassola de fang.
 - Les coem al forn a 200° durant la primera hora.
 - Baixem un poc el foc i les tenim al forn 30-45 minuts més.
-
- En lloc de carn, també es poden farcir amb peix (tonyina, bacallar dessalat, etc.).



© C. E. C.

ALCOI: MENJANT I TREBALLANT

—*Francesc Gisbert*

DE MENUT, ACOSTUMAVA D'ACOMPANYAR L'ÀVIA VIRTU AL MERCAT. ERA una cuinera de repica'm el colze i una lluitadora infatigable en les raons amb els venedors. De jove va treballar de repassadora a la fàbrica tèxtil dels Santonja, tenia l'ull cremat per a comparar i no se li escapava detall de res. A més, era una màquina d'enfilat xarrades i refranys, per a totes les ocasions. Amb ella vaig aprendre que cada cosa té un preu. Però que el preu just té l'has de guanyar i no deixar-te entabanar per les barcelles dels venedors.

Sempre que anàvem al mercat el ritual es repetia. De primer, rodàvem totes les tendes, per a comparar preus, fer-nos els desmenjats i els teclosos i fer desbatejar els venedors:

—A gosades quines tomaques més lletges tens hui...

—Senyora Virtu, les tinc regalades...

—Qui dóna el que té, es queda sense el que tenia. A la pròxima que passe me les dónes més barates o me'n vaig.

—Ai, aquella carn de vedella deu tindre més anys que el sabó blanet...

—Si és tendra, acabadeta de tallar, senyo Virtu. I a un preu...

—Romanços. Qui té diners vola, qui no redola. Ja m'estàs fent un bon preu, o me'n vaig.

—Mira, iaia, aquelles sardines fan una pudor que tomba de tos –col·laborava jo, davant la mirada assassina de la peixatera–. Caram, quin preu tenen les creïlles, ni que foren d'or, i semblen moniatos.

L'àvia Virtu havia vist el món per un forat, per treballar en dotze oficis i tretze misèries. Recorde una vegada que ens van visitar uns cosins de Castelló. Després de la volta als ponts de rigor per Alcoi, decidírem dur-los a dinar a ca l'àvia. N'eren un matrimoni, Toni i Sofia, i quatre xiquets, i la butxaca no sonava prou per a dur-los a cap restaurant. Ja amb la taula parada, conversàvem animadament:

—Què ens has preparat per a dinar, iaia?

—Ah... sorpresa –responia enigmàtica, amb un mig somriure de conill–. De primer, unes "taretes alcoianes" que els forasters no coneixen.

—Taretes, això què vol dir? –preguntà Toni–. Estan malament del cap?

—La picaeta, fill, la picaeta... Pareu el cabàs, sang amb ceba i cervellets de canari!

La família de Castelló es va escarotar, en especial els xiquets, sense entendre què era allò. En tastar-la, volgueren repetir. Adobada amb romer i pebrella, els va encisar:



© C. E. C.

—Quan jo era menuda, la sang amb ceba i les *molleretes*, com la pericana i l'amanida de raïmet de pastor, que també vos he preparat, eren menjars de pobres. Es feien amb el que sobrava de la carnisseria, amb la sang deixada quallar i amb els cervells del corder i la vedella. La pericana amb els pimentons deixats a assecar i l'ensalada amb el raïm de pastor que creixia pels margens. De fulla, posàvem coletes, conillets i créixens. Són unes herbes que collíem a la vora del riu, camí de les fàbriques. Féiem amanides, truites i fins i tot pastissos i coques d'herbes al forn. Amb oli bo, no del que fan ara, tot química. D'oli i d'amic, sempre l'antic.

En acabant la picaeta, va deixar sobre la taula una olla i un cullerot:

—El plat de calent: calaveres amb bufanda!

Els cosins amollaren un crit esborronador:

—Mare de Déu senyor! —féu Sofia—. D'on trau vosté eixos noms?

Eren uns cigrons amb espinacs i trossets d'ou dur que ressuscitaven els esperits:

—Abans passàvem més fam que un gat a cal ferrer i féiem marge de tota pedra. Buscàvem noms originals als menjars, per a dissimular la misèria. A qui té fam, les pedres semblen pans. Els cigrons amb espinacs eren baratíssims de guisar. Igual que la borreta, espinacs amb l'os del bacallar, o l'olla dels músics, fresols amb penques i botifarra. Engoliu i suqueu pa. Vaig pel segon plat. El més contundent: bajoques farcides. Va, mengem i bevem, que a la mort ja arribarem.

Sofia va preguntar, sorpresa:

—I farcides de què?

—Xica, d'arròs amb trossets de carn.

—Oh, quina faenassa. I com ha clavat vosté els granets d'arròs i la carn dins de les bajoques? S'hi deu haver passat tot el sant matí.

L'àvia tornà a riure. Massa sabia ella que a Alcoi, el que la majoria de valencians coneixen per bajoques ací són bajoquetes, i els pimentons, pebreres o pebrots, bajoques.

—Escolte —va comentar Toni—, vosté diu que eren menjars per a gent pobra. Però la veritat és que són una bomba d'aliment i d'energia.

—Això és perquè féiem més hores que un rellotge, a les fàbriques. No acostumàvem de parar ni per esmorzar. Els torns eren llarguíssims, de huit o deu hores, i calia alimentar-se bé. Sobretot amb el plat de calent, sovint l'únic del dia.

Per reblar el clau del dinar, l'àvia va traure les postres. Un parell de pastissos de carn, amb pasta fullada. I un pastís de glòria, comprat a la confiteria El Túnel, una merenga amb forma de cigne. Tot regat de café licor i herberet de la Mariola.

—Quan el meu marit feia el *tercio*, el torn de nit, sempre s'emportava un barralet de café licor. No perquè li agradara anar contentet a la faena, no malpenseu. Sinó perquè a les fàbriques no hi havia calefacció, i no t'hi podies descuidar. Les màquines de filar, com les contínues i les llançadores, segaven dits, mans i braços a manta. Era una faena molt perillosa, si estaves cansat. Igual que treballar a la siderúrgia. El café licor ajudava a mantindre't despert i ull viu, amb els sentits alerta. I l'herberet, ben de matí, t'escalfava i et donava ànims. Per això els hòmens d'abans bevien tant, i es feien un colpet de café licor o el seu got de vi negre per a dinar i sopar.

—Uf —va bufar Toni—, quina manera de patir i fartar, estic que rebente.

—Això és bo. Panxa plena fa bullícia, panxa buida, malícia / **F. G.**



Borreta

- Espinacs (1/4 kg)
- Ganya de bacallar (100 g)
- 4 ous
- 2 creïlles
- Mitja ceba
- 1 bajoca roja seca
- Una cabeça d'all
- Oli
- Sal

- Posem a bullir els espinacs juntament amb les creïlles tallades a taquets, la ceba, la bajoca seca, els alls i la ganya de bacallar a trossets.
- Quan alce el bull afegim l'oli i la sal i ho deixem a foc lent durant uns 30 minuts aproximadament, fins que es coga del tot.
- Un poc abans de traure-ho, deixem caure els ous fins que es quallen.
- Este és un plat típic de l'hivern.



Tords amb alls

- 4 tords
- Una cabeça d'all
- Oli
- Sal

- Desgranem els alls de la cabeça i els fem un tallet, sense llevar-los la pell.
- Els posem a fregir sencers juntament amb els tords i la sal, fins que es facen.
- És un plat molt arrelat perquè en tota la zona sempre hi ha hagut caçadors. Amb tot, actualment els tords costen prou de trobar en els comerços.



Coca fullada amb pinyons

- **Pasta fullada estesa (2 làmines)**
- **Cabell d'àngel (1 pot)**
- **1 ou**
- **Pinyons**
- **Sucre**
- **Canyella**

- Estenem una làmina de pasta fullada sobre una llanda amb paper per al forn.
- Incorporem el cabell d'àngel per damunt.
- Ho cobrim amb l'altra làmina.
- Premsem les vores amb els dits per tal de què no se n'isca el farcit.
- Pintem la superfície amb un ou batut.
- Deixem caure per damunt uns quants pinyons i el sucre i la canyella al gust.
- Ho coem a 180° al forn durant aproximadament 15 minuts.
- Es pot decorar amb altres fruites seques com anous o ametles.
- És una coca molt típica d'Alcoi.



Herbero

- Anís dolç
- Anís sec
- Herbes de la Mariola al gust (per exemple: timó, sàlvia, rabet de gat, poliol, camamil·la, marialluïsa, anís, herba-sana, arrel de panical, fenoll, timó reial...)
- Posem totes les herbes en una botella.
- Afegim mitja part d'anís sec i l'altra mitja d'anís dolç.
- Deixem en repòs la barreja durant un mínim de 40 dies i anem agitant-ho de tant en tant.
- Colem el beuratge i el passem a la botella definitiva, tot deixant algunes herbes per a decorar i donar-li més intensitat.
- Es recomana utilitzar herbes tendres, evitant les que estiguen seques o florides.
- És habitual consumir-lo juntament amb el cantueso, una combinació molt popular que s'anomena *mesclaet*.
- Podem variar la proporció d'anís en funció del nostre gust per tal que ens isca un herbero més dolç o més sec.