

Falles 2007



**EL PRESENT LLIBRET S'HA
PRESENTAT A LA CONVOCATÒRIA
DELS PREMIS DE LA GENERALITAT
VALENCIANA PER A LA PROMOCIÓ
DE L'ÚS DEL VALENCIÀ**



Saluda de José M^a Ángel Batalla
Alcalde de l'Elia

Un any més, el foc, la pólvora, el color, la música i la gent ompliran els carrers de l'Elia per a celebrar una de les festes més populars per als valencians en general i per als elianers en particular: les falles.

Sense cap dubte, les falles són les festes en què més participació ciutadana es pot apreciar, i la Comissió de la Falla Josep Antoni Puríssima i Major ho té clar, i treballa durant tot l'any perquè tots els actes que emboliquen la setmana fallera isquen el millor possible per a tots els elianers i elianeres, així com per als que ens visiten de fora estos dies. N'hi ha prou amb eixir al carrer en qualsevol barri de la ciutat per a comprovar la popularitat d'esta festivitat tan nostra. Inclòs en els últims anys hem sigut testimonis del naixement d'una nova comissió fallera, la qual cosa demostra que les falles són quelcom que forma part del creixement de la ciutat, que en definitiva no són sinó col·lectius de veïns amb un objectiu comú: passar-ho bé i estremir els llaços humans.

Però a més del seu caràcter popular, les falles tenen un component més profund conformat per la sàtira i la ironia de l'artista faller, que ens invita a reflexionar sobre les nostres realitats i a mantindre el nostre esperit de superació, eixe afany de millorar sense el qual no existiria el progrés.



Salutació de l'Alcalde

En estes festes també és fàcil endevinar el caràcter col·lectiu de l'Elia, poble afanyós i esforçat, però també alegre, amb ganes de divertir-se i de viure en el carrer quan una bona oportunitat es presenta. I les falles són una excepcional oportunitat per a passar més temps amb els nostres veïns, aprofundir en el coneixement dels nostres sers volguts i, per què no, per a conèixer altres persones que no coneixíem abans. Durant estos dies es percep un ambient més relaxat i eufòric, que sense cap vacil·lació propícia un esperit més obert a conèixer gent.

No obstant, no cal oblidar que darrere d'estes festes està el treball desinteressat de pràcticament tota la ciutat a través de totes les comissions per a poder plantar la seua falla cada any. Jo sempre he pensat que es tracta d'un miracle que es produïx cada any, perquè totes les comissions han de treballar per a finançar els seus monuments i tots els seus actes amb persones que tenen els seus treballs i les seues famílies.

Tampoc hem d'oblidar el protagonisme de la Junta Local Fallera, que any rere any ha incorporat al programa noves idees que sempre han sigut abonades amb una participació i implicació generalitzada.

El programa d'actes pretén complaure persones de totes les edats i de tots els gustos. Esperem que molta gent els gaudisca i per això m'agradaria animar a tots els ciutadans a què participaren en tots els actes d'estes festes falleres.

M'agradaria, finalment, felicitar la fallera major, ANNA ESCRIVÁ MARCO, i a la fallera major infantil, ELIA DE LA CRUZ MARCO, així com al seu President Infantil, CARLOS GIL PEIRÓ, i al seu President, MANUEL RICARD LLUNA a per protagonitzar una de les festes més belles de l'Elia.

José M^a Ángel Batalla

Alcalde de l'Elia



*Saluda de Manolo Ricart i Lluna,
President de Josep Antoni Puríssima i Major*

Estimats fallers i falleres,

Un any més em dirigisc a vosaltres amb un ànim il·lusionat.

Potser aquest any el qualificarí així, com l'any de la il·lusió. Il·lusions de nous projectes, d'una falla que no manca, sinó que creix dia a dia, fent-se més gran i més intensa al seu dintre. Ja va dir el filòsof francès Pascal, que l'home té il·lusions com el pardal té ales; és això el que ens sosté i ens manté vius. I així és també com viu la nostra falla, amb el desig de seguir viva, de fer-se dia a dia, any rere any, més completa. Il·lusions i desitjos els nostres que es renoven cada any i que com a bons treballadors que sou els fallers de la comisió, aconseguim portar-los endavant. Cal ficar com a exemple aquest any, la il·lusió d'un parador. Anem creixent i el nostre parador que ens resguarda del fred s'havia quedat xicotet. Així, amb ganes de millorar hem fet l'esforç tots els fallers per a aconseguir un parador més gran que aquest any donarà cabuda per a tots els integrants de la comisió. A més de nous projectes, també continuem amb apostes que ens són pròpies, com



Salutació del President

el grup de danses (que conta ja amb sis anys) o el nou grup de salsa que continua per segon any consecutiu.

Així i tot, la il·lusió col·lectiva es transforma en mi en un particular. Tinc l'esperança de seguir complint com a president, tinc el desig de rebre l'afecte que sempre m'haveu demostrat i com no, tinc ganes de seguir apostant per la nostra falla com ho he fet fins ara, amb força i ànim.

No podria acomiadar-me, sense abans convidar-vos a tots els elianers, valencians o fallers a que passeu pel nostre (i també vostre) casal en la setmana fallera, no tinc cap dubte que ens coneixerem un poc més i vos farem partícips de la nostra festa.

Per a finalitzar agrair-vos a tots la vostra ajuda, paciència i comprensió, desitge que ho passeu el millor possible i que gaudiu al màxim de la festa fallera.

Manolo Ricart i Lluna
President



Junta Directiva

President

Manel Ricart i Lluna

Vice-President 1º

Javier Alvarez i Mainero

Vice-President 2º

Francesc Comendador i Espinosa

Vice-President 3º

Daniel Carrion i Torrent

Vice-President 4º

Francesc Peñalver i Extrems

Delegats de Festejos

Rafel Lucas i Mendez

Joan Barea i Marzal

Wenceslao Sanchez i Sanchez

Delegat d'esports

Josep Manel Contreras i Perez

Carles Gardel i Fernandez

Delegat d'act. diverses

Francesc Ricart i Lluna

Carme Esteban i Sebastian

Inmaculada Sanz i Montaner

Begonya Balaguer i Andreu

Lluís Plaza i Balaguer

Josep Mateu i Grau

Josep Aleixandre i Muedra

Andres Andres i Peiro

Ignaci Marco i Andres

Borja Peñalver i Martinez

Secretària

Marta Andres i Peiro

Vice-Secretària

Blanca Moran i Molina

Delegat del llibret

Josep M^a Ramon i Beltran

Delegades de propagandes

Benvinguda Ricart i Lluna

Empar Badia i Sanchis

Sonia Gil i Fogue

Delegats de recompenses

Vicent J. Ibañez i Minguez

M^a Dolors Martinez i Hernandez



Comissió Major

<i>Representants Junta Local</i>	Evelio Valladolid i Mir Raimon Santamaria i Beurco Ferran Ferrer i Giner
<i>Tresorera</i>	Carme Torrent i Badia
<i>Vice-Tresorera</i>	Rosa Grau i Garcia
<i>Comptadora</i>	Maria Peiro i Aguilar
<i>Vice-Comptadora</i>	Pepa Valles i Navarro
<i>Delegat de loteries</i>	Joan Batiste Coll i Navarro
<i>Bibliotecaria-Arxivera</i>	Francesca Chisvert i Espinosa
<i>Delegades de Casal</i>	Amelia Montoya i Piqueras Maruja Gimeno i Molina Dolors Aguilar i Puertes
<i>Delegats d'infantils</i>	Pilar Molina i Gimeno Empar Sanchis i Marco Carme Cambra i Sanz
<i>Delegats de joventut</i>	Daniel Romero i Cabedo Josep Ramon Balaguer i Martinez
<i>Delegades de Presentació</i>	Teresa Peiro i Aguilar Teresa Molina i Gimeno Angel Crespo i Estibaliz Carme Cambra i Sanz
<i>Delegades de Fallers D'Honor</i>	Maria Marco i Marco Carme Martinez i Prosper
<i>Vocals</i>	Xavier Comes i Fayos Salvador Contreras i Marco Josep M ^a Grau i Garcia Joan Josep Marco i Valles Ignaci Peñalver i Martinez Lluís Requena i Cabañero Josep Ricart i Lluna Salvador Ruix i Llobera Kerim Sahara Victor Santamaria i Armiñana



Anna Escrivà i Marco

L'alé més dolç que el teu somriure ens dedica
és com un crit al sol en fresca matinada.
I la teua presència, per tots somniada,
torna l'aire en foc que purifica.

Si sents del cor el bàtec, que es multiplica
sols per intuir la teua llum amada,
entén que nostra falla, per tu tan estimada,
anhela ta presència i la glorifica.

Regina eres, Anna, de noble cuna,
del foc i de la festa regina clara,
regina, a la fi, de tot el que es respira

Eres nostre desitjat cant d'alegria,
sospir de veus de poesia,
per a dir-te la cosa més bonica, la millor:
que eres nostra Fallera Major.



Comissió Feminina

Fallera Major: Anna Escrivá i Marco

Fallera Major Eixint: Sonia Maria Gil i Fogue

Cort D'Honor

Maria Empar Aleixandre i Oliver

Maria Josefa Almansa i Rodriguez

Empar Badia i Sanchis

Begonya Balaguer i Andreu

Anna Betlem Benlloch i Checa

Nuria Cabanes i Miquel

Irene Camarena i Adrian

Carme Cambra i Sanz

M. Carme Camps i Miquel

Paula Carrion i Torrent

Inmaculada Cases i Segarra

Carme Comendador i Espinosa

Maria Comes i Fayos

Pilar Cotanda i Montaner

Maite Chinillach i Peris

Carme Daries i Torrent

Veronica Escrivá i Leal

Pilar Espinosa i Montaner

Maria Faguas i Sebastian

M. Carme Gomez i Perez

M. Dolors Gozálvez i Aguilar

Consol Herrero i Oliver

Josefa Marco i Chisvert

Aranzazu Marco i Valles

Concepció Martín i Sanz

Rosa Martínez i Grau

Mireia Martínez i Portero

Pilar Molina i Gimeno

Concepció Montaner i Andrés

Pilar Montaner i Andrés

Isabel Oliver i Tregon

M. Dolors Oliver i Tregon

M. Rosari Panblanco i Marques

Laura Raga i Moran

Benvinguda Ricart i Lluna

M. Empar Romero i Cabedo

Empar Sanchis i Marco

Natalia Santamaria i Armiñana

Cristina Valero i Marco

Sandra Valladolid i Tolosa



LEMA: CONTA'M

Des d'un braser on queden calius de la València d'ahir ix fum i, dins d'ell, una fallera la qual li conta a un xiquet com es vivia antigament, mentres que la criatura no li presta gens d'atenció. Ell, només pensa en la pròxima "America's Cup".

És la representació de la València actual. Ciutat volcada al futur, però que mai no ha d'oblidar la seua història, llengua i tradicions. Per molt que estigam pendants de la València moderna, no hem de donar-li l'esquena a esta gran fallera, símbol d'anys de penúria econòmica i de sofriment però símbol també de molta riquesa cultural i patrimonial que hem acollit al llarg dels segles.

"CONTA'M", lema de la nostra falla vol donar a entendre que tota la modernor que està canviant la ciutat de València, sintetitzada en la falla d'enguany en la "America's Cup", és, a la fi, el resultat d'una ciutat i d'una comunitat que ha anat prosperant com la que més, però no per això hem d'oblidar les nostres arrels, i hem de fomentar que la gent més jove li diga a la més gran "CONTA'M..."

A la falla podem trobar escenes on:

Empleats de l'ajuntament netejant la ciutat, representada per l'escut.

Altres se n'han d'anar de les seues cases per a que al lloc on viuen contruixquen una gran avinguda.

Damunt d'arxivadors de factures es trauen comptes del gran desembossament que s'ha fet per a este esdeveniment i es calfen el cap en la manera de pagar-ho.

Un cuiner es disposa a repartir el pastís de la "America's Cup". Hi ha qui pillarà un bon tros d'ell, mentres que altres, com si foren gossos i gats, tan sols es conformaran amb el poc que haja pogut sobrar.



Explicació de la Falla

COS CENTRAL DE LA FALLA

El vell braser,
d'on ix molt de fum,
representa els anys austers,
que recorden més d'u.

Es patia molta fam,
però hi havia humanitat,
i, amb molta paciència,
una certa felicitat.

La fallera conta al xiquet
com es vivia antany.
El fill es fa el boig
i se'n va a prendre el bany.

Cadascú va a la seua,
sense pensar en el demà.
Açò és com una tómbola
on mai es guanyarà.

La fallera es reconforta
amb el fum del braser,
i el seu fill es presenta
a un concurs de vaixells.

Amb la "America's Cup"
sembla que estem salvats,
i podrem anar d'excursió
a veure barques a mogolló.



ESCENA PRIMERA

Fregant a estall estan
deixant ben net l'escut.
La primera imatge és la que val
i això, per tots, és ben sabut.

Netegen tota la ciutat
de cara a la "Amèrica's Cup",
quan passe este esdeveniment,
vorem què és el que fan.

Uns arreglen jardins i voreres
i ella neteja amb molta cura.
Entre tots deixaran
una València molt pulcra.

Desorbitats són els gastos
per a este gran esdeveniment.
Quan tot haja passat,
de segur, pujaran els impostos.

ESCENA SEGONA

La polèmica està servida,
cases per a derribar,
volen fer una avinguda
des de València fins al mar.

Compressor en mà,
construint l'eixamplament,
l'únic que guanya és malestar
amb la resta de la gent.

Amb no més d'una maleta,
ix de sa casa fugint,
no siga cosa que ésta li caiga
mentres estiga dormint.



Explicació de la Falla

ESCENA TERCERA

L'administrador atemorit,
desesperat demana ajuda.
Els diners s'han acabat
i encara queda molta factura.

Altres fan paquets
demanant torn d'espera,
per veure si envien diners
de la Comunitat Europea.

Els comptes no quadren
tots estem en la ruïna.
Alguns pensen fer la maleta
i anar-se'n fins a La Xina.

La vela és l'esport
que el port ha transformat.
Prepareu el passaport
quan el ciri estiga apagat.

A este, cap per avall,
les butxaques li volen buidar,
a tot es recorreix
per tal de poder pagar.

ESCENA QUARTA

Tots volen provar
aquest gran pastís.
És dolç com la mel
i ningú es pot resistir.

El cuiner repartirà
segons s'ha promés.
Alguns tindran un bon tros
i la resta per als demés.

Altres, com gossos i gats,
repleguen el que ha sobrat,
i demanant per la plaça
van carregats amb el plat.

La "America's Cup",
quina il·lusió!
Ja veurem com quedem
després de la competició.





Elia de la Cruz i Marco

FALLERA MAJOR INFANTIL

Flor present en el joc i la rialla,
perfum de la natura que encandila
a tot aquell que t'ha vist a la vila
convertir-te en regina de ta falla.

Preciat regal de qui mira i calla
impregnat per ta imatge dolça i senzilla,
sabor que la llum ja mai perilla,
que per tu, sol naixent, la llum es qualla.

Tots volguem mantindre en la retina
el candor, el sonriure i la ternura
que ens regales tu, Elia, en desmesura
i que alcançar un faller mai imagina.

Fallereta Major, que l'emoció no calla,
quan veu, per tot arreu, el plaer palpable
que sent tota la comissió de la teua
Falla.



Comissió Femenina Infantil



Fallera Major: Elia de la Cruz i Marco

Fallera Major Eixint: Maria Mateu i Calero

Carolina Aleixandre i Diaz-Toledo	Carme Siomara Gimeno i Galindo	Laura Ramon i Calvo
Aroa Barrera i Gimenez	Marta Juan i Santafe	Lucia Reinal i Valero
Aigües Vives Blat i Fayos	Maria Lucas i Izquierdo	Lucia Romero i Marti
Paula Bloise i Fomes	Malena Llorens i Cruz	Paula Romero i Marti
Carme Coll i Devesa	Meritxell Llorens i Cruz	Lluna Salas i Gimeno
Elena Coll i Espinosa	Lucia Marco i Chinillach	Laura Sanchez i Lopez
Raquel Coll i Lopez	Paula Marco i Chinillach	Paula Sanchez i Molina
Sara Coll i Navarro	Ana Beatriz Martinez i Muñoz	Laura Sebastia i Gomez
Carme Compte i Sanchis	Sandra Martinez i Torregrosa	Nuria Tarrazo i Vilar
Maria Compte i Sanchis	Sara Moreno i Gonzalez	
M. Lluisa Contreras i Gardel	Irene Peña i Garcia	
Marta Contreras i Gardel	M ^a Isabel Perez i Gardel	
Blanca Corell i Escrivà	Carmina Perez i Ten	
Gloria Corell i Escrivà	Marta Piera i Montaner	
Claudia Dura i Martinez	Nuria Planells i Murcia	
Lidia Fenech i Ibañez	Paula Planells i Murcia	
Anna Fuster i Garcia	Empar Plaza i Jorques	
Ines Gaspar i Villueldas	Esther Plaza i Jorques	
Marina Gaspar i Villueldas	Paola Prat i Herrero	
Natalia Gil i Planchadell	Nuria Quiralte i Cases	





LEMA: L'ÈPOCA MEDIEVAL

Tracta la nostra falleta dels arlequins i joglars que en L'Època Medieval distreien les princeses amb les seues carasses i la seua música.

Damunt un carromato de l'època, caps d'arlequins contemplen les diferents escenes on podem veure joglars amb guitarres, princeses, malabaristes i la reina custodiada pels macers.

Completen la falla les màscares del teatre, antifàços i banderins.



Explicació de la Falla Infantil

DIFERENTS ESCENES

Medieval és el tema
de la falla infantil,
amb joglars, princeses
i caps d'arlequins.

Al palau s'avorrien
i volien distracció.
Així que, un bon dia
van trobar la solució.

Per a distraure's un poc
aparegueren els arlequins,
que es feien els bojos
entre carasses i banderins.

Joglars amb mandolines
conten alguna història
i les cordes afinen
per a que sone a glòria

Canten per les ciutats
cobrant pocs diners,
conten curiositats
amb gràcia i en vers.

Les donzelles van passejant
amb el seu trage brodat.
Pel bosc estan buscant
el seu príncep sommiat.

Serà alt o serà ros?
A cavall vindrà muntat?
Com que no l'han trobat
la il·lusió se'ls se n'ha anat.

Damunt del carromato
éste pega volantins,
sembla que siga de drap
o que no tinga ossos dins.

Éste fa jocs malabars
amb pilotes de colorins,
a les princeses distrau
vestit d'arlequí.

Al circ ambulat
hi ha titiraters i malabaristes
amb la màscara davant
són tots grans artistes.

En aquest escenari
uns altres fan teatre,
volen fer vindre als veïns
i éstos no són més de quatre.

El gosset desesperat
amb safata està demanant.
A vore si algú li dona algo
que li lleve la fam.

La reina des del seu silló
veu la gran festa d'esta
comissió:
La de la falla Josep Antoni,
Purísima i Major.

Nostra Falla Infantil
Lema: L'Època Medieval





Comissió Infantil Masculina



President: *Carles Gil i Peiro*

Secretari: *Adolf Cambra i Sanz*

Vicepresident: *Joan Espinosa i Gil*

Contaor: *Raul Sanchez i Molina*

Tresorer: *Xavier Martinez i Grau*

David Aleixandre i Diaz-Toledo	Cesar Ferrer i Martir	Josep Prat i Herrero
Carles Aleixandre i Lucas	Sergi Ferrer i Martir	Rafael Prats i Marco
Diego Aleixandre i Lucas	Albert Fuster i Garcia	Carles Ramos i Sanz
Jaume Aleixandre i Lucas	Rafael Gaspar i Villueldas	Lluís Ramos i Sanz
Pau Alvarez i Lujan	Miquel Gil i Peiro	Josep Reinal i Valero
Xavier Alvarez i Lujan	Mateo Gil i Planchadell	Carmelo Requena i Marco
Alfredo Camarena i Adrian	Marc Giner i Alventosa	Marcos Rivera i Canet
Miquel Castell i Camps	Xavier Herrero i Muruaga	Gabriel Roig i Coll
Alexandre Coll i Devesa	Ramon Jimenez i Esteban	Vicent Ruix i Puertes
Carles Coll i Espinosa	Ignasi Juan i Santafe	Miquel Ruix i Santafe
Vicent Coll i Lopez	Ivan Lacasa i Cartagena	Marco Sunsi i Castera
Miquel Comes i Fayos	Sergi Lacasa i Cartagena	Alvar Zamora i Chisvert
Sergi Cortina i Molina	Angel Lopez i Marco	Antoni Zamora i Chisvert
Alexandre Cotanda i Ponce	Josep M ^a Lopez i Marco	
Sergi Crespo i Estivaliz	Alex Lucas i Bas	
Enric Crespo i Gimenez	Marcos Lucas I Bas	
Daniel de la Cruz i Marco	Hugo Martinez i Castera	
Marc Dura i Martinez	Alex Martinez i Torregrosa	
Oscar Espinosa i Gil	Ancor Montaner i Cabrera	
Alvar Falomir i Cotanda	Miquel Perez i Gardel	



Carles Gil i Peira

Que sóc bon faller i m'agraden les falles, no cal que vos ho diga, crec que és necessari per la família de la que vinc. I bé, que és el que més desitjaria un falleret?, doncs ser el President de la seua Falla. Així que estic molt content i orgullós de que la comissió pensara en mi per a exercir este càrrec enguany, junt a la meua amiga Elia i Ana, les nostres Falleres Majors .

Només em falta animar-vos i invitar-vos a tots a participar en els actes que la gent de la comissió ha preparat per a este exercici. D'esta manera podreu sentir tots el mateix sentiment que jo sent, alegria de ser Faller i pertànyer a esta comissió, que per a mi és la millor.



Matrimonis Fallers



Josep Alcacer i Encarna Oliver	Josep Miquel Dura i Victoria Martinez
Josep Aleixandre i Desamparats Oliver	Josep Escriva i Encarna Leal
Jordi Aleixandre i M. Carme Diaz-Toledo	Josep Lluís Escriva i Maria Marco
Xavier Alvarez i Isabel Lujan	Joan Antoni Espinosa i Sonia Maria Gil
Andres Andres i Maria Peiro	Joan Espinosa i Carme Aguilar
Joan Barea i Marta Andres	Ferran Ferrer i Lucia Plaza
Vicent Belenguer i Maria Victoria Fuentes	Juli Cesar Ferrer i Carme Martir
Vicent Benlloch i Dolors Checa	Alejo Fuster i Encarna Garcia
Vicent Cabanes i Consol Miquel	Pasqual Garcia i Anna (Aroma) Romero
Sergi Camarena i Puri Adrian	Carles Gardel i M. Lluïsa Gomez
Adolf Cambra i Immaculada Sanz	Rafel Gaspar i Neus Villueldas
Ramon Carrion i Carme Torrent	Miquel Gil i Teresa Peiro
Jesus Xavier Castaño i M ^a Dolors Sanchez	Rafel Gozálvez i Dolors Aguilar
Vicent Coll i Josefa Lopez	Vicent J. Ibáñez i Maria Dolors Martinez
Joan Carles Coll i Marian Espinosa	Miquel Iborra i Patrocinio Navarro
Josep Antoni Coll i Carme Devesa	Ramon Jimenez i M. Carme Esteban
Joan Batiste Coll i Amelia Montoya	Ignaci Juan i Eva Santafe
Xesco Comendador i Araceli Martinez	Josep Lluís Lacasa i Maribel Cartagena
Francesc Comendador i Carme Espinosa	Amadeu Llorens i Immaculada Cruz
Xavier Comes i Merce Fayos	Angel Lopez i M. Angels Marco
Carles Compte i M. Josep Sanchis	Rafael Lucas i Joana Abad
Sergi Concepcion i Francesca Chisvert	Lluís Marco i Rosa Hernandez
Josep Manel Contreras i Marisa Gardel	Joan Marco i Pepa Valles
Antoni Contreras i Gertrudis Marco	Josep Marco i Concepcio Andres
Ruben Corell i Elena Escriva	Josep M. Marco i M. Angels Badia
Vicent Cotanda i Sonia Ponce	Joan Martí i Francesca Ayuste
Enric Crespo i Trinitat Estivaliz	Antoni Martinez i Ana Beatriz Muñoz
Manel Cruz i Immaculada Marco	Francesc Martinez i Rosa Grau
Rafel Desco i Clara Espiago	Josep A. Martinez i Concepcio Coll



Salvador Martinez i Purificacio Torregrosa

Enric Martinez i Araceli Portero

Bruno Martinez i Marta Castera

Josep Mateu i Concepcio Calero

Josep Lluís Mira i Anna Sirvent

Ismael Molina i Maruja Gimeno

Joan Bta. Navarro i Angela Linares

Mariano Peña i Maria Teresa Garcia

Francesc Peñalver i Carme Martinez

Miquel Perez i Elena Gardel

Josep Antoni Perez i Antonia Ten

Jaume Planells i Nuria Ines Murcia

Lluís Plaza i Empar Jorques

Joaquim Prat i M. Eugenia Herrero

Ramon Ramos i Cristina Sanz

Josep Reinal i Betlem Valero

Gonzalo Requena i M. Carme Marco

Lluís Roig i Empar Coll

Daniel Romero i Josefa Cabedo

Vicent Rubio i Concepcio Cervera

Ximo Ruix i Xelo Puertes

Manel Sanchez i M. Angels Molina

Wenceslao Sanchez i M. Carme Lopez

Raimon Santamaria i M. Carme Armiñana

Josep Torrent i M. Angels Desco

Antoni Valero i Genoveva Marco

Evelio Valladolid i Alicia Tolosa



Xiquets de Bolquers i Col·laboradors

Xiquets de Bolquers



Marta Roig i Coll



Ana Tarrazo Vilar



Monica Requena i Marco

Paelles

María Aguilar i Beltràn

Dolors Beltràn i Santalsabel

Teresa Peiró i Peris

Bunyoleres

Carme Aguilar i Ballester

Pilar Espinosa i Ballester

Maruja Gimeno i Molina

Amèlia Montoya i Piqueras

Anita Romero i Sierra





Artiste Faller:

Salvador Espert i Corachan - Bunyol (Valencia)

Orquestres:

Espectáculos Excelsior

Flors:

Flors Maria

Maquetació i Impremta:

Grafiques Vernetta

Loteria:

Administració 13 " Santa Catalina" - Valencia

Textos:

Maria Comes
Salva Contreras
Susana Rodrigo



Programa de Festeigs

Dissabte, 10 de Febrer

A les 8'00h Muntatge del nostre parador

A les 10'00h Esmorzar per als muntadors

Dissabte, 17 de Febrer

A les 20'00h Recollida de les Falleres Majors, acompanyades amb la Xaranga "ELS TARONTXETS"

A les 21'30h PRESENTACIÓ de la nostra Fallera Major Infantil xiqueta Elia de la Cruz i Marco, President Infantil xiquet Carlos Gil i Peiro i Fallera Major senyoreta Anna Escriva i Marco a l'Auditori del Centre Socio Cultural de L'Eliana. A l'acabar l'acte de la Presentació es servirà "xocolata i panous" al nostre casal

Setmana, 19 a 23 de Febrer

Setmana Cultural (Exposició de fotos, ninots, trages) organitzat per la Junta Local Fallera

Divendres, 23 de Febrer

A les 21'30h GALA FALLERA a l'Auditori del Centre Socio Cultural de L'Eliana organitzat per la Junta Local Fallera



Dissabte, 24 de Febrer

A les 17'30h Concentració de tota la Comissió al Casal Faller per a assistir a l'acte de la "CRIDA"

A les 18'00h "CRIDA" a la Plaça del País Valencià. Al finalitzar La Crida passacarrer passant per davant de tots els Casals Fallers de la nostra població
A les 21'00h Paelles de confraternitat fallera a la Plaça del País Valencià, organitzades per la Junta Local Fallera. (Cada Falla portarà les paelles i els ferros, plats i coberts. Els ingredients "pollastre, conill, verdura, arròs, oli, pimentó, sal i aigua", així com la llenya correrà a càrrec dels organitzadors)

Diumenge, 25 de Febrer

A les 11'00h Concentració al nostre casal de les comissions masculina i femenina per a iniciar L'ARREPLEGÀ i la entrega del LLIBRET a tots aquells que col·laboren amb les seues aportacions. Este acte estarà amenitzat per la xaranga "ELS TARONTXETS"

A les 18'30h Concurs de PLAY-BACKS a l'Auditori del Centre Socio Cultural de L'Eliana organitzat per la Junta Local Fallera

Dissabte, 3 de Març

A les 8'30h Concentració al parador per a formar les diferents comparses que participaran en la Cavalcada

A les 19'00h "GRAN CAVALCADA" de carrosses i comparses, amenitzada per unes quantes i de renom bandes de musica de la Comarca del Camp de Turia

A les 21'30h Sopar al Parador per a tots els Fallers i Falleres, sopar preparat per les nostres bunyoleres

A les 23'30h Gran NIT D'ALBAES i CANT D'ESTIL al nostre Parador



Programa de Festeigs

Diumenge, 4 de Març

A les 12'00h Partit de Futbol entre els xiquets i xiquetes de la Comissió

Dissabte, 10 de Març

A les 18'00h Gran Festa Infantil als nostres carrers per als xiquets i xiquetes de la Comissió. A continuació berenar per a tots els fallerets

A les 21'30h Sopar al Parador per a tots els fallers i falleres, sopar preparat per les nostres bunyoleres

A les 23'30h GRAN FESTA que acompanyara a la Grandiosa DISCOMOBIL

Diumenge, 11 de Març

A les 18'30h Berenar per a tots els Fallers i Falleres de la comissió oferit per les nostres Falleres Majors i President Infantil

Dimecres, 14 de Març NIT DE LA PLANTA

A les 18'30h Començament de la PLANTÀ, primer escamparem la terra, després la Figura Principal, i per anar agarrant força

A les 21'30h Les nostres tradicionals paelles de la "NIT DE LA PLANTÀ" amenitzat per la xaranga "ELS TARONTXETS"



Dijous, 15 de Març

A les 14'00h Mascletà oferida per la Falla del Mercat

A les 17'00h Berenar per als infants i a continuació gran FESTA INFANTIL

A les 21'30h Sopar al Parador per a tots els fallers i falleres, sopar preparat per les nostres bunyoleres

A les 22'30h Actuació del GRUP DE DANSES "LES ARRACADES" que pertany a la nostra Falla

A les 23'30h Actuació de Monòlegs protagonitzat per "SIT DOWN MANOLITO", fallers de la nostra comissió

Divendres, 16 de Març

A les 14'00h Mascletà oferida per la Falla del Antic Moli

A les 16'30h PARC INFANTIL als nostres carrers per als xiquets i xiquetes

A les 17'00h Berenar per a tots els fallerets

A les 21'30h Sopar al Parador per a tots els fallers i falleres, sopar preparat per les nostres bunyoleres

A les 23'00h Gran Festa amenitzada per la meravellosa orquestra "CLUB VIRGINIA"



Programa de Festeigs

Dissabte, 17 de Març

A les 13'00h PASSACARRER

A les 14'00h Dispararem la nostra MASCLETÀ a l'Avinguda de les Corts Valencianes

A les 17'00h Concurs de dibuix, gran festa de jocs tradicionals i a continuació berenar per a tots els xiquets i xiquetes de la comissió

A les 21'30h Sopar al Parador per a tots els fallers i falleres, sopar preparat per les nostres bunyoleres

A les 23'00h Gran Nit de Ball amenitzada per la afamada orquestra "NÓMADA"

Diumenge, 18 de Març

A les 13'00h PASSACARRER

A les 14'00h Mascletà oferida per la Falla Verge del Carme

A les 18'00h Concentració al casal de la Junta Local Fallera, de les Falleres Majors i Presidents per a recollir la imatge de la Mare de Déu del Carme

A les 18'30h Concentració al nostre Casal Faller de les comissions Infantil i Major per a assistir a l'acte de la OFRENA DE FLORS A LA MARE DE DEU DEL CARME. Les falleres i falleretes deuran portar mantellina en este acte

A les 19'00h OFRENA

A les 21'30h Sopar al Parador per a tots els fallers i falleres, sopar preparat per les nostres bunyoleres

A les 23'00h Gran Nit de Ball amenitzada per la afamada orquestra "BELLISSIMA"



Dilluns, 19 de Març DIA DE SANT JOSEP

A les 8'00h Extraordinària "DESPERTÀ I XOCOLATÀ" DIA DE SANT JOSEP

A les 11'30h Concentració al nostre casal de tota la comissió per a assistir a la SANTA MISA EN HONOR A SANT JOSEP. En acabar la Misa PASSACARRER

A les 14'30h Mascletà patrocinada per el M.I. AJUNTAMENT DE L'ELIANA

A les 15'00h DINAR DE SANT JOSEP (Els tiquets es posaran a la venda anticipadament)

A les 21'00h Sopar d'aixella al Parador

NIT DE LA CREMÀ

A les 23'00h Després d'un bonic castell de focs d'artifici la nostra Fallereta Major Infantil Elia de la Cruz i Marco acompanyada del nostre President Infantil Carlos Gil i Peiro encendrà la traca que li pegarà foc a la nostra Falleta Infantil

A les 23'30h DISCOMOBIL

A les 00'30h Després del castell de focs d'artifici, la nostra Fallera Major Anna Escrivà i Marco acompanyada del nostre President Manel Ricart i Lluna, encendrà la traca que li pegarà foc a la Gran Falla



Programa de Festeigs



NOTES:

Els dies 18 i 25 de Febrer i 4 i 11 de Març, celebrarem les nostres ja tradicionals PAELLES dels diumenges.

Avisem que este programa de festeigs pot sofrir variacions. Estes es comunicaran per mig del Tauler d'Anuncis o per l'equip de megafonia de la Falla

RECORDAR-VOS QUE TINGAU PRESENT LES SENYALS DE FOCS

DESITGEM A TOT EL MÓN QUE PASSE UNES BONES FESTES
JOSEFINES I FINS L'ANY QUE VÈ







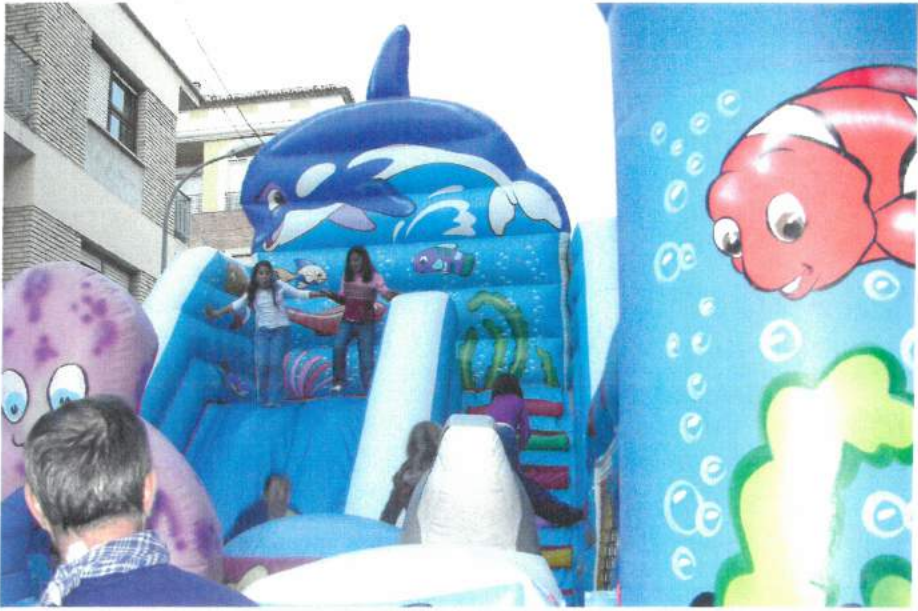






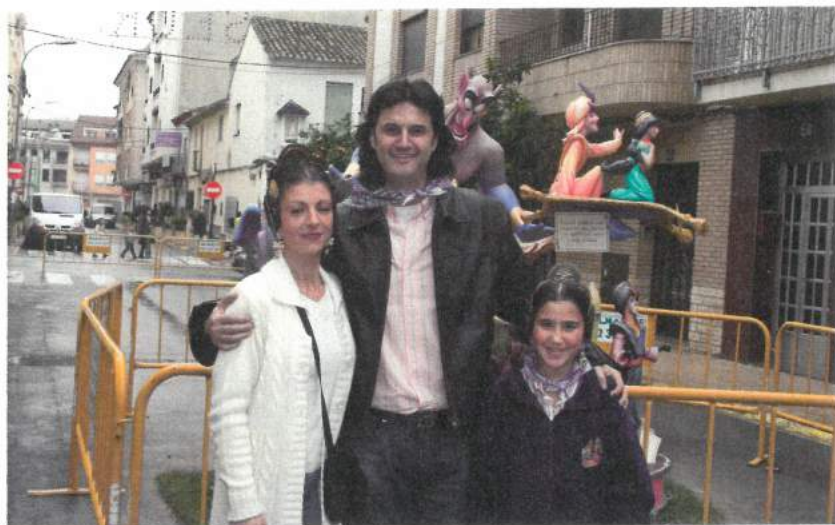






Jocuri pentru copii















la cucina

la cuina i l'art

L'ART CULINARI

Susana Rodrigo

És la cuina un art? Ser i no ser de la qüestió.

No es pot començar a parlar sobre les relacions que al llarg de la història han tingut la cuina i l'art (o millor dit, "les arts" perquè ne són moltes, encara que nosaltres ens quedarem amb les ganes però, ara i ací, només reflexionarem sobre la pintura) sense parlar, encara que no només siga per tal de remoure un poc a algun o alguna encuriosit o incitar a la reflexió del qui llegix estes pàgines o, inclús, llençar a la protesta i el desacord, en el pitjor dels casos, que també seria interessant, d'eixa gran discussió què, sobretot entre aquells més puristes es manté, quasi des de sempre, sobre si la cuina, la gastronomia, és o no és un art, comparable a altres arts més reconegudes per tots, moltes vegades més per costum que per convenciment, com ara la pintura, l'escultura, la música, la dansa...

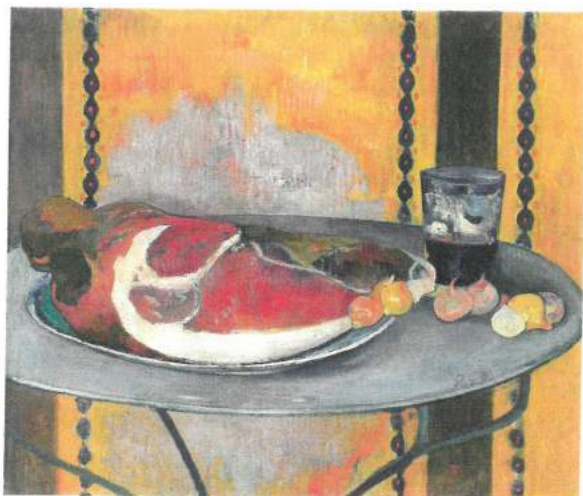


Molt i molt bé escrit, en alguns casos que no en tots, hi ha sobre tot això però ací, anem a intentar alguna cosa més discreta i cassolana, pel que té de pràctic, no per altra cosa, què, a més a més de no aborrir, objectiu ja prou important de per se, sintetitze i col.labore a apropar alguna gent a una activitat tan característica i definitòriament humana com és la cuina des d'uns ulls potser una miqueta diferents que fins ara. Anem a endinsar-nos, encara que no més siga un poc, en aquelles propostes què per més sensates i actuals semblen acostar-se a una, evidentment no l'única, veritat almenys possible, o provable, com es preferixca.

Per a començar, podriem utilitzar com a punt de partida una qüestió senzilla de tan coneguda com és per a tots: els sentits humans. Sí, allò de vista, gust, olfacte, oïda i tacte i la seua relació amb les arts, de nou en plural.

En general, s'enten que tot allò que produïxen els artistes, les obres d'art de tota mena, es relacionen, principalment, amb els sentits de l'oïda i de la vista: veure un quadre o una escultura, escoltar un sol de piano o un ària d'òpera...i, fins ací, a tots ens sembla normal. Però si intentarem pensar d'una manera un poc més oberta, potser menys convencional, segurament s'adonariem que així, a la manera clàssica, estem classificant d'una manera excessivament reduccionista i absolutament injusta, els sentits humans en dues categories; una superior, a la qual pertanyen aquells sentits considerats, almenys inicialment, com a més importants, la vista i l'oïda i una altra inferior, subsidiària i menor, amb la resta de sentits.

Quin desatí! Acabem de rebaixar, de menysprear d'una sola tacada, ni més ni menys que al tacte, a l'olfacte i al gust, sentits tan imprescindibles per a nosaltres els humans com l'aire que necessitem per a respirar i als quals debem tantes hores de plaers, així en plural, al llarg de les nostres vides.



Per això, ací comença el joc que us proposem, perquè no té més vocació que eixa, la lúdica, la de passar junts una bona estoneta què, al cap i a la fi, no deixa de ser del que es tracta la vida.

És un joc de preguntes i respostes o, de vegades, de preguntes sense resposta o amb moltes de possibles i curioses, pel que de novetots suposaran però que, en tot cas, ens ajudaran, si així el volem, a construir amb tot allò que hi trobarem al camí, una opinió individual més enriquida i substanciosa sobre tot este gran farcit que és la gastronomia. I si no, tampoc passa res i a viure, que són dos dies!

Per a entrar en farina, anem a començar pel principi, amb allò que abans llençaven a propòsit del plaer i dels sentits.

I que millor que mamprendre este camí de la mà d'un, anem a dir-li, crec que amb justícia, "poema gastronòmic" que el propi Pablo Neruda va regalar-nos ja el 1954, a propòsit del lligam que ens ocupa. Si un geni de l'art de la literatura com a Neruda va trobar-li "molla", ha de ser per algun cosa!



"Oda al caldillo de congrio"

*En el mar
tormentoso
de Chile
vive el rosado congrio,
gigante anguila
de nevada carne.
Y el las ollas
chilenas,
en la costa,
nació el caldillo
grávido y succulento,
provechoso.
Lleven a la cocina
el congrio desollado,
su piel manchada cede
como un guante
y al descubierto queda
entonces
el racimo del mar,
el congrio tierno
reluce
ya desnudo,
preparado para nuestro apetito.
Ahora
recoges
ajos,
acaricia primero
ese marfil
precioso,
huele
su fragancia iracunda,
entonces
deja el ajo picado
caer con la cebolla
y el tomate
hasta que la cebolla
tenga color de oro.*

*Mientras tanto
se cuecen
con el vapor
los regios
camarones marinos
y cuando ya llegaron
a su punto,
cuando cuajó el sabor
en una salsa
formada por el jugo
del océano
y por el agua clara
que desprendió la luz de la cebolla,
entonces
que entre el congrio
y se sumerja en gloria,
que en la olla
se aceite,
se contraiga y se impregne.
Ya sólo es necesario
dejar en el manjar
caer la crema
como una rosa espesa,
y al fuego
lentamente
entregar el tesoro
hasta que en el caldillo
se calienten
las esencias de Chile,
y en la mesa
lleguen recién casados,
los sabores, del mar y de la tierra
para que en ese plato
tú conozcas el cielo.*

Després d'això i obertes de segur la porta dels sentits, la de les emocions, podríem i deuríem començar amb el problema que suposa entendre l'art només des de l'oïda i la vista perquè, lògicament implica una idea de ser humà perillosa i dolorosament disgregada, desintegrada, incompleta i mutilada. Potser ací està l'inici de tot: en la manera d'entendre l'art i el plaer estètic que ens produeix, que deixa absolutament fora de joc l'art culinari. Eixe plaer estètic del que es parla, que ens aporta al contemplar-la i que només se li atorga a d'ella, és, precisament, el valor que té per ella mateixa, en pur, sense res més i independentment d'altres possibles beneficis que poguera aportar-nos com ara l'econòmic, per la seua compra o venda o el valor social afegit per la seua possessió... És este valor primer el que la converteix en obra d'art i, per tant, és la mateixa raó que acaba allunyant de la creació artística tot allò relacionat amb el gust perquè, es suposa que només podem apreciar el seu valor si el "destruïm", si se'l mengem. Si ben cert és què això és una bona teoria, no és menys cert que hi ha moltes i molt diverses maneres de consumir, segurament totes elles productores de plaer per al cos i l'ànima humanes que, justament per això, no deixen de ser experiències estètiques de primera classe. Això sense parlar, per exemple, d'algunes manifestacions artístiques ben actuals i unides íntimament amb el nostre ritme de vida, amb les noves maneres de consumir, que mantenen i defensen el valor de l'anomenat "art efímer" que no persegueix perpetuar-se en el temps o ubicar-se en els museus o en les parets de cap espai públic o privat sinó que proposa que el gaudi de l'experiència estètica de l'obra siga immediat, en el mateix moment que es presenta, sense importar ni els materials amb els quals hauria d'estar feta l'obra per a durar o que necessite un temps per a ser compreguda o assimilada socialment...

Potser els valencians sigam capdavaners en allò de ser "artistas d'allò efímer" amb les nostres pròpies tradicions: què més efímer que les nostres falles i les nostres mascletàs que naixen ja amb la intenció consensuada de no durar, de convertir-se en foc i fum només naixer! No hauria de fer-nos això un poc més capacitats que a molts altres per entendre la bondat possible de les coses que no estan fetes per a durar i de les què, precisament per això, cal gaudir amb més pasió i intensitat?



A tornes amb allò de l'experiència estètica, del plaer estètic que, pareix ser no produïx més que l'art i que ací reflexionem potser tinga també la cuina, caldria, primer que res, aproximar-nos a una possible definició: "el plaer estètic com al gaudi que ens produïx la contemplació d'alguna cosa i que ens apropa a comprendre-la millor, en la seua essència". I, així, de primeres, no sembla tancar-nos massa portes en les nostres intencions!



Després, deuríem començar a desbrinar les abismals diferències que hi ha entre menjar per a llevar la fam, per a alimentar-se i nodrir-se, el "menjar biològic" que diuen alguns autors, l'acció individual imprescindible per a la nostra supervivència com a espècie i el menjar com a experiència culinària, menjar per a degustar, per a explorar sabors i experimentar contrastes, un acte molt més social i més unit a l'estètica, més intel·lectual que biològic i que necessitarà d'un major refinament dels nostres sentits.

Estes diferències que, en principi, poden sonar massa carregades de teories, de segur reconixerem com a pròpies si les situem just al mig de la nostra experiència vital i les traduïm en coses que de sobres coneguem, com que, per exemple, menjar "per matar la fam", té que veure més en quantitat que en qualitat i, encara què, per suposat gaudim d'un "menjarot" ben cuinat que acabe "amb un gran forat en la panxa", assaborir, reconèixer les combinacions d'aliments, apreciar els graus de cocció o de saó... no ens el proporciona més que "l'art culinari", el "saber menjar" que ens endinsa en un tipus d'educació impossible d'adquirir d'una altra manera: l'educació del nostre gust.

No és per casualitat que a l'art culinari, a la gastronomia no s'arribe més que en aquelles societats que han tingut la sort d'arribar a un grau raonable de benestar i d'estabilitat que les permet anar un pas més enllà de la preocupació per alimentar-se i de la producció i el consum d'aliments des d'un punt de vista més ample i complexe.

Acaba d'aparèixer davant nostre un art culinari complet, una cuina dels sentits que integra i posa en marxa a tots ells perquè, encara que serà l'olfacte el màxim inductor del gust, sense el primer, el gust que percebim es reduirà; i, què podem dir de la importància de la presentació, la que se'ns cola per la vista i que, sens dubte, ajuda a fer més o menys abellible un plat; o, inclús el tacte, el tu a tu dels nostres dits amb el mejar, ara molt perdut i prou mal vist a la nostra cultura.



I per a mostra, un botó. Gaudiu de la descripció que Miguel Sánchez Romera féia en un dels seus llibres, precissament titolat "La cuina dels sentits", parlant de la gastronomia: "... la combinació harmònica de textures, sabors i colors, junt a binòmis com intel·ligència-passió, ciència-art, tradició-modernitat, tècnica-imaginació, plaer-espiritualitat, memòria sensorial-curiositat, coneixement-emoció, reflexió-intuïció, naturalesa-cultura, conjunció d'aromes, sentiment i raó."



Després d'això, ja no ens cal molt més. Sols dir què, potser, els "productes del gust", per anomenar-los d'alguna manera, els consumim de manera diferent a allò que fem amb altres "productes culturals" més relacionats amb la vista o l'oïda, però això, confie convindreu en mi a hores d'ara, està ben lluny de convertir-los en inferiors!

CUINA POPULAR I ALTA CUINA

Menjar-se el paissatge

Deia, com sempre tan ben dit, el gran escriptor i millor gastrònom, Manuel Vázquez Montalbán, parlant de les verdures extraordinàries que es produeixen al nostre país, però també creguem que ampliable a tots aquells productes "nostres" tan bons i tan variats, què han sigut els responsables de la creació de vertaderes "cultures culinàries", quasi tantes com a comarques i pobles té Espanya, però que els canvis al llarg del temps i, sobretot, la pobresa tants anys ací arrossegada, què, diu l'autor "ens ha fet menjar-nos el nostre propi paissatge", han anat llevant-los, en més ocasions de les que molts voldríem, de les nostres cuines i dels nostres plats i substituint-los per altres, plats i productes, més sofisticats, més mitificats socialment per més cars o més rars o més difícils de consumir.



Però per a salvar-nos de la perdua, ens queda la memòria. La memòria d'aquells que hem tingut la sort d'haver-los menjat i de que hagen deixat empremta en la nostra memòria gustativa. I sensitiva. I emocional. La sort d'haver tingut, i de vegades tindre encara, persones, sobretot - o per sobre de tot-, dones que remenen olles i paelles a força de tradicions. Són eixes dones, iaïes, ties i mares que resguarden la cuina, la bona cuina, com a patrimoni de tots però, sobretot, com a patrimoni de les dones, sense importar-les que amb allò que fan, diuen alguns encara que no compartim tots, "no creix gens ni miqueta l'ego ni s'alcalça posició social o fama".



Sobre eixa cuina primera, bressol fonamental d'altres cuines posteriors i sobre la seua fama o sobre les seues capacitats artístiques i culturals, parlarem en este apartat. Així és què, i tornant amb allò de l'obra artística i la seua aproximació a la cuina, és ben sabut per tots que, en general, l'obra artística pot considerar-se com un reflexe fidel de la seua època donat que els artistes, els creadors, viuen immersos en el seu temps i d'un o altra manera el "retracten", impregna totes les seues creacions.

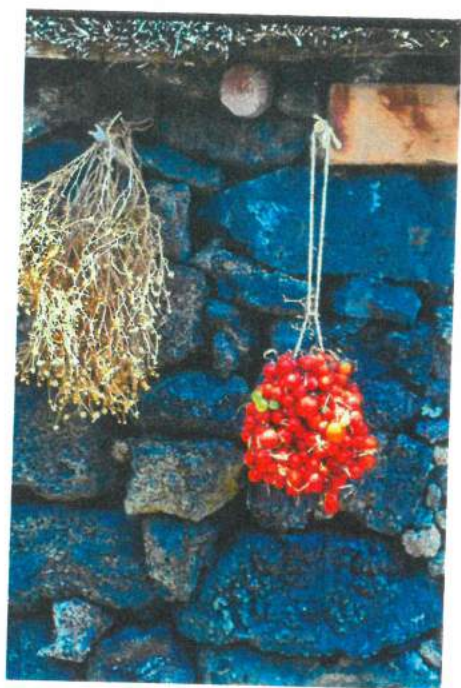
D'entre eixos creadors, els més grans i atrevits, voldran sempre donar un pas més enllà, fer alguna cosa novetosa amb la seua obra, innovar, però no pergam de vista que esta innovació, vindrà sempre de la mà d'allò que ja existix i que constitueix la seua essència. I això valdrà exactament igual per a l'art culinari d'innovació, ara moltes vegades també anomenat "de laboratori" per la gran influència que el desenvolupament tècnic té sobre les seues creacions, sobretot pel que fa a tècniques i eines, com és el cas de cuiners mediàtics com ara Ferran Adrià i molts altres, però que tot i així, no perdren mai de vista la seua necessitat de no deixar de veure i de sostindre's en els principis de la cuina tradicional.



Per tot això i igualment que en qualsevol altra manifestació artística, de creació, l'art culinari dependix moltíssim de les característiques del seu entorn i estarà en funció de tot allò que s'hi produïxca i de l'habilitat de les seues gents a l'hora de combinar els productes de la terra com si d'una paleta de colors es tractara.



Observar esta habilitat per a la millor combinació, allà on anem, és una oportunitat única que ens permetrà acostar-nos de manera senzilla però profunda a la complexitat de la xarxa social i cultural d'un poble que influïx també en la seua cuina. Perquè la cuina reflexa com ninguna altra cosa la manera de pensar, de viure, de sentir i de fer concreta i diferent d'un poble. Per això, la distinció entre el que és cuina popular i el que és alta cuina que de vegades sembla tan difícil per a molts, ha de ser ara ben senzill per a nosaltres donat que, amb el seguit de tot l'anterior, és fàcil deduir que l'alta cuina és només el desenvolupament de la cuina regional, naix d'ella i no existiria sense ella. Potser esta realitat ens acoste, d'ara endavant, un poc més a eixa cuina de disseny massa vegades inclosa entre les coses que no estan al nostre abast.



La cuina popular, moltes vegades anomenada "regional", dependix directament de la producció d'aliments de la zona. Implica la cultura tradicional i recollix, com deien abans, la sabiesa popular de moltes generacions de persones, però especialment de dones que han anat transmetent-la, sobretot a nivell oral i que té a la seua base la pretensió de l'elaboració de plats i receptes que reuniten en ells mateix la capacitat de nodrir amb les no menys importants d'aconseguir ser saborosos i d'utilitzar els productes propis de la zona, per la seua facilitat de trobar-los i ser sempre la producció de la temporada, la qual cosa els farà sempre més econòmics. La pretensió és ben clara i no menys loable: satisfer de la manera més plaent possible les necessitats alimentícies de la família.



La cuina popular és aleshores tan important per a la identitat cultural d'un poble com qualsevol altra de les seues manifestacions, la música, les seues tradicions, el seu païssatge, la seua llengua, la seua manera de vestir-se o el seu habitatge... És part importantíssima de la seua essència cultural de la que el plat "ens parlarà" quan el mengem, només "escoltant-lo" amb el respecte i la paciència que només dóna un lent i fructuós degustar.

I és precisament este sentit de referència cultural el que es perd en l'alta cuina donat que en ella el plat tradicional, carregat de memòria i de vivències, es trasllada de manera conscient a un entorn neutre, quasi de laboratori, i se reelabora incloent-li noves tècniques i, inclús, nous condiments que potser el milloren, o no, a nivell gastronòmic però de segur innovaran i investigaran la tradició fent possible que puga ser degustat per moltes més persones, en qualsevol part del món i en qualsevol temps i ocasió. El modest plat tradicional haurà traspasat així les seues fronteres convertint-se en internacional però en eixa llarga carrera cap a la metamorfosi, de segur haurà perdut eixa essència de que parlaven que està al mateix nucli cultural al qual es va originar el plat.

D'això en tenim, no arribe encara a comprendre si per a bé o per a mal, moltíssims exemples a la nostra pròpia cuina, la més tradicionals. Els plats d'arroç són un cas magnífic i proper. L'arroç « a banda » o la pròpia paella naixen de la necessitat d'un plat de diari, comunitari i

econòmic que aprofite els productes dels que es disposa, sense més complicació. El primer, a les barques dels peixcadors que utilitzaven el peix sobrer, el que no es podia vendre i l'acompanyaven de les quatre o cinc verdures que sempre es porten a la mar, creïlla, ceba, alls... i tomaca si la pesca era a prop. I la paella, què es pot dir dels inicis de la paella que tots no sapiguem ja! Als seus orígens, un menjar de llauradors reduït a allò que els quatre cavallons als peus dels tarongers i el corral de casa els produïa o, en tot cas, si l'amo era bon caçador o tenia bons amics, algun ànec o au semblant, dels canyars a la paella! O les sopes de ceba o d'all!



Déia Vázquez Montalbán, sempre oportú, que la cuina de la pobresa comença sempre amb l'aprofitament d'allò que sobra (en el cas de que sobre alguna cosa!) l'ingredient més elemental del qual és el pa sec i d'ell, les famoses i alimentícies sopes. Però no només nosaltres tenim esta cultura de l'aprofitament, de les tres R - reduïx, recicla i recupera-, que dirien ara els activistes de la sostenibilitat.

Els francesos, per exemple, padrins de la millor alta cuina, la "nouvelle cuisine", santificaren ja fa temps als seus altars gastronòmics la seua sopa de ceba, que val a dir totes les sopes que en el món han sigut i que formen ja part de la cultura del pa.



I nosaltres, com tots, hem estat els primers en introduir i acceptar canvis profunds en el seu sentit original, convertint-los, abans que tot, en plats de celebració i diumenge, carregats d'ingredients més "importants i de rics", després "desacralitzant-los" del tot, deixant-los en mans

professionals però neutres i despersonalitzades, més preocupades, en general, pel negoci que per la fidelitat de la seua oferta al plat tradicional.



De l'arroç enllaunat i empaquetat, deshidratat, precuinat o congelat... ni parlar-ne, que aca-
baran fent-nos mal la panxa i les orelles!

Ens és comú ja a tots menjar-nos un "Tayin jaruf bi-salabiat al-yasr" (Tajine de corder amb bun-
yols de carlota) a qualsevol bon restaurant àrab del món o un "Beijing kao ya" (Ànec laqueat
a l'estil de Beijing, abans Pequín), seguint tota la seua litúrgia de tres plats amb la pell, rosti-
deta i cruixent, la carn, que farcirà unes coquetes fines de forment ben calentes, accompa-
nyades de brinets de porro o cebeta tendra tot adobat amb salsa Hoisin, dolça i de fessols rojos
i, per a acabar, la sopa de verdures i osos d'ànec, en el nostre restaurant xinès preferit, un
dijous per la nit de qualsevol setmana, sense que celebrem, en el primer cas, un esdeveni-
ment tan important com el "Eid al-Fitr", la fi del Ramadà amb un gran banquet que pot durar
molts dies o, en el segon cas, cap boda xinesa que es precie i del que l'ànec serà un dels tren-
ta o quaranta plats que es presenten, tal i com féia al seus orígens tradicionals, només per-
què ens hem guanyat una mereixcuda eixida nocturna entre setmana o volem atrevir-nos a pro-
var l'exotisme de la cuina d'altres terres, contra més llunyanes, millor. Que tinga o no que veure
allò que sopem amb el plat tradicional del qual ha naxcut, això ja és farina d'un altre costal! I
cadascun, que compare!



Tots ells plats tradicionals a la fi que pertanyen a la memòria col·lectiva, que són el nostre, el seu patrimoni cultural i que, com diuen importants i disortament d'actualitat estudis sobre el desarrelament que produïx l'emigració, són dels trets culturals que es perden més tard, inclús després de la llengua.

I més prop de nosaltres, encara que no per això menys reflexiu ni sucós, allò que va dir un dia el cuiner vasc Martí Berasategui, guardonat amb estrelles Michelin, el reconeixement més important en l'alta cuina mundial, quan li preguntaven quin era el seu secret per a tan bon fer en la cuina: "...Per a cuinar bé, no cal més que estimar la terra en que varen néixer o el que és el mateix, un amor profund pel lloc d'origen i un gran respecte per la seua gent i per la seua cuina."

No tot està perdut. Encara ens queda l'esperança!

Perquè, cuina popular, regional, nacional o internacional, nouvelle cuisine, cuina d'autor o creativa, alta cuina... a la fi es resumixen en una sola: la bona cuina, la que no té temps, la que es fa amb estima i cura, no importa les mans que la preparen; la que ens dóna plaer, reviscolant els nostres sentits, tots cinc i més que tinguem!; la que ens reconforta l'ànim i l'ànima; la que ens reuneix en harmonia i mou a la conversa i la concòrdia; la que ens acompanya i ens acompanyarà, sempre fidel, en tots els moments importants de les nostres vides; la que ens educa i ens fa feliços. La que ens apropa, com poques coses, a eixe bon ésser humà què, en el fons, tots volem ser.

LA CUINA EN LA HISTÒRIA DE L'ART

Després d'ara ja un prou llarg camí fet i per a deixar ben palesa la relació que, al llarg de tots els temps, han tingut, i tenen, cuina i art, estètica i gust, cultura i urbanitat... no ens queda més que observar amb atenció les representacions artístiques que els grans mestres de la pintura occidental han anat deixant-nos com a senyals claríssims en les seues obres.

Tots ells ens apropen a la representació artística com a vehicle senzill però de gran eficàcia per donar a conèixer la història de la humanitat. Però, a més a més, molts d'ells van més enllà, presentant-nos-la des d'una besant tan important i suggeridora com ara la gastronòmica; els menjars i les cuines, els gustos i els hàbits; els productes alimenticis de cada època, marcats, ara per les modes, ara pel propi devenir de la història que ens portarà per camins, de vegades planers i plens de goig i d'altres, empobrits i de pura subsistència.

A apartir d'ací, anem a intentar sintetitzar allò tan insintetitzable com són els referents que apareixen en la història de l'art occidental, per ser la que de més prop ens toca, sobre la cuina i la gastronomia, mitjançant un recorregut peculiar i personal, ni millor ni pitjor que d'altres, des del Renaixement fins als temps moderns, des de Leonardo da Vinci i fins a Antonio López. Com diu la saviessa popular, "... Ni són tots els que estan ni tampoc els que són..."

Leonardo i el Renaixement de la cuina

El Renaixement és, sens dubte, el moviment creatiu i espiritual que major impuls dóna al canvi radical que el pensament del món occidental sofria durant els segles XV i XVI i que, lògicament, influirà de la mateixa manera en l'art de la cuina; en la manera d'entendre tant les tècniques culinàries com els propis plaers derivats d'una bona taula.

Gràcies als valors renaixentistes, dels brutals i desmesurats banquets medievals es passa a esdeveniments socials més marcats ara pel bon gust, el refinament i la sensibilitat, característiques que, a partir d'ara, aniran ja unides a la gastronomia europea.

Coses tan variades com a singulars i importants, moltes relacionades amb el nostre tema, ocorren just en este període. S'inventa la forquilla en Venècia; es dissenyen copes de vidre per a substituir els pesans gots de metalls preciats; les boques nobles es torquen ara en tovallons i s'introdueix en les corts la nova i grata costum de compartir taula homes i dones; i la de menjar en belles vaixelles de porcellana. La cultura, amb majúscules, vé de l'Itàlia i durant tot el segle XVI, tot allò relacionat amb moda, cultura, art, vestit, hàbits alimenticis... va estar dictat pels Medicis.



Florència, en el segle XVI

La figura de Leonardo da Vinci, esperit renaixentista per excel·lència, va destacar en molts àmbits de creació: arquitecte, escriptor, músic, pintor, escultor, dissenyador, enginyer... però, a més a més, el seu nom ha quedat unit indisolublement a l'art de la cuina.

Però, encara que gran i interessant gastrònom i cuiner sensible i refinat, mai va ser comprés en la seua època, potser per excessivament visionari i, per a que negar-lo, segurament poc pràctic, com després podreu comprovar.

Encara que ens resulte sorprenent per desconegut, Leonardo va interessar-se al llarg de la seua vida tant pels seus dissenys i pintures com per les qüestions referides a l'art culinari i la gastronomia i és molt possible que l'inici de tota esta relació poguera estar en els seus primer anys donat que l'home amb el qual es casa sa mare, una dama de la ciutat de Vinci, -d'ací la procedència del cognom de l'artista- després de tindre-lo a ell amb un notari florentí, és un reposter de la mateixa ciutat que li ensenyarà l'art de la cuina i el permetrà modelar amb mas-sapà, costum que mantindrà l'artista en la realització de les seues famoses maquetes què, amb el temps, també realitzarà amb gelatines i sucre; després, però encara de molt jove, va ser cap de cuina d'una de les més famoses tabernes florentines "Los Tres caracoles", per trobar-se just al costat del Ponte Vecchio de Florencia, de la que, però, haurà de fugir amb molta urgència quan, cansat ja de preparar la polenta diària acompanyada de grans troços de carn sense cap gràcia que constituïa el plat rei de l'establiment, va decidir, com a cap de cuina, "civilitzar" este plat principal, alleugerant-lo quant a preparació i a quantitat i embellint-lo en la presentació, acostant-se molt a allò que ara anomenem "nouvelle cuisine", cosa que no va agradar en absolut la clientel·la, més preocupada i acostumada a "omplir la panxa" que a altres propostes més "artístiques" (costums estes per altra part que no deixem de trobar-nos igualment hui en dia!). En la seua fugida es refugia al taller del Mestre Verrocchio on va coincidir amb altre gran artista, el que serà a partir d'ara el seu amic i soci Sandro Botticelli i, amb ell, regentarà, de nou i també sense cap èxit, una altra taberna, "La Enseña de las Tres Ranas de Sandro y Leonardo", també prou peculiar construïda molt precàriament amb els llenços vells

que furtaven del taller del seu mestre i que li atorguen el seu caràcter d'eventual a la qual cosa es suma la insistència de Leonardo per continuar en la línia d'investigació encetada insistint en la introducció de les seues noves tècniques culinàries i insistint els seus clients també el la seua més completa negativa.



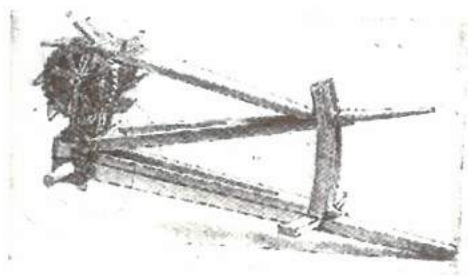
Cuina de l'època



La barbacoa de leña que Leonardo diseñó para Ludovico Sforza en 1491 sigue siendo la base del modelo que comercializa hoy en día una Compañía con patentes de Leonardo en Vinci

De nou, i per tercera vegada, la mala acollida per part dels seus cociutadans es repetix i tampoc aconseguirà imposar les seues teories culinàries ni tan sols des del càrrec de mestre de banquets i festeigs a la Cort de Ludovic Sforza, conegut com el Moro, senyor de Milà, que va durar tretze anys.

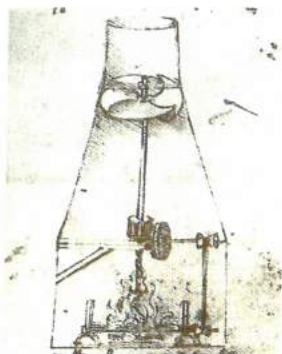
Des d'esta Cort va dissenyar precissament una gran quantitat d'enginyis amb moltes similitutats amb els nostres actuals electrodomèstics, pensats per a facilitar i simplificar les tasques en les cuines, agilitzar el treball i aconseguir una major higiene i millor flaire en les cuines renaixentistes tots plens de la major i millor característica de Leonardo, la modernitat: màquines per a llavar, secar i doblegar tovallons, per a preparar pasta per als espaguetis, la seua gran



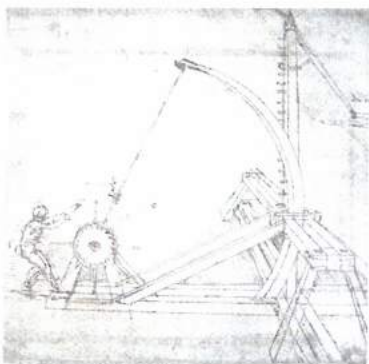
Prensa-alls

invenció gastronòmica, encara que varen ser portants uns dos-cents anys abans, en forma de tallarins, diuen, per Marco Polo des de Xina però que no va dir a ningú que es tractava d'un aliment, extractors de fums, escalfadors d'aigua, asadors automàtics, talladors de verdures,

obretaps, trencanous, picadores de carn o, més bé i encara que parega impossible, de vaques senceres, o més humils com ara premsa-alls... la majoria dels quals no varen aconseguir l'èxit, possiblement per una mescla de poca practicitat de l'invent i potser de l'inventor i d'una gran incòmprensio dels seus coetanis, però que, encara això i tot, alguns d'ells han pogut arribar fins als nostres dies conservant quasi sense canvis la seua forma i utilitat i demostrant la capacitat creativa i visionària, inclús en la cuina, de Leonardo da Vinci.



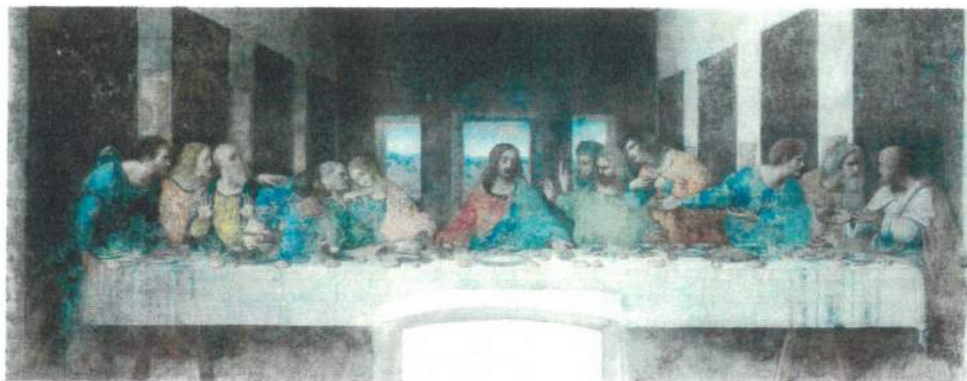
Asador



Màquina de convertir l'assanya en espagueti

Les receptes i comentaris de Leonardo que es mostren inclús en algunes obres de l'artista tan importants com en els bocets previs de La Última Cena, pintura mural situada al refectori del convent dominicà de Santa Maria delle Grazie en Milà, amb "anques de granota amb verdures, cuixes d'ànec amb flors de carabasseta, puré de naps amb anguila o turmes de corder a la crema..." i què, finalment, es convertirien en una vertadera declaració dels principis culinaris de l'artista consistint en un simple conjunt de panelllets, puré de naps i rodonxes d'àngila, deixen veure l'estretíssima relació que per a Leonardo tenien la cuina i l'art.

Tanta, que determinaren la seua pròpia vida, la dels qui l'envoltaven i, segurament i d'alguna manera, la nostra també .



EL BODEGÓ



Zurbarán Plato con limones, cesta con naranjas y taza con una rosa

Els precursors

D'entre tots els gèneres de la pintura, potser siga un tan difícil com a suggeridor, el bodegó, també anomenat com a "naturalesa morta", el que més es relaciona amb la gastronomia, el que millor respon a eixa relació íntima que busquem al llarg d'este escrit entre art i cuina i que, de qualsevol forma, és tot menys morta.

Per definició, el bodegó és una pintura que representa objectes sense vida en un espai determinat com animals de cacera, fruites, flors, peces de cuina, de taula o simplement, de la casa... i en el que, en general, i per mitjà d'un exquisit arregle del conjunt, una curada paleta de colors i una fina il.luminació, s'aconsegueix crear un efecte de serenitat, benestar i harmonia.

La Història de l'Art ha atribuït una gran varietat d'interpretacions simbòliques a cadascun dels elements que solen integrar la composició d'un bodegó però tots representen, d'una o altra manera, modes, estils de vida, conceptes com austeritat o luxe, ... esquemes de valors a la fi. Per això és comú establir relacions entre el bodegó i el món interior de l'artista que l'ha creat o inclús del propietari que l'ha adquirit la qual cosa ha fet que este gènere tinga una gran càrrega de significats de tipus filosòfic, religiós, moral o, simplement, que es convertisca en reflexe de les pors i demés emocions negatives que limiten i enemisten als sers humans en el dia a dia.

En els bodegons és on millor pot observar-se la capacitat de l'artista per a captar la naturalesa dels objectes representats amb gran realisme, la qual cosa li reclama un dibuix molt minuciós i un magnífic domini de la tècnica.

Molts mestres de l'art occidental inclogueren el bodegó entre les seues produccions i si bé és veritat que el gènere viu un dels seus millors moments amb el període barroc, l'evolució modernista de finals del segle XIX i les crisi que l'art viu en les primeries del XX varen mantindre-lo en plena vigència amb obres d'artistes de la talla de Cézanne, Juan Gris, Matisse, Picasso, Dalí, Paul Klee...

Encara que els seus antecedents són clàssics, no és fins al segle XVI que apareix en Europa i el fa, encara que no d'una manera absolutament ortodoxa per tractar-se, precisament, d'un pintor manierista Italià, Giuseppe Arcimboldo, que, més que pintar bodegons a l'ús, sembla anunciar amb les seues obres, algunes de les quals hem seleccionat ací, els grutescos, l'art surrealista del segle XX.



Arcimboldo *El Vertumno*

Arcimboldo va inventar un estil propi de retracte en el qual les cares dels personatges estaven formades per grups d'animals, fruites i verdures, flors i fulles, i tota mena d'objectes, des de llibres fins a atifells de cuina... que representaven d'una manera molt personal, des dels personatges de la cort a al·legories sobre la natura, les estacions o els elements –aigua, aire, terra i foc- ... molt prop, encara que no es pot considerar plenament, del gènere del bodegó.



Arcimboldo *La Primavera*

I també com ocurrirà amb altres bodegons, les seues obres varen ser considerades peces curioses de caràcter popular que no adquiriran el seu valor just fins que els pintors surrealistes del XX, com per exemple Dalí, varen redescobrir els jocs visuals que proposava Arcimboldo prou segles abans. Alls, cireres, bresquilles, cohombres, prunes, maduixes, carxofes, peres i pomes, blat de moro i pèsols s'entremesclen amb fulles i espigues, fongs i figues, carabasses, pimentons i cebes, en una espècie de « collage » artístic en un ordre estricte i creatiu ple d'imaginació i d'estima per la natura i les seues creacions.

En la seua personal representació al·legòrica dels elements, l'aire per exemple està representat per tota una sèrie d'aus que van juntant-se, a poc a poc, fins a donar cos al retracte; per a representar l'aigua, tots els elements elegits es mouen en l'àmbit de la mar, són peixos, moluscs, crustacis, corals o perles ensartades sense fi; a la terra la representen animals d'este mitjà, lleons, elefants, porcs senglars, cèrvols o micos, però també conills i corders...



Arcimboldo *La Tierra*



Arcimboldo *El Invierno*

També apareixen els plats populars de la cuina de l'època i de l'entorn del pintor, un asat de pollastre i porquet servit en plàteres de metall lluent i una cistella plena de verdures serviren al pintor per a proposar jocs pictòrics de doble visió: una, mirant la composició del dret i l'altra, completament diferent, invertint-la de l'inrevés.

Com si animals, persones, flors i aliments foren cara i creu d'una mateixa moneda!



Arcimboldo *El Hortelano* (Quadre invertit)



Però no serà fins arribar a les darreries del segle XVI i amb una obra de Caravaggio, "Cesta con frutas", que es considera representada la primera naturalesa morta de la pintura occidental.



Caravaggio *Cesta con frutas*

És per tant esta primera "natura morta" de Caravaggio l'inici d'un gènere que s'inaugura entre finals del segle XVI i principis del XVII en les "botteghe" o tallers de pintura del centre d'Itàlia, sent clarament esta paraula italiana la que donarà orige a la seua denominació popular, "bodegons".

Com déiem abans, va ser Caravaggio uns dels primers, sinó el primer pintor, en interessar-se en este gènere com al que millor li permetia arribar als seus objectius didàctics: simbolitzar al·legories cristianes o morals o el que és el mateix, mitjançant la recreació en el quadre de, en principi, simples fruites de temporada, aconseguir comunicar missatges complexos sobre com són de lleus, de finites la bellesa i la vida, captant de manera genial les qualitats, els colors i inclús els flaires de fulles i fruites elegides entre les de l'acabament de l'estiu, just abans de que es pare la vida amb l'arribada de l'hiver, com a símbol de la festa de la collita i l'abundància darrere l'esforç de tot un any de feina. A més a més, l'autor va combinant en l'obra fruites madures i dolces, en plenitud, amb altres ja marcides i plenes de taques que anuncien la fugacitat de la vida i una mort propera.



Caravaggio

El Bodegó barroc

En Espanya el bodegó adquirix personalitat pròpia molt prompte, diferenciant-se radicalment de l'altre focus important de l'època, el flamenc, tant en estil com en el propi concepte creatiu, arribant a acunyar-se inclús el seu propi terme des de la literatura del segle XVII que designava com a bodegó al quadre d'este gènere que incloïa també escènes de mercat i de taverna i, en general, quadres sense personatges humans com ara animals, fruites, flors i tot tipus d'objecte inanimat.

El bodegó espanyol coincideix en el temps amb el període Barroc, segles XVI i XVII, època anomenada també en Espanya com "Segle d'Or de les arts", i no és per casualitat. Eixe període de quasi dos-cents anys es caracteritzarà per una gran turbulència històrica que influirà de manera molt important en la creació artística. En els seus primers moments, Espanya començava a empobrir-se degut als grans interessos que calia pagar als nous banquers alemanys i dels països baixos i a una menor i més lenta arribada de les riqueses d'una Amèrica que ja començava a mostrar-se com a esgotable i amb una competència molt forta amb els comerciants holandesos. I així les coses, no hi havia massa lloc per als excessos.



Zurbarán *San Hugo en el refectorio de los Cartujos* (i detall)



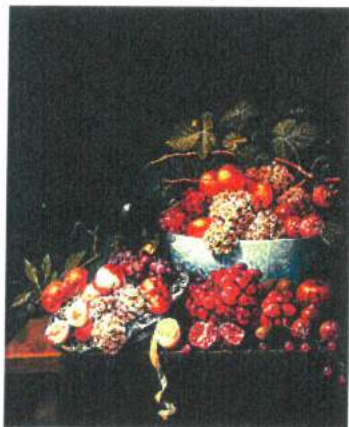
A més a més, Espanya, com la resta de països catòlics, es va veure sotmesa a la Contrarreforma, necessària després de la Reforma protestant, i això va suposar una radicalització religiosa en la que, per damunt de qualsevol altra cosa, es valorava l'austeritat, la renúncia... i, per això mateix, donar-se a qualsevol plaer mundà com ara el del bon menjar, va passar a estar mal vist, a representar un signe de degeneració i de pecat contra l'esperit catòlic.

Per això els artistes d'esta època en Espanya es dedicaren quasi exclusivament a la pintura religiosa i moralitzant i els seus bodegons són una finestra oberta a l'època, plens d'austeritat i de contenció, sense res superflu ni luxós. No es pinten mai fruites o flors exòtiques sinó,

tot al contrari, productes simples de l'horta, els aliments de cada dia, ni tans sols els més bonics sinó més bé els més comuns, amb totes les seues imperfeccions.

Tot el contrari que en el bodegó flamenc, en el que la societat protestant, molt més liberal que la catòlica reformista, comença a veure amb freqüència al seu voltant articles de luxe que es convertixen en símbols d'una societat en creixement.

Per això, els bodegons recarregats i excessius, plens de productes exòtics per a d'ells com els penjolls de raïm o les magranes, acompanyats normalment per porcellanes, vidres tallats, fonts de plata...



Adrian van Utrecht

Així les coses, el bodegó espanyol no podia iniciar-se més que amb Juan Sánchez Cotán, un monjo cartoix què que ens interessarà molt tant per la meravellosa elecció dels seus temes com per la manera tan característica i sensible de tractar-los, i que, com després farà Zurbarán, molt influenciat per ell, buidarà en els seus quadres totes les vicisituds de la seua època, vistes ara, des dels ulls d'un religiós. Moltes interpretacions s'han volgut donar als seus bodegons; des d'una alta càrrega simbòlica fins a una didàctica d'intenció religiosa però, lògicament, res hi ha de segur ni està demostrat. L'única veritat és la que s'hi veu: que tota l'obra està impregnada d'un gran misticisme, d'un gran misteri que ens parla de com l'artista busca la transcendència, la sublimació de les coses terrenes, el traspassar els límits que imposa la realitat i sembla aconseguir-lo justament representant amb harmonia i sobrietat, amb una llum quasi màgica, -cosa que no s'hauria pogut dir en aquells moments!-, que sembla procedir més de dins dels objectes que de fora.



Sánchez Cotán *Bodegón del cardo*

Molts són els seus bodegons i ací només veurem alguns dels més representatius però, d'entre ells, potser siga el "Bodegón del cardo" el que més captiva a qui el contempla. És palès què, el malnom de "del cardo" li vé per la impressionant verdura que ocupa quasi el mateix espai que la resta d'elements del quadre i en ell s'aprecien a la perfecció totes les característiques que hem estat nomenant sobre este tipus de bodegó: la sobrietat i la humilitat dels aliments elegits, inclús la presentació elegida, pomes i perdis penjades, pardalets en espetò i àcides llimes... ens parlem de l'estètica i el gust d'una època dura per a Espanya. Per això, per la seua economia en els mitjans i la simplicitat dels aliments elegits que reproduïxen fidelment l'alimentació que la ferma creença religiosa de l'època i la penúria dels rebosts requeria, especialment en certs moments de l'any religiós, estos bodegons del barroc espanyol es denominaren "bodegons de quaresma" perquè com molt bé va dir algú "... semblen més voler consolar del dejú que despertar la gana".



Sánchez Cotán *Bodegón*

Molts altres següiren les profundes emprentes deixades per Cotán amb més o menys fortuna i tècnica, però d'entre ells, destacaran Felipe Ramírez, amb el seu "Bodegón con cardo, francolín, uvas y lirios", amb una artística encara que un poc sospitosa semblança amb el del mestre; o Juan van der Hamen, amb el "Bodegón con dulces y cerámica", ja molt més pròxim als bodegons realistes de Velázquez o Goya, tant pels temes com pel tractament de la llum com el propi missatge a transmetre.



Felipe Ramírez
Bodegón con cardo, francolín, uvas y lirios



Juan Van der Hamen
Bodegón con dulces y cerámica

Continuarem amb Zurbarán, contemporani de Velázquez però molt menys realista que este, i el seu treball detingut, de gran força visual i profund misticisme, que va des d'aconseguir l'apropament al tacte i les sensacions produïdes pels materials per mitjà del joc entre línies curves i volums i els recorreguts subtils de les llums i les ombres per sobre cada objecte, cada detall, cada material. Si alguna cosa caracteritza els bodegons de Zurbarán es la impressió de simplicitat, que no de buidor, que donen; l'ascetisme sense severitat que produïxen i el joc de clars-obscur, sempre present. També és molt característic en ell el respecte, quasi l'afecte, que pot apreciar-se en els seus bodegons, amb que tracta els objectes més modestos, dotant-los de caràcter simbòlic.



Zurbarán *Tazas y vasos*



Zurbarán *Plato con membrillos*



Zurbarán *Cesta con manzanas*

A partir d'ací comprovarem en la pràctica allò que estem defensant des del principi, què les pròpies imatges de les obres ens poden servir de guia en este passeig per les formes de vida i els costums dels diferents moments històrics de les gents d'Europa occidental, curiosament, només per mitjà de l'expressió artística.

Amb la pràctica adquirida, podrem percebre sense massa esforç, com si d'observar el fluir tranquil d'un riu es tractara, tots estos canvis patits que quedaran reflectits, de manera objectiva i realista unes vegades i subjectiva i inclús surrealista, d'altres, en les obres d'art, acostant-nos un poc més a la millor comprensió dels grups humans que hi habitaren cada època.

Començant pels "propis", des de Velázquez i passant pels bodegons de De Palacios o Luís Meléndez a Goya, en els que ja es perceben, només mitjançant els animals i objectes elegits per als temes del seus bodegons, canvis importants en l'entorn històric.

En Velázquez, influïxen de manera definitiva dues qüestions. La primera què, com a sevillà d'origen, es convertirà en « Pintor del Rey » Felip IV, mitjançant el recolçament d'en eixos moments en Espanya, la persona amb més influència en la Cort : el també andaluc Conde-Duque de Olivares, i totes les conseqüències que eixa relació amb el monarca tindran en la vida i l'obra del pintor. La segona és el seu viatge a Itàlia, el seu treball d'investigació en la pintura del Renaiement que serà definitiva per a caracteritzar la seua obra marcada per una simplicitat plena d'elegància, un ús novetots de la llum i del color, molt més intens i viu, que comença a traure les obres artístiques de « les tenebres » en que estaven instal·lades abans i que ompliran de modernitat i de llibertat artística tant les figures humanes com les escènes que retracta.



Velázquez *Vieja friendo huevos* (izq), *La mulata* (sup)



Luis Meléndez *Plato de acerolas*



De Palacios *Dulces y trenzas de pan*

Goya, en canvi es formarà en l'ambient artístic del segle XVIII en Espanya, el "Rococó", l'extrem més recarregat del Barroc, però encara així i influenciat tota la seua vida per Rembrandt i pel propi Velázquez, evolucionarà molt prompte cap a un estil propi i molt personal. De família aragonesa noble, Goya també viatja a Itàlia per a formar-se amb els clàssics i tornat a Espanya, travessa per diverses èpoques, personals i històriques, que van deixant emprentes fofundes en la seua obra; primer, els treballs de cartons per a la Real Fábrica de Tapices de Santa Bárbara, en els que va mostrar una visió molt fresca i amable de la vida quotidiana de l'Espanya de la seua època; després, la seua experiència com a pintor de càmera de Carles IV i la seua posició de privilegi en la cort però també, les seues vivències durant la guerra de la Independència espanyola, entre 1808 i 1814, que carreguen definitivament la seua pintura de una fortíssima denuncia de la crueltat humana que porten les guerres. La pintura de Goya contrasta amb l'habitual afectació i idealització dels pintors de la seua època i és, en canvi una pintura senzilla i honesta on es mesclen també una profunda ironia i una sàtira molt forta als defectes i les supersticions de l'època. Tota esta "amargura històrica" creix encara més amb, per una part la seua sordera produïda per una malaltia que l'aïlla, a poc a poc, del seu entorn i, per l'altra, la situació política d'Espanya durant la primera etapa del regnat absolutista de Fernando VII, i acabaran en l'autoexili en França del pintor fins a la seua mort.

Les propostes del pintor aragonés van ser de tanta importància i modernitat que influiran en tots els grabats i tota la pintura de mitjans del segle XIX i en l'art del segle XX.



Goya *Aves muertas*



Goya *Bodegón con pavo muerto*

El XIX i la Modernitat

Goya ens haurà introduït, amb la seua visió tan peculiar, de ple en el segle XIX que s'estrena en Espanya amb pintors de la talla de Zuloaga o Solana, de caràcter més academicista i historicistes, fins a entrar amb Cézanne, i d'alguna manera amb Gauguin, de la mà en el terreny de les avantguardes europees del segle XX representades per Juan Gris, Picasso, Matisse o Dalí... d'entre altres.

Cézanne serà el primer que començarà a plantejar-se una nova manera de pintar que responga millor a la necessitat de reflexar l'essència de la realitat i per a això elabora un mètode amb el qual la ment de l'artista ordena i dóna coherència a les sensacions. D'ací el seu famós lema: "...Cal tornar a ser clàssic per mitjà de la natura, és a dir, per mitjà de la sensació."; o el que és el mateix, tornar a ser clàssic a partir de l'experiència personal. "... Pintar al natural no suposa copiar l'objectiu, sinó materialitzar les pròpies sensacions."



Cézanne *Cebollas y botella*



Cézanne *Naturaleza muerta*



Cézanne *Naturaleza muerta*

Cézanne va fer seu el gènere del bodegó que, fins al moment i en este període havia estat prou desprestigiat perquè este gènere l'obliga a grans sessions donat que té la necessitat d'"aprendre l'objecte" en la seua totalitat: les fruites varien amb el pas del temps i ell, artista molt meticolós s'esforça per trobar el color exacte, conscient de que contra més ajustable siga el color, amb més força i claretat apareixerà la forma. Sobre esta, la forma i, en general, sobre les seues preocupacions al pintar bodegons i les seues relacions i sensacions amb els elements que hi utilitza, Cézanne escriu a un amic: "... He renunciat a les flors. Es marcen immediatament. Les fruites són més fidels. És com si volgueren demanar-te perdó per perdre el color. (...) Quan, amb tocs polposos del pinzell, es reproduïx la pell d'una preciosa bresquilla, la malenconia d'una vella poma, es pot veure en els reflexes que ells mateixos intercanvien la mateixa ombra de renunciació, el mateix amor del sol, el mateix record de la rossada".

Resulta ara tan evident perquè per a molts pintors europeus de l'Avanguardia Cézanne va ser el pare de la modernitat!

Manet és altre dels pintors que hem elegit per tal de mostrar este peculiar selecció, en este cas, per les seues característiques que, si no estrictament contemplades en el gènere del bodegó, si s'acosten a allò que ens interessa sobre la influència que pintor i entorn històric tenen un sobre l'altre. Manet va poder copiar per al seu aprenentatge, directament en el museu del Louvre obres de Tiziano, Rembrandt, Velázquez, Goya, Delacroix... que l'influeixen moltíssim en tota la seua obra i, encara que ell no va ser mai un impressionista, en el sentit més estricte de la paraula, donat que era més bé el que hui en dia diríem un "urbanita", un habitant convençut i encantat de la ciutat, un "dandi", des d'una gran capacitat d'observar el seu voltant des de la distància "més elegant" i que en un moment determinat utilitza, conscient o inconscientment, la seua pintura per a fer evident la hipocresia de la burgesia de la seua època. I per a mostra, l'obra, part figuració, part bodegó, que hem elegit: "El desayuno sobre la hierba" pintat en 1862 que va constituir un escàndol per a molts i un estímul per als joves pintors que començaven a constituir-se en grup, "els Impressionistes", Renoir, Manet, Monet, Pissarro, Degas... un moviment que és el resultat d'una necessitat estètica però també històrica, després de tant d'academicisme i encorsetament de l'art, de una llarga evolució que utilitzarà el paisatge com a forma d'expressió pictòrica del segle XIX i que buscarà un nou llenguatge expressiu fonamentat en l'observació directa de la natura, l'ús freqüent dels colors primaris i els seus complementaris purs, sense mesclar-los, a deixar més solt i lliure el pinzell i a utilitzar la llum per mostrar la natura "tal com", a "transcriure la naturalesa", com ells dirien, que va ser precisament allò que va acabar amb el seu projecte que deixarà pas a "l'Expressionisme", que permetix als artistes tornar als arrels més primitius de tot l'art: l'art africà.



Manet *Desayuno sobre la hierba*

Gauguin serà el millor representant d'un període intermedi, el "Postimpressionisme francès", amb colors exuberants i formes i temàtiques molt personals que van donant forma al que serà l'art modern.

Començant ja madur com a pintor, es veu influït primerament pels impressionistes que el motivaran a dedicar-se definitivament a la pintura però no serà fins que no comence una llarga sèrie de viatges pel Caribe que descobrirà la seua essència: els colors i la llum que el servixen per a fer més intensa la sensualitat de la seua pintura i la percepció personal de l'estreta relació que existix entre els ser humans i la natura més primitiva. Gauguin trobarà ací una via perfecta per a expressar les seues emocions d'una manera més lliure, sense la contaminació de la societat refinada i amb el contacte directe i real amb un paisatge ple de colors sensuais (i tornem als sentits!) i les gents que hi conviuen estretament amb la natura.



Gauguin

Pels que fa als pintors espanyols de finals del segle XIX i principis del XX, seran els nostres escollits, per les seues tan peculiars i, precissament, poc generalitzades característiques però mostres fidels de la seua època, Ignacio Zuloaga i José Gutierrez Solana.



Ignacio Zuloaga *Las brujas de San Millán*

El primer, Zuloaga, a més d'altres gèneres va cultivar, encara que d'una manera molt personal, el bodegó i està considerat com un dels més importants pintors espanyols de també encara que la seua pintura va ser una de les més discutides també per la seua cruesa i el seu dramatisme, que alguns qualificaven d'excessiva per deixar en no massa bon lloc al País però que l'artista no dubtava en utilitzar com a mitjà realista d'expressar el seu malestar per la situació que travessava Espanya en eixos moments, sent la pròpia guerra civil espanyola la que suposarà per a l'artista un retir social definitiu.

Pel que fa a Solana, també està considerat com a un dels grans, ara ja del segle XX, i qualificada la seua pintura i a ell mateix com el gran representant de "l'Espanya negra" interessat pel dramatisme, les representacions culturals espanyoles de la mort, que convida a plantejar-se qüestions profundes i a reflexionar sobre la cruda realitat en la que vivia, i viu, tanta gent. Observar i conèixer l'obra de Solana, ens espantarà, de segur, a començar una búsqueda personal en allò més profund de cadascun de nosaltres.



Solana *Escenas de máscaras*

Les Avantguardes

Ja situades en ple segle XX, encara que molts dels seus representants són naxcuts a finals del XIX com és el cas del dos pintors ací seleccionats, Picasso, considerat per molts el més gran pintor del segle XX, i Juan Gris, un dels mestres del Cubisme que va començar a treballar la tècnica del "papier collé" o paper retallat i pegat després al llenç, a més d'altres moltes, i que va dedicar gran part de la seua obra als bodegons, ens trobem una nova forma, totalment revolucionària, d'entendre l'art i la creació artística, l'expressió i la tècnica, la relació amb la societat, amb la política, amb la vida en general.

Podem situar-les a Europa, durant el període que va des del començament del segle XX fins a l'inici de la segon guerra mundial i varen ser un conjunt de moviments artístics que tindran una gran importància en la posterior evolució de l'art. El fovisme, l'expressionisme i el cubisme són els primers moviments innovadors que hauran d'obrir pas a totes les renovacions que vindran més tard i estan representats per una llarga llista de genials artistes com, a més dels dos primers espanyols assenyalats, Picasso i Gris, Kandinsky, Matisse, Dalí, Klee, Breton, Pica-bia, Man Ray...



Juan Gris *Botella y cuchillo*



Juan Gris *Naturaleza muerta frente al espejo*



Picasso *Botella de Ojén*



Picasso *Busto y paleta*

El bodegó, avui

I com que tot té un principi i una fi, este recorregut "gastronòmic-artístic o artístic-gastronòmic", segons es mire, havia de dir "fins ací va arribar l'aigua" en algun moment i l'elecció ha estat més que clara. Quan?, ara mateix, en l'època que ens ha tocat viure. I, amb qui?, amb un dels pintors, segons l'opinió personal de qui escriu, és ben clar!, més personals, sensibles, màgics, filosòfics... del panorama artístic espanyol, i internacional també, Antonio López.

I per a començar, els orígens de la seua obra amb les vivències que l'artista atressora al taller de son tio, Antonio López Torres, un dels pintors menys representatius de l'estètica oficial del Realisme espanyol del segle XX que va deixar una obra en la que la naturalesa i les persones dins i en relació amb ella, els temes que ens interessen ací, seran l'eix i la inspiració de tota la seua pintura i després, de la del seu nebot.



Antonio López Torres *Bodegón con pimientos*

L'estil d'Antonio López partix de l'exactitud i, amb Velázquez o Vermeer ("La muchacha de la perla") com a referents, reinterpreta, des d'una visió, una tècnica i una sensibilitat contemporànies, els temes dels bodegons barrocs, com en la seua obra "La fresquera" del 1962.



Antonio López *La fresquera*

Els seus temes són propers, escènes cassolanes amb objectes anònims i humils de l'entorn domèstic del pintor, i, segurament, del de tots. Per això, en tots ells, la presència de la realitat és molt intensa encara que al mateix temps, enigmàtica, suggeridora, màgica.

Els seus objectius traspassen i impregnen tota la seua obra. Necessita, i aconsegueix convertir tot el que té al davant en "fet pictòric" d'alta intensitat expressiva o el que és el mateix i molt prop dels primers bodegons barrocs pel que fa al tractament dels objectes, tracta de "buscar l'ànima" del model i traure-la al quadre amb tota la intensitat que l'experiència i les seues vivències, d'artista però també de persona, li permeten.



Antonio López *Plato de uvas y jarra*

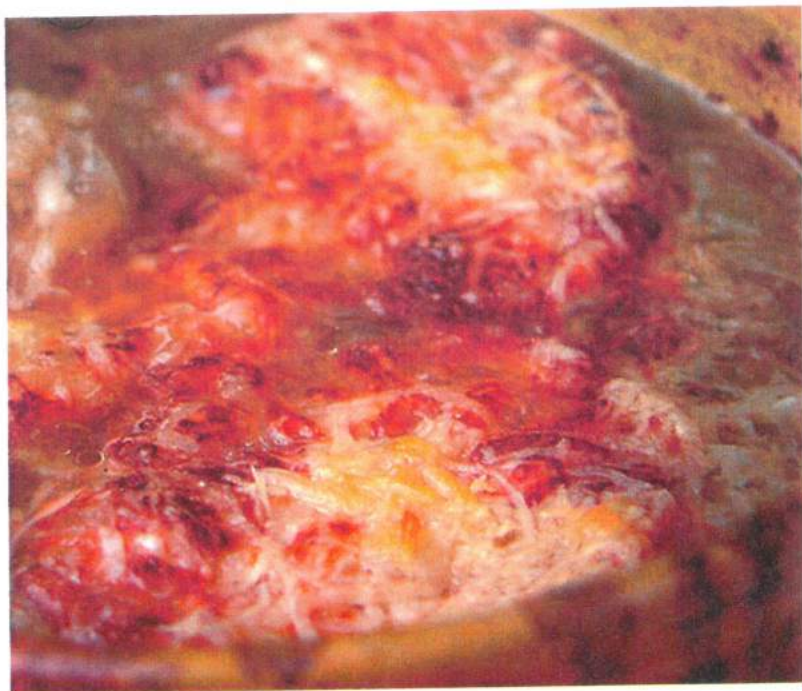
Les obres d'Antonio López, en general i els bodegons en particular, són un diàleg infinit entre l'artista i el que té davant seu, « el natural », en el que ell es convertix en narrador, en cronista de tot allò que hi ha i que passa al seu voltant des de la pròpia història; des de la pròpia sensibilitat i des de la pròpia forma de "sentir" la llum i el color, els sons i els olors, d'entendre i de viure la vida, des de l'emoció d'estar viu i en este lloc ...

Algú digué d' Antonio López que "... Té eixe rar dó que li atorga la capacitat de veure l'inèdit en allò més comú, de veure el que molts altres mai han sigut capaços de captar..."



Antonio López *La tabla*

Sopa de ceba gratinada



Tallar les cebes en juliana i sofregiu-les en una cassola amb la mantega fins que s'ablanen però sempre quedant blanques, ni daurades ni torrades. Afegir la farina, barregeu-la amb les cebes i coure-lo tot dos minuts aproximadament. Afegiu el brou i deixeu coure una mitja hora. Rectificar de sal al vostre gust.

Este tipus de sopa on millor sap i queda és en cassolletes individuals de fang. Repartiu el brou amb la ceba en cada cassoleta i afegiu-hi les llesques de pa i el formatge al damunt. Poseu al forn ben calent i gratinar fins que el formatge estiga daurat.

Ingredients

- *4 Cebes grans
- *15 g de farina
- *100 g de mantega
- *6 Llesques de pa un poc dur
- *3 litres de brou blanc (de pollastre, per exemple.)
- *100 g de formatge Gruyère ratllat
- *Sal

Tajin de corder amb bunyols de carlota (*Tayin jaruf bi-salabiat al-yaqr*)



Picar finament els alls i la ceba i daurar-los en cassola o tajin. Incorporeu el corder tallat a daus d'un centímetre aproximadament i el safrà, el julivert picat i aigua o brou de corder, segons es preferisca, fins a cobrir-ho tot. Deixar coure durant uns vint-i-cinc minuts, fins que la carn estiga feta.

Al mateix temps, aneu preparant els bunyols. Saltegeu en una paella amb un poc d'oli d'oliva l'all i el coriandre picats, el comí en pols i la carlota que prèviament haurem escaldada i tallada en tires fines. Retireu del foc i reserveu.

Mescleu la farina i els ous fins a aconseguir una pasta semilíquida a la que incorporareu a poc a poc el saltejat de carlota reservat. D'esta pasta feu boletes, semblants als nostres bunyols, i fregir-les en oli d'oliva ben calent fins que queden ben daurades i cruixents.

En el plat original, els bunyolets de carlota solen afegir-se al tajin una vegada acabat de coure el corder i, per tant, es menjaran molls però, si preferiu menjar-los ben cruixents, podeu posar-los al damunt de la carn just abans de servir-la.

Ingredients

per a 4 persones:

- *1,2 kg de corder
- *200 g de ceba
- *10 g d'all sec
- *1 g de safrà
- *julivert

Per als bunyols

- *300 g de carlotes
- *10 g d'all sec
- *2 ous
- *1 culleradeta de comí en pols
- *1 culleradeta de farina
- *coriandre

Ànec laqueat a l'estil de Beijing

(Beijing Kao ya)



Ingredients

- *1 ànec de 2 k, net sense budells
- *1 litre d'aigua
- *1 cullerada de mel
- *1 1/2 cullerades de salsa de soja
- *1 cogombre d'uns 20 cm
- *5 cebes tendres

Per al brou

- *1 1/2 d'aigua
- *1 cullerada de sal
- *Pebre negre
- *Fideus d'arròs
- *Els osos i la carcassa de l'ànec
- *Unes fulles de col

Per a les coquetes

- *220 g de farina
- *12'5 cl d'aigua gelada
- *Oli de sèsam o al gust per a engreixar les coquetes i la paelleta

Per a la salsa d'acompanyament:

- *6 cullerades de pasta de soja
- *3 cullerades de salsa xinesa de prunes
- *3 cullerades de sucre
- *3 cullerades d'oli de sèsam

L'ànec

Banyar lentament l'ànec amb 1 litre d'aigua bollint fins que la pell es torne quasi blanca. Secar-lo amb paper de cuina i deixar que li done l'aire entre 4 i 5 hores, com a mínim. Calcar el forn a 200 graus i, una vegada calent, col·locar l'ànec en una font per a rostir, damunt d'una graella metàl·lica i cuinar durant 1 hora sense obrir en cap moment el forn. Mesclar la mel, la salsa de soja i dues tasses d'aigua. Una vegada transcorreguda la pri-

mera hora de forn, traure l'ànec i untar-lo amb la mescla anterior i tornar-lo al forn 15 minuts més.

En calent, llevar la pell a l'ànec passant un ganibet afilat entre d'ella i la carn i tirant amb el dit polze, tallar-la en porcions i reservar. Trossejar la carn i posar en una font.

L'acompanyament

Mentres, tallar en bastonets prims d'uns 5 cm la ceba i el cogombre igual però un poc més gruixut i col·locar en un plateret a banda. Seran l'acompanyament de l'ànec junt a les coquetes calentes. Mesclar els ingredients de la salsa i remenar fins que estiguen ben lligats i deixar també en recipient a banda.

Les coquetes.

Per a fer les coquetes, tamisar la farina i fer amb ella una muntanyeta amb un foradet al mig on buidarem l'aigua. Mesclar bé fins a obtenir una massa llisa i sense grums i cobrir amb un drap net i humit deixant-la reposar uns 15 minuts en un lloc templat. Donar-li a la massa forma de cilindre d'uns 20 cm i tallar-lo en 20 trossos iguals. Agafar dos trossos i fer dues boles i aplanar. Untar cada disc resultant amb oli per una de les dues cares i unir dos discs per les cares amb oli fent uno a soles que aplanarem també fins a obtenir una coqueta molt fina. Així amb tota la massa. Cuirem les coquetes en una paella menuda, com per a ous fregits o crêpes, que haurem engreixat abans amb una fina capa d'oli. Una vegada fetes, doblegarem cadascuna en quatre i les reservarem calentes.

El brou

Fer bullir durant 15 minuts un litre i mig d'aigua amb les fulles de col tallades a trossos, la cullerada de sal, la carcassa i els osos trossejats de l'ànec i les sobres de carn després d'haver-la tallada. Al final de la cocció, afegir un grapat de pebre negre i un altre de fideus d'arròs (optatiu) i deixar coure 3 minuts més.

Com servir-lo i menjar-lo

En primer lloc, la font amb la pell cruixent, a manera d'aperitiu.

Després, en fonts separades però al mateix temps, la carn, el cogombre, la cebeta, la salsa i les coquetes calentes. La tradició mana que cada comensal vaja agafant una coqueta, la unte amb un poc de salsa i col·loque al damunt la resta dels components, carn i verdures, en xicotetes quantitats per a enrotllar-la després com a una crêpe i menjar-la.

Per últim i per a tancar el dinar, es servix el brou, sempre molt calent.

la cuina com art de lentitud

Voro Contreras Marco



Montaigne va escriure una vegada que l'home és "l'animal que guisa". Molts anys després, Arguiñano cantava en el seu programa que "somos lo que comemos, la vida es así, de lo que disponemos hay que saber elegir". Per a mi, són dos bons referents per a ressaltar la importància que té la cuina en les nostres vides i, com animals socials que som, en les nostres societats també. Resulta un bon experiment comprovar com

canvien o no canvien les coses a través del que l'home es va ficant a la boca. Que estiga més o menys bo, eixe és un altre cantar.

El que llegiran a continuació no deixa de ser un modest article d'investigació periodística, salvant totes les distàncies possibles. Es tracta de comentar com era la cuina elianera d'abans. Quan és "abans"? Supose que és un concepte difícil de dilucidar, però vindria a ser quan l'Eliana era un poble com qualsevol altre, sense cotxes aparcats damunt de les voreres (potser perquè no hi havia ni voreres ni cotxes) i sense màquines excavadores ficant-li la banda sonora al transcórrer del dia. Si em permeten la indiscreció, jo, aquella Eliana, no l'he coneguda, però sí la meua família i alguns amics, que són als qui he recorregut per a fer l'article. Jo, com a periodista, l'única cosa que faré és plasmar tot el que m'han contat "negro sobre blanco", i que l'estil es note el menys possible.

Però abans d'entrar en farina, i abans de començar aquest recorregut pels usos i costums de la gastronomia elianera, caldria fer una sèrie de consideracions. Des de fa uns quants anys, tinc prou afició a llegir escrits sobre "el arte de comer", encara que la meua varietat d'autors es limite a Julio Camba, Josep Pla, Néstor Luján, Vázquez Montalbán i algú més. Tots coincideixen a dir que la qualitat gastronòmica dels països ha anat caient irremeiablement. A títol personal, crec que es tracta també d'una qüestió d'inconsistència, d'uniformitat alimentària. No és exagerat dir que hui en dia quasi tot fa el mateix gust, amb certs matisos, clar està. I

també hui en dia la gent està menys capacitada per a fer distincions. La raó? Supose que el temps, en el sentit més ample de la paraula.

Hui tot el món treballa (i que no falte) i tot el món – paladars delicats a banda – es dedica a comprar a les grans superfícies comercials aliments que, meravelles de la tècnica i de la química, tenen l mateix sabor (i es troben igual) a l'estiu que a l'hivern. A més, tot es fa de pressa. Com va dir l'anomenat Pla, "la cuina, com art de lentitud, de paciència, de moderació, de calma, ha passat avall". Només en certes tendes – i en alguns pobles, en certes cases particulars – i en cada vegada menys restaurants, encara es poden trobar mercaderies i plats amb un mínim regust d'autenticitat i personalisme, i creats o fets amb un mínim de calma.

Sembla que abans no era així. La dona s'ocupava de la casa i sempre tenia un ull ficat al foc. Cuinar no era una cursa contrarellotge, encara que sí una necessitat. En la cuina diària, els aliments estaven relacionats amb l'estació de l'any que transcorria, el que li donava un plus de qualitat indefectible. I en les dates senyalades, festes de guardar i esdeveniments religiosos, la cuina adquiria una personalitat, més senzilla que fastuosa, però sempre especial.

HIVERN, TARDOR I NADAL



Respecte de l'Eliana, com a qualsevol altre poble, hi havia dies i dies, i cada un tenia les seues particularitats. Comencem pel Nadal, dies assenyalats com pocs, i en els que tot el món s'esforça a cuinar i menjar bé. Ara, a qualsevol taula nadalenca apareixen plats de qualitat poc discutible, però d'aspecte i de sabor, potser, massa generalitzats. El dia d'abans, tot el món pot anar al supermercat d'enfront de casa i comprar – amb les peles per davant – angules del Cantàbric, cigales de Mauritània, xai castellà i torrons de Xixona.

Abans, la cosa estava molt més limitada a l'àmbit local – o com a molt, comarcal – i en la Nit de Nadal rara era la casa elianera on no es comprava un borrec i es torraven unes xulles davall la campana del fúnebre de la cuina, acompanyades del corresponent allioli i del vi de la terra. Després, venien els pastissos de moniato casolans – que encara perviuen com a referent de la cuina nadalenca – i els torrons – de gat, de Xixona o de Casinos –, que se solien comprar a pes a finals de setembre a la fira de Sant Miquel de Lliria.

El dia de Nadal, el protagonisme el tenien els fideus, la pilota i l'olla, que es diferenciava d'altres "olles" de la resta de l'any perquè hi cabien més coses: cigrons, pollastres de casa, cansalada, garretes, ossos, la verdura de la temporada (naps, xirivia, carlota...), creïlles, algun

moniato i en temps més antics hi ha qui ficava fins a una pera. El segon dia de Nadal, que també era festa, amb el caldo de l'olla que havia sobrat, es feia un arròs al forn.

No era aquest l'únic arròs d'hivern o tardor. Ma mare encara fa l'arròs junt, que a la manera que es menja a l'Eliana només l'he tastat a l'Eliana (tot i que no vull dir que només es faça d'aquesta manera a l'Eliana, sinó que jo només l'he menjat ací. Fora, el més paregut que he tastat és l'arròs amb fesols i naps): porc, penca, nap, cansalada, botifarró, fesols bullits i, en algunes cases, un poquet de borrec. Parlant de fesols, al poble cadascú se'ls cultivava a sa casa, i de vegades venien famílies gitanes que barataven fesols per cassoles i altres estris de cuina (altra cosa no, però sempre s'ha dit que per a bons calderers, els gitanos).

PRIMAVERA I SETMANA SANTA



Per Setmana Santa i Quaresma, era la doctrina la que marcava el calendari gastronòmic, i per això eixos dies se substituïa la cuina carnal per una altra més espiritual. A ma casa, això encara es practica, i qui vulga menjar carn un divendres que se'n vaja a un restaurant. Tot i que mai m'he queixat, perquè la substitució resta igual de bona que la titular: abadejo amb tomata, "ajoarriero", truita de ceba, albergínia, carabasseta o creïlla. I per a dinar, arròs amb bledes, que és un dels meus plats preferits, sobretot quan està sequet i ve acompanyat de vinagretes i cebeta. O potatge sense carn, però amb cigrons, bledes i ou bullit. I de dolç, un panou de nous i panses o uns "mantecadets". Això, que fam, no se'n passava a pesar del dejuni.

La resta de dies primaverals, la naturalesa es posava al servei d'homes i dones per donar-los les coses més agradables i gustoses. El peix blau més saborós, carn de vedella tendreta... I, per suposat, les verdures més exuberants, nombroses i gustoses de tot l'any: les primeres creïlles, els encisams, les albergínies, els carabassots, la carlota, els espinacs, els espàrrecs, les bledes, les cebes joves, els alls tendres, les faves, els pèsols...

ESTIU I LA MARE DE DÉU DEL CARME



A l'estiu, la gran festa senyalada a l'Eliana és, com no, la de la Mare de Déu del Carme i el Crist del Consol. El típic, per a dinar, és la paella. Hi haurà plat més exclusiu, elegant i a la vegada més senzill i quotidià que la paella? I a més social, com assenyalava el periodista elianer Josep Torrent "perquè als seus voltants s'apleguen les famílies, els amics, els de la casa i els de fora". Per això, a l'Eliana, la paella també és plat de diumenge, de celebració i de festa. I és tan enorme, que per a acompanyar-la, només fa falta una amanida, i de postre un meló – en estiu, com era el cas de les festes patronals -, o un grapat de cacauets.

(La part darrera de ma casa dóna al carrer del Palau, i abans de ser un carrer asfaltat ple de clots, era un carrer tancat on donaven els corrals. Segons em conten les meues ties, cada diumenge, les dones feien la paella a llenya al corral, i el carrer s'omplia d'una boirina i d'un olor inconfusible. I és que podrien estar cuinant-se a la vegada almenys unes deu paelles, encara que la que més destacava era la de Conxeta la del Pla, que era la més gran per tindre més família i sempre l'adornava amb una cresta de pollastre al mig).

També era habitual la vespra de la Mare de Déu fer un sopar bo a la fresca del carrer a base de carn torrada – llomello, xulles o embotit – i a la taula "ensaladilla" i pimentó amb tomata. Després, de dolç, un "mantecao" dels que feia, per exemple, la tia Paca la del Gallo, o un blanc i negre dels que feien al Marco o al Torrent.

CUINA DE BODES I COMUNIONS



La cuina de bodes i comunions també tenia com a zenit culinari la paella, però al seu voltant, s'anaven presentant una sèrie de plats que, per la seua excepció i pel nombre de degustadors, requeria el treball dels de la casa on es feia, de les veïnes que ajudaven a l'elaboració i d'una mena de "professionals" de la cuina elianera que acudien per a dur el pes de l'esdeveniment. Eren com els cuiners principals d'un restaurant que dirigeixen els seus marmitons.

Com és sabut, bodes i comunions eren actes senyers, que es feien a casa d'un dels contraents o celebrants, que duraven fins la nit i als quals acudia pràcticament tot el poble que, com passa ara, el que es volia era menjar bé. Així que, per a no quedar malament, els amos de la casa parlaven dies abans amb Consuelo la Ventana, o amb Juanito el de la Casa (algunes cases més pudents tiraven mà de la tia Sabeleta, una veïna de Bétera que també venia a guisar des del seu poble per aquests esdeveniments), entre els qui, diuen, hi havia una mena de "baralla" per veure qui feia la millor paella o la millor sopa de núvia, i que també s'atrevien a fer el farcit d'un pollastre o una truita de diverses capes com no s'havia vist mai al poble.

Aquestes persones — els anomenats Consuelo i Juanito, però també Juanito el Guarda, o la tia Maria, o les bunyoleres de la nostra falla, que en el seu afer també són unes expertes, i tants altres veïns del poble — van passant a la història de l'Eliana per una cosa tan senzilla com és cuinar bé. I inclús a cert nivell, arribant a revolucionar la cuina tradicional elianera, donant-li un pas qualitatiu més enllà.

EL SECRET DELS CARAGOLS

Tots tenien els seus secrets. Encara que, per a secrets, la meua iaia Gertrudis. Si em permeten, els contaré que a la tasca del meu iaio Voro, la meua iaia feia uns caragols la fama dels quals traspassà el nostre terme i van ser anomenats i lloats en un periòdic regional. Doncs resulta que la meua iaia sí que li ha contat a ma mare com "enganyava els caragols" -omplia una safa d'aigua, la ficava al sol i després de netejar-los bé, ficava els caragols dins de l'aigua. Omplia la vora de la safa amb sal i quan els animalets notaven la calentoreta del sol començaven a eixir fins que la sal els ho impedia. Era quan la meua iaia aprofitava per a agarrar-los amb tota la molla fora i llestos per a cuinar- . Però falta l'altra part del secret: la de la salsa, que és el que li dóna el sabor característic a un aliment tant anodí per si mateix com és el caragol, i el que segurament li donà la fama als de la meua iaia. I no hi ha manera. Mira que ma mare li ho ha dit vegades, i no hi ha manera. Es fa la despistada, assegura que no se'n recorda, i així fins a l'eternitat.

receptari

Esgarrat

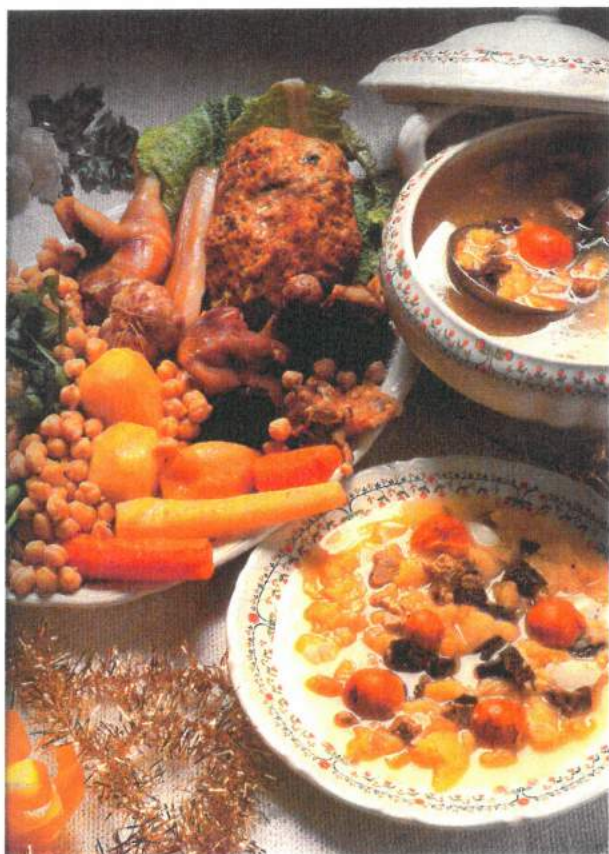


Ingredients

- * pimentons rojos
- * bacallà
- * oli
- * alls

Cal torrar els pimentons (a la brasa o al foc, millor), netejar-los les vines, llevar-los la pell i el cor. Després es fan a tires. I ja s'ha d'afegir el bacallà espencat o esgarrat (d'ahí el nom) i arruixar-ho tot amb un bon oli d'oliva. Es poden afegir també uns alls crus molt tallats.

L'olla de Nadal



Ingredients

Carn

- *del porc: cansalada, peuet, corbet i botifarró
- *de la vedella: garreta i ossos
- *del corder: garreta
- *carn de ploma: pollastre i gallina

Verdures

- *cigrons remullats
- *creïlles
- *xirivia
- *cardet
- *nap
- *carlota
- *moniato (opcional)

Pilota

- *carn picada de magre
- *carn picada de vedella
- *ous
- *pebre blanc
- *canyella
- *pa ratllat
- *pa remullat
- *julivert

Ficarem en una gran olla tota la carn i la deixarem bullir. Quan alce el bull, li llevarem l'espuma que es forma, i després anirem posant la verdura i el cigrons. Ho deixarem coure en un bon perol i li donarem tot el temps necessari perquè isca un bon caldo. Quasi al final, li afegirem la pilota i el botifarró, i segons la casa, li posarem una botifarra de ceba.

Per a fer la pilota, mesclarem els dos tipus de carn picada, després el rovell de l'ou, pebre, canyella, el pa dels dos tipus i el julivert. Amb tots estos ingredients ben pastats, farem una bola un poc ovalada a mode de pilota de "beisbol". Abans de ficar-la a l'olla, la pasarem per un poc de clara d'ou. En temps passats, s'afegia un poc de sang.

Amb el caldo farem uns bons fideuets i en una plàtera a part servirem tota la carn i les verdures, per a menjar-se-les després.

Arròs amb fesols i naps



Ingredients

- * 500 gr. de porc (peuet, corbet, morro)
- * 50 gr. de cansalada
- * 100 gr. de garreta de vedella
- * 1 ó 2 botifarres de ceba
- * 1 os de pernil
- * 150 gr. de fesols secs remullats
- * 400 gr. de nap (blanc i nap-i-col)
- * penques
- * 150 ml. d'oli
- * tomata
- * 200 gr. d'arròs
- * pebre roig
- * sal

La carn, convenient trossejada, i els fesols es posen al foc en aigua freda. A mitjan coure, se'ls afigen els naps pelats i a trossos, amb les penques. Quan ja tot està quasi cuit, se sofri-gen en l'oli calent una o dos tomates ratllades i una culleradeta de pebre roig, i s'aboca immediatament al perol. Es deixa bullir uns minuts i es posa la botifarra, la sal i es rectifica d'aigua, si cal. Es posa l'arròs, i es procura que, en estar cuit (uns 17 minuts), quede travat el suc, és a dir, ni massa caldós ni quasi eixut.

Pimentons farcits d'arròs



Ingredients

- 4 pimentons rojos grossos
- 1/4 magre de porc a trossets
- 1/2 quilo de tomata madura per a fregir
- arròs
- safrà
- oli

Fregirem el magre, i quan estiga cuit, li ficarem la tomata. La deixem coure, i ja cuita, afegim una culleradeta de pebre roig, i sal al gust; de seguit, hi abocarem l'arròs i un poquet de safrà. La mida d'arròs és dos cullerades soperes per cada pimentó. En estar tot mig cuit, farem els pimentons de manera que per la part de dalt queden uns 2 cm per omplir. Prèviament, haurem tallat els pimentons pel rabet i els haurem llevat el cor i les vinses, els

rentarem amb aigua i els deixarem que s'escórreguen. Una vegada farcits, els taparem amb la coroneta del rabet. Ficats en una cassola d'obra, es couran al forn, més o menys, tres quarts d'hora.

Embotits amb tomata



Ingredients

- llonganisses
- botifarres
- tomata
- alls

Els embotits de porc tenen, quasi sempre, una nota comuna dins la tradició valenciana: la seua simplicitat. Utilitzarem la llonganissa de magre i la botifarra de ceba.

Fregirem les llonganisses amb oli, i després les botifarres. Quan estiguen fregides, les deixarem a part, i amb el mateix oli, fregirem la tomata amb tres o quatre alls trossejats a foc molt lent. Quan estiga tot cuit, ens posarem un bon entrepà, com fan les nostres bunyoleres en les nits de falles per donar-nos de sopar.

Caragols



S'han de llavar bé els caragols i ficar en aigua al sol per tal d'enganyar-los. Ficarem una miqueta de sal per les vores de l'atifell perquè no s'escapen. Després els posarem a foc lent per a bullir-los un poc. Quan ja hem fet açò, triarem els caragols que no han tret la molla i els tirarem, i deixarem només els bons, que els tornarem a llavar i els courem.

S'ha de sofregir la ceba, els pimentons, els alls, el vitet i la tomata; afegim la sal i l'herba sana, i tot ho afegim als caragols. Després de bullir un poc, cal apagar el foc.

li afegim més aigua freda. I ho repetirem tres vegades, per a frenar la cocció (espantar els fesols).

Per a fer este guisat, cal comptar amb paciència i temps. De tant en tant, s'ha de remenar perquè no es creme.

Ingredients

- * 2 Kg. caragols
- * 1 ceba gran
- * 1/2 Kg. pimentons verds
- * 2 pimentons rojos
- * 4 ó 5 alls
- * 1 tomata madura
- * 1/2 l. oli
- * herba sana
- * pebre roig
- * 2 vitets
- * sal

Allipebre



Ingredients

- * un quilo d'anguiles
- * 250 ml. d'oli
- * una cabeceta d'all
- * creïlles (opcional)
- * ametles
- * pebre roig
- * sal
- * vitet
- * aigua

En una paella amb l'oli ben calent, se sofrigen 3 ó 4 alls sense pelar i amb un tall pel mig; un poc després es tira el vitet, la culleradeta de pebre roig, es remena tot, i de pressa s'afigen l'aigua -un mig litre- i la sal, al gust. En cas d'utilitzar creïlles, cal afegir-les en este moment, a trossets, i es deixa coure tot uns 15 minuts. Després afegirem les anguiles netes (sense cap, rentades i trossejades). En un morter, s'haurà preparat prèviament una salsa, matxucant amb el picamà els quatre alls crus, amb un pessiguet de sal, les ametles i el julivert tallat, i es continua esmicolant el conjunt fins aconseguir una mena de crema dura, la qual és aclarida amb unes cullerades d'aigua. I esta salsa

s'escampa per damunt del bull de la paella; es deixa coure tot fins que les anguiles estiguen cuites.

Es poden canviar les anguiles per lluç o rap, i afegir, ja per a arrodonir-ho, uns llagostins.

“Fesolà” (60 comensals)



Es fiquen tots els ingredients a coure en aigua freda, i quan alce el bull, li afegim més aigua freda. I ho repetirem tres vegades, per a frenar la cocció (espantar els fesols). Per a fer este guisat, cal comptar amb paciència i temps. De tant en tant, s'ha de remenar perquè no es creme.

Ingredients

- * 10 Kg. de fesols
- * 2 caretes de porc
- * 2 papades
- * 6 manetes de porc
- * 6 cues de porc
- * 3 Kg. de cansalada
- * 40 botifarres de ceba
- * 40 botifarres de carn
- * 30 xoriços (xicotets)

Verdura

- * 3 Kg. de penca
- * 2 Kg. de nap blanc
- * 2 Kg. de nap-i-col
- * 4 Kg. de creïlla
- * 2 ó 3 dinadetes de safrà
- * sal

Recepta de Juan Espinosa (Juanito, el Guarda)

Potatge de cigrons



Courem els cigrons (que prèviament haurem posat a remulla el dia anterior) en aigua calenta. Quan ja estiguen quasi cuits, posarem a fregir amb oli els espinacs, després afegim una culleradeta de pebre roig i ho aboquem tot als cigrons que estaran al foc. Ho deixem coure uns 10 minuts i posarem un o dos ous durs a trocets, i esperarem que alce un altre bull.

Ingredients

- *cigrons
- *espinacs
- *ous
- *oli

Bunyols de carabassa



Ingredients

- * 1 Carabassa
- * 200 g. de farina
- * 30 g. de llevat o rent

Bullir la carabassa i batuela, afegir la farina i el rent, i deixar-ho reposar mig hora per que puge.

Per a fer els bunyols agafeu amb els dits troços xicotets de pasta per formar-los i fregiu-los en oli molt abundant i calent.

Solen espolvorejar-se amb sucre.

cuiners elianers

Durant gran part de la història, la dona ha sigut l'encarregada de cuinar per a tota la família. Però, a poc a poc, i d'una forma molt lenta, la cuina s'ha convertit en un art més, en una manera més de desconnectar del món; i amb l'entrada femenina al mercat laboral, molts hòmens han pres les regnes de la cuina. Cada vegada existixen més xefs, cada dia és més important el bon menjar. Ací presentem un alcalde, un rector, dos científics, un escriptor i una pintora contemporània del nostre poble, que ens parlen sobre el seu costum en la cuina.

Maria Comes



“Sóc un arrosser empedreït”

La cuina és el laboratori on es forja la salut del cos i de l'ànima. A la cuina associem la fam i la set, i ens trobem amb la dacsca convertida en pa. Tots som investigadors en la cuina, i encenem la imaginació per a dur una miqueta de calor a l'estómac.

Fernando G. Tola

Ja fa tres legislatures que Josep M. Àngel representa el nostre poble, però fa més anys que debutà en la cuina. L'alcalde de l'Eliana confessa el seu amor per les arts culinàries encara que no sempre és ell qui les prepara.

Qui és el que cuina a casa?

La veritat és que el suport més important de les tasques domèstiques és la meua dona Carmen, però també he de confessar que, a mi, la cuina m'encisa. Una de les activitats lúdiques que més em desconnecta de la realitat és practicar la cuina. Sóc un acceptable pael·ler, un incipient expert en arrossos, inclús caldosos. Comence a fer els meus “pinets” en les verdures. He sigut capaç de fer este estiu una bassa de “samfaina” així com pimentó amb tonyina.

En esta família tan representativa de l'Eliana, sou exigents a l'hora de menjar o amb qualsevol cosa vos apanyeu?

A mi m'agrada menjar bé, i també comprar en llocs on hi haja bones matèries primeres. A les grans superfícies, compre pots; i als comerços d'ací de l'Eliana compre les creïlles, el pa, el pernil i altres coses, perquè crec que val la pena; es nota la diferència no sols en la qualitat, sinó també en el tracte.

Encara que siga difícil, podries triar un plat preferit? Eixe que encara que no tingues fam, repetixes...

Sóc un arrosser empedreït, estaria tot el dia menjant arròs. Només hi ha dos arrossos que haurien d'estar prohibits: l'arròs amb llet i l'arròs a la cubana. La resta, siga la variant que siga, m'encisen: els caldosos, de peix, de verdures, de fesols i naps... Però sense dubte, el que més m'agrada és l'arròs al forn. Crec que és la consumació de l'arròs, per a mi representa la tradició valenciana. Al meu poble, deien arròs passejat perquè abans les dones feien l'arròs a casa i després el passejaven fins

al forn perquè es coguera. És un nom que m'agrada.

El feu molt sovint o en ocasions especials?

Tres o quatre vegades al mes, sobretot els dissabtes; el diumenge toca paella.

La recepta d'eixe plat és de família, o la traguéreu d'un llibre o d'algun conegut?

De ma mare, venim de la banda d'Alcoi, i ma mare el fa com es fa per allí, en groc.

Ara, una pregunta per a delectar els paladars: com es fa eixe plat?

Es pot fer de dos maneres. La primera es fa amb les sobres de l'olla valenciana, que servirà com a fons de l'arròs. O directament fas un caldo amb els cigrons, l'all, el nap, la carn i el sofregit de tomata i pimentó. Ho barreges tot i després, a dinar.

Arròs al forn



Es frigen les costelletes de porc i la botifarra en l'oli ben calent, i quan estiguen daurades incorporem la tomata i els alls; després, les creïlles i el pebre roig, i també afegirem els cigrons ja cuits. Per últim, l'arròs, el sofregim un poc.

Per altra banda, tindrem calent i a punt el caldo, o aigua; la mida és el doble de caldo que d'arròs.

En una cassola plana d'obra, posarem tots els ingredients del sofregit i el caldo; i ho ficarem al forn, que ha d'estar calent, fins que s'eixugue l'arròs.

L'arròs al forn també es pot fer amb les sobres de l'olla, ja que s'utilitzen les restes de carn, cigrons i una part del caldo. D'esta manera és exquisit.

Ingredients

- * costelletes de porc
- * botifarra
- * creïlles
- * tomata
- * cigrons cuits
- * oli
- * alls
- * arròs
- * safrà o colorant
- * pebre roig



“El meu menjar és clàssic, però els utensilis que faig servir són moderns”

No hi ha amor més sincer que l'amor als menjars.

George Bernard Shaw

El nostre rector de l'Elia, més conegut per “Don Ricardo”, ens obri una finestra cap a la seua cuina tradicional i moderna al mateix temps, ja que les noves tecnologies han entrat a sa casa.

Li agrada cuinar?

La veritat és que sí. Reconec que m'ha costat. He entrat al món de la cuina molt major perquè mentre visqué ma mare jo no entrava a la cuina. Quan ella va faltar, vaig anar un temps a dinar al restaurant però em resultava avorrit perquè moltes vegades estava sol a taula. Així que vaig decidir que havia d'aprendre a cuinar. Hui en dia em resulta molt relaxant.

Passa molt de temps a la cuina?

No, amb les cuines modernes que tenim hui en dia no cal passar molta estona. El meu menjar és clàssic, però els perols i altres utensilis que faig servir són moderns. Abans, per a fer un arròs amb bledes, ma mare es passava tot el matí a la cuina; ara no és així, grà-

cies a les olles a pressió i la tecnologia de què disposem. Sí que és veritat que, a vegades, m'alce a les sis del matí i em pose a cuinar, però perquè al carrer és de nit i tampoc no hi ha ningú.

A l'hora de guisar, què preferix: verdura, carn, llegums...?

La meua dieta és variada. Menge de tot, des de verdura fins a carn, però com a bon valencià, m'agrada tot tipus d'arròs, ja siga caldós o sec.

En totes les cases hi ha un plat que agrada més, quin és el seu?

És l'arròs, com he dit abans. Però concretament, el que més m'agrada és l'arròs amb bledes. Després de 12 anys menjant quasi tots els dies en el seminari, continua sent l'arròs que més a gust em menge. Clar està que jo no el faig com el feien en el seminari; el meu arròs amb bledes és a l'estil de ma mare, amb la tomata ben sofregida, amb allets i pebre roig.

Què opina del “menjar porqueria”?

La mateixa paraula ho diu tot. No és un bon menjar. Encara així, moltes vegades has d'aguantar-te. Jo, sincerament, preferisc el dejuni.

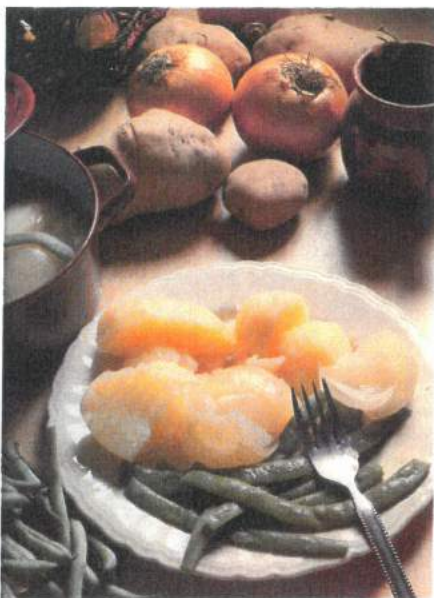
Al seu poble hi havia algun plat especial?

No, als pobles dels voltants de València es menja més o menys el mateix. El més habitual, clar està, són els arrossos. Ma mare era capaç de fer-me l'arròs cada dia diferent i jo, content.

Ens podria donar una recepta que li vinga de gust menjar?

Dons, jo faig molt bé el bullit en el microones. En 20 minuts està fet. Fiques una creïlla, una ceba, un grapat de bajoqueta fina, una carlota a trossets, un dit d'aigua, una fulla de llo-rer i un raget d'oli cru. El millor del microo-nes, a més de la rapidesa, és que no gastes més llum de la necessària. És una manera d'estalviar energia.

Bullit



El bullit valencià per excel·lència és el de bajoqueta, creïlla i ceba, adobat amb oli i vinagre.

Es posa al foc tot en cru. S'ha de coure a foc lent i ha de quedar sucós, però no massa. Al llarg de la cocció, podrà rectificar-se d'aigua i de sal.

A més de creïlla, ceba i bajoquetes, podem afegir carlotes a rodanxetes.

Ingredients

- * creïlles
- * cebes
- * bajoqueta
- * sal



“M'agrada cuinar a la manera mediterrània, sense salses”

El Món és una gran olla; el cor, la cullera.
Segons com remouràs, t'eixirà el menjar.

Aforisme Zen

M. José Marco és una pintora que viu a l'Eliana des que era xicoteta. La seua pintura ha estat inspirada en la cuina i s'ha vist reconeguda tant en territori nacional com en territori internacional (exposició “la bonne chère” a París). Hui ens permet conèixer més la M. José Marco cuinera.

T'agrada cuinar?

Sí, m'agrada molt cuinar. En general, sóc jo la qui estic a la cuina, però el meu home m'ajuda moltes vegades. La cuina em relaxa moltíssim.

T'agrada la cuina de disseny?

M'agrada molt la cuina en general, tant la de disseny com la tradicional. Com m'agrada guisar, estic més per la labor, en estos moments, d'aprendre plats tradicionals. Pense que si no s'aprenen, es poden perdre. Encara així, m'agrada fer tot tipus de cuina. No tinc molt de temps per a estar guisant, però quan estic a la faena, reconec que disfrute. A més, tot el que envolta la cuina ha sigut una font d'inspiració per als meus quadres durant molt de temps.

En què t'inspiraves exactament?

Quan estava a la cuina, veia restes de menjar, residus com la corfa de les verdures, els plats bruts... Jo els agafava i em feia els meus bodegons. El bodegó tradicional és ficar en una taula botelles, fruites, pa... Jo feia el mateix però donant-li un aire més contemporani. No és exactament tradicional, però es podria incloure en eixe estil. D'ací treia fotografies, per a després transformar-ho en quadre.

Tu eres de l'Eliana de tota la vida; saps que els valencians som molt arrossers. Eres tu una d'eixes valencianes, o t'inclines més cap a altres plats?

M'agrada moltíssim l'arròs i, a més, de totes les classes.

Ens podries dir quin és el teu plat preferit?

No podria dir un plat perquè m'agraden moltes coses. Concretament, m'agrada cuinar a la manera mediterrània, sense salses.

Què sols fer en les ocasions especials?

Faig algun plat especial quan vénen els amics a dinar, perquè si ve la família, cuina ma mare. Normalment, faig coses tradicionals i els meus amics se sorprenen, en el sentit que pareix que

es perda i ja no es faça. Quasi sempre faig arròs amb bledes o arròs amb fesols i naps.

Ens facilitaries la recepta?

Fesols, naps, un poc d'espínacs, carlota, bledes, all, pimentó, tomata, arròs, aigua. Es fa tot xicotet; els fesols, el dia d'abans, han d'es-

tar a remulla per a pelar-los després. Fas el sofregit amb all, oli, tomata, pimentó, fesols i verdura. Fiques aigua a bullir i afiges el sofregit que acabes de preparar. Fiques l'arròs i deixes que es coga 20 minuts a foc lent.

Clar està que este arròs té les seues variants: amb caragols, amb rojos...

Arròs amb bledes



Posarem a bullir en aigua freda els fesols durant 30 minuts. Després els posarem en aigua freda, i els pelarem. En un perol, ficarem aigua freda amb els fesols, i mentre comença a coure, fregirem amb oli les bledes i la penca. Ho haurem netejat tot bé, i en cas d'utilitzar espínacs, també els sofregirem al mateix temps.

Quan estiga quasi fregit, afegirem la tomata, i quan ja estiga, li posarem una culleradeta de pebre roig.

Tot seguit, hi incorporarem els fesols i ho deixem coure. Quan estiga cuit, incorporarem el safrà (millor que colorant), i després l'arròs. Ho deixarem coure 17 minuts.

Ingredients

- bledes
- fesols secs
- penca
- espínacs (opcionals)
- tomata
- oli
- safrà o colorant



Daniel Ramon és un científic especialitzat a investigar aliments transgènics i, encara que no se li done molt bé cuinar, reconeix que menjar bé és una cosa que li agrada. Està segur que tard o prompte arribaran a totes les nostres cuines els aliments transgènics.

Tu treballes diàriament amb aliments. Es nota això en la teua cuina?

No, perquè en l'actualitat no es pot comprar cap aliment transgènic a Espanya i, encara que estan autoritzats, no han entrat en cap establiment de venda, particularment per la pressió que exercixen les organitzacions ecologistes.

No hi ha cap aliment transgènic en el mercat espanyol?

En teoria no; en tota la Unió Europea només hi ha dos aliments transgènics autoritzats dins del mercat: una soja i una dacsa que no arriben directament a la nostra dieta. A partir d'ells s'obtenen farines de dacsa i de soja. A Espanya, la pressió ecologista ha evitat que s'hi puguin comprar. Açò és trist perquè són aliments molt avaluats. A l'Amèrica llatina, on viatge molt, es venen aliments transgènics i he tingut l'oportunitat de consumir-los, i he comprovat que són iguals que els convencionals.

"El millor per a una bona alimentació és la varietat"

La major virtut del veritable "gourmand" és no menjar mai més del que es puga digerir amb dignitat, ni beure més del que es puga suportar amb plena consciència.

Grimod de la Reyniere

Els aliments transgènics són aliments modificats genèticament per al benefici de tots, però són realment sans? Els utilitzaria per a cuinar a casa?

Jo recalcaria el que diu l'Organització Mundial de la Salut: que els aliments transgènics són els que més s'han avaluat en tota la història de l'alimentació. Són els aliments més segurs de tot Espanya. Si estigueren en el mercat, jo cuinaria amb ells sense dubte.

Creu que, en un futur, la gran majoria de la població tindrà a casa algun aliment modificat genèticament?

La història demostra que enfront dels fonamentalismes sempre s'imposa la raó. No tinc cap gènere de dubtes que, abans o després, a Europa menjarem aliments transgènics. Als EUA, Canadà i tota l'Amèrica llatina en consumixen sense cap problema, i també al continent asiàtic. El pitjor d'açò és que Europa haurà perdut l'oportunitat d'anar al capdavant d'un desenvolupament tecnològic molt interessant per por, per falta de coneixement i també per tindre la panxa plena, és a dir, perquè no ens falta menjar.

Li agrada el menjar tradicional o preferix innovar?

M'agrada molt més la cuina tradicional. En general, m'agrada la cuina mediterrània, tots els arrossos, la verdura i la fruita. La veritat és que sóc prou fàcil de satisfer a l'hora de menjar. La de disseny també m'agrada per a sopar de tant en tant. De totes maneres, pense que es paguen xifres astronòmiques per fava-des. En eixe sentit, preferisc la cuina tradicional, la de tota la vida.

Cuina a sa casa?

No, cuina la meua dona, a pesar d'haver impartit Tecnologia Culinària en la universitat durant diversos cursos. És millor que cuine ella. De fet, quan en alguna ocasió se n'ha anat de viatge i m'he quedat a soles a casa, els meus fills han estat preocupats perquè no saben què menge.

Què sol cuinar la seua dona a casa?

Sobretot, cuina mediterrània: moltes verdures, de tant en tant carn i peix... Ens agrada menjar cuina típica d'ací, de la Comunitat Valenciana. No hi ha res que no ens agrade. El millor per a una bona alimentació és la varietat.

Té algun plat preferit?

M'agrada especialment un guisat de rap que fa la meua dona. Em pose molt content quan sopem això. També em pareix fascinant la manera de fer la carn a l'Amèrica llatina. Crec que ells saben fer les seues torrades (argen-tines, uruguaianes...) d'una manera especial. Saben aprofitar el plaer de menjar carn, no sols pel sabor, sinó perquè ho convertixen en un acte social, i això és una cosa que m'agrada moltíssim.

Rap



Salpebrem el rap i el passem per farina; tot seguit, el fregim amb poc d'oli, sols un poc, i el deixem en una font; passem per l'oli els llagostins i els traiem després. Amb el mateix oli, fregim després la cebeta molt picadeta, els alls i unes culleradetes de tomata. Seguidament, incorporarem les creïlles a rodanxes i ho passem tot a una cassola de fang a la qual afegirem un fumet de peix. Ho coem tot junt uns deu minuts, i de seguida li incorporarem el rap i també li afegim la picada. En l'últim moment, afegirem el llagostins.

Ingredients

- | | |
|--------------|------------------------|
| * rap | Per a la picada |
| * llagostins | * ametles |
| * ceba | * nyora |
| * alls | * pebre roig |
| * tomata | * vitet |
| * creïlles | |
| * oli | |



“La desertificació aguditjarà la pèrdua de riquesa en la varietat de productes agrícoles”

“...a França hi ha un nivell de competència culinària corrent que no té parangó amb cap altre país que jo conega; és una competència que es manifesta en una ciència sensual de la vida quotidiana: l'aplicació de la intel·ligència al plaer.”

John Lanebester

Patrici García-Fayos és científic titular del Centre d'Investigacions sobre Desertificació del Consell Superior d'Investigacions Científiques. La cuina no és el seu fort, però els seus estudis sobre desertificació poden ser decisius per a conèixer el perill que corren els nostres aliments d'ací al futur.

Li agrada cuinar?

Sí, però no passe massa temps a la cuina.

Qui cuina a sa casa: la seua dona, vosté, els seus fills?

La meua dona és la qui cuina, no sols perquè li agrada cuinar, sinó també perquè ho fa molt millor que jo.

Parlant de la seua professió: la desertificació causarà danys en el sector agrícola? Com creu que influirà este fenomen en la nostra dieta diària?

S'aguditjarà la pèrdua de riquesa en la varietat de productes agrícoles que l'actual societat occidental ja està implicant.

A vosté li agrada viatjar i tastar la cuina típica del lloc?

M'encisa i precisament suposa un al·licient més per a viatjar. No tastar la cuina típica d'aquells llocs que visite em pareix, a més, una grosseria.

Quina és la que més li ha agradat?

No tinc tant de món com per a ser taxatiu en este tema. D'entre els països que he visitat, i sense comptar la cuina espanyola, que és la que més conec i deguste, la cuina mexicana em va paréixer la més rica i saborosa. Encara que tanta coentor no se'm va assentar gens bé. La cuina mediterrània és molt més sana i digestiva.

A l'hora de menjar a casa, preferix el menjar senzill o quelcom un poc més elaborat?

El menjar senzill, però sempre estic obert a plats sofisticats, innovadors o de disseny.

Quin és el seu plat preferit?

Els arrossos, les sopes, les ensalades, els bullits, qualsevol d'ells. No en preferisc cap en particular.

Sopa d'all



Sofregim pa del dia anterior a llesquetes i el retirem de l'oli; després sofregim tres o quatre alls trossejats, una culleradeta de pebre roig (cal tindre cura que no es creme), i de seguida li aboquem l'aigua; pot ser aigua simplement, o aigua on haja bullit un os de pernil, o afegint a l'aigua una pastilla de caldo concentrat. Cal rectificar de sal, si fa falta.

En l'últim minut, afegirem un ou o dos, batuts. Remourem bé el conjunt, i per últim, ficarem el pa.

També es pot deixar caure l'ou en cada plat i escudellar la sopa bullint.

Ingredients

- * alls
- * pebre roig
- * pa
- * oli
- * ous



“Seure a taula tots junts unix i enfortix llaços”

El hojaldre es como el traje del domingo

Karlos Arguiñano

Jordi Garcia Vilar és natural de Girona, però viu a l'Eliana des que jo tinc memòria. Este home no és tan sols l'inventor de Cocodril Cocollibre; també és mestre. Ha treballat amb xiquets i actualment ho fa amb adults. Reconeix que li agrada molt menjar, però la cuina no és el seu fort. La seua dona, Modesta, és qui s'encarrega dels plats i de la innovació en la cuina.

La teua dona inventa guisats com tu inventes personatges per als teus contes?

Ella és molt creativa en la cuina, és més innovadora. Varia molt en el tipus de menjar, li agrada molt fer pastissos, dolços casolans, ensalades diferents... A més, ella veu molts programes de cuina i llig llibres per a informar-se. Li preocupa prou la composició estètica de plat. Jo faig coses més rutinàries, i les paelles del diumenge que em va ensenyar mon pare, per seguir la tradició.

I com t'ixen?

La gent em diu que estan prou bones. La veritat és que no he perfeccionat la tècnica de fer paelles, per això necessite que tot estiga preparat, em costa més això que fer-la. A més, les faig de totes classes: de verdures, de peix, arròs negre, valenciana... No sóc un expert, però sí que sóc un acceptable paeller.

Què t'agrada més: la cuina tradicional o la de disseny?

La tradicional em seduïx més, i la de disseny em sembla graciosa i atractiva. M'agrada que hi haja gent que es plantege altres maneres de menjar. M'atrau, sobretot, el disseny en si, la bellesa dels plats... m'agrada disfrutar-la. És una cuina que resulta un poquet cara, pense que per a moments especials és ideal. Sobretot, algun sopar; pareix que la nit acompanya a la degustació.

Ha ensenyat la teua dona als teus fills l'art de la cuina?

Tinc un fill i una filla. El meu fill és molt cuiner, li encisa la cuina i tastar coses noves. La veritat és que té molta gràcia per a fer-ho. A ma casa, cuinava diàriament ma mare per a 8 germans, però els dies especials o de festa cuinava mon pare. Era cuiner tradicional, ell s'encarregava que tot estiguera ben fet: els canelons, els caragols en llauna... A més, es preocupava molt de la presentació. El meu fill ha eixit al iaio i a sa mare. Ell cuina de tot, i és molt sibarita per a anar a tastar menjars nous a restaurants de disseny.

Tens algun plat preferit?

Els canelons sempre m'han agradat moltíssim. Jo estava intern a La Salle i quan tornava a casa,

ma mare sempre em tenia preparat un bon plat de canelons. Continuen encisant-me. També sóc molt arrosser, sobretot d'arròs caldós.

El feu molt de seguit?

Es fa prou, almenys dos vegades al mes.

Un pensament sobre la cuina...

Jo no em considere cuiner, però al llarg dels anys et vas adonant que les coses quotidianes són les més importants de la vida. Jo he sigut una persona que ha estat molt bolcada a la professió i he vist l'altra cara de la moneda en Modesta, la meua dona, que s'ha bolcat més en la família i, poquet a poquet, m'he adonat que el menjar és una de les coses més importants del dia a dia. Les persones que es dediquen a pensar en

el menjar dels altres i a cuinar-lo, d'alguna manera estan controlant les vides, control des del punt de vista positiu. Donen un servei social. Inclús, simbòlicament, l'educació és una alimentació per fer que les persones cresquen.

Un fet al·lucinant de la cuina és el que es diu l'art efímer o la cuina de disseny. És un art que es desintegra en les persones. Tots els sentits, tant del qui cuina com del qui menja, estan en marxa per les textures, els colors, els olors...

Els ingredients mateixos són art i tenen molta força sensorial.

Després, ens trobem que la cuina és una experiència molt completa a nivell emocional, seure a taula tots junts unix i enfortix llaços.

Paella



Posarem l'oli a calfar en la paella, quant estiga calent fregirem el pollastre i el conill, donant-li voltes per dourar-lo bé, després li posarem la bajoqueta i quant la tingam fregida li afegirem el garrofó. Seguidament l'incorporem la tomata i la fregim bé. Quant estiga, li posem una culleradeta de pimentó en pols i li afegim l'aigua, i la deixem coure. Abans de posar-li l'arròs li posarem un poc de safrà, y després ja li posem l'arròs.

Quant li posem l'arròs es pot ficar unes rametes de romer al gust del cuiner.

* En la temporada de la carxofa es pot posar un parell que després de pelar-les es convenient posar-les en un poc de llima per que no ennegreisquen l'arròs i les posarem a troços 5 minuts abans de tirar l'arròs.

Ingredients

(per 4 / 6 persones)

- * 1K. Pollastre
- * 500 g. de conill
- * 300 g. de bajoqueta ferraure o roget
- * 300 g. de garrofó
- * 1/4 de Kg. tomata per fregir
- * oli
- * Pebre-roig
- * Safrà
- * Arròs (100g. Per persona)

el forn

del nostre barri

Fins l'any 1920, l'únic forn que hi havia a l'Eliana era "El forn de Las Nieves", al carrer Major del nostre poble.

Aleshores, com que la gent del poble solia pastar cadascú a sa casa i duia el pa a coure al forn, es va plantejar fer-ne un altre per a donar servici al sector del poble que estava més allunyat del carrer Major.

Al carrer de la Puríssima, núm. 4, hi havia una casa que era de la tia Filomena, casada i sense fills, on també vivia el tio Vicentet, casat amb una neboda de Filomena anomenada Dolores.

Vicentet i Dolores decideixen portar a terme el que seria el segon forn d'aquest poble:

"Forn Nostra Senyora del Carme", l'actual "Forn i pastisseria Comes", sent la propietària "la tia Filomena".

En un principi, el forn , pròpiament dit, estava on era el corral de la casa, és a dir, que al carrer donava la vivenda i al fons – al mateix lloc on es troba actualment- estava el forn de llenya.

La majoria de les dones pastava el pa dos o tres vegades a la setmana, normalment a casa, però també hi havia qui ho feia al forn. Després de pastar-lo (amb rent, per descomptat) el deixaven dins d'una panera tapat amb uns draps anomenats "manils", que només s'utilitzaven per a això. La pasta, la deixaven reposar unes hores i quan ja "era bona" li donaven forma, normalment de pataca o rotllo, la ficaven dins d'uns picatatxes i ...al forn. D'ací ve el refrany que diu "El dia que paste, amb això passe", ja que quasi tot el dia el dedicaven al pa.



En primer terme el tio Vicent i al fons el tio Miquelet, el del forn.

Quan arribava Pasqua, a més del pa, era tradició fer els panous i les mones. I per descomptat, els pastissos de moniato, en arribar Nadal.

El tio Vicent, el forner, també pastava per a aquelles dones (poquetes) que no podien o no volien fer-ho.

El pa, el pastava de nit amb l'ajuda del *tio Quico el de la Pobla* (de Vallbona), i el venia la seua dona de matí.

Després de la guerra, i en substitució del *tio Quico*, entraren a treballar tres homes del poble: el *tio Joanito*, el *Tadeo*, José M. el de Bruno i Joanito Coll.

El forner feia "pa blanc", semblant al que es fa ara a màquina, i que costava 20 cèntims la pataqueta; i "pa d'horta", que era com el que feien les dones a casa, el que "deixaven fer bo", i que no era tan car com el primer.

Juntament amb el pa, l'altre producte que es va ficar a la venda foren les rosquilletes.

Vicent i Dolores tenien tres filles, les bessones Dolorettes i Paquita, i Filomena; però fou Miquel Comes qui, als dos o tres anys d'haver-se casat amb Dolorettes, en estar les altres dos fadrines, decideix, amb l'ajuda de la seua dona, fer-se càrrec del forn. Des d'aleshores es coneix popularment com el *forn del tio Miquelet*.

Encara que les dones seguien anant allí a pastar i coure, amb el temps, a més del pa i les rosquilletes, el forn començà a fer panellets, ensaïmades, coques de llanda, pastes casolanes, rosegons, rotllets d'anís, galetes de bescuit i rotllets de "maquineta".

A principis dels anys 70, el tio Miquelet decideix dedicar-se també a la pastisseria. "El tio Joan", que vivia a la Pobla de Vallbona, hi entrà a treballar i fou un expert en aquesta matèria. Amb ell començaren a fer pastissos per a particulars, de casament, de bateig o de comunió, braços de gitano i de tot tipus de rebosteria. També es dedicaren a fer de salat, mamprenent pels pastissos de pimentó i tomata.

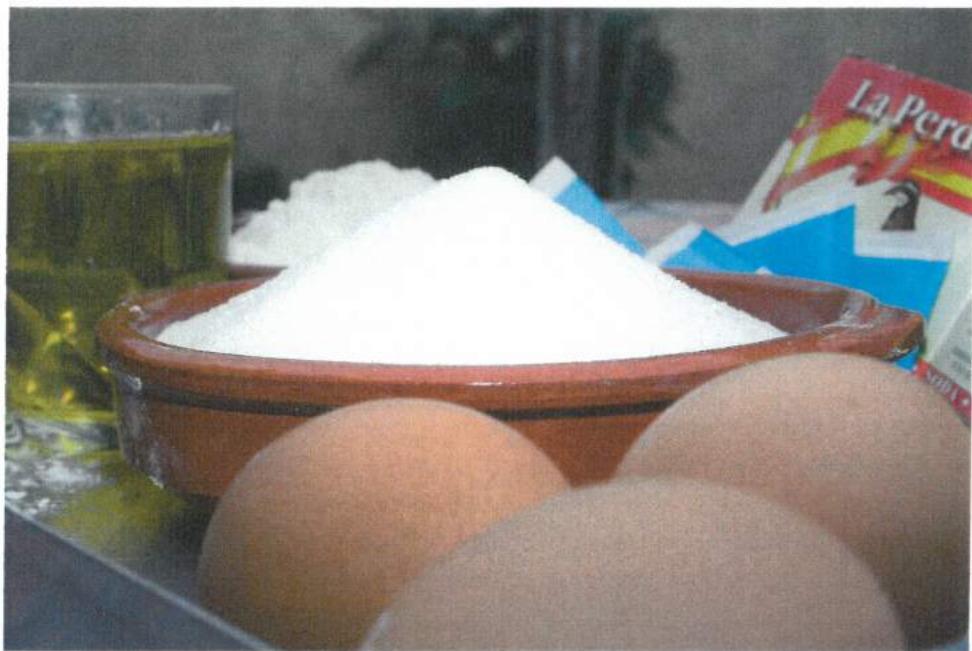
Miquelet i Doloretas tingueren cinc fills, Miquel, Carmen, M. Dolores, José Luis i Xavier. Al forn, tots treballaven; fins i tot Miquel i José Luis quan venien de vacances del col·legi on estaven interns.

En l'actualitat, com ja hem dit abans, s'anomena "Forn i pastisseria Comes" des que el porta el fill menut, Xavi, amb l'ajuda de la seua dona Merxe, i un bon grapat de treballadors (també a la tia Doloretas, encara la poden veure per allí sense poder parar). Xavi, a més del local del carrer de la Puríssima – on després de tres o quatre reformes al llarg del temps, només es couen els pastissos- disposa d'un altre local a l'Eliana, un a Benissanó i un altre a la Pobla de Vallbona, on es cou tot el pa que abasteix tots aquests establiments.



Tota una dinastia dedicada al forn.

El Panou, “Panquemao”



Una vegada bullit el quilo de creïlles les pelarem i passarem pel passapures. Anirem afegint tots els ingredients amassant-los ben bé i deixarem la massa reposar en un recipient tapat amb un drap net i prop d'alguna font de calor per que puge més ràpidament fins augmentar al doble del seu grandària. Una vegada pujada la massa, la dividirem en tantes porcions con «panquemaos» volem fer donant-lis forma de boles i preparem uns papers amb neules, deixant caure sobre ells els panquemaos. Els untarem amb ou i els deixarem reposar un poc fins que tornen a pujar. Finalment posarem sucre al damunt i els ficarem al forn durant 25 minuts.

Ingredients

- 12 ous
- 1 1/4 q. de sucre
- 1 litre d'aigua
- 1 litre d'oli
- 4 1/4 q. «farina forta»
- 1 llima ratllada
- 1/3 pastilla “rent de Paris”
- 1 q. creïlla bullida
- neules

Les mones amb ou i la coca de panses i anous tenen la mateixa massa i preparació que el panquemao sols que afegirem, en cada cas els ingredients al gust.

Pastissets de moniato



Preparació del confitat de moniato:

Coure els moniatos sense pelar, quan estiguen cuits els pelarem i els passarem per un passapuprens. En una cassola de fang ajuntar tots els ingredients i quan comencen a bullir deixarem coure una hora i quart aproximadament, remonent per que no es creme.

Preparació de la massa dels pastissets:

Mesclar tots els ingredients líquids, afegir la farina i treballar bé la massa fins que estiga fina. Dividir la massa en tants troços com pastissets voldrem, feu-ne boles i aplaneu-les després. Posar al mig de cada coqueta un poc de confit de moniato i tanqueu-la per la meitat. "pintar" els pastissets amb ou i decorar-los amb sucre per damunt abans de ficar-los al forn a 230°.

Ingredients

(per al confit de moniato)

- 4 q. de moniatos
- 1 1/2 de sucre
- corfes de llima
- canyella en rama i en pols

(per a la massa dels pastissets)

- 900 c.c. d'oli
- 225 c.c. d'aigua
- 225 c.c. d'aiguadernt
- 225 g. de sucre
- la farina fluixa que admetisca la massa

Coca de llanda



Batrem, sense parar, primer els ous; després, els tirarem l'oli. Seguidament, la llet, el sucre, la canyella i la llima. Hi afegim a poc a poc la farina i, pastant-ho, els paperets de llimonada.

S'aboca la pasta en una llanda rectangular i de vores baixes, i es fica al forn, no fort, amb sucre per damunt.

Ingredients

- * 4 ous
- * 1/2 quilo de sucre
- * 1/2 quilo de farina
- * 180 ml. d'oli
- * 1/4 de llet
- * ratlladura de llima
- * 4 paperets de llimonada
(2 de cada color)
- * canyella