

LA COCINA ALCOVERENSE DEL SIGLO XVIII

Bien puede decirse que la cocina de toda comunidad humana es un fiel reflejo del cielo, de la tierra y de las aguas del lugar donde habita. El clima es el que impone la forma de comer al determinar la clase de productos básicos para su alimentación.

Hoy día no es posible hablar de una cocina típicamente alcoverense, por cuanto los platos que pueden degustarse en la Villa son semejantes a los que componen la que podríamos llamar cocina básica catalana.

Sin embargo, no siempre ha sido así. En el curso de nuestras investigaciones en el "Archivo Municipal" tuvimos la suerte de encontrar entre las páginas del "*Libro de Acuerdos Municipales*" de 1734 unos papeles sueltos que resultaron contener cuatro recetas culinarias, las cuales harán las delicias de los gastrónomos. De acuerdo con el tipo caligráfico con que están escritas, podemos afirmar que lo fueron a mediados del siglo XVIII, siendo posible que fueran redactadas el año en cuyo "*Libro de Acuerdos*" se hallaron.

Por lo que sobre el particular aparece en los diversos documentos relativos a la Villa, que se custodian en distintos archivos, podemos llegar a formarnos una idea bastante aproximada de cómo era la alimentación de los alcoverenses en el siglo XVIII.

Por el "*Reglamento de las cargas y gastos que deberán satisfacerse del Caudal de Propios de la Villa de Alcover*" de 11 de Febrero de 1772 que, en copia de 30 de Diciembre de 1815, se guarda en el "Archivo Municipal", sabemos que los establecimientos relacionados con la alimentación —los cuales dependían todos del Ayuntamiento— consistían en "*dos (hornos) de cocer Pan: en el Molino Arinero: en la Carnicería: Pesca salada: Tienda de Azeite: la de Pescado Fresco: Panadería y Taberna.*"

El molino harinero, situado a orillas del Río Francolí, molturaba el trigo que se producía en el término y el que se adquiría en otras poblaciones por ser aquél insuficiente para el consumo. En ocasiones se molía cebada, aunque ésta, por lo regular, se destinaba a forraje, cultivándose con idéntico fin la alfalfa. El pan se cocía y podía adquirirse en el "Forn Xic" y en el "Forn Gran", el primero de los cuales se hallaba en algún lugar de la placita que forma la intersección del actual valle del "General Mola" con la titulada "Obispo Barberá" y el segundo en la casa ubicada en el chaflán de las calles del "Generalísimo Franco" (antes "del Rech") y de "San Jaime" (ver "*Amillaraments de 1604*", folio 184 v).

Otro cereal del que se hacía un gran consumo por aquellos años era el arroz, que se importaba de Valencia y Tortosa. En cuanto a legumbres, por los "Libros de diezmos" eclesiásticos tenemos noticia de que se recolectaban grandes cantidades de judías y garbanzos.

Por la misma fuente conocemos que los campesinos alcoverenses dedicaban buena parte de sus tierras a cultivar coles, coliflores, acelgas, espinacas, escarolas y lechugas, así como también cebollas y ajos. Con respecto a estos dos últimos vegetales, en un papel suelto del "Archivo Archidiecésano de Tarragona", nos ha llegado el nombre de un plato de la época: "*cebes farcides amb all*", aunque desconocemos en qué consistía exactamente.

Por aquel tiempo, artículos tan corrientes hoy día como la patata y el tomate, oriundos de América, o la zanahoria y la alcachofa, procedentes de Italia, eran desconocidos por nuestros agricultores, pues aún no habían sido introducidos en nuestro país.

Con referencia a los productos cárnicos, el Municipio poseía una carnicería ubicada en el actual nº 2 de la calle de "San Ramón", cuyo arriendo se contrataba anualmente —como se refleja en los diversos "Libros de Actas"— y en la que se expendían carnes de cordero y ternera que, dicho sea de paso, eran manjares casi prohibitivos para la mayor parte de los alcoverenses del siglo XVIII, pues las dificultades de conservación obligaban a establecer unos precios muy elevados (7 reales el kilo de cordero en 1791, cuando un jornalero ganaba 4 reales diarios).

Lo mismo cabe decir del pescado fresco que se expendía en la tienda municipal, procedente de Tarragona y Salou, a 6 reales el kilo.

Por contra, la tienda de pesca salada era más concurrida, siendo el bacalao el alimento de origen animal que los alcoverenses del siglo XVIII consumían en más cantidad. La tienda de la Villa debía estar bien provista ya que, en la Guerra de la Independencia, tanto las tropas francesas como las españolas e inglesas solicitaron en diversas ocasiones les fuera entregado determinado número de raciones de bacalao, según consta en la documentación que sobre aquel periodo se halla en el "Archivo Municipal".



Gravat al boix del segle XVIII.

En un pequeño cuaderno de dieciséis páginas del "Archivo Archidiocesano", escrito por mano anónima, se indica que el Párroco de Alcover fue obsequiado, en la Pascua de 1762, con "*cansalada viada y botifarres blanques i negres*" y, en Navidad, con "*un parell de pollastres i un cistell de ous*". En el mismo cuadernillo se habla de que en el término hay gran abundancia de caza, principalmente "*perdius, becades, senglars, conills i llebres*".

Gozaban, al parecer, de justa fama el queso y el requesón que se fabricaban en la Villa; al menos esto es lo que se desprende de una carta del Dr. Pablo Carnicero, médico de Alcover, dirigida a un canónigo de la Seo tarraconense y fechada el 7 de Mayo de 1724 (Legajo de correspondencia varia), en la que, entre otras cosas, se dice al respecto de aquellos lacticinios que "*no los hay mejores en punto a sazón y ser altamente saludables*". Asimismo, el referido galeno prodigaba sus elogios a la miel de Alcover "*que es muy abundante y de excelente calidad*", llegando a recomendarla "*a V.M. para ese dolor en el vientre que le aqueja, por lo que me permito enviarle un tarro a V.M.*".

Los productos exóticos también tenían su lugar en la cocina alcoverense del siglo XVIII. Así, por ejemplo, en el inventario de la familia Girona, realizado en 1764 (ver el manual notarial correspondiente en el "Archivo Archidiocesano"), se hace mención

de "dos potes llenos de pimienta negra y uno con canela". Otros condimentos muy utilizados eran el perejil, el orégano, la menta, y la "sejulida", muy abundantes en el término.

El chocolate debía de ser un artículo de lujo reservado para las grandes ocasiones, puesto que en el "Libro de Actas Municipales" de 1759 puede leerse: "Item, fue acordado que al predicador de la Quaresma se le pague con una molienda de chocolate". Dicho alimento se preparaba por aquel entonces con cacao, azúcar y canela, según hemos podido comprobar en una factura que un maestro chocolatero barcelonés pasó a Pedro Mártir Veciana, jefe de las "Esquadras de Catalunya" y que se guarda en el legajo del año 1794 en el "Archivo de la Imprenta Castells", de Valls.

No nos ha llegado ninguna referencia sobre repostería o dulces en general; aunque, en ocasión de una visita del Arzobispo de Tarragona, se habla de que el Ayuntamiento obsequió al prelado con un poco de confitura. Por otra parte, no hay que descartar la posibilidad de que se confeccionaran helados, dado que en los "Libros de Acuerdos Municipales" se menciona repetidas veces el "pozo de la nieve".

De la actividad de la taberna municipal no hemos hallado casi nada, salvo que estaba castigado con elevadas multas la introducción de vinos forasteros en la Villa, estando también fuertemente gravadas las distintas clases de aguardientes.

Con alguno de los ingredientes citados, los alcoverenses se las ingeniaron para componer recetas tan sugestivas y apetitosas como las que a continuación transcribimos, respetando su caprichosa ortografía original, y a las cuales nos referíamos al principio de este trabajo:

SALMI DE BECADA:

Se ha de assar la becada con las tostadas se derite manteca y se ba untando asta que este bien rubia vecada y tostada, se pone en una casuela sevolla peregil bien menudo dejandolo freir bien se ponen los pedasos de las tostadas y de la vecada se ase 4 pedasos se echa pimienta y toda especia 2 a 3 cucharadas de caldo un baso de vino tinto sumo de limon, y se deja erbir algun tiempo á fuego lento.

SOPA DE ARROS:

Se asen trositos de carabaso sevolla col apio peregil butifarra blanca y todo se yerbe. Se tira arros fesols cosidos y azeite, despues se pone un poco de safra.

ARROS DE UEBO:

Se frie un poco de carne de vaca se debaten dos uebos y se mezclan con la carne, se pone el arros y sal y especias se pone en el horno cubierto de agua. despues se pone queso encima asta que este bien dorado.

BACALAO DE FRAILE:

Se coge un coliflor tierno y se yerbe con agua salada se escurre bien y se le pone azeite y limon se yerbe el bacallao y se pone con el coliflor, se le pone por encima peregil bien menudo olivas sevolla huebo duro y vinagre.

No quisiéramos terminar el presente trabajo sin llamar la atención a las autoridades y miembros del "Gremio de Hostelería" locales sobre la conveniencia de promocionar adecuadamente estos platos de la cocina dieciochesca alcoverense, ya que consideramos sería añadir un nuevo atractivo a los muchos que posee la Villa y del que podrían redundar considerables beneficios.

DIEGO BERTRAN VALLVE