



AJUNTAMENT DE GUADASSUAR (VALÈNCIA)

C.I.F. P-4614100-H

Carrer Major, 43

C.P. 46610

Tel. 96 257 00 00

Fax 96 257 12 85

e.mail: secretario@ajuntament-guadassuar.es

web: www.ajuntament-guadassuar.es

A Guadassuar la cuina es manifesta com una representació genuïna de la cuina valenciana, en la qual l'arròs és el plat privilegiat gràcies a la fantasia en l'elaboració, la lleugeresa, el sabor i la varietat dels ingredients vegetals.

Aquest predomini de l'arròs es fa patent a Guadassuar en les celebracions que es desenvolupen al llarg de l'any i que s'enceten en les festes de Nadal amb el putxero. Aquest putxero és una mena culinària hivernal i terapèutica, i per això també és el plat que es cuina a la festa de la fireta o porrat de Sant Vicent, i que ha donat sentit a la vespra de la festa, amb la tradicional "repartició de la carn" que en el seu origen consistia en repartir entre la gent més desfavorida del poble els ingredients per a fer un bon putxero el dia del patró del poble.

Els ingredients del putxero són tant variats que aquest plat sembla una cornucòpia de l'abundor, i sol presentar-se en dos plats: primerament l'arròs i seguidament la resta d'ingredients vegetals i carns. A Guadassuar el putxero valencià duu, com a terme mitjà, cigrons, creïlla, xirivia, nap i carlota (i sovint, moniato o cards), entre els vegetals, i gallina, ossos de corbet i de genoll, carn de garreta de vedella, blanquet i cansalada, entre els carnis, a més a més de la pilota, que porta magre picat i pa ratllat, ou, julivert, sal i pinyons i espècies.

Un derivat del putxero, de les seues sobres, és l'arròs de dilluns o "rossejat", un arròs al forn on, sobre un sofregit d'all i pebre roig, cou el brou, la carn i les verdures excedents del putxero, per a abocar tot el recapte en una cassola plana on s'ha repartit l'arròs que es fa ben rossejat



AJUNTAMENT DE GUADASSUAR (VALÈNCIA)

C.I.F. P-4614100-H

Carrer Major, 43

C.P. 46610

Tel. 96 257 00 00

Fax 96 257 12 85

e.mail: secretario@ajuntament-guadassuar.es

web: www.ajuntament-guadassuar.es

al forn. També és molt típic en moltes cases de Guadassuar aprofitar les sobres del putxero fent a l'endemà les delicioses mandonguilles del putxero, triturant totes les sobres i arrebossant-les amb ou i farina.

Si continuem amb l'arròs no podem deixar de costat el plat valencià per antonomàsia: la paella. La singularitat de la paella -un recipient de ferro amb anses, de molta base i poca altura- ha generat, no un plat o molts plats, sinó, el que és més important, tot un sistema de cuina, i fins i tot, ha condicionat a Guadassuar la pròpia arquitectura de les cases del poble; perquè,... quina família que estime el bon menjar no fa construir en sa casa un paeller de llenya?

Bé, així tenim que la paella està també present en totes les celebracions festives de Guadassuar.

Així, doncs, partint de la paella clàssica -sofregit de tomaca, pollastre i conill, garrofó, tavella i ferradura, potser uns caragols, pilotes de sang i fetge i pebre roig (aquests dos darrers ingredients són típics de la Ribera)- tenim paelles de temporada que estan condicionades, com hem dit abans, per les verdures que en cada estació ens dóna l'horta. De totes les paelles de verdures, la més excelsa és, probablement, la de carxofa i faves tendres, dos productes de temporada. Sumades a les costelles de porc fan meravelles. De les paelles de quaresma destaca l'arròs d'alls tendres, col i bacallà. També cal anomenar la paella de cigrons i carxofa. En tot cas, quan a Guadassuar es fa una paella sempre intenta evitar-se els dos grans mals de qualsevol arròs: que la paella no tinga substància o



AJUNTAMENT DE GUADASSUAR (VALÈNCIA)

C.I.F. P-4614100-H

Carrer Major, 43

C.P. 46610

Tel. 96 257 00 00

Fax 96 257 12 85

e.mail: secretario@ajuntament-guadassuar.es

web: www.ajuntament-guadassuar.es

que el gra s'òbriga i rebente.

LA PAELLA

És la paella un dinar
VALENCIÀ per excel.lència,
que tots el poden menjar
i repetir amb freqüència.

No castiga la butxaca,
t'ompli i deixa compensat,
menjen tots els de la casa
i també algún convidat.

La PAELLA al mig la taula
produix l'admiració,
fluida es fa la paraula
i àgil la conversació.

Quatre bones cullerades,
dos pilotes i un bon tros,
si de vi estan ben regades
ni t'aprimen ni et fan gros.

Més quand se sol abusar
menjan-se sense recat,
no la podràs oblidar:
quedaràs "fart i pesat".

LA PAELLA no admitix
diferències ni partits:
menja el pobre, menja el ric,
el rector i el funcionari,
el polític... l'empresari...
¡Ningú es sent postergat!...
¡LA PAELLA ÉS VALENCIANA,
I DEL MÓN EL MILLOR PLAT!

(A l'autor li diuen Bernat Pérez i Fontana
És valencià d'Alzira.)

D'altra banda, també són característics a Guadassuar els arrossos caldosos. El rei del gènere és l'arròs amb fesols i naps, amb sofregit previ -



AJUNTAMENT DE GUADASSUAR (VALÈNCIA)

C.I.F. P-4614100-H

Carrer Major, 43

C.P. 46610

Tel. 96 257 00 00

Fax 96 257 12 85

e.mail: secretario@ajuntament-guadassuar.es

web: www.ajuntament-guadassuar.es

de vegades només un poc d'all i pebre roig- o sense, i on la careta, l'orella, els ossos i la xarcuteria del porc, bullen lentament amb els fesols i el nap i, si de cas, el card, per afegir, finalment, l'arròs.

També anomenarem l'arròs caldós amb ouera, en el qual es substitueix el porc per la gallina i la seua ouera. L'arròs amb bledes és una variant amb creïlla, fesols i bledes, de vegades vegetariana o lleugerament carnal: només el caldo del pollastre. També es fa de bledes, faves i carxofa.

Darrerament, dins dels arrossos, també és un menjar típic a Guadassuar l'arròs al forn. El pare dels arrossos al forn, en cassola plana, porta blanquet o botifarra, o les dues coses, ossos, costelles i magre. L'all sol posar-se en un cap sencer al centre de la cassola. I cigrons bullits prèviament. A més a més sol dur creïlla i tomaca, tallades en rodanxes. I panses grosses remullades.

Així doncs, a Guadassuar, de la mateixa forma que a tota la cuina valenciana, la cuina de l'arròs deriva de tres llinatges: la paella, mare dels arrossos secs; la cassola plana, que és, potser, la que bull al forn en el conegut poema d'Ausiàs March (segle XV), i la cassola fonda o el calder de ferro, matriu dels arrossos caldosos, que en un primer moment, es limitaren a substituir per arròs el forment de l'olla de blat picat.

Continuant amb el nostre recorregut per la cuina de Guadassuar, podem entrar ara en un apartat que podríem anomenar "cuina elemental o



AJUNTAMENT DE GUADASSUAR (VALÈNCIA)

C.I.F. P-4614100-H

Carrer Major, 43

C.P. 46610

Tel. 96 257 00 00

Fax 96 257 12 85

e.mail: secretario@ajuntament-guadassuar.es

web: www.ajuntament-guadassuar.es

bàsica" i dins d'aquest apartat podríem assenyalar en primer lloc el pimentó i tomaca en salmorra i les cebes en vinagre, que han sabut conservar moltes mares i iaies del poble, així com algun que altre home, i que sovint acompanyen els sopars típicament estiuençs de les nits de la setmana de danses.

També molt lligat a la festa, però en aquest cas a la festa gran de l'hivern, la fireta, tenim els rotllets fregits, que porten oli, ou i farina i que quan estan al punt es remullen amb aigua amb sucre, i són una delícia per al veïnat que contempla la cavalcada de la repartició de la carn, juntament amb els rossegons i els carquinyols.

Són molt típiques a Guadassuar les coquetes amb cacau, llepolia salada que remeia molts berenars dels xiquets del poble, i també les rosquilletes del tallet anomenades així per la seua forma i que són un molt bon complement a la xocolata i al café amb llet, encara que per elles mateixes també són una delícia per al paladar.

I ja que hem parlat de les llepolies i els dolços, anem a continuar parlant d'aquest tipus de cuina, perquè és ací on la gastronomia de Guadassuar mostra les seues peculiaritats més característiques, perquè no hi ha una festa assenyalada en el poble que no tinga el seu dolç relacionat.

Les festes de Nadal vénen endolcides pel torró de panet, una llepolia que porta moniato, aigua, sucre, cacau i que va envoltat per una



AJUNTAMENT DE GUADASSUAR (VALÈNCIA)

C.I.F. P-4614100-H

Carrer Major, 43

C.P. 46610

Tel. 96 257 00 00

Fax 96 257 12 85

e.mail: secretario@ajuntament-guadassuar.es

web: www.ajuntament-guadassuar.es

neula, molt bo. Pels Reis, les casques, un dolç típic que es fa a Guadassuar de tota la vida.

Per la fira, també són molt típiques les coquetes de sagí. Per Sant Blai, el rotllo de pasta neutra de rosquilleta. Per Sant Josep, bunyols de carabassa. Per Setmana Santa, el moniato i la carabassa santa, també anomenat arnadí, arabisme viu que es conserva a Guadassuar, una mica embafós i sembla que prou documentat, que pot fer-se per separat el moniato i la carabassa, o bé utilitzar una cosa i l'altra per a fer un bell arnadí geminat de color i de sabor. Per Pasqua, les mones, que encara que les d'Alberic tenen la fama, les de Guadassuar no es queden arrere, i això ho demostra la gran quantitat de gent forastera que ve als forns del poble per comprar les mones. Aquest és un dolç consistent en un pa de llet amb la massa molt treballada pel llevat. Abans, pastar les mones i dur-les a coure al forn era costum que preludiava la Pasqua. Aquesta costum ha desaparegut quasi per complet a Guadassuar.

Per les comunions, al mes de maig, també hi ha la costum de regalar pastissos d'ametlla mòlta als convidats que no poden anar al convit per qualsevol raó, i si aquests pastissos estan recoberts de merengues s'anomena "fabiola".

A banda d'això, i en qualsevol època de l'any: pastissos de moniato, coca de llanda, que només du ous, farina, oli, sucre, canyella, corfa de llima i paperetes de llimonada, però que pot enriquir-se amb fruits secs i aleshores convertir-se en coca de nous i panses.



AJUNTAMENT DE GUADASSUAR (VALÈNCIA)

C.I.F. P-4614100-H

Carrer Major, 43

C.P. 46610

Tel. 96 257 00 00

Fax 96 257 12 85

e.mail: secretario@ajuntament-guadassuar.es

web: www.ajuntament-guadassuar.es

A l'estiu encara hi ha cases a Guadassuar on es fa la mermelada de tomaca i el meló confitat, però, per damunt de tot, la llepolia de l'estiu és la mare dels nostres sorbets: l'aigua de llimó o granissat de llimó, que pot dur el suc de la fruita, però que obté tot el seu extraordinari perfum de la corfa ratllada i deixada en infusió freda durant tot el matí. Amb el sucre, i si de cas, un poc de xarop de llimó, pel color més que res, i l'acció del congelador, tindrem el més deliciós refresc de les nits de danses.