

## GASTRONOMÍA DE LOS MONTES UNIVERSALES CUERVA

*Anque Fornes y José Luis Aspas*

Hace dos años, mientras trabajábamos el tema de Ecogastronomía vs. Gastroeconomía en el Centro de Educación Permanente de Cella, Juanjo Celeiro, educador de personas adultas de Orihuela, nos trajo a colación (nunca mejor dicho) una bebida que se realizaba en Orihuela del Tremedal desde hacía alrededor de ciento cincuenta años hasta épocas que recuerdan nuestros mayores.

Realizó un vídeo, que se incorporó al proyecto, en el que Adela López y María Ángeles Soriano mostraban la elaboración de la Cuerva.

Hemos de destacar que era la primera vez que oíamos este nombre aplicado a un licor y que nuestros compañeros y compañeras quedaron impresionados tras su descubrimiento. Se denominaba a sí a una bebida que se elaboraba en Orihuela coincidiendo con las navidades y con la que se agasajaba a los clientes del bar La Abuela (después denominado bar Pepe) y del bar Espinosa. Posteriormente realizamos un estudio en el que conocimos más a fondo esta bebida y, sobre todo, la singularidad del pan quemado en su confección.

### **Vina condita**

El néctar de Baco y Dionisos fue la bebida por antonomasia de los romanos y griegos, ocupando un lugar transcendental en el *symposium*, el momento de beber juntos. De hecho, se consideraba tal su importancia que servía para distinguir a romanos y bárbaros, ya que estos últimos tomaban cerveza (a lo que hay que sumarle que, mientras los países mediterráneos sacaban su rendimiento al olivo, los bárbaros debían hacer uso de la manteca). En lo que respecta al arte culinario *De re coquinaria* es el único texto conservado. Este libro es atribuido a Apicio (siglo I), pero es posible que en su redacción interviniesen diversos cronistas a lo largo de más de cuatro siglos (el libro data de finales del siglo IV o principios del V D.c.). Es abrumadora la cantidad de menciones al vino, pues aparece citado casi en trescientas ocasiones. En él se refieren fórmulas para la realización de la "vina condita", también llamado "vina ficticia", vinos no sólo cocidos, sino condimentados con hierbas aromáticas, especias,... En fin, caldos digestivos, tónico reconstituyentes y, sobre todo, alcohólicos que se obtenían mediante la maceración en mosto de diversos alimentos, generalmente de origen vegetal.

Como el consumo por parte de delectantes bebedores no ha decaído a lo largo de los siglos, el vino siguió siendo un estímulo para disfrutarlo en sus innumerables formas y en diversas y buenas compañías.

Llegando a los años del medievo, aquellos vinos aromáticos se enriquecieron con nuevas adiciones: clavos de olor, nueces moscadas, jengibre, canela, azúcar, miel,... Las hojas de cidra (alcayote o cayote) dieron paso a la incorporación de la aromática acidez de otros cítricos, como la naranja y el limón, y la miel fue desbancada por el azúcar y luego, más tarde, por las bebidas de burbujas. Aunque el valor de la "vina condita" todavía se conserva a través de diferentes preparados. Así, podemos citar las *clareas* (bebida hecha con vino claro, azúcar o miel, canela y otras sustancias aromáticas), los *piments* catalanes (bebida hecha con vino, miel, especias y flores) o el *hiipocrás* (atribuida su invención al médico griego Hipócrates – siglo V a.c. – era una bebida popular en la Edad Media en toda Europa hasta bien entrado el siglo XVIII, cuyos ingredientes principales eran el vino y la miel y a ellos se les añadía canela, nuez moscada, clavo, jengibre, pimienta negra,...). Además de todas estas preparaciones, imaginamos una gran cantidad de brebajes, pociones, infusiones y disoluciones en los que el vino era una parte esencial del producto final. Todavía hoy podemos encontrar en los mercados navideños alemanes y austriacos el reconfortante *glühwein* (vino caliente con azúcar, clavos, limón, laurel, cardamomo, canela y jengibre).

Pero el paso del tiempo conduce a nuevas inventivas y nacen los ponches, las sangrías, cuervas, zurras o zorras y zurracapotes, limonadas, calimochos (con cola), pitilingorris e, incluso, llega a formar su propia sangría el cava. Y tenemos que citar obligatoriamente al tan anunciado y consabido *tinto de verano*.

### **Vino y literatura**

Que el vino es honrado por grandes genios culturales de la historia no es desconocido para nadie. En su "Genealogía de los dioses paganos", Giovanni Boccaccio se refiere a Baco: "Se le llama Padre Liber porque parece llevar la libertad a los hombres, pues los esclavos bebidos, mientras les dura la borrachera, piensan haber roto las cadenas de la esclavitud, además libera de las preocupaciones y hace más seguras en la actuación, a los pobres los convierte en inmunes con sus beneficios y a los de baja condición los eleva a lo más alto". Homero, en su Odisea se refiere a l vino como "el loco que impulsa a cantar inclusive al muy sabio, y a reír muellemente, y hace que uno a bailar se levante y profiera alguna palabra que, cierto, mejor no decirla." Heródoto, Homero, William Shakespeare, Gustave Flaubert, Honoré de Balzac, Miguel de Cervantes, Italo Calvino y León Tolstoi, entre otros muchos, muestran la unión entre literatura y vino desde el inicio de la escritura.

### **La cuervera**

Si en tiempo de los romanos ya existían vasijas para preparar las mezclas vínicas, en los tiempos modernos los artesanos alfares populares se dedicaron a preparar piezas destinadas a tales fines. Este es el caso de las poncheras y las cuerveras.

La cuervera es la pieza de cerámica más tradicional de la provincia de Albacete, sobre todo en Chinchilla y la Roda. Es un recipiente de barro vidriado en forma de lebrillo (Vasija

de barro vidriado, de plata u otro metal, más ancha por el borde que por el fondo, y que sirve para lavar ropa, para baños de pies y otros usos), con dos asas pequeñas. Alrededor del borde van incrustadas una especie de plásticos, denominados "puestos" o "vaseras", que sirven como soportes, para colocar los pucheros o vasos.



*Cuervera de Chinchilla. Museo del Pueblo Español, Madrid.*

El proceso de elaboración de la cuervera es complejo y delicado, debido, fundamentalmente, a su forma peculiar y a su tamaño.

Se inicia en el torno de madera, con la realización del "cuenco", que va a ser el esqueleto de la cuervera en sí.

Posteriormente se hacen, una a una, los "puestos", también llamados "vaseros", que son recipientes pequeños que van a servir de sustentación a cada uno de los pucheros. Estas "vaseras" son también realizadas en torno.

Una vez que el "cuenco" ha "tirado" (se ha endurecido un poco) se le practican unas hendiduras a lo largo de todo su canto y en un número igual al de "vaseras" que va a llevar. Se le colocan las "vaseras", una por hendidura, y los pequeños huecos que queden se rellenan.

Por último, a la cuervera se le colocan un par de asas, una a cada lado.

Se elaboran los "pucheros", que se hacen uno a uno en el torno y, posteriormente, se les coloca un asa a cada uno de ellos.



*Cuervera realizada en el taller de Laureano, Cerámicas Punter, Teruel.*

Se deja que la cuervera se seque, proceso delicado ya que un secado rápido podría romper la pieza.

El bañado de la cuervera y de sus pucheros consiste en la aplicación del esmalte, que se hace por inmersión. Normalmente el esmalte más usado es el de color miel, aunque también se hacen en verde.

Las inscripciones son a gusto de la persona que encarga la cuervera: “convida mengano”, “soy de fulano”, “soy de la familia tal”, etc., y dibujos hechos con plantillas tradicionales como son los de custodias, gallos, mariposas, racimos de uva,...

Posteriormente se lleva a cabo la cocción en el horno.

### **La sangría, la zorra y el zurracapote**

La **sangría** es, popularmente, un ponche de vino. Es una bebida elaborada a base de vino tinto, mezclado con zumos de fruta, gaseosa o bebidas carbonatadas que rebajan el grado alcohólico y a la que, finalmente, se le añade azúcar o trozos de fruta. En algunas ocasiones se le puede añadir también algún licor, así como canela.

Los días en que los jóvenes se juntaban en nuestros pueblos para celebrar algo y/o en ocasiones especiales se realizaba sangría.

Hay varios tipos de sangría: la sangría de vino tinto, la sangría blanca (vino blanco) y, últimamente, la sangría de cava, rica y, posiblemente, la que más afecta al conocimiento.

Una receta típica de sangría, utilizando un litro de vino, sería:

INGREDIENTES	MODO DE HACERLO
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 botella de vino tinto</li></ul>	Poner el vino y el licor en una jarra. Hacer zumo de dos naranjas y añadirlo al contenido de la jarra.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de dos naranjas</li></ul>	Agitar la bebida con una cuchara de palo.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Media naranja, lavada y cortada en rodajas</li></ul>	Añadir azúcar al gusto y según la acidez del vino utilizado.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruta troceada (melocotón, manzana,...)</li></ul>	Remover para disolver el azúcar y añadir los cítricos y frutas.
<ul style="list-style-type: none"><li>• 30 centilitros de ron o coñac</li></ul>	Antes de servirla revolverla, cada vez un poco y suavemente.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Azúcar</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gaseosa</li></ul>	Al verter la bebida en las copas, dejar la fruta dentro de la jarra.

La **zorra** es una sencilla receta conquense, familiar, heredada durante generaciones, que se hacía en un lebrillo de barro, y se refrescaba con agua del pozo o, sencillamente, bajándola a la cueva.

---

**INGREDIENTES**

- 200 gramos de azúcar
- 1 vaso de agua fría
- Medio litro de gaseosa
- Litro a litro y medio de vino tinto
- Las cortezas de dos limones
- Una rama de canela
- Melocotón fresco o en almíbar
- Hielo

---

**MODO DE HACERLO**

Colocar el vino y la rama de canela troceada en tres en un recipiente grande.

Añadirle al azúcar ya disuelto en el vaso de agua fría.

Macerar en esta preparación la corteza de limón y el melocotón troceado.

Remover y dejar enfriar.

En el momento de servir se puede añadir la gaseosa y, cuando se vierta en los vasos, la fruta se sigue dejando en el recipiente.

El **zurrapote** es una bebida popular consistente en unas mezclas que toman como base al vino tinto, al que se suelen añadir melocotones, limón, azúcar y canela, dejándose macerar durante varios días, aunque también hay quien lo elabora añadiendo otras bebidas alcohólicas, zumos y refrescos de frutas. En algunos casos se suele cocer antes de consumir, así, se obtiene una bebida de contenido alcohólico medio, similar a la sangría o a la limonada castellana, aunque generalmente más fuerte.

### La cuerva

La sangría recibe el nombre de "cuerva" en Albacete, Almería, Cuenca, Granada, Jaén y Murcia, y el de "limonada" en León y Madrid.

La cuervera, como hemos indicado, es el recipiente donde se prepara la cuerva, que es, generalmente, una bebida refrescante muy agradable. Los ingredientes que se necesitan para hacer una cuerva son: azúcar, un poco de agua para diluir el azúcar, limón y vino. En algunos pueblos de Albacete se le añaden melocotones, "peros" o manzanas, según el tiempo o lo que se guardaba en la dispensa.

La cuerva no podía faltar en fiestas y celebraciones (bodas y bautizos) y, muy a menudo, se encontraba algún motivo para tomarla fuera de esas celebraciones, como reuniones de vecindad, romerías o cuando se daba fin a las tareas de campo.

En lo que respecta a la relación entre la cuerva albaceteña y la realizada en Orihuela podemos encontrar un motivo común.

Era frecuente que cuando se estaba terminando el vino de las tinajas en una bodega familiar se llamase a los vecinos y amigos para tomar juntos los últimos tragos. Se acababa el vino después de haber quitado los posos con el apuratinajas; se echaba en un lebrillo y, para quitarle la acidez y el mal gusto, antes de echar el vino en el lebrillo se deshacía un poco de azúcar con agua y una corteza de limón. En caso necesario se le ponía también una ramita de canela. Una vez acabada la ceremonia cada persona llenaba su vaso o puchero de dicho líquido y, mientras iban bebiendo, improvisaban brindis.

En el caso de los dos bares de Orihuela podemos intuir el mismo sentido. Se acababa el tonel y se trataba de convertir lo que quedaba de vino en una bebida refrescante con la que agasajar a los clientes y amigos. Se celebraban las navidades y los concurrentes festejaban entre brindis, gracias, bromas y chascarrillos, haciendo que se alargara la tarde y la noche calentando bien los estómagos.



*Ingredientes para realizar la Cuerva.*

La singularidad de la cuerva serrana es la incorporación de pan muy quemado en su elaboración, hecho que merece una explicación.

Los romanos aromatizaban su vino con un trozo de pan tostado, aunque durante muchos años se supuso que la tostada romana era un trozo de pan especiado o azucarado que se añadía al vino para endulzarlo.

En fechas recientes se demostró que el carbón puede reducir la acidez de un líquido, y que un trozo de pan muy tostado añadido a un vino inferior, ligeramente avinagrado, podía conferirle una calidad más suave y agradable, cosa que los romanos pudieron haber descubierto ya por su cuenta.

Hemos encontrado una receta de sangría criolla que contiene, asimismo, un pedazo de pan quemado. De lo que se trata es que la bebida sea suave, dulce y refrescante, evitando la acidez y la fuerza.

Ahora es el momento de dar la receta de la cuerva con que Adela y María Ángeles nos deleitaron.

————— INGREDIENTES —————	————— MODO DE HACERLO —————
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dos litros de vino</li> <li>• Tres cuartos de kilo de azúcar</li> <li>• Pan (un cuarto de barra)</li> <li>• Cuatro naranjas</li> <li>• Una ramita de canela</li> <li>• Un litro de agua</li> </ul>	<p>Se calienta el agua y se añade la canela cuando hierva.</p> <p>Se retira del fuego y se deshace el azúcar.</p> <p>Se parten las naranjas en cuatro gajos cada una y se añaden al almíbar.</p> <p>Se quema el pan muy bien tosturado.</p> <p>Se añade al vino a la cazuela del almíbar, se remueve y se pone a cocer. Cuando empiece la cocción se añade al pan.</p> <p>Se retira del fuego y se deja macerar más de un día.</p>

Y a invitar a los amigos y amigas y a festejar lo que sea menester.