



ANDALUCÍA

- AGRICULTURA Y GANADERÍA Y PESCA
- DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
- CONSUMO ALIMENTARIO
- DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA
- SABORES DE ANDALUCÍA
- RUTAS CON SABOR



[Montes de Granada.]

AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Andalucía tiene una superficie de 87.600 km², el 17% de España, y cuenta con amplios espacios de condiciones muy diferentes, derivadas de la altura sobre el nivel del mar: el 14% está por encima de los 1.000 metros, el 22,6% entre 600 y 1.000 metros, la mayor parte (el 36,4%) se sitúa entre 200 y 600 metros y el 27% está a menos de 200 metros. Las temperaturas y el régimen pluviométrico son muy diferentes: en Andalucía están algunas de las áreas con más precipitaciones de España (la sierra de Grazalema en Cádiz o las sierras de Huelva) junto al desierto de Almería.

La red hídrica andaluza cuenta con el gran río Guadalquivir, que atraviesa gran parte de la región, y las cuencas menores de los restantes ríos que desembocan en el Atlántico y el Mediterráneo. Una parte considerable del territorio tiene alto valor ambiental y la región reúne importantes parques naturales.

La ocupación del territorio incluye 3,7 millones de hectáreas de cultivos y un millón de hectáreas de pastos y pastizales, incluida la dehesa y otros territorios de alto valor ambiental. En Andalucía hay unas 255.000 explotaciones agrarias.

Los cultivos herbáceos ocupan el 37% de la superficie cultivada en la región y los leñosos, el 50%. Dentro de la superficie cultivada, el 26% es regadío.

Dentro de los cultivos herbáceos destaca la producción de cereales, de los que Andalucía es una gran productora, especialmente de trigo, al igual que de arroz. Entre las leguminosas destaca el garbanzo. Andalu-

cía también aporta una relevante producción de patatas, sobretemprana y extratemprana (con el 60% de la producción nacional).

Andalucía es una verdadera potencia en hortalizas, su superficie alcanza casi 123.000 hectáreas, el 35% de España. Su posición en cultivos protegidos, los más productivos, es más importante ya que cuenta con el 76% de la superficie española (unas 54.000 hectáreas). Las hortalizas se encuentran en todas las provincias y dan lugar a sistemas productivos que son grandes generadores de riqueza y empleo, destacando la producción intensiva de invierno de Almería y en menor medida Málaga y Granada, la fresa de Huelva o las huertas a lo largo del valle del Guadalquivir. Las hortalizas protegidas permiten el suministro de productos frescos fuera de temporada y las mejoras en sus variedades y formas de cultivo están permitiendo alcanzar cualidades organolépticas adecuadas. Las hortalizas andaluzas se destinan en buena medida a la exportación. Junto a las grandes producciones muy intensificadas se mantienen variedades locales con calidad diferencial.

Los cítricos están presentes sobre todo en el valle de Guadalquivir y Huelva. Es particularmente importante la naranja, que con casi 60.000 hectáreas alcanza el 40% de la superficie y el 34% de la producción. Coexisten áreas donde el cultivo es tradicional y hay variedades locales con otras de implantación reciente más productivas. Entre los frutales destacan el melocotón de temprana recogida y las ciruelas, así como la presencia de frutas tropicales sobre todo en Málaga, donde hay unas 3.200 hectáreas de chirimoyo y 9.000 de aguacate.

Entre los frutos secos destaca el almendro, con 174.500 hectáreas, que suponen el 30% de la superficie española.

Andalucía cuenta con unas 34.300 hectáreas de viñedo para vinificación y 2.900 hectáreas de uva de mesa.

Por su parte, el olivar es el principal cultivo de Andalucía, con más de 1,5 millones de hectáreas, de los que 1,4 millones son para almazara y el resto para aceituna de mesa, que hacen de Andalucía la primera región productora mundial.

PRODUCCIONES GANADERAS

Andalucía cuenta con una ganadería extensiva muy importante vinculada a la dehesa y a otros territorios de alto valor ecológico, en buena medida basada en razas autóctonas. La región también ha desarrollado algunos sectores intensivos como el cerdo de capa blanca y las aves, pollos y pavos.

Los censos ganaderos en Andalucía incluyen a unos 2,1 millones de cerdos, de los que unos 700.000 son extensivos; unas 620.000 cabezas de

vacuno, de las que unas 300.000 son vacas nodrizas, y algo más de 2,8 millones de ovejas y un millón de cabras.

PESCA Y ACUICULTURA

En Andalucía hay unos 1.800 buques de pesca, con una capacidad de 55.000 TRB (toneladas de registro bruto).

La región cuenta con una acuicultura muy desarrollada y puntera. Actualmente la producción se cifra en unas 7.500 toneladas, de las que algo más del 50% lo aporta la dorada y el 36% la lubina.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

En Andalucía hay unas 5.600 empresas alimentarias, de las que casi el 14% corresponde al sector de aceites y grasas, el 12% pertenece al sector cárnico, el 6% son de preparación y conservación de frutas y hortalizas, el 7% del sector bebidas y el 3% del sector lácteo, entre otras.



[Sierra de Rute. Córdoba.]





[Villanueva del Arzobispo. Jaén.]



[Isla Cristina. Huelva.]



[Olivares en Granada.]

El olivar es el principal cultivo de Andalucía, con más de 1,5 millones de hectáreas, de los que 1,4 millones son para almazara y el resto para aceituna de mesa, que hacen de Andalucía la primera productora.

Andalucía es una verdadera potencia en hortalizas, su superficie alcanza casi 123.000 hectáreas, el 35% de España. Su posición en cultivos protegidos, los más productivos, es más importante ya que cuenta con el 76% de la superficie española (unas 54.000 hectáreas).



[Invernadero de tomates cherry en Motril. Granada.]



[Mercasevilla.]



[Lonja de Garrucha. Almería.]



[Campiña de Jaén.]



[El Bajo Guadalquivir. Sevilla.]



[Vinoteca jerezana.]



[Invernadero en Níjar. Almería.]

Andalucía cuenta con unas 34.300 hectáreas de viñedo para vinificación y 2.900 hectáreas de uva de mesa.



[Rabo de toro. Restaurante El Caballo Rojo. Córdoba.]

DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Andalucía cuenta con más de 8,3 millones de habitantes y engloba una oferta comercial minorista que incluye más de 178.500 actividades comerciales, que alcanzan una superficie de venta de 19,8 millones de m². El comercio de alimentación representa el 34% de las licencias y casi un 20% de la superficie de venta. Por su parte, el comercio tradicional de alimentación registra 53.000 establecimientos con 1,5 millones de m², con una superficie media por establecimiento de casi 27 m². La dotación más elevada de establecimientos y superficie de venta en comercio tradicional de alimentación se encuentra en Sevilla, de la misma forma que los establecimientos con una mayor superficie de venta. Por importancia relativa, en términos de superficie, destacan Carrefour, Mercadona, Covirán, Dinosol y El Corte Inglés. Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 16% de la superficie; los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 23,3% de la superficie de venta; los grandes supermercados (más de 1.000 m²) alcanzan una superficie del 33,5%; los establecimientos de descuento representan un 13,6% de la superficie de venta, y, por último, los hipermercados de la región suponen cerca del 13,6% de la superficie en libreservicio. Asimismo, los mercadillos que se organizan en los pueblos de Andalucía ofrecen una variada muestra de productos, con una presencia destacada de frutas y verduras. Andalucía, con 4.100 licencias registradas, concentra cerca del 16% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en España.

En la vertiente del comercio al por mayor destaca la oferta que concentran las unidades alimentarias de Mercasa: Mercalgeciras (más de 31.000 m², 17 empresas mayoristas y cerca de 4.800 toneladas anuales comercializadas de alimentos frescos), Mercacórdoba (86.000 m², 62

empresas mayoristas y cerca de 69.000 toneladas anuales comercializadas), Mercagranada (222.400 m², 184 empresas mayoristas y cerca de 132.000 toneladas anuales comercializadas), Mercajerez (cerca de 57.000 m², 40 empresas mayoristas y más de 43.000 toneladas anuales comercializadas), Mercamálaga (más de 254.000 m², 110 empresas mayoristas y cerca de 231.000 toneladas anuales comercializadas) y Mercasevilla (423.000 m², 208 empresas mayoristas y más de 322.000 toneladas anuales comercializadas).

También hay instalados en Andalucía 144 autoservicios mayoristas que alcanzan un total de 412.800 m²; entre las enseñas con más implantaciones hay que resaltar los 22 establecimientos de Caro Ruiz, los 14 establecimientos que tiene Alimentación Peninsular, los 13 establecimientos de Covalvo o los 5 establecimientos de Makro Autoservicio Mayorista.

La actividad comercial de Andalucía se articula en torno a doce áreas comerciales: Algeciras-La Línea de la Concepción (Cádiz), Almería, Cádiz – San Fernando, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Jerez de la Frontera (Cádiz), Málaga, Ronda (Málaga), Sevilla y Úbeda (Jaén). Estas áreas comerciales se subdividen, a su vez, en cuarenta subáreas comerciales.

La amplitud y heterogeneidad de Andalucía confieren a esta comunidad autónoma notables atractivos turísticos. Así pues, la región andaluza es una de las comunidades con mayor potencial turístico en el conjunto nacional. Andalucía combina playas, montañas nevadas, rutas gastronómicas y un importante patrimonio cultural en cerca del 20% del territorio español. Se contabilizan anualmente cerca de 251 millones de pernoctaciones en los cerca de 14.800 hoteles de esta comunidad autónoma. Andalucía cuenta con cerca de 53.000 actividades de restauración y bares, entre éstas: 8.300 restaurantes, 34.500 bares y 2.500 comedores colectivos.

CONSUMO ALIMENTARIO EN ANDALUCÍA

En términos medios, cada andaluz consume anualmente 129 huevos, 43 kilos de carne, 26 kilos de pescado, 69 litros de leche, 35 kilos de quesos y otros derivados lácteos, 40 kilos de pan, 14 litros de aceite, 23 litros de cerveza, 54 kilos de hortalizas frescas, 82 kilos de frutas frescas, 10 kilos de platos preparados, 51 litros de aguas envasadas, 7 litros de vino y 51 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

Andalucía tiene un gasto per cápita en alimentación ligeramente inferior a la media nacional. Por importancia, carne, pescado, frutas frescas, derivados lácteos, hortalizas frescas, pan, bollería, pastelería, galletas y cereales y leche engloban las mayores participaciones sobre el gasto total.

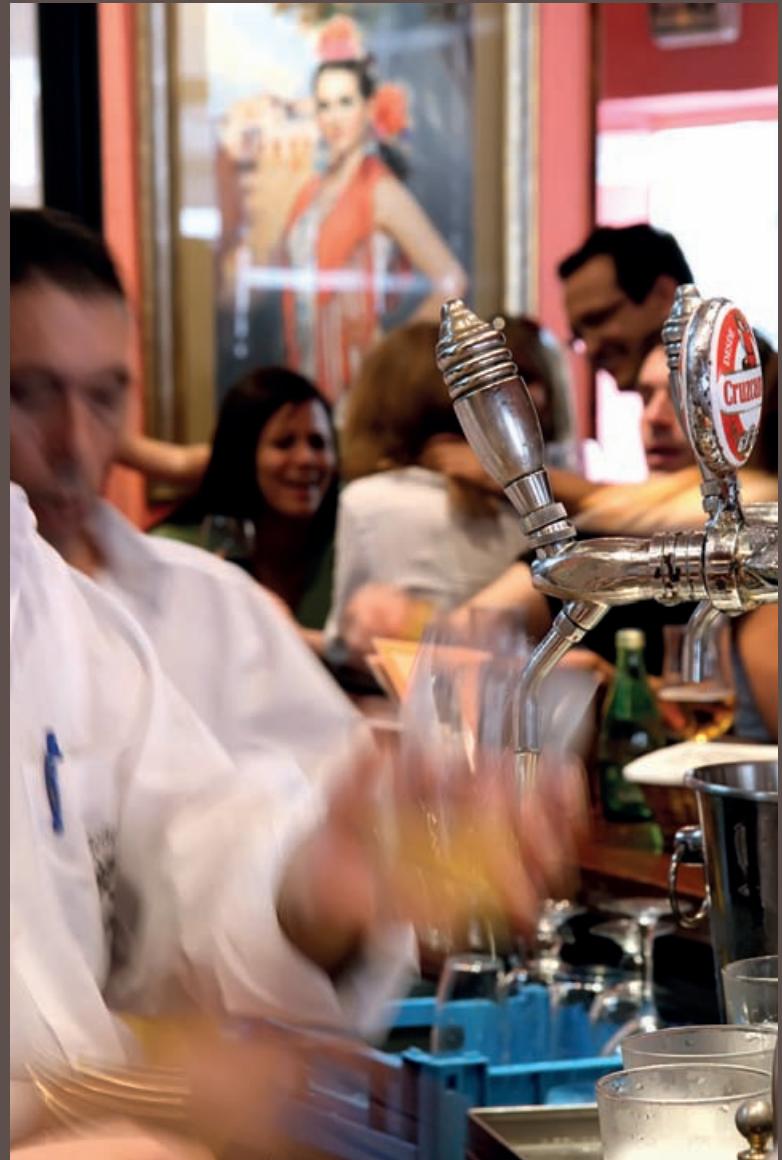
En comparación con la media nacional, los consumidores de Andalucía cuentan con un gasto superior en pan, cervezas, zumos, patatas y bebidas refrescantes y gaseosas; mientras que, por el contrario, gastan menos en carne, pesca, leche, bollería, pastelería, galletas y cereales, vino, hortalizas y frutas frescas y frutos secos. En términos de consumo per cápita, las tendencias son bastante parecidas y, tomando como referencia la media nacional, se consume una mayor cantidad de bebidas refrescantes y gaseosas, pan y derivados lácteos; mientras que, por el contrario, el consumo es menor en carne, frutas frescas, leche, bollería, pastelería, galletas y cereales.



[Mercado de Jerez. Cádiz.]



[Mercado de Triana. Sevilla.]



[Sevilla.]



[Mercado de Jerez. Cádiz.]

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

■ ACEITES

- ANTEQUERA *
- BAENA *
- ESTEPA
- JAÉN SIERRA SUR
- LUCENA
- MONTES DE GRANADA *
- MONTORO-ADAMUZ
- PONIENTE DE GRANADA *
- PRIEGO DE CÓRDOBA *
- SIERRA DE CÁDIZ *
- SIERRA DE CAZORLA *
- SIERRA DE SEGURA *
- SIERRA MÁGINA *

■ VINAGRES

- VINAGRE CONDADO DE HUELVA
- VINAGRE DE JEREZ
- VINAGRE MONTILLA-MORILES

■ JAMONES

- JAMÓN DE HUELVA **/ *
- LOS PEDROCHES

■ FRUTAS

- CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL
DE GRANADA-MÁLAGA *

■ QUESOS

- QUESOS SIERRA DE CÁDIZ Y RONDA *

■ FRUTOS SECOS

- PASAS DE MÁLAGA

■ MIEL

- MIEL DE GRANADA *

DENOMINACIONES DE ORIGEN

■ VINOS

- CONDADO DE HUELVA *
- JEREZ-XERÈS-SHERRY *
- MÁLAGA *
- MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA *
- MONTILLA-MORILES *
- SIERRAS DE MÁLAGA *

■ ACEITUNAS DE MESA

- ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

■ BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- BRANDY DE JEREZ *

■ GALLETAS, BOLLERÍA Y DULCES

- ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA *
- MANTECADOS DE ESTEPA
- MOLLETE DE ANTEQUERA

■ HARINAS

- PAN DE ALFACAR *

■ HORTALIZAS

- ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR *
- TOMATE LA CAÑADA-NÍJAR

■ JAMONES

- JAMÓN DE TREVÉLEZ *

■ PRODUCTOS PESQUEROS

- CABALLA DE ANDALUCÍA
- MELVA DE ANDALUCÍA

ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

- TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA

VINOS DE LA TIERRA

- ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA *
- BAILÉN *
- CÁDIZ *
- CÓRDOBA *
- CUMBRES DE GUADALFEO *
- DESIERTO DE ALMERÍA *
- LADERAS DE GENIL *
- LAUJAR-ALPUJARRA
- LOS PALACIOS *
- NORTE DE ALMERÍA *
- RIBERA DEL ANDARAX *
- SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES *
- SIERRA NORTE DE SEVILLA *
- SIERRA SUR DE JAÉN *
- TORREPEROGIL *
- VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA *

AGRICULTURA ECOLÓGICA

- ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE ANDALUCÍA

VINOS DE CALIDAD

- GRANADA *
- LEBRIJA *



* Denominación en tramitación

** Denominación compartida con otras CCAA

⊕ Inscrita en el Registro de la UE



[JUANITA REINA. Cazalla (Sevilla). D. Nadal [1950]. Cartulina offset. 18,2 x 24,7.]

SABORES DE ANDALUCÍA

Los contrastes de Andalucía impresionan. Se pueden observar en sus paisajes, cultivos, edificios, costumbres, etc., y, aunque afortunadamente cada vez menos, durante mucho tiempo se produjeron también en la alimentación, como consecuencia de la existencia de unas clases sociales muy diferenciadas. Pero estas circunstancias no han ido en detrimento de su patrimonio gastronómico, por el contrario lo han enriquecido, porque a la disponibilidad de excelentes materias primas se unía la necesidad de hacer, con productos muy humildes, unas buenas preparaciones culinarias.

Nunca se le ha dado a Andalucía la importancia que merece en el mundo de la cocina y, sin embargo, tenemos que agradecerle que de sus tierras y de sus mares se obtengan auténticas maravillas, internacionalmente reconocidas, como por ejemplo el jamón de cerdo ibérico de bellota, el jerez, el atún de almadraba o el aceite de oliva, que aunque se produce en casi toda España, en esta autonomía se concentra más del 80% de la producción nacional, lo que equivale a una tercera parte de lo producido en el mundo. Son cuatro productos excepcionales, que por sí solos consagran a una región, pero son muchísimos más los que nos ofrece, los que aparecen en sus muy variados platos.

Es cierto que hay otras cocinas españolas con más prestigio culinario, pero no lo es menos que Andalucía está despegando, porque los andaluces que siempre estuvieron aferrados a sus costumbres, buscan cada vez más la buena mesa, sin menoscabar las cocinas tradicionales en sus diferentes versiones: rural, burguesa e incluso “del hambre”, que se está

consagrando por muchos motivos. Como ejemplos se pueden citar a los gazpachos, a la cocina de carnes bajas, como el rabo de toro, los callos o los riñones y a las ollas y pucheros, que sorprenden por la sencillez de su elaboración y por la complejidad de sus sabores.

Hay otros dos aspectos importantes de la cocina andaluza que son: los productos de temporada, en diferentes elaboraciones, y la importancia que tienen las “tapas”, que son un antecedente claro de lo que primero se llamaron menús “largos y estrechos” y hoy menús “degustación”.

Andalucía tiene, además, la ventaja de ser muy variada en climas y suelos, lo que hace posible la existencia de muy diversas producciones. Algunas son autóctonas y otras han llegado de fuera pero antes de difundirse por Europa se aclimataron en Andalucía que fue la puerta de entrada natural de los productos que vinieron de Asia y de África primero y después de América, desde donde llegaron los tomates, patatas, pimientos, maíz, etc., en la mayor contribución a la historia de la alimentación que se ha hecho en el mundo.

EL ACEITE DE OLIVA

En alguna ocasión he dicho, y lo mantengo, que Andalucía es una joya de la gastronomía española, que tiene un excelente futuro, porque en ninguna otra región, salvo Extremadura, se producen tantas y tan buenas materias primas que, aunque no siempre han sido bien valoradas por los andaluces y, a veces, ni siquiera han recibido un esmerado tratamiento,



[SAN FERNANDO, Cazalla (Sevilla). J. Barreira [1930].
Papel litografiado barnizado. 47 x 67,5.]

ahora, cuando se las está descubriendo y cuidando su elaboración culinaria, nos damos cuenta del magnífico tesoro de esta región. Las virtudes gastronómicas, alimentarias, nutricionales y dietéticas del aceite de oliva se olvidaron durante mucho tiempo, debido en gran parte a equivocados prejuicios médicos y desde Andalucía se ha iniciado un proceso de revalorización que se ha extendido por otras muchas autonomías españolas.



[EVARISTO DEL CASTILLO, Camas (Sevilla). R. Mir. 1926.
Cartulina offset. 28 x 49.]

Picual, hojiblanca, picudo, manzanilla, verdial y otras doscientas variedades más se producen en esta región, en la que el aceite de oliva tiene un papel primordial en la cocina, muchas veces en la más humilde, porque humilde es, aunque delicioso y dietéticamente muy saludable, el pan con aceite, o los gazpachos.

Es elemento esencial en las menestras de hortalizas, que mejoran notablemente en sabor, aroma y presentación cuando un chorro de este dorado

líquido las alegra, de la misma forma en que proporciona sapidez a un pescado cocido, da personalidad a las pipirranas y piriñacas y es imprescindible en cualquier fritura, porque además de ser el aceite que da más sabor, es el que más cunde, por su propiedad de dilatarse en la sartén, al mismo tiempo que resiste una mayor temperatura sin descomponerse, lo que permite formar una delgada capa externa impermeable en el producto, que impide que se embeba el interior, al mismo tiempo que se consigue un uniforme calentamiento de patatas, croquetas, empanadillas, pescado, etc.

Su utilización se extiende a los guisos y sus ventajas se aprecian especialmente cuando a unos pocos garbanzos los sepáramos y, tras machacarlos ligeramente, les añadimos un chorro de aceite de oliva. Es imprescindible también en las muchas elaboraciones reposteras que en Andalucía se hacen, desde los bizcochos a las frutas de sartén.

En estos momentos estamos asistiendo a una modificación profunda en la utilización del aceite de oliva. Se han revalorizado los vírgenes con respecto a los refinados, la apreciación de los aromas y sabores está haciendo posible que cada aceite tenga su sitio, porque unos son suaves y otros intensos, porque las características se muestran de forma diversa, porque a veces preferimos un punto de picante y otras de amargor y porque cada plato armoniza mejor con una variedad o con unas variedades ensambladas. Estamos asistiendo a una transformación, similar a la que no hace demasiado tiempo se produjo en el mundo del vino, que está haciendo que se valoren, cada vez más, las diversas variedades, la elaboración y las muy variadas regiones productoras.

Es también muy importante el cambio que se ha producido en la presentación. Hemos pasado de las botellas de plástico, las mismas que se empleaban para envasar lejía, a los envases, etiquetas y embalajes de diseño y todo ello ha propiciado que los aceites se distingan por su calidad, lo que hace que, en vez de haber un precio prácticamente único, hoy se pague hasta diez veces más por los de verdadera calidad, por los que aportan propiedades gustativas suficientes.

EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

No es exclusivo de Andalucía, pero es la única comunidad que tiene dos denominaciones de origen. Una clásica, la de la Sierra de Huelva, en donde está enclavada Jabugo, la localidad que más fama mundial tiene en la producción de jamón de calidad suprema, y otra recién aprobada, la del Valle

de los Pedroches, que está sorprendiendo por su nivel. El jamón ibérico de bellota es un producto excepcional e irrepetible porque para producirlo, en otros lugares, son necesarios la existencia de una raza excepcional, que no se adapta fácilmente a medios distintos al habitual, un árbol de ámbito limitado: la encina, y un ecosistema especial, que es la dehesa.

Para que el jamón siga teniendo el prestigio que ahora tiene, es necesario que se tomen las medidas oportunas para diferenciar perfectamente a los que reúnen las condiciones ideales (raza ibérica pura y cebo exclusivo en montanera) de las imitaciones obtenidas por cruce, o por alimentación en recebo o con pienso, que se comercializan con nombres engañosos como, por ejemplo, "pata negra".

Además del jamón, la chincería andaluza ofrece un magnífico catálogo de piezas nobles como la paleta o el lomo y de otras modestas, a veces mucho, como las morcillas o el embutido de lengua. En el medio hay verdaderas maravillas, como distintos tipos de chorizo, los morcones, etc. Merecen unas palabras las piezas del cerdo ibérico preparadas a la plancha. Las diferentes presas: el secreto, la pluma, el lagarto, el solomillo, etc., son una auténtica maravilla, que a juicio de los más expertos catadores son comparables con la carne de Kobe, pero como en el caso del jamón es muy importante que sean de animales puros, del tronco ibérico, que se hayan cebado en montanera.

EL ATÚN DE ALMADRABA

Históricamente ha sido muy apreciado, pero hubo un momento en el que se preferían otras especies de túnidos, como el atún claro o bonito del norte. No hace muchos años los japoneses descubrieron la calidad del que se pesca en las proximidades del Estrecho y lo han revalorizado, de tal forma que es necesario tomar medidas urgentes para que la sobrepesca no acabe con una de las más importantes maravillas que nos ofrece el mar. De un atún, de su "ronqueo", que es como se conoce el despiece de este pez, se obtienen muchas piezas y muy diversas en sabor y textura. Cada una tiene una aplicación ideal y el mejor momento para apreciarlas es en "temporada", desde la mitad de la primavera hasta mediado el verano, y a ser posible en las costas gaditanas. De esta forma podrá captar la diferencia que hay entre el lomo, el mormo, el contramormo, el tarantelo, la barriga, el morrillo, las huevas de leche o de grano y la mojama. Cada una de ellas tiene un tratamiento culinario o de salazón específico, que hace que sean auténticas joyas.

OTROS PRODUCTOS EXCEPCIONALES

Los señalados hasta ahora son únicos en el mundo, o al menos de producción muy restringida, pero la diversidad de suelos y de climas de Andalucía hace posible la existencia de muchos más tesoros. Conocidísimo es el vino de Jerez en sus distintas versiones (fino, manzanilla, oloroso, amontillado, etc.), pero además hay otros clásicos como los de Málaga, el Condado de Huelva o los Montilla-Moriles y otros nuevos y muy dignos de considerar, como los de Málaga que se hacen con uvas cultivadas en sus sierras o los de la Contraviesa granadina.

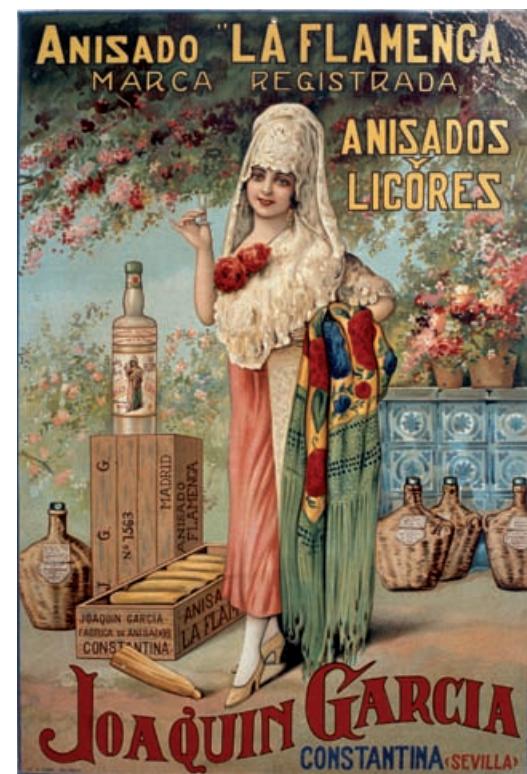
En hortalizas hay muchas clásicas, como las habas tiernas, las alcachofas, los espárragos trigueros, que ahora se cultivan con éxito en Huétor-Tájar, las patatas extratempranas de Motril y muchas más. La franja costera de Almería es la zona del mundo en donde más concentrada está la producción de hortalizas, que en los meses más duros del invierno abastece a una buena parte de Europa. Es cierto que la producción es intensiva y que la calidad de sus productos no alcanza la calidad que tienen en toda España en los meses de verano, pero hay que tener en cuenta que estos productos se obtienen cuando no es posible disponer de ellos en casi ningún



[LANJARÓN. Lanjarón (Granada). Cappiello [1920].
Cartulina litografiada barnizada (con 2 flejes). 45,5 x 64.]



[EUREKA S.A. Cádiz. 1928.
Cartulina litografiada, 27,5 x 40,5.]



[LA FLAMENCA. Constantina (Sevilla) [1930].
Cartulina litografiada. 27 x 40.]

otro sitio y que proporcionan las vitaminas y minerales especialmente necesarios en invierno, cuando aumentan las patologías respiratorias. Además es evidente que la calidad mejora día a día y que las características sensoriales de los tomates “cherry”, por ejemplo, son francamente buenas o que hay una variedad, la “raf” (resistente al fusarium), de una calidad excelente, que aunque se produce fuera de la estación tradicional se cultiva al aire libre, en tierras salinizadas, en las que difícilmente puede desarrollarse otra hortaliza. Su sabor, aroma y textura son perfectamente comparables con los mejores tomates de cualquier estación climatológica y de cualquier lugar del mundo.

Algo similar pasa con las frutas. Además de los tradicionales melocotones, higos, melones, ciruelas, albaricoques, etc., merecen destacarse los fresones de Huelva, que se producen prácticamente durante todo el año y que se exportan en grandes cantidades. Especial importancia tienen las frutas subtropicales de la Costa del Sol, en donde la calidad de las chirimoyas, merced a una variedad local, la fina de Jete, supera en calidad a las procedentes de las regiones del altiplano americano, seguramente porque, como se dice en su área de origen, “no toleran la nieve pero les gusta verla” y la proximidad de Sierra Nevada a la Costa del Sol hace que se dé esta circunstancia. Se producen además excelentes aguacates, muy buenos mangos, guayabas, carambolas, papayas, kivanos, lichis, maracuyá y una variadísima muestra de casi todas las frutas subtropicales.

LA OFERTA GANADERA

El vacuno retinto es una de las mejores razas productoras de carnes rojas. Especialmente los chuletones concentran el sabor de una forma impresionante, al mismo tiempo que mantienen una textura tierna y muy bien engrasada. Entre los corderos están los que seguramente son los mejores de España, los segureños que se crían en el norte de las provincias de Granada, Jaén y Almería, lindando con Albacete y Murcia, la producción es pequeña y por eso no se los conoce mucho, pero sus condiciones gustativas son excepcionales, lo que hace que tengan un precio más alto, pero que compensa por el placer que proporciona esta carne. Las cabras granadinas y en general todas las serranas proporcionan unas excelentes crías con las que se elaboran especialidades locales sabrosísimas, entre las que destaca el “choto al ajillo”. La abundancia de especies venatorias es la base de una cocina, cada vez más sofisticada,

que tiende a eliminar los sabores excesivamente fuertes, “montunos”, mediante la oportuna maduración.

Otro capítulo importante es el de los quesos. Se hacen muchos y muy variados como el alpujarreño, el de La Calahorra, el de Sierra Morena, el de los Pedroches, el de Zuheros, etc., pero hay uno especial, que se superpone en su producción con las áreas tradicionales de los quesos de la sierra de Málaga, de Ronda, de Grazalema y de Cádiz. Es el queso de cabra de raza payoya, hasta ahora poco conocido, pero de la misma forma que en los años setenta se empezó a apreciar la torta del Casar, hasta entonces ignorada, salvo en su ámbito local, va a suceder con este queso que ya se está asomando al mundo de la quesería especializada.

LOS PLATOS TÍPICAMENTE ANDALUCES

Con tal disponibilidad de materias primas se pueden hacer infinidad de preparaciones culinarias, en las que con mucha frecuencia está presente la creatividad y lo curioso es que la aplican para elaborar, con ingredientes humildes, platos muy sencillos o muy complejos, como es el amplio abanico de los gazpachos, que se han convertido en un distintivo internacional de la cocina española partiendo solamente de pan, aceite, vinagre y sal, que poco a poco han encontrado acompañamientos señalados, como el tomate y el pimiento que se empezaron a utilizar hace poco más de un siglo, el pepino e incluso la cebolla muy picada, con lo que el gazpacho andaluz clásico se asentó en su fórmula y empezaron a aparecer variantes, algunas próximas como el salmorejo, el pimporrete o la porra antequerana y otras más distantes por ingredientes o presentación, como el ajoblanco. A todos ellos se le fueron añadiendo ingredientes diversos y surgieron el remojón, la ensalada morisca o los sofisticados gazpachos con percebes, huevas de salmón, bogavante o caviar.

En las sopas la creatividad es también un ingrediente principal. Por eso las hay tan originales como el “caldillo de perro”, que tanto recordó Alberti y que se hace con pescado y naranjas amargas, la sopa sevillana, que lleva mahonesa, la porrilla caliente, el puré de Pozoblanco, la sopa amarilla, que debe su color a la presencia de yemas de huevos camperos, la de calabaza, típica de Málaga, la de mariscos de Almería, la de párroco de Córdoba, la de pescado de Almuñécar, con mero y azafrán, etc.

La olla siempre estuvo presente en los fogones andaluces. En las cocinas de fuego permanente y en su rescoldo se hacía el plato principal de cada casa, que tenía particularidades que hacían que cada uno fuera

diferente. Su razón de ser está en el aprovechamiento de los recursos disponibles por cada uno y en cada momento. De esta forma surgen elaboraciones excepcionales, que en ocasiones han alcanzado prestigio, aunque nunca se ha llegado a uniformidad de criterios en su composición. Ejemplos son el puchero sevillano, en el que la “pringá” es imprescindible y la hierbabuena le da personalidad; la “berza gaditana”, a pesar de su nombre es un cocido tradicional, en el que coinciden garbanzos y alubia; el puchero de hinojos, que es típico de Granada, especialmente del valle de Leqrín, en donde todavía se puede encontrar en algunos restaurantes, que nos devuelven la ilusión para seguir buscando sabores especiales, como el matiz anisado de este plato; la olla gitana, que se hace sobre todo en Almería, y en ella se deja notar la presencia de la pera, que da un toque especial al plato. En la misma zona son muy recomendables los guisos de gurullos, que tienen su origen en la sustitución de pasta o legumbres por un ingrediente que se hacía en casa, con bolitas de harina apelmazadas por la acción del agua y posteriormente desecadas. Fue comida de recurso y hoy son un auténtico lujo si se guisan con perdiz y la sirven en Vera. En Córdoba se hace un perol muy típico, que se come en grupo, como comida de relación. Es muy heterodoxo en su composición e incluso en su textura, que viene dada por el arroz y éste puede cocinarse de tal forma que se aproxime a un caldero caldoso o a una paella. Los potajes hacen referencia al pote en el que se cocinan y, además, dan idea de unión de productos de diversas procedencias y sin demasiado orden, pero de esta forma se han conseguido auténticas joyas culinarias, entre las que merecen destacarse el de vigilia y el carmelitano.

LOS PLATOS DE HORTALIZAS

Las hortalizas, en principio, son vegetales cultivados en huerta, pero en Andalucía tienen especial importancia las que nacen espontáneamente en los campos. Entre todas éstas merecen matrícula de honor los espárragos trigueros y los cardillos o tagarninas. Son hortalizas estacionales, de temporada corta y un auténtico lujo que por la mecanización de cultivos, abandono de tierras y menor disponibilidad de mano de obra se están perdiendo. Todavía se encuentran a veces, lo que por lo menos nos permite recordar sabores que nos demuestran el inmenso valor de lo natural y auténtico.

La alboronía es un plato legendario que debe su nombre a Burán, la esposa

de un califa cordobés que se desvivía por este manjar. Se hace con berenjenas y en su versión cristiana fue alabado por Baltasar de Alcázar, tanto que si se acompañaban con queso hacían la competencia nada menos que a Inés. Si se preparan estofadas, con vino, o guisadas con tocino se obtienen excelentes preparaciones y si se cortan en finas rodajas y, tras enharinárlas, se fríen en aceite muy caliente, para que adquieran el ideal punto crujiente, son una maravilla.

Las habas se cultivaron siempre como legumbre, para que después de secadas se utilizasen en ollas y pucheros y de esta forma se consumieron hasta no hace demasiados años, pero la mejora en el nivel de vida ha propiciado que, en la actualidad, su utilización fundamental sea en fresco y en muy variadas presentaciones, entre las que merecen especial mención las habitas con jamón, con o sin la compañía de un huevo frito; las habas a la rondeña, con huevos duros, y las denominadas habas con casaca, que se preparan con la vaina y en un sofrito, guisado posteriormente en compañía de unas avellanas, se obtiene otro de los platos que por sí solos caracterizan a una cocina.

Las calabazas a la rondeña, los cardos con nueces, la coliflor en variados guisos, pero excepcionalmente buena cuando, simplemente cocida, la sirven todavía tibia, acompañada de mahonesa, las espinacas salteadas con taquitos de jamón, los pasteles de verduras, los distintos guisos de patatas, la ensalada campera, con patatas cocidas y pimientos, las cebollas rellenas de carne picada, los pimientos fritos, asados o rellenos en muy variadas versiones, zanahorias guisadas, coles y unas excelentes alcachofas, fritas, a la parrilla o en guiso con almejas, son sólo algunas de las especialidades huertanas que, unidas a las infinitas ensaladas, hacen interminable la lista de recetas.

LAS DIVERSAS MANERAS DE COCINAR LOS MARISCOS Y EL PESCADO

El marisco que se capture en las costas andaluzas asombra por su calidad. Los langostinos de Sanlúcar, las gambas blancas o rojas de Huelva, Motril o Almería y las cigalas son auténticas delicias a la plancha, o cocidas, cuidando que la influencia del calor sea moderada para que conserven todo su sabor. Entre los más modestos, coquinas, corrucos, cañaillas y conchas finas nos ofrecen entre sus valvas todo el sabor del mar.

El amplio litoral andaluz hace posible que haya muchas posibilidades de

tratamiento culinario y, en consecuencia, de la posibilidad de degustar el lujo que nos ofrecen los mares. En plural, porque aunque tienen características comunes hay mucha diferencia en los pescados y mariscos procedentes del Atlántico y los capturados en el Mediterráneo. Con cualquiera de ellos y con la mezcla de unos cuantos se hacen excelentes frituras variadas, que tienen sus matices en cuanto a la elección de materias primas, porque además de la malagueña, en la que el protagonismo es para los boquerones, la gaditana exige que esté presente el bienmesabe, excelente adobo de cazón que da personalidad al plato, y en la sevillana tienen sitio obligado la pescada y las gambas.

En cuanto a los pescados fritos no hay nada comparable a los boquerones "negros" malagueños de buen tamaño y carne sabrosísima, que superan ampliamente a los casi inmaduros "victorianos", fritos en manojitos, que se capturan en toda la costa malagueña en las proximidades del 8 de septiembre, que es cuando se celebra la fiesta de la Virgen de la Victoria. Otras especialidades fritas, difíciles de encontrar en otro sitio, son las ortiguillas y las tortillitas de camarones, típicas de Cádiz.

Hay infinidad de platos complejos y entre ellos tienen especial categoría la urta a la roteña, los guisos de atún, la corvina encebollada, la lisa de estero en amarillo, la merluza a la chiclanera, el mero con guisantes, el choco con habas, las cazuelas de pescado con fideos, el pez espada a la cordobesa, el rape a la marinera, la raya en pimentón, las sardinas en cazuela, las sobrehusas y las zarzuelas de pescado y mariscos.

A la plancha o en variantes de asado, en parrilla o al horno, son una maravilla el atún mechado o la barriga de atún con un toque de buen vinagre de Jerez, sargos, pargos y besugos, la corvina con unas gotas de limón, las doradas, lubinas y lisas, a la sal o directamente sobre la plancha, que es como mejor está la caballa que, en estación, es uno de los más sabrosos pescados que se pueden degustar, los lenguados, el pez espada, las moragas de sardinas o los espetas de boquerones colocados oportunamente para que la brisa del mar acerque el calor y se hagan poco a poco, almacenando su jugo.

LAS CARNES Y DESPOJOS

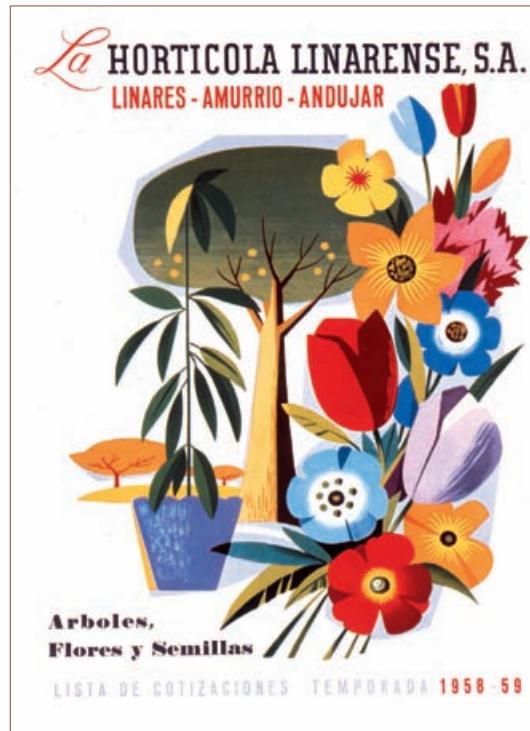
Hay excelentes carnes y entre ellas destacan las de ibérico de bellota, las de cordero segureño, los cabritos (chotos) y las carnes rojas de vacuno retinto, pero lo que han sabido potenciar los andaluces es el



[MÉRITO. Jerez (Cádiz). J. Cros Estrems. 1964. Papel litografiado. 35 x 73.]



[LÓPEZ HERMANOS S.A. Málaga [1950]. Papel barnizado litografiado sobre cartón, en relieve. 25,3 x 35,5.]



[HORTÍCOLA LINARENSE, LA. Linares - Amurrio - Andújar (Jaén, Álava). 1958. Papel offset. 25 x 33,4.]



[LUCENA HERMANOS. Cazalla (Sevilla). M. Barreira [1930]. Cartulina litografiada granulada y barnizada. 48,5 x 63,3.]

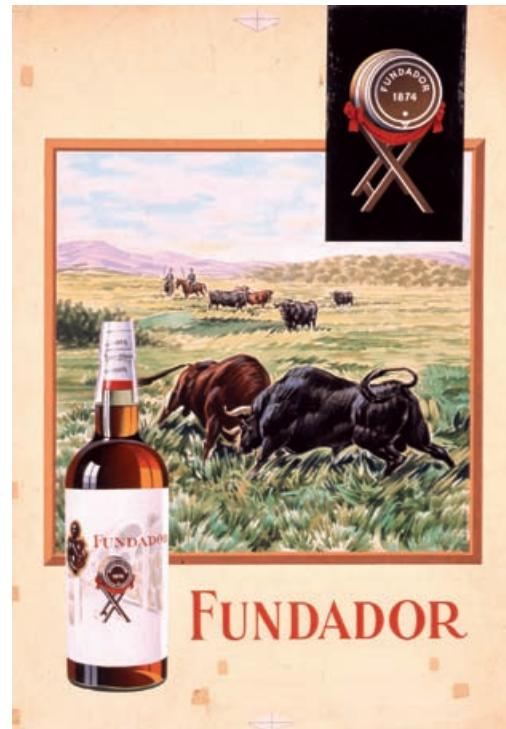
aprovechamiento de las carnes bajas y de los despojos. Con los callos, solos o en esa genial combinación que recibe el nombre de "menudos", al estilo payo o al gitano, hacen maravillas; con el rabo de toro a la cordobesa consiguen uno de los platos más sabrosos; los riñones al jerez son excepcionales; los sesos huecos o en la tortilla Sacromonte llenan de sabor, y con sangre y asadurillas de cordero nos ofrecen un plato excepcional. Las manos de cerdo, los rabos de cordera, asados tras el desrabote, las criadillas rebozadas, las mollejas de cordero a la plancha, el hígado de ternera encebollado son más muestras de las maravillas

que se puede lograr con piezas cárnicas valoradas, casi siempre, por debajo de lo que merecen.

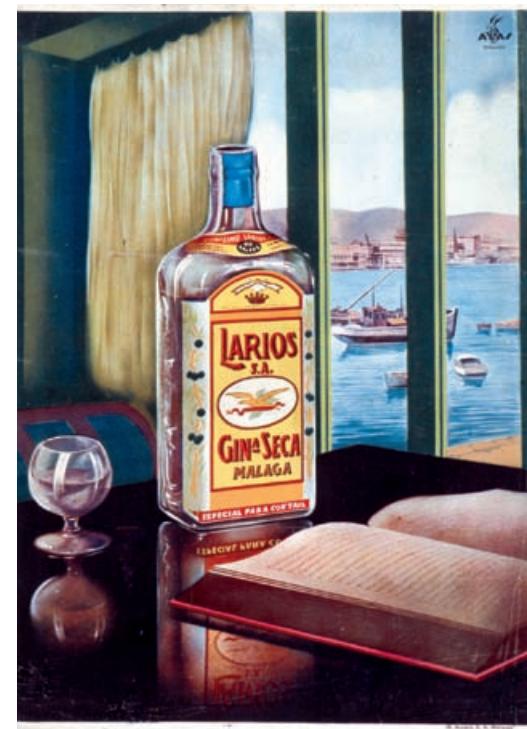
Hay otras preparaciones, muchas veces locales, que son poco conocidas y que sin embargo tienen un valor intrínseco enorme. Son platos de elaboración comarcal, que a veces tienen fechas especiales de elaboración, casi siempre ligadas a actividades agrícolas como son los platos de siega, de vendimia o de recogida de aceitunas, los de caza o los de matanza, entre los que destacan las elaboraciones alpujarreñas o serranas, de Huelva, Cádiz, Málaga, Sierra Morena o Sevilla.



[MATA. Málaga. M. Nadal. 1957. Cartulina offset.
23,7 x 33,7.]



[FUNDADOR. Jerez (Cádiz). Mamelon [1950].
Cartulina con acuarela. 24,6 x 35,5.]



[LARIOS. Málaga. 1942.
Papel litografiado sobre cartón. 24 x 32.]

LOS POSTRES

Casi todos tienen la impronta árabe y en casi todos están presentes almendra, huevo y harina. Alfajores, almendrados, roscos de vino, mantecados, magdalenas, bizcochos, buñuelos, polvorones, pestiños, torrijas, se unen a especialidades tan prestigiadas como el mazapán de Cádiz, las yemas de San Leandro, la torta imperial de Motril y la mohína de Almuñécar, los pionones de Santa Fe, los hojaldres de Granada, que se hacen con mazapán, turrón, yema de huevo y cabello de ángel, la carne de membrillo de Puente Genil y, aunque se salen un poco de la

repostería, los churros, porras y jeringos que, espolvoreados con azúcar, son una especialidad que se está copiando y causando furor en Japón. Los aguardientes se bebieron para empezar el día y "matar el gusanillo". Afortunadamente la costumbre ha remitido y hoy se han convertido en excelentes digestivos, que gozan de gran prestigio. Destacan el de Cazalla y el de Ojén, que junto con muy diversas preparaciones anisadas y con los excelentes brandys de Jerez y de Málaga son acompañantes indicados en las agradables y frecuentes sobremesas, que en Andalucía tienen un sabor especial.



[Almonte. Huelva.]



[Sevilla.]



[Carmona. Sevilla.]



[Córdoba.]



[Jaén.]



[Jerez de la Frontera. Cádiz.]



[Chiclana de la Frontera. Cádiz.]



[Málaga.]



[Granada.]



[Cabo de Gata. Almería.]

RUTAS CON SABOR

ANDALUCÍA, MÁS ALLÁ DE LOS FRITOS Y LAS SOPAS FRÍAS

El carácter inmemorial de encuentro de culturas gastronómicas (griega, púnica, romana, visigoda, musulmana, judía y americana), junto a la enorme extensión del territorio, con sus ocho provincias y su enorme variedad geográfica y climática, se refleja en una muy amplia paleta gastronómica que, aunque con gran cantidad de nexos y elementos comunes, posee especificidades en cada uno de sus rincones.

Tradicionalmente se ha identificado la región sobre la base de los fritos y las sopas frías, pero tal fama oculta con frecuencia una cocina popular y campechana, pero sólida en sus fundamentos y extraordinariamente rica en matices.

Trascendiendo el gazpacho y todos sus muchos adláteres de sopas frías, y las frituras de pescado, tan memorables y tan distintas en los estilos de Cádiz y Málaga, Andalucía cuenta con un amplio repertorio de platos de excelente factura. En sopas son de obligada mención los gaditanos caldillo de perro, de pescado; el ajo caliente, y las sopas de gato, horneadas y casi en torta; el caldo pimentón almeriense, o la sopa de boquerones que bordan en Málaga. De la olla cabe destacar el potaje de garbanzos a la andaluza, los potajes de trigo y de lentejas granadinos, y la alboronía cordobesa. Platos de huevos señeros, además de fritos al gusto de la pintura velazqueña, son la tortilla del Sacromonte, los huevos a la flamenca de Sevilla o la tortilla de patata rallada gaditana. Las ensaladas son innúmeras, y en verduras brillan los alcauciles rellenos de Cádiz, las espinacas a la cordobesa, las berenjenas con queso (que enloquecieron

a don Baltasar de Alcázar), los trigueros o amarguillos en tortillas tan andaluzas, el ajo de la mano, cordobés y de Jaén, o los pimientos a la malagueña. La lista de platos de pescado es inagotable y en ella están la urta a la roteña, el pez espada en amarillo, la pescada blanca al ajillo, el besugo a la piriñaca, la morada de sardinas de Motril y de Málaga, los onubenses chocos con habas, el rape marinero que hacen en Málaga o la raya al pimentón. En el capítulo de carnes, valgan las referencias del rabo de toro a la cordobesa, el aji-pollo con patatas, el pato a la sevillana con aceitunas, las perdices a lo torero o las calderetas de cordero que preparan en las serranías de Jaén y Córdoba. Y, como colofón, ¿qué decir de la dulcería de tan hondo sabor árabe, judío, morisco y mozárabe en forma de alajú, piñonate, bollo maimón, utreranos mostachones o gajarros cordobeses?

RUTA DE SIERRA, DESIERTO Y MAR

La ruta empieza en Granada, más brillante que la flor y más sabrosa que el fruto que tiene por nombre (al decir de Alejandro Dumas, tan poco dado al halago en su periplo por tierra hispana), se eleva sobre sus ríos, Darro y Genil, para proyectarse en la Alhambra y el Generalife, o los barrios del Sacromonte y el Albaicín, en una aristocracia paisajística sin parangón posible. De Granada se ha dicho todo y, por quedarnos con algo, valga la exclamación del emperador Carlos V al avistarla: “¡Desdichado el que tal perdió!”. De Granada conviene no perderse nada y entre

el nada, platos como el remojón de naranja y bacalao; unos espárragos fritos de Huétor Tájar; la tortilla del Sacromonte, con sesos de cordero que son gloria para la memoria del paladar; la sopa granadina; las habitas fritas con jamón de Trevélez; el cordero con granada, de reminiscencias moriscas; la gallina granadina, con boniatos, espinacas y plátano, y un postre universal que son los pionones de Santa Fe. En Granada hay varios restaurantes notables, pero si se pretende dar con uno que reúna todo lo mejor y más típico de la cocina tradicional, la opción es sin duda Las Tinajas, donde, además de una sugerente carta, se brindan dos menús degustación, "Granadino" y "Gastronómico", de muy altos y apasionantes vuelos. Desde Granada, bajando hacia la costa y torciendo a la izquierda, tras dejar atrás el alto del Suspiro del Moro, se entra en las Alpujarras, donde pueden hacerse altos en Órgiva, con hermosa iglesia de torres gemelas, Capileira (que cuenta con un local, Finca los Llanos, muy a considerar), Pampaneira (aquí atención al restaurante Alfonso) y Trevélez, el pueblo más alto de España (1.476 m de altitud) y uno de los más afamados por su oferta chacinera, en la que brilla con luz propia el excelente jamón que su nombre lleva. La gastronomía alpujarreña es recia y noble a partes iguales y entre su oferta destacan platos como sopas de pimientos y tomates; puchero de pencas, con habichuelas secas, garbanzos, carne de cerdo, rabo salado, patatas y pencas de alcachofa; potaje de puñáico, con habas secas, trigo, lentejas, hinojo, pimiento y tomates secos, oreja y rabo de cerdo; cazuela serrana o de papas, de arroz, patatas, tocino y raspa de bacalao; gachas y migas alpujarreñas de maíz; sobrehusa, que es cocido de hinojos, panceta, longaniza, pimientos secos, ajos, vino blanco y pimienta; potaje dulce de castañas, a base de azúcar, canela y matalahúga; roscos de calabaza; sopas de leche o soplillos de murtas, que son dulce de huevos, azúcar, almendras y raspadura de limón.

Desde los altos serranos la ruta sigue y baja hasta el desierto almeriense, con parada en Tabernas, donde aún se alzan los platós que fueron escenario de *La muerte tenía un precio* o *El bueno, el feo y el malo*. Aquí hay que dar cuenta de unas tarbinas, reliquia casi neolítica a base de aceite, agua, harina y pan frito; de los gurullos con conejo o, en su tiempo, del potente trigo, que es puchero a base de garbanzos, trigo, tocino, morcilla e hinojo. Desde los secarrales taberneros al mar que reposa al pie de Mojácar, pueblo montado sobre la Sierra Cabrera, blanquísimo de calles, y eterno en susurros y esencias moras. A la mesa, la alternativa de mar puede centrarse en ventresca de atún rojo a la parrilla, cabeza de gallopedro frita o cualquiera de sus guisos marineros. Si la opción es de interior, hay que ir

a Casa Adelina, donde brindan rotundidades del tipo grullos, ajocolorao, migas y caracoles.

RUTA DE LITORAL HACIA LA CASTILLA NUEVA

La aventura comienza en Málaga, con un paseo por su calle Larios y visita al castillo de Gibralfaro y a su hermosa catedral, uno de los máximos exponentes del arte sacro renacentista andaluz. En el aperitivo, imprescindible empezar con unas panojas, boquerones enharinados y unidos por la cola, como en abanico, y fritos mediante fórmula bien guardada. Después, a la mesa, interesantes sugerencias, como ajoblanco con uvas, berza malagueña, sardinas en espeto, sopa de rape, jibia con papas o guiso de calabaza. Al postre, cualquier cosa con un vino de Málaga o el más Vanguardista y dulce de Almachar.

De la capital malagueña a Antequera, inmersa en un paraje único en el que lucen La Vega, el pantano del Chorro o el Parque Natural del Torcal, en imponente paisaje kárstico, y ungida dentro de un hermoso núcleo urbano barroco. Aquí hay que empezar con un tapeo a conciencia en los bares y tabernas situados en torno a la calle Infante Don Fernando, para seguir camino hasta alguno de los cortijos y caseríos de las afueras, donde poder degustar tipismos como la porra antequerana (variante del salmorejo), los flamenquines o el bienmesabe antequerano. Al postre y para el zurrón peregrino, el pan dulce de origen árabe que llaman mollete.

Carretera y manta hasta Loja, en la provincia de Granada y en el valle del Genil, conocida como "flor entre espinas" y lugar, en belleza, único. Aquí el aperitivo, por extraño que parezca, debe ser tarrina de excelente caviar, que se produce en la piscifactoría de Riofrío. En el yantar sereno, un buen plato de trucha y al postre el tipismo de sus roscos de Loja.

De Loja a Jaén capital, donde vivió aquel Lope de Sosa que dio pie a la cena jocosa de Baltasar de Alcázar y que hoy muestra con orgullo su imponente Alcazaba, el arco de San Lorenzo, monumento nacional, y un monasterio, el de Santa Clara, donde se custodia el originalísimo Cristo del bambú. En Jaén hay mucho y potente donde escoger a la hora de la pitanza: pipirrana, que es ensalada de hortalizas crudas y majado de pan y ajos; ajilimójili, un medio puré de patata, vinagre y pimiento rojo; alboronía, suerte de pisto antiguo; picadillo de jamón y carne, y bacalao con patatas o en andrajos. Para el final, hornazos de Vilches o mantecados de Villacarrillo.

La ruta continúa hacia Baeza, Patrimonio de la Humanidad, lugar hermoso y uno de los destinos docentes de Antonio Machado. Tras la visita

al conjunto monumental y al aulita donde enseñó don Antonio, hay que lanzarse al tapeo inmisericorde por sus muchos bares y botillerías, para finalmente recalar en el restaurante Juanito, templo sumo del culto al aceite de oliva bueno, donde se come un paté de perdiz que quita el sentido, un pichón al estilo de la dueña y un bacalao con tomate de raza, o optar por cualquier otro lugar donde degustar el bacalao estilo Baeza, faisán con setas y sus típicos hojaldres.

El camino concluye en Bailén, lugar idóneo para henchirse de patriotismo recordando el 200 aniversario de la primera gran derrota de las tropas napoleónicas. Tampoco es mal sitio para degustar una gastronomía de frontera que funde lo andaluz con lo manchego en preparaciones como los guiñapos, que son como galianos o gazpachos manchegos, pero a base de pescado y almejas; ajoblanco; calandrijos, papas a lo pobre; revuelto de setas; platos de ciervo o jabalí, o perdiz en escabeche, todo ello regado con el vino local, único que se produce en Jaén y que se elabora con una original uva autóctona, la molinera. A los postres y para el camino, papajotes.

DE LA MEZQUITA A SEVILLA POR RUTAS BANDOLERAS

El camino comienza en Córdoba, la que fuera emporio y meca de Occidente y hoy es ciudad de luz, laberinto de patios enjabelgados con flores, una inigualable mezquita, catedral, sinagoga, Alcázar de los Reyes Cristianos, antiguo Hospital de la Caridad y un horizonte desde el que se divisa, lejana y sola, Medina Azahara. En Córdoba se puede comer en cualquier parte y para empezar un buen platillo de jamón del valle de los Pedroches, salchichón de Pozoblanco y morcillas de Fuenteovejuna; unas recias migas serranas, o unos refrescantes gazpachos blancos y rojos o el típico salmorejo. En la zona central del condumio son recomendables el asadillo de pimientos con perdiz; el perol cordobés de arroz caldoso con carne o la olla cordobesa con su col y sus garbanzos de Cañete; las habichuelas con perdiz escabechada; el cochifrito de cabrito, y un postre sumo que es el pastel cordobés, a base de hojaldre y cabello de ángel, como no podía ser menos en la arcangélica ciudad. Todo ello, ni que decir tiene, regado en la disyuntiva de moriles o manzanilla, que en la práctica suele ser elección bien sencilla. Restaurante emblemático por antonomasia (aunque otros, como Pic-Nic o Choco piten más en las guías gastronómicas) es El Caballo Rojo, donde es casi obligado hincarle el diente a la ensalada sefardí, a los alcauciles

con habitas, al rabo de toro a la cordobesa, a la pierna de cordero a la miel, de sentida esencia sefardí, a la merluza con boronía o al confit al Pedro Ximénez.

Saliendo de Córdoba y dejando el Guadalquivir a la izquierda, y tras alto en Medina Azahara, se llega a Almodóvar del Río, con imponente castillo moro, que antes fuera fortaleza ibera y después castro romano, y una oferta gastronómica de primera, que incluye mazamorra (salmorejo blanco de almendras), alcachofas al moriles, lomo de venado a la parrilla y, a su tiempo, gachas dulces de Todos los Santos. Cocina tradicional cordobesa a base de requetebién puede degustarse en el restaurante La Taberna, donde destaca el lomo de bacalao confitado en oliva extra y en lecho de pisto, perdiz patirroja encebollada al punto de escabeche y budín de cuajada con miel de flor de romero.

Dejando atrás, con harto dolor sin duda, Almodóvar del Río, y bordeando el Guadalquivir hasta que éste encuentra al Genil, se llega a Palma del Río que cuenta con platos típicos como el gazpacho de habas secas, la ensalada de naranja con bacalao, el revuelto de espárragos trigueros, el lomo relleno y unos dulcísimos merengues.

Siguiente alto en Écija, ya en la provincia de Sevilla, hacia donde iban con sus novias los asaltantes de la diligencia de Carmona, en los versos de Villalón. Llamada “la llana” y “ciudad de las torres”, Écija acoge al visitante con el sempiterno salmorejo; una original sopa de gato, aunque sin rastro de felino y sólo compuesta de tomates, pimientos, ajos, migas de pan y agua, con guarnición de almejas y espárragos, y unos deliciosos espárragos trigueros a la cazuela. Al postre y al macuto, yemas ecijanas que hacen con mimo las monjas.

De Écija a Carmona, en lo alto de la sierra de Los Alcores y sobre la campiña suave, con necrópolis romana, puertas de Córdoba y Sevilla y varios palacios renacentistas y barrocos. A la mesa, espárragos con huevo escalfado, panaché de verduras naturales, perdiz de la vega escabechada y bollos de aceite que confeccionan las monjas del convento de Santa Clara.

Última parada en Sevilla, ciudad de juventud eterna y donde es harto difícil ser pesimista, con larguísimo paseo por los aledaños e interiores de su catedral y Giralda, por la magia tintineante del barrio de Santa Cruz, que fuera judería, por el sosiego del Parque de María Luisa o por el bullicio de la calle de Sierpes, por el gracejo antiguo de Triana..., y por el mundo entero en sus calles. A la hora del refrigerio hay que empezar con tapas y tapas y tapas, para seguir con tapas, aderezado todo con

vino fino o manzanilla fetén. Interesantes platos son el cocido de calabaza y habichuelas verdes, el potaje de chícharos (guisantes), el menudo gitano (callos), el bacalao en amarillo... Los postres pueden resumir lo mucho y bueno de la provincia si se escoge entre cortadillos con cabello de ángel, polvorones de Estepa, roscos de vino y canela o yemas de San Leandro. Si se busca restaurante con apellido, sin duda y por seguridad, Casa Robles, donde merecen la pena su guiso de arroz caldoso a la marinera, los lomitos de dorada en suprema con almejas y gambas, y el flick de chocolate relleno de plátano y coco.

RUTA DE ENTREMARES Y REPOSO DE PLATERO

El camino se abre en la muy gaditana Chiclana, tierra de vinos finos y moscateles, donde hay que empezar disfrutando del muy desconocido langostino de Chiclana, de calibre algo menor que el tradicional, pero de carne prieta y finísima; de sus interesantes chacinas; de los pescados criados en los esteros de las marismas; del plato estrella local, que es la berza chiclanera, y de las tortas de almendra que se elaboran en el convento de las Madres Agustinas Recoletas.

Primera parada en Cádiz, ciudad quizá la más antigua habitada de Occidente, península amurallada frente al mar, tacita de plata y pañuelo con el que tantas veces dijo España adiós a los navegantes, tiene catedral señora y múltiples paseos a dar. Y en el paseo, pescaíto frito con una gracia especialísima y platos de mucho rango, tal que tortillita de camarones, cazón en adobo, caballa con fideos, chocos con patatas, lisas en amarillo, caldillo de perro, que es sopa marinera con naranja amarga, o urta a la roteña. También dulcería señera en forma de gachas dulces o tortas a la gaditana.

De Cádiz a Jerez de la Frontera, enclave, entre la sierra y el mar, que suena, huele y sabe a vino fino y de solera, que suena a flamenco jondo y que cuenta con casco urbano que es Conjunto Histórico-Artístico, donde hay que visitar sus muchas y portentosas bodegas, pasear y darse un

festín con platos como cola de toro a la jerezana, acedías fritas, solomillo al oloroso y un postre de pestiños. Antes de partir conviene hacer provisión de dulcería en El Portal, donde hacen pozitos de crema, milicianos, empanadillas, yemitas y brígidas.

Dejando atrás la provincia de Cádiz para entrar en la de Huelva se llega a Almonte, en la región de las Arenas Gordas, reservorio de vinos buenos, entrada al Parque Nacional de Doñana y protectora de la aldea de El Rocío y su blanca paloma, donde sin más remilgos hay que dirigirse al Mesón El Tamborilero, que rinde culto a la cocina local con portentosos platos de cuchara y preparaciones como ensalada de arroz y manzana con langostinos, caballa rellena de jamón y gambas, berenjenas rellenas de carne o tarta de zumo de calabaza.

De Almonte a Huelva capital, con su ciclópea estatua de Colón y una paleta culinario-gastronómica que incluye su inigualable gamba blanca, cocida o a la plancha y siempre acompañada de los cálidos vinos del Condado; un también difícilmente igualable jamón de la sierra onubense, aguja palá (pez espada) en vinagrillo, choco con patatas, calamar asado en salsa de aceitunas negras, pargo encebollado o corvina a la plancha. Al postre, piñonates o rosas fritas con arrope.

Termina el periplo en Moguer, patria de Juan Ramón Jiménez, de Platero y de Aguedilla, la pobre loca de la calle del Sol que le mandaba al poeta moras y claveles. Para empezar aquí, un aperitivo local que puede ser vermu elaborado según tradición del siglo XVIII, con dieciséis distintas hierbas, o vinos de naranja y fresa, para entrar después en materia de potaje de castañas o raya al pimentón. Después del yantar, aprovisionamiento de dulcería (milhojas y quesadilla moguereña) en Confitería Victoria, y de vinos antedichos en Bodega Sáenz. Antes de abandonar definitivamente Moguer hay que pasar por el huerto de la Piña o Fuentepiña, en las afueras del pueblo, donde reposan los restos del borriquillo trotón, tan blanco y suave que se diría de algodón..., el viajero se irá y se quedarán los pájaros cantando.

GAZPACHO, COMO SOPA BÍBLICA Y BEBIDA ISOTÓNICA

De entre todos los rasgos de identidad que caracterizan a la cocina andaluza, el gazpacho es sin duda uno de los más sobresalientes. Sin embargo, el tipismo de esta singular sopa fría tiene orígenes remotos y lejanos a la tierra de María Santísima. No son pocos los historiadores que sostienen que la esponja que el centurión acercó a los labios de Jesús crucificado estaba empapada del primitivo “gazpacho” que los soldados romanos llevaban dentro de la cantimplora de campaña que colgaba de su cinto. Porque el gazpacho, en su esencia, es una perfecta bebida isotónica y altamente nutritiva, ideal para regiones calurosas y secas, confeccionada a base de ingredientes que, a la vez que alimentaban, modulaban la sensación de calor y sed. El agua hidrata; la sal fija el agua en el organismo; el vinagre crea en el cerebro una viva sensación de frescor; el ajo actúa como vasodilatador y en consecuencia amplía la superficie orgánica de refrigeración; el pan, el aceite y alguna verdura ocasional aportan hidratos de carbono, vitaminas, sales minerales, fibra vegetal y ácidos grasos poliinsaturados.

Una evidencia que, ya pensando en los andaluces, resumía el doctor Marañón en el libro *El alma de España*, publicado en 1951: “Las gentes docetas de hace unos decenios maravillábanse de que con un plato tan liviano pudieran los segadores afanarse durante tantas horas de trabajo al sol canicular. Ignoraban que el instinto popular se había adelantado en muchísimas centurias a los profesores de dietética y que esa emulsión de aceite en agua fría, con el aditamento de vinagre y sal, pimentón, tomate mojado, pan y otros ingredientes, contiene todo lo preciso para sostener a los trabajadores entregados a las más duras labores”. Aquí, además de lo muy atinado de la observación, don Gregorio nos introduce en uno de los asuntos más debatidos en torno al plato de referencia, cuál es su composición por ingredientes. Entre las muchas recetas de gazpacho que reclaman para sí autenticidad y genuina ortodoxia, en todas se da la coincidencia del pan, el agua, el aceite, la sal y el ajo, pero a partir de ahí empiezan las divergencias, aunque la mayoría de éstas son bastante insustanciales, porque tanto da un majado de cominos o su ausencia, excepto en la cuestión crucial del tomate. En un tiempo como el que corre, en el que los establecimientos de restauración han convertido el gazpacho en lo más próximo a una sopa de tomate en aguachirle, determinar el pedigrí gazpachero de la solanácea no es cosa en absoluto baladí. Y aquí la cosa abandona la aparente evidencia y el general consenso, porque en la mayoría de las



recetas, que llegan hasta bastante más de la mitad del pasado siglo, el tomate sencillamente no existe, lo que evidenciaría su papel de parvenue o casi recién llegado. En este punto, baste recordar lo que, referido a las décadas de los cincuenta y sesenta, nos dice José Pla en su libro *Lo que hemos comido*, cuando, intentando dilucidar la composición del gazpacho canónico, recurre a la sapiencia suma de Francisco Moreno Herrera, conde de los Andes, y sin duda el más reputado gastrónomo de su tiempo, bajo el seudónimo y firma de Savarin. La receta en cuestión dice: “En una fuente de ensalada, mézclese agua, sal y vinagre. En otra fuente, mézclese limón, aceite, pequeñas cebollas cortadas, cuadritos de cohombro y migas de pan, abundantes, que sobrenaden la mezcla. La primera combinación se funde con la segunda, y el gazpacho –que se sirve frío– está hecho”. De manera que, al menos por esas fechas, del tomate ni caspa, que es voz del bajo latín y derivado mozárabe que significa residuo o fragmento y término del que parece deriva la voz gazpacho.



[Mercado de la Corredora. Córdoba.]

Tradicionalmente se ha identificado la región sobre la base de los fritos y las sopas frías, pero tal fama oculta con frecuencia una cocina popular y campechana, pero sólida en sus fundamentos y extraordinariamente rica en matices.



[Salmorejo. La Taberna. Almodóvar del Río. Córdoba.]



[Mercado Ingeniero Torroja. Algeciras. Cádiz.]



[Casa Robles. Sevilla.]



[Freiduría Las Flores. Cádiz.]



[Denominación de Origen Jamón de Huelva.]

La lista de platos de pescado es inagotable y en ella están la urta a la roteña, el pez espada en amarillo, la pescada blanca al ajillo, el besugo a la piriñaca, la morada de sardinas de Motril y de Málaga, los onubenses chocos con habas, el rape marinero que hacen en Málaga o la raya al pimentón.



[Mercado de Jerez.]



[Sevilla.]