

REFLEXIONES Y VIVENCIAS EN TORNO A LA GASTRONOMÍA ANDALUZA

Enrique Mapelli

RESUMEN

Pese a su riqueza y originalidad, la cocina andaluza ha sido muy poco apreciada en general, e incluso, en determinados sectores, negada como elemento integrante de su cultura. Ello, por fortuna, pertenece al pasado y, gracias a acertadas publicaciones y cocineros tan honrados como inquietos, la gastronomía de Andalucía goza de un prestigio y consideración crecientes.

Esta circunstancia obliga a quienes se sienten atraídos por tan significativo aporte cultural a reflexionar y, aunque sea con carácter provisional, investigar sobre la importancia que esta cocina tiene en la cultura andaluza así como a situarla en el lugar prioritario que se merece. El estudio de la gastronomía andaluza se hace cada vez más necesario a fin de situarla definitivamente en el lugar que le corresponde como signo de su cultura.

Palabras claves: gastronomía, culturas, cocina andaluza.

1. Introducción

En primer lugar parece conveniente, aunque ello sea sobradamente conocido, destacar la importancia que la gastronomía tiene en la vida y evolución de los pueblos. El dicho de "dime lo que comes y te diré como eres" no es tan solo una aseveración vulgar sino la constatación de un fenómeno hábil para cualquier investigación.

En cualquier trabajo arqueológico que se realiza, el científico presta dedicada atención a cualquier resto de comida que pudiera hallar así como a los enseres utilizados para la cocina. Se sabe así, aproximadamente, lo que los más primitivos seres se llevaban a la boca como alimentación y, a partir de ello, es posible deducir sus hábitos y costumbres¹.

La civilización, la evolución del ser humano en el transcurso de los siglos, ha transformado la mera alimentación, el simple sustento, en una de las cosas por las que vale la pena el vivir. Y adelantando en ello llegamos hasta la actualidad en que la gastronomía es

ni más ni menos que una aportación cultural que, con el debido respeto a todas las demás, justifica que, en el presente escrito, muy seriamente me esté ocupando de ella.

La importancia de lo que bebemos y de lo que comemos es clara y determinante. Pudiéramos decir que cuando nace nuestro idioma, Gonzalo de Berceo, en el año 1220, poco más o menos, ya brinda² diciendo:

Quiero fer una prosa en roman paladino
en cual suele el pueblo fablar con su vecino;
e non so tan letrado por fer otro latino.
Bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino.

Y siguiendo con las citas literarias no estará de más recordar a nuestro buen Arcipreste de Hita. Juan Ruiz sabía bien lo que era la vida y lo que era vivirla, sin engaños ni recovecos. Por ello, en su *Libro de Buen Amor* consignó estos versos que todos conocemos:

Como dice Aristóteles, cosa es verdadera,
el mundo por dos cosas trabaja: la primera
por haber mantención; la otra cosa era
por haber juntamiento, con fembra placentera³

Esta mantención aludida por el Arcipreste, con el devenir de los años, de los siglos, se ha transformado en una manifestación cultural que distingue a los pueblos y que, universalmente aceptada, ha llegado a transformarse en un arte que, digámoslo desde ahora, a veces –y no pocas– se desorbita llegando a ser una inaguantable cursilería; que una cosa es el comer bien y otra comerse un cuadro de Miró compuesto en el plato.

Somos pues partidarios –y por eso estamos aquí– del enaltecimiento de la gastronomía a la que debe considerarse como signo de cultura e integrante de una auténtica manifestación del arte. Pero no debemos exagerar las cosas. Desde este momento quiero recordar que el más comentado de los cocineros actuales, el vasco Juan Marí Arzak⁴, creador de lo que se ha llamado “arzakismo” ha dicho, que los huevos fritos con papas –he dicho yo, papas y no patatas– y pimientos era el más preferido de sus platos⁵.

Un sabio que fue rey, Alfonso X, escribió “comer, beber e dormir son cosas naturales sin las que los hombres no pueden vivir, pero de estas deben usar de tres maneras; la una con tiempo, la otra con mesura y la otra apuestamente”.

El más grande de los gastrónomos, el magistrado francés Brillat-Savarín, el autor de *Fisiología del gusto* que algunos, exagerando, han denominado “la biblia de la gastronomía”, escribió: “El placer de la mesa es propio de cualquier edad, clase, nación y época, puede combinarse con todos los demás placeres y subsiste hasta la última hora para consolarnos de la pérdida de otros⁶”.

Este placer se legitima por los espíritus aún más excelsos y delicados. San Juan de la Cruz, el místico poeta quien, en sus versos desbordaba amor, después de cantar los valles



solitarios, nemorosos, los ríos sonoros, el silbo de las aves amorosas, la música callada y la soledad sonora, lo hacía también de "la cena que recrea y enamora"⁷.

Hacemos bien, aquí, en enamorarnos de la gastronomía; pero, por favor, no caigamos en las falsificaciones propias de cursis y acomplejados modernismos que, por fortuna, pasarán como todas las cosas carentes de entidad y arte⁸.

2. Las fronteras de la gastronomía

El hecho de comer, que atiende a la subsistencia del ser humano, es universal, tanto geográfica como históricamente. En cambio, la gastronomía atiende a sectores geográficos, a momentos históricos, a razas y a culturas. Establecer sus fronteras geográficas no ofrece dificultad cuando se contemplan grandes magnitudes⁹. Sin embargo, a medida que estas magnitudes van reduciéndose, las peculiaridades gastronómicas se entrecruzan y, a veces, al menos respecto de determinadas especialidades, se hace no ya difícil sino imposible establecer la identidad de cada una. No puede decirse que un plato es genuino de una localidad y diferente al que se elabora en otra vecina porque algún ingrediente o alguna particularidad en su confección no sean coincidentes. Refiriéndose a nuestra región andaluza no podríamos decir que el gazpacho —que es netamente andaluz— sea propio y exclusivo de una localidad determinada. Es cierto



que hay gazpachos con notables diferencias como lo son el ajo blanco malagueño o el de cilantro o el de habas u otros muchos, pero, en definitiva, son gazpachos solo con peculiaridades adjetivas, como ocurre entre la porra de Archidona o de Antequera o el salmorejo cordobés¹⁰.

Del salmorejo nos dice Camilo José Cela en su *Viaje por Andalucía* que es como un gazpacho que por no llevar, no lleva ni pimientos ni tomates ... y que "según piensa el vagabundo, debe tener muy recónditas e insospechadas virtudes alimenticias".

Muy aventuradamente se quiso hacer un mapa gastronómico de España dividiéndola en las zonas de los fritos, de los asados, de los chilindrones, de los arroces¹¹ y otros condumios más o menos caprichosos. Estas fronteras no corresponden a la realidad y mucho menos en los años que corren.

El intercambio de pueblos y culturas cada vez es mayor. Constantemente se habla de "globalización", o mejor dicho, de "mundialización" y ello, lógicamente, influye también en la gastronomía. Citaré como anécdota que, en un hotel de Londres, en la mesa del autoser-vicio para el desayuno, se ofrecía aceite de oliva para utilizarlo, en vez de la mantequilla, con el pan tostado. Esto me hizo recordar los relatos de los viajeros, tanto ingleses como franceses, que, al llegar a nuestra tierra andaluza, se horrorizaban con el aceite de oliva¹². Y no digamos el juicio que el gazpacho les merecía. Teófilo Gautier recaló en Vélez-Málaga en 1840. Allí conoció el gazpacho cuya receta consigna en el relato de su viaje añadiendo que "es el plato favorito de los andaluces y las más lindas mujeres no temen ingerir por las noches grandes platos de esta sopa infernal"¹³ ¿Cuántos franceses, turistas de hoy, no se deleitan con el gazpacho durante sus vacaciones veraniegas?

Lo dicho no significa, ni mucho menos, que no exista una gastronomía andaluza, peculiar, propia y diferenciada. No en balde nuestro pueblo ha sido fenicio —en algunas zonas— árabe, ochocientos años en algunos lugares, cristiano repoblado con aragoneses, castellanos y de otras regiones, repoblación que tuvo lugar en muchos casos por medio de las "reparticiones" establecidas por los Reyes Católicos¹⁴. Y, además del influjo de estas culturas, la gastronomía andaluza se constituye por su climatología, determinante de unos cultivos concretos que de la huerta, del campo seco, del monte y de la playa pasan a la cocina formando los platos andaluces.

Y quizás queda también hablar de una gastronomía moderna, porque la gastronomía como fenómeno humano es dinámica y cambiante. De los platos clásicos, acuñados a través de los siglos, se ha pasado en algunos casos a otros en los que, persistiendo el sello andaluz, se ven influenciados por la creatividad de sus autores que, en definitiva, son discípulos o víctimas —muchas veces víctimas— de corrientes externas. Estos modernos cocineros, sí tienen talento y son honrados, aunque innoven sus procedimientos, no permitirán que sus creaciones dejen de ser andaluzas¹⁵.

3. Herencia romana

Sin perjuicio de que otros pueblos también hayan dejado su impronta en las tierras andaluzas, es la civilización romana la que determina las iniciales identidades de nuestra comida. En zonas del litoral mediterráneo, ya los fenicios habían establecido sus factorías de salazón de pescado, mas no parece que con tales productos preparados principalmente para la exportación se estuvieran colocando las primeras piedras de nuestra genuina cocina andaluza.

Tampoco parece que algunas de las creaciones romanas hayan tenido un decidido influjo en nuestra actual cocina. Me refiero al famoso *garo* o *garum*, esas tripas o intestinos de pez puestas en salmuera hasta conseguir una salsa muy realzada macerada al sol. En muchos lugares de Andalucía se han encontrado ánforas que eran utilizadas para transportar el codiciado producto —el caviar de los romanos— a la capital del Imperio. Una inscripción del siglo I se encontró en Ostia en la que se menciona a un malagueño *negotians salsarius*¹⁶.

La fundamental aportación romana, sin perjuicio de precedentes atisbos, se basa en tres plantas sin las que actualmente no concibiríamos nuestra gastronomía: el trigo, el olivo¹⁷ y la vid. Lamento decir que al pan, el noble y dulce pan de trigo, no se le presta en la actualidad la debida atención. Es frecuente que en los restaurantes se sirvan panes industrializados sin atractivo alguno. No se tiene en cuenta la importancia del pan.

El andaluz dice:
Con un cachito de pan
y un rayo de sol me sobra
que el que nace y vive pobre
con poquito se conforma

El pan, por sí solo, ya es o puede ser una buena comida. El pan es el complemento indispensable de muchos alimentos. Inconcebible un par de huevos fritos —en los huevos la unidad es siempre dos— sin el acompañamiento de pan, y nada hay más grato, aunque pusilánimes y cursis opinen otra cosa, que mojar pan en la salsa de muchos alimentos aunque, como decía Julio Camba en su *Casa de Luculo*, sin llevarse el barniz del plato. Un amigo argentino, que sabe mucho del buen comer, opina que el pan debe ser crujiente, agradable, telúrico y sensual. De ese pan hoy se da poco¹⁸.

Andalucía no se concibe sin el olivo ni la cocina andaluza puede ser imaginada sin el aceite. Pocos platos andaluces, de los que son andaluces de verdad, carecen, en una u otra proporción, del aceite. El aceite es una constante en nuestra gastronomía. El aceite, denostado en otros tiempos por los que preferían grasas animales, es hoy no ya aceptado sino incorporado a sus cocinas dando lugar a la que viene llamándose dieta mediterránea.



Desde nuestros humildes tejerings, en Sevilla calentitos, hoy churros, hasta el soberano plato de “pescaito” frito –he escrito “pescaito” y no pescadito– pasando por otros muchos platos de diversa índole, el aceite el inevitable en toda la cocina andaluza.

Los poetas lo han cantado; decía Federico:
Jaca negra, luna grande,
y aceitunas en mi alforja, decía Federico,

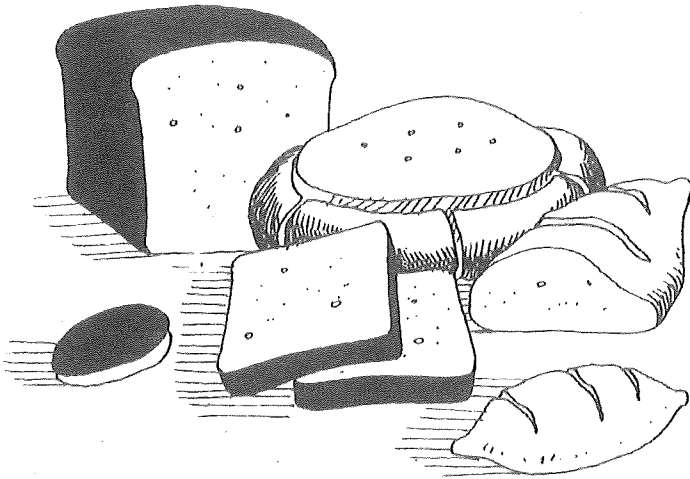
y Antonio Machado:

Sobre el olivar
se vio la lechuza
volar y volar
...
Campo, campo, campo.
Entre los olivos
los cortijos blancos

Se ha dicho que los límites de la máxima expresión de Roma coinciden *grosso modo* con los de las latitudes y longitudes en los que era posible el desarrollo del trigo, la vid y el olivo, las tres plantas emblemáticas. De las tres se nutre la gastronomía andaluza con generosidad y si a alguna de ellas hay que señalar como emblemática ésta es el olivo y del olivo, el aceite. Ello sin desdeñar a algo tan simple como pueda ser una copa de jerez, de montilla o de manzanilla –la elección es bien sencilla– acompaña de unas aceitunas “machacás”, aliñadas con gracia¹⁹.

4. Herencia arabe.

La influencia árabe en la cocina andaluza es sustantiva, contribuyendo a su propia configuración. Ello no sólo es por hábitos y culturas sino por lo que supuso la introducción de nuevos frutos e, incluso, procedimientos en la agricultura. La introducción del arabismo en nuestra actual gastronomía ha ido paulatinamente desdibujándose debido a otras influencias y hábitos destacando todo lo que se refiere a un animal vedado por el Islam y que es gloria de nuestra actual gastronomía. Andalucía luce como uno de sus más preciados dones todo lo que procede del cerdo. El chorizo, la morcilla y el tocino son las perlas de los guisos, cazuelas, cocidos, berzas y no digamos nada de la joya de la corona que no es otra que el jamón, sea de la Sierra de Huelva, de Trevélez, de la Sierra de los Pedroches o de otros varios lugares. Permitidme una alusión personal. Por razones profesionales, no pocas veces he de invitar a visitantes extranjeros, especialmente de América. Si en la carta no ven anunciado el jamón, siempre preguntan “¿no hay jamón español?” Y esto me hace



recordar al grupo de amigos que “tapea” en un bar, taberna o tasca, “¿qué desean de tapa?”, pregunta el mozo. Se quedan pensativos y uno de ellos dice: cualquier cosa, jamón mismo. El jamón merece mucho respeto.

Con los árabes, con la modernización de la agricultura, con procedimientos de riegos más perfeccionados, el árabe cultiva higueras, almendras, granadas y otros árboles de oriente, dulces de Libia, Persia, Palestina, Egipto, incrementando el cultivo de los olivos, llegando también entre otros frutos, las berenjenas que tanto desarrollo tendrán en nuestra cocina. Hasta volvieron loco al poeta sevillano Baltasar de Alcázar²⁰:

Tres cosas me tienen preso
de amores el corazón:
La bella Inés, el jamón
y las berenjenas con queso.

En esta poesía se produce el matrimonio de la cocina andaluza. El cristianismo del jamón y el arabismo de las berenjenas, sin perjuicio del permanente el queso, que tampoco está mal.

Las especias como el ajonjolí, el azafrán, la nuez moscada, la canela y la pimienta, así como el limón, la naranja, la hierbabuena, el romero y la cidra, entre otras muchas aportaciones, persisten en la gastronomía andaluza de una u otra forma y en una u otra proporción como recuerdo imperecedero de quienes por estas tierras anduvieron durante varios centenares de años²¹.

Actualmente algunos inquietos cocineros están intentando elaborar, con mayor o menor fortuna, los auténticos platos de la cultura arábiga-andaluza. Coincidiendo con la exposición que sobre el esplendor de los Omeyas fue celebrada en Córdoba (año 2001) se han recreado menús llenos de buena voluntad en este sentido.

Sobre la herencia árabe en nuestra gastronomía andaluza no es posible obviar la mención de la dulcería. Amante el árabe de la miel, del azúcar y de la almendra, su legado permanece vivo no sólo en Andalucía sino en toda España —los mazapanes de Toledo, las flores de sartén de La Mancha— y aún en América, en cuyos conventos y monasterios, especialmente en México, se elaboran dulces muy poco diferentes a los que se hacían en siglos pasados en nuestra Andalucía. Y ello no deja de ser una contradicción, al menos aparentemente. Es en los conventos y monasterios de Sevilla, de Granada, de Antequera y de muchos otros lugares andaluces en los que se rinde culto a los pestiños, alfajores, naranjas amargas, bienmesabes y a otras muchas lindezas de la dulcería y la pastelería cuyos antecedentes y genealogía son bien claros²².

En las tierras del Sur de Andalucía, concretamente en el litoral malagueño, vive con muy buena salud una comida netamente árabe. Es la moraga, cuya palabra ya denota su ascendencia (*múhraca*, *holocaustro*, quemar) un asado de sardinas ensartadas en espetones de caña. Para que la moraga sea la auténtica ha de hacerse en la playa, formando un balate o montecillo alargado de arena, utilizando para el asado las ascuas y debiendo la

caña ser seccionada por la mitad para atravesar el vientre del pez por debajo de su columna vertebral. Para que el rito sea completo el espeto será de cinco sardinas y el asado, recibiendo calor y no humo, aprovechando el barlovento; debe comerse con motivo de una fiesta, festejo y no como rutina diaria.

No puedo dejar también de mencionar la influencia de la cultura sefardí en la cocina andaluza. La existencia del *Kosher* y las leyes del *sahat* promocionaron las técnicas del braseado y cocido lento, introdujeron la manera *pilaf* para preparar el arroz, pero, sobre todo, la costumbre del cordero asado. Cuando el sefardí se refiere a la carne, concretamente piensa en el cordero que, en la Pascua, lo utilizan conmemorando el sacrificio pascual del Templo hebreo²³.

5. La gran cocina andaluza

Hasta tiempos bien recientes la gastronomía andaluza ha sido la cenicienta de las gastronomías españolas. A veces no sólo se la ignoraba sino que se la calumniaba. Se ha dicho que el andaluz tapea y no come, lo cual es una barbaridad de puño. El andaluz ha inventado la más feliz y jocosa manera de comer peregrinando de bar en bar, de taberna en



taberna y tomando, en cada estación, además del vino correspondiente, una variedad casi infinita de tapas²⁴. La “nueva cocina” es una mala imitación del “tapeo” andaluz. En cierta ocasión hubo de ser invitado en Sevilla uno de los más conspicuos gastrónomos franceses, autor de una guía especializada muy famosa de aquel país. Se dudó mucho respecto del restaurante al que había de ser invitado y, después de muchas deliberaciones, se decidió llevarle de tapas. Cuando tomó el aeroplano para retornar a París, ciertamente alegre, dijo: —“Gracias, amigos. No he comido mejor en toda mi vida”²⁵.

En Andalucía existe una cocina valerosa y contundente cuyos platos pueden echarse a luchar con los más sustanciosos del mundo. Cabe pensar en el rabo o cola de toro, según se coma en Córdoba o en Sevilla, en el cocido de tagarnina, de Sevilla; en la olla de habichuelas con perdiz, de Cádiz; en el puchero blanco de Huelva; en el potaje de San Antón, de Granada; en la berza malagueña; en el potaje de habichuelas de Jaén y en tantos y tantos platos en los que reluce la sabiduría y cultura de un pueblo sabio que sabe vivir y sabe comer.

La sabiduría popular plasmada en el refranero proporciona algunos consejos que resultan válidos para la confección de una buena berza. No hay buena olla con agua sola; no hay olla sin tocino; olla sin sal, haz cuenta que no tienes que mojar. Y los muy sabios que versan: olla que mucho hierve, sabor que pierde, en el que se indica que debe permanecer el guiso el tiempo exacto ni más ni menos, lo que solo podrá medir el talento del guisandero; y la mujer rogada y la olla reposada, lo que indica que —salvo su connotación machista— después de retirada del fuego no debe ser inmediatamente servida²⁶.

Los denostadores de la liviandad del gazpacho ignoran que es un plato de genialidad dietética, como proclamó el doctor Marañón²⁷, y además quedarán asombrados con estos platos soberanos que florecen en cualquier pueblo y por los que debemos velar, conservándolos como una riqueza más de nuestro tesoro patrimonial.

NOTAS

- ¹ MENÉNDEZ PIDAL, R., “Introducción” al Tomo I de su monumental *Historia de España* (Madrid 1954, p.X) nos dice que “la más aguda descripción del carácter español en la antigüedad, la del galo Trogo Pompeya, comienza diciendo que el hispano tiene el cuerpo dispuesto para la abstinencia y el trabajo, para la dura y recia sobriedad en todo”; *“dura omnibus et adstricta parsimonia”*.
- ² Todos sabemos lo que es brindar; pero quizás convenga recordar que brindis procede del alemán “bring dir’s” o sea “yo te lo ofrezco”.
- ³ Ed. COROMINAS, J., Madrid, 1967, p. 101) MARTÍNEZ LLOPIS, M. en *Historia de la gastronomía española* (Madrid, 1981, p. 3) comentando esta cita, dice: “Don Juan Ruiz, el mordaz y socarrón Arcipreste de Hita, en los lejanos días del siglo XIV, decía, con verbo rotundo y haciendo glosa de un aforismo de Aristóteles, que el mundo trabaja por dos motivos fundamentales: el comer y el amor; y hay que reconocer que ambas causas, unidas a la ambición de poder y al dinero, han sido y son los culpables principales de lo desbarajustado que anda el mundo”.
- ⁴ Entrevista publicada en “Los domingos de ABC” correspondiente al 8 de abril de 2001, p. 25.

- ⁵ Respecto a la papa, el argentino EGO DUCROT, V. (*Los sabores de la patria*; Buenos Aires 1998, p. 131) nos dice: "La noble papa supo disculpar olvido y humillaciones, y pagó desprecio con generosidad. A lo largo del siglo XVII salvó de la hambruna a casi todos los pueblos europeos y muy especialmente a los irlandeses, quienes en un gesto de merecido reconocimiento la convirtieron en dieta básica y cultura principal hasta la segunda mitad del siglo XIX. Después de un viaje por Irlanda, el inglés John Forrester abogó por imponer la papa en su país y escribió un libro al que tituló *La prosperidad en Inglaterra en aumento gracias a la papa*.
- ⁶ Conde de Rodalquilar, "Aforismos del catedrático", *Fisiología del gusto o meditación de gastronomía trascendental. Obra teórica, histórica y a la orden del día dedicada a los gastrónomos parisenses*, Madrid, 1869, p. 16. [Traducción].
- ⁷ Recordemos cómo Fray Luis de León al cantar la "descansada vida del que huye del mundanal ruido", se refiere a la "pobrecilla mesa, de paz bien abastada" y no digamos nada de los regodeos monacales (*Vid* MAPELLI, E. *Gastronomía Monacal*, Hondarrribia, 1995).
- ⁸ CAPEL, J.C. en su libro *El pan* (Barcelona 1991, p. 10) dice que "las nueva tendencias apuntan, cada vez con más fuerza, hacia un aprecio más progresivo de la calidad. Obsesionado por la recuperación de sabores perdidos, el consumidor ibérico sueña ahora con el pan fresco, con el elaborado al estilo antiguo y, por supuesto, con la auténtica y buena panificación. Las hogazas de trigo candeal, las "moñas gallegas", el pan de payés, los panes de semillas y frutos secos, los aromatizados de distintos modos y los de harina integral, están de moda en nuestro país.
- ⁹ SÁNCHEZ DRAGÓ, F. (Introducción al *Libro del te* de Kakuzo OKAKURA, Barcelona 1999, p. 49) dice:
Aprendí muy pronto, casi aún de bruces en la segunda adolescencia, cuando empecé a viajar, que las fronteras gastronómicas eran también fronteras entre filosofía, entre culturas, entre razas y etnias, entre religiones, entre maneras distintas de entender y de practicar la vida ... Tenemos, verbigracia, la frontera entre el pan y el arroz, la frontera entre el vino y la cerveza, la frontera entre el alcohol y la marihuana, la frontera entre lo cocido y lo crudo, y -last but not least- la frontera entre el café y el té.
- ¹⁰ En mi libro *Gaspachos, sopas y ajos blancos* (Málaga 1995) en su capítulo analizo el que denomino "gaspacho ortodoxo". En otro, titulado *Los mil y un gaspachos* recojo recetas que van desde el gaspacho con pimienta molida y el gaspacho con langostinos de Sanlúcar al gaspacho ligero con mostaza. El capítulo "El gaspacho por esos mundos" se refiere a las más arriesgadas recetas.
- ¹¹ Pla, J. en su delicioso libro *Lo que hemos comido*, que recomiendo sin reserva ("Barcelona, 1997, p. 62) se pregunta: ¿Acaso alguien ha podido comer alguna vez una paella realmente cumplida y atinada más allá de los límites del Reino de Valencia? Esta inocente pregunta -añade Pla- resume los malos ratos que uno ha tenido que pasar, fuera de Valencia, ante esas intolerables paellas de imitación.
- ¹² No pocas recopilaciones y antologías se han hecho de los relatos de viajeros por España. Estimo como la más completa la de García Mercadal, J., Madrid 1952 en tres volúmenes de 1630, 1446 y 1750 pp. De estos relatos es el más objetivo y serio, dentro de lo que cabe el de RICHARD FORD, *Manual para viajeros por Andalucía y lectores en casa*, Madrid, 1980 en varios volúmenes. Dos de ellos se dedican al Reino de Sevilla (página 356) y al Reino de Granada (página 184).
- ¹³ Sin embargo Gautier no queda descontento de otras comidas andaluzas. En Alhama le dieron unas chuletas, un pollo frito con aceite, media sandía, y para postre, higos chumbos, a los que la posadera les quitó el pellejo espinoso con gran destreza. La sandía -dice- nos sentó muy bien; la pulpa rosa en la corteza verde tiene algo fresco y calmante que es encanto de los ojos. Apenas se lleva uno un pedazo a la boca se siente inundado de un agua ligeramente azucarada, de sabor muy agradable, y que no se parece en nada a nuestros meloncillos. *Vid*. *Viaje por España*. Traducción del francés de Enrique Mesa. Madrid, 1934, T. III, pp 121 y 127.
- ¹⁴ Como ilustración de estos repartimientos puedo citar las obras de BEJARANO PÉREZ, R, *Los repartimientos de Álora y de Cártama* Málaga, 1971 y "El repartimiento de Casarabonela", Málaga, 1974.

- ¹⁵ Como ejemplo de un innovador de la cocina andaluza puedo citar al luxemburgués Paul Schiff que regentaba el Restaurante “La Hacienda”, en término de Marbella. Para sus platos utilizaba tradiciones de la tierra, tales como el rape al vinagre de jerez o el pato al vino moscatel. *Vid Cien recetas magistrales*. Selección y prólogo de Carlos Delgado. Madrid 1998, pp.157 y ss.
- ¹⁶ Sobre el *garum* existe una amplia bibliografía, entre ella un trabajo mío. Especialmente es interesante el de García Mesonero, N.J., titulado *Del garum al salmorejo. La visión de un cocinero del siglo XX* (Publicado en Convivium. *El arte de comer en Roma*, Mérida 1993, pp 163 y ss). El autor declara su intención de constatar que el *garum* no ha desaparecido del todo en nuestras cocinas, si bien la misma fórmula original (que nunca habrá tenido una sola) ha quedado en desuso. El Patronato Hypnos del Museo Histórico-Arqueológico de Almedinilla en la Subbética Cordobesa prepara unas cenas romanas en las que se sirve este plato. No me quedaron ganas de repetirlo.
- ¹⁷ Dice MARTÍNEZ LLOPIS, M., *Historia de la gastronomía española*, Madrid, 1981, p. 92) que los olivos constituyeron una de las más afamadas riquezas de Al-Andalus. Las plantaciones cubrían enormes extensiones de terreno en las mismas zonas donde aún pueden contemplarse sus añosos troncos y su ramaje plateado alineado en las suaves colinas de Jaén, Córdoba, Sevilla, Toledo, Valencia, pero la región que llegó a alcanzar mayor fama por la calidad inmejorable de su aceite, era la de Aljarafe, en las cercanías de Sevilla.
- ¹⁸ LUJÁN, N., que figura entre los más cultos e inteligentes escritores de gastronomía dice: Para mí, el pan continúa siendo el alimento primero, insustituible. Después de tantos años de andar por el mundo, de haber probado tantas y tantas cocinas exóticas, de haber gustado platos extraordinarios en restaurantes de primera categoría, tras tantas experiencias desde las más humildes fondas hasta los grandes hoteles, he de confesar que lo que satisface más plenamente mi sentido del gusto, es el buen pan y no sólo mi sentido del gusto, sino del olfato (Artículo titulado “El cada vez más desdeñado pan”, en revista “*Jano*”, 12-18 Octubre, 1990, Vol. XXXIX, n° 922, p. 153 firmado con el seudónimo Pickwick.)
- ¹⁹ Entre la numerosísima bibliografía que existe sobre el aceite relacionado con la cocina merece ser citado el libro de Capel, J.C., titulado *El gran libro del aceite de oliva*, editado por la Caja Rural de Almería, Málaga 2000. En él se recogen recetas de 38 maestros de la cocina española en las que se pone de manifiesto que, además de los huevos fritos con el aceite de oliva pueden elaborarse platos de la más alta aristocracia coquinaria. Más sencillas y apegadas a lo popular son las recetas que recoge FERNÁNDEZ DE MESA, J.L., en su libro *El cocinar fácil del aceite de oliva* (Córdoba, 1998)
- ²⁰ La gastronomía ha inspirado siempre a los poetas, desde Cervantes, Quevedo y Lope de Vega, a García Lorca, Alfonso Canales y García Baena. Vid. MAPELLI, E., *Las gastronomía del verso* (Madrid, 2000).
- ²¹ BOLENS, L. (*La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglo XI-XIII*, Madrid, 1991) dice que “entre las hierbas utilizadas, hay pocas de ellas que no sean todavía conocidas: salvia, tomillo (que es quizás una ajedrea), menta, hinojo y anís, albahaca, borraja de agua de alegría, la ruda que acompaña las comidas “brillantes” a la almáciga. Reina de la huerta, el cilantro se lleva la palma sobre todas las hierbas, el cilantro en hojas y en jugo, que tiñe de verde y que perfuma de una manera irremplazable”.
- ²² En la introducción del libro de NIETO CRUZ, E., *Dulces de los conventos de clausura de Málaga y su provincia*, Málaga, 1999, p. 4) se dice que no se puede olvidar la gran influencia que tuvo en la mayoría de las fundaciones (siglos XVI-XVIII), el sustrato musulmán en la esfera gastronómica y que tuvo su esencia en dulces que aún hoy gozan de gran predicamento entre la clientela más encendida (bienmesabes o los quesitos de almendra, entre otros). Una de las recetas incluidas -añado yo- se titula “sultanes” (p 64)
- ²³ Vid. STERNBERG, R., *La comida sefardí. La riqueza cultural de la saludable cocina de los judíos mediterráneos*. Barcelona 1998.

- ²⁴ Juan Carlos Alonso, Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía, tiene publicadas muy diversas guías de la Tapa en Sevilla y en Triana. Es el inventor de la muy feliz expresión de “senderismo de la tapa”. Este senderismo, bien organizado, sí que es sano.
- ²⁵ Paul Bocuse que algunos han motejado de inventor de la “nueva cocina”, mal imitando, dice cosas tan simples como esta “Lector, quisiera contagiarle con esta obsesión por el buen producto, por el interés en su origen, por esa convivencia, esas informaciones discretas que nos harán descubrir en tal o cual valle los mejores rábanos del mundo. Me gusta el aceite de oliva, pero entre las cinco o seis producciones que pruebo destacará una, soberbia, fina, más poética que todas las demás” (*La dieta de la buena mesa*. Barcelona 1996, p. 30).
- ²⁶ JURADO AGUSTÍN, *Los refranes del vino y la vid*, Madrid, 1998.
- ²⁷ Dice textualmente MARAÑÓN, G: “La vanidad de la mente humana venía considerando al gazpacho como una especie de refresco para pobres, más o menos grato al paladar, pero desprovisto de propiedades alimenticias. Las gentes doctas de hace unos decenios maravillábanse de con un plato tan liviano pudieran los segadores afanarse durante tantas horas bajo el sol canicular. Ignoraban que el instinto popular se había adelantado muchas centurias a los profesores de dietética...” Vid: “Artículos”, *Obras completas*, T. IV, Madrid, 1968, p. 845.