

SIERRA DE SEGURA: UN CAPITULO GASTRONOMICO

Por Genaro Navarro López

NINGUNA pretensión científica, pues el tema ya ha sido tratado por autorizados expertos, se contiene en estos renglones, sino que, esbozado por nosotros, aunque muy superficialmente, el estudio de la Sierra de Segura en sus aspectos histórico, lingüístico y costumbrista, aspiramos a completar en este trabajo, que aunque no inédito nos complace divulgar, las peculiaridades gastronómicas de la región.

La cocina de cada lugar está indudablemente influenciada por tres elementos básicos: clima, suelo y situación. Punto de intersección esta comarca de la Sierra de Segura, según es sabido, entre las provincias de Albacete, Murcia y Granada, esta geografía gastronómica, el estilo y la forma de cocinar de estos pueblos participa del de sus vecinos, sin excluir, claro está, la influencia culinaria de Jaén.

No es esta, como no lo es el Sur, tierra de glotones, aunque por excepción se dé con algunos tragaldabas de diente sano y pocos remilgos; pero en líneas generales puede decirse que la pobreza de la agricultura obliga a la sobriedad, sin que esto signifique que falten los buenos platos de sólido y suculento yantar, y que quien venga a estas tierras se quede sin comer.

Del acervo gastronómico de Albacete procede el típico gazpacho, que por aquí se llama «galianos» y cuya calidad ha sido notoriamente mejorada, pues no en vano la Sierra da finura y transparencia a las cosas. Se confecciona aquí a base de conejo y perdiz menudamente picados y de torta de harina de trigo cocida a fuego lento en el rescoldo de

una hoguera de romero y tomillo y otras leñas olorosas, que le comunican su aroma, sin que se le añada más aderezo que un poco de ajo, y carece de ese caldo que, por perjuicio de la vista y el gusto, contiene el gazpacho manchego. También de Albacete y por tanto poderosa razón como la de tratarse de tierra adentro mal comunicada, ha recibido el gusto por el bacalao y los pescados salados y de conserva, pues los frescos apenas si cuentan, únicamente las exquisitas truchas de Río Madera, merecen ser mencionadas.

Mas la nota culinaria característica, la dan las legumbres y hortalizas. No en vano estas tierras formaron parte del reino de Murcia, de cuya cocina viene el singular aprecio que en la mesa serrana se concede al pimiento y tomate: pimientos rellenos de carne y huevo picado, pimientos con huevos fritos, y para el desayuno y como plato de entrada, pimientos fritos con patatas, de guarnición con la carne y la caza, asados y aderezados con aceite como complemento del cocido, confeccionado con garbanzos de Pontones tan tiernos y finos como los mejores, y crudos como entremés. El tomate es, igualmente, elemento principal o complementario de varios guisos y así, se aplica con perejil y aceite para elaborar una sabrosa salsa con la que se rocía el cocido, y aparte su consumo en los numerosísimos y conocidos guisos, se conserva en botellas o se secan al sol para ser consumidos en invierno, y se hace además una riquísima mermelada que merece los honores de que los vientos de la fama propaguen sus cualidades más allá de estas montañas, para delicia de los buenos gourmets.

Los espárragos silvestres son únicos por su suave y fino paladar, y los «guizcanos», que en Madrid se llaman «niscalos», son también muy sabrosos y apreciados. Las frutas son buenas, y los melocotones acaso no los produzca ninguna otra comarca más dulces y aromáticos.

Una observación curiosa es que, situados en la zona culinaria «del aceite y el ajo», el plato típico de Andalucía, el «gazpacho andaluz», si bien no puede decirse que es plato desconocido, apenas si es apreciado y en muy rara mesa se sirve.

Pero la cocina típicamente popular y serrana es, como hemos observado, sobria y sencilla, casi ascética: migas de pan, migas de harina de maíz que llaman «ruleras», y suelen comerse con arenques y pimientos, gachamigas, que es una a modo de tortilla, sin huevos ni patatas, en cuya composición entran únicamente la harina de trigo y el aceite

con que se fríe, y el «ajo» que puede ser de patatas, de harina o de pan, pero que por extraña paradoja, no lleva ajo o lo lleva en proporción apenas perceptible. En realidad es un puré. En esta especial culinaria cabe mencionar también el «moje», ensalada de bacalao y cebolla, aliñada con ajo, comino, aceite y vinagre, que luego se cuece.

La «olla gitana», un hervido de patatas y judías verdes con sal, pimentón y aceite. Y el «guisao», que son recios trozos de patata condimentada en forma parecida a la «olla gitana» y al que llaman viudo o «blincaciegas» si no lleva carne.

Estos guisos constituyen la base alimenticia de los campesinos, quienes lo comen lo mismo para desayunar que para el almuerzo o para la cena. En suma, una cocina elemental y primitiva, sin personalidad ni refinamiento, propia de un pueblo que a más de ser sobrio, se ha acostumbrado a no comer, sin que pueda llegarse a la análoga conclusión en cuanto al beber.

Por ello, la «matanza», amorosa e ilusionadamente cuidada y esperada desde las fiestas de Orcera a la feria de La Puerta, donde se compró el cochino (con perdón o «hablando conmigo solo», dicen los campesinos siempre que nombran al animalito de la vista baja), es una gran fiesta, que viene a reforzar la mesa de quienes disfrutan de más holgada economía, e incluso constituye motivo de vanidad y jactancia el número de cerdos sacrificados.

Suele tener lugar por San Andrés: «San Andrés mata tu res», reza un refrán campesino, y, efectivamente, cuando llegan estas calendas, equipos de matarifes previamente requeridos, van de casa en casa a sacrificar los cerdos, faena que por lo general suele hacerse en las calles ante la admirativa expectación de los curiosos viandantes si el animal es de buen peso; el regocijo de la chiquillería que se divierte golpeándose con las vejigas infladas de aire, y la vigilancia del «amo», que orondo y complacido se anticipa mentalmente a los placeres de la gula, esos días satisfecha sin limitaciones.

Es tradicional en el día de la matanza cenar el «ajo de pringue», plato muy sustancioso a base de hígado muy picado con miga de pan y con aceite crudo, y que de este yantar participen los numerosos invitados, ya que para ayudar a los trabajos y gozar de la abundancia y succulencia de los manjares, se «convida» a deudos, allegados y amigos.

Don Enrique Casas Gaspar escribe, a este propósito, que «dos rasgos sobresalientes de la matanza parecen retrotraerse a épocas muy primitivas. Ya nadie cuenta con el concurso de sus vecinos para levantar su casa ni para arar sus tierras (aunque se haga una excepción con los labrantines que enferman); pues bien, para la matanza se dispone con seguridad de los brazos de todos los invitados. Este colectivismo laboral se encuentra en todo su esplendor en las sociedades muy atrasadas».

Así será, sin duda; pero lo cierto es que por aquí, la gente acude a la matanza por glotonería y porque se divierte, sobre todo los jóvenes, que cantan y bailan y beben de lo lindo, y en cuanto a los dueños, es una ocasión propia para obsequiar, a veces, con verdadero rumbo, a sus amistades y parientes.

El trabajo, con la sola excepción del sacrificio y despiece del puerco, se reserva exclusivamente al elemento femenino; y una vez confeccionados los embutidos, se cuelgan en grandes varas sujetas a las vigas del techo de la cocina o en el humero, para activar su curación.

También se cruzan «presentes» que al final suelen quedar compensados entre los que se envían y los que se reciben, sin contar con que bajo la apariencia del obsequio, lo que realmente se busca es mostrar la destreza de las amas de casa en lograr el punto que deben llevar diversos alimentos.

Aparte de ésto, la carne apenas si entra en la alimentación campesina. Cuando con motivo de alguna festividad o para celebrar algún acontecimiento familiar o un trato, se «echa el alboroque» y se asan al horno unas cabezas de cabrito, que se comen con una especie de alioli, llamado «ajo atao», esto constituye un festín pantagruélico.

Bien es verdad que el andaluz es un pueblo que no necesita comer mucho, pero aún así sería curiosa una estadística de la escasez de carne en la de por sí parva alimentación de estas gentes; el político y el sociólogo, podrían deducir de ella múltiples consideraciones.

En contraste con esta austeridad gastronómica, son regalo del paladar los más variados y exquisitos dulces y confituras: las yemas de La Puerta de Segura no aceptan la competencia de las famosas de Santa Teresa, ni la de las igualmente nombradas de San Leandro. En Santiago de la Espada hay una especie de alfajor, llamado «colación», que cons-

tituye una verdadera especialidad digna de figurar en las mesas mejor abastecidas. Y la mermelada de tomate, el arrope con trozos de calabaza y la excelente miel que con abundancia se produce en esta región; los «suspiros» que se hacen al horno con clara de huevo, almendra tostada y azúcar, y las «tortas de Peñolite» y las de aceite, madalenas y rosquillas de aguardiente, mantecadas de diversos sabores y una especie de polvorones llamados «perrunas», «melojas», almibares y compotas, son las muestras más destacadas del variado repertorio de la repostería de un pueblo que ha heredado de los árabes, a través de los reinos de Murcia y Granada, la afición a los dulces, de los que se hace gran consumo, hasta el punto de que en la feria de La Puerta, que apenas si dura setenta y dos horas y cuya concurrencia la dan humildes labrantines y jornaleros, se instalan todos los años incontables puestos de turrón y confituras.

Los «pestiños», pródigamente espolvoreados de azúcar, que se deshacen en la boca, y las «tortas dormidas», tan esponjosas, tampoco deben omitirse, y por si algún lector quiere probarlas, he aquí las respectivas recetas:

PESTIÑOS. Una taza de aceite de oliva, otra de vino blanco, media de aguardiente rebajado y harina de flor en cantidad suficiente para constituir una masa fluida. Después de bien trabajada la masa, se extiende con el rodillo hasta dejarla lo fina que se desee y se trocea. Luego se fríen en aceite, más bien fuerte que flojo, y se espolvorean con canela y azúcar.

TORTAS DORMIDAS. Para una libra de manteca de cerdo, otra de azúcar, un cuartillo de leche, media libra de levadura, tres libras y media de harina de Castilla, y siete huevos. Se cuecen al horno como las ensaimadas.

En los dominios de Baco, nada digno hay de citarse. Antaño se elaboraban buenos mostos, pero la filoxera y el olivo expulsaron a la vid y hoy, la vecindad de Villanueva de los Infantes provee al copioso consumo que se hace de esos caldos.

De cuando el país producía vino y fabricaba aguardiente, queda el recuerdo de la «mistela» y la «cuerva»; para la primera se emplea esta fórmula:

Se prepara la miel a punto de caramelo. En un litro de agua se hierva concha de naranja y anís en grano, y cuando la miel está a punto se le agrega este cocimiento, añadiendo aguardiente en cantidad proporcionada al gusto, según se desee de fuerte.

La «cuerva» es una especie de sangría que se prepara en proporción de una parte de agua y dos de vino tinto o blanco. Se añade azúcar al gusto y se agrega naranja en trozos sin mondar.

Las comidas suelen hacerse en invierno en la cocina alrededor del fuego y en el buen tiempo a la puerta o en el portal de la casa aldeana y con más conveniente horario que en la capital, pues el almuerzo tiene lugar a las doce y entre siete y ocho la cena.

Generalmente se sitúa la familia en torno a la sartén o cazuela, de donde cada comensal va extrayendo la correspondiente cucharada, y en la ponderación y ritmo con que procedan, se echa de ver la buena crianza. El cuchillo y el tenedor no se usan; para ambos servicios se utiliza la navaja y el agua se bebe en recipiente común de hoja de lata o de fresco y poroso barro de Andújar.