

LA GASTRONOMÍA EN LAS FIESTAS

M^a DOLORES RUIZ EXPÓSITO

Las fiestas, al igual que la gastronomía, son expresiones, tanto a nivel real, como simbólico, de la estructura social, los valores y las creencias de un grupo. Es decir, nos informan de la realidad social y cultural de la Comunidad que las celebra. Las dos tienen un carácter ritual, comunicativo y asociativo, contando con elementos diferenciadores que tienen un valor simbólico, no siempre apreciado por los que participan. No hay fiesta en la que la alimentación no esté presente de alguna manera, cualquier celebración, ya sea de carácter comunal (como son las fiestas patronales, las cruces, etc.) o familiar (bautizos, bodas, etc.) suele festejarse con una buena comida. El Ciclo festivo de una localidad va acompañado de una gastronomía paralela, determinada por factores estacionales, culturales, históricos, etc. Es significativo el papel que juegan los aspectos culinarios en el calendario lúdico festivo de cualquier Provincia o Comunidad Autónoma, al igual que el valor representativo social que la alimentación tiene en los contextos festivos. Del mismo modo es de resaltar la importancia que la identidad cultural territorial tiene en los hábitos alimenticios. Son por tanto, la gastronomía y la fiesta dos elementos estrechamente relacionados, que de alguna manera se influyen y condicionan. Está claro que en las celebraciones festivas se ponen de manifiesto los hábitos alimenticios de la sociedad que los celebra. Aunque en algunos pueblos de la provincia de Almería se realicen rituales culinarios similares, principalmente durante las fiestas patronales, en cada uno de ellos adquiere unos matices propios que los hace diferentes. De igual manera, en las fiestas familiares relacionadas con el ciclo vital (bautizos, bodas, etc.), la gastronomía tendrá un carácter diferente según la clase social que las celebre. Hasta hace pocos años las tendencias gastronómicas eran de uniformización y homogeneización, sobre todo en las festividades, debido principalmente al crecimiento económico y a las influencias de los medios de comunicación,

sobre todo la televisión, que al introducir recetas y nuevas costumbres culinarias, contribuyó poderosamente a unificar las costumbres gastronómicas, haciendo que en regiones tan diferentes como Cataluña y Andalucía, se consumiera casi el mismo menú en fiestas como Noche Vieja, Semana Santa, etc. Actualmente en cambio, está adquiriendo gran importancia la gastronomía tradicional, como elemento de identidad propia. Se está imponiendo así mismo la recuperación de la cocina popular, que ha sido rescatada del olvido por grupos de gastrónomos o defensores de esta cocina diferenciadora. Es lo que en algunas regiones ha dado en llamarse *evolución hacia el pasado*. Produciéndose un fenómeno curioso al innovar por la tradición. A esta nueva valoración de las fiestas, costumbres, gastronomía, etc. ha contribuido la Conferencia General de la UNESCO, que recomienda la conservación y salvaguardia de la cultura tradicional y popular, ya que ellas son parte integrante del denominado *patrimonio cultural* que toda Región Autónoma tiene el deber de conservar.

Uno de los objetivos de las celebraciones festivas es el romper con la monotonía de lo cotidiano, este cambio en el ritmo diario estará marcado, unas veces, por los ciclos estacionales, sobre todo, en las zonas agrícolas-ganaderas, otras, por hechos históricos o culturales. En las celebraciones familiares, determinadas por los ritos sociales de paso (bautizo, bodas, etc.), no sólo se rompe con lo diario sino también con la normalidad y monotonía culinarias. De igual manera las celebraciones denominadas “comunales”, por celebrarse toda la comunidad, cumplen varias funciones, entre las que destacaríamos las de ser elementos unificadores, integradores e identificadores del grupo que las celebra frente a los participantes de fuera. Nadie ajeno al pueblo vivirá, ni muchas veces entenderá, la devoción, el cariño, a veces incluso fanatismo, con que los vecinos viven sus fiestas patronales. Aunque también es cierto que dentro de la misma comunidad los diferentes grupos sociales que la integran, darán a su participación algunos matices que los haga distinguirse, frente a la fuerte homogeneización que se pretende. Estas fiestas son por tanto rituales modernos que nos indican el contexto social, económico, político, cultural, etc. del pueblo que los celebra. **La cocina tradicional y popular almeriense, la que tenemos asentada en nuestra memoria familiar y gustativa, tomó su forma actual en el siglo pasado, pero su formación fue larga y de lenta evolución. La cocina de un pueblo es el resultado de mil y una influencias y aportaciones, conformándose a través de los siglos y de las civilizaciones como un indicador certero de la capacidad creadora de los pueblos y de su grado de desarrollo económico y social. Los hábitos alimentarios son los más difíciles de modificar y la nostalgia gustativa es la más arraigada en el ser humano.** Nuestra cocina ha sido siempre una cocina variada, sana y nutritiva y hecha con productos de nuestra tierra, además suficientemente calórica como lo demuestran todos nuestros guisos y demás platos tradicionales.

A continuación vamos hacer un breve repaso por el ciclo festivo de la provincia de Almería, reseñando algunas de las tradiciones gastronómicas asociadas a las fiestas. Hay quienes empiezan el ciclo festivo en primavera, por aquello de que en épocas muy pasadas el año comenzaba en marzo, es decir en el surgir de la primavera. Nosotros vamos a comenzar en invierno, por ser esta la estación en que celebramos el comienzo del año. Las

principales fiestas de enero son: La Epifanía de los Reyes Magos, que normalmente se celebra con una cabalgata que recorre las principales calles de la capital y pueblos de la provincia la noche del 5 de enero. Tradicionalmente esa noche se les ponía los juguetes a los niños acompañados de carbón y chucherías. En algunos pueblos como Berja se tomaban los famosos pastelillos de reyes. Últimamente se ha impuesto bastante el comprar en las pastelerías el roscón de Reyes imitando a los catalanes, que eran los que tradicionalmente los comían. San Antón se celebra la noche del 16, siendo famosas las hogueras en torno a las cuales se come y bebe, tradicionalmente patatas y tocino asado acompañados por vino o ponche, en algunos pueblos como Alhama se consumen también buñuelos con chocolate. El 16 de enero se celebra en Almería capital, en los barrios de Pescadería y La Chanca la festividad de San Antón. San Antón es el patrón de los animales. Junto a la tradicional bendición de los animales domésticos se procede a un acto centenario, sus orígenes se remontan al siglo XVI, la “Subasta de rabricos de cerdo” y el reparto de roscos. Esta fiesta también se celebra en La Mojonera, San Agustín y El Ejido. Es importante por la tradicional quema de hogueras, decenas de fogatas distribuidas por toda la localidad iluminan la noche, no faltan los embutidos rociados con vino. Las hogueras sirven para cocinar aquellos alimentos que perduran en la fiesta, como patatas asadas, chorizo, tocino... En San Agustín, al final se reparten anís y mantecados. En Abla también se hacen hogueras y es típico tomar “palomitas de maíz” allí llamadas *rosas*.

El santo más conocido de enero es San Sebastián, patrón en numerosos pueblos de la provincia como: Cobdar, Fiñana, Gérgal, Lubrín, Lucar, Tijola, etc. En algunos de ellos es costumbre arrojar roscos al santo durante la procesión, la más popular es la de Lubrín, donde los vecinos llegan a arrojar toneladas de roscos de pan, a lo largo del recorrido procesional, que a su vez son recogidos por otros participantes, para posteriormente comerlos acompañados por productos típicos de la zona (embutidos, queso, vino, etc.) en la plaza del pueblo. Es curiosa la tradición gastronómica del pueblo de Lúcar, donde es costumbre comerse unas migas de matanza a las dos de la madrugada, la noche de San Sebastián y un caldo de olla, para combatir el frío, la noche del 21, festividad de Santa Inés (patrona). Estas fiestas se celebran en muchos pueblos de Almería, en algunos de ellos encontramos una gastronomía típica de esas fechas, así por ejemplo en Fiñana, durante el recorrido de la procesión que dura más de ocho horas, se realiza una jornada que podemos llamar de “Puertas abiertas”, porque las familias preparan platos típicos para la degustación de las personas que acuden allí, así tenemos las palomitas de maíz, llamadas en la zona “rosas”, el ponche, que es una especie de sangría, y sobre todo la **zaramandroña** que consiste en pimientos asados y secos, tomate seco, cebolla cocida, aceitunas y bacalao. Todo esto se pica y se rocía con aceite de oliva. En Olula del Río, tenemos en esta época las fiestas de “Las carretillas”, que se explosionan alrededor de la media noche, tras esto el Ayuntamiento hace una invitación popular a todos los carretilleros consistente en unas bolsas de patatas, chorizo y tocino, alimentos todos que se asan en las hogueras que se encienden y que sirven de mecha para la explosión de tanta pólvora, y todo regado con grandes cantidades de vino del país, unos 150 litros, que colocados en grandes toneles en el balcón del ayuntamiento se suministrarán a través de unas gomas suspendidas al vacío y que sirven de con-

ducto para llenar, mediante el método de succión los recipientes. Esta fiesta de las carrerillas también se celebra en Cantoria. En Alicún, San Sebastián se celebra y preparan como plato típico un **escabeche** que es un guiso de pescado, laurel, azafrán, sal y agua de la fuente-balsa de Alicún. También la de Luainena de las Torres donde se hace una ofrenda de roscas y además los tradicionales roscos que dejan caer los vecinos desde los balcones al paso del santo.

Almería capital celebra el primer domingo de enero una romería a Torre García, al paraje donde cuenta la leyenda se apareció la Virgen del Mar. Ese día numerosos almerienses se desplazan en coche, autocar o caballo hasta la ermita para celebrar una misa y degustar en la playa productos preparados o comprados el día anterior (tortilla de patatas, bocadillos, empanadas, etc.) y carne o pescado asados en la misma playa. Como en toda romería predomina la cocina fría, el vino en bota y la alegría de compartir un día al aire libre. Generalmente se celebra el primer domingo de enero. La imagen de la Virgen de Mar es trasladada desde la Iglesia de Santo domingo, donde se custodia y venera todo el año, hasta la ermita de Torregarcía. La romería propicia que miles de almerienses se acerquen a la playa de Torregarcía para disfrutar de un día de fiesta en torno a su Virgen. El eje central de la Romería es la ermita, que está en las inmediaciones del lugar de aparición de la Virgen en 1502 y donde es venerada. El tema gastronómico centra la atención de la jornada, la mayor parte de los que acuden lo hacen bien pertrechos de productos de todo tipo, se reúnen por grupos de familias y amigos, preparan grandes barbacoas y allí realizan paellas, asan carne, hacen moragas y traen productos preparados de sus casas, como fritadas, carnes en salsa, gran variedad de embutidos..., todo regado con buen vino y cerveza.

En febrero destacamos a San Blas, patrón de Huécija y de los problemas de garganta. En el aspecto culinario Bayarque, donde ese día se comen en las casas las famosas tostadas de flores. En Bayarque es tradicional comer en esta época **Tostadas de flores** o **Tostadas de rosas**, para hacerlas se utilizan dos ingredientes: miel y maíz, el primero es el endulzante más antiguo utilizado y el segundo es el cereal procedente de América. Se hacen las flores en una cazuela con aceite para que no se quemem. Una vez preparados se introducen en un barreño y se les añade miel, aplastándolas para que queden compactas, luego se reparten en porciones.

La fiesta más popular de febrero es sin duda La Candelaria, que se sigue celebrando en casi todos los pueblos, aunque en la mayoría de ellos se haya pasado su celebración al sábado más próximo. Se conmemora la presentación de Jesús en el templo, por eso se siguen presentando a la Iglesia los niños nacidos durante todo el año anterior, de ahí también vendría la costumbre de rifar una torta o tarta y unos pichones, en recuerdo del texto bíblico. Uno de los pueblos que más celebra esta fiesta es Instinción donde se le conoce popularmente por *la Virgen de los papelicos*, porque las mujeres echan papeles desde los balcones a la Virgen que es portada por hombres que son los únicos que van a la procesión. En el aspecto gastronómico es de resaltar las roscas que ese día preparan en las panaderías del pueblo para después ser adornadas con ramas de almendro, romero y un lazo azul o rosa, según sea niño o niña los que la lleven a la iglesia para que las bendiga el cura. El jueves Lardero se celebra el jueves anterior al miércoles de ceniza. Ese día las familias

y amigos salen al campo a pasar el día. Se suelen comer cosas frías, aunque algunas familias hacen arroz o migas en los cortijos. De beber se toma vino del país y los pequeños y mayores, refrescos. Esta celebración, que es más que nada un día de convivencia y disfrute de la naturaleza, está tan impuesta en toda la comarca del Andarax, que en algunos pueblos como en Alhabia, al estar tan asumida por los vecinos, se ha declarado fiesta local. La Vieja se festeja principalmente en toda la zona norte y sierra Filabres. En muchos pueblos de la comarca del Levante Sur se celebra el popular día de “La Vieja Cuaresma” o como es más conocido *El Día de la Vieja*. Los vecinos de Cuevas de Almanzora, Mojacar, Garrucha, Turre, Pulpí, Antas, Vera, Los Gallardos, se reúnen en los campos de los alrededores de los núcleos poblacionales. Se confeccionan viejas de papel y en su interior se esconden golosinas y sorpresas para los más pequeños. Los niños por su parte, llevarán los “tragones” de confección casera que intentarán mantener en lo más alto del cielo. Esta celebración simboliza, según algunos, la mitad de la Cuaresma, otros aseguran que lo que realmente se celebra es la llegada de la primavera y que es por eso que parten a la vieja. De cualquier modo los vecinos se lanzan al campo para pasar una alegre jornada que incluye una comida campestre. La mayoría de la gente trae sus propios productos caseros, tortillas, habas, jamón, longanizas, morcones, este embutido típico se hace con masa de longaniza que se cura introducido en la vejiga del cerdo, ésta ha sido lavada con agua tibia, vinagre, limón y naranja, y se pone a prensar con un peso. Todo esto se come como preludio a la carne pasada por la parrilla; se cierra el ciclo con postres variados: merengues de chocolate, piña almibarada, tartas, bizcochos, pasas y cacahuets. Como merienda es imprescindible el típico “hornazo”, que se trata de un dulce de harina y miel con un huevo cocido en el centro.

Entre finales de marzo o comienzos de abril se celebra la Semana Santa, fiesta religiosa por antonomasia, que ha sufrido diversas variaciones a lo largo de los siglos y más aún en las últimas décadas, tanto a nivel de celebración religiosa como en los gustos culinarios. Las procesiones han vuelto a resurgir tanto en Almería capital, como en la provincia, alcanzando un esplendor nunca conocido. No hay que olvidar que tras el Concilio Vaticano II, que trajo una nueva concepción de Iglesia más comprometida socialmente y menos festiva, las procesiones y otras representaciones ostentativas, comenzaron a decaer, llegando a casi desaparecer en las poblaciones regidas por curas progresistas. Con la llegada de la democracia, el auge económico y el gusto por lo popular, la Semana Santa fue adquiriendo nuevos matices que le devolvieron nuevamente su protagonismo. Esta fiesta popular y colorista es un rito festivo, verdadero símbolo externo del auge económico y regionalista que estamos viviendo. Este desarrollo festivo de la Semana Santa ha sido potenciado por el sector turístico, principalmente bares y restaurantes que hacen estos días su agosto, pues sobre todo en la capital se ha impuesto la costumbre de salir durante toda la semana a tapear o cenar fuera de casa, con la excusa de salir a ver las procesiones. También se está imponiendo almorzar el Domingo de Resurrección fuera de la casa. En algunos pueblos de la provincia, como Tíjola y Rioja ese domingo se festeja con una merendica campestre.

La Semana Santa ha experimentado un gran auge en los últimos años debido a la puesta en marcha de todas las cofradías, tanto las históricas como otras nuevas y también al enriquecimiento de las hermandades mediante la adquisición de nuevas imagerías, pasos de orfebrería y talla, bordados... En estas fiestas es cuando más encontramos una gastronomía propia y típica. Cuando las normas de los ayunos y abstinencias eran más severas, no se comían carnes durante los miércoles y viernes de la Cuaresma, por lo que los potajes de todas clases eran el plato tradicional de estas fechas. Estos platos en su mayoría tienen como base el bacalao, producto de fácil conservación y en tiempos remotos “asequible de precio”. Tanto en Almería capital como en gran parte de sus comarcas es famoso el **potaje de vigilia o de Semana Santa**, que se elabora de la siguiente manera:

En la zona de Vera hay unos platos típicos que se preparan sobre todo en Semana Santa, aunque ya se han extendido a otras épocas del año; así tenemos las **torticas de avío**, que se hacen amasando 750 gr. de harina de maíz con un poco de agua templada y sal, formando con esto una base pequeña con bordes. Luego se cortan en trozos pequeños dos tomates, una cebolla, tres pimientos, cuatro dientes de ajo y perejil, se mezcla todo. Añadimos medio kilo de boquerones pequeños, pimiento, orégano, cominos, perejil, unas hebras de azafrán y sal, se une bien y cubrimos con este “avío” las torticas. Se cuece al horno 35 minutos a 150º C hasta que estén doradas.

Por la comarca del Alto Almanzora tenemos también gastronomía típica de estas fechas, por ejemplo el ya mencionado Potaje de Semana Santa, pero además de éste en Cuevas de Almanzora se realiza otro, es el **potaje de acelgas**, que se elabora poniendo a cocer las acelgas con sal. Una vez cocidas se ponen a escurrir. En una sartén se pone aceite y en él se fríen: una rebanada de pan, 30 almendras peladas, 2 dientes de ajo, un huevo y las acelgas bien escurridas. Una vez hecho el sofrito por separado se ponen las acelgas en una cazuela de barro. Cuando arrancan a hervir, se les añaden las patatas a cascotes pequeños y una vez cocidas éstas se les echan todos los ingredientes picados en un mortero y también un pimiento grande rojo, seco y frito, y un poco de pimentón sofrito. Otro guiso de esta zona es el **trigo de vigilia**, que se hace espolvoreando el trigo, lavándolo y dejándolo en remojo con las judías la noche antes. La cantidad es una taza de café por persona para el trigo y ¼ de taza por persona para las judías. En una sartén se fríen y cebolla y un tomate y se echa a la olla que la tendremos con agua, cuando arranca a hervir se le añade el trigo y las judías. Vemos que las judías están casi cocidas y entonces le añadimos una patata por persona y cuando éstas están casi hechas, se les pone una taza de gajos de habas frescas por persona y unos trozos de hinojo fresco, dándoles a todo un hervor. En Níjar tenemos como típico en Semana Santa el **ajilimoje**, que se hace a base de pimiento seco, bacalao, patatas, huevos cocidos, aceitunas negras y aceite crudo. Primero se cuecen las patatas, el bacalao, los pimientos secos, los huevos y los tomates. Luego se asan los ajos y se machacan con comino y el tomate cocido. A continuación se fríe el bacalao, y se chafan las patatas con el pimiento seco, todo esto se bate con aceite crudo y se le agrega el aliño, adornándose con el huevo y las aceitunas negras

En Ohanes encontramos en Semana Santa el **potaje de panecillos** que se prepara poniendo garbanzos y bacalao en remojo. Se ponen en una olla a cocer los garbanzos, tomate seco, cebolla, laurel y una cabeza de ajos, se le echa aceite y se mueve un poco poniéndole después el agua. A parte se coge el bacalao que teníamos en remojo y se desmiga, añadiéndole ajo, perejil, huevo, harina y levadura, se hacen los panecillos. Estos se incorporan al potaje cuando esté todo cocido, se le ponen unas patatas y se da un hervor a todo junto. Cabe destacar sobre todo en Semana Santa la gran variedad de repostería que existe en las distintas comarcas almerienses. Así nos encontramos en el Alto Almanzora los **gañotes** de Serón que se hacen poniendo por cada huevo, un vaso de aceite, 6 vasos de harina, matalahúva y el vino que admita para hacer una masa no muy dura. Se fríe en el aceite una cáscara de naranja hasta que esté dorada, se deja enfriar el aceite. Se bate el huevo junto con el aceite templado, la harina y la matalahúva, añadiendo el vino blanco hasta dejar la masa en su punto. Se toma un poco de masa y se extiende para que quede fina, se dobla y se fríe en aceite de oliva. Al sacarlos se bañan en azúcar o miel. También en Serón se preparan unos deliciosos **roscos fritos**, por cada huevo se pone: 3 cucharadas de azúcar, 3 cucharadas de aceite y 3 cucharadas de vino moscatel. La harina que admita, levadura, raspadura de limón y canela, azúcar para rebozar y aceite. Se hace una masa con todos los ingredientes, el punto está en cómo dejemos la masa, trabajándola mucho para poder extenderla de manera aplanada. Se hacen roscos no muy grandes que se fríen en aceite, y se pasan por azúcar y canela. Los **borrachos** que se hacen en Purchena son un clásico morisco de la familia de las masas fritas. Llevan una parte de vino, media de aceite, raspadura de limón, un poco de anís, harina la que admita, azúcar y canela. Se mezcla el aceite, el vino, el anís y las raspaduras de limón, y se le va añadiendo la harina hasta que se forme una masa elástica. Se pone abundante aceite a calentar en una sartén y se van friendo porciones de masa en el aceite muy caliente. Al sacarlos se van pasando por azúcar y canela. En Serón se hace un clásico de la repostería almeriense, el **arroz con leche**, con la particularidad de hacerlo con leche de cabra, detalle muy de aquí. Se rebaja un poco la leche con agua, se le añade un trozo de canela y una corteza de limón, y se pone a hervir. Cuando haya cocido un poco se le añade el arroz y se hace cocer a fuego lento. Se le añade el azúcar cuando está cocido. Se vierte sobre los platos y se deja reposar, luego se le añade canela molida.

Es tradicional hacer en Semana Santa en toda Almería las famosas **torrijas**, que se hacen cortando rebanadas de pan del día anterior, luego se prepara un recipiente con leche ligeramente azucarada, otro con huevos batidos y otro amplio con una mezcla de azúcar y canela. Se van remojando las rebanadas en leche, se escurren un poco, se pasan por el huevo y se fríen en aceite de oliva. Cuando estén doradas se sacan y se pasan por azúcar y canela, y se ponen apiladas. Se dejan enfriar un par de horas. Las **torrijas pobres** se hacen con pan menos duro, sin remojar en leche ni huevo. Se fríen sin dorar mucho, se sacan y se pasan por agua y luego se bañan en azúcar y canela. Por nuestra tierra también se hacen en estas fechas las **natillas**, para un litro de leche se le pone una docena de huevos, la mitad de ellos sin la clara. La leche se hierva con un tallo de canela y la cáscara de medio limón. Una vez subida un par de veces se deja enfriar. Se baten los huevos con 200 gr. de azú-

car, hasta que salga espuma. Una vez fría la leche, se filtra y se mezcla con el batido. Más adelante se pone el recipiente a fuego lentísimo y no se deja de mover con una cuchara de palo hasta que empiece a espesar, teniendo cuidado de no formar grumos. Después se vuelcan en un plato y se espolvorean con canela molida. Es costumbre hacer **huevos a la nieve**, que se preparan poniendo 250 gr. de galletas en un recipiente, se hierve ½ litro de leche con canela y limón. Se baten las claras de 6 huevos a punto de nieve, y se van echando cucharadas en la leche hirviente; se sacan y se depositan encima de las galletas. Una vez hecho esto se baten las yemas con el azúcar y se añaden a la leche; se le da otro hervor y se le va echando al recipiente en el que se sirva. Se decora con fresas endulzadas y canela.

En cuanto a la gastronomía propiamente dicha, hay una serie de alimentos y comidas asociadas claramente a la Semana Santa. Así es habitual comer huevos (símbolos de fertilidad y vida), leche y pescado, indudablemente influenciado por el mandato católico de abstinencia de carne. Durante muchos años el menú más frecuente que solían consumir las familias almerienses el jueves o viernes Santo era más o menos el siguiente; de primero, potaje de bacalao, con las numerosas variantes que surgen de las diferentes formas de prepararlo. De segundo, platos elaborados principalmente con huevos y pescado, destacando las tortillas de todo tipo (patatas, bacalao, acelgas, ajetes, guisantes, etc.) los boladillos de bacalao y los escabeches, tanto fríos como calientes. De postre, los elaborados con leche y huevos, aunque con grandes diferencias según las distintas comarcas, destacando el arroz con leche, los huevos a la nieve, la leche frita, los papaviejos, los borrachillos, las hojuelas y todo tipo de roscos, que van desde los de naranja o vino, a los fritos en la sartén. Pero si hay un alimento plenamente identificado con la Semana Santa, al menos en el valle del Andarax-Nacimiento, este es el buñuelo. Rara, era considerada la familia, que no teniendo luto, pues en ese caso no se podían elaborar, no hacía su lebrillo de buñuelos para comerlos durante toda la semana, tanto en el desayuno, como con el potaje del mediodía, o de merienda o cena con café o leche.

Una de las características de la gastronomía de Semana Santa es que se consumen platos preparados en los días anteriores, con el objetivo principal de que las mujeres pudieran asistir a las numerosas manifestaciones religiosas que se celebran esos días. Hoy las amas de casa lo tenemos más fácil con los congelados, las comidas precocinadas y la posibilidad de comer fuera de casa.

El 25 de abril se conmemora la festividad de San Marcos, celebrándose en algunos pueblos de la provincia procesiones muy particulares, ya que a ellas asisten los animales, en Alboloduy se le denomina cariñosamente *la procesión de los burros*, ya que gran parte de la caballería asistente eran mulos o burros, esta tradición está a punto de desaparecer por falta de animales. Este santo es el Patrón de Ohanes, siendo muy conocida en toda la provincia la procesión de los toros. Ese día, según la tradición católica, no se pueden consumir alimentos que lleven huevos, leche o carne, como sacrificio por los animales domésticos que se tengan en la casa. A finales de abril se celebra la romería de la Virgen de la cabeza en Monteagud.

En mayo las fiestas más tradicionales son las cruces, que en los últimos años han tomado mucho auge. En numerosos pueblos de la provincia las cruces solían hacerse en una de las principales habitaciones de la casa, pasando toda la familia, amigos y vecinos la noche del 2 al 3 velando la cruz. Unas veces se hacían las cruces por promesa, otras simplemente, por afán de fiesta u ostentación. Para pasar la velada la familia anfitriona preparaba algunos dulces, rosas, (palomitas de maíz) roscos, garbanzos y bebidas. En algunos pueblos como Terque y Santa Cruz las celebran el sábado más próximo con una verbena popular, agasajando a todos los que se acercan a visitar la cruz o bailar con el conjunto con garbanzos tostados y ponche. En otros lugares, el domingo por la mañana se suele visitar los cerros de la cruz y se reparten roscos o panecillos a los asistentes. En Almería capital, la influencia de la vecina Granada, el apoyo recibido desde el sector comercial y Organismo Oficiales, como el Ayuntamiento, que convoca todos los años un concurso de cruces, han favorecido la permanencia y desarrollo de esta fiesta. Sobre todo entre el sector más joven de la población se ha puesto muy de moda el salir de copas por las cruces. Las familias suelen salir a visitar las cruces y tomar unos bocadillos o tapas en las barras que ponen en casi todas ellas, no hay que olvidar que las crucen las montan principalmente las cofradías, los colegios y algunas asociaciones de vecinos, casi todas con el objetivo primordial de sacar dinero. En mayo habría que resaltar la fiesta de San Isidro, patrón de los agricultores, que se celebra con romerías y carrozas en algunos pueblos. Una de las romerías que más fama está adquiriendo en los últimos años es la de Alboloduy, porque en ella se invita a todos los asistentes a degustar platos tan tradicionales como: las migas, el arroz, el ajo blanco y los embutidos caseros, todos ellos regados con un buen trago de vino de Alboloduy. Al finalizar la romería se quema una zorra y se termina la noche bailando en la plaza del pueblo.

En junio hay que mencionar inexorablemente la noche de San Juan (23 de junio) ya que se ha convertido en una fiesta muy popular, que cada año tiene más adictos, sobre todo entre los jóvenes. De la tradición de lavarse la cara a las doce de la noche, por aquello de comenzar el solsticio de verano y ser en cierto modo una noche mágica, muy dada a experimentar conjuros y previsiones, se ha pasado a una velada en la playa en familia o con los amigos, donde se asan en la lumbre embutidos o sardinas y se bebe y charla hasta altas horas de la madrugada. En Almería capital el Ayuntamiento paga, un conjunto que toca en el paseo marítimo del Zapillo y un castillo de fuegos artificiales.

En julio se celebra la Virgen del Carmen, patrona de los marineros, en algunos pueblos costeros como Carboneras se festeja con una sardinada.

La Feria y fiestas de Almería se celebran durante la segunda quincena de agosto, en honor de la Santísima virgen del Mar, Patrona de la ciudad. Durante diez días la ciudad se entrega por completo a la fiesta y la diversión. Entre últimas horas de la mañana y mediada la tarde se celebra la **Feria del Mediodía**, reservada para la degustación de copas y tapas en la zona centro de la ciudad. Si buscamos el origen de las tapas, aseguran algunos autores que nacieron a causa de una enfermedad del rey Alfonso X el Sabio, que se vio obligado a tomar pequeños bocados entre horas, con pequeños sorbos de vino; una vez repuesto, el rey dispuso que no se despachara vino si no era acompañado de algo de comida. La

anécdota de la indisposición real puede dejarse de lado, si nos inclinamos más por considerar que la tapa nació de la necesidad de los trabajadores de ingerir un pequeño alimento durante su jornada de trabajo, que les permitiera continuar las tareas hasta la hora de la comida. Cuando en toda España se generalizaron “las tabernas”, el vaso o jarra de vino se servía tapada con una rodaja de fiambre, jamón o queso, que tenía dos finalidades: evitar que cayeran impurezas o insectos al vino y facilitar al cliente empapar el alcohol con un alimento sólido.

Lo más típico de la Feria del Mediodía son las **tapas**, aperitivos que acompañan a las bebidas. El tapeo forma parte de la historia de la ciudad y de nuestra propia cultura, está enmarcado dentro de la cocina más tradicional y popular. La tapa se sirve incluida en el precio de la bebida. Esto y la tradición de las tapas de la cocina popular que se ofrecen hacen que el tapeo almeriense sea distinto y original con respecto a otras provincias españolas. Lo más representativo de los bares de Almería es la plancha: pescado, marisco y carnes se comen de esta forma. Es típico el pescado seco: pulpo, marrajo, jibia y los salazones: huevas de maruca, mojama de atún, anchoas... Famoso es el cherica de jamón york, atún, queso, morcilla... Los taberneros, que son una fritaila sobre un trozo de pan. La pipirrana, las habas con bacalao, jibia en salsa, patatas bravas, boladillos de bacalao, de gambas..., pescado en adobo y como tapa del día se suelen poner comidas típicas almerienses: gurullos, migas, trigo... También en la Feria, como costumbre gastronómica hay que destacar la **merienda de los toros**. Es típico preparar una merienda que se toma entre el tercer y cuarto toro, costumbre que data de 1668. Las familias y amigos preparan cada uno medias noches rellenas, salazones, embutidos, empanadillas, todo esto regado con buen vino del país, que se suele beber en bota, también finos y manzanillas, cerveza, refrescos..., como postre se toman pastelillos e incluso cava. Es característico observar como se comparten las viandas entre los asistentes y se crea un clima familiar.

En la actualidad no encontramos comidas que resulten extraordinarias en estas fechas, porque en general, las personas están bien alimentadas, pero la cocina tradicional festiva la podemos considerar como el reencuentro con viejos sabores olvidados. En Navidad un menú clásico de Almería capital es la **gallina en pepitoria**, que se hace de la siguiente manera: se frien dos dientes de ajos, una rebanada de pan duro y 10 almendras, se sacan y se ponen en un mortero. En ese aceite se rehoga una cebolla picada y luego la gallina partida a trozos. Se añade el zumo de un limón y se cubre con agua, se sazona y se le pone pimienta, canela, un clavo, cominos y azafrán, se va cocinando lentamente. Mientras se machaca lo que hay en el mortero, se le añaden las yemas de los huevos duros y se diluye la pasta resultante con agua de la cocción, echándolo a la cazuela cuando la carne esté casi hecha. Hervir a fuego suave.

Con los menudillos del ave, el jamón picado y la clara de los huevos duros, se hace una **sopa de picadillo**, ésta se toma el día de Navidad en el almuerzo, ideal para los estómagos demasiado llenos de la noche anterior. También en Almería capital se ha cenado de siempre para Nochebuena **calamares rellenos**, que se hacen limpiando los calamares y reservando el cuerpo entero, las aletas y las patas las troceamos pequeñas. Picamos 2 cebollas, 2 dientes de ajo, 50 gr. de jamón serrano, medio pimiento morrón, un huevo coci-

do y perejil. En una cazuela, con aceite de oliva rehogamos los ajos y 2 cebollas, cuando esté tierno agregamos el calamar picado, salpimentamos y freímos 5 minutos. Añadimos el vino blanco y dejamos reducir, al relleno le incorporamos, jamón, huevo cocido, pimiento morrón, perejil y guisantes, rehogamos todo unos minutos. Cuando esté templado lo ligamos con huevo batido y pan rallado. Se rellenan los calamares y los pinchamos con una aguja para que no se rompan, los cerramos con palillos y los ponemos al horno 40 minutos a 160 °, rociándolos con la salsa y un chorrito de aceite.

En Albox, encontramos el **remojón de Nochebuena**, que se elabora cociendo juntos 3 ó 4 tomates secos, 6 pimientos rojos, un kilo de cebolla y un cuarto de bacalao desalado y sin raspas. Después sofreímos ¼ de kilo de chorizo, otro de longaniza y otro de tocino. Las hortalizas se pasan por el pasapuré y se colocan en una fuente, se le añaden los embutidos sofritos, el bacalao troceado y se adorna con 6 huevos cocidos partidos.

En la zona de Cuevas de Almanzora en Navidad es muy típico comer **arroz con pavo**, se llega incluso a comer durante los cuatro días de Pascua, acompañándolo del famoso “rollo” en vez de pan. Se elabora de la siguiente manera: se parte el pavo en trozos y se pone a cocer con sal: cuando está cocido se cuele el caldo en el recipiente en el que se vaya a cocer el arroz, siendo preferible que éste sea de barro. Se le añade perejil fresco y azafrán natural picado. Si el pavo no es muy graso se le pone al caldo un poco de manteca de cerdo, cuando empieza a hervir se le pone el arroz, al cual, una vez cocido, se le añade la carne cocida por encima y zumo de limón. También se hacen en Navidad en esta zona, **pastelillos de carne de pavo**, que se realizan poniendo 5 tazas de harina en una fuente y en el centro se le hace un hueco en el que se pone una taza de aceite frito y frío, una taza y cuarto de vino blanco y un poco de sal. Se mezcla bien y se pone sobre un mármol, amasándolo con un rodillo y trabajándolo bastante. El relleno se hace cociendo la carne del pavo con vino, canela, clavo y laurel en un poco de agua. Una vez cocida se desmenuza y se fríe con aceite, se le añaden huevos cocidos partidos, perejil picado y piñones. Se rellenan los pastelillos y se fríen en aceite caliente, escurriéndolos bien y rebozándolos en azúcar y canela.

En cuanto a la repostería navideña encontramos una gran variedad, ésta conserva casi intacto el legado morisco, se combinan miel o azúcar, harina y almendra y dan una infinita gama de postres. Como dulces típicos de Navidad nos encontramos en la zona de Cuevas de Almanzora el famoso **rollo de Pascua** que se hace con 8 tazas de aceite frito, 8 tazas de azúcar molida, 10 tazas de agua, raspadura de 6 limones, raspadura de 6 naranjas, ácido de 6 naranjas, 1/4 de kilo de piñones, matalahúva, levadura y harina. Se hace la masa con todos los ingredientes, añadiendo un poco de sal y batiéndolo mucho, se deja reposar tapada hasta que crezca. Una vez hecha la masa se hacen los rollos grandes y se les hacen cortes por las orillas. Se humedecen por encima con ácido de naranja y se les van poniendo almendras peladas enteras, cubriéndolas con azúcar molida. Se cuece en el horno. Otro dulce de Navidad son los **mostachones**, que se elaboran moliendo 1/2 kilo de almendras y añadiéndole 3 huevos batidos, 3/4 de kilo de azúcar tamizada, raspadura de limón y canela. Una vez hecha la masa se hacen los mostachones del tamaño de una nuez, aplastándolos un poco por arriba. Se le baña encima con clara de huevo batida y se cuece a horno

suave. Son famosos los **mantecados de almendra**, de los que damos una receta muy antigua, se hacen pelando 2 libras de almendras y tostándolas. Se muelen muy menudas y se agregan a 2 libras de manteca de cerdo que tiene que estar batida y canela. Se le agregan 2 libras de azúcar molida y se le va añadiendo poco a poco 4 libras de harina candeal y 2 libras de harina fuerte, trabajando mucho la masa. Una vez hechos los mantecados, se bañan por encima con huevo batido y se cuecen a horno moderado.

También se hacen en Navidad los **mantecados de vino**, que se elaboran batiendo muy bien 3 libras de manteca y añadiéndoles poco a poco 6 libras de harina candeal, 9 onzas de azúcar, cuartillo y medio de vino blanco y 3 ácidos de limón. Se trabajan bastante con el rodillo. Se deja reposar la masa durante unas horas y se van cortando a capricho, procurando que no pasen de 1 cm. de altura. Se cuecen a horno moderado y se rebozan en azúcar tamizada al sacarlos calientes del horno. Los **alfajores de almendra** se hacen poniendo azúcar al fuego en un recipiente grande, con 1/2 vaso de agua, hasta que se forme un almíbar a punto de bola. Se le añade las raspaduras de limón y unas ramas de canela al gusto. Se le echa la almendra pelada y molida y se remueve un poco con el almíbar, apartando la sartén del fuego. Se tienen preparadas las obleas y sobre ellas se extiende la masa, cubriéndolas con otras.

Pan de aceite, que se hace sobre todo en la zona del Alto Almanzora, poniéndole a la masa de pan casero aceite, leche, azúcar, raspadura de limón, levadura, 4 huevos batidos y la harina que admita. Se cuece al horno añadiéndole azúcar por encima. También se le pueden poner trocitos de almendra a la masa. **Turrón de almendra**, en Cantoria es costumbre hacer por Navidad, Turrón de almendra, éste se elabora con almendra, miel y azúcar. Todo junto se cuece durante una hora, con el fuego bien fuerte y se bate continuamente. Luego se deja enfriar y se sirve en trozos medianos.

Bollos de higo, en Níjar se acostumbra a hacer este postre, para ello se limpian y se abren los higos, luego se muelen en una máquina y se hace una masa con anís, azúcar y almendras tostadas. De esta masa se hacen los bollos. La fiesta de las **Moragas** se celebra a finales de diciembre. A partir de las doce del mediodía. Es un acto de gran hospitalidad al que están invitados todos los que quieran asistir, allí se sentirán rodeados de un ambiente de gran sencillez y encanto humano. En esta fiesta se degustan nutritivas, sabrosas y abundantes clases de pescados asados en hogueras en las playas de Roquetas de Mar. Se utiliza cualquier clase de pescado, lo que más abundan son las sardinas, se asan a la plancha utilizando las algas y cañotes secos, con lo que el pescado adquiere un gusto especial producido por el humo de las algas al quemarse. A su alrededor disfrutaban familiares y amigos, comen, cantan, bailan, se divierten... Después al anochecer, se reúnen en el Puerto y hacen baile popular.

BIBLIOGRAFIA

Colección de recetas de Alto Almanzora con motivo de los III juegos moriscos de Aben Humeya. Dirige ANTONIO ZAPATA, Almería 1997. Edición de la consejería de Turismo y Deportes, Junta de Andalucía

ANTONIO ZAPATA. Vivir para comer en ALMERÍA. Editorial Cajal. Almería 1991.

ALMERÍA. Editorial Andalucía. Granada 1983