

A VUELTAS CON LA COCINA MEDITERRÁNEA

EDUARDO G. ZÁRATE

Comentarista gastronómico y restaurador

La moda o las modas han girado siempre en torno a aquello que complementa al ser humano, como puede ser la vivienda, la ropa y muy especialmente la comida y la bebida.

Y desde hace unos años, se ha puesto de moda la llamada o mal llamada desde mi punto de vista, la “Cocina Mediterránea”. Ya nadie puede hablar de gastronomía española sin referirse a este tipo de cocina, en la que lo que más se destaca son sus ventajas dietéticas, llegando a veces a elevarla a categorías como la de “cocina de salud” o simplezas por el estilo.

En primer lugar no voy aquí a dar una lección de geografía, pero una de las primeras cosas que aprenden los niños en los colegios, es a conocer los límites del Mar Mediterráneo, nuestro mar, y a poco que pensemos en ello, la distancia entre Fuengirola a Mersin, o desde Marsella a El Cairo, no es solamente geográfica, sino étnica, religiosa, política y sobre todo gastronómica. Así que ya por principio, la definición de “Cocina Mediterránea” no puede ser aplicable a tan amplia y diferenciada oferta. No es aceptable comparar y dar como semejantes, los maravillosos platos basados en la sobrasada que se elaboran en nuestras Baleares, con los “envueltos en hoja de parra o vid”, las *Dolmas* tan exquisitas y originales que son como una divisa en Grecia. O tratar de comparar la pasta italiana en su infinitas ELABORACIONES, con el Pimentón de Almería.

Es por ello, y precisamente pensando en la cocina almeriense, que deberíamos establecer algunas reglas que diferenciasen precisamente estas cocinas tan diferentes entre sí y a las que solamente une su carácter de ribereñas del Mar más culto de la humanidad. Y si no reglas, que en materia de gastronomías pueden hacerse imposible de cumplir, sí al menos definiciones en las que prevaleciendo la denominación común de “Cocina Mediterránea” permitiesen identificar y concretar unos muy determinados platos. Pero ya que mencionamos el inefable *Pimentón de Almería* vamos a volver sobre la gastronomía de esta

provincia del oriente andaluz. Es curioso, en un principio, constatar que la cocina almeriense, tierra de cálido clima, es eminentemente una cocina “de invierno”. Los platos más característicos de Almería, son generalmente platos de invierno, o al menos, ELABORACIONES pensadas para degustar en sitios fríos. Cuesta trabajo imaginar a nadie degustando a pleno sol almeriense, un plato de *Gurullos* o un inefable *Trigo*. Claro que esa paradoja la encontramos en otras naciones ribereñas, en las que por ejemplo, el *Cus Cus* no parece que sea el mejor plato para degustar en esos tórridos países, como Egipto o Marruecos o ese *Te verde*, absolutamente imbebible en trago largo y cuyo vaso hay que tomar, que no agarrar, con la punta de dos dedos, para no escaldarse la mano.

Pero los seres humanos, en materia de gastronomía, somos capaces de las mayores contradicciones mientras, a la vez, las presentamos como lo más lógico de nuestra existencia. O capaces también de establecer determinadas costumbres, elevadas a rito, como el hecho de que si llueve en Almería, lo “mas lógico del mundo” es comer *Migas*. No es que sea tampoco un plato para degustar al sol, pero de eso a que “sea lógico comerlas si llueve” no termina uno de entenderlo. Así pues, tenemos necesariamente que aceptar las diferencias a las que he aludido anteriormente. Una de ellas, muy importante, es la que viene dada por las diferentes religiones ribereñas, principalmente la católica-cristiana y la musulmana. Lo que nos lleva a considerar que la riqueza en la variedad, de esta Cocina Mediterránea, es superior a las de cualquier otro entorno geográfico del planeta. En eso si tenemos que estar de acuerdo, pero insisto, estableciendo las necesarias diferenciaciones que la pueden enriquecer aún mas.

LA COCINA MEDITERRÁNEA ALMERIENSE

Hechas estas reflexiones, que podríamos alargar hasta el infinito, no es nada aventurado poder definir la gastronomía almeriense como, naturalmente, Cocina Mediterránea, pero yo la complementaría siempre con la diferenciación de “Almeriense”. Y es mas, llegaría a solicitar a quién correspondiese, una especie de “Denominación de Origen” ampliable naturalmente a aquellas regiones que también pudieran aportar originales y diferentes platos de su cocina autóctona. Algunos de ellos ya son conocidos como “de Almería”, existe una sopa de pescado o el ya varias veces mencionado *Pimentón*. Pero se precisa que esas denominaciones costumbristas, tomen el rango de oficiales. Es evidente que la mayoría de las cocinas del mundo se inician en el aprovechamiento de los productos naturales, autóctonos de las zonas correspondientes. Lo que ocurre es que mientras hay regiones en las que dichos productos reúnen condiciones idóneas como alimentos que se podrían definir como “de calidad”, en otras como es el caso de Almería, la materia prima es muy sencilla y hasta podríamos decir que pobre.

Y nace la “Cocina de la Necesidad” fundamentada en un alarde de imaginación para que los productos que la componen ofrezcan algo mas que su aporte calorífico – vitamínico y aparezca la “Cocina del Sabor”. La cocina elaborada alrededor de la harina, no es cosa que vaya yo a descubrir ahora. Es la materia prima y el origen quizá del primer alimento humano, no animal, y elaborado. Y es indudablemente una Cocina Mediterránea, pero con

sus personales diferenciaciones en el caso de Almería. Veamos por ejemplo *Las Gachas*. No hay nada más simple e insípido diría yo, que la conjunción de la harina con el agua. Harina que en el caso de las gachas de Almería, es o debe ser de *panizo*, o maíz como es mas generalmente conocida. Es la cocina de pura necesidad. No hay otros elementos. Basta calentar el agua y cuando comienza a hervir, se le va añadiendo la harina... Pero he aquí que alcanzan la condición algunas veces de sublimes, por un caldo que se les añade, en el que afloran los sabores, “La Cocina del Sabor”, basados en las especias y “La Cocina del Color” la que podríamos también llamar “La Cocina Colorá” por el insustituible añadido del *Pimentón* o pimiento molío que así también se le conoce.

¿Cocina Mediterránea? Sin duda alguna

Pero Cocina Mediterránea Almeriense para centrar y hacer justicia a tan sencillo plato, poco conocido fuera de las fronteras provinciales. Y es, como digo, alrededor de esa Cocina de la Necesidad, donde surgen los platos más auténticamente almerienses: Las ya mencionadas *Gachas Colorás*. Una variedad dulce como son *Las Talbinas* en las que el sabor residual viene dado, además de por la azúcar, por esa especia tan mediterránea como es la *Matalauva* o anís. El plato mas importante en esta línea de conjunción agua – harina son las migas, las migas de Almería, cuya diferenciación viene dada precisamente por sus componentes: agua y la ya menciona *harina de panizo*. Y que se diferencian de las gachas en la elaboración, dosificación del agua, y forma de moverlas al trabar el agua con la harina. Las llamadas *Migas Roaeras* son el resultado precisamente de esa forma de trabar los ingredientes a base de mover y mover con la *Rasera* hasta conseguir una textura que las hace diferentes.

Cocina Mediterránea Almeriense, sin duda alguna

Una variante de la pasta natural, de la pasta artesana tan difundida en el sur de Italia, son los Gurullos de Almería. Un plato que hoy admite una gran variedad de ricos componentes, pero cuyo origen no es ni mas ni menos que una pasta casera, sencilla, pobre, una mezcla de agua, harina y sal, que amasada en fideos gruesos y pellizcada después, se ponía a secar en los “terraos” para servir luego de base a un guiso que hoy alcanza sabores inefables.

Lo que yo llamo La Cocina de la Casualidad quizá podría aplicarse a la mayoría de los platos que hoy se dan como resultado de complicadas ELABORACIONES. Arzak decía que muchas de sus inefables realizaciones se debían a su atrevimiento para mezclar sabores, texturas y productos y que lo que la gente ignoraba era la enorme cantidad de platos fallidos que eso había generado, los cuales terminaron inexcusablemente en la basura. Uno de estos platos, almeriense por excelencia, podría ser *El Trigo*. Un manjar extraño, en el que a un guiso trabado, a un potaje, se le añaden granos de trigo, unas veces mas cocidos que otros y cuya textura y sabor, si bien difiere del resto de los ingredientes, les aporta una originalidad que lo hace único. O el atrevimiento, fruto de la necesidad, del *Potaje Mine-*

ro en el que cohabitan en un maridaje sublime, diferentes clases de alubias o judías: blancas, pintas, arroceras o negras. Y sin mas “aliño” que el majado de pimiento seco, tomate seco, ajos y cominos. O sea: una cocina en la que se aprovechaba “lo que había”

¿Es pues esta la Cocina Mediterránea que esta de moda?

Sin duda alguna, las cualidades tanto gastronómicas como dietéticas de estos y otros platos, la han catapultado a la fama y la han puesto “de moda”. Lo que ocurre es que en Almería siempre lo estuvo, aunque quizá los propios almerienses no fuimos conscientes de ello. En gran parte, porque la generación de la posguerra tuvo que padecer, sin alternativas diferenciales, estos platos día tras día y de la noche a la mañana. Podrán ser analizados en profundidad tanto gastronómica o como fenómeno social. Podrán denostarse por primitivas, las calidades de sus ingredientes o incluso la burda presentación de sus platos. Pero lo que nadie puede cuestionar es la originalidad de esta cocina y sus sabores diferenciales. Es pues, siempre lo fue y siempre lo será, Cocina Mediterránea, pero es Cocina Mediterránea Almeriense y a esa denominación debiéramos referirnos cuando mencionemos o difundamos sus bondades. Y mucho ojo, ya que podríamos ser absorbidos por denominaciones como “Cocina Andaluza”, o como ya pasó con la hoy mundialmente famosa “Costa del Sol”, un adjetivo que nació para la costa almeriense y que nos fue arrebatado por nuestros vecinos malagueños.

PRÁCTICOS QUE NO TEÓRICOS

Todas estas reflexiones van quedando olvidadas en el tiempo. Un día volvemos a leerlas y a estar de acuerdo con ellas, pero hay una actitud muy almeriense que es la “contemplativa” en la que en esa espera, la de que “alguien haga algo” se nos van los años y naturalmente nadie hace nada. La España “de las incompetencias” es aquella en la que hay que adivinar a “quien compete” una decisión, un refrendo, un respaldo oficial. Y esa es otra búsqueda la mayoría de las veces infructuosa. Pero yo propongo que ese “estamento competente”, que reconozco ignorar cual debería ser, estableciera una especie de “Relación de Platos de la Cocina Mediterránea Almeriense”. Muy pensada y poco extensa. Una real y humilde clasificación en la que figuraran esos platos, dejando a un lado nuestra muy almeriense afición de considerarlos como “lo mejor del mundo”. Y que esa relación fuese la base de una denominación de origen denominada:

COCINA MEDITERRÁNEA ALMERIENSE

Por último, aquellos restauradores legalmente establecidos, que elaborasen estos platos y los ofreciesen en sus cartas, podrían hacer figurar a la puerta de sus establecimientos una muestra diferenciadora para que los interesados en degustar esa cocina, contasen con la garantía de que era esa la auténtica Cocina Mediterránea Almeriense y no fuesen sorprendidos, como actualmente ocurre, con ofertas mas o menos parecidas que si bien en algu-

nos casos se acercan a los sabores primitivos, muchas veces hacen que el catador salga defraudado, con el consiguiente perjuicio a esta sencilla y noble cocina.

RELACIÓN DE PLATOS QUE SE PROPONEN PARA SU DENOMINACIÓN COMO COCINA MEDITERRÁNEA ALMERIENSE

Ajopollo

Berza

Caldo bordonero

Caldo pimentón

Caldo quemao

Cuajadera

Gachas colorás

Guisillo

Gurullos

Jibia en salsa

Migas

Pelotas

Potaje minero

Sopa de Almería

Talbinas

Posiblemente me deje alguno y posiblemente no todo el mundo esté de acuerdo, pero es que tengo que insistir en que si se quiere acreditar y diferenciar una cocina, no es por lo extensa por lo que se consigue. Por otra parte, las ELABORACIONES cambian de un lugar a otro, utilizando incluso los mismos ingredientes, de ahí que lo que proponemos, somos conscientes de ello, no sea fácil, pero cuando nos encontramos con una provincia como Almería, en la que la oferta turística se fundamenta en el sol y la playa, y las carencias en otras materias son notorias, se justifica cualquier esfuerzo al respecto.