

VIVIR PARA COMER EN ALMERÍA

Antonio Zapata



Un libro sobre Almería que llega a su octava edición y que ha estado colocado varios meses a la cabeza de los más vendidos en nuestra provincia es un hecho insólito. Una nueva versión de lo que ya puede considerarse el clásico de la cocina almeriense. La pluma fluida de Antonio Zapata, reflejo de su bonhomía, nos lleva de manera amena por los «intrínquilis» de fogones, ollas y sartenes de nuestra provincia. Todo ello con gran sentido práctico, de forma que hasta el más lego de cocina se atreve a mezclar una serie de ingredientes y, de paso, conseguir rememorar en el estómago su propia historia.

Índice de contenido

Cubierta

Vivir para comer en Almería

Prólogo. Treinta años después

Los cambios

Reflexión

01 El pimentón es el rey

- Caldo quemao
- Remojón de Vélez Rubio
- Remojón del Almanzora
- Reliquia
- Ajoblanco

02 Cuatro tazas de caldo

- Caldo en blanco
- Caldo bordonero de Pulpí
- Sopa de pimiento tostao
- Sopa de pimiento y tomate
- Sopa de almendras
- Caldo de matanza
- Sopa de Almería

03 Los pucheros y las ollas

- Cocido
- Cocido de correas
- Potaje de acelgas de Huécija
- Trigo
- Cardonchas
- Potaje de maíz
- Patatas con acelgas

- Potaje de garbanzos y habichuelas
- Pelotas de harina de maíz
- Pelotas
- Estofado de habichuelas.

04 Potajes «light»

- Acelgas esparragás
- Potaje de verano
- Cocina mareá
- Sobrehúsa de collejas
- Ajopollo
- Guisillo de cordero
- Potaje de trigo de Los Vélez
- Guisao de hinojos
- Alcuzcuz
- Picadillo de calabaza

05 Ensaladas, remojones y gazpachos

- Gazpacho de pepino
- Remojón de sardinas
- Ensalada de patata

06 Cien millones de paellas y un arroz aparte

Arroces marineros

- Arroz aparte
- Con pulpo, pota o jibia
- Arroz con boquerones

Arroces cárnicos

- Arroz caldúo
- Arroz con caracoles.
- Arroz en caldero
- Arroz con patatas y pimientos
- Arroz empedrao

07 El pescado cocinado

- Cuajadera

- Cazuela de fideos
- Fideos con pulpo
- Fideos con rayaos
- Rape con patatas o Rape en salsa de almendras
- Calamar en aceite
- Calamares con habas
- Ajo colorao
- Marraná de pulpo
- Atún encebollado

08 Las moragas playeras y otras acampadas

Otras acampadas

- Patatas con tomate
- Fritá gitana

09 Salazones y escabeches

- Sardinias gallibebe
- Croquetas de bacalao
- Tortilla de bacalao
- Patatas con bacalao

10 Migas y gachas

- Migas

Variantes de las migas

- Migas con patatas
- Guisos con harinas
- Maimones
- Hormigones
- Harina tostada
- Gurrupina
- Masa rallá
- Rociaos
- Harina torcía
- Andrajos con liebre
- Gachas-Tortas
- Farinetas

- Gachas
- Torticas de avío

11 El ajillo «moruno» y la «fritá» de Suflí

- Ajillo
- Ajillo cabañil
- Patatas en ajillo
- Papas con calabaza en ajillo
- Fritá de pimiento y tomate

Otros guisos de carne

- Conejo en salsa
- Costillas con setas

12 Carnes bravas

- Estofado de toro
- Toro mechado
- Gurullos con caza
- Gurullos con conejo y caracoles
- Asado de cordero
- Cordero a la moruna

13 Morcilla no hay más que una

- Morcilla
- Magra en manteca
- Olla con peras de invierno
- Arroz de matanza

14 Cocina festiva

- Calamares rellenos
- Gallina en pepitoria
- Alfajor
- Alfajor de miel
- Pavo asado
- Arroz y pavo
- Remojón de Nochebuena
- Garbanzos con bacalao

- Gallina deshuesada
- Tortilla de ajetes con bacalao
- Dulces suplementos
- Roscos de Semana Santa
- Roscos de vino
- Tortas de la Virgen
- Bollos Bilbao
- Rollos de Pascua
- Natillas al microondas
- Torrijas pobres
- Papaviejos
- Potaje de castañas
- Guiso de bodas

15 Una sombra del pasado

- Deditos de Jesús

Más postres

- Talvinas
- Sopas (o albóndigas) de leche
- Pan de higo
- Pebetes
- Cuajao de almendras
- Pasteles virgitanos
- Dulce del paraíso
- Soplillos

16 Aceite, queso y vino

- Vino
- Las mujeres del vino
- Aceite
- Queso

17 Habas y otras hierbas

- Habas tiernas con cebolleta
- Habas en ajillo
- Menestra

- Lentejas con habas
- Otras hierbas
- Tortilla de guisantes
 - Menestra de guisantes
 - Tortilla de cáscara de pepino

18 Tapas y...

- Treinta años después
- Las modas del siglo XXI
- La tapa almeriense
- Chérica
- Tabernero
- Caracola
- Mero en adobo
- Jibia en salsa
- Boladillos
- Filetes rusos
- Patatas bravas
- Pinchitos
- Patatas a lo pobre
- Revoltillo

Algo de beber

- Americano
- Ponche
- Jábega
- Anís con limón
- Licor de café

Agradecimientos

Solo el placer da valor a la actividad.

Lawrence Durrell. MOUNTOLIVE

Este fue el fin único y la intención primera de los fundadores, atendiendo a que no comen para vivir, sino que viven para comer.

François Rabelais. GARGANTÚA Y PANTAGRUEL

PRÓLOGO

Treinta años después

Este fue mi primer libro de gastronomía y, a este paso, va a ser el último, porque tiene usted en sus manos la octava edición y no lleva las de parar. Lo escribí en 1989 a instancias de José María Artero, que quería incorporar un libro sobre la cocina tradicional a su ya larga serie de libros sobre Almería en su benemérita Editorial Cajal. Después de variadas vicisitudes consiguió sacar la 1.^a edición en febrero de 1991. Hoy vuelve el libro al IEA, que ya publicó las ediciones 3.^a y la 4.^a. El largo intermedio hasta hoy lo cubrió mi amigo Manolo Peral con su no menos elogiabile grupo Picasso de librerías y ediciones.

El mayor mérito de este libro, que le ha propiciado una generosa atención del público y la crítica, es que fue el primero en recoger una amplia muestra de las cocinas populares de todas las comarcas de nuestra variada provincia, casi de cada pueblo, e incluso muchas variantes familiares.

Mi propósito en aquel momento fue reivindicar la cocina almeriense, apenas tratada en libros sobre cocina andaluza o española, y casi siempre despachada con el tópico de que está influenciada por las vecinas de Granada y Murcia. Es verdad que existen influencias entre comarcas limítrofes con esas provincias, pero son mutuas. Es más, está ampliamente documentada la presencia y la influencia de los almerienses en la comarca minera de La Unión, en textos de la época y en estudios posteriores en los que se pone de manifiesto que los mineros almerienses llevaron a esa zona

formas de vestir, costumbres, bailes, folclor en suma. Y dentro del folclor se incluye, por supuesto, la cocina.

Mi intención, por tanto, fue iniciar un inventario de la cocina tradicional almeriense, de la que se ha hecho hasta hace relativamente pocos años en la mayoría de los hogares indígenas. En aquella primera recopilación de 1991 intenté desligar casi todos los platos que, aun siendo habituales en las mesas almerienses, están extendidos ampliamente por otras zonas de Andalucía o de España. Contrasté las distintas variantes que hay en las diferentes comarcas y en los recetarios de abuelas, madres, tías solteras y demás fauna cocinera de todo amigo o conocido a mi alcance, y elegí las fórmulas más generalizadas, con alguna variante cuando lo era de consideración. Dicho sea todo esto con las reservas propias del caso y con la subjetividad que caracteriza a todo ser humano, en especial a mí.

Los cambios

Han pasado muchas cosas en el mundo de los fogones — incluso en los almerienses— desde que Artero me metió en este berenjenal. Así que, en ediciones sucesivas realicé algunos cambios y muchos añadidos, sobre todo en la 7.^a (2013), en la que incorporé más de cuarenta recetas que no estaban en las ediciones anteriores, fruto de mis trabajos durante quince años en La Alpujarra, Los Vélez y el Almanzora, principal aunque no únicamente. Añadí un copioso capítulo, impensable años atrás, sobre aceites y vinos producidos en Almería. En esta 8.^a edición se incluye también una reseña sobre quesos artesanales, poco representativos hasta la presente década.

En las siete ediciones anteriores había un largo apéndice final con muchas recetas, que en esta edición han pasado a los capítulos correspondientes para que estén juntas

con sus colegas, como debe ser. Desaparecen también los capítulos en los que se hablaba de bares, restaurantes y similares, más propios de una guía de las que se renuevan periódicamente dada la movilidad del sector hostelero.

Aunque el objetivo que me propuse entonces —desmontar el tópico de cocina poco variada y escasamente original— sigue vigente, en la 5.^a edición (1997) añadí unos párrafos que matizaban el excesivo «chauvinismo» que mostraba años antes, contando algunos parentescos de platos «muy almerienses» con los de otros sitios o épocas:

Es cierto que nuestro recetario es abundante y singular, pero no es menos cierto que los parentescos con el resto de las cocinas hispanas y mediterráneas es evidente. Lo que pasa es que el aislamiento de Almería ha sido de tal calibre que incluso las epidemias que azotaban la Península Ibérica llegaban aquí con distinta incidencia y en años distintos, como tienen estudiado Andújar, Díaz López y López Andrés en su «Almería moderna. Siglos XVI-XVIII». Y, como todo tiene su lado bueno en esta vida, esa incomunicación respecto al mundo, e incluso entre sus propias comarcas, ha propiciado una cocina, no solo imaginativa como ocurre con la inmensa mayoría de las cocinas populares que tienen que apañárselas con recursos escasos, sino también variada y original. El aislamiento, que ha durado hasta hace escasas décadas, ha sido «favorecido» por la complicada orografía de la provincia, por su situación en una esquina, camino a ninguna parte, y por la especial desatención de sucesivos y variopintos gobiernos.

Pero también es cierto que todo es relativo en este mundo (en el otro ni se sabe) y el enclaustramiento no ha sido absoluto. Se encuentran, a poco que se indague, parientes de nuestros platos clásicos, no solo en casa de nuestros vecinos, sino por todo el territorio español.

Y por las mismas razones que tardaron más en llegar, es plausible pensar que también tardaron más en perderse, y que evolucionaron de modo independiente. Así, tenemos

en las páginas siguientes una serie de platos que no se encuentran en otras comarcas españolas y que han llegado a ser emblemas de nuestra cocina tradicional, como las migas de harina, el pimentón, los gurullos, la olla de trigo, el gazpacho de pepino, o el aliño llamado «en ajillo». Pero incluso en esos casos podemos rastrear parentescos más o menos lejanos, en el espacio y en el tiempo.

El Pimentón, plato que siempre he reivindicado por sencillo, barato, ligero y base de varias recetas almerienses, tiene también sus parientes: en el libro *Gastronomía antequerana*, Juan Alcaide apunta una receta con nombre similar, «pimentón de pescado», y de fórmula similar a la nuestra. Así mismo, en la costa murciana, los pescadores hacen un plato casi idéntico, aunque le llaman «ajo colorao». Este nombre se lo dan en la comarca del Bajo Almanzora a un puré que en otros lugares también se hace pero con distintos nombres: «ajo de mano» en Jaén y «atascaburras en Albacete».

Nuestra particular forma de guisar carnes y patatas «en ajillo» no se parece a lo que se hace por esos mundos con el nombre de «al ajillo», pero sus antecedentes están detectados en el *Vocabulario Andaluz* de Alcalá Venceslada (1934), que describe una fórmula casi idéntica a la que seguimos haciendo por estos contornos: «Condimento para las patatas, verduras, carne, asadura, etc. que con él se llaman "en ajillo" y que consiste en ajo machacado, pimienta molida, pan rallado o harina, aceite, vinagre y agua». La única diferencia con nuestra receta actual es que generalmente añadimos almendras.

Las patatas en ajopollo es otro plato que se mantiene en Almería y que rastreamos en la cocina popular andaluza de principios de siglo gracias a referencias en obras literarias. El más antiguo antecedente de este aliño lo he encontrado en *El cocinero religioso* de Antonio Salsete, monje aragonés que vivió allá por el siglo XVIII, donde aparece para guisar pescados.

Hay un posible antecedente de nuestro «revoltillo de tomate» en el libro *Gaspacho* de Williams Clark, viajero inglés que cuenta que comió algo parecido en Puerto Serrano (Cádiz) en 1849. Y, por acabar con los ejemplos, nuestra peculiar olla de trigo, tiene un claro pariente en una comida que nos relata Julio Caro Baroja en su libro *De etnología andaluza*, fechado en 1949. Se trata de un plato habitual entre los jornaleros de la campiña cordobesa al que llamaban «arroz de campiña» y que estaba confeccionado con trigo cocido y guisado. También hay constancia de una comida que se llamaba «blat picat» en la más antigua memoria culinaria del Reino de Valencia.

Reflexión

Quiero cerrar este largo prólogo compartiendo la reflexión —obvia, por otra— parte de que tan malo es desconocer las virtudes de lo que tiene uno en casa, como mirarse complacidos el ombligo como si fuera lo más hermoso del mundo. Eso sí, tenemos un legado gastronómico sustancioso y abundante y, además, por una vez estamos en el lugar apropiado y en el momento oportuno: la dieta mediterránea está de moda; el turismo busca el sol y la playa pero también los entornos, las formas de vida, las costumbres y las gastronomías —las culturas en suma— singulares y auténticas; el momento económico nos es favorable... Es hora de que nuestra hostelería pública lo aproveche.

Como decía en la primera edición, si además de servir para reseñar la personalidad de la cocina popular de nuestra tierra, este libro contribuye a que alguno/a se aficione un poco a los fogones y disfrute utilizándolos, habremos contribuido a hacer más amable la vida. Porque la cocina no es un vicio solitario, y que conste que no tengo nada en contra de los vicios solitarios, que los hay divinos, como la

poesía, entre otros. Como decía Antonio Machado, «a veces sabe Onán / cosas que ignora Don Juan».

Pero la cocina, digo, no es placer solitario, porque cuando tiene uno que comer solo, sale del paso con una rápida incursión al frigorífico o al bar de al lado. El auténtico placer de la culinaria es preparar, degustar y comentar con buenos compañeros una comida relajada y bien rematada con sobremesa. Ese es el verdadero espíritu hedonista que he querido simbolizar con la evidente exageración del «vivir para comer» del título. El hedonismo no es una simple búsqueda de placeres sensoriales que se agotan en sí mismos. El hombre no es un par antagónico alma cuerpo, sino un ser integrado que no puede desligar sus componentes sin dejar de existir.

Desde este punto de vista, la cocina es la sublimación de la necesidad primaria de alimentarse, convertida por la inteligencia humana en una fuente de placer. Vivir para comer, pues, como vivir para disfrutar de las cosas buenas de la vida: la amistad, la solidaridad, la sensualidad, el arte... O sea, vivir para vivir.