

LA COCINA DE ZUHEROS

M. SALCEDO HIERRO
ACADÉMICO NUMERARIO

Tengo que confesar que cada vez creo más en el ser humano: en su bondad, en su inteligencia, en su buena intención; en su sentido del humor, en su mejor fe. Por eso, cuando un excelente y extremado amigo, me dijo, creo que cariñosamente: He visto el programa académico para las jornadas zuhereñas y me ha extrañado una comunicación especial sobre "La cocina de Zuheros". ¿Qué cocina es esa? Porque, que yo sepa, no hay nada específico sobre la tal cocina, a menos que seas capaz de dar una receta mediante la cual puedas poner en el terreno gastronómico a los murciélagos de *la Cueva*.

Le contesté que la idea no era buena, porque como es sabido, el sibaritismo de los simpáticos no les permite llegar a la gastronomía más que en calidad de buenos fumadores. Circunstancia muy meritoria, teniendo en cuenta lo difícil que es fumarse un puro con la cabeza colgando.

De todas maneras, la dudosa broma de mi amigo me pareció bien intencionada, ya que no puedo suponer que me la diera en función de que le hubiera gustado estar -y no estaba- en la lista de los oradores sobre temas zuhereños.

La acepté y me permito recabar la aceptación del auditorio: primero, porque los temas gastronómicos deben ser tocados con sentido lúdico, como cumple a la buena mesa, y segundo, porque los seres humanos comen de todo, según su cultura. Sabido está que hay ciudadanos y pueblerinos que se alimentan de animales y plantas que están muy lejos de nuestros paladares.

No obstante, quise dejar bien a mi amigo, y revolviendo viejos papeles fui a dar con una interesante receta de "Morcilla a lo Drácula", recogida en el libro de I.Z. Izzo, titulado "La cocina exótica, insólita, erótica" que dió lugar a un exquisito plato elaborado en honor de Madame Ornella Volta, autora de un libro sobre vampiros, durante una estancia suya en Milán.

La fórmula es muy fácil, y la ofrezco en cariñosa demostración a esta preciosa villa, puesto que solo hay que sustituir un ingrediente: el "Egri Bikane", un vino húngaro cuyo nombre -muy apropiado- significa "sangre de toro", y sustituirlo por un quinceño amontillano de nuestra zona. Esto nos dará la clásica receta de la "Morcilla al vino", tan corriente en la cocina de Zuheros.

Entrando ya en su estudio, a primera vista, la cocina de Zuheros debe tener una sencilla clasificación, merced a la inequívoca frontera que le proporciona el "Parque natural de las Sierras Subbéticas Cordobesas": esa gran extensión de treinta y una mil

quinientas setenta y ocho hectáreas, que si la contemplamos en un mapa veremos que tiene una configuración parecidísima a la de la provincia entera.

Contribuye al respaldo de esta primera opinión el hecho de que este parque natural esta encarcelado por los términos municipales de Cabra, Doña Mencía, Zuheros, Luque, Carcabuey, Iznájar, Priego de Córdoba y Rute.

Sin embargo, a poco que se estudie, se pueden advertir en las líneas culinarias de estos pueblos matices diversos que son, más bien, obedientes a otras presiones exteriores. Lo encuentro lógico -desde mi punto de vista- porque el gran espacio que representa el parque subbético cordobés, carece de núcleos humanos lo suficientemente fuertes como para promover hondas influencias. Las características, pues, de las formas de guisar, provienen de fuera del parque, que aunque en ciertos aspectos es el denominador común, como nos parece en las piezas de caza -liebres, conejos, perdices y zorzales- porque sabemos, por ejemplo, que al pie del "Temblaero" está uno de los mejores pasos de zorzales de toda la provincia, dicho mencionado parque no es unificador del fenómeno culinario.

Haciendo una ligera estimación sobre estos asuntos, creo que en principio es posible establecer cuatro grandes vías o rutas en las que acomodar las diferencias:

1º. El punto fundamental de Lucena, cuyas influencias se vuelcan en tres sentidos: a) Jauja, Encinas Reales y Vadofresno; b) Monturque y Moriles, y c) Zambra y Rute.

2º. La ruta que se inicia en Baena; que alcanza Albendín y Valenzuela, y que concreta su punto final en Luque.

3º. La otra vía que dispone de una clara cocina autóctona, cuyo poderoso centro es Priego de Córdoba, y que se extiende por Aldea de la Concepción, Cañuelo, Castil de Campos, Esparragal, Peredejas, Tarajas, Zagrilla, Zamoranos, Almedinilla y Fuente Tójar. Con derivación especial Priego de Córdoba-Carcabuey. Esta vía que, hace algún tiempo, me permití aventurar con la rotulación de "La cocina de las atalayas".

y 4º. La ruta que tiene como elemento principal Cabra, Riofrío (La Esperanza), Gaena, Doña Mencía, Nueva Carteya y Zuheros.

De lo expuesto resulta que las poblaciones que encierran el parque de la Subbética Rute e Iznájar están en el primer grupo; Luque, en el segundo; Priego de Córdoba y Carcabuey en el tercero y, por último, en el cuarto, Cabra, Doña Mencía y Zuheros.

Pero ¿es posible que haya diferencias entre Zuheros y Luque, dada su proximidad? Es posible, y las hay, no siendo difícil determinarlas. Quizás hoy día no lo sean ya tanto, porque cada vez se van igualando más las cosas y, naturalmente, también las cocinas. Pero hace cien años, por ejemplo, la separación era muy evidente. En Luque se producían las mejores cebollas de España, lo que daba a sus guisos una calidad especial; en Zuheros se sembraban unas legumbres llamadas yeros, de la que salía una harina finísima, que se combinaba para la alimentación de las aves de corral, lo que les confería un rico y especial sabor, y también se recolectaba una gramínea llamada escanda o escaña, especie de trigo de la que derivaba un pan muy blanco y sabroso.

La cocina de Zuheros se acerca a la de Cabra y Doña Mencía: se aproxima mucho a lo que pudiéramos llamar "la cocina de don Juan Valera"; pero acumula otras particularidades que no le entran por ninguna de las cuatro vías antedichas, sino por la vía del tren: ese tren que se llegó a llamar "del aceite", y que iba y venía de Puente Genil a Linares -a principios de siglo- pasando por las estaciones de Campo Real, Zapateros (que así era el nombre de Moriles), Lucena, Cabra, Doña Mencía, Luque-Baena, Alcaudete, Vado-Jaén, Martos, Torredonjimeno, Torre del Campo, Jaén, Villagordo, Mengíbar, Espeluy y Bailén.

De dicho tren se importaba y se exportaba, a través de la estación de Doña Mencía, con la que había varios contactos al día. De los pueblos de Jaén le venían acentos especiales para sus cachorreñas y sobrehusas, y de Puente Genil y sus alrededores las maneras de elaborar los dulces con frutas.

Pero Zuheros también exporta dulzuras. Y lo hace, transmitiéndole su famoso baile del “melenchón” a varias de las poblaciones jaeneras de la ruta, si le damos a la antigua danza el significado de “miel-cocida”. En el “melenchón”, zuhereño, dice la copla:

“Juguemos al melenchón
que se pasa el Carnaval;
viene la Semana Santa
y tenemos que rezar”

mientras que en el melenchón jienense, la copla es más negativa:

“Si quieres que yo te quiera
ha de ser con condición
que no me aprietes la mano
al bailar el melenchón”.

La denominación de este tipo de cocina zuhereña de sobra tiene aires populares, pero también posee matizaciones muy propias de los modos de hacer de las cocinas relevantes.

Si queremos saborear bien sus riquezas no desdeñamos entrar en el mundo de sus aceitunas: enteras, rajadas, partidas y con ajos: sus embutidos y chicharrones... (con especialidades supremas en los quesos de cerdo; rellenos -de huevo y de buche-; morcilla blanca; conocida también como morcilla de huevo, morcilla de sesos y morcilla de pan. Chorizos: de herradura y de vela; y un salchichón casero, muy propio de la localidad, que se llama “salchichón vela” y que esta registrado y fotografiado como especialidad zuhereña en el “Catálogo de Productos Cárnicos” dirigido y publicado por el profesor León Crespo, de la Facultad de Veterinaria).

La cocina de Zuheros recoge las ollas de cardillos y cocidos de col; las cazuelas de patatas y pucheros de garbanzos; los potajes de habichuelas con bacalao; las tortillas en salsa de almendra; los remojones; las deliciosas ensaladas de granadas; las sobrehusas y las cachorreñas; sus rebozados para las chuletas de cordero; sus quesos de cabra y requesones; sus potajes de perdiz; sus chanfainas y frituras de collejas; sus caldos, salsas y pepitorias; sus arroces con zorzales; sus huevos empanados...

Esta denominación de la cocina de Zuheros puede dar muchos folios de títulos de recetas, y siempre habrá una ama de casa zuhereña que diga una en la que yo, forzosamente habría de caer en falta. No hay que olvidar que las fórmulas culinarias son personales y rara vez transferibles. Por eso, cierro la cuenta, aun a sabiendas de que he pecado de cortedad.

Sin embargo, en atención al flamante y noble *bien querer o buen hacer* de este bello “Hotel Zuhayra”, cuyo director Claudio está elaborando por el rescate e implantación de los antiguos platos locales, aun citaré tres platos más, de los que aquí se hacen: el típico “mojete”; las riquísimas setas rebozadas, y por último, el llamado “claveyina” -extraña mezcla hecha con potaje y la adición supuestamente floral del huevo frito con ajos-.

Quiero advertir, al respecto que en la provincia jienense -pero ¿otra vez Zuheros y Jaén?- se le dice “clavellina” a una salsa que resulta de adicionar aceite y vinagre a los residuos del gazpacho, que allí se llaman *ñáñaras*. Esto es con relación al nombre.

Pero con respecto al huevo también hay relación gastronómica, porque según nos cuentan los hermanos Álvarez Quintero en una obra suya titulada “Los borrachos” a la variedad del clavel que tiene tonos amarillentos se le da el nombre de “tomate y huevo”, lo cual no puede ser más apetitoso.

En cuanto a dulces válgannos los frutos de sartén (con preferencia flores y pestiños).

Los roscos melados, toras de Pascua, cuajados y piñonates. En ésto ha de valerlos mucho el reino frutal de las almendras, de las que incluso habría varios especialistas cosecheros en la villa a finales del pasado siglo.

Como también había muy buenas bodegas de vinos, pertenecientes a don Serafín Tallón, don Antonio Poyato y a los herederos de don Juan Fernández.

Aunque no sean de fama cantada, los vinos zuhereños tuvieron y aun tienen en pequeña escala renombre de bondades. El antiguo refranero español -que no se ocupa de Zuheros especialmente para otras cosas- apunta a la diana con el vino, y con palabras que llevan implícito el elogio: "En beber vino de Zuheros no seas tú el postrero" o este otro que lo compara con el de Moriles: "El vino de Zuheros, allá se va con el de Zapateros".

En el futuro desarrollo de cuanto he expuesto puede estar un estudio muy interesante, que nos llevaría a datos muy concretos, pero muy significativos.

Como dato intuitivo -que no pasa de gratuita suposición- quizás pueda arrancarse desde la base cierta de que cada una de las rutas que he trazado, y que a la manera de hilo van envolviendo el gran ovillo del parque natural de las Sierras Subbéticas, coinciden en todo o en parte con las divisiones señaladas por los partidos judiciales correspondientes a esta gran zona allá por el año 1900. ¿Podría estar en la constante repetición de desplazamientos por los mismo caminos el tránsito de ida y vuelta de las influencias gastronómicas?

De momento, no lo sabemos; pero sí se puede afirmar que la cocina de Zuheros tiene moderados, pero aceptables, respaldos científicos y literarios, y que no pienso dejar definitivamente de lado un tema que puede llevarnos a conclusiones extremadamente sugestivas.

Pero no debe cerrarse esta modesta disertación sin dedicarle un recuerdo a quien hace día a día el camino incesante de la cocina zuhereña: el ama de casa. A ella, pues, va mi dedicatoria, por medio de un soneto:

*En el ama de casa, noble y fina,
está el guión de Zuheros, que campea
cuando ella funde con su hacer la idea
y traspasa el amor a su cocina.*

*Por su familia ensaya o imagina
que el guiso es su cariño quien lo crea,
y el humo de su blanca chimenea
la ballesta que al cielo la encamina.*

*La fe que en sus maneras vive y arde
se hace ofrenda de amor mañana y tarde,
mientras que se concreta en los pucheros*

*que esta cocina típica se basa
en la dulce y gentil ama de casa
que es alma, vida y corazón de Zuheros.*