

REAL ACADEMIA
DE
CÓRDOBA

COLECCIÓN
A. JAÉN MORENTE

II

BUJALANCE
UNIVERSO DE PUEBLO CAMPIÑÉS

J. COSANO MOYANO
J. M^a ABRIL HERNÁNDEZ
COORDINADORES



2018

BUJALANCE

UNIVERSO DE PUEBLO CAMPIÑÉS



JOSÉ COSANO MOYANO

JOSÉ M^a ABRIL HERNÁNDEZ

REAL ACADEMIA
DE CIENCIAS, BELLAS LETRAS Y NOBLES ARTES DE
CÓRDOBA

2018

JOSÉ COSANO MOYANO
JOSÉ M^a ABRIL HERNÁNDEZ

Coordinadores

BUJALANCE
UNIVERSO DE PUEBLO CAMPIÑÉS

REAL ACADEMIA
DE CIENCIAS, BELLAS LETRAS Y NOBLES ARTES DE
CÓRDOBA

2018

BUJALANCE
UNIVERSO DE PUEBLO CAMPIÑÉS
(Colección A. *Jaén Morente II*)

Coordinadores:

José Cosano Moyano

José M^a Abril Hernández

© Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba

© Foto portada: José Escamilla Rodríguez

ISBN: 978-84-948639-0-5

Dep. Legal: CO-985-2018

Impreso en Litopress. Edicioneslitopress.com. Córdoba

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopias, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito del Servicio de Publicaciones de la Real Academia de Córdoba.

**GASTRONOMÍA DE BUJALANCE.
DE LAS MIGAS Y EL GAZPACHO A LA PATATA RELLENA**

MARÍA DEL SOL SALCEDO MORILLA
Académica correspondiente

Bujalance es ciudad campiñesa dedicada al cultivo del olivar, y a la extracción y envasado del zumo de las aceitunas. Esto influye de manera determinante en su rica gastronomía, de la que es ingrediente fundamental el aceite de oliva. En las migas y en el joyo; en las salsas, como la que se hace para acompañar a los cholondros; en las sopas y cremas frías, como gazpachos y salmorejos; en las frituras, como las frutas de sartén, los flamenquines y las patatas rellenas. La pertenencia al Alto Guadalquivir, presta a su cocina alguna influencia serrana, lo mismo que su pasado arábigo se manifiesta en el gusto por la almendra, presente en la salsa de los cholondros y en la finísima dulcería. Asimismo, la proximidad a importantes vías de comunicación, asegura un buen abastecimiento de productos. La confluencia de todo esto, define una cocina creativa y emprendedora; de hecho, la restauración de Bujalance está a la altura de la exigencia y el prestigio que en este sentido tiene la provincia de Córdoba. Haciendo honor a esto, 2017 ha sido el primer año en que se ha celebrado la I Feria de la patata rellena de Bujalance, el mejor escaparate para tan singular plato

LAS MIGAS

Las migas son un plato tradicional, antiguo y primitivo, de raigambre campestre y pastoril. La Condesa de Pardo Bazán les adjudica origen ibérico y las considera base alimenticia de las tribus que se enfrentaron a romanos y cartagineses. Las migas son plato fuerte; de esto no cabe duda. Las reservamos para los días fríos, si son lluviosos, mejor, que congregan a los concurrentes alrededor del fuego, aunque si los pronósticos fallan, podemos tomarlas con el sol picándonos en el cogote. Las migas admiten toda clase de acompañamientos: salados, dulces, picantes o ácidos. Prueba de ello son las naranjas, que se presentan peladas, cortadas en ruedas o cuidadosamente separadas en gajos, después de haber eliminado totalmente las pieles blancas, que amargan. O las granadas, que se presentan ya desgranadas. Y al parecer, las migas son capaces de

combinarse armónicamente con chocolate –sólido o líquido– rabanitos, aceitunas aliñadas, lomo de orza, chorizo, morcilla, pimientos fritos, arenques y sardinas asadas.

Éstas merecen capítulo aparte, porque, aunque su temporada ideal es el verano, cuando están grandes y gordas, los peroles de migas proporcionan ocasiones sobradas de comerlas, cuando las acoge la generosidad de una buena candela campestre, y están aseguradas contra accidentes por unas dobles parrillas, que permitan darles la vuelta cómodamente; hay quien usa el mismo artilugio en la chimenea de leña y otros se apañan con la barbacoa. Lo único malo de las sardinas es el inconfundible e indeleble rastro que dejan. Su olor se pega a las manos, al pelo, a la ropa, al vaso en que bebemos y si estamos en el interior de una casa, escala paredes, se agarra a las cortinas y se funde con los muebles. Ya quisieran los perfumes de París. Dicen que para quitar el olor de las manos, es mejor el agua sola que el agua con jabón. En cualquier caso, las sardinas, glamurosas, lo que se dice glamurosas, no son.

Sí son imprescindibles los ajos fritos, muchos, muchos, que también carecen de glamour, y los torreznos, palabra que viene de torrar –dorar– que son trozos de tocino frito o para freír. El tocino, tejido adiposo muy desarrollado en algunos mamíferos, en este caso el cerdo, puede llevar hebras de magro. Este tocino entreverado es el ideal para las migas, pero a la hora de calcular el aceite, que al principio siempre parece poco para tanto pan, hay que tener en cuenta su alto contenido graso, que en gran parte quedará integrado en el aceite.

Las migas en los cortijos, se comen al amanecer; por eso los campesinos llaman lucero miguero al planeta Venus, que es lucero de la mañana y el lucero de la tarde. Por la tarde aparece en el oeste y se ve durante tres horas después del atardecer. En cambio, tres horas antes de amanecer, aparece en el este; por eso también se llama lucero del alba, y es el que marcaba la hora de levantarse a prepararlas, ya que se tomaban como desayuno, antes de dedicarse a las faenas del campo. Actualmente, como han quedado para ocasiones festivas, se comen de almuerzo, Aunque conozco quienes las toman de desayuno. Miguero se llama también el capacho cilíndrico de esparto donde se guardaba el pan migado para las migas.

Migar es hacer trocitos pequeños con el pan. Según la filosofía popular, parece haber una relación directa entre el sufrimiento pasado por el migador –o los migadores– la noche anterior a la preparación del plato, con la calidad final de éste. Nada de cuchillos para el corte. El pan –pan de pan, no de viena–, y de dos días o tres, desmenuzado a pellizcos, con

los dedos, hasta que duelan o queden insensibles. Porque, claro, cuando se hacen migas no es para uno o dos comensales. Lo mínimo, seis; pero lo normal es el doble, el triple y muchos más. Modernamente, venden el pan cortado, pero la tradición es la tradición. A la confección de las migas le va especialmente lo de que cada maestrillo tiene su librillo. Unos las remojan la noche antes, pero otros las remojan momentos antes de prepararlas e incluso en la misma sartén. Hay partidarios de hacer el chorizo a la vez que las migas y otros, de freírlo aparte. Migas tiernas, migas tostadas, migas muy sueltas, migas más gorditas. Todas las escalas y repertorios, aunque sí quedan como arenilla, están pasadas.

Lo difícil no es determinar los ingredientes de las migas, bien elementales, baratos y fáciles de encontrar, sino las proporciones de pan, agua con sal para el remojo nocturno y aceite de oliva para el rehogado. Hay que coordinar el ablandamiento del pan con la mínima permanencia en el perol con el aceite, precisamente para que el agua sobrante se evapore y las migas queden bien sueltas, doradas y fritas. Las migas, al contrario que el arroz –los mirones con voz, son odiosos– piden colaboración, porque no hay brazo que resista. Ofrezco, por si los poco iniciados quieren hacer uso de ellas, las siguientes proporciones: un kilo de pan, tres cuartos de litro de agua y un cuarto de litro de aceite.

EL ACEITE. EL JOYO

El aceite de oliva es elemento básico en la cocina bujalanceña, a la que el de la variedad picual aporta su color amarillo verdoso, sus tonos aromáticos y frutales y su sabor ligeramente amargo. Ya hemos visto en las migas y ahora lo veremos en “Er Joyo”. En palabras textuales de Miguel Salcedo Hierro, “cuando los niños andaluces de los años treinta íbamos a merendar recibíamos cada uno, de manos de nuestras madres, un tierno y esponjoso canto de pan, regado en amplitud con áureo aceite de oliva, ligeramente salpicado con un pellizco de sal. En los pueblos le llamaban “Er Joyo”, y su pan se diferenciaba del de las capitales en que era de un color más moreno; se abría en él un surco profundo, donde se le echaba sal gorda y crujiente, además del aceite. “Er Joyo” formaba parte del pan nuestro de todos los días, lo que no le restaba nada a su artesana exquisitez”

Lo de “Er Joyo” viene a mi expresión con motivo de la contrariedad que nos produce el mal trato que se da a nuestro aceite por aquellos países que no lo producen o no lo conocen. El catalán Eugenio D’Ors, en su glosa “Cuando yo era materialista”, lo expresa así: “A las semíticas o

nórdicas aportaciones del pan con tomate, o del pan con bacalao, o del pan con higo, no descendía yo, como mis camaradas. Me quedaba –clásico y helénico de mí– fiel a la alianza de la ofrenda de Ceres con el jugo de Minerva; alianza sellada por ministerio de la sal y acaso por el sacrificio morenuzante del fuego. No es ocasión de que os diga aquí, o tal vez repita, el elogio del pan con aceite.”

Los andaluces, desde pequeños, creemos, a través de los refranes, que “Aceite de oliva todo mal quita” y comprendemos muy bien aquella reflexión que le hicieron a uno que acumulaba provisiones para realizar un viaje por nuestras tierras: “Llevar aceite a Andalucía gran necesidad sería”.

Aunque el aceite es ingrediente principal de la alimentación mediterránea, no cabe duda que su mejor fortuna la ha merecido de la cocina andaluza, y si no, que se lo pregunten a nuestras campesinas, cuyas abuelas ya dejaron establecido que: “El huevo asado es medio huevo; cocido, un huevo entero; frito, huevo y medio”.

Lo que prueba que eran tan buenas cocineras como para poder hacer más grande un huevo, poniéndolo a freír con sabiduría y un aceite de oliva de primerísima calidad. Y debe quedarnos claro que cada una de las variedades de aceite de oliva tiene expresas condiciones especiales para las numerosas creaciones culinarias, y que ello permite elegir para el plato que se ha de cocinar, el tipo de aceite de oliva que puede serle más apropiado o más del gusto del que asa, guisa, cuece o fríe. No tendría el menor sentido utilizar siempre el mismo aceite. Pero ¿cuál se ha de elegir para cada plato? Aparte de nuestras preferencias personales o de las tradiciones familiares, hay algo esencial que tener en cuenta. Y es ello, que las propiedades aromáticas y la culminación de sus cualidades, únicamente pueden permanecer inalterables en el aceite de oliva virgen extra, en las ensaladas, gazpachos, salsas y cremas frías y mayonesas. Si se calientan modifican sus cualidades.

Los huevos fritos, las tortillas, las verduras cocidas y las cremas o purés y repostería saldrán más apetitosos con el empleo de aceites dulces. Para los estofados, sofritos, pescados en salsa verde, escabeches, guisos de bacalao e incontables platos de nuestra cocina andaluza, nos resultarán aceites muy apropiados los aromáticos con insinuaciones frutales y, prácticamente, con marcado sabor a aceitunas.

El aceite ha logrado altas sublimidades poéticas. Dígalo, si no, el hermoso poema del chileno universal, Pablo Neruda:

“Aceite,
recóndita y suprema
condición de la olla,
pedestal de perdices,
llave celeste de la mayonesa,
suave y sabroso
sobre las lechugas,
y sobrenatural en el infierno
de los arzobispales pejerreyes.

Aceite, en nuestra voz, en
nuestro coro,
con íntima
suavidad poderosa
cantas;
eres idioma castellano:
hay sílabas de aceite;
vive en nosotros con su luz madura
y entre los bienes de la tierra
aparte,
aceite,
tu inagotable paz, tu esencia verde,
tu colmado tesoro que desciende
desde los manantiales del olivo.”

Pocos jóvenes saben lo que es un “joyo”; y quienes acudan al Diccionario para averiguarlo, hallarán que es una planta: la cizaña. Hasta los poco versados pueden darse cuenta de que la palabra “joyo” surge de aspirar la *h* de hoyo, cuya consulta tampoco saca de dudas, porque un hoyo es un agujero hecho en una superficie, especialmente en la tierra, de manera natural o artificial; un agujero donde meter la pelota de golf; y, familiarmente, una sepultura: *El muerto al hoyo y el vivo al bollo*. Y precisamente con el bollo, mucho más que con los muertos, se relaciona el “joyo”, que ha salvado y conservado vidas y saciado nuestras hambrunas postbélicas.

Los andaluces de cierta edad se acuerdan perfectamente del “joyo”; describirlo como un trozo de pan con aceite de oliva, sería caer en la simpleza, sobre todo ahora, que gana adeptos su enriquecimiento con tomate y jamón. El “joyo” pertenece a una época en que en la mayoría de

las casas, el jamón era un añorado ausente; pero no se hacía con cualquier rebanada de pan, ni con un ligero riego de aceite.

El “joyo” necesita un receptáculo cóncavo. Puede ser cualquiera de los cuatro cantos –canteros– laterales de un pan grande o el canto superior que sobresale en su centro a modo de copete. Se trata de sacar la miga –migajón o “miajón”– del canto, espolvorear su interior con sal o azúcar, llenar de aceite hasta la mitad y volver a poner la miga. Como comprenderán se necesita un pan con la corteza resistente para evitar cualquier fuga oleosa, aunque casi nunca puedas librarte de un buen lamparón; hay quien refriega un diente de ajo crudo después de poner la sal y, por supuesto, se admiten otras aportaciones, como aceitunas aliñadas, gajos de naranja o tirillas o migas de bacalao y, sí, también jamón. Otra manera de hacer el “joyo” es utilizando un mollete o panecillo ovalado y esponjoso; puesto que es blando, con el mismo dedo índice se perfora uno de los extremos hasta obtener un agujero –hoyo– profundo en el que verter poco a poco el aceite, dando con la otra mano leves apretones en el bollo para acelerar su empapado y, por qué no decirlo, para que admita más.

EL FLAMENQUÍN

Estos son los criterios para seleccionar un buen flamenquín: que estén hechos con cinta de lomo y jamón serrano y que estén apretadamente envueltos y bien empanados con harina, huevo y pan rallado, de manera que al freírlo no se abra. Los flamenquines buenos, están muy buenos. Y no es extraño que cuando una fórmula tiene éxito, le empiecen a llover maternidades y paternidades. Éstas, indudablemente andaluzas, son reclamadas por diversas localidades de Córdoba, Jaén y Sevilla: Montoro, Bujalance, Córdoba, Andújar –el origen más probable– y Écija. Líbreme a mi Dios de tomar partido, aunque si me veo obligada a hacerlo, arrime el ascua a mi sardina, a mi flamenquín, bujalanceño en este caso; pero me gustaría tener amplitud de miras y pensar que el río Guadalquivir ha actuado de hilo conductor, lo mismo que las otras vías de comunicación o las transmisiones por casamientos. Por otra parte, la del flamenquín no es una receta muy antigua. Desde luego, no se remonta más allá del siglo XX; ninguna prueba documental lo acredita. No hay recetario anterior a ese siglo que contenga su fórmula, ni pieza literaria que lo cite, ni cante popular que lo mencione. El flamenquín es un invento reciente.

Por eso, no parece posible que su nombre proceda del color de los uniformes –poco uniformes, por cierto– de los soldados flamencos que

acompañaban a Carlos V. Parece más viable la teoría que lo relaciona con el cante y el baile de los tablaos en cafés, ventas y colmados, aunque es una creación algo sofisticada para lo que solía servirse en estos lugares. Prefiero atribuirlo a una pieza de la vajilla, de forma ovalada, que se llama flamenquilla y se adapta estupendamente a la forma y tamaño del flamenquín. Me refiero al normal –no más de 15 ó 16 cm– no a esas piezas enormes que son una ordinariez. De hecho, en bandejas ovaladas se sirve corrientemente, acompañado de lechuga, patatas fritas y mayonesa.

La receta tiene muchas variantes, aunque desbrozando aquí y allá, parece que al principio se hacía con filete de ternera y jamón serrano, pero así como el jamón se ha mantenido, la ternera ha sido sustituida por el cerdo y el pollo. Básicamente, esto es el flamenquín de Bujalance: filete de cerdo salpimentado; encima, loncha de jamón; ambas cosas se enrollan apretadamente para evitar que se abran; se pasan por harina, huevo batido y pan rallado y se fríen. Éste es el auténtico, el que hacemos en Córdoba. Luego es como todo. Hay quien en el relleno le pone rodajas de huevo duro o lonchas de queso –como si fuera un san jacob– o una picada de ajo y perejil o las tres cosas. También hay quien mezcla el ajo y el perejil con el pan rallado. Se sirve entero en una flamenquilla, o troceado, si es para tapear o compartir, con acompañamiento de ensalada de lechuga y tomate o patatas fritas.

El flamenquín está emparentado con otro guiso cordobés: el buchón de merluza, el filete de merluza relleno de jamón.

LOS GAZPACHOS

La sencillez básica es el gazpacho de jeringuilla, un ligero y menudo picadillo de tomate, pimiento verde, cebolla y pepino, que se presenta nadando en abundante agua fría aliñada con aceite de oliva crudo, vinagre y sal, al que en Málaga se suele añadir el majado de un diente de ajo y unas hojitas de hierbabuena. En el extremo opuesto estaría el gazpacho artesanal, aquel cuya masa básica se hacía –no conozco a nadie que todavía la haga– en el mortero, bajo la sombra de la parra que ornamentaba el patio, al que la frescura era aportada por el agua del pozo, y requería –requiere– paciencia, orden en los ingredientes –de mayor a menor dureza– y fuerza en la mano que tiene que pasar un buen rato maja que te maja. Por esto solía ser una labor encomendada a los hombres.

Los gazpachos, sopas de verano mediterráneas, de los que hay tantas variantes como personas, sean más o menos espesos, tengan el color que tengan, se llamen como se llamen y aunque presenten algunas

características propias de cada localidad o familia, tienen un origen común en el que hay quien reconoce elementos alimenticios de las legiones romanas, que utilizaban el ajo en casi todas sus recetas de campaña, no sólo por su sabor picante, sino por sus propiedades desinfectantes, y lo mezclaban con las gachas, que constituían el sustento principal. Pero el gazpacho –los gazpachos– a pesar de la humildad de sus elementos originales, ha ido evolucionando hasta la sofisticación actual, y ha incorporado al capítulo de los gazpachos rojos –los más recientes, ya que el tomate, procedente de América, no se utilizó en nuestra cocina hasta el siglo XVIII, mucho después del Descubrimiento– ingredientes como la sandía, o las cerezas.

Los gazpachos blancos, los más antiguos, componen otro gran capítulo: de almendras, de habas, ajo blanco... Así que no me atrevo a dar recetas ni nada. Por aquello de que en platos tan difundidos –lo mismo ocurre con el salmorejo– a cada cual el de su madre le parece el mejor. Eso sí, confío en la batidora para obtener la textura deseada y en el frigorífico o el hielo para refrescar. Lo del majado en el patio queda bonito para un cuadro costumbrista y para la leyenda.

Suelen servirse los gazpachos acompañados de varias guarniciones, cortadas en daditos, para que cada cual se lo agrande a su gusto: pimiento, pepino, tomate, cebolla, pan, jamón.

EL SALMOREJO CORDOBÉS

El salmorejo de Bujalance es el salmorejo cordobés, así que copiamos aquí literalmente la receta oficial de la Cofradía: 1 kg de tomates. 100g. de aceite de oliva virgen extra (aquí, de Bujalance, claro). 200g de pan de telera. 1 diente de ajo de Montalbán. 10g de sal. Huevo duro picado y daditos de jamón Ibérico de Los Pedroches. Limpiar y triturar los tomates. Colar para quitar piel y pepitas. Una vez colados, volver a triturar añadiéndole el pan, el aceite, el ajo y la sal. Decorar con huevo duro picado y trocitos de jamón ibérico." Con estos ingredientes e indicaciones, el resultado es perfecto. Salen entre seis y ocho raciones de esta joya mediterránea nutrida por los mejores frutos de los cuatro puntos cardinales de nuestra tierra e impregnada de sus aromas primarios y fundamentales. Su indudable parentesco con el gazpacho, del que sólo se diferencia por su textura, hace que todas los antecedentes históricos de éste le sean aplicables. En las mesas actuales, el salmorejo puede desempeñar varias funciones, como chupito de aperitivo, entrada, plato principal o salsa acompañante de tortillas de patatas, frituras de

berenjenas y pescados, y carnes a la sal o a la plancha. Es versátil y cada cual lo adapta a sus necesidades. Sus guarniciones convencionales son el huevo duro y el jamón, aunque existe una versión en Bujalance y pueblos aledaños, que se presenta rociada con aceite crudo y con migas de bacalao, crudo también, al que suelen llamar salmorejo de invierno.

LOS CHOLONDRS

Lo que más llama la atención de los cholondros es el nombre, que en el Diccionario no existe. Podría tener algún parentesco, por lo menos fonético, con tolondro, que significa aturdido y desatinado y también bulto o chichón. En algún pueblo de la provincia de Cáceres, coloquialmente, se califica de cholondro al atolondrado. También se le parece molondro, que es un hombre perezoso y torpe. Por otra parte, golondro es deseo o antojo, con que no sabemos a qué carta quedarnos, porque en lenguaje bujalanceño los cholondros no tienen pérdida: son trozos irregulares de cinta de lomo de cerdo que, tras dorarse en aceite y aromatizarse con vino, se enternecen en caldo de carne y leche y se adicionan con un majado de ajos y almendras, dejándolos hervir hasta que la salsa quede espesita y trabada. En conclusión, lomo en salsa de almendras. Tampoco es nuestra intención convertir esta exposición en un recetario de cocina; más bien, debe servir de punto de partida para futuras investigaciones monográficas.

LA PATATA RELLENA

Nacida humildemente y enaltecida hasta tener una feria propia. La primera se ha celebrado este año, 2017, los días 18 y 19 de marzo, y se le pueden augurar muchas exitosas ediciones. La patata. La humilde, oronda y harinosa patata está –más que nunca– de buen año. Ya la ONU decidió declarar al 2008, Año Internacional de la Patata. Este tubérculo de origen americano –emigrante forzoso– fue descubierto en Perú por Francisco Pizarro, que lo embarcó y lo trajo a España en 1534. Desde aquí su cultivo se difundió al resto de Europa, pero al principio, sólo como planta ornamental; aunque ya en el siglo XVI, aparece en guisos populares, los prejuicios hacia su poco atractivo aspecto, mantuvieron a la patata relegada a un papel secundario y durante mucho tiempo fue considerada alimento de pobre.

Fue Antoine Agustín Parmentier, farmacéutico militar y agrónomo francés, quien –ya bien avanzado el siglo XVIII– descubrió el valor

nutritivo de la patata y, bajo la protección de Luís XVI, se dedicó a la difusión de su cultivo. Que el rey luciera en su ojal una flor de patata contribuyó a que los nobles y cortesanos la plantaran en sus tierras, pero el pueblo llano continuó reacio hasta que Parmentier utilizó la siguiente estratagema: durante el día, los cultivos del rey en París eran vigilados, lo cual ponía en valor a la patatas, pero durante la noche quedaban sin vigilancia para que pudieran ser robadas cómodamente. Qué lejos estaban entonces las patatas de saber que contarían con un recetario más abundante que el de cualquier otra hortaliza, y que su internacionalidad de 2008, las pondría al mismo nivel que el trigo o el arroz, convirtiéndolas en producto básico de supervivencia, destinado a erradicar del mundo el hambre y la desnutrición. Curiosamente, donde más se cultiva y consume es en los países desarrollados.

En la cocina, las patatas se comportan con mucha versatilidad: lo mismo se adaptan a recetas populares como el puré o la fritura, que a versiones muy refinadas, como las suflé o duquesa; actúan de elemento protagonista –patatas rellenas– o de guarnición imprescindible para carnes, pescados, huevos y verduras; por ejemplo, a la cazadora, al vapor, paja o fritas a dados; sólo fritas, según la forma de cortarlas, ya tienen buen repertorio: puente nuevo, chatouillard, nido, chips, collaretes... En cuanto a las patatas rellenas, hay un abundante recetario, pero las patatas rellenas de Bujalance son únicas, llenas de originalidad y auténticamente oriundas de esta ciudad, donde se hacían mucho antes de que se las sirvieran a Alfonso XIII y alcanzaran suma popularidad. El Rey pidió la receta dándole con ello carta de naturaleza. Utilizando elementos sencillos y los pocos recursos disponibles, como en tantos platos populares, resulta una composición, sabrosa y nutritiva. Rodajas de patatas fritas, que no deben ser crujientes, y carne de cerdo picada y aliñada con ajo, perejil, vino blanco y mezclada con un huevo crudo. Sobre una rueda de patata se pone un poco de esta mezcla, se tapa con otra rueda, se pasa por harina y huevo batido y se fríe en aceite de oliva hirviendo. Se pasa de nuevo por huevo y se fríe hasta que quede dorada. No hay más secretos, aunque ya se sabe que a la creatividad bujalanceña le resulta imposible reproducir fórmulas idénticas.

LA DULCERÍA

La finísima dulcería, invadida por su pasado árabe, se define con el gusto por la almendra, siempre presente de alguna forma. Son auténticas

delicias los almendrados. Y toda la serie de pestiños, magdalenas, cuajados, roscos tontos, barquillos, tortas de aceite, empanadas...

La gastronomía de Bujalance, que pertenece al Alto Guadalquivir, presta a su cocina alguna influencia serrana y también se trasluce en ella el pasado arábigo. La proximidad a importantes vías de comunicación, asegura un buen abastecimiento de productos. Por eso es difícil resumirla, no sólo por la riqueza y peculiaridades de sus platos, sino porque sus establecimientos de hostelería, muchos, buenos, creativos y participativos, están profundamente implicados en su divulgación y desarrollo. La confluencia de todo esto, define una cocina imaginativa y emprendedora; de hecho, la restauración en Bujalance está a la altura de la exigencia y el prestigio que en este sentido tiene la provincia de Córdoba.

BIBLIOGRAFÍA

ARCHIVO PERIODÍSTICO DE MIGUEL SALCEDO HIERRO.

Diccionario Larousse Gastronómico. Planeta de Agostini. Barcelona-Madrid, 1985.

MARTÍNEZ LLOPIS, M.: *Historia de la Gastronomía Española*. Editora Nacional. Madrid, 1981.

VV.AA.: *Los Pueblos de Córdoba*. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba. Córdoba, 1992.

«[...] la lamentable experiencia de tanto cadáver como a reducido a el sepulcro la presente epidemia, demostraua lo yrritada que estaua contra nosotros la Justizia Diuina [...] y se hazía presiso poner por intercesora i medianera a la que siempre a sido de pecadores [...] para que cortando la caueza a el pecado nos renouemos a el estado de gracia y quedemos libres de tan grande azote [...] y combenía que esta Ciudad decretase y botase el renouar anualmente el boto que tiene hecho (en ocasión de epidemia) de defender la opinión pía de auer sido dicha Gran Señora conceuida en Grazia y Justizia original en el primer ynstante de su ser, haziéndola todos los años el día que esta Ziudad asignare, aiunando todos la Bíspera del día en que se celebra tan grande misterio: lo que proponía para que sobre tan grande como ymportante asunto tome deliberación y consulte con su Illustrísima el señor Deán obispo electo de Córdoua para que dicho señor se sirua, junto con su Cauildo conzeder la lizenzia correspondiente a tan santo fin»

Archivo Municipal de Bujalance. *Actas capitulares*,
20 de abril de 1738, f. 336 r.

