

JOSÉ COSANO MOYANO

Coordinador

**LOS BARRIOS DE CÓRDOBA
EN LA HISTORIA DE LA CIUDAD**

**DE LAS COLLACIONES
BAJOMEDIEVALES CRISTIANAS
A LOS BARRIOS ACTUALES**

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

2019

LOS BARRIOS DE CÓRDOBA EN LA HISTORIA DE LA CIUDAD
Coordinador general: José Manuel Escobar Camacho

DE LAS COLLACIONES BAJOMEDIEVALES CRISTIANAS
A LOS BARRIOS ACTUALES
Coordinador: José Cosano Moyano

(Colección *T. Ramírez de Arellano VIII*)

© Portada: *El “primer plano” de Córdoba con las distintas parroquias bajo-medievales (según García, Gámiz), basado en un dibujo anónimo de la ciudad de Córdoba (1752). Archivo de la Catedral de Córdoba, Colección Vázquez Venegas, vol. 260, 1-2, p. 1a*

© De esta edición: Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba

ISBN: 978-84-121240-5-7
Dep. Legal: CO 1991-2019

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.

APORTACIÓN CRISTIANA A LA COCINA CORDOBESA

APORTACIÓN CRISTIANA A LA COCINA CORDOBESA

MARÍA DEL SOL SALCEDO MORILLA
Académica Correspondiente

La gastronomía es el arte de preparar una buena comida; la afición al buen comer; y el conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. El término gastronomía, de origen griego, fue introducido por Rabelais en el año 1532, cuando publica su *Pantagruel*, en el que describe la vida del voraz gigantón y presenta al personaje del dios Gaster, adorado por los glotones, pero fue a partir de 1801 cuando la palabra tomó fuerza, tras la publicación del libro de Berchoux, *La gastronomía o placeres de la mesa*. Como ven, los dos franceses. La gastronomía se distancia de la simple alimentación y busca la perfección, que lo mismo puede encontrarse en el refinamiento y sofisticación de la más alta cocina, que en la sencillez de los platos humildes, ejecutados con gusto y condimentados armoniosamente.

La cocina es el lugar de la casa en el cual se guisa la comida; el fogón o el aparato que hace sus veces -carbón, gas, electricidad, inducción-; y el arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero. No siempre la cocina es gastronomía. En pura lógica, la función de la cocina y lo que en ella se guisa, es satisfacer nuestras más básicas necesidades alimenticias; no puede haber gastronomía en la pobreza -primero hay que saciar el hambre- ni en una mala comida, ni en la ingesta apresurada. Ni siquiera, fijémonos bien en esto, en darse atracones. En fin, que hoy nos toca obedecer al título que nos ocupa y hablar de alimentos y de la cocina de Córdoba -las cocinas, puesto que no es sólo una- que está determinada por su configuración geográfica, por su clima y su historia.

El río Guadalquivir divide la provincia de Córdoba en dos territorios: el norte, desde Córdoba capital, es montañoso hasta las proximidades de Extremadura; es la Sierra. Al sur, la ondulada Campiña, más agreste a medida que se aproxima a los límites con Jaén y Granada; es la Subbética. Contrasta el clima seco y extremado en las zonas montañosas, con los templados inviernos y calurosos veranos, en las meridionales. En la sierra, abundan los jarales que crecen sobre montes pedregosos, bosques de encinas y tierras cultivadas, que se extienden hasta el batolito de Los Pedroches, donde se crían ovejas, vacas y cerdos de raza ibérica, que se traducen en quesos de oveja, carne y productos lácteos y jamones y embutidos. La espesa vegetación da cobijo a la abundante caza mayor y menor. En las proximidades del río se obtienen abundantes cosechas de cereales, remolacha y leguminosas. Avanzando hacia el sudeste, viñas, olivares y huertas pintan con diferentes verdores las blancas albarizas de cerros y colinas de donde proceden los vinos y aceites de mayor calidad. Las fuentes, de copioso caudal, fertilizan numerosas huertas. Los pueblos son grandes y se ven interrumpidos por los cortijos. Conviven desde tiempos remotos las milenarias industrias de la elaboración y crianza de vinos y la extracción de los artesanales aceites de oliva. En los pastizales de la margen izquierda del Guadalquivir abunda el ganado vacuno.

Estrabón reconocía la suma importancia de la región atravesada por el río Guadalquivir diciendo que “Para ser civilizado hay que tener reyes, leyes, vino y aceite”. Como si se tratase de la Mezquita, la cocina de Córdoba se ha ido construyendo, aprovechando los emplazamientos, edificios y materiales de construcciones anteriores. Han sido siglos de depuración, selecciones y elecciones afortunadas, que se concretan en platos sencillos y caseros, cuyo éxito depende a partes iguales de la bondad de sus elementos y de la sabiduría y buena mano del que guisa.

TURDETANOS

Córdoba formó parte de la Turdetania, pueblos hispánicos prerromanos, herederos de los tartesios, que habitaban la mayor parte de Andalucía, sobre todo, la región occidental. Los turdetanos guisaban y freían con mantecas de cerdo ibérico. Se alimentaban principalmente de carne de machos cabríos, animales que eran sacrificados con un complicado ritual. La comida se acompañaba con unas tortas cocidas en las brasas y confecionadas con bellotas secas, trituradas y molidas, que sembraban una es-

pecie de pan, duro y correoso, pero que podían conservarse durante mucho tiempo. También aprendieron los mecanismos de fermentación de la cebada para obtener cerveza y las técnicas adecuadas para tratar la uva. En el mundo antiguo gozaron de gran fama los vinos turdetanos, objetos de comercio con fenicios y cartagineses. Los navegantes griegos difundieron por el Mediterráneo la receta del queso fresco aderezado con miel, que subsiste en nuestra mesa, y aún nos parece novedoso.

Los pueblos de la costa explotaban las riquezas del mar mediante importantes factorías de salazones. Fue muy apreciado por los griegos el “garós”, más tarde llamado “garum” por los romanos. Era una pasta fermentada y concentrada de vísceras de pescado, de fuerte olor y sabor, que solía utilizarse diluida para aderezar numerosos platos. Por el “garum” llegaron a pagarse precios astronómicos, puesto que se convirtió en símbolo de riqueza y prestigio social.

ROMA

Siglos después, cuando los romanos establecieron aquí su célebre Colonia Patricia, primera de España, se introdujo en nuestra cocina el uso del ajo -divinizado en Egipto y apreciado en Roma por sus virtudes medicinales- y del aceite de oliva. Aparte de esto la sofisticación de los banquetes romanos y la delicadeza de los manjares que en ellos se servían, está más que documentada. Eran maestros en el relleno de animales de mayor a menor o de cualquier otro alimento. En general, sus comidas estaban fuertemente especiadas y los vinos, muy maduros, porque se guardaban en las buhardillas de las casas, expuestos a fuertes temperaturas, se tomaban diluidos con agua. Sus productos de panadería no eran tan refinados ni tenían tanta variedad como los griegos.

VISIGODOS

La posterior presencia de los visigodos, a pesar de ser primitivos y rústicos, aportó algunos refinamientos, como las vajillas de oro y plata, además de su afición por la caza. Por ejemplo, San Isidoro, en sus Etimologías, habla de alimentos, recipientes y utensilios de cocina, así como de bebidas, describiendo varias clases de vinos: mosto, tinto, blanco, de pasa; y también cerveza e hidromiel. Y de dos aceites de oliva: el común y otro, llamado verde, obtenido de la oliva que todavía no había alcanzado

la madurez. Los visigodos aprendieron de los hortelanos hispanorromanos el cultivo de legumbres, verduras, hortalizas y frutales.

ÁRABES

Cuando Córdoba pasó a poder de los árabes, y se estableció en ella la sede del Califato, significó la entrada de nuevos modos de guisar y de utilizar condimentos como azafrán, nuez moscada, pimienta negra, azúcar, caña de azúcar, dulces y golosinas: turrone, mazapanes, alfajores..., fórmulas propagadas por los moriscos, heredadas y conservadas en los conventos españoles, y refinadas por la delicadeza de las monjas. Naranjos y limoneros se cultivaron en España dos siglos antes que en Italia. La cocina califal era muy variada y de cierta complejidad, presentando una personalidad claramente definida que la diferenciaba del resto de las cocinas musulmanas. Contribuyó a ello en gran manera el bagdadí Zyryab, que en los últimos años del siglo IX enseñó a los cordobeses las mejores recetas orientales y el orden en que debía servirse una comida importante, no presentando los platos en desordenada mescolanza, como hasta entonces era costumbre, pues una comida correcta debía ajustarse a cierto orden establecido. Se comenzaría con un plato de sopa o potaje, seguido de las carnes y las aves, para terminar con los platos de dulce. En vez de toscos manteles de lino, estableció que las mesas de calidad debían ser de finísimo cordobán. También demostró que las esbeltas copas de cristal que dejaban ver el color del líquido que contenían, adornaban mejor la mesa que los cubiletes de oro o plata, aunque estuvieran finamente cincelados.

JUDÍOS

Convivió esta cocina con la judaica de pan trenzado, guisos de judías con pecho de vaca ahumado; ollas de garbanzos, fideos, ternera, pollo y huevos duros; y pescados rellenos de miga de pan, perejil, yemas de huevo y azúcar. Fórmulas que aquí nos suenan y que los judíos sefarditas asentados en Esmirna reproducen impecablemente.

CRISTIANOS MEDIEVALES

Paralelamente, la cocina cristiana medieval, sin refinamiento ninguno: ni manteles, ni servilletas, ni tenedores. Todos los comensales, eso sí,

equipados con cuchillos, usaban la misma cuchara, por turnos. El máximo de refinamiento consistía en poner escudillas de madera y cucharas para cada dos o tres personas. De ahí y no de otra parte, viene lo de la confianza que se adquiere al comer en el mismo plato. Confianza... y todo lo demás. Para beber, los más distinguidos lo hacían en cubiletes de loza, estaño o, rara vez, de plata. Los demás, directamente del jarro; nunca con la boca llena o sin limpiarse los labios con el dorso de la mano.

CUARESMA

Indudablemente, la aportación cristiana más importante a la cocina cordobesa se relaciona con la Cuaresma y los ayunos y abstinencias por ella prescritos. El arcipreste de Hita, en la batalla librada entre don Carnal y doña Cuaresma, hace una prolija relación de alimentos: gallinas, perdices, conejos, capones, cecinas, costillares de carneros, perniles de cerdo, jamones, lechones, cabritos... y langostas, arenques, besugos, salmones, sardinas, atunes, camarones.

Y otra sería relación de platos, versión cristiana de los mudéjares, aparece en *La lozana andaluza*, escrita por el cordobés Francisco Delicado, que describe a la señora Lozana como natural compatriota de Séneca, que relata las comidas que sabe hacer, versión cristiana de los mudéjares: fideos, empanadillas, alcuzcuz con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde, pecho de carnero, olla reposada, boronía, abadejo, pescado diferente al bacalao, aunque ambos sean gádidos.

La cuaresma, andando por medio la Santa Inquisición, era cosa seria en un país tradicionalmente azotado por las hambrunas guerreras y no guerreras, que contrastaban con los orondos banquetes hipercárnicos reservados para jerarquías eclesiásticas glotonas y reyes gotosos...

Todo un lenguaje se estructura alrededor del ayuno y la abstinencia. Y nuestro refranero, ejemplar muestra de sabiduría y sentido del humor, lo deja bien patente: *Harto ayuna quien mal come. El ayuno del cristianillo no deja pan en el cestillo. Un día de ayunar tres días malos para el pan. Mal ayunará quien pan no tiene. Las cosas de huerta no entran en cuenta. Ayunar para bien comer es fácil de hacer. Achaques al viernes por comer carne. Ahí lo tienes; si te condenas, que te condenes.*

Cierto que era estricta la observancia del ayuno y la abstinencia durante la Cuaresma, pero también estaba llena de excepciones y exenciones. No sólo las derivadas de las bulas. Quedaban fuera del ayuno los débiles físicos, los enfermos y, por razones de edad, los niños y los ancianos. Los niños y enfermos también quedaban fuera de la abstinencia. Y los pobres, aunque no tomaran bula, gozaban del privilegio de comer carne, huevos y lacticinios, debiendo rezar aquel día en compensación un padrenuestro. Un sarcasmo, ¿no les parece?, cuando los pobres solo tenían asegurado el padrenuestro.

Hay autores que opinan que las comidas penitenciales dieron lugar a una cocina humilde, miserable y escasa. Que la urgente necesidad de pescado abusó de salazones, escabeches y adobos. Aquí lo negamos. No hay nada que excite más la imaginación del ser humano que las prohibiciones, propiciando la búsqueda y encuentro de nuevos caminos para las mismas metas. Y nos referimos ya a las pícaras confusiones, sino a la práctica de la combinatoria con los escasos o no tan escasos en ocasiones, elementos disponibles. Se han descubierto así guisos memorables. Bástenos citar, como ejemplo, el potaje de garbanzos, espinacas y bacalao.

En cuanto a la utilización de escabeches, salazones y adobos, no parece tan culpable la Cuaresma como las dificultades del traslado del pescado fresco. En los lugares retirados de la costa tenían que conformarse, con y sin cuaresma, con pescados de río, arenques y bacalao. Antes de que naciera la industria del frío, los fenicios instalaron factorías de salazones mediterráneas. Y la Cuaresma todavía estaba lejana. No es de extrañar, eso sí, que aumentara el precio del pescado fresco, que tenía que ser trasladado desde las regiones costeras, en enormes barriles, con agua de mar, sostenidos por carretas de tracción animal. Claro que muchísimos peces se morían por el camino; y que, para aprovecharlos, se sometieran a operaciones de adobo y escabechado.

El bacalao, por sí solo, ha merecido que se le dediquen volúmenes enteros, describiendo minuciosamente tanto su interesante, lejana y arriesgada pesca, como su variada culinaria. Al bacalao, en relación con los otros pescados, le pasa como al piano respecto a los demás instrumentos, que más de la mitad de las composiciones musicales, se han escrito para él solo. Pues el bacalao es el pescado que cuenta con un recetario más amplio y variado; el que más versiones nacionales y regionales tiene; libros y tratados completos dedicados a él... Desde los

comienzos del siglo XVI, en plena era de los grandes descubrimientos marítimos, los pescadores españoles se aventuraban por los mares del norte y alcanzaban los magníficos bancos de bacalaos de Escocia, Noruega e Islandia.

El bacalao en la Península Ibérica se hizo alimento popular y cotidiano porque, debido a la abundancia de su pesca, era barato y, porque al ser fácil conservarlo en salazón, llegó hasta los lugares más alejados del mar y de las rutas comerciales habituales. Y, junto a otras salazones más antiguas, supuso una alternativa a escabeches y adobos, históricos medios, más que de conservación, encubridores del olor y del picor de las carnes de los pescados poco frescos. Así ha sido hasta el advenimiento de las revolucionarias congelaciones en alta mar o en las lonjas. De cualquier forma, pocas personas, como no sean los propios pescadores, han visto un bacalao entero, con su aspecto natural -cuerpo largo y pesado, cabeza grande, dientes fuertes, barbilla larga, escamas pequeñas...- porque al mostrador llega en salazón -entero, lomos, migas- o fresco, pero en filetes sin piel, cuyo sabor nada tiene que ver con el de toda la vida. Eso sí, no sólo ha dejado de ser barato, sino que el mercado está inundado de sucedáneos, cuyo nombre auténtico se esconde bajo una letra ilegible de puro pequeña, sobre todo para aquellos a los que se les vuelven borrosas las cercanías, que somos mayoría entre los compradores.

En cuanto a su culinaria, ustedes ya la conocen. Primero, bacalao de calidad; segundo, un buen desalado según el grosor, pero que ronda las veinticuatro horas, cambiando el agua cada ocho. Por último, punto exacto de cocción, para que quede suave, blanco y hojoso. Recetas nuestras: en potaje, con garbanzos; en salsa de almendras; con tomate; rebozado o enharinado, en ambos casos, frito; soldaditos de Pavía; croquetas; albóndigas; con naranjas, en ensalada... Ya les digo, para dar y tomar, sobre todo ahora, con la cuaresma llamando a la puerta.

Pero en la Cuaresma, y en los conventos saben mucho de esto, los protagonistas son los potajes, que en España son platos hechos a base de legumbres secas, verduras y otros ingredientes. Están claramente emparentados con los cocidos, pucheros, ollas y marmitas de la cocina nacional. Sus variedades son numerosas: de alubias, bacalao y almejas; de alubias y arroz; de garbanzos con espinacas; de garbanzos con bacalao; de garbanzos con clavo y pimienta; de garbanzos con arroz; de garbanzos y judías al cincuenta por ciento. Algunos son menos frecuentes como el

de guisantes con acederas y lechugas. Y otros, se elaboran con una sola legumbre y profusión de aliños, como el de judías con cebolla frita, ajos machacados, azafrán, hierbabuena, perejil, pimienta, aceite y vinagres. Los potajes solían espesarse con harina, huevo o ambas cosas. Actualmente, la harina se sustituye por el majado de unas cucharadas de la propia legumbre. Hay potajes de puerros y patatas; de lentejas y arroz; de calabaza con fideos; de lentejas con zanahorias; de coles con patatas, nabos y calabaza; de espinacas, patatas y bacalao; de arroz y fideos gordos; de lentejas y pan frito.

También las sopas: de cebolla, de ajo, de verduras, de puré de lentejas, de arroz, de apio, de sémola, de tapioca, de fideos, de macarrones... Y las cremas: de patatas, de zanahorias, de calabacines, de guisantes, de champiñones, de espárragos, de puerros... Huevos, ya fritos, cocidos, pasados por agua, escalfados, en tortilla o al plato. Los pescados, asados, a la parrilla, a la sal, al horno, al espeto, fritos, en papillote, en caldo corto, en escabeche o en adobo, permiten la composición de menús lo suficientemente nutritivos y variados.

Y el interminable repertorio de dulces y masas fritas, en las que las monjas son doctoras, catedráticas y tituladas en cuantas maestrías pueda haber: pestiños, roscos, rosquillas, rosquetas, sopaipas, sequillos, melindres, mojábanas, jeringos, hojuelas, gusanillos, gajorros, churros, croquetas dulces, buñuelos, arrepápalos, alfinges y tantas y tantas frutas de sartén. Los dulces de yema, de almendra, de piñones; el arroz con leche, los flanes, los tocinos de cielo, los bienmesabe...

Y están los hornazos, esas masas de pan que encierran en su interior huevos cocidos, símbolos de vida, de continuidad, de renovación... que se cuecen para celebrar la Pascua de Resurrección.

El descubrimiento de América supuso la incorporación de alimentos como la patata, el tomate, el pimiento, el maíz, el cacao... Las cocinas criollas, las precolombinas, las del Siglo de Oro.

Córdoba es una tierra cuya sobriedad se refleja en sus platos, que tienen fuertes acentos campestres -revueltos de espárragos, cazuelas de habas, guisos de setas, albóndigas con caldo o con salsa, diversos picadillos y la olla de garbanzos- y pastoriles -migas serranas, migas canas; estas últimas elaboradas con leche, recogidas por la Condesa de Pardo Bazán en sus dos versiones: la salada, con ajos y la dulce, sin ellos; cochifrito de cabrito y caldereta de cordero-.

Alrededor de las duras faenas cortijeras, bajo cielos abrasadores, nacen los refrescantes y vitamínicos gazpachos, blancos o rojos, y los nutritivos salmorejos y carneretes. El carnerete es un gazpacho de lujo en el que no aparece para nada el carnero, como podría suponerse. Se trata de un majado de ajos, sal, miga de pan frita y aceite crudo, al que luego se le agregan vinagre y agua. Esta composición se completa finalmente con pequeñas rebanadas de pan y huevos batidos fritos al mismo tiempo en la misma sartén. Es un plato de tintes campesinos, consistente y algo extraño, pero sabroso y apreciado por cuantos lo prueban.

Las tradiciones taurinas se resuelven en estofados de rabos de toro. La caza produce atinadas combinaciones como las habichuelas con perdiz, y gloriosos aliños: escabeches y marinadas. Y, como aperitivos, quesos de oveja y jamón ibérico de Los Pedroches.

El aceite de oliva, de Baena, Montoro, Priego de Córdoba, Lucena o Puente Genil, es protagonista de sofritos, frituras de pescado, salsas, ensaladas, bollerías, tortas y frutos de sartén, como hojuelas, pestiños, flores, gajorros, roscos y rosquillas, a veces espolvoreados con azúcar y a veces regados con miel de Cañete de las Torres o de Villafranca... Dorado riego para las tostadas de los fortificantes desayunos.

La herencia árabe invade la dulcería: almendras para los panetillos de cortijo de Luque y para los alfajores de Montilla, cidra para los pasteles de Córdoba, café para las merengas de Aguilar de la Frontera...

Y los vinos de Montilla-Moriles: límpidos, ligeros y frutales jóvenes; pajizos, punzantes y secos finos; ambarinos, avellanados y filosóficos amontillados; caobas, balsámicos y aterciopelados olorosos; fragantes, dulces y cremosos Pedro Ximénez...

Y los aguardientes y licores de Rute.

La cocina de Córdoba está de moda; incluso dentro de la propia Córdoba, que ya es difícil. Córdoba se ha convertido en destino gastronómico de primera categoría.

Las cocinas de Córdoba -no la cocina, puesto que no es sólo una- son ricas y variadas; multiculturales y mestizas; se entrelazan y superponen. Una característica, común a todas las cocinas mediterráneas, las define: utilizan profusamente las hierbas aromáticas y dependen en buena medida de las aportaciones silvestres: setas, caracoles, espárragos, vinagreras, collejas... aparte de la caza y la pesca, claro. Convendría que nuestros visi-

tantes tuvieran acceso a una muestra de cada comarca, cada ciudad y cada pueblo; que tras la primera lección -salmorejo y rabos de toro; aceites, vinos, embutidos, jamones y quesos- se inicien en pucheros, potajes, arroces, migas, revueltos, tortillas, frituras, escabeches, esparragados, adobos, cocidos y estofados, y se gradúen en dulces de membrillo y frutas de sartén.

Córdoba capital, por su situación, recibe influencias de toda la provincia y las interpreta. Pero a la vez participa con aportaciones singulares. Hay una especial predilección por la culinaria de las vísceras y los despojos -en las tabernas no faltan rabos de toro, callos, manitas de cerdo, pajarrillas, asaduras, sangre encebollada-; por la recolección y utilización de productos silvestres: caracoles, espárragos, setas...

Precisamente estos tres ingredientes, además del correspondiente sofrito, sirven de base a uno de los originales arroces caldosos guisados en peroles, utensilios que, además, dan nombre a una jira campestre típica. También son peculiares los esparragados, guisos de verduras -cardos, espinacas- aderezadas, lo mismo que los espárragos, con un majado de ajos y pan frito y suelen acompañarse con huevos, fritos también.

Los potajes de legumbres y hortalizas se diversifican. Palomas -siempre ha habido en Córdoba muchos palomares asegurando el abastecimiento- y perdices, convenientemente albardadas con tocino, escabechadas, encebolladas o en pepitoria. Rebozados de bacalao. Claro que a estas fórmulas tradicionales se añaden otras de reciente adquisición. El viajero tiene amplias opciones -tabernas, mesones, restaurantes- en las zonas turísticas y fuera de ellas, donde catar la cocina autóctona y, con suerte, si le invitan a alguna casa a compartir la comida familiar, podrá comprobar que, lejos de los focos, también existen buenos cocineros.

Durante la primera mitad del siglo XX, la cocina popular cordobesa estuvo reservada al uso sencillo y hogareño. Los buenos restaurantes, con alguna excepción, eran casi inexistentes. En los hoteles de categoría podía degustarse alta cocina, sofisticada en las técnicas y los elementos. Fue en la segunda mitad del siglo, sobre todo a partir de los años 60, con el consiguiente despegue económico y turístico, cuando comenzaron a surgir restaurantes de calidad, que iniciaron un camino de investigación en las raíces de la cocina familiar y tradicional e incorporaron sus recetas a los, ya selectos, menús. Las tabernas, que tanto gustan a los cordobeses y a los visitantes, se incorporaron a la iniciativa y, junto al vino, pusieron a disposición del público un amplio muestrario de elaboraciones populares.

El Duque de Rivas, Ángel de Saavedra, sitúa su obra de teatro *Don Álvaro o la fuerza del sino*, en Hornachuelos En ella encontramos algunas referencias gastronómicas. En la jornada II de la obra, el mesonero, mientras da instrucciones a una sirvienta, fija las reglas fundamentales de un buen servicio hostelero:

“Colasa, para medrar
en nuestro oficio, es forzoso
que haya en la casa reposo
y a ninguno incomodar.
Nunca meterse a oliscar
quiénes los huéspedes son.
No gastar conversación
con cuantos llegan aquí.
Servir bien, decir no o sí,
cobrar la mosca y chitón.”

LA OLLA PODRIDA

La olla podrida es plato antiguo, succulento, abundante y completo. Demasiado nutritivo quizá, ahora que deseamos tomar distancia de los excesos navideños. Sin embargo, tras la sofisticada riqueza alimenticia a que hemos estado sometidos, se agradece el regreso a los platos calientes y a los olores familiares que escapan de la cocina, inundan la casa y nos asaltan en el rellano de la escalera. La olla podrida es plato contundente, de origen medieval, cuya difusión y evolución por todo el territorio nacional, ha dado lugar a multitud de versiones regionales y locales. Sírvanos de ejemplo, el pote gallego, la olla catalana, el cocido montañés, la olla de tres “abocás” valenciana, el cocido maragato, el puchero andaluz...

La olla podrida toma su nombre del utensilio donde se guisa: la olla es una vasija redonda de barro o de metal, que forma barriga, con cuello y boca anchos y provista de una o dos asas. En cuanto a lo de podrida, según explicación de Covarrubias en su *Tesoro de la lengua castellana y española* (1611) “púdose decir podrida en cuanto a que se cuece muy despacio, que casi lo que tiene dentro viene a deshacerse”. También Cervantes hace su comentario sobre la olla podrida, poniendo en boca de Sancho Panza que “mientras más podrida mejor huele”. En realidad, el éxito de las ollas -podridas o no- se sustenta en dos bases: la facilidad de

su ejecución, puesto que se guisan solas y no hay más que echarles un vistazo de tarde en tarde; y que la cocción prolongada descompone los elementos que las forman, extrae sus jugos, los desintegra y los fusiona de manera que entre ellos se produce un intercambio que concluye en un todo armónico y apetitoso.

La olla podrida lleva ternera, buey, carnero, morcilla, chorizo, longaniza, tocino, jamón, oreja y manos de cerdo, gallina, mollejas, higadillos de ave; en ocasiones, alguna pieza de caza menor de pelo, de pluma o de ambas; garbanzos, zanahorias, cebollas, puerros, nabos, apio, repollos y más y más verduras. Todo sin cantidades fijas, pero de todo mucho y variado. La forma de tomar cualquier olla es en tres tumbos o vuelcos. El primero, el caldo sobre rebanadillas de pan: el segundo, los garbanzos con las verduras; y el tercero, las carnes. Luego vendrán los remordimientos dietéticos, pero serán a tumbo pasado.

LA RECETA

Puchero de garbanzos

Los garbanzos (400g) tienen que estar remojados durante 12 horas. Ya escurridos, se colocan en el fondo de la olla, poniéndoles encima 500g de carne de ternera, media gallina, 200g de tocino entreverado, 100g de tocino añejo, una punta de jamón serrano y un hueso blanco salado. Cubrimos de agua y cuando alcance la ebullición, lo espumamos. Agregamos 500g de judías verdes troceadas y una patata grande, volvemos a cubrir de agua y espumamos de nuevo. Dejamos cocer lentamente, con la olla tapada, hasta que todo esté tierno. La sal se pone cuando la cocción esté mediada.

BIBLIOGRAFÍA

DIVERSOS AUTORES: *Larousse gastronómico*. Santa Perpetua de Mogoda (Barcelona), 1985.

DOMENECH, Ignacio y MARTÍ, F.: *Ayunos y abstinencias. Cocina de Cuaresma*. Madrid-Alcalá, 1914.

MARTÍNEZ, Manuel: *Historia de la gastronomía española*. Móstoles (Madrid), 1981.

Ante esta situación los musulmanes, refugiados en la Madina, desde donde hostigaban continuamente con saetas y piedras a los asaltantes de la Ajarquía, amparados en su nivel superior y protegidos por la muralla y un ancho foso, solicitaron el auxilio de Ibn Hud. Por su parte, los cristianos, que retrocedieron en tres ocasiones, decidieron enviar mensajeros en solicitud de ayuda al monarca Fernando III y a varios caballeros que se encontraban en la frontera, que fueron los primeros en llegar; mientras que el rey lo haría el siete de febrero. A partir de este momento comenzaría un asedio que duraría hasta el mes de junio, momento en que los musulmanes cordobeses, perdida toda esperanza de poder retener la ciudad, la entregaron el 29 de dicho mes mediante pacto a Fernando III, que solo respetaría la vida y libertad de sus habitantes.

ESCOBAR CAMACHO, José Manuel, “Vivir en la Córdoba bajomedieval (siglos XIII-XV)”, en *De las collaciones bajomedievales cristianas a los barrios actuales*. Córdoba, 2019, pp. 30-31.

