

## DESDE EL ATRIL DE LA MEMORIA DE LA ACADEMIA

*Con esta conferencia, pronunciada en la Real Academia de San Dionisio el 11 de marzo de 1997, Ceretanum quiere abrir una nueva sección dedicada al recuerdo de la fructífera actividad académica a lo largo de su dilatada historia, a través de la evocación y reproducción de singulares intervenciones.*

# APUNTES DE UN COCINERO SOBRE LA COCINA JEREZANA

**José Antonio Romero-Valdespino Hermosa**

Excelentísimo Señor Presidente, Ilustrísimos Señores Académicos, Señoras y Señores, amigos todos [...]

Cuando Francisco [Fernández García-Figueras, Presidente de la Academia] me propuso esta charla, dudé mucho si sería capaz de hacerlo, pues, aunque los que me conocen saben que siempre he sido muy hablador, saben que nunca fui orador. Es por esto que quiero dejar claro en mis primeras palabras que no pretendo hacer oratoria, ni dar lecciones ni mucho menos sentar cátedra de nada. Es más, me agradecería que en el coloquio que espero que las siga, tengan ustedes mucho que decir, para que yo pueda aprender mucho. Esta es la razón por la que me decido a aceptar, ya que, a la sombra de más de treinta años arrimado a la cocina de mi tierra, ha ido surgiendo una visión un poco histórica, un poco filosófica y un tanto práctica que, al compartirla hoy con ustedes, pienso que animará a mejor dotados

que yo a completar mis palabras y a corregir mis errores y vaguedades.

Hechas estas salvedades voy a intentar hacer un rapidísimo recorrido histórico que nos sirva de base para comprender nuestra gastronomía actual [...] los tartesios encuentran en ella un sinfín de productos con los que traficar. Como hecho curioso dice María José Sevilla en sus *Notas sobre la cocina sefardí* que en la Biblia en el libro de los Reyes se dice que Salomón enviaba cada dos años sus naves a Tarsis en la desembocadura del Guadalquivir y le llevaban... marfil, monos y pavos reales... Más tarde los fenicios, cartagineses y griegos atraídos sobre todo por los metales y muy especialmente por el cobre, encuentran una costa desde Tarifa a San Vicente que está formada por grandes médanos y enormes zonas de marismas, de las que este año nos hemos podido formar una idea muy aproximada, y esta perspectiva desde el mar [...] Son

pueblos comerciantes que no tienen más ambición que establecer bases de trueque [...] en la vida de las tribus íberas, hay sin embargo autores que ya les atribuyen el nacimiento del gazpacho.

Posteriormente, la riqueza agrícola y minera por ellos explotada hacen que los romanos muestren su interés; y con su enorme labor colonizadora sean los que hagan la primera transformación social de nuestra zona. La necesidad que tiene la Urbe de cereales, carne, pescado, salazones, vinos, etc... les lleva a crear asentamientos y comunicaciones. Mejora el nivel de vida con la construcción de largas calzadas, que promueven intercambios, las conducciones de agua y la aportación de instrumentos en algunos casos revolucionarios como fue el arado romano, usado hasta nuestros días, que prácticamente multiplicó las cosechas del trigo más apreciado del Mediterráneo. Se promueven y mejoran las salazones, el cultivo de la vid para uso de mesa y para aumentar la producción de vinos, todo ello tan apreciado en Roma, como el *garum*, que llegó a constituir el condimento más importante e imprescindible de su cocina. Esta revolución facilita grandemente la expansión y aceptación de sus costumbres y de su cultura, lo que lleva a la Bética a ser la provincia más rica del Imperio Romano. Pues bien; aquí empieza nuestra Gastronomía.

Todos conocemos como en nuestros días perduran platos como el ya nombrado gazpacho, que algunos investigadores dicen que formaba parte del rancho de las legiones destacadas en la Bética. Las múltiples sopas de pan, las masas fritas, las

“poleas” y las salazones sobre todo de pescado.

Con la invasión de los visigodos parece no variar mucho los hábitos gastronómicos adquiridos por el pueblo, al menos yo no he encontrado referencia de ello. Aunque siendo un pueblo del norte, acostumbrado a dieta de carnes impulsan bastante la ganadería, sobre todo la porcina y adquieren a su vez hábitos mediterráneos; se cree que son los únicos bárbaros que dejan de utilizar la grasa animal para usar el aceite de oliva.

Pero llegan los árabes y a lo largo de los muchos años de su dominio, sí que consiguen una auténtica revolución. Al provenir de tierras aún más secas que las nuestras, han conseguido mejorar técnicas de cultivo y de aprovechamiento del agua, desarrollando grandemente la agricultura e introduciendo nuevas variedades y especies, nuevos condimentos y nuevas formas de cocina. A las grandes obras hidráulicas creadas por los romanos, sobre todo para el abastecimiento humano, ellos agregan una serie de artilugios y técnicas para el aprovechamiento agrícola del agua, como la noria, que da origen a un gran aumento de producción de algunas cosechas y a la introducción de nuevos cultivos de vegetales por ellos muy estimados. La vega del Guadalquivir desde las sierras de Córdoba a las marismas de su desembocadura se convierte en un vergel que permite a la gastronomía cordobesa durante el Califato, superar el esplendor de Bagdad, según muchos autores.

Parece ser que el comienzo de una cocina realmente propia de Al Ándalus está

marcado por la llegada en tiempos del emir omeya Abderramán I de un personaje kurdo verdaderamente extraordinario, Ziryab, apodado El Pájaro Negro, músico, cantor, esteta, dieteta y cocinero hasta tal punto excepcional que supone, como dije antes, un hito en el ámbito cultural de la cada vez más floreciente Córdoba.

Es importante hacer notar que, mientras en toda Europa, según algunos autores como George Blond dice en su *Historia de la alimentación*, la sal y la miel son un verdadero lujo, y los guisos de coles, habas, puerros o rábanos condimentados con sebos animales, arenques, caza o cerdos son la base de una alimentación, muchas veces de subsistencia y otras de auténtico hambre, en grandes zonas de Andalucía, va la cocina evolucionando hacia unos niveles realmente excepcionales y desde luego únicos en todo el mundo occidental conocido.

El recetario cordobés de autor anónima del siglo XIII, traducido por Huici Miranda, nos puede servir para darnos cuenta de que ni la alta cocina ni la popular, tenía secretos para ellos. Arroces, fideos, macarrones, gachas y sopas, fritos, salchichas, por supuesto no de cerdo, hamburguesas (*isfiríya*), empanadas, pasteles de carne y pescado, huevos, frutas y hortalizas y la maravillosa variedad de dulces y frutos secos. Estos platos estaban condimentados con las más refinadas especias, de la que era la reina la pimienta, sobre la que mantuvieron los árabes, una férrea exclusividad durante siglos. La variadísima cocina descrita constituía la base normal de la alimentación no solo de

las clases más privilegiadas, sino también la del pueblo común, como lo demuestran los hornos públicos y las reglamentaciones de los zocos. Por último y como curiosidad diré que introdujeron la caña de azúcar de la que extraían la misma, que se usaba de diversas formas, según lo que se fuera a cocinar, sin refinar, como melaza, a medio refinado equivalente a nuestra azúcar morena y por último en barras o azúcar pilón, y todavía en el resto de Europa era conocida por muy pocas personas que la utilizaban como medicina.

Justifico esta larga disertación sobre la dominación árabe por la enorme influencia que tuvo sobre nuestra actual gastronomía. Como ejemplo les contaré una anécdota personal. Hace unos años, catorce o quince, cuando conseguí hacerme con una fotocopia de la antes mencionada traducción de Huici Miranda, descubrí una receta con una connotación muy especial, las “almohabanas”, que según el pensar de la época, las jerezanas eran tan maravillosas que “quien venía a Jerez y no probaba las *almohabanas* merecía anatemala”. Incitado por lo detallado de la receta, decidí probar a hacerlas una noche, mientras mis hijos pequeños comían en la cocina. Enfrascado en mi experimento no notaba el interés con el que me vigilaba la muchacha que los atendía, hasta que no pudiendo contenerse me preguntó qué estaba cocinando. Le contesté, muy suficiente, que era un postre árabe muy famoso en Jerez hacía más de 700 años, que era una especie de buñuelo relleno de una mezcla de quesos, frito y enmelado, y me contestó textualmente: “anda eso es lo

que mi abuela hace todas las Nochebuenas”. Hasta tal punto sigue viva la influencia de la cocina árabe andaluza entre nosotros.

Tras la dominación árabe seguimos ocupando un puesto excepcional en la Europa gastronómica. El descubrimiento de América nos trae nuevas especies de alimentos y estos entran en Europa por la vecina Sanlúcar, ciudad con grandes vinculaciones económicas y familiares con Jerez, lo que nos hace ser privilegiados partícipes de esta primicia. Nuestro precolombino gazpacho blanco o verde, según sus componentes pasa a rojo con el tomate, al igual que las romanas sopas de pan cambian el color al de nuestro ajo caliente.

Esta cocina producto de tantas influencias es en este momento de la Historia, no solo para la cocina de Jerez, sino que también lo es, diferenciada por pequeñas variaciones locales, para toda Andalucía.

Durante los siglos XV, XVI y XVII la cocina cortesana da origen a importantes tratados como el de Ruperto de Nola, Juan de Altimira y Martínez Montañón que en nada influyen sobre los hábitos alimenticios andaluces, aunque muchos de sus platos se basan en esta cocina del sur de influencia árabe.

Avanzado el siglo XVIII, se produce un gran cambio, según dice Dionisio Pérez en su *Guía del buen comer español*. Lo cito textualmente: “Con el advenimiento de Felipe V al trono español y con la literatura prerrevolucionaria y napoleónica, España entera, aun el pueblo sin darse cuenta, se

afrancesó de tal suerte, que ya no les parecía bueno sino lo que tenía el marchamo francés”. Esto unido al decaimiento económico y a las consecuencias de la Guerra de la Independencia, causan una fuerte decadencia de la cocina española.

Al inicio del Romanticismo, se unen los relatos, al regreso a sus hogares, de jóvenes oficiales ingleses y franceses que había luchado en España, lo que atrae una serie de viajeros, algunos de ellos escritores, que hacen relato de sus viajes por nuestra geografía, desde su muy particular punto de vista, dando origen a las formas más exageradas de estas perspectivas y a una leyenda negra sobre nuestra cocina. Hay escritores, como Alejandro Dumas que, sin análisis alguno y solo guiado por sus gustos y hábitos personales, ridiculizan reiteradamente la cocina española, tomando como ejemplo la restauración pública de fondas y posadas, no muy boyantes, dada la escasez de viajeros que osaban usar los pocos, malos y peligrosos caminos.

Nada tenía que ver esta cocina con la familiar, que seguía manteniendo la riqueza y variedad, aunque una fácil y segura diana para la crítica, el uso del ajo y del aceite de oliva, dos elementos para ellos no habituales y que curiosamente, en la actualidad, más de cien años después, son altamente apreciados por los viajeros de esas tierras que nos visitan, de lo que puedo dar fe. Lo cierto es que esta crítica visión de nuestra comida va formando la idea de una Andalucía pobremente alimentada y de mísera cocina, idea que se convierte en tópico inevitable no solo en

el extranjero, sino en el resto de España. Sombra que ha seguido pesando sobre la gastronomía meridional hasta hace muy pocos años en que parece que, tímidamente, comienza a disiparse.

En Jerez el comienzo del siglo XIX está marcado por un movimiento de inmigración, que va a ser el punto de partida para el inicio de una evolución de nuestra cocina, independientemente del resto de Andalucía occidental. Es básicamente el atractivo y la fama de sus vinos lo que mueve a franceses y británicos a instalarse en la ciudad y crear negocios familiares. Innumerables son los apellidos que podríamos nombrar: Domecq, Gordon, Pemarkin, Lacave, McKencie, O'Neale, Williams, Garvey, etc... y que se establecieron aquí. No hay que ser muy perspicaz para comprender que ellos traían unas arraigadas costumbres gastronómicas que trataron de adaptar a los productos de los que aquí disponían, modificando de una parte sus propias recetas para utilizar en ellas los alimentos disponibles, y de otra, las recetas encontradas aquí para adaptarlas a su gusto. Conviene, sin embargo, pararse a pensar que los platos y la cocina importada influye de momento en un sector muy restringido, compuesto casi en exclusiva por los propios recién llegados y el grupo escogido de jerezanos que los frecuentan.

Otro factor influyente, es la benignidad del clima que hace que en Jerez no existan chimeneas más que en contadas grandes casas, donde nunca se usan para guisar, lo que implica la práctica ausencia del asado en nuestro recetario. El fuego para guisar tanto en cocinas importantes como en ca-

sas humildes es el "anafe", alimentado con carbón de caña (carbón vegetal) sacado de nuestros montes, o con cisco o picón hecho con sarmientos de nuestras viñas. Difícil se nos hace imaginar a una señora inglesa o francesa cocinando un *roast beef* o un ganso relleno (ánzar del coto) en un pequeño hornillo alegrado con un soplador de "empleita". Esta dificultad se obvia, importando las primeras cocinas económicas que, aunque sin base que lo sustente, sospecho que pudieran haber sido de las primeras en España. La llegada del horno doméstico hace más viable los asados de carnes y de pescados, tartas y repostería, y da origen a una evolución clara de nuestra cocina, aunque siga siendo esta una evolución elitista.

Aquí aparece un importantísimo factor divulgativo, la cocinera. La cocinera es normalmente una mujer elegida por sus dotes para la cocina y que de la mano de la señora de la casa no solo aprende nuevos platos y nuevas técnicas, sino que, al tener más medios, mejora sus propias recetas haciéndolas más ricas y apetecibles, lo que origina una renovación de la cocina popular tradicional en los sectores más privilegiados. En las familias pudientes, constituidas muy a menudo por muchos miembros, es ayudada por una joven, la pincha que, aprendiendo a su maestra, llega a dominar el arte culinario y que en numerosos casos pasa a la titularidad de la cocina en la casa de alguna hija recién casada, constituyendo este proceso una auténtica escuela de cocina y gastronomía. Hasta tal punto eran apreciadas estas cocineras que yo recuerdo de mi juventud

algunos enfados serios entre familias y en el propio seno de las mismas, por haberse “quitado” la cocinera. Pero la cocinera, cuando va a visitar a su familia, gusta de demostrar su arte, asombrando a los presentes con nuevos platos o con sustanciales mejoras de los ya conocidos; ellos los aprenden y así se produce el proceso que divulga y populariza la innovación.

Otro factor de gran importancia es la evolución de nuestra cocina hasta nuestros días, viene de la mano de los gitanos. Soy consciente de que entro en terreno resbaladizo porque yo sé muy poco de esta raza y me consta que hay auténticos estudiosos y conocedores de su evolución, por eso agradecería que al final me corrijan ustedes de cualquier disparate que pueda decir al respecto. Queda clara la tradicional integración de los gitanos dentro de la sociedad jerezana con una convivencia perfecta, y parece, según mis informes, que de siempre existieron tres grupos diferenciados: los del barrio de Santiago, cuya ocupación preferente era la cerrajería, los de San Miguel, más próximos a la agricultura, y los de la Albarizuela, cercanos a la ganadería, quizá por la proximidad al matadero.

Son ellos los que nos han proporcionado algunos de los platos más exclusivos del actual recetario jerezano. Algunos que van cayendo en desuso como la liebre engazpachada o las habichuelas con conejo, guisadas con el aroma de las hierbas del campo según la estación, otros de los que al revalorizarse va resultando más difícil encontrar sus ingredientes, como la tortilla de canutillo o las mollejas u otros que

han adquirido tal importancia que encuentran múltiples paternidades, como la berza.

La berza, que en casa de mis padres era cocida a diario, se denominaba cocido, y solo era berza cuando la tenía, es decir, cuando era cocido de coles. El cocido es un plato de toda Andalucía, hijo directo de la conocidísima olla podrida; se diferencia de ella, según José Carlos Capel, en tres cosas: la calabaza sustituye a la zanahoria, se le agrega a media cocción el majado y normalmente solo se divide en dos platos, el cocido propiamente dicho, es decir legumbres y verduras, y la carne, “la pringá”. La berza o cocido jerezano viene impregnado por una impronta claramente gitana: se le echa lo que se tiene. No faltan los garbanzos y las habichuelas, ni el majado más o menos personalizado, que siempre llevará pimientos secos de cuelga o pimentón, de carne y embutidos, todo lo que se pueda, y vegetales. Y aquí encontramos la gran diferencia; los gitanos ponen lo que haya en el campo, tagarinas, cardillos, tallos de apios o acelgas, coles, alcauciles, habas, chícharos, etc., tantas cosas como Dios les dé libras de pago.

Esta maravillosa raza, que siempre parecía que estaba al límite de la supervivencia, utilizaba su ingenio y su habilidad no solo para hacer comestible lo que no lo parecía, sino para convertirlo en verdaderos manjares. Del matadero conseguían lo que nadie quería, las patas, las colas, las orejas y los menudos que guisaban con garbanzos o habichuelas, mollejas y canutillos simplemente asadas las primeras o

combinados ambos con ajo y huevos, de campo las tagarninas, los cardillos o los espárragos trigueros, los caracoles, tanto y tantos platos y combinaciones, constituyen para nosotros un auténtico legado gitano que con gran placer degustamos.

Otro plato de gran arraigo en la cocina popular y en la menos popular es el puchero, cuya importancia viene demostrada con el nombre con el que es conocido por el pueblo: comida. Aún hoy día oigo a diario en la carnicería frases como esta: “en mi casa hay comida todos los días”, o “yo hago la comida los sábados”, o “yo comida y cualquier cosa... un pescado frito y un filete”.

De la repostería jerezana también con tanta influencia árabe, no quiero dejarme en el tintero la gran importancia de las yemas procedentes de la clarificación del vino en las bodegas. A su uso en la cocina familiar, poniendo a prueba el ingenio de las señoras y cocineras para su mejor aprovechamiento, se unen las donaciones de las mismas a los conventos, que hizo que las monjas, maravillosas artífices, consiguieran auténticas delicias como tocinos de cielo, yemitas de múltiples formas y sabores, y bienmesabes combinados con la tradicional pasta de almendras.

Por último, es imprescindible hablar del vino, el factor económico más importante a lo largo de toda la Historia Moderna de Jerez. Es verdad y todos sabemos que los fenicios, griegos y romanos, sobre todo estos, apreciaban grandemente nuestro vino, y los árabes llegan a tener en Al Ándalus una situación tan especial de tolerancia que el propio estado tiene

negocios de vinos, aunque, esos sí, delegados a mozárabes, para guardar las apariencias. A partir de ellos comienzan las exportaciones comerciales que van en aumento a lo largo de los siglos, y que llegan a constituir el pilar más firme de la prosperidad de Jerez hasta hace muy pocos años.

Al estudiar el último intento serio sobre la gastronomía jerezana que conozco, el “Formulario de cocina de un jerezano que nunca ha sido cocinero” por todos llamado “El libro de Pérez Lila”, editado en 1915, y los cerca de treinta cuadernos manuscritos por señoras de Jerez, que he llegado a reunir, y que constituyen un compendio de los cien últimos años de la comida familiar de nuestra tierra, me encuentro con una enorme sorpresa, como es el uso en la cocina de nuestro mejor producto, el vino, es mínimo. De la lectura de estos, que bien podríamos llamar “tratados gastronómicos”, se desprende que solo se usaba en un porcentaje mínimo, y siempre el vino blanco (el fino). Intentando profundizar en esta aparente contradicción, el no usar lo mejor que tenemos quizá pueda sacarse la conclusión de que era más utilizado por las clases más altas y familiarmente ligadas a los nuevos apellidos afincados en Jerez y relacionados con el negocio de los vinos. Pudiera ser que fuera la causa, el uso más normal en las cocinas foráneas aportadas, inglesa y francesa, y el mayor distanciamiento de estas familias de las tradiciones árabes, tan vinculantes para nuestro pueblo.

El incremento del vino en la cocina local parece que se comienza a popularizar

en la década de los cuarenta, quizá porque la seria carencia de medios de aquellos años moviera a mejorar los pocos y malos alimentos disponibles, con lo único bueno que teníamos en abundancia. Los modernos tratados de cocina andaluza no dan prácticamente más recetas de platos jerezanos que los consabidos “riñones al Jerez”, que a mí particularmente no me encajan demasiado en nuestra cocina tradicional, ni he encontrado en ninguna de las consultas hechas en las fuentes familiares jerezanas.

En la actualidad es necesario destacar un importante aumento del uso de vino de Jerez en la cocina profesional, no solo española, utilizándose todos los tipos: finos, olorosos y vinos más o menos dulces.

Igualmente, el hasta aquí casi desconocido vinagre de Jerez, cuya excelencia es por nosotros tan sabida de antiguo, es ahora un maravilloso descubrimiento para grandes cocineros, cuando de siempre ha sido en nuestras casas un elemento imprescindible para la preparación de estofados de carnes y caza, adobos de pescados, el gazpacho, la mayonesa o los aliños, y hasta para lavarse el pelo las señoras después de guisar.

El brandy de Jerez es cada vez más utilizado y apreciado, quizá no tanto en la

cocina popular, como por los profesionales jerezanos de la restauración, cada vez más atraídos por sus cualidades insustituibles en la preparación de salsas, platos de carne, pescado y repostería.

Todo esto supone una positiva renovación de nuestra gastronomía y una demostración clara de que nuestra cocina está viva y evolucionando. En pro del uso del vino para guisar, hay que destacar la gran aportación de Lalo Grosso en su libro *El vino de Jerez en la cocina universal*. Más modestamente, llevo muchos años ya intentando no incorporarlo a la cocina internacional, sino a la nuestra y propia, pensando que no solo no desvirtúa lo más tradicional de nuestros platos, sino que los complementa y personaliza.

Termino con unas palabras del insigne gastrónomo y escritor D. Mariano Pardo de Figueroa, Dr. Thebussem, escritas hace más de un siglo: “La cocina española (yo lo cambio por la cocina jerezana) de hoy necesita y reclama el auxilio de la exposición y de la pluma, para caminar con holgura y desembarazo, para que se respeten algunas tradiciones y salsamentos de su limpia y brillante historia y para hacerse digna de los que la invocan.”