

ELOGIO DE LA GASTRONOMÍA CORDOBESA

PABLO GARCÍA BAENA
ACADÉMICO DE HONOR

El antiguo Reino de Córdoba, de límites cabales en el mapa grabado en 1761 por Tomás López de Vargas, es como una de esas bandejas pródigas, que en los bodegones de la pintura flamenca o en los manjares apeteciblemente pintados por nuestro Luis Meléndez, muestran los generosos dones de la Tierra, frutas, aves del cielo, pescados y carnes según el precepto bíblico, más los alimentos sacramentales pan, vino, aceite. Y el agua limpia, clara, como una oración de cristal en el lienzo de Velázquez.

Y estos imaginarios bodegones con sus viandas imperecederas tienen un lugar, un tiempo y un espacio. El lugar, ya lo hemos dicho, el antiguo reino de Córdoba, el tiempo la rueda cambiante de las estaciones, el espacio el amplio fecundo horizonte histórico. Así, una bandeja ofrecida por la primavera llevaría, sobre un lino blanquísimo, el alcaucil de corona morada, la araña vegetal de las tagarninas, la lanceta de vinagreras y collejas, el blancor cartujo de los cardos. Con las lluvias de marzo los espárragos amargueros o trigueros, las hierbas silvestres y amargas que los judíos comen por la Pascua en recuerdo del éxodo, si bien la cita del maná caído al amanecer dice que *era blanco como de torta de flor de harina amasada con miel*, lo más parecido a las tortas de Semana Santa que producían los hornos cordobeses del Cristo y de la Fuenseca. Preside esa pirámide campera la zafra de latón que guarda cautivo el aceite de Baena o Montoro, dorando en su goteo liberal tanta amargura. Servido en platos de los alfares de la Rambla humean los revueltos de habas tiernas, los potajes cuaresmales con hinojos y albondiguillas de bacalao, las espinacas con garbanzos de la Fuencubierta. Terminaremos este bodegón penitencial con una salvilla de flores de sartén. Y al fondo, sobre la tapia enlunada de cal como de Romero de Torres, pasa el Señor de los Esparragueros.

Con dedos de fuego el verano llama en las persianas de penumbra, y el corazón cereal de la Campiña late apresurado como el de un atleta griego. Se alzan las espigas en custodia eucarística, y el bodegón espiral es un sol rojo de sandías abiertas. Sandías de Alcolea que los niños transformaban en farolas chinescas para el insomnio de la noche. Se apilaban ajos y melones de Montalbán, ciruelas moradas cuajadas en el árbol, como un bordado en la túnica del Nazareno joven de Priego. ¡Qué calor! La meloja pone transparente la corteza de las cidras, allá junto al Bembézar, el Río de los Ángeles. Dionisos ríe en la Montilla carnal de la vendimia, y los lagares se pueblan de faunos y bacantes en el embriagado Moriles. Con la Fuensanta, la turgencia bravía de los chumbos se enfrenta a la arruga dulzona de los orejones como emblema heráldico y advertencia del *tempus fugit*. Por estos días llega la plata menuda de los boquerones victorinos, tan viva aquí como en la Carihuela, y el bodegón se ilustra con el róbalo y D. Luis de Góngora en verso que se paladea: *el róbalo gulosos de los cónsules regalo*.

Junto a los pescados, la agrura del limón de los huertos cerrados, de las almunias que bordean el Río Grande. Y un postre: el dulce de nieve y el agua de flores tratadas con ámbar llamada *agua de Córdoba*, que fue el obsequio de la ciudad en tarde de toros, al príncipe florentino Cosme de Médicis en 1668.

Con el otoño suena el cuerno de la berrea en cacerías reales por Moratalla, por Cardeña, por Villaviciosa. El amanecer venatorio se despereza con el vino de pitarra, duro como el ladrar de las jaurías. Carnes montunas de corzos, de ciervos, de jabalíes que aroman las especias, algunas llegadas de las Indias como el ají o el chile, con el tomate, la batata, los frijoles; y el chocolate para la merienda de los clérigos. El bodegón de otoño respira húmedo en las hojas caídas.

Llega con noviembre San Martín para el cerdo y D. Juan Valera nos abre las despensas de Cabra. Cuelgan los perniles de Rute o de los Pedroches, las hojas níveas de tocino, las sartas, ébano o coral, de morcillas o chorizos de Espejo o la Carlota. De las huertas cercanas llegan las verduras en agasajo de cebollas, palmitos, acederas, cogollos, ascalonias, y los frutos del tiempo tienen la gravedad aromática de un jardín con la lluvia: camuesas, gamboas, granadas.

Las orzas de barro verdosos, repletas con las pajarillas que naufragan en pleamar de colorada manteca, o las aceitunas de Bujalance, *grandes, dulces, y sabrosas como higos*, que decía Plinio, y esto no es aún exageración andaluza. Los vasares son del dominio monjil. Allí se alinean dulceras con cabello de ángel de las agustinas, castañas en almíbar de las descalzas, peras en escarcha de las mínimas. El día de los Santos, una fuente de gachas con canela y cuscurros espera, a la luz de la lamparilla vacilante, la sombra de alguien ido, un huésped de la niebla como en alguna de las leyendas de Bécquer.

A Belén con el cascabelito, a Belén con el cascabel, cantan al Niño los niños del mundo. Sopla un aire frío de desabrigo y el bodegón invernal se cubre con la escarcha del recuerdo. Llegan los pastores con dádivas, *alas de sol para la geografía de la provincia*, decía Mario López. ¿De dónde los hornachos? de Belalcázar. ¿Y el queso? De Zuheros. ¿De dónde el melocotón? De Almodóvar. ¿Y las gachas de mosto? De Doña Mencía. ¿Y las sopaipas? del Arrecife. ¿Y las bellotas del milagro? de Villanueva. ¿El requesón? De Alcaracejos. ¿Las orejas de abad? De Fernán Núñez. ¿Los huevos volaos? De Iznájar, tal como los hacía el bendito Antonio Cañizares, el sacristán artesano. Y las naranjas de Palma encendiendo sus astros redondos entre el verdor oscuro de las hojas. O picadas con aceite y azúcar, postre mediterráneo, desde Tarifa a las islas griegas.

Apoteosis de la Navidad en la cena de Nochebuena: el pavo en pepitoria, las ensaladas de manzana, las perdices con chocolate, el besugo horneado. Y un final ligero, el que recomendaba el doctor Pedro Recio a Sancho en Barataria: cañutillos de suplicaciones y carne de membrillo, de Puente Genil indudablemente. Llegan de las alquitaras de Rute los anises escarchados, el resolí, los licores de guindas o de pasas. Y el ángel confitero de Rafael Alberti vuela y canta:

Para ti, Virgen María,

Y para ti, carpintero,

¡Toda la confitería!

Toda la confitería es Lucena: roscos de vino, bizcochos de Génova, mostachones, gajorros, bartolillos, alegrías, capuchinas, amarguillos, borrachuelos. El ángel goloso se arrodilla en la Sierra de Aras.

Y el espacio es la historia. O César o Pompeyo, siempre la difícil elección. Munda.

Y el legendario *Garum*, la comida de las legiones, junto a los mármoles de Claudio Marcelo. La receta de esa salsa, tantas veces reinventada, la da Apicio, *gourmet* de la época de Tiberio, y su auge se debe a que los clásicos la creían afrodisíaca.

Con los árabes, Ziryab, el pájaro negro bagdadsí, modificará las costumbres, las modas, la música. Nuevos protocolos cambiarán la ruda corte cordobesa y Abderramán II se convertirá en un dandy que se perfuma los cabellos para la batalla. El ceremonial de la mesa la convertirá en un suplicio. De los árabes heredamos casi todo el dulcerío: turrónes, hojaldres, almíbares, buñuelos, suspiros, piñonates, alfajores, torrijas, hojuelas, arropías. La boca se hace aguamiel.

Son judías las diversas albóndigas, tal vez los esparragados de verduras, las alboronías a pesar de su nombre, las perrunas, el pan ácimo. Su legado secreto aún se puede encontrar como un perfume errante por las calles estrechas de la Judería. Ellos tienen la llave.

Se alza la cruz sobre el alminar y el primer *Te Deum* cristianiza los arcos de herradura. Todo el saber se refugia en los monasterios, en las bibliotecas o en las cocinas. Recordemos *El Nombre de la Rosa*, la novela de Umberto Eco. Son famosos por su buen apetito y buen gusto los jerónimos. Se ha dicho que la cocina francesa arranca de un recetario robado en Guadalupe. La pobreza, las epidemias, las guerras, hacen cola a las puertas de los conventos, y el hambre es la razón imperial de España. Sancho Panza, Lazarillo de Tormes, D. Pablos de Valladolid, son hambrientos inmortales. Los frailes reparten la sopa boba y la misericordia. Casi hasta nuestros días, los ermitaños de la Sierra distribuyen el potaje de habas entre los pobres. Con el barroco y hasta Isabel II las grandes casas y títulos cordobeses, Benamejía, Rivas, Villaseca, Quemadas, Villaverde, Hornachuelos, Guadalcazar, Torres Cabrera, mantienen un discreto esplendor, pero nada sabemos de su cocina aunque los viejos dietarios de fogones se heredarían como los títulos. Ignoramos cómo y qué comían, sí cuándo mueren. Las campanas de la Cepa de Córdoba anuncian, nocturnas, que ha muerto un descendiente de los conquistadores. Son las campanas que oíría Federico García Lorca en su poema *Alba: ¡Oh, campanas de Córdoba, en la madrugada!...*

Después llegarían los sorianos y luego *Cántico*. Un joven Juan Bernier, pero ya como en el inolvidable retrato que de él trazara Ricardo Molina *con su bufanda azul, su gabardina, su paraguas de seda*, acompaña por la ciudad a D. José Ortega y Gasset y a la condesa de Yebes. Son los años efímeros de la República. Llegan a la bodega de Juan Benítez, acondicionada en la nave de una ermita inconclusa, la de Ntra. Sra. de la Caridad en la antigua calle del Baño Bajo. Juan Benítez, sabio, cortés y distante, les prepara - dice Bernier - una tapa ocasional, una excepción a la regla: un pavo trufado que acompañan de tres clases de vino a cual más puro, más joven, más limpio o empañado de oro y de años.

Miguel del Moral, el gran pintor que Córdoba olvida para realzar nulidades, era nieto del famoso Miguel Gómez, restaurador legendario y quizás único en aquellos días de la *Belle Epoque*. El restorán, situado en la calle del Marqués del Boil, vio pasar por sus salas y reservados, Borbones, políticos, flamencos, generales, artistas, espías, cortesanas. Miguel era un álbum de anécdotas vivas para ilustrar y reír aquellos años.

En la misma calle y en un piso alto con ventanales en las Tendillas, estaba el restaurante Bruzo, cuyo propietario era un cura, figura pintoresca y principal en esa historia local secreta, verde y divertida como un chiste, que aún no se ha escrito. Allí -son los 60- almorzaban Dámaso Alonso y su mujer, Eulalia Galvarriato, en los días que pasaron en Córdoba investigando en el archivo del Cabildo Catedral los documentos gongorinos. Allí llegábamos Ricardo Molina y yo alguna tarde, a la hora

del café, para recogerlos y acompañarlos en itinerarios de patios conventuales o visitas de anticuarios.

Siempre así nombrado, *Pepe el de la Judería*, era el pontífice máximo del comer. Gordo y ceremonioso, si hubiera usado el gorro blanco de los cocineros lo suyo hubiera sido una mitra. Así no es extraño que Juan XXIII, cuando aún era sólo Cardenal de Venecia, hiciera allí colación, año 1954, acompañado, tal vez por D. Tobías, el canónigo penitenciario, asiduo cliente.

A esa taberna llevaba *Cántico* a sus amigos ilustres a su paso por Córdoba: Vicente Aleixandre, Gerardo Diego, Dámaso Alonso, Bernabé Fernández-Canivell, Joaquín de Entrambasaguas, Adriano del Valle. La tortilla paisana y la japuta o merluza fritas eran, y siguen siendo, inigualables. Pepe, el de la Judería, había sido cocinero de la marquesa del Mérito, en sus posesiones de San Jerónimo y tal vez preparó el famoso festín que la marquesa dio en el refectorio conventual, con los camareros vestidos de frailes, capítulo escandaloso en esta ciudad falsamente puritana.

Y estaba la cocina más abierta de los hoteles: Regina, Simón, España y Francia, Victoria, Cuatro Naciones. Y las viejas tabernas con las virtudes que podrían figurar en la heráldica oficial: sobriedad, silencio, discreción. Taberna de *El Botero*, en la calle de Alfaro, *El Pisto*, aún en el Alcázar Viejo, *El Bolillo*, en la Fuenseca, *Pedro Ruiz*, en Alfonso XII, *San Zoilo*, en su calle, *Miguelito*, en la Puerta de Baeza... El vino fresco dorando los labios de una Córdoba ida. Un día todo va a cambiar: Pepe García Marín abre *El Caballo Rojo*, en la Judería...

Ahora, todo está en vuestras manos, manos sabias de tiempo o manos jóvenes. Las mejores manos.