

ASPECTOS DE LA CULTURA POPULAR EN LAS VIÑAS DE SIERRA MORENA (ANDÚJAR)

Ponencia presentada al I Congreso Sierra Morena Oriental
Andújar, diciembre 1991

Por José Carlos de Torres

EL citado lugar serrano está situado al norte de la ciudad de Andújar, a una altura entre los 450 y 600 metros de altitud (202 metros es la altitud de Andújar, situada junto al río Guadalquivir) y se llega a él por la carretera comarcal a Puertollano (de 120 km. de recorrido accidentado), extendiéndose Las Viñas entre los kms. 9,200 (*El Naranjal*) y 16 aproximadamente, con extensión mayor hacia el oeste. Sus moradores naturales se llaman *viñeros*, quienes denominan *andujeños* a los del pueblo y *serreños* a los que viven más sierra adentro que ellos. El topónimo *Las Viñas* proviene de las citadas plantas cultivadas en los *pagos* de *El Naranjal*, *Peñallana*, *Los Majuelos* y La Alcaparroza (con *Las Capellanías*).

Cuando ocurrió la plaga de la *filoxera* hace ya varias generaciones, el paisaje se alteró al implantarse el *pino piñonero*, que siembra el suelo de *pinocha* o *juma*. Además del *pino* está la *encina*, algún *alcornoque* por *Los Majuelos*, *majuelicos* y *acebuches*. Completan la vegetación la *jara*, el *romero*, el *cantueso*, el *madroño*, la *estepa*, el *juagarso*, las *adelfas* en los arroyos, con *zarzas*, *lantisco*, *arrayanes*, *albiérganos*, *durillo*, *torobisco*, que se pone como collar a los perros para contenerles la diarrea (cagueta), *chumberas* con algunas *pitás* y *almuradul*, que sirve de aliño de las aceitunas.

Para efectuar las encuestas durante los veranos de 1982, 1983 y 1984 recurrí fundamentalmente a varios *viñeros* para recabar noticias de sus vidas y costumbres en los tiempos pasados y apliqué parte del *Cuestionario*

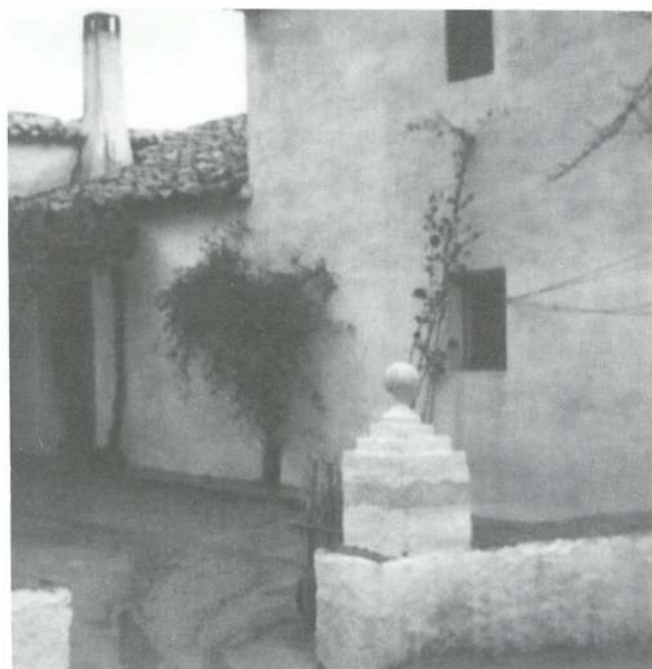
del *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía (Alea)* de Manuel Alvar, Antonio Llorente y Gregorio Salvador (1).

Nota peculiar de la vida de los *viñeros* antaño era la de amordarse a un ciclo de costumbres y tradiciones de acuerdo con la naturaleza. Tal vida comenzó a variar paulatinamente en este siglo, primero al trazarse la carretera, que fue con los años completándose hasta alcanzar la provincia de Ciudad Real no hace mucho, y luego en las pasadas décadas de los años cincuenta y sesenta. Se fue rompiendo así el aislamiento, por lo que los mayores que aún viven se puede afirmar de ellos que pertenecen a la última generación que ha conocido una forma de existencia muy dura al estar apegados a la naturaleza del lugar. Por ello sus testimonios son valiosos al ser ya irrepetibles, pues las nuevas generaciones conviven con el motor de explosión y la *TV.*, con el cambio de mentalidad consiguiente.

Durante el verano y el invierno era la época que vivían más solos, mientras los *señoritos* solían subirse a *pasar la temporada* en primavera y otoño, primero bestias y luego en coche cuando se trazó la carretera. Debido a lo poco que bajaban al pueblo, uno de los informantes, don Miguel Casas, me refirió la siguiente anécdota: unos *viñeros* bajaron una vez al pueblo y dio la casualidad que sintieron tocar las campanas y, presos de alarma, echaron a correr porque creyeron que eran los cencerros de los Sánchez, unos ganaderos de toros apodados «Los Mancos». Dado su sedentarismo, en caso de urgencia para algo pagaban a un hombre (llamado un *propio*) para que llevase el recado al pueblo, verdadero núcleo de dependencia. Y cuando alguien fallecía de pronto, Miguel Casas recuerda haber bajado el cadáver en dos sacos de paja en lo alto de la caballería. Por el otro extremo geográfico (los *serreños*, cuando no había comida en sus *pagos* y tenían que ir a trabajar sierra adentro, no solían pasar del Santuario de Nuestra Señora de la Cabeza. Otra población con la que mantenían comercio es Baños de la Encina, cuyos habitantes mantienen estrechas relaciones con la sierra. En cuanto a Mestanza y Solana del Pino, pertenecientes a Ciudad Real, no fueron lugares frecuentados por los *viñeros*.

(1) Los informantes son: D. Luis Garzón Montero, natural de La Viña y Huerta de Jarberos (Sierra Morena), de 76 años de edad. De profesión agricultor, vive en el Pago de El Naranjal.

Doña Luisa Medina Buendía, natural de Mestanza (Ciudad Real), de 75 años. Vino con unos 9 a Las Navas de Pedro Bagal, una dehesa en el término de Villanueva de la Reina; lleva viviendo en el Pago de El Naranjal con su marido unos 40 años. Cuando estaba novia con Garzón, tenía este que ir desde Jarberos hasta la Casilla de las Latas para verla. El matrimonio se considera *viñero*. Las medicinas de las plantas que practica la ha aprendido Luisa de la gente de campo.



LAS FIESTAS DE LAS VIÑAS

Con motivo de Todos los Santos, se juntaban una cuadrilla para ir por las viñas tapando las cerraduras de las puertas con las *gachas* hechas por estas fechas; había quienes ponían puntas en las cerraduras para que se pinchase el que echaba las *gachas*.

También se juntaban a bailar y tocar la guitarra, el acordeón y la bandurria. Luis Garzón se acordaba de Josefa Peña, una viñera que era quien mejor tocaba el acordeón; igualmente recordaba esta letra:

Por ahí va Mariano Garzón
con su cuadrilla detrás;
aunque caigan chuzos de punta
no para de trabajar.

Durante Navidad, Diego Garzón recordaba que se juntaban 30 ó 40, quienes, unos mareados y otros no, iban cantando y bailando durante 4 ó 5 días de la Pascua con zambombas, bandurrias y guitarras; comían mantecados, roscos, perrunas e incluso de la matanza, todo hecho por ellos en los hornos. El día de Reyes, el padre madrugaba más y ponía las perrunas, o algo así, en un cestillo colgado de un clavo fuera de la casa.

Otra fiesta era la de Santa Cruz, el día 3 de mayo. La ponían en una habitación con un cuadro o una cruz, rodeado de lo mejor de la casa: mantones, colchas, flores, etc., y se alumbraba con un candil de aceite encendido toda la noche; con tal motivo se reunían a cantar.

Cuando la romería de la Cabeza, iban el sábado al Collado de Valdeinferno a ver pasar los *romeros* camino del Santuario, transcurriendo el día entre bailes y cantes; el día de regreso, el domingo, era menos frecuente acudir a verlos.

Recuerda el mismo Diego Garzón que en la ermita de San José decían misa cuando los del pueblo estaban de temporada en las viñas, y que en la de don Joaquín Serrano había una capilla donde se decía misa con frecuencia y se daba el sacramento de la confirmación; su advocación religiosa estaba dedicada a la Concepción, y en dicho día hacían una procesión.

Junto a las fiestas religiosas y su modo de vivirlas, estaban las profanas con sus costumbres serranas para divertirse. El citado informante recuerda, por ejemplo, estas coplas cantadas por un viñero viejo, llamado Luis Fanegas:

«Yo me asomé a la ventana
por ver a mi novia en cueros,
y detrás de mí venía
ladrillo, medios y enteros».

«Arriba Cachipurriana,
que se te seca el tomate;
échalo por la ventana
y no faltará quien te cate».

Cuando la *candelaria* traían una candela y se reunían muchachos y muchachas para traer leña y poder bailar. Le llamaban *arreglarse* a ponerse novios en cualquier baile que hubiese, pero las costumbres obligaban a que *se hiciese de tapaiya*. No celebraban apenas las fiestas del carnaval, que eran más bien urbanas.

Acontecimiento importante era la *matanza*, por lo regular hecha en diciembre; para ella se convidaba a los más allegados, matándose por la mañana y teniéndose el baile por la noche. Las comidas de la fiesta eran: el almuerzo al mediodía con las cosas del marrano, y por la noche la cena con un buen cocido, la ensalada y el vino de las viñas propias.

En cuanto a *dar a luz*, tenían *parteras* en las viñas, bajándose al bautizo a Andújar si no se hacía en la capilla ya citada de la Concepción. La comida del bautizo consistía en garbanzos, dos tinajones de la *matanza* con pestiños y solía durar un día completo.

Pero de todas las celebraciones cíclicas, la más fundamental por el lugar natural donde se vivía era la *vendimia*, dado el número de *cepas* que había entonces; quienes nos la contaron fueron Diego Garzón y Miguel Ca-

(2) D. Diego Garzón Montero, natural de Andújar, de 82 años. Labrador, hijo y nieto de labradores. Ha vivido desde pequeño en Las Viñas hasta 1967 ó 68 en que se bajó al pueblo, donde vivía en su casa de Velillos 23.

Su esposa doña Encarnación López Brocal, natural de Almería, de 81 años de edad; vino a Andújar a los 4 ó 5 años.

D. Miguel Casas Sequera, nacido en la viña de las Pavas (Los Majuelos), de 69 años. Desde 1931 está en la viña «Villa Isabel» de Peña Llana; su padre nació y se crió en Cerrajerros, donde estaba de guarda.

D. José Gutiérrez García, natural de Andújar, de 35 años; vino a Las Viñas con 6 años. Su profesión es el campo, al igual que sus antepasados. Se ha criado en la finca de «La Garsona», viviendo en la actualidad en la viña «El Romeral», en el cerro llamado «Cerro Carrasquiyoy» (dentro de la antigua «La Garsona»).

La redacción de la parte del artículo referente a las recetas corresponde a la transcripción fiel de los informantes.

sas Sequera, a quienes seguimos en su relato:

Se pisaba la uva con los pies por medio de *esparteñas* especiales, y luego pasaba del *pozuelo* a la *tinaja*; a las 24 horas *empezaba a hervir* y había entonces que *espumearla* para que no se saliera, haciéndolo con una *espu-madera* dorada de cobre. A los tres días se echaba el *arrope* del mismo vino para que *siguieran hirviendo* con el *arrope*. A los quince días se tapaba la *tinaja* para que *se aclarase el vino* y se hiciera, no habiendo vino hasta cerca de la Pascua.

Según Miguel Casas la *recogida de la uva* se hace poniéndola en el *lugar*; con unas *alpargatas de esparto se pisa la uva* para *sacarla* después *a la prensa, se estruja y se tira a la calle el orujo*; el zumo se echa a las *tinajas*, se cuece un poco de *arrope* y se echa a la *tinaja* para que no se ponga fuerte; con el *escobajo* se lava y se echa el agua a la *tinaja* y se echa el *vinagre*.

Como la *vendimia* dio lugar al topónimo donde viven aún los *viñeros*, (dedicados ya a otros menesteres y con otra forma de vida desde luego), nos ha parecido conveniente detallar el léxico de la *vinificación*, para lo cual nos ha servido el citado ya don José Gutiérrez García.

La época es a finales de agosto y primeros de septiembre. Cuando la planta es baja se llama *cepa*, mientras la *parra* es menos abundante y normalmente adosada a la vivienda.

La vid recién plantada es la *riparia*, y el trasplante de una cepa enterrando la punta de uno de sus sarmientos es el *injerto*; la punta enroscada y tierna del sarmiento se denomina *tijereta*; el *sarmiento* tierno y delgado o pimpollo de la vid es la *pámpana* y también los *tallos de la parra*. Cortar las vides es *podar*, mientras no se hace quitar las hojas de la vid o de la parra para que cierna bien. El brote de la vid o de la parra es el *brote, yema* o bien la frase *está brotando*. Cuando cae la flor y empieza a salir la uva se dice que *está despojando la parra* y la costumbre en Las Viñas es coger la uva cuando está madura.

El hollejo de la uva es el *pellejo*; el grupo de uvas unidas es el *racimo*, y *escobajo* es cuando tiene 4 ó 5 uvas que se dejan para que maduren más tarde, ya que estropean el vino. El grano de uva es la *uva* o *grano* (menos usado); los granos del racimo que no alcanzan la madurez son los *escobajos* (que hay que dejarlos porque están más fuertes) o *gajillos*. Comer las uvas del racimo una a una es *picar el racimo* y la raspa del racimo después de quitadas las uvas es el *escobajo*.

La vasija en que se cogen los racimos es el *cesto* o *canasta*, mientras



el recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto es el *lagar*, también empleado para llamar al edificio donde hay uno; en él *se pisa la uva* con unas *esparteñas* antes y ahora casi todo el mundo descalzo; el recipiente donde se recoge el mosto de la uva pisada es el *pozuelo* y el instrumento con que se prensa la uva en el lagar es la *prensa*. La *prensa* es la *pedra de estrujón*; el plato superior de la prensa de vino es el *tablón de arriba de la prensa*.

El hollejo de la uva después de exprimida es el *orujo*. Se usa una espuerta de juncos o mimbres llamada *capacho* o *canasta*. Los residuos que deja el vino en la vasija después de fermentarlo es la *madre* y también se dice que *ha desnudado el vino*; cuando el vino se transforma en fermentos es que *está hirviendo el vino* o *fermenta*.

Después el vino se guarda en la *tinaja* y las tablas de que está hecho el tonel son simplemente las *tablas*, cogidas con los *aros*. *Poner el tapón* es *taonar*. Para sacar de la tinaja el vino a la garrafa se usaba un *cucharo* de una planta como de una calabaza. Si el vino empieza a tener punta de vinagre se dice que *se está repuntando el vino*, y cuando está turbio el vino es por los *asientos*.

El establecimiento donde se va a beber vino es la *bodega* en Las Viñas y la *taberna* en Andújar.

Cuando se muda el vino de una vasija a otra se llama *trasiego*, y la frase se dice *vamos a trasiegar vino*.

LA MEDICINA POPULAR DE LAS VIÑAS

Me ha llamado bastante la atención los remedios para paliar la picadura del *alacrán*; para el citado Miguel Casas hay tres procedimientos:

Se machacan raíces de *gamonito* para hacer una cataplasma aplicable a la picadura.

También se cogía un alacrán vivo, se echaba en aceite de oliva hasta que se consumía y se aplicaba.

El tercero consiste en poner agua casi hirviendo, y de ahí se dice *voy más caliente*.

Más la auténtica concedera del remedio natural entre los encuestados es Luisa Medina Buendía.

Para la *picadura del alacrán* ella busca en el monte una yerba que se toma por la boca en una infusión, denominada *tembleque* porque tiene unas

pelotillas que tiemblan; se recoge en primavera y se guarda. Se toma en vaso y a la hora otro, pues con ello basta. Dicha planta tiene ciertos efectos, según me dijeron en el Jardín Botánico, pero la clave está en que los viñeros, a fuerza de picaduras y según la persona, consiguen una sensible inmunidad al veneno del abundante arácnido.

Para los *cólicos* usa la *cáscara del pepino*, que se pela y se pone seca, haciendo una infusión con ella. Se coge al final del verano, que es cuando está para sacarle la semilla.

Para las *diarreas* recomienda la *flor del chumbo* y la *vinagrera*, que se cuecen y se dan como una taza de manzanilla.

Para *dormir* usa la *margarrota* o *adormidera*, que se cuece y se toma en una taza.

Para los *resfriados* usa la *flor de malvavisco* cocida, tomada como manzanilla en una taza.

Para los *dolores de barriga*, la *yerbanieta* y el *poleo en infusión*.

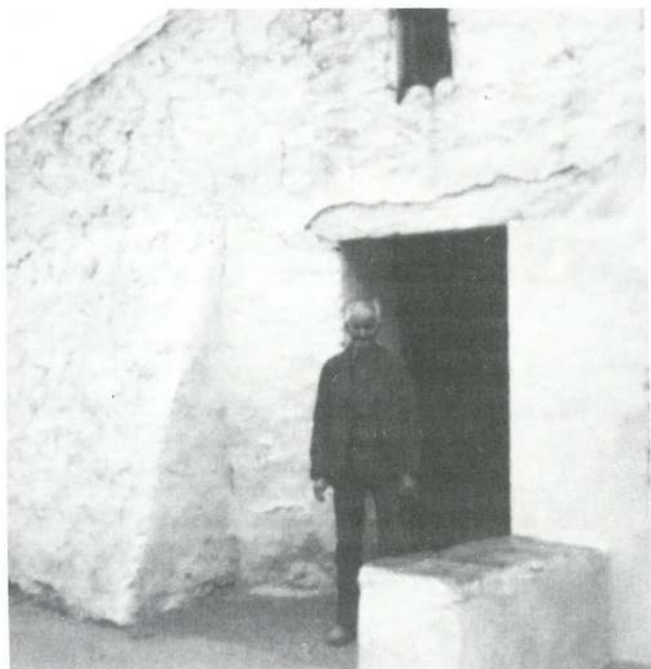
Para las *heridas* de las personas y los animales coge la *jara* y el *romero*, que se cuecen, y con un algodón se aplican. En cambio, para las heridas cuando se está podando recurre a la *yerba del podador*, a la que se machaca y se aplica a la herida.

También Luisa contó el remedio para la pulmonía y para el que padece del corazón. Para el primero, cuando se mata un ciervo macho, se coge la sangre del corazón y se guarda para que se seque; después se hierve o se echa agua caliente. Para el segundo, también se recurre al ciervo; en el corazón, donde tiene los conductos, se le busca un hueso muy pequeñillo, se descarna, se le echa un poco de sal y se espera a que se seque. La persona tiene que llevarlo colgado junto al corazón. Este hueso del corazón del venado está más grande cuando hay luna llena y decrece con el cuarto menguante.

Por último, para conseguir el fuego, recurre a la *yesca*: la envuelve en ceniza y vinagre; se pone al sol a secarse y queda listo para encender con piedras.

Igualmente Diego Garzón tenía algún recetario de plantas. Así, la ruda y el ajo, junto con el orégano, machacados y en forma de cataplasma, se ponía en la picadura del alacrán.

Para la picadura de una abeja o avispa existe el remedio del aceite de oliva, así como untar barro.



Para devolver más se bebe agua caliente, así como agua de limón.

La árnica es el remedio para ciertas heridas, además de un buen susto.

Y para combatir la calentura, Diego recomienda la tierra cocida con agua.

EL CARBONERO

El *carbonero* es la persona que *hace carbón*, y la frase usada es *vamos a armar el horno o carbonera*. Para ello se busca la *leña*, que puede ser la *gruesa* o la *menuda* según el grosor y largura de los troncos. *Chesca* es la leña menuda procedente de la limpia de los árboles para rellenar al horno; cubrir con tierra el horno se llama *cubrirlo, tapar el horno y echarle tierra*. El modo de *hacer carbón* es así, según José Gutiérrez:

Se corta la leña; se pone a pilar leña, de más a menos; se echan ramos de monte para tapar la leña, y luego encima se le echa tierra y se dejan unas *troneras* («agujeros que se abren en el horno antes de empezar la combustión») de vez en cuando para que respire, y entonces se le mete fuego por la *boca*, hecho con tres piedras a modo de dintel; antes, para que *emprenda la leña*, se le han metido unas ramillas en la *boca*. Según la leña así ardía: si poca, necesitaba tres o cuatro días, y si más, seis o siete días. Después se quitaban las ramas para los lados y estaba hecho el carbón; los *tizos* («la leña junto a la tierra que no había ardido bien») los llevaban a otro horno para aprovecharlos. Cuando el carbón ya está cocido es cuando *se saca y se extiende para que se enfríe*, apagándose sólo el carbón y describiéndolo entonces. Si hay que quitar fuerza al fuego para que la leña no se carbonice demasiado deprisa se dice *vamos a tapar la tronera*.

EL PAN

El horno de pan era *borondo* («redondo»), con un piso de ladrillo normalmente, una puerta y la tronera. La leña se echaba dentro del horno (*vamos a cardear el horno*) y entonces con una escoba de retama se apartaban las ascuas y las cenizas a los extremos del horno (se barría y se quedaba limpio) para después meter el pan, esperar a que se tostara y a sacarlo.

Se cogía el trigo, y los hombres y las mujeres lo llevaban a un molino que había en Baños de la Encina para cambiarlo por harina (normalmente kilo de trigo por kilo de harina, que salía más y por eso había ventaja para

el molinero). La mujer era quien hacía el pan (era quien llevaba el *amasi-jo*). De una vez para otro guardaban un pedazo (la *levadura*) y entonces echaban en una arteza la harina; luego empezaban a echar agua en la harina para amasar hasta que se ponía en condiciones de salir el pan; después sacaban los pelotes de la masa, los ponían encima de una mesa y los iban enrollando para hacer la figura del pan. Les echaban una manta o un trapo para que *se viniera el pan*, y cuando estaba, iba al horno.

LA TIERRA Y EL CULTIVO

Miguel Casas recuerda que antiguamente todo eran *cepas de uva* y no había pinos. Cavaban con azada al no usar el arado y decían *otoñar la viña*. Cuando empezaron a usar el *arado* le llamaban arado de orejeras, empleando igualmente el *arado de jano*.

El carro lo tiraban dos *yuntas de bueyes*, a las que podían agregar una *yunta más de mulos (carro de yuntas)*. Al trabajo iban andando; así de madrugada iban a «Los Alarcones» (una dehesa más de sierra adentro).

El aceite de oliva lo cogían en «Los Rubiales».

LOS ANIMALES MÁS FRECUENTES

Bueyes y mulas los necesitaban para la carga cuando podían tenerlos. Las *cabras* les daban leche.

Y entre los animales salvajes, el *conejo* y la *perdiz* son muy cotizados por su carne. En cuanto a los *lobos*, recuerda el mismo informante que llegaban de noche para comerse los mulos.

Además de los *alacranes*, están las *bichas*, las *escolopendras* y los *bujayos* («arañas con muchas patas y el culo muy largo»).

LAS PLANTAS DE LA VIÑA DEL MATRIMONIO LUIS GARZÓN Y LUISA MEDINA

Tienen la *parra*, un *jardín ruso* (que no es propio de la vegetación natural de la sierra, del mismo modo que un *jazmín* corriente, las *lilas* y la *celinda*), la *yuca*, la *oliva*, la *viña* y los *lirios*.

Mientras que su hermano Diego y su mujer Encarnación, en su casa



popular de Andújar (en la actualidad ya cerrada por fallecimiento del primero) tenían en el patio las siguientes plantas:

Una *uva portuarta* (cepa o parra), *periquitos*, *jazmín*, los *granaos*, *geráneos*, *tomates*, *guindillas de jardín*, una *mata de sandía*, *helechos*, *cintas*, *pilistras*, el *naranja*, la *hortensia* y la *Santa Rosa* o los *clavos del Señor*. Los *tendereros* llevan tela y plásticos para proteger las plantas. No faltaba el *pozo de agua*, tan corriente antes en las casas del pueblo y que la CHA-SA mandó cerrarlos allá por los años veinte cuando vino la traída de agua corriente a la ciudad.

LAS COMIDAS DE LOS VIÑEROS

Según Diego Garzón la comida por la mañana consistía en *migas*, *papas guisás*, una *tajá de lomo*, es decir, todo era *guisado*. La Leche no la tomaban regularmente y era de cabra; el queso lo hacían de oveja y de cabra.

Al mediodía el *cocido* era el arreglo del cuerpo; en verano, el *ajo blanco* se tomaba de noche y al mediodía de postre el *gazpacho*.

Por la tarde algo de *jamón* y un *canto*, pero no era regular.

Por la noche se tomaba *queso*, *jamón* y el citado *ajo blanco* sobre todo.

Cuando la siega (que se hacía en «Cabezaparda», «Los Escoriales», es decir, en dehesas de la sierra, pues a Andújar no bajaban a trabajar) comían por la mañana: *jamón frito* (un *revoltiyo*) y *aguardiente con quina* para que no les diera la calentura; al mediodía, a las doce, *patatas con bacalao* y a la una o las dos, el *cocido* y una *fuelle de gazpacho* o la *sandía*; a la noche el *ajo*. Todo hecho por la mujer.

Ya queda indicado que no bajaban a Andújar a trabajar; lo más lejos que iban era a la Virgen para *limpiar el monte*, así como a otros lugares con monte donde les *daban el monte* para limpiarlo. *Sembraban rosas de tierra* o *de monte* en noviembre o diciembre, y después de la Virgen de agosto las quemaban, tras *rosarlas* en abril.

LAS RECETAS DE LA COCINA DE LOS VIÑEROS

El origen del material culinario reunido procede de la cocina de mi madre, Luisa Martínez Navarrete, natural de Andújar. Pero al ampliarlo a la sierra, por un lado se enriqueció con una cocina más popular y distinta des-

de luego, por otro, hallé una coincidencia entre las recetas de la ciudad y las de la sierra, con variantes específicas. Por todo ello, al ofrecerlo ahora, señalaré la(s) informante(s) de cada receta (Luisa Medina y Encarnación López Brocal, apareciendo mi madre cuando también se cocina en Andújar) para así registrar las variantes. Y dejo para otra ocasión las recetas típicas del pueblo.

El aguardiente

Informante: Luisa Medina.

Se coge un bote con la boca ancha; se echan las uvas en el bote y se llena de aguardiente. Se deja un año o dos y luego se sacan con un pincho las uvas y se comen, y el líquido también se echa. El aguardiente debe cubrir siempre la uva.

Se puede tomar para el dolor de barriga.

La comida del mediodía

Luisa Medina.

Lo corriente era el cocido con su sopa de pan correspondiente. Después iba un principio de huevos o pescado. Y el postre. En las bodas se tomaba arroz con leche.

La cena de Nochebuena

Luisa Medina y Encarnación López Brocal.

En el cocido, su madre echaba un revoltijo de carne, huevos crudos, chorizo y pan rallado; se cocía con harina y se cuajaba.

Como ejemplo del contraste entre la comida del pueblo y la de las Viñas, puede servir la costumbre que había en la casa de mi madre para esta fecha:

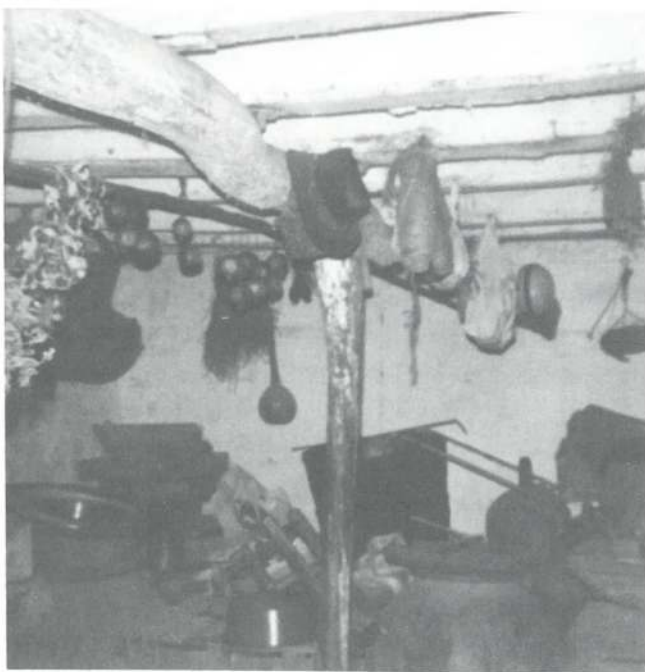
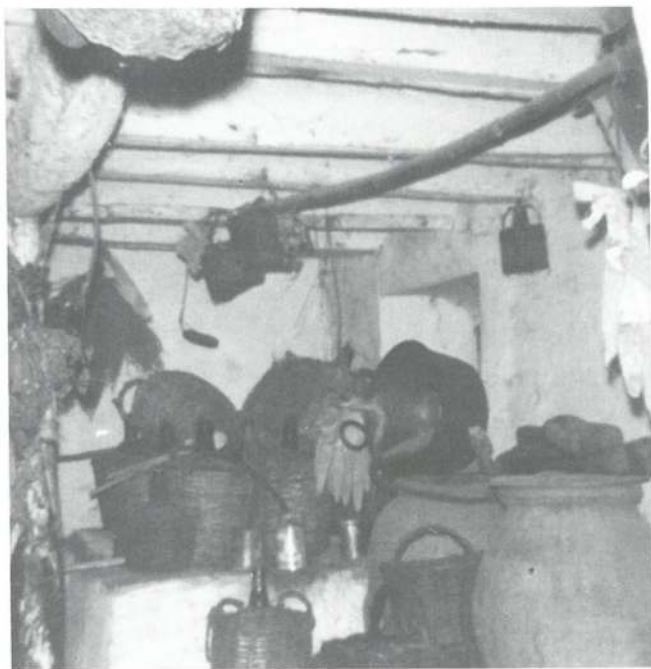
Primer plato: Besugo al horno.

Segundo plato: Pavo guisado con un poquito de salsa.

Postres: Frutas y dulces hechos en la casa, además de los vinos y licores.

Para el verano

Las dos informantes indicadas.



1) *El ajo blanco*

Se hace con harina de habas, ajo, aceite, un poco de vinagre y sal. En un tazón basto de los de Bailén, se le da con la machaca de un mortero para hacer una masa, agregando agua poco a poco hasta que se espese como uno quiera. Se sirve frío.

2) *El ajo cucón*

Su procedencia es de La Solana del Pino y del Hoyo, es decir, Ciudad Real.

Se fríe tocino de panza de marrano; se tuesta harina con el mismo aceite y los torreznos; se le añade agua, se espesa y ya está.

3) *El gazpacho*

Se cogen los tomates, se lavan bien y se ponen en una «turmix» (ahora), con un poco de aceite de oliva y sal (sin agua). Se le puede agregar, si se quiere, pepino, un poco de cebolla y un poco de pan rallado.

4) *La pipirrana*

A los huevos cocidos se le añade un poco de agua, vinagre, cebolla, sal, bacalao asado y está.

Carnes

1) *Carnerete*

Es un guiso de la antigua gente del campo y la fuente de información procede de mi madre, confirmado por las otras dos mujeres.

Se hacía con rebanadas de pan frito y una salsa aparte. La salsa se hacía friendo varios ajos: en ese aceite se pone un poco de harina (mientras Encarnación López pone pan rallado) y se fríe; luego se le agregan los ajos fritos machacados con orégano y un poquitín de vinagre, poniéndosele pimentón para darle color; cuando se ve que la salsa se espesa un poco, se le agrega el pan frito. Como unos cinco minutos cuece con él y queda el guiso hecho. Luisa Medina lo hace aún.

2) *Conejo en guilindorro*

Se fríe el conejo; se machaca ajo y orégano juntos; se echa pan rallado mareado a la salsa; se le añade el aliño con pimentón mareado antes de ponerle agua, y una chispa de vinagre y se sirve ya.

3) *Guisado de carne y patatas*

Antiguamente se hacía con carne de macho y después de ternera.

Era la cena corriente antiguamente en las casas burguesas iliturgitanas durante todo el año.

Ingredientes: Cebolla picada en bastante cantidad y según el número de personas. Ajo machacado con perejil, unas hojas de laurel, sal y vinagre, este último cuando se hace *en vinagrillo*. Si no, se le pone tomate rallado, llamándosele *guisado con salsa de tomate*.

Modo de hacerlo: En una cacerola se pone la cebolla; los ajos machacados con perejil, el laurel y el vinagre (si no, el tomate y un poco de vino blanco corriente) y la carne. Se rehoga todo, hasta quedar de color dorado. Cuando está rehogado, se saca la carne tierna y entonces los aliños se pasan por un pasasalsas; se le echa pedazos de patatas a trozos y la carne por encima hasta que la patata esté tierna para comer.

Es receta de mi madre. Por su parte, Encarnación López dijo que en el campo se solía hacer con chotos, matados por un hombre apodado «El Lobico». Y Luisa Medina dijo que lo hacía con pollo.

4) *Guiso de zorzales (en salsa de almendra)*.

Las tres informantes coinciden en el guiso.

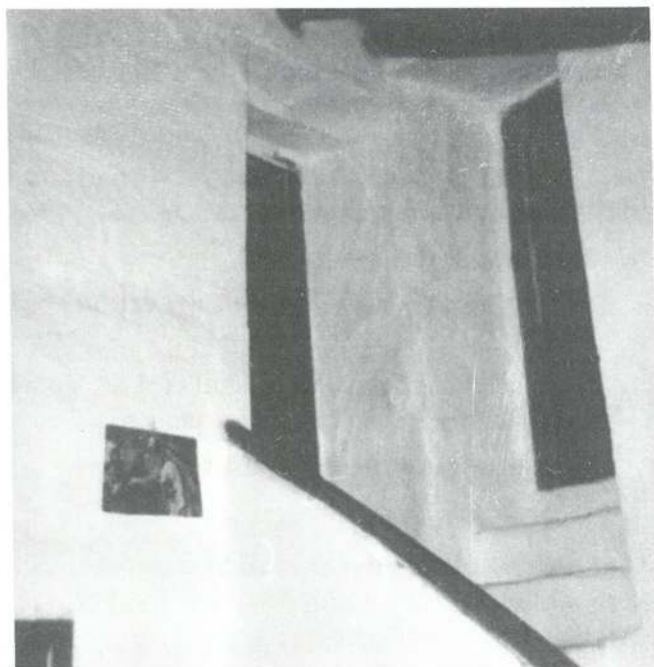
Los zorzales limpios se pasan por el aceite; se fríen unos ajos; se machacan con perejil y sal, y la almendra también machacada y frita; todo eso se le añade al zorzal con una hoja de laurel en una cacerola; tiene que llevar vino blanco (una taza), agua caliente suficiente y debe cocerse lo suficiente para quedar tierno y con su salsa correspondiente.

Fritos

1) *Berenjenas fritas*

La receta procede de la viñera Luisa Medina.

Se parte la panza de la berenjena a rodajas y se pone en agua de sal (un poco fuerte); cuando lleva un par de horas en el agua de sal, se ponen a escurrir y se emborrizan en harina o en huevo; luego se pone a tostar el aceite y cuando está fuerte se echan y quedan para comérselas cuando están doradas.



2) *Frito de cuarrécano*

Las tres mujeres coinciden en la receta.

Ingredientes: El cuarrécano se parte en pedazos muy finos y pequeños. De aliño lleva ajo crudo, orégano, vinagre, pimentón y sal.

Modo de hacerlo: En una cacerola se pone el cuarrécano ya partido y se le añade un poquito de agua. Se le está dando con la rasera, moviéndolo constantemente y picándolo. Se le añade el aliño preparado y el aceite desahumado, hasta que se embeba el agua. Si está tierno y bien picado, se aparta. Si no, se le añade agua hasta que quede fino.

Desahumar el aceite. Se hace para quitar el gusto al aceite de oliva, comprado antes directamente en las almazaras. Para carnes, se fríe algo con él, se deja enfriar y se usa después. Para dulces, se fríe una cáscara de limón o naranja. No es igual, por tanto, que la definición del *Vocabulario andaluz*: «Tostar el aceite antes de freír algo en él: ¿desahumaste el aceite antes de freír los picatostes?».

3) *Guiso de habas fritas con cebolleta.*

Las tres informantes.

Ingredientes: Habas del tiempo tiernas y la cebolleta muy picada. Aceite correspondiente. Se le puede añadir huevo revuelto, o hacerlas en tortilla. Sal.

Modo de hacerlo. En una cacerola se pone todo junto: habas, cebolleta, sal y aceite. Se pone al fuego y se espera a que estén tiernas. Si se quieren con huevo, se cuajan con huevo cuando estén fritas.

Dulces

1) *Buñuelos de viento.*

Informantes: Mi madre y la de Encarnación López.

A seis huevos, seis cascarones de aceite frito, tres de agua, media cucharita de bicarbonato y harina candeal además, hasta que se pueda escribir con la masa; se fríen y después se emborrian en azúcar y canela.

Emborrian se usa en Andújar por enharinar.

2) *Las gachas.*

Se hacen para los Santos en noviembre, y la receta es de mi madre y de Encarnación López Brocal.

Ingredientes: Harina, matalahúva, azúcar o miel y aceite.

Modo de hacerlo: El aceite se pone a desahumar; sin ponerlo muy fuerte, se le fríe la matalahúva; se le agrega la harina y se le da unas vueltas en la sartén, sin que la lumbre esté muy fuerte. Se le añade agua y se mueve mucho para que no se formen grumos en la harina. Se le pone el azúcar (o la miel) y se cuece un rato sin parar de mover, y cuando se crea que está en condiciones, se echa en una fuente, en donde ya habrá fritos unos pedazos pequeños de pan, los tostones, y por encima se le vuelve a poner más azúcar.

3) *Gachas de vino.*

Las dos informantes son las viñeras.

Se pone vino a hervir en la lumbre; se le añade canela. El resto es igual que la receta anterior. Se pone dura como el membrillo, blanco de azúcar por encima. El mosto se guarda en botellas.

4) *Hornazos.*

Las tres informantes señaladas.

Se hacía para la romería de la Virgen de la Cabeza (último domingo de abril).

Ingredientes: Medio litro de aceite desahumado; dos kilos de pan en masa; un cuarto de kilo ajonjolí y tres cuartos de kilo en azúcar. Todo se mezcla en un lebrillo y se trabaja con los puños hasta que todo quede bien mezclado.

Modo de darle la forma: Formar un redondel como si fuera una torta, y en el centro se le pone un huevo duro. Se forman unas tiras con la misma masa y se le ponen cruzadas sobre el huevo y se cogen a la torta, poniéndole un poco de más azúcar por encima. Se lleva al horno para cocerlos.

5) *Los panzuelos.*

La receta que sigue es la de la casa de mi madre. Las variantes de las viñeras figuran después.

Se batan los huevos con las claras; se le agrega ajo y algo de sal, además de perejil, machacados con pan rallado. Cuando se queda espeso con una cuchara se saca de la masa y se va friendo poco a poco en una sartén con aceite. Se pueden tomar de dos maneras. Una, después de fritos se les envuelve en azúcar. Otra es en salsa sin azúcar; la salsa se hace del aceite que se ha frito con un poco de harina tostada sin quemarse, y se le agrega agua en una cacerola; se le ponen unas hojas de laurel y cuando están tier-

nos los panecillos, se le agrega una yema batida sin clara con un poco de limón. Se suele comer más bien en invierno que en verano, y antiguamente se comía los viernes de cuaresma.

Para Encarnación López Brocal la receta es igual con la variante de añadirle vinagre para espesarlos cuando se le pone la yema batida sin clara con un poco de limón.

Luisa Medina interpoló esta variante: Después de frito, se le echa la canela y la leche con azúcar; se pone a hervir y se ponen muy tiernos y se puede tomar como si fuera arroz con leche. Se suele hacer para Semana Santa.

6) *Roscas de yema.*

A un kilo y medio de manteca un kilo de azúcar menos un cuarterón, una docena de yemas, tres kilos de harina candeal, raspadura de un limón, un cuartillo y una ración de vino de Montilla; diez céntimos de canela (como un cuarto de kilo aproximadamente de cantidad), libra y media de azúcar por dentro (675 gramos) y por fuera se le da con clara y azúcar antes de entrar en el horno.

Igual las tres informantes.

7) *La tortilla de la miel.*

Luisa Medina es quien me facilitó la receta.

La materia prima es harina; se le añade sal y bicarbonato. Se fríen en una sartén; antes, en una mesa, se ha aplastado la masa con una caña, o con una botella pequeña. Después con una navaja, se cortan según el tamaño que se quiera.

La miel se echa en la tortilla.

El pan

1) *El canto*

Las tres informantes coinciden.

Se coge un pedazo de pan; se le abre en el centro un agujero; se tuesta y después se le añade el aceite en cantidad. Algunos le añadían ajo. Y como cena en el campo, se acompañaba de morcilla, chorizo o tozino de los cerdos que se mataban.

2) *Las migas.*

Las tres informantes, poniéndose las variantes de las viñeras al final.

Ingredientes: Pan desmenuzado, ajos, aceite y un poco de sal.

Modo de hacerlo: Se frien unos pedazos de pan mayores que los desmenuzados (los tostones). El pan de las migas se habrá revuelto en un poquito de agua y sal, y se habrá movido en un plato, cacerola o lebrillo. A continuación se le añaden los ajos enteros, partidos por la mitad, pero sin separar las dos partes (en una sartén). Se le agrega el aceite las migas (y los tostones), procedentes de haberlas tenido un poquito con agua, sin que se hayan ablandado demasiado, y se tienen friendo según el gusto de cada uno. Hay quien le agrega pedazos de tocino de cerdo fritos (torreznos) y otros le añaden en cambio chocolate de taza.

Se toman cuando la recogida de la aceituna; los pastores y en Andújar al mediodía como comida.

Encarnación López señaló que se hace con harina en vez de pan.

Luisa Medina dijo que cuando fracasa el pan, se hacen con harina, pero son más trabajosas.

3) *Pan de garrucha (o de carrucha).*

Es un pan cocido al horno, que tiene mucha masa. La forma es redonda y alta, y con un cuchillo le hacían un inciso en la altura cuando estaba blanda la masa, antes de cocerlo.

Es receta de las viñeras, pero ya no lo hacen al no usar desde hacer varios años el horno de pan.

4) *El sopitón.*

Receta de las viñeras.

En la época en que se lleva la aceituna a los molinos, se cogía el pan de carrucha en un recipiente grande cubierto de aceite. Se tenía dos o tres días, y entonces ya se podía comer. Era comida para tiempos muy fríos.