

DE LA COCINA MORISCA A LA CRISTIANA: EL CORDERO DE TABERNAS Y LOS MANTECAOS DE TERQUE

DOLORES SEGURA DEL PINO, CARMEN SEGURA TORTOSA
Doctoras en Historia

La ubicación de Almería, arrinconada en el ángulo sudeste de la Península, entre el mar Mediterráneo y la barrera natural que constituyen las cadenas montañosas que la circundan, le ha conferido desde antaño un cierto aislamiento que ha propiciado la pervivencia de usos, costumbres, técnicas y formas de vida ancestrales que, con modificaciones, en ocasiones mínimas, se reiteran esencialmente en todas las épocas y llegan hasta nuestros días.

Por tal razón, la cocina tradicional almeriense, heredada de generación en generación, ha transmitido y conservado una amplia variedad gastronómica en la que se guarda, de forma más o menos manifiesta, toda la cultura popular que ha configurado la personalidad del almeriense.

La tierra de Almería acogió diferentes civilizaciones y esa confluencia de tradiciones enriqueció su economía, su cultura y sus costumbres culinarias. La herencia romana pervivió en los cultivos que conforman la trilogía mediterránea: trigo, vid y olivo. Los largos años de dominación musulmana, no sólo aportaron cultivos nuevos como la higuera, el granado, los agrios, nogales, avellanos y otros, sino que, además, legaron el gusto por la condimentación con las especias y la mezcla de sabores. Las repoblaciones cristianas del siglo XVI trajeron consigo una enorme variedad de platos típicos de las regiones de donde procedían los nuevos pobladores y, como signo inequívoco de cristiano viejo, impusieron el cerdo y todas sus variantes. Todas estas influencias, unidas a los productos autóctonos de cada región, han dado como resultado una gastronomía variada, imaginativa y a veces sorprendente bien por la sencillez de sus ingredientes o bien por la exuberante mezcla culinaria de estos.

Como muestra de nuestra raigambre cultural, hemos recogido dos antiguas recetas procedentes de dos pueblos almerienses: Tabernas y Terque.

Tabernas es tierra ganadera por excelencia. Una de las principales Hermandades de pastos, de las muchas que existían en el Reino de Granada, era la que mantenían en la zona oriental del territorio las ciudades de Almería y Baza, lugares que además tenían y conservaron durante el siglo XVI unas estrechas relaciones comerciales de productos complemen-

tarios como vino, aceite, cereales y evidentemente carne que eran indispensables para el autoconsumo de las dos comarcas.

Además de las dehesas establecidas en los respectivos términos, en los diversos lugares donde regía la comunidad de pastos, desde sus orígenes, se realizaban periódicamente reuniones, llamadas “mestas”, donde se resolvían las cuestiones derivadas de la trashumanza, especialmente el problema de los animales que habían quedado perdidos durante el recorrido, el llamado ganado “mostrenco”. Para resolver éste y otros conflictos, se acuerda en esta hermandad, que cada año se haga una mesta el primero de marzo en el Campo de Tabernas y otra el primero de agosto en la Sierra de Baza en el Royo de Boduli, donde las reses mesteñas que se hallaren no se pierdan sino que se partan entre ambas ciudades por igual. Para realizar este prorrateo, se convienen en que haya dos alcaldes de mesta en Almería y otros dos en Baza quienes acudirían a las mestas cuando fuesen requeridos para realizar este procedimiento¹.

Asimismo, entre los cultivos tradicionales de la zona se hallan otros productos como el aceite de oliva, pasas, almendras y aprovechamientos típicos como la miel.

El aceite de oliva puede considerarse el producto más especulativo del campo almeriense desde época romana hasta finales del siglo XVIII, siendo objeto de un activo comercio sobre todo de tipo local y regional, especialmente con los lugares de Guadix, Baza y sierra de Filabres².

El acebuche u olivo silvestre era un árbol endémico en la tierra de Almería. Según las fuentes árabes del periodo nazarí, aunque el Reino de Granada fue siempre deficitario de este producto, en el siglo XIV, Ibn al-Jatib constata la preeminencia del olivo sólo en las comarcas de Loja y Pechina. Los repartimientos castellanos del siglo XV, posteriores a la conquista, del mismo modo, confirman la presencia del olivo como árbol dominante en zonas muy concretas, como son el Val de Santa María (Coin, Benamaquis y Alhaurin) en Málaga, Loja y el valle del río de Almería.

Según el Libro del Repartimiento de Almería, el olivo representa un 47,7% aproximadamente del arbolado repartido.

La producción de aceite durante el siglo XVI, ha sido estudiada por Antonio Muñoz Buendía a través de los datos proporcionados por una fuente fiscal como son los diezmos eclesiásticos³, concretamente de las tercias reales, o gracia que los monarcas disfrutaban por concesión papal de la Iglesia, de cuyos diezmos se detraían. Según éstas, la producción total para el periodo 1557-61 se aproximaría a las 10.000 arrobas de aceite, y un año que se considera como extraordinariamente abundante, 1565, la cosecha se estima en 35.000 arro-

¹SEGURA DEL PINO, Dolores: “La comunidad de pastos y las hermandades de Almería en el siglo XVI”, *Jornadas Herbajes, trashumantes y estantes, Coloquio sobre ganadería en la Península Ibérica*. celebradas en Almería en noviembre de 1999, en prensa. Archivo Municipal de Almería: La Hermandad entre Almería y Baza, que es estrictamente una hermandad de pastos, se halla en varios documentos contenidos en el legajo 906, piezas 86, 85 y 84, fechadas en enero de 1500; en el mismo legajo, las piezas 81, 82 y 83 contienen una revisión a ciertos artículos de estas capitulaciones fechadas en septiembre y octubre de 1524.

²SEGURA DEL PINO, Dolores: *Agua, tierra y sociedad en el río de Almería de la época islámica a la cristiana (siglos XV-XVI)*, IEA, Almería, 2000, pp. 177-198.

³MUÑOZ BUENDÍA, A.: “Depresión económica y crisis social en Almería y su tierra a finales del Quinientos. La recuperación del siglo XVII”, *Hombre y territorio en el Reino de Granada (1570-1630)*. Colección Investigación. IEA, Universidad de Granada, Almería, 1995, pp. 243-280.

bas. Antes del levantamiento de los moriscos la cosecha de aceite, era de 40.000 arrobas, como se recuerda cinco años después de la expulsión de los moriscos⁴.

El uso culinario del aceite de oliva era habitual en los hogares almerienses, como se constata en las numerosas cartas de venta otorgadas por los escribanos de la provincia de Almería, que muestran como se hacía acopio de este producto al tiempo de la recolección y molienda en las almazaras.

La producción y el comercio frutero también era significativo en Almería. Rachel Ariés⁵ señala lo apreciada que era la fruta de Almería y Málaga en los mercados de Southamton y de Brujas en la época nazarí, pero ya a fines del siglo XV y durante la etapa morisca la producción se limita a ser la despensa de las ciudades cercanas y, sobre todo, al abastecimiento de la ciudad de Almería, donde se vendía en el “*alhondiguilla de la fruta*”. Antes de la expulsión, la producción de fruta era de 144.000 arrobas⁶.

De las frutas cosechadas en Almería hay que hacer especial mención de los higos. La presencia de la higuera es constante en todas las heredades de la tierra.

Las palmeras son otros de los árboles objeto de diversas labores artesanas. Además de la cosecha de dátiles para su consumo fresco y seco, se aprovechan las hojas, o sea, las palmas, objeto decorativo y de gran tradición en la sociedad cristiana para la fiesta del domingo de Ramos.

La uva, tanto la procedente de las parras como la de las viñas, era otro de los productos que gozaba de cierta consideración en la agricultura almeriense. Ambas formas de cultivo, tradicionales en la agricultura mediterránea, coexistían en Almería en época musulmana⁷ y después de la conquista gozará de una gran expansión. El crecimiento de este cultivo va a estar favorecida por la nueva sociedad cristiana y el estamento religioso, hecho que respondería a las necesidades culturales de la nueva población, especialmente para la producción de vino. Sin embargo, Almería nunca fue zona vinícola, el vino que se obtenía era de muy baja calidad e insuficiente⁸, por lo que tenía que acarrear de otros lugares próximos como Baza. La producción de uva estaba dedicada a su consumo como uva de mesa, uva pasa, mosto y vino.

Actualmente, se sigue haciendo en los cortijos de Tabernas una antigua receta de cordero con miel de indudable origen musulmán, como prueban tanto los ingredientes esenciales que la componen: aceite de oliva, miel, pasas, almendras, limón y especias, como los que se echan en falta, principalmente el vino.

En una cazuela de barro se rehoga el cordero con aceite de oliva. En el mortero se maja sal, ajo, perejil y AZAFRÁN en pelo, se le echa un chorreón de agua, laurel y pimienta y

⁴A.M.A., Leg. 931, doc. 14, fs. 26 r y v. Citado por MUÑOZ BUENDÍA, A.: Op. cit., p. 253.

⁵ARIE, R.: *El Reino Nasrí de Granada (1232-1492)*. Madrid 1992, p. 187.

⁶A.M.A., Leg. 931, doc. 14, f. 26 r y v.

⁷ El término *carmen*, *carmedin*, del árabe *karm*, “viña”, como lugar o pago en las vegas de las ciudades hispanomusulmanas, corresponde según el profesor Epalza a “la viña sagrada” o zona reservada a este cultivo, cuyo fruto, la uva fresca, uva pasa y otros usos, era de gran importancia en la dieta musulmana por constituir una de las principales reservas de azúcares.

⁸MARTÍN RODRÍGUEZ, F.P.: “Un cultivo de regadío a fines de la Edad Media. La viticultura en la vega de Almería”, *El agua en zonas áridas: Arqueología e Historia. I Coloquio de Historia y Medio Físico*. Instituto de Estudios Almerienses de la Diputación de Almería, 1989, pp. 1.033-1.043.

se deja cocer con el cordero durante media hora. Pasado este tiempo, se añade una cucharada de miel, ciruelas o pasas, almendras fritas picadas, dos cucharadas de AZÚCAR, un palo de canela y un clavillo y se deja cocer otra media hora. Al final se le echa limón, sésamo y ajonjolí.

Por el contrario, en la zona de Terque, Tíjola y otros muchos lugares de la geografía almeriense es popular un típico plato de “mantecaos serenaos”, evidentemente de origen cristiano, pues sus principales componentes son: manteca de cerdo, harina y vino blanco.

Terque y toda la taha de Marchena fue repoblada después de la expulsión de los moriscos de 1568 con cristianos procedentes principalmente de la zona valenciana y de la provincia de Jaén, por esto, no es extraño encontrar esta receta también en la zona de Sierra Morena:

- 2 kg. de harina candeal
- 1 kg. y medio de manteca
- Medio litro de vino blanco
- 2 copas de zumo de limón

Se bate la manteca hasta que quede espumosa, se le echa la harina y los demás ingredientes y se amasa. Se hace una bola y se deja toda la noche al sereno. A la mañana siguiente, se le echa un polvillo de harina y se vuelve a amasar. Se extiende la masa con una caña o una botella y se corta con una tacilla. Se ponen en una lata sobre harina, sin papel, y se cuecen a horno flojo. Al sacarlos bien tostados y calientes se rebozan con azúcar y canela.