

## PLATOS TÍPICOS DE LA HOYA DE ADRA

MARÍA ISABEL VELA JIMÉNEZ

La tradición agrícola y marinera dejan su huella inconfundible en la cocina abderitana. La frescura del pescado y marisco, junto con la variedad y abundancia de hortalizas, hacen de nuestra despensa una fuente de riqueza para los amantes del buen comer. Fruto de la pervivencia de agricultores y pescadores a lo largo de la historia, degustamos platos que contienen lo mejor del mar y la huerta. Los más representativos son:

Olla fresca	Atascaburras
Fideos aparte	Pimientos rellenos
Puchero de hinojos	Caracoles
Migas de maíz o de pan	Ajoblanco
Gachas	Pimientos fritos y asados
Pimentón	Boquerones en vinagre
Potaje de Semana Santa	Boquerones en anchoas
Melva canutera en aceite	Pipirrana
Fritada	Pulpo seco
Gazpacho de Adra	Fritura y Parrillada de pescado y marisco

Y respecto a los dulces y postres típicos los siguientes:

Leche frita	Plátanos del país
Arroz con leche	Torrijas
Talvina	Buñuelos
Roscos de anís	Roscos borrachuelos y empanadillas

El marisco y pescado en la costa, los platos típicos alpujarreños, sin olvidar el tradicional tapeo, son la delicia del abderitano y de todos nuestros visitantes. El estudio de los platos típicos de la zona de Adra lo voy a estudiar no sólo desde el punto de vista gastronómico, sino también desde las raíces económicas e históricas que provocan su aparición. Quizás no sea tan importante desde una visión antropológica lo que come el hombre, pero sí será importante el por qué lo come, ya que ello explicará en gran medida su origen, su economía y sus costumbres.

De un estudio detallado de la alimentación de un pueblo, deduciremos si pertenece a una sociedad agraria o cazadora; así mismo, las características de algunos platos te hablarán si son pueblos autóctonos o bien repoblados, incluso a través de algunos de ellos podremos adivinar no sólo el lugar de donde proceden, sino también la época en que pudo ocurrir el cambio de hábitat. Para iniciar el estudio pasará a hacer una semblanza de Adra y su zona de influencia:

*Adra*, conocida en la historia por la antigua *Abdera*, nombre de origen griego, o bien la fenicia *Abdrath*, ha mantenido siempre una tradición gastronómica que ya la hizo famosa en tiempos romanos con la fabricación del Garo (“Garum”, producto realizado con base en vísceras del atún), que tenía una alta cotización en el mercado de la época. Y..., sacrificando siempre algo al devenir histórico, sus costumbres han evolucionado a la vez que sus cultivos. El tiempo ha cambiado su gastronomía, afortunadamente para mejor. No obstante, aún se conservan los platos que han sido el alimento tradicional del pueblo y que no son tan distintos a los de nuestros antepasados, existiendo memoria de las recetas originales.

Como muestra de la gastronomía abderitana, voy a estudiar tres platos y una bebida que a continuación comento brevemente de manera histórica-económica, y más adelante desarrollo:

- **Atascaburras (“Tazcaburras”)**: Es una alimentación fuerte, propia para mantener a hombres del campo que, con esta comida, han de pasar un día entero en el duro trabajo del “monte”, aneas que circundaban la Albufera y que al cortarse se echaban en los corrales para servir de “cama” a los ganados domésticos. Muchas veces se comían a la vera de los bancales con los pies inmersos en el agua que tapaba las zocas dejadas por las inmisericordes hoces.

- **Pimentón con boquerones**: Es éste un plato humilde, de épocas pobres y de barrios de pescadores... Los boquerones eran abundantes en nuestras costas y, por lo tanto, baratos de comprar. Incluso a veces no había que comprarlos, pues al no poder comercializarlos, sólo había que cogerlos en la playa. Si a esto se une el que el resto de los ingredientes también eran abundantes en la vega de Adra, se convertía en el plato idóneo para aquellas familias tan prolíficas que eran características en el pueblo.

- **Fideos aparte**: Los pescadores aprovechaban este plato en los tiempos en que la marea de principios del verano permitía la recolección de la almeja en las orillas del

“rebalaje” o bien del mejillón en los peñones cercanos a la costa. En honor a la verdad, la cultura del mejillón fue introducida mucho después, quizás por los marinos de cabotage que en las balandras surcaban los mares hacia el levante español o la lejana Cataluña. Lo demás estaba en función de la abundancia de su pesca e incluso de la necesidad de comer que la familia tenía, que generalmente era mucha.

• **Gaspacho de Adra:** Se toma acompañando al plato fuerte -único- de la comida o, mejor aún como postre veraniego. Si al pepino no se le quita la piel (sólo se raspa un poco), no resulta nada indigesto. Es un plato de tiempos de hambre, pobre, pero refrescante. Es el gaspacho de los braceros de la siega, no el clásico gaspacho andaluz que en esta zona no se hacía. Solían hacerlo los obreros de Adra cuando iban a segar al Marquesado. Es una bebida muy sencilla y que anima con el ingrediente del vinagre.

### “La Monda”

La palabra **Monda** (cortar la caña de azúcar), es característica de la zona de Adra y Motril. Los americanos la llamaban *Zafra*. En los años cuarenta y cincuenta, era la base de la economía de nuestro pueblo y por ello, en los meses de Abril y Marzo, los campos se llenaban de reatas de burros cargados de haces de dulces cañas de azúcar que eran llevadas a los *Ingenios* azucareros, los cuales tenían su origen en los árabes que ya procedían a su molienda; no obstante, manteniendo los estudios del Profesor Barrios, no existe fuera de Adra producción de azúcar.

La monda es una de las tareas más comunitarias existentes en la zona, ya que el productor de la caña aprovechaba la necesidad de sus vecinos para alimentar a los animales, dándoles a cambio de limpiar la caña, los cabos que cortaban de la misma. De ella se sacaban el azúcar y el alcohol, y los labradores que subían al laboratorio del Ingenio de San Nicolás, eran obsequiados con un vaso de líquido de caña (cuando procedían a su destilación), que muchos llamaban *Guarrache*. Hay otros que lo llaman con otro nombre parecido, pero no acaban de ponerse de acuerdo respecto a cuál era el verdadero nombre que recibía. Además, de la caña se derivaron juegos, como cortarla con una faca, que consistía en lanzarla al aire y con la faca lanzarle un tajo; lo que ésta cortaba era propiedad del autor del hecho, el cual tenía derecho a “chupar” lo cortado.

## BIBLIOGRAFÍA

“Hª de la Baja Alpujarra”, J. Tapia

“Adra s.XIX”, J. A. Ruz

“La guerra de Granada”, Mármol y Carvajal

“La guerra de Granada”, Hurtado de Mendoza

“Los Reyes Católicos”, W. H. Prescott

“Al sur de Granada”, G. Brenan

“La integración de la economía almeriense en el mercado mundial (1778-1936)”, A. Sánchez Picón

“Almería moderna. Siglos XVI-XVIII”, F. Andújar Castillo y otros

“Una estructura de poder. El monopolio de la producción y comercialización del azúcar en Adra (s. XVI-XVII)”, F. Andújar Castillo

“Vivir para comer en Almería”, A. Zapata

“Gastronomía de la Alpujarra”

“Versaciones con Adra”, A. López Romero

## RECETAS

### TAZCABURRAS

LUGAR: ADRA

#### INGREDIENTES:

- BACALAO (PREVIAMENTE 1 DÍA EN REMOJO)
- 2 PIMIENTOS ROJOS
- 2 AJOS
- COMINOS
- 1 GUINDILLA
- 1 MOLLA DE PAN DURO
- ACEITE DE OLIVA EN CRUDO

#### ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer los pimientos, y una vez cocidos se les quita la cabeza y granilla. En un mortero se majan los ajos y un “puñado” de cominos, y luego se baten en la batidora junto con los pimientos y una guindilla. En el agua de cocer los pimientos se hierve el bacalao (pero sólo un hervor para que no se deshaga). A continuación, éste se desmenuza en una fuente grande y se le añade la molla de pan que ha sido mojada un poco con agua. Por último, se incorporan los ingredientes de la batidora y el aceite (que deberá cubrirlo todo). Remover.

Nombre del informante: D<sup>a</sup> Isabel Martínez Morales.

## **PIMENTÓN CON BOQUERONES**

LUGAR: ADRA

### INGREDIENTES:

- 1 KG. PATATAS
- 6 Ó 7 COMINOS
- ALMEJAS
- PEREJIL
- 2 PIMIENTOS VERDES
- SAL
- 1 CEBOLLA
- AZAFRÁN
- 1 TOMATE MADURO
- ACEITE DE OLIVA
- 4 AJOS
- BOQUERONES

### ELABORACIÓN:

En una cazuela se ponen a hervir las patatas troceadas, los pimientos asados y pelados, la cebolla (partida en cuatro cascós), el tomate entero y un puñado de almejas. A medio cocer las patatas, se saca el tomate, se pela y se maja en un mortero junto con los ajos, cominos, azafrán, perejil y sal. Esta pasta se liga con un chorro de aceite de oliva, tal como si fuera una mahonesa. En el agua de la cazuela se pone un puñado de boquerones (sin raspa); se le da un hervor, que el pescado requiere poca cocción, y se le añade lo del mortero, apartándolo de la lumbre casi de inmediato, ya que dicese que “pimentón hervió, pimentón perdió”. Con este caldo, además, se pueden hacer unas ricas gachas.

Nombre del informante: D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Isabel Jiménez Bogas

## **FIDEOS APARTE**

LUGAR:ADRA

### INGREDIENTES:

- TODA CLASE DE PESCADO BLANCO (RAPE, GALLINETA, BRÓTOLA...)
- MEJILLONES, ALMEJAS Y GAMBAS
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1/2 KG. DE FIDEOS GORDOS
- 1 TOMATE
- ACEITE DE OLIVA
- 2 CEBOLLAS
- AZAFRÁN
- AJOS
- SAL

### ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer las cabezas de pescado, los mejillones, las almejas y las gambas con el pimiento, el tomate, los ajos, la cebolla (partidos en trozos) y la sal. Una vez cocido todo, se cuela el caldo, y éste se deja para hacer posteriormente los fideos. En una cacerola se hace una salsa de cebolla con aceite de oliva, y se le añaden los fideos, la molla de los mejillones y las almejas, las gambas peladas y azafrán. Se marea todo, y cuando esté refrito se cubre con el caldo que habíamos hecho antes. Por último, se deja cocer hasta que los fideos se queden “suelos” (ya que se comen con tenedor).

Nombre del informante: D<sup>a</sup> Dolores Vela López.

**GAZPACHO DE ADRA**  
LUGAR: ADRA

INGREDIENTES:

- 3 PEPINOS MEDIANOS
- ACEITE DE OLIVA
- VINAGRE
- SAL
- AGUA

ELABORACIÓN:

Se hace picando en cuadraditos los pepinos (ese que tiene la piel pinchosa y la carne prieta, sin agua en las semillas), se aliñan con el aceite, la sal y el vinagre y luego se añade agua fresquita a discreción.

Nombre del informante: D<sup>a</sup> Isabel Martínez Morales