

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL DE LUBRÍN

JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ LÓPEZ
Universidad de Almería

INTRODUCCIÓN

“Cerca del mar y encaramado en las estribaciones orientales de la Sierra de los Filabres, Lubrín conjuga en las calles, plazas y edificios el empaque de los pueblos del interior con la arquitectura, el color y la gracia de las poblaciones de la **costa mediterránea**” (E. y J. M. Martínez, 1994).

En el contexto político andaluz de las últimas décadas, cuando los pueblos de escasa población se encuentran situados entre montañas, alejados de los centros de poder y urbanos, poca capacidad de decisión política y recursos tradicionales suelen tener los días contados en cuando a progreso social y desarrollo económico. En el caso concreto de la provincia de Almería vemos el contraste y distanciamiento cada vez más profundo entre desarrollo y estancamiento económico si comparamos comarcas o espacios geográficos como el Poniente y el Levante con los pueblos de interior de los Filabres o los del río Nacimiento. Estamos hablando de problemas de despoblación; falta de interés por la recuperación de lugares con potenciales de suelo, calidad de vida y laboriosidad tradicional de las personas; buscar la compatibilidad entre la producción de la agricultura bajo plástico y la de tierras al aire libre, incluyendo el secano; el plástico, el mar, el mármol y la singularidad de productos tradicionales de calidad, sin olvidar las dudas que se plantean sobre la desertización al quedar abandonados los campos que durante siglos han estado activos. El aislamiento, la falta de servicios primarios, la descapitalización, la falta de mano de obra joven y de infraestructuras hacen difícil la solución del problema. Tampoco podemos olvidar que hay posibilidades de recuperación con las nuevas ideas sobre turismo rural, cultural o global, la especialización en productos autóctonos de calidad, la llegada de ocupantes jubilados europeos a las segundas y terceras líneas de playa, la colaboración artesanal de los vecinos de estos pueblos con centros productivos como mano de obra, y la ayuda técnica y económica que las administraciones están prestando a jóvenes con iniciativas empresariales y a proyectos para la mejora de los pueblos.

Los planteamientos actuales de la agricultura y productos ecológicos nos hacen reflexionar sobre el concepto de agricultura tradicional y el derivado tipo o costumbre en el modelo de alimentación. Lo rural siempre es tradicional y lo tradicional ha sido ecológico, por tanto lo ecológico es rural y natural. Tendríamos que empezar a pensar en el fraude, respecto a la alimentación, cuando se manipula la palabra tradicional y se asigna a todo aquellos que tiene alguna seña de identidad con un determinado lugar sin haber tenido en cuenta la composición, formas de elaboración y calidad de las materias primas utilizadas. Lo rural necesita de una especialización. La ciencia de las gentes rurales es la Etnociencia y es necesario considerar la importancia de los sistemas tradiciones de producción que se han utilizados a lo largo de la historia los distintos tipos de suelo utilizando los adecuados para la producción de unos determinados producto, las rotaciones de la tierra, el clima, la vegetación, los animales de un determinado ecosistema y las costumbres alimentarias de las personas de cada lugar. Pero lo que nos mueve a reflexionar sobre el tema de la alimentación de toda la vida, preferentemente del mundo rural, es porque entendemos que, aunque sea el motor del cambio en las técnicas productivas el capital y las demandas económicas-sociales, el tipo de alimentación de cada lugar está relacionada con el modelo cultural y la historia de la vida cotidiana de un grupo social determinado y los productos autóctonos más necesarios para la supervivencia de las personas.

1. LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y GANADERA DESDE EL SIGLO XVI

La producción, en general, ha tenido como fin casi exclusivo en Lubrín el consumo familiar o local, si exceptuamos la comercialización de almendra debido a la gran producción en el último siglo, la venta de cabritos (animales vivos) y el queso de leche de cabra que se vendía en los mercados de Barcelona y Madrid preferentemente. A partir de un buen conocimiento de la variedad y calidad de las tierras (consistencia, textura, cantidad de piedra y color), el potencial agrícola y ganadero, la influencia de la climatología en la recogida y pérdida de cosechas y la utilización del contenido orgánico producidos por los animales del lugar, se ha mantenido la producción hasta mediados del siglo XX, respecto a la agricultura tradicional y ganado por medio de pastoreo, en niveles aceptables. A partir del breve análisis de la evolución de la producción de los alimentos básicos a lo largo de la historia –desde la repoblación hasta nuestros días– podemos apreciar la escasa variación existente en cuanto a las técnicas de producción agrícola, comercialización, costumbres gastronómicas y utilización de los distintos productos que intervienen de forma tradicional en la alimentación de las personas. El municipio de Lubrín, con una extensión de 137.5 km.², está situado en las estribaciones hacia el este de la provincia de Almería, cercano al mar, a veinte km. de la costa de Vera y a una altura de 509 m. sobre el nivel de mar el núcleo urbano y a 888 m. el punto más elevado (Atalaya); clima templado con una media de precipitaciones de 350 l. al año. Estas condiciones climáticas, tipos de suelos y formas tradicionales de vida hacen posible un determinado tipo de alimentación y unas costumbres para la elaboración gastronómica y la evolución de una cocina variada y atractiva, dentro de las características generales de la murciana y almeriense de los Filabres. La vida de las

personas, sus manifestaciones culturales y actividades económicas están relacionadas con el clima dominante en un determinado lugar, dice Bielza (1989:86) que, al menos relativamente la alimentación, vestimenta y vivienda también están condicionadas. En los ambientes rurales este fenómeno es más perceptible por el aprovechamiento de los escasos recursos existentes y su relación con el medio ambiente, agroclima, potencial humano y actividades económicas

* **Del Apeo de Lubrín, que se inició el 3 de enero de 1577** bajo la dirección del Juez Antón de Pareja y el Escribano Luis Ramírez, con el mandato real de saber las casas, bienes y tierras que habían sido propiedad de los moriscos en el municipio, para iniciar el proceso repoblador de las tierras de Lubrín y Sorbas, pertenecientes al Marqués del Carpio. Aunque, en principio la asignación a Lubrín había sido de cuarenta vecinos de acuerdo con las casas existentes en buen estado y la cantidad de tierras válidas para la producción, se tuvieron que contentar con 30 debido a la escasez de familias interesadas en repoblar las tierras cercanas a los Filabres y, en general, en la provincia de Almería. El número final de casas en buen estado para repartir entre los 30 vecinos que llegaron fue de 43 correspondiendo una a la mayoría, dos a siete vecinos y el sacristán por haber colaborado en el repartimiento o haber tenido suerte en los lotes, y 4 que se le adjudicaron a Miguel García. Además de otras casas que había en mal estado y los materiales fueron utilizados para la reparación de las que estaban en buen estado para el uso, en Lubrín se contabilizaron cerca de cien cortijos diseminados por el municipio lo que demuestra el dinamismo económico y social que había tenido durante el periodo morisco. Del apeo recogemos la existencia de fuentes con abundante agua para el consumo humano y sobrante para riego en los pagos de la Alameda, Alcarria, Hinojo, Marchal y Saetí, entre otros lugares, así como pozos y las que corrían por las ramblas en época de lluvia y se utilizaban para hacer funcionar los molinos de grano existentes. También había seis almazaras para la producción de aceite y 206 has. dedicadas al regadío. Predominaba el cultivo de los morales y olivos sobre el almendro, producción más destacada en el municipio a partir del siglo XVIII. “En los lugares de riego abundaban las parras (se mencionan 129 veces en el apeo), higueras y numerosos granados; otros frutales como perales, naranjos, albaricoqueros y nogales también tenían importancia” (J.M. Martínez, 1994: 311). Abundantes pastos existían en la llanura existente entre Uleila, Sorbas y Lubrín donde se alimentaba el ganado autóctono y los rebaños que llegaban de otros lugares del reino de Granada. Otro referente relacionado con la alimentación sería la existencia de numerosos hornos de cocer pan existentes en los núcleos de población, además de los que las familias utilizaban en la mayoría de los cortijos en diseminado para cocer el pan de trigo y cebada. Era una alimentación basado en la producción autóctona y familiar ante el escaso comercio existente, centrándose la mayor actividad en las tiendas de carne y especias dependientes y comercializadas por la administración del señorío.

* En el **Catastro de Ensenada, año de 1753**, aparece el término de Lubrín con una población de 21 eclesiásticos de los que 8 eran curas o capellanes y el resto familiares o criados; poseían ocho casas y tierras suficientes para la supervivencia. Respecto a la población secular contabilizamos 302 vecinos (cabezas de familia o casa) y una población total

en torno a las 1.500 personas, que vivían en doscientas cincuenta casas cuyos alquileres tenían un valor de cinco mil ciento veintisiete reales de vellón cada año. Sobre la producción de productos alimenticios destacamos la existencia de tierras de regadío dedicadas a la siembra de trigo y de cebada todos los años con una buena rentabilidad; en las tierras de secano se sembraba el trigo un año y se hacía descansar la tierra los dos siguientes, mientras que la cebada se producía un año y la tierra descansaba seis. Los cereales, básicos en la alimentación, se completaban con las verduras que se cultivaban en los pequeños huertos familiares aprovechando las zonas más frescas del término o la utilización de aguas subterráneas de pozos y balsas cercanas a las numerosas cortijadas que existen en Lubrín.

“Resulta haver en la xurisdicción de esta dicha villa, pertenecientes a los expresados noventa y nueve cortijos, cuios alquileres suben annualmente a la cantidad de mil doscientos y noventa reales de vellón” (A.H.P.AL., C. Ensenada E-80).

Se completaba la producción con la existencia de ciento veintiocho colmenas propiedad de distintos vecinos de la población y cuatrocientas cuarenta y nueve cabezas de ganado vacuno, doscientas ochenta y nueve de asnal, novecientas noventa y tres de cabrío, ciento cincuenta y tres de lanar, doscientas setenta y tres de cerda y cuarenta y dos mular.

Los dos molinos de “pan moler” propiedad de Señor Duque de Huéscar y otro de Don Juan Camacho y la Capellanía de Don Ramón, el horno para cocer el pan y la almazara (molino de aceite) existente tuvieron un gran protagonismo en la vida cotidiana de las personas en lo referente a la alimentación. Pensemos que estos molinos y horno para cocer el pan general eran utilizados por las personas que no tenían los suyos propios de cortijadas o en los propios cortijos y casas, donde existían en la mayoría, por lo menos, un horno para cocer, costumbre que vemos su inicio en el apeo del siglo XVI y de mantendrá hasta bien avanzado el siglo XX. También había en el pueblo una taberna dedicada a la venta de vinagre y aceite, un estanco regentado por Martín Villalta, barbería propiedad de Antonio de Silva, el escribano Juan Luis de Poveda, el maestro de Escuela Antonio Camacho Sánchez, el arriero Pedro Fuentes con cinco bestias “con las que trajina”, cuarenta y dos labradores, el maestro de molino Francisco de Liévana, el maestro sastre Antonio López Avila, los alpargateros Joseph Fernández Alarcón y Diego Villalta, el maestro hornero Francisco Navarro, los herreros Juan Pérez Navarro y Juan Fernández, doscientos sesenta y seis jornaleros y dieciocho pobres de toda solemnidad. Además de la panorámica general vista sobre la situación del pueblo en cuanto a profesiones y empleo, vemos que la producción agrícola y ganadera se complementaba con un comercio poco destacable pero con lo necesario para la compra de productos de primera necesidad propios de la época. La base alimenticia se componía de los productos tradiciones de siempre, continuando con basa productiva del siglo XVI, desde la repoblación, basada en los cereales, productos de huerta, frutas, ganadería y arbolado básico.

“...consta que en el término de esta Villa se hallan novecientas y noventa piezas de tierra, pertenecientes a sus vecinos seculares y forasteros, hacendados en él. En las cuales ay quarenta y ocho fanegas, once celemines y tres quartillos de sembrado de vega. Tres mil ciento ochenta y nueve fanegas y tres celemines y medio de secano.

Y mil fanegas de tierra yerma, por naturaleza, que nada produce. En cuías tierras de vega y secano se hallan plantadas tres mil cuatrocientos y ocho olivos (179 de primera calidad, 2.634 de segunda y los 595 restantes de tercera). Treinta y tres morales, seiscientos noventa y seis higueras y seiscientos noventa y nueve granados, que sus productos se hallan en su correspondiente estado” (A.H.P.AL, *Ibíd.*).

* En el **Mapa de Abastecimiento y Transportes (año 1948)** por coger un año de referencia a mediados del siglo XX (A.H.P.AL.), encontramos los siguientes datos:

Habitantes: 4.915 (1106 en el pueblo y 3.809 en los campos y entidades menores), de los que 2.342 eran varones y 2.573 eran hembras. Sobre las tierras: de las 4.886 has. de tierras productivas 250 estaban dedicadas al riego y las restantes 4636 eran de secano. El resto estaba dominado por el erial (4.000 has.), monte bajo; 1800 has., atochar 230 has.; alamedas 7 has, etc. En cuanto a la producción dominaba la cebada y el trigo con 550 y 465 has. dedicadas a su cultivo; los guisantes con 50, avena con 15, patatas, 14, maíz con 9 y el resto dedicado al cultivo de cebollas, habas, ajos, centeno, garbanzos y otros de menor importancia. Las pequeñas huertas existentes en La Alcarria, Alameda, Jarales y otros pequeños espacios diseminados por el municipio cultivaban para el consumo familiar y venta de los excedentes en el mercado comarcal de los domingos que se instalaba en las calles céntricas del pueblo. Se producía también pimientos, tomates, calabazas, rábanos, lechugas, acelgas, pepinos, coles y melones de buena calidad, como más significativo.

ARBOLADO BÁSICO y FRUTALES (M.A.T. 1948):

Almendros:	69.900
Olivos:	24.300
Frutales:	2.560, destacando
Albaricoqueros:	200
Moreras:	200
Naranjos y limoneros:	900

Ciruelos, perales, parrales, granados, importancia de las higueras, palmitos y las chumberas, etc.

Respecto a la ganadería: las has. dedicadas a los pastos eran 1.800. Entre las cabezas de ganado tenemos que destacar el cabrío con 5.753; lanar 1.504 y en menor número caballar, asnal 648, mular 476, además de gran cantidad de cerdos y gallinas. Formaba parte de la alimentación la abundante caza menor de perdices, conejos y liebres. Se vendían en otras provincias, mediante los marchantes o comercialización relacionada con los importantes envíos de queso a Madrid y Cataluña, las pieles y lanas. La producción lechera fue importante, con producción permanente de la mitad de la cabaña de cabras y ovejas, produciendo en este año de referencia en torno a los 30 Qm. para la venta, además del utilizado para el consumo familiar que se contabiliza en el circuito comercial. Se completaba la producción animal con la miel extraída de las 150 colmenas existentes. La importancia de la cabaña animal se justifica, además de con la estadística, por la existencia de 5 herrerías que también fabricaban otros utensilios, además de los relacionados con los aperos del campo y herraduras para los animales.

En cuanto al factor social y a riqueza industrial: los agricultores se dedicaban preferentemente al cultivo de cereales, legumbres secas y patatas; destacando el número de personas dedicadas a las labores agrícolas y extractivas, frente a los empleados en otros sectores como la construcción, madera, comercio, servicios (funcionarios, bares, posadas, etc.) y otros indeterminados. El dinamismo comercial era significativo ya que estaban en funcionamiento 19 tiendas de comestibles, tres panaderías, 4 carnicerías, 5 de ropas, paquetería y retales y la venta de pescado la mayoría de los días de forma ambulante. Los molinos de aceite o almazaras llegaron a funcionar 8, los molinos de harina activos eran 11 y los hornos de pan 3 con una producción cercana a los 500 Qm. (aparte del pan que se cocía en los numerosos hornos familiares existentes en los campos –como hemos visto desde el siglo XVI- y el pan que se amasaba en las casas de los núcleos urbanos y se cocía en los hornos de las panaderías).

Sobre el consumo recogemos algunos datos que pueden ser significativos unidos a los datos de producción de todos los sectores relacionados con la alimentación para entender la relación existente entre tradición en la forma de comer de las gentes de Lubrín, la estadística del consumo y la variedad de productos autóctonos existentes. El consumo de carne y jamones en ese año fue de 35.00 kg. pero tenemos que tener en cuenta que estamos hablando de la carne distribuida y controlada por las carnicerías del pueblo, aparte hay que considerar que el consumo se dispararía si contabilizásemos los animales sacrificados diariamente por las familias y la matanza generalizada del cerdo. Si pensamos que la evolución de la población en Lubrín ha ido descendiendo a gran ritmo desde los años cuarenta hasta la fecha, pasando de los 4915 hab. de 1948 a los 1673 de 2002, la producción, consumo e interés económico está cambiando. Otras cifras sobre población serán: 1953: 1392 hab.; 1948: 4915; 1970: 3534; 1977: 2.978; 1982: 2480; 1990: 2179; 1991: 1953; 1996: 1823; 1998: 1780; 2002: 1673, con descenso de la población cercano al 10% en los últimos años, aunque la tradición alimenticia se mantiene, los ritmos y dieta evoluciona atendiendo a la incorporación de nuevos productos, técnicas de producción, mejora de la calidad de vida (agua corriente, electricidad, electrodomésticos, etc.) y la universalización del comercio. Los cereales, hortalizas, frutas variadas, cítricos, viñedo, olivar y almendro han sido históricamente la base alimentaria, junto a la carne procedente del ganado ovino, caprino, porcino, aves y conejos la más utilizada.

2. TRADICIONES Y COSTUMBRES RELACIONADAS CON EL COMENSALISMO

Lubrín, municipio situado en las estribaciones de la Sierra de los Filabres, entre las comarcas del Campo de Tabernas y la del Levante o Bajo Almanzora, debido a su situación y alejamiento de los centros de poder político y económico, las considerables distancias respecto a los pueblos más cercanos y a la capital y las malas comunicaciones han conseguido que Lubrín sea un pueblo alejado de la red de carreteras provinciales e indefinido en cuanto a su ubicación en una determinada comarca con claridad. Ello hace que sea considerado por sus vecinos a través del tiempo como un pueblo bastante autónomo y una

personalidad muy definida debido a ese aislamiento geográfico, aunque no en lo cultural y social. Ha sido o es productor de mineral de hierro y de mármol, basando su economía productiva en la agricultura tradición conviviendo el secano y la huerta; ha tenido mucha importancia la cabaña de ganado cabrío y lanar, destacando el comercio con la existencia de tiendas de productos variados y el popular mercado de los domingos y posteriormente de los miércoles. Pero queremos reseñar la relación existente entre fiesta, diversión y gastronomía, haciendo un resumen de las fiestas más significativas.

FIESTA DE SAN SEBASTIÁN (Día del Santo, de los roscos o del pan). Es la fiesta mayor del pueblo y con más tradición; se relaciona con la pobreza, miseria, época de hambre y epidemias. Es la fiesta de la fertilidad y de la fecundidad, como un homenaje de agradecimiento a la madre tierra y al Santo por haberle concedido algunos favores a lo largo de los tiempos (J.M. Martínez,). La fiesta es bastante singular por la participación social y el lanzamiento de roscos de pan al paso del santo durante el recorrido procesional. El denominado “Día del Santo” sirve para reunir a las familias, recibir a numerosos visitantes y mezclar la fe apasionada por un día con la diversión festiva. Los denominados lanzadores serán los encargados de arrojar, al paso del Santo, los roscos de las promesas desde los balcones o desde cualquier lugar en alto del recorrido procesional. Los verdaderos protagonistas de la fiesta serán los “rosqueros”, encargados de coger en el aire los roscos lanzados, en noble competencia y habilidad. Es una lluvia de roscos los que se lanzan en algunos, sobre todo cuando la imagen de San Sebastián pasa cerca del lugar de lanzamiento. Los roscos se irán colocando en una cuerda para poder mostrar la cantidad recogida. Esta gran cantidad de roscos lanzados en poco tiempo es lo que personaliza la fiesta de Lubrín y la hace distinta al resto de las celebradas en otros pueblos. Lo que realmente convierte el día del Santo en fiesta gastronómica es la reunión de los asistentes en la plaza principal del pueblo una vez finalizada la procesión para degustar platos tradicionales, embutidos del lugar y los roscos del santo con anchoas y atún durante toda la tarde al ritmo de una buena música.

FERIA DEL GANADO, en el mes de mayo. Compra venta de ganado mular, asnal, lanar y cabrío, además de otras pequeñas transacciones económicas relacionadas con pieles, aperos de labranza, huevos, quesos, gallinas, conejos, etc. Era la feria comercial del municipio y con relativa importancia en el conjunto de la comarca del Campo de Tabernas-Levante debido al dinamismo económico de los pueblos limítrofes y, sobre todo, del propio Lubrín por ser centro comercial abastecedor de los numerosos anejos y casas rurales en diseminado del término, estar funcionando las minas de hierro de El Chive, las canteras de mármol de Rambla Aljibe y contar con una importante riqueza agrícola-ganadera basada en la producción de almendra y derivados del ganado cabrío como la leche, queso, carne y pieles. La feria era el lugar de encuentro de agricultores y ganaderos para intercambiar productos, comprar y vender, con el fin de mejorar la cabaña ganadera y los animales dedicados a las labores del campo. Aunque las fiestas más destacadas del pueblo se organizaban en torno al día doce de octubre, la Feria del Mayo se amenizaba con bailes

públicos, conciertos de bandas de música, pasacalles, reuniones gastronómicas y concursos relacionados con la calidad de los animales.

* JUEVES LARDERO, con meriendas de los niños de los colegios y maestros en distintos lugares de las barriadas y pueblo. Alcarria, Alameda, Parlamento y otros, para un día de diversión y convivencia hasta los años setenta. Los asistentes llevaban al campo los alimentos tradicionales del pueblo y sobre manteles en el suelo solían “juntar las comidas” para degustarlas en comunidad. El contacto con la naturaleza durante todo el día, la buena comida y los juegos centraban la actividad de la jornada festiva.

* DÍA DE LAS CASTAÑAS, con la costumbre de reunirse las noches cercanas al día de los difuntos en algunas casas con la intención de pasar un rato entretenido entre amigos pelando o asando castañas para comerlas. Se prolongaba y animaba la noche con la degustación de otros productos, buen vino y juegos relacionados con declaraciones de amor. Era corriente que las niñas o jóvenes, en la tradicional visita al cementerio, llevaran un bolso pequeño con castañas que comían y ofrecían a los acompañantes.

* NAVIDAD, como tiempo especial para la buena mesa y diversión familiar. Reuniones de amigos, aguinados y la mesa como protagonista. Por estas fechas destacan los platos elaborados, la recuperación de recetas culinarias que no se utilizan durante el año, la buena repostería y el acompañamiento de vinos y licores. Los productos de la matanza del cerdo aportan calidad y cantidad a los guisos, pucheros y sabores variados con los embutidos recién hechos. En el pueblo tenemos que mencionar el despliegue festivo desde siempre en torno a la nochevieja, con bastantes fiestas públicas y privadas rivalizando por la mejor organización, diversión y calidad en la comida. No hay tanta tradición en comer las uvas en familia como en celebrar fiestas en locales privados o en los bares del pueblo, con asistencia de bastantes grupos, desde niños a los de mayor edad. Los días de la Semana Santa también cuentan con una gastronomía específica centrada en los potajes de verdura y la repostería de roscos fritos, papaviejos, hojas de limonero y leche frita. Las migas, considerada la comida básica y casi diaria de los campesinos, también se preparaban en los núcleos urbanos los días de lluvia.

3. LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL DEL MUNICIPIO

“Las calles de Lubrín reviven cada miércoles la tradición de un mercado que fue el más importante de la comarca por la masiva afluencia de compradores, vendedores y visitantes. Tuvo un auge el mercado de compraventa de bestias y aperos agrícolas”
(E. y J. M. Martínez, 1994)

Entendemos que la cocina actual denominada tradicional, renovada o nueva tiene su origen en la cocina rural, marinera o en la urbana de siempre. La cocina de Lubrín es la propia de un lugar de interior pero cercano al mar por la proximidad de Garrucha y Vera,

predominando la variedad de platos elaborados, sencillez en la presentación, utilización de productos del lugar y aprovechamiento de los recursos más importantes como son el cabrito, cerdo, liebre, conejo y perdiz en lo referente a carnes; el pescado del día que llegaba desde Garrucha y los productos agrícolas de campos y huertas, completados con las compras realizadas en el mercado de los domingos y posteriormente de los miércoles. “No se debe confundir cocina con gastronomía, aunque suele emplearse de forma indistinta. La cocina, como parte ineludible de la cultura, ha evolucionado a lo largo de la historia, al compás de los tiempos. La penúltima gran revolución se basó en la introducción de productos de América, que conformaron las actuales cocinas mediterráneas: tomate, pimiento (y su derivado el pimentón), patatas, maíz, y judías. Tiene que seguir evolucionando y no quedarse en la recuperación de tradiciones para enmarcarlas en un museo de costumbres populares” (A. Zapata, 1997: 8-10)

La cocina, como decíamos, tiene su base en los productos derivados de la matanza del cerdo, la carne de cabrito y la carne de caza, predominando los potajes, guisos y asados autóctonos o de influencia murciana. El ajo colorao a base de pimientos rojos, patata cocida y bacalao será uno de los platos favoritos junto a las migas, gurullos con perdiz, olla de trigo, puchera de habichuelas, asado de cabrito y los fideos con pescado, sin olvidar el potaje de verduras, el arroz con habichuelas y el caldo pescado. Mención especial merece la repostería a base de almendra y los embutidos de carne de cerdo donde sobresale el chorizo por la singularidad en la utilización de ajo y pimiento en la elaboración.

“En Lubrín durante siglos salieron para Andalucía, España y muchos puntos internacionales, cientos y cientos de arrobas de queso fresco y semicurado, que hacían las delicias de sus incondicionales consumidores. La frescura y el aroma de monte puro de sus pastos y la técnica única de sus queserías para el cuaje y punto de sal, hicieron del queso de Lubrín producto de un prestigio que nunca nadie ha podido igualar todavía con muchas fábricas de quesos en la sierra filabreña. El queso de Lubrín infunde un respeto ganado por los muchos años de perseverancia en el buen hacer de este exquisito y primordial alimento humano” (M.Cuadrado, 1994)

La cocina-gastronomía de Lubrín no difiere demasiado del resto de los pueblos de las comarcas de Filabres -Alhambilla y Levante, con rasgos e influencias significativas de la región murciana, de la cocina morisca y la castellana de los repobladores. Lo que puede darle alguna singularidad es las modificaciones que sufren algunos platos o productos de repostería con aportaciones de LUBRÍNenses que a lo largo del tiempo se han marchado a trabajar a Estados Unidos, Argentina, Francia y Cataluña y al regresar han incorporado parte de la cocina popular de esos lugares. Cada vez más las costumbres andaluzas se van imponiendo a las murcianas por la mejora de las comunicaciones con Granada y Sevilla y la influencia mediática autonómica; en la cocina se percibe por la incorporación de gazpachos variados, pescado frito, habas verdes, los guisos de caza y la mejora en la calidad del aceite de oliva.

Uno de los problemas de la gastronomía en el municipio es la dependencia exterior de los productos para la elaboración de las comidas. La venta ambulante y los mercados de los miércoles son donde se abastecen las amas de casa de verduras, fruta y otros pro-

ductos ante el retroceso en la producción de las huertas de Lubrín. En las tierras de regadío –tampoco en la producción tradicional de secano- ya no se cultiva en los huertos familiares de otras épocas y la calidad de los productos es menor, aunque todavía se pueden comprar en el mercado algunas verduras y frutas de temporada procedentes de los anejos La Alameda y Alcarria, pero en cantidades poco significativas

¿Se debe volver a poner en funcionamiento la agricultura tradicional como atractivo gastronómico para los visitantes de estos pueblos de los Filabres?. ¿Como necesidad sanitaria, como simple placer gastronómico o como problema de mejora económica y recuperación de los espacios rurales? Es una solución económica a la despoblación existente y la falta de estímulo para la estabilización de los jóvenes emprendedores en la zona. La pequeña industria auxiliar de la construcción, agricultura y ganadería, con el complemento del turismo de interior (cultura-rural) es uno de los caminos para la recuperación económica y la estabilidad social. El otro, la necesaria combinación entre agricultura tradicional de secano y regadío, con preferencia de las verduras, frutas y legumbres; mantener en producción los almendros y olivos existentes como arbolado básico; la cría familiar de animales de corral para el consumo y el cuidado del paisaje como estrategia de atracción turística, además de la obtención de estos productos para una alimentación autóctona de calidad.

¿Qué aspectos han singularizado la cocina o, mejor dicho, el entorno de todo lo relacionado con la manera de cocinar y alimentarse de las personas de la comarca?. En lo relacionado con la conservación podemos destacar el uso de alacenas; bidones, vasijas grandes de barro y cántaros para almacenar el aceite; hoyas para conservar lomo y costillas del cerdo fritas y cubiertas de aceite o manteca; embutidos cubiertos con trigo, melones de invierno y chumbos colgados en el techo de las casas para ser consumidos durante el invierno; uvas pasas, higos secos, pan de higo, barras de hielo forradas con sacos y paja de los cereales; posteriormente el uso de neveras, frigoríficos y congeladores.

- Las carnes procedentes de los grandes rebaños de cabras y corderos que han sido el motor fundamental de la economía local, junto con la venta de leche y queso. Continúa la actividad con la modernización de la comercialización al crearse la cooperativa “Los Filabres”, ubicada en el Puntal de Sorbas, por iniciativa de los ganaderos de Lubrín, Uleila del Campo, Sorbas y otros pueblos cercanos. La producción se centra en la leche (más de siete millones de litros al año) y carne de cabrito.

- La matanza del cerdo como elemento básico de los agricultores para la alimentación de todo el año. Jamones, embutidos y fritos como base para la preparación de la comida principal, completada con la leche de cabra y el queso.

- El pescado fresco diario que llegaba y continua llegando en burros o furgonetas traído directamente de Garrucha, o de Tabernas, previamente comprado en la lonja de la capital.

- Las verduras naturales y sabrosas vendidas en el mercado semanal por los hortelanos de Antas y los productos autóctonos de la Alameda, Huertecica, Jarales y Alcarria.

- El aceite de oliva virgen extra producido en las almazaras de Lubrín y pueblos limítrofes como Uleila del Campo o Tabernas.

- La tradición comercial con la existencia de grandes almacenes de distribución en el pueblo a lo largo del siglo XX, destacando por la importancia de negocio la familia Bau-

tista, Cecilio Ramos, Ragamar, Hermanos Martínez y franquicia de Vivó para una parte de la provincia

- Los salazones y embutidos variados suministrados por los “sardineros” procedentes de Huerca-Overa y Albox, que instalan sus puestos de venta ambulante en los días de mercado, han sido también importantes en la alimentación del pueblo.

- Se puede hablar de cuidar las costumbres y tradiciones relacionadas con la alimentación, pero mejorando en comercialización y técnicas productivas con la participación de los ganaderos de Lubrín en la SCA “Los Filabres”, para recogida, enfriamiento y venta de leche con una producción superior a los 14 millones de litros anuales; esta cooperativa de productos lácteos situada en El Puntal, cuenta con la participación de la mayoría de los ganaderos de los pueblos limítrofes, destacando Lubrín y Sorbas por el volumen de producción. El matadero de cabrito lechal, instalado en el polígono industrial, además de ser uno de los recursos económicos básicos del municipio mantiene la calidad de la popular carne de cabrito en la cocina local con las máximas garantías sanitarias; al industrializar el producto se mantiene la costumbre de comercializar la carne más apetecida por los LUBRÍNENSES tanto para su producción como para el consumo del propio pueblo. La carne sobrante del consumo local, presente en numerosos platos tradicionales, se continua enviando a Madrid o Barcelona como es costumbre, generalmente a partir de transacciones efectuadas por los marchantes o los posteriores compradores de ganado vivo, hasta el envío en la actualidad de la carne troceada y envasada. Los cuadros que adjuntamos relacionado con las producciones desde el siglo XVI y los platos más característicos de la cocina de Lubrín pueden ser el resumen más significativo de la historia y realidad actual de la cocina rural tradicional de un pueblo de la sierra, pero cercano al mar.

CUADRO N° 1 : EVOLUCIÓN ECONÓMICA

ELEMENTO	REPARTIMIENTO	CATASTRO ENSENADA	MAPA 1948	CATASTRO 1982
TIERRA SECANO	DE 970	3.562	4636	4338
TIERRA REGADÍO	DE 80.5	---	250	206
ALMENDROS	45	---	69.900	---
OLIVOS	3.305	4.049	24.300	558 Has.
MORALES	144	40	250	---
FRUTALES	273	886	2.560	406 Has.
ALMAZARAS	2	---	8	1
MOLINOS	1	2	11	---

En la actualidad (datos de 2002), de las 1.180 has. cultivadas dedican al almendro la mayoría con 31 de regadío y 769 de seco.

CUADRO N° 2: PLATOS BÁSICOS PARA LA ALIMENTACIÓN. Selección de platos e ingredientes que intervienen para la elaboración.

PLATO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
ANDRAJOS					X						X		X											X		
ARROZ CON HABICHUELAS		X	X									X								X					X	
ASADO AL HORNO						X		X										X		X						
CALABAZA EN EL PEROL				X	X	X						X		X											X	
CHOTO AL AJO CABAÑIL									X				X					X		X		X				
GACHAS													X							X	X	X	X			
GUISADO DE COLLEJAS	X					X																		X		
GUIZO DE CONEJO					X		X			X								X		X						
GURULLOS DE CONEJO					X	X	X					X				X	X									
GURULLOS DE PERDIZ					X				X								X		X				X			
MENESTRA DE LUBRÍN	X				X	X									X											
MIGAS						X						X									X					
OLLA DE TRIGO						X			X					X											X	
PATATAS EN AJO CABAÑIL																		X				X				
PIMENTÓN DE HABICHUELAS					X							X						X				X	X			
PIMENTÓN MARCHAL			X															X			X	X	X			
POTAJE DE PANETES					X				X			X		X				X		X		X	X			
POTAJE DE VERANO			X	X	X							X				X		X				X	X			
PUCHERA DE CARDOS						X						X		X				X								
SOPA HUEVOS FRITOS	X					X							X		X											
SOPA LOMO DE HORZA					X	X							X		X								X			
TABLINAS						X							X										X			
TRIGO CON PERDIZ					X	X					X	X		X					X						X	

- | | | |
|------------|-----------------------|--------------|
| 1 almendra | 9 garbanzos | 17 pasta |
| 2 arroz | 10 guisantes | 18 patatas |
| 3 bacalao | 11 habas | 19 perdiz |
| 4 calabaza | 12 habichuelas | 20 perejil |
| 5 cebolla | 13 harina o pan | 21 pescado |
| 6 cerdo | 14 hinojos y/o cardos | 22 pimentón |
| 7 conejo | 15 huevos | 23 pimientos |
| 8 choto | 16 judías | 24 trigo |

BASE PARA LA MAYORÍA DE LAS COMIDAS: aceite, tomates (frescos o secos) y ajo.

- ACEITE: en todas
- TOMATE: en todas menos en Choto en ajo cabañil, Asado al horno de cabrito,

Calabaza en el perol, Sopa de huevos fritos, Olla de trigo, Migas y Tablinas

· AJO: en todas menos en Potaje Verano, Gurullos con perdiz, Puchera de cardos e hinojos, Sopa de lomo de horza, Olla de trigo, Migas y Andrajos.

· OTROS INGREDIENTES: en contadas ocasiones y en pequeñas cantidades o platos muy específicos acelgas, alcachofas, laurel, lechuga, limón y vino. Se utilizan bastante para aderezar la pimienta, los cominos y el azafrán o colorante. Se acompañan numerosas comidas con aceitunas (verdes en sal y negras partidas) y rábanos; se consideran de importancia para bastantes platos tanto los pimientos como los tomates secos.

CUADRO Nº 3: *POSTRES Y REPOSTERÍA. Selección y productos para la elaboración.*

REPOSTERÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
CUAJADO MANDUNDA		X	X		X	X	X		X	X		
HUEVOS A LA NIEVE			X	X	X		X	X	X	X		
PAPAVIEJOS MARCHAL			X		X	X		X	X			X
ROSCOS JACINTOS	X		X			X	X		X		X	
TORTA DE ALMENDRA		X	X		X	X	X					
TORTA DE MANTECA			X			X					X	
YEMAS DE LUBRÍN		X	X		X		X		X			X

1 aguardiente

2 almendra

3 azúcar

4 bizcocho

5 canela

6 harina

7 huevos

8 leche

9 limón

10 maicena o similar

11 manteca

12 patatas

4. BIBLIOGRAFÍA

BIELZA DE ORY, V. (coord.) (1989): Territorio y Sociedad en España I. Geografía Física. Madrid, Taurus.

CATASTRO DE ENSENADA DE LUBRÍN. Archivo Histórico Provincial de Almería. Leg. E- 80.

CUADRADO FORNIELES, M.: "Lubrín. El reino de la artesanía y el buen queso", en La Voz de Almería, 30-10-1994, p.24.

INSTITUTO PROVINCIAL DE ESTADÍSTICA: Datos del Padrón de Habitantes de algunos años. Almería.

INSTITUTO DE ESTADÍSTICA DE ANDALUCÍA: Datos varios sobre el municipio de Lubrín. Sevilla, Junta de Andalucía.

MAPA DE ABASTECIMIENTOS Y TRANSPORTES: Lubrín, 1948 y 1950. A.H.P. de Almería ABA-Lubrín

- MARTÍNEZ LÓPEZ, José Miguel (1994): Los Repartimientos de Alcudia de Monteagud, Benizalón, Lucainena de las Torres, Tahal, Lubrín y Sorbas (Almería, siglo XVI). Granada, Servicio de Publicaciones de la Universidad.
- MARTÍNEZ LÓPEZ, José Miguel (1990): “El Apeo de Lubrín”, en Almería entre Culturas. Almería, Instituto de Estudios Almerienses, Tomo II, pp.821-836.
- MARTÍNEZ LÓPEZ, E. y J. M. (1994): “Lubrín”, folleto divulgativo sobre el municipio. Palma de Mallorca, Delta Publicidad e Imagen. Ayuntamiento de Lubrín.
- MOLINA PARDO, F. (2001): “El resurgir del medio rural”, en Foco Sur, 64, dic., pp.26-27.
- ZAPATA, A. (1997): El gran libro de la Cocina Almeriense. Madrid, Mediterráneo-Agedime y La Voz de Almería.

ANEXO

A) Relación de platos con mayor arraigo en el municipio

1) Tapas

- . Arenques con huevo
- . Boladillos de atún
- . Fritailla
- . Revoltillo
- . Habas con tocino o bacalao
- . Pipirrana

2) Platos elaborados

- . Ajo colorao con bacalao y huevo
- . Ajo de almendras tiernas
- * Andrajos
- * Arroz con habichuelas y bacalao
- * Asado al horno de cabrito (lata de cabrito al horno)
- * Calabaza en el perol o “carnero”
- . Caldo de huevos
- * Cuajada mandunda
- * Choto en ajo cabañil
- . Ensalada de pimientos asados
- . Gachas de leche
- * Gachas
- * Guisado de collejas
- * Guiso de conejo
- . Guiso de choto
- * Gurullos con perdiz y conejo de monte
- * Menestra de Lubrín
- * Migas de harina fuerte con remojo y “tajás”
- * Olla de trigo
- * Patatas en ajo cabañil

- * Pimentón con habichuelas
- * Pimentón del Marchal
- * Potaje de panetes
- * Potaje de verano
- * Puchera de cardos e hinojos
- . Queso de leche de cabra
- . Rin-Ran
- * Sopa de huevos fritos
- * Sopa de lomo de olza
- * Tablinas
- * Trigo con perdiz y oreja de cerdo

3) Postres y repostería

- . Alfajores y yemas de almendra
- * Cuajada mandunda
- . Helado “chambis de mantecao”
- * Huevos a la nieve
- . Mantecados bastos
- . Mantecados de vino
- . Pan de higo
- * Papaviejos
- . Piononos
- . Polvorones, estilo Lubrín
- * Roscos jacintos
- . Roscos mandundos
- * Torta de almendra
- * Torta de manteca
- * Yemas, estilo Lubrín

(* platos que aparecen en el recetario del libro)

B) Clasificación de los ingredientes más utilizados

PLATOS ELABORADOS (23)	REPOSTERÍA (7)
Aceite (todas)	Aguardiente (1)
Almendra (3)	Almendra (3)
Carne de cerdo o embutidos (12)	Azúcar (en todos)
Cebolla (11)	Bizcocho (1)
Garbanzos (3)	Canela (5)
Habichuelas (7)	Harina (5)
Harina o pan (8)	Huevos (6)
Huevos (4)	Leche (2)
Patatas (9)	Limón (5)
Perejil (6)	Maicena (2)
Pescado o balacao (6)	Manteca (2)
Pimentón (9)	Patata (2)
Pimientos (10)	
Tomate y ajo (la mayoría)	