

LA COCINA GADITANA

Vinos de Jerez, Sanlúcar, el Puerto, Rota, Chipiona y Chiclana.—Las almadrabas.—Los navazos.—Las salinas y su "despesco" y sus "prés-salés".—Naranjas de Tarifa. Las calabazas de Rota detuvieron a un ejército francés. Riqueza singular ictiológica.—Las tiendas de montañés. El arroz con gambas.—El ostión frito y guisado.—Las coquinas portuenses.—Sopas caseras gaditanas.—El ajo caliente cortijero.—El "caldillo de perro".—Los "freidores de Cádiz".—La "piriñaca".—La lisa, el choco, las "castañuelas".—Las espinas del sábalo.—El bacalao a la isleña.—Las caballas.—Los corrales de pesca del Duque de Osuna.—La laguna de la Janda.—Un torero cocinero y sus perdices.—La "fritá" y la "pringá", traducidas al francés y al madrileño.—La caldereta de la feria de Caulina.—Los alfajores de la patria del *doctor Thebussem*.—Embutidos y quesos.—Higos chumbos, palmitos, espárragos y caracoles.

Esta varia, compleja, singular provincia de Cádiz, la que cuenta mayor número de ciudades y villas de más de diez mil habitantes en más reducido territorio, y la que tiene en España menos aldeas, con sus tres zonas marítima, cortijera y serrana, puerta del Mediterráneo, llena de sol y ca-

lurosa en sus costas, con nieves casi perpetuas en la cumbre de San Cristóbal, atalaya que guía en días claros a los navegantes del Estrecho, posee una cocina tan varia como su naturaleza geológica y topográfica y como sus costumbres diversas y sus modos diferentes, en los que podrían señalarse cuatro agrupaciones bien distintas: habitantes de la bahía de Cádiz y la costa desde la desembocadura del Guadalquivir hasta el Cabo de Trafalgar; jerezanos hasta la serranía; habitantes de las torturadas montañas que prosiguen al Este hasta Ronda y al Sur hasta el Peñón de Gibraltar, y, finalmente, algecireños y comarcanos del Estrecho.

Y así, en esta variedad, se encuentra una de las más ricas cocinas regionales que hay en España. Luego, ved aquí cuán pródiga fué la naturaleza con estas comarcas; en vinos disputan la supremacía a los más famosos del mundo los amontillados de Jerez, los finos olorosos del Puerto de Santa María, la manzanilla de Sanlúcar, la tintilla de Rota (1) y los blancos de pasto de Chiclana; como dice la gente marina, es, como la costa de Huelva, uno de los más ricos viveros de peces y lugar donde se instalan las más importantes almadrabas del mundo, que capturan cada año millares de atunes, a su paso anual hacia el Mediterráneo, donde desovan. En frutas, legumbres y hortalizas la riqueza de esta provincia asombra;

(1) En el libro *Del Norte y del Sur*, José Navarrete dedica un delicioso capítulo a la preparación de la tintilla.

entre Rota y Sanlúcar de Barrameda podrá el viajero conocer los *navazos*, que producen verduras de un sabor singular. Son estos *navazos* excavaciones hechas en las dunas playeras, cuyo fondo se ve dos veces cada día humedecido de agua dulce que llega hasta allí por la presión del mar en la creciente de sus mareas. Los franceses llamarían a estas verduras *prés-salés*, como llaman a los corderos que apacientan cerca del mar. En la provincia de Cádiz hay, además otra semejante producción exquisita: en las salinas que se extienden desde la desembocadura del Guadalete hasta la del río Arillo se siembran en las lindes de los secaderos, esteros y caños, alcachofas —allí llamadas *alcauciles*— que superan en ternura y delicado sabor a todas las de España. El extenso y llano campo de Rota es un ejemplar de minifundios que interesará al viajero, por poco sociólogo que sea; pero en todo caso sepa que en este campo, cultivado como un jardín, mata por mata, se crían productos incomparables, singularmente tomates, pimientos, melones y calabazas (1). En Tarifa se producen unas

(1) Estas calabazas redondas y de gran tamaño se ponen a secar en los pretiles de las azoteas que cubren todas las casas de la linda villa, sobre las que destaca la enorme mole de un castillo-palacio que perteneció al Ducado de Osuna. En la guerra de la Independencia un destacamento del ejército francés que ocupaba Jerez, avanzaba hacia la costa cuando divisó Rota y la creyó erizada de cañones, viendo las calabazas que había en todas las casas, retrocediendo a Jerez, librándose así Rota del saqueo y expolio.

naranjas indígenas, no trasplantadas de Portugal ni de China, de enorme tamaño y de bondad extraordinaria. En los extensos cortijos de Jerez se crían, aparte de los cereales, gallinas ponedoras de huevos incomparables en tamaño y sabor, y en la serranía, que parece continuación de la de Extremadura, Sevilla y Huelva, el cerdo, engordado con bellotas, abastece de lomos y embutidos a buena parte de Andalucía. No hay truchas en los ríos gaditanos ni llega a ellos el salmón para desovar, pero, en cambio, existe en los caños de sus salinas y en los estuarios la *lisa*, que es gustosísimo pez, y la *coquina* portuense y el cangrejo, que se deja arrancar las *bocas* llamadas de la Isla, y el *ostión*, que es cosa digna de conocerse, y la *gamba*, que no puede traerse fresca al interior, y otros curiosos mariscos: *burgaillos*, *cañailas*, *muergo*, *estrellas de mar*, *cangrejos*, etc., etc.

No parte de la cocina andaluza, aunque posee y practica la mayor parte de sus guisos, sino una cocina regional característica y entera puede encontrar el aficionado al buen comer en la provincia de Cádiz, que donde lo hay se luce, y donde quiera la Naturaleza se muestra pródiga, el ingenio humano se esfuerza y esmera y perfecciona. Así en las playas y en los cortijos y en las sierras, en Cádiz y San Fernando, en los Puertos y Rota, en Sanlúcar y Chiclana, en Medina y Vejer, en Jerez y Arcos, en Grazalema y Ubrique, en Algeciras y La Línea, en Bornos y en San Roque, el viajero encontrará cocineros afamados en la región; *tiendas de montañés* y ventas

y ventorros con guisos típicos de cada lugar y soleras de vinos a veces centenarias.

Pocas cocinas regionales pueden abastecer con variadas listas todos los servicios de una mesa, desde los aperitivos y entremeses hasta los licores. La gaditana, no sólo lo logra, sino que se llega en ella a considerables excesos. En 1891 ofrecióse a Isaac Peral un banquete en el barrio de Guía, del Puerto de Santa María, en el que figuraron veintiún platos, todos de pescados y mariscos y todos preparados al estilo de los marineros, que son los habitantes de aquella barriada.

Son frecuentes en los puertos estas fiestas en que sólo hay platos de pescados guisados como los guisan en los barcos de pesca, llamados *parejas*, que suelen estar algunos días en alta mar. Podría hacerse una interesante colección de listas de estas comidas. He aquí la de una que fué recordada recientemente en el *Diario de Cádiz*; se dió el 26 de febrero de 1899 en honor del sainetero Javier de Burgos, y se compuso de los siguientes platos:

Raya en pimentón.
Salmonetes al horno.
Dentones asados.
Róbalo a la marinera.
Pescadillas fritas.

No se enumeran en esa lista los entremeses y los postres, que fueron también regionales, ni se cuenta que siendo Javier de Burgos uno de los más afamados

manzanilleros que hubo en España, en aquel atardecer, como en los anteriores, visitó las tiendas clásicas del *manzanilleo*, algunas centenarias, y que ya se citan en los periódicos que se publicaron en Cádiz durante el período de las Cortes famosas.

La *manzanilla* es un vino suave, aromoso y lígerísimo, que, criado en Sanlúcar de Barrameda, se perfecciona y mejora en el ambiente salino de Cádiz. Las personas más significadas de la población no se desdoraban de concurrir a las tertulias que se formaban en todas las *tiendas de montañeses* y colmados y tomar una o varias cañas de este vino (1). La abundancia de mariscos que se crían en la bahía gaditana, hacía más gradable esta costumbre, porque se los consumía, diversamente preparados, acompañando al vino.

(1) He aquí un bello soneto en que el poeta Miguel Benítez de Castro canta este vino singular:

Límpida copa o reluciente caña,
fino diamante que se torna en oro,
tu seno encierra el fúlgido tesoro
del bello sol que a Andalucía baña.

Riendo inspiras del amor la hazaña,
los ensueños a ti fluyen a coro
y en la ilusión de tu cristal sonoro
vibra encendido el corazón de España.

Ven a mis labios, copa que mareas;
alas ponle al corcel de mis ideas
con la luz de tu loca manzanilla.

Y en la misa de un verso peregrino,
te alzaré, como un cáliz ambarino,
bajo el cielo inmortal de mi Sevilla.