



Rutas con sabor



Écija. Sevilla



Almodóvar del Río. Córdoba



Huelva



Sevilla



Carmona. Sevilla



Almonete. Huelva



Isla Cristina. Huelva



Jerez de la Frontera. Cádiz



Playa de La Barrosa. Chiclana de la Frontera. Cádiz



Málaga





Plaza del Potro. Córdoba



Úbeda. Jaén



Villanueva del Arzobispo. Jaén



Almería



Cabo de Gata. Almería



Alhambra de Granada

Guengirola

Mediterráneo



Antequera. Málaga

- Ruta 1**
De entremares y reposo de Platero
- Ruta 2**
De la Mezquita a Sevilla por rutas bandoleras
- Ruta 3**
De Sierra, desierto y mar
- Ruta 4**
De litoral hacia la Castilla nueva



Sevilla

ANDALUCÍA, MÁS ALLÁ DE LOS FRITOS Y LAS SOPAS FRÍAS

El carácter inmemorial de encuentro de culturas gastronómicas (griega, púnica, romana, visigoda, musulmana, judía y americana), junto a la enorme extensión del territorio que comprende la comunidad autónoma de Andalucía, con sus ocho provincias y su enorme variedad geográfica y climática, que incluye litorales mediterráneo y atlántico, alta montaña, sierras diversas, valles y vegas, humedales, secarrales y hasta desierto puro y duro, se refleja en una muy amplia paleta gastronómica que, aunque con gran cantidad de nexos y elementos comunes, posee especificidades en cada uno de sus rincones. Tradicionalmente, se ha identificado la región sobre la base de los fritos y las sopas frías, pero tal fama oculta con frecuencia una cocina popular y campechana, pero sólida en sus fundamentos y extraordinariamente rica en matices.

Trascendiendo el gazpacho y todos sus muchos adláteres de sopas frías, y las frituras de pescado, tan memorables y tan distintas en los estilos de

Cádiz y Málaga, Andalucía cuenta con un amplio repertorio de platos de excelente factura. En sopas son de obligada mención los gaditanos caldillo de perro, de pescado; el ajo caliente, y las sopas de gato, horneadas y casi en torta; el caldo pimentón almeriense; o la sopa de boquerones que bordean en Málaga. De la olla cabe destacar el potaje de garbanzos a la andaluza, los potajes de trigo y de lentejas granadinos, y la alboronía cordobesa. Platos de huevos señeros, además de fritos al gusto de la pintura velazqueña, son la tortilla del Sacromonte, los huevos a la flamenca de Sevilla o la tortilla de patata rallada gaditana. Las ensaladas son innúmeras, y en verduras brillan los alcauciles rellenos de Cádiz; las espinacas a la cordobesa, las berenjenas con queso (que enloquecieron a don Baltasar de Alcázar), los trigueros o amarguillos en tortillas tan andaluzas, el ajo de la mano, cordobés y de Jaén o los pimientos a la malagueña. La lista de platos de pescado es inagotable y en ella están la urta a la roteña, el pez espada en amarillo, la pescada blanca al ajillo, el besugo a la piriñaca, la morada de sardinas de Motril y de Málaga, los onubenses choccos con habas, el rape

marinero que hacen en Málaga o la raya al pimentón. En el capítulo de carnes, valgan las referencias del rabo de toro a la cordobesa, el aji-pollo con patatas, el pato a la sevillana con aceitunas, las perdices a lo torero o las calderetas de cordero que preparan en las serranías de Jaén y Córdoba. Y, como colofón, ¿qué decir de la dulcería de tan hondo sabor árabe, judío, morisco y mozárabe en forma de alajú, piñonate, bollo maimón, utreros mostachones o gajarros cordobeses?

RUTA DE SIERRA, DESIERTO Y MAR

La ruta empieza en **Granada**, más brillante que la flor y más sabrosa que el fruto que tiene por nombre (al decir de Alejandro Dumas, tan poco dado al halago en su periplo por tierra hispana), se eleva sobre sus ríos, Darro y Genil, para proyectarse en la Alhambra y el Generalife, o los barrios del Sacromonte y el Albaicín, en una aristocracia paisajística sin parangón posible. De Granada se ha dicho todo y, por quedarnos con algo, valga la exclamación del emperador Carlos V al



avistarla: “¡Desdichado el que tal perdió!”. De Granada conviene no perderse nada y entre el nada platos como el remojón de naranja y bacalao; unos espárragos fritos de Huétor Tájar; la tortilla del Sacromonte, con sesos de cordero que son gloria para la memoria del paladar; la sopa granadina, las habitas fritas con jamón de Trevélez; el cordero con granada, de reminiscencias moriscas; la gallina granadina, con boniatos, espinacas y plátano, y un postre universal que son los piononos de Santa Fe. En Granada hay varios restaurantes notables, pero si se pretende dar con uno que reúna todo lo mejor y más típico de la cocina tradicional, la opción es sin duda **Las Tinajas**, donde, además de una sugerente carta, se brindan dos menús degustación, “Granadino” y “Gastronómico”, de muy altos y apasionantes vuelos.

Desde Granada, bajando hacia la costa y torciendo a la izquierda, tras dejar atrás el alto del Suspiro del Moro, se entra en las Alpujarras, donde pueden hacerse altos en **Órgiva**, con hermosa iglesia de torres gemelas, **Capileira** (que cuenta con un local, **Finca los Llanos**, muy a considerar), **Pampaneira** (aquí atención al

restaurante **Alfonso**) y **Trevélez**, el pueblo más alto de España (1.476 m de altitud) y uno de los más afamados por su oferta chacinera, en la que brilla con luz propia el excelente jamón que su nombre lleva. La gastronomía alpujarreña es recia y noble a partes iguales y entre su oferta destacan platos como sopas de pimientos y tomates; puchero de pencas, con habichuelas secas, garbanzos, carne de cerdo, rabo salado, patatas y pencas de alcachofa; potaje de puñaico, con habas secas, trigo, lentejas, hinojo, pimiento y tomates secos, oreja y rabo de cerdo; cazuela serrana o de papas, de arroz, patatas, tocino y raspa de bacalao; gachas y migas alpujarreñas de maíz; sobrehusa, que es cocido de hinojos, panceta, longaniza, pimientos secos, ajos, vino blanco y pimienta; potaje dulce de castañas, a base de azúcar, canela y matalahúga; roscos de calabaza; sopas de leche o soplillos de murtas, que son dulce de huevos, azúcar, almendras y raspadura de limón.

Desde los altos serranos la ruta sigue y baja hasta el desierto almeriense, con parada en **Tabernas**, donde aún se alcanzan los platos que fueron escenario de *La muerte tenía un precio* o *El*

bueno, el feo y el malo. Aquí hay que dar cuenta de unas tarbinas, reliquia casi neolítica a base de aceite, agua, harina y pan frito; de los gurullos con conejo, o, en su tiempo, del potente trigo, que es puchero a base de garbanzos, trigo, tocino, morcilla e hinojo. Desde los secarrales taberneros al mar que reposa al pie de **Mojácar**, pueblo montado sobre la Sierra Cabrera, blanquísimo de calles, y eterno en susurros y esencias moras. A la mesa, la alternativa de mar puede centrarse en ventresca de atún rojo a la parrilla, cabeza de gallopedro frita o cualquiera de sus guisos marineros. Si la opción es de interior, hay que ir a **Casa Adelina**, donde brindan rotundidades del tipo grullos, ajocolrao, migas y caracoles.

RUTA DE LITORAL HACIA LA CASTILLA NUEVA

La aventura comienza en **Málaga**, con un paseo por su calle Larios y visita al castillo de Gibralfaro y a su hermosa catedral, uno de los máximos exponentes del arte sacro renacentista andaluz. En el aperitivo, imprescindible empezar con unas panojas, bo-



Rabo de toro



Salmorejo



La Taberna. Palma del Río. Córdoba

querones enharinados y unidos por la cola, como en abanico, y fritos mediante fórmula bien guardada. Después, a la mesa, interesantes sugerencias, como ajoblanco con uvas, berza malagueña, sardinas en espeto, sopa de rape, jibia con papas o guiso de calabaza. Al postre, cualquier cosa con un vino de Málaga o el más vanguardista y dulce de Almachar.

De la capital malagueña a **Antequera**, inmersa en un paraje único en el que lucen La Vega, el pantano del Chorro o el Parque Natural del Torcal, en imponente paisaje kárstico, y unigida dentro de un hermoso núcleo urbano barroco. Aquí hay que empezar con un tapeo a conciencia en los bares y tabernas situados en torno a la calle Infante Don Fernando, para seguir camino hasta alguno de los cortijos y caseríos de las afueras, donde poder degustar tipismos como la porra antequerana (variante del salmo-

rejo), los flamenquines o el bienmesabe antequerano. Al postre y para el zurrón peregrino, el pan dulce de origen árabe que llaman mollete.

Carretera y manta hasta **Loja**, en la provincia de Granada y en el valle del Genil, conocida como "flor entre espigas" y lugar, en belleza, único. Aquí el aperitivo, por extraño que parezca, debe ser tarrina de excelente caviar, que se produce en la piscifactoría de Riofrío. En el yantar sereno, un buen plato de trucha y al postre el tipismo de sus roscos de Loja.

De Loja a **Jaén** capital, donde vivió aquel Lope de Sosa que dio pie a la cena jocosa de Baltasar de Alcázar y que hoy muestra con orgullo su imponente Alcazaba, el arco de San Lorenzo, monumento nacional, y un monasterio, el de Santa Clara, donde se custodiaba el originalísimo *Cristo del bambú*. En Jaén hay mucho y potente donde escoger a la hora de la pitanza: pipirrana, que es ensalada de hortalizas crudas y majado de pan y ajos; ajilimójili, un medio puré de patata, vinagre y pimiento rojo; alboronía, suerte de pisto antiguo; picadillo de jamón y carne, y bacalao con patatas o en andrajos. Para el final, hornazos de Vilches o mantecados de Villacarrillo.

La ruta continúa hacia **Baeza**, Patrimonio de la Humanidad, lugar hermoso y uno de los destinos docentes de Antonio Machado. Tras la visita al conjunto monumental y al aulita donde enseñó don Antonio, hay que lanzarse al tapeo inmisericorde por sus muchos bares y botillerías, para finalmente recalar en el restaurante **Juanito**, templo sumo del culto al aceite de oliva bueno, donde se come un paté de perdiz que quita el sentido, un pichón al estilo de la dueña y un bacalao con tomate de raza, u optar por cualquier otro lugar donde degustar el bacalao estilo Baeza, faisán con setas y sus típicos hojaldres.

El camino concluye en **Bailén**, lugar idóneo para henchirse de patriotismo recordando el 200 aniversario de la

primera gran derrota de las tropas napoleónicas. Tampoco es mal sitio para degustar una gastronomía de frontera que funde lo andaluz con lo manchego en preparaciones como los guñapos, que son como galianos o gazpachos manchegos, pero a base de pescado y almejas; ajoblanco; calandrajos, papas a lo pobre; revuelto de setas; platos de ciervo o jabalí, o perdiz en escabeche, todo ello regado con el vino local, único que se produce en Jaén y que se elabora con una original uva autóctona, la molinera. A los postres y para el camino, papajotes.

DE LA MEZQUITA A SEVILLA POR RUTAS BANDOLERAS

El camino comienza en **Córdoba**, la que fuera emporio y meca de Occidente y hoy es ciudad de luz, laberinto de patios enjabelgados con flores, una inigualable Mezquita, Catedral, Sinagoga, Alcázar de los Reyes Cristianos, antiguo Hospital de la Caridad y un horizonte desde el que se divisa, lejana y sola, Medina Azahara. En Cór-



Casa Robles. Sevilla

do se puede comer en cualquier parte y para empezar un buen platillo de jamón del Valle de Los Pedroches, salchichón de Pozoblanco y morcillas de Fuenteovejuna; unas recias migas serranas, o unos refrescantes gazpachos blancos y rojos o el típico salmorejo. En la zona central del condumio son recomendables el asadillo de pimientos con perdiz; el perol cordobés de arroz caldoso con carne o la olla cordobesa con su col y sus garbanzos de Cañete; las habichuelas con perdiz escabechada; el cochifrito de cabrito, y un postre sumo que es el pastel cordobés, a base de hojaldre y cabello de ángel, como no podía ser menos en la arcangélica ciudad. Todo ello, ni que decir tiene, regado en la disyuntiva de moriles o manzanilla, que en la práctica suele ser elección bien sencilla. Restaurante emblemático por antonomasia (aunque otros, como *Pic-Nic* o *Choco* piten más en las guías gastronómicas) es **El Caballo Rojo**, donde es casi obligado hincarle el diente a la ensalada sefardí, a los alcuciles con habitas, al rabo de toro a la cordobesa, a la pierna de cordero a la miel, de sentida esencia sefardí, a la merluza con boronía o al confit al Pedro Ximénez.

Saliendo de Córdoba y dejando el Guadalquivir a la izquierda, y tras alto en Medina Azahara, se llega a **Almodóvar del Río**, con imponente castillo moro, que antes fuera fortaleza ibera y después castro romano, y una oferta gastronómica de primera, que incluye mazamorra (salmorejo blanco de almendras), alcachofas al moriles, lomo de venado a la parrilla y, a su tiempo, gachas dulces de Todos los Santos. Cocina tradicional cordobesa a base de requetebién puede degustarse en el restaurante **La Taberna**, donde destaca el lomo de bacalao confitado en oliva extra y en lecho de pisto, perdiz patirroja encebollada al punto de escabeche y budín de cuajada con miel de flor de romero.

Dejando atrás, con harto dolor sin du-



Pastelería Robles. Sevilla

da, Almodóvar del Río, y bordeando el Guadalquivir hasta que éste encuentra al Genil, se llega a **Palma del Río** que cuenta con platos típicos como el gazpacho de habas secas, la ensalada de naranja con bacalao, el revuelto de espárragos trigueros, el lomo relleno y unos dulcísimos merengues.

Siguiente alto en **Écija**, ya en la provincia de Sevilla, hacia donde iban con sus novias los asaltantes de la diligencia de Carmona, en los versos de Villalón. Llamada "la llana" y "ciudad de las torres", Écija acoge al visitante con el sempiterno salmorejo; una original sopa de gato, aunque sin rastro de felino y sólo compuesta de tomates, pimientos, ajos, migas de pan y agua, con guarnición de almejas y espárragos, y unos deliciosos espárragos trigueros a la cazuela. Al postre y al macuto, yemas ecijanas que hacen con mimo las monjas.

De Écija a **Carmona**, en lo alto de la sierra de Los Alcores y sobre la campiña suave, con necrópolis romana, puertas de Córdoba y Sevilla y varios palacios renacentistas y barrocos. A

la mesa, espárragos con huevo escalfado, panaché de verduras naturales, perdiz de la vega escabechada y bollos de aceite que confeccionan las monjas del convento de Santa Clara. Última parada en **Sevilla**, ciudad de juventud eterna y donde es harto difícil ser pesimista, con larguísimo paseo por los alrededores e interiores de su Catedral y Giralda, por la magia tintineante del barrio de Santa Cruz, que fuera judería, por el sosiego del Parque de María Luisa o por el bullicio de la calle de Sierpes, por el gracejo antiguo de Triana..., y por el mundo entero en sus calles. A la hora del refrigerio, hay que empezar con tapas y tapas y tapas, para seguir con tapas, aderezado todo con vino fino o manzanilla fetén. Interesantes platos son el cocido de calabaza y habichuelas verdes, el potaje de chícharos (guisantes), el menudo gitano (callos), el bacalao en amarillo... Los postres pueden resumir lo mucho y bueno de la provincia si se escoge entre cortadillos con cabello de ángel, polvorones de Estepa, roscos de vino y canela o yemas de San Leandro. Si se bus-



El Caballo Rojo. Córdoba

ca restaurante con apellido, sin duda y por seguridad, **Casa Robles**, donde merecen la pena su guiso de arroz caldoso a la marinera, los lomititos de dorada en suprema con almejas y gambas, y el flick de chocolate relleno de plátano y coco.

RUTA DE ENTREMARES Y REPOSO DE PLATERO

El camino se abre en la muy gaditana **Chiclana**, tierra de vinos finos y moscateles, donde hay que empezar disfrutando del muy desconocido langostino de Chiclana, de calibre algo menor que el tradicional, pero de carne prieta y finísima; de sus interesantes chacinas; de los pescados criados en los esteros de las marismas; del plato estrella local, que es la berza chiclanera, y de las tortas de almendra que se elaboran en el Convento de las Madres Agustinas Recoletas. Primera parada en **Cádiz**, ciudad quizá la más antigua habitada de Occidente, península amurallada frente al mar, tacita de plata y pañuelo con el

que tantas veces dijo España adiós a los navegantes, tiene catedral señora y múltiples paseos a dar. Y en el paseo, pescaíto frito con una gracia especialísima y platos de mucho rango, tal que tortillita de camarones, cazón en adobo, caballa con fideos, chocos con patatas, lisas en amarillo, caldillo de perro, que es sopa marinera con naranja amarga, o urta a la roteña. También dulcería señera en forma de gachas dulces o tortas a la gaditana. De Cádiz a **Jerez de la Frontera**, enclave, entre la sierra y el mar, que sueña, huele y sabe a vino fino y de soleira, que sueña a flamenco jondo y que cuenta con casco urbano que es Conjunto Histórico-Artístico, donde hay que visitar sus muchas y portentosas bodegas, pasear y darse un festín con platos como cola de toro a la jerezana, acedías fritas, solomillo al oloroso y un postre de pestiños. Antes de partir, conviene hacer provisión de dulcería en **El Portal**, donde hacen pozitos de crema, milicianos, empanadillas, yemitas y brígiditas. Dejando atrás la provincia de Cádiz para entrar en la de Huelva se llega a

Almonte, en la región de las Arenas Gordas, reservorio de vinos buenos, entrada al Parque Nacional de Doñana y protectora de la aldea de El Rocío y su blanca paloma, donde sin más remilgos hay que dirigirse al **Mesón El Tamborilero**, que rinde culto a la cocina local con portentosos platos de cuchara y preparaciones como ensalada de arroz y manzana con langostinos, caballa rellena de jamón y gambas, berenjenas rellenas de carne, o tarta de zumo de calabaza.

De Almonte a **Huelva** capital, con su ciclópea estatua de Colón y una paleta culinario-gastronómica que incluye su inigualable gamba blanca, cocida o la plancha y siempre acompañada de los cálidos vinos del Condado; un también difícilmente igualable jamón de la sierra onubense, aguja palá (pez espada) en vinagrillo, choco con patatas, calamar asado en salsa de aceitunas negras, pargo encebollado o corvina a la plancha. Al postre, piñonates o rosas fritas con arropé.

Termina el periplo en **Moguer**, patria de Juan Ramón Jiménez, de Platero y de Aguedilla, la pobre loca de la calle del Sol que le mandaba al poeta moras y claveles. Para empezar aquí, un aperitivo local que puede ser vermú elaborado según tradición del siglo XVIII, con dieciséis distintas hierbas, o vinos de naranja y fresa, para entrar después en materia de potaje de castañas o raya al pimentón. Después del yantar, aprovisionamiento de dulcería (milhojas y quesadilla moguerña) en **Confitería Victoria**, y de vinos antedichos en **Bodega Sáenz**. Antes de abandonar definitivamente Moguer hay que pasar por el huerto de la Piña o Fuentepiña, en las afueras del pueblo, donde reposan los restos del borriquillo trotón, tan blanco y suave que se diría de algodón..., el viajero se irá y se quedarán los pájaros cantando.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR