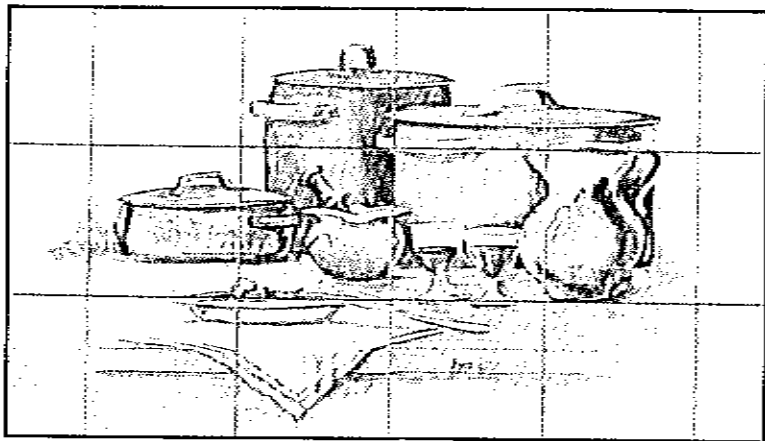
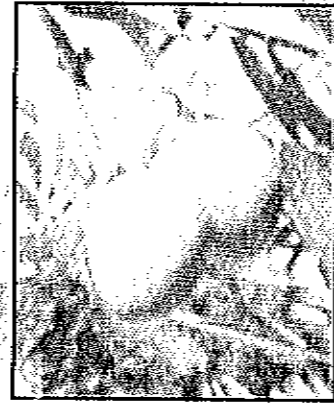


# Andujense

Una  
aproximación  
a su  
Gastronomía



641

VD

nlújar



# Andújar

Una aproximación  
a su gastronomía

## *Andújar*

### *Restaurantes*

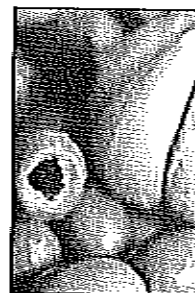
- *Restaurante «Madrid-Sevilla»*
- *Mesón «Las Perolas»*
- *Mesón Asador «El Churrasco»*
- *Restaurante «Botijo»*
- *Restaurante «Logasasanti»*
- *Don Pedro*

### *Las Aceitunas. Aliños*

*El aceite de oliva, alimento de la civilización*

*La cultura de la tapa*

*Parque Natural «Sierra de Andújar»*



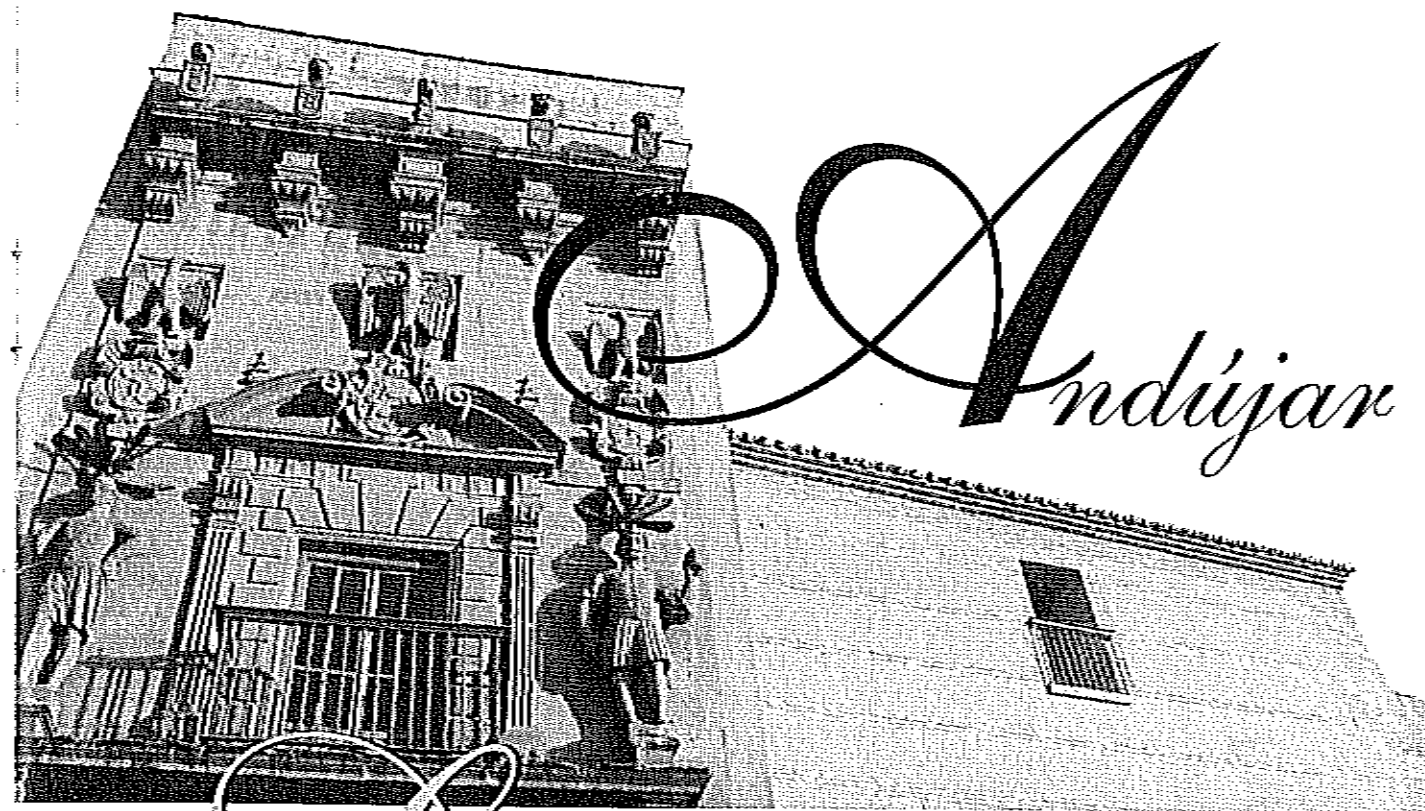
Coordinación, textos y fotografía:  
JUAN VICENTE CÓRCOLES DE LA VEGA

Colaboraciones:  
JOSÉ DEL MORAL DE LA VEGA  
J. CARLOS TORIBIO FERNÁNDEZ  
MIGUEL CORPAS GÓMEZ

Portada:  
«Bodegón»  
(azulejo de Francisco Hoyos Sanz,  
de «Misión Ana Las Pevolas»)

Diseño, maquetación e impresión:  
SOPROARGRA, S. A.  
Polígono Industrial «Los Olivares»  
Villatorres, 10 - Jaén

D. L.: J. 541 - 1999



La ciudad, la tercera en importancia de la provincia jiennense con 37.705 habitantes, según la padrón de 1996, y la 141 a nivel nacional como municipio superior a 20.000 almas, es cabecera de una extensa comarca al NO de la provincia de Jaén que enlaza en todo su perfil con las vecinas tierras de Córdoba. A 212 metros de altitud sobre el nivel del mar, su emplazamiento liso y llano sobre una de las terrazas del Guadalquivir sirvió para que corretearan por estas llanas tierras hombres de la época del Paleolítico, ya que nos han dejado toscas tallas de piedra por sus alrededores. Será a lo largo del primer milenio cuando se asiente alguna tribu ibérica y desde entonces cargase estos parajes de Historia. Unos parajes de horizontes extensísimos; por el Este el río viene serpenteando sereno y tranquilo dejando regadas las tierras de Mengíbar, Espeluy y Villanueva de la Reina; por el Oeste, el río abraza a su hermano menor el Jándula, pasa por tierras de Marmolejo y abre más su horizonte en tierras cordobesas; al Sur, una serie de lomas arcillosas, pálidas y repletas de olivos nos llevan a Lahiguera, Arjona y Arjonilla; y al Norte una barrera gris azulada, es la humilde pero agreste Sierra Morena, que cierra el horizonte y marca la extensión de su término hasta alcanzar los 954,8 kilómetros cuadrados, en donde en su tercio sur hay un terreno hecho por el río, de arenas, arcillas, limos, habiendo en sus dos tercios norte materiales mucho más duros como la pizarra y el granito muy erosionados.

*«...Y dimos vista a la sierra Morena, alta y azul y a partes gris, y a su falda vimos, tendida como blanca sábana al alegre sol mañanero, la ciudad de Andújar que es de las más ricas, hermosas y principales de esta tierra...»* (palabras de Juan Olid «En busca del Unicornio» de Juan Eslava Galán).

En cuanto a su clima se corresponde con el de tipo mediterráneo continental, siendo su temperatura media del mes más frío sobre 8º en el mes de enero, y la más cálida de 28º entre julio y agosto. Las precipitaciones anuales oscilan entre 500 y 600 milímetros, lluvia repartida entre los meses de noviembre y febrero. Los inviernos son frescos y algihúmedos por las características arcillosas del suelo, y los veranos secos y calurosos, muy calurosos, por eso tal vez sea la Primavera y el Otoño las mejores estaciones para vivir la

▲  
Casa Palacio  
de los Niños  
de D. Gome.

ciudad; abril con sus jaramagos y flores multicolores, octubre con su amarillento sentir de álamos y campos para la esperanza. Y es en verano, con el calor del estío, cuando aparece «el ajo blanco», otro de los platos unidos y consecuentes con la tierra, por lo que habrá que preparar una cabeza de ajo, un vaso de aceite de oliva virgen, tres cucharadas de harina de habas y tres cucharadas de harina de almendra, sal y agua. Los antiguos lo hacían en unos cuencos de madera o barro por tener lo fundamental en la cocina que es el tiempo; ahora lo podemos hacer con la batidora eléctrica, para lo cual a los ajos limpios en el vaso de la batidora le añadiremos aceite hasta cubrirlos, añadiéndole una cucharada de harina de habas y otra de harina de almendras, se bate con el cuidado de que no se corte, operación que se continúa hasta agotar el aceite y las harinas, quedando como una masa espesa. Esa masa espesa es muy sabrosa para tomarla sobre una rebanada de pan, masa que licuaremos a nuestro gusto añadiéndole sal y vinagre; se guardará en el frigorífico —los antiguos lo enfriaban metiéndolo en un pozo— y a la hora de servirlo se hará sobre un cuenco al que se podrán añadir trozos de manzana y uvas pasas de Málaga o de Corinto.

Si de verano tenemos el ajo blanco, del otoño y como repostería las gachas, otro plato estacional para el que hace falta medio kilo de harina de trigo, medio litro de aceite de oliva virgen, una cucharadita de granos de matalahúva, un cuarto de kilo de azúcar, dos litros de agua templada, que se puede sustituir por leche, trocitos de pan duro, miel y canela. Para prepararlas se fríen en una sartén los trocitos de pan para convertirlos en tostones; dorados, se dejarán escurrir sobre un papel absorbente para que no queden grasientos. En la sartén vertemos siete cucharadas soperas de aceite con los granos de matalahúva y el medio kilo de harina de trigo, la cual freímos sin que llegue a tostarse. Echaremos a continuación un litro de agua poco a poco, movien-

do con la rasera, con la preocupación de que no se hagan grumos. Cuando veamos un cuerpo pastoso y homogéneo estarán listas. Dejamos unos minutos reposar, añadiremos los tostones que previamente freímos, chorritos de miel o azúcar y espolvoreamos la canela. Es muy típico comerlas en la sartén. Los pestiños es otro plato tradicional de repostería.

Andújar es hoy un centro importante interprovincial. Cabeza de Partido Judicial que agrupa los municipios de Villanueva de la Reina, Mengíbar, Cazalilla, Lahiguera, Arjona, Escañuela, Arjonilla, Lopera, Marmolejo, con una dependencia administrativa, comercial y sanitaria con el nuevo Hospital Comarcal que abrirá sus puertas en el primer trimestre de 1999, y que impulsará más a la ciudad hacia el desarrollo. En Andújar coinciden, cuando se entra a Andalucía por el viejo paso de Despeñaperros, el río, la carretera y el ferrocarril,

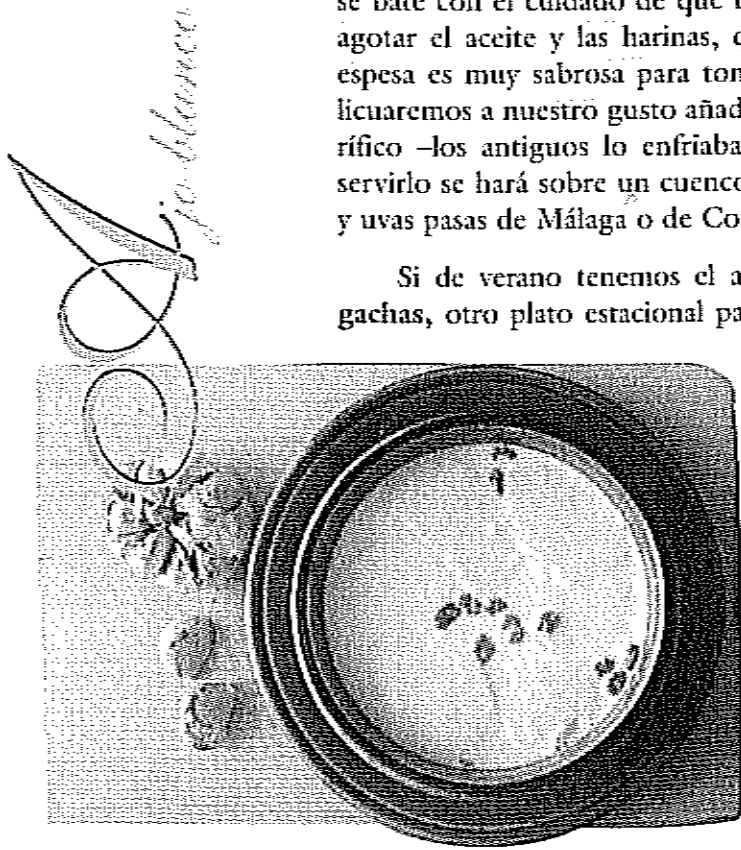
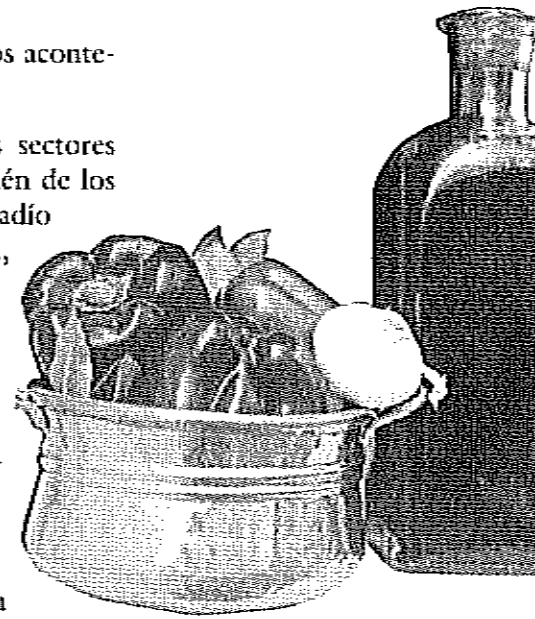
factor éste que determinará su importancia destacada por algunos acontecimientos de su Historia.

Su población activa se caracteriza por el equilibrio entre sus sectores primario, secundario y servicios, destacando en el primero el Plan Jaén de los años cincuenta que convirtió una extensa zona de secano en regadío haciendo surgir los núcleos rurales de Los Villares, Vegas de Triana, Llanos del Sotillo y La Ropera. En el sector secundario la actividad oleícola con la industria aceitera Koipe a la cabeza, más industrias textil, madera, gráficas, construcción, completando así el panorama industrial disperso por varios polígonos industriales. En el sector Servicios la actividad del sector se ha renovado con la creación de grandes superficies comerciales que alternan con el comercio tradicional más especializado localizado en el centro de la ciudad, cuyo centro principal es el Mercado de Abastos, con un magnífico edificio funcionalista. Una actividad de un sector que ha traído la implantación de más de una veintena de entidades bancarias debido a su carácter dinamizador. Un carácter que se funde al de la hospitalidad y al festivo que nos lleva a otras épocas en el tiempo. Así Hans Christian Andersen, en su visita que nos hizo en 1863, nos dejó escrito

*«...Aún no se había puesto el sol cuando llegamos a Andújar, un pueblo que con sus tiendas y multitud de gentes por las calles tenía un aspecto totalmente distinto al de Córdoba, con ser ésta mucho más grande».*

En el sentido urbano, nuevos barrios residenciales de bloques plurifamiliares y viviendas unifamiliares, prolongan a la ciudad por el Este, lejos del recinto histórico con rico Patrimonio Artístico. Bloques multicolores, espacios verdes más o menos cuidados, amplias avenidas caracterizan al Polígono Puerta de Madrid cuyo eje principal es la Avda. de Blas Infante, polígono al que se le han incorporado las zonas de Mirasierra. Al Norte el barrio de la Paz, populoso y popular; al Sur el barrio de la Lagunilla con chispas del andalucismo eterno; al Este la barriada de la Plaza de Toros, concepto de los años cincuenta que se está regenerando hasta nuestros días por el eje de la carretera de Los Villares, lugar en donde se ubican los dos centros públicos de Secundaria y Bachillerato, «Ntra. Sra. de la Cabeza» y «Jándula», aquél del arquitecto Fisac. La plaza de Toros, que marca toda esta zona por su lado SE fue inaugurada un 25 de julio de 1898, actuando como único espada Rafael Bejarano «Torerito», que lidió toros de la divisa sevillana de D. Jacinto Trespacios.

Entre estos barrios periféricos y el núcleo medieval amurallado queda una extensa ciudad que se consolidó en el siglo XVIII y que hoy está sufriendo una profunda remodelación. Los ejes principales son las siguientes calles, siguiendo el sentido contrario al de las agujas de un reloj: Mesones, Capuchinos, Hornos, Arroyo, Ibáñez Marín, Gabriel Zamora, Calancha-Carrera de la Virgen, Ancha y San Bartolomé. En esta zona quedó conceptuada la ciudad conventual en el siglo XVII cuyas leyes desamortizadoras y el abandono nos han dejado las fundaciones de las Trinitarias y de las Mínimas de San Francisco de Paula. Sus moradores arraigados a las actividades agrícolas y ganaderas. Es la Andújar heredera del plato autóctono conocido como «la cocina de berenjenas» que nos ha



Una aproximación a su gastronomía

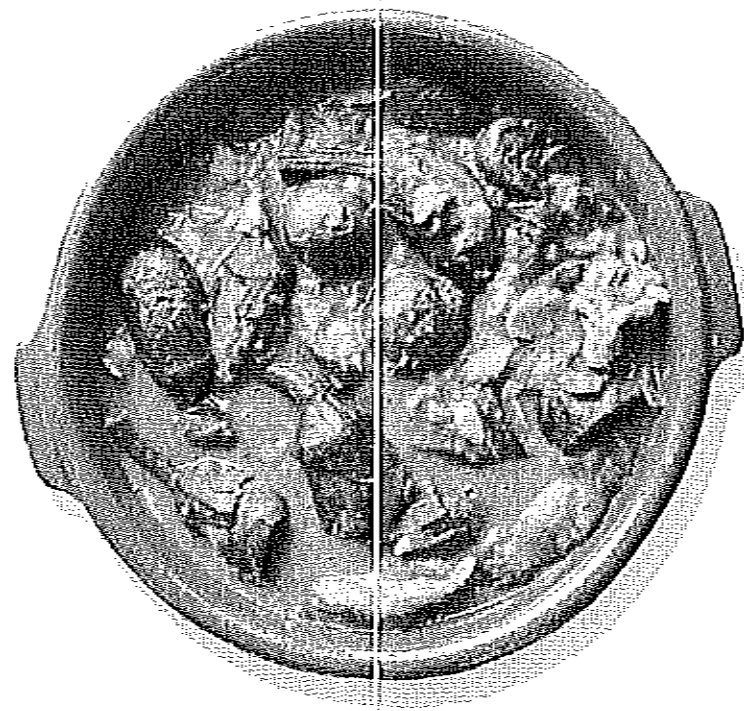
## Cocina de berenjenas

llegado hasta hoy y cuyos ingredientes son: 1 kilo de berenjenas pequeñas con rabo, 1/2 kilo de habas, 4 dientes de ajo, un par de tomates, 1 cebolla mediana, 3 pimientos verdes, 1 cucharada de hierba buena y 1 cucharada de pimentón dulce. Para prepararla hay que lavar las habas dejándolas en agua una media hora, mientras tanto se pica la cebolla, los ajos y el tomate, y en una sartén con poco aceite de oliva deshumado se hace un sofrito, agregándole cuando esté hecho las habas, los pimientos y el pimentón, removiendo y cubriéndolo todo con agua, dejándose hervir hasta que esté todo casi tierno, agregando las berenjenas en ese momento partidas, dejándose de nuevo hervir hasta que estén en su punto, echando un poco antes la hierba buena, si es seca bien molida y si es fresca bien picada. Es la Andújar que conoció Antonio Ponz a final del siglo XVIII al decir que

*«...las calles de Andújar son bastante rectas y espaciosas; las casas muy ascadas, por dentro y por fuera, y poco elevadas a causa de los calores del estío. Hay muchas tiendas donde se venden las alcarrazas de barro, que se llevan a Madrid en abundancia y a otras mil partes. No las hay mejores para mantener el agua fresca en el verano».*

Es la Andújar tradicional y artesana vinculada a la cerámica y a la alfarería. De la cerámica creará una serie de piezas con sabor propio como la Jarra Grutesca, la Jarra Estudiante, el Porrón o Botijo de erizo, la Jarra de Caño, los Especieros, el Bote del vinagre, la alcuza de aceite, el silbato de caballito y un sin fin de objetos unidos a la picaresca y creatividad popular. De alfarería, el botijo de trampa —para no chupar al beber— el cántaro con pitorro, la jarra de cuatro bocas, la botija de campo, el jarro con tapadera, los albarellos y el comedero para perdices, destacando por el ingenio popular los pitos de barro. Es la Andújar del alda de choto al horno.

Y por último llegamos al que fue el recinto amurallado de la ciudad, perfectamente delimitado en el siglo XI por interés de los almohades. Las calles 22 de Julio, Ollerías, San Francisco, Tiradores, Real de la Feria, Colón, Silera y Plaza del Sol delimitan todo este perímetro, algunas, como las tres primeras vinculadas a un prestigio comercial. Dentro se guarda una ciudad con chispazos medievales tanto árabes como cristianos con alguna toponimia tan delatora como sugestiva: Alhóndiga, Judería, Maestra, Serpiente, Talabarteros, Postigos, Truco, Naranjos, Feria, Príncipe, etc. Es el núcleo que guarda la mayor riqueza artística en iglesias y casas nobiliarias de los siglos XVI al XVIII. Es la Andújar de «la alboronía» o «almoronía», un guiso que compagina diversas hortalizas —y que más adelante aparece la receta— cuyo nombre procede de Buram, esposa árabe del califa al-Mamun. O la Andújar de «los revueltos» de espárragos, de ajetes, de setas, de habas, de un sin fin de productos siempre vinculados a la tierra, la Andújar de «los espárragos esparragaos» o sabor de la tierra propia con un producto, el espárrago (*asparagus albus*), que se integra en el monte bajo o matorral de la sierra, en zonas secas y soleadas adaptándose muy bien al suelo pedregoso. Otras veces aparecen en tierras roturadas y sembradas con la planta propia llamándose trigueros, debido a la existencia de rizomas muy profundos. Silvestres o cultivados son diuréticos, rebrotando activamente después de haber sufrido las plantas las consecuencias de un incendio. Una acti-



vidad, la de ir a buscar espárragos, muy propia de estos lugares. Circula por estos lugares un paté de monte o venado para untarlo sobre una rebanada de pan recién hecho que hace relamerse a los más exigentes, un paté con carne de ciervo con el adobo propio de los guisos denominados «de monte», tratado con mimo y con cariño.

De esta Andújar, de cal y ladrillo, de aroma y sentido, habrá que pasear para abrir el apetito y no impacientarse ante la llegada de la hora del tapeo o de la comida, porque antes el viajero podrá visitar alguno de los puntos históricos y artísticos de interés. La Iglesia de Santa María la Mayor es una de las parroquias fundadas tras la reconquista de la ciudad en 1225 y parece ser que obedece a la transformación de un templo musulmán a cristiano, que duró desde el siglo XVI hasta el XVII.

En cuanto a sus portadas, la del lado Norte que se abre a la plaza de Santa María es la más bella; vano de arco de medio punto, con decoración de candelieri, enmarcado por columnas corintias sobre plintos, cerrando un entablamento clásico, figurando a los lados dos hornacinas siloescas; es de estilo renacentista-purista y está fechada en 1559. La portada de los pies del templo está presidida por otro arco de medio punto sobre pilastras toscanas, rematado por un frontón jalonado por dos bolas herrerianas. Sobre la primitiva torre, una inscripción con caracteres góticos que hace alusión al edificio, a Enrique IV y al obispo Acuña.

El edificio es de planta de salón con tres naves con bóvedas nervadas y góticas a los pies, el resto bóvedas del siglo XVI, circulares sobre pechinas y vaídas con profunda decoración manierista geométrica y bustos en relieves. Los nombres de los arquitectos Francisco del Castillo y Andrés de Vandelvira está unidos a la edificación de este conjunto. La Capilla Mayor, patronazgo de don Antonio Sirvente y Cárdenas se cubre con media naranja sobre pechinas decoradas con ricas pinturas del granadino Blas de Ledesma, el cual plasma a los cuatro Padres de la Iglesia Occidental y a los cuatro Evangelistas. El retablo del altar mayor es barroco del siglo XVII, adaptado del desaparecido convento de San Francisco.

En la capilla-panteón cabecera de la nave del Evangelio está ubicado el sepulcro de su patrón Don Jerónimo de Reinoso, presbítero muerto en 1626. Hoy es capilla Sacramental. Este espacio está presidido por el magnífico lienzo de una Inmaculada del pintor italiano Giuseppe Césari, «El caballero de Alpino», maestro de Miguelángelo Merissi «El Caravaggio»; cierra el espacio una magnífica reja del XVI con el motivo iconográfico de la Encarnación.

En la misma nave del Evangelio está la capilla de los Valdivia-Palomino y Serrano-Valenzuela, de finales del siglo XVI; cubierta con una bóveda ovalada sobre pechinas llama la atención su profusa decoración, capilla que guarda el lienzo de Domenico Teotocópulos «El Greco», «La Oración en el Huerto de los Olivos», obra pintada sobre el 1590 que inicia la última etapa pictórica del artista. En este mismo espacio se puede ver un Cristo atado a la Columna, obra anónima de la primera mitad del siglo XVI. Cierra el conjunto otra magnífica reja fechada en 1528 cuyo motivo iconográfico es la imposición de la Casulla a San Idefonso.

Interesantes pinturas se pueden ver en la Sacristía y en otras dependencias anejas parroquiales como una Virgen de la Merced, una Dolorosa y una Exaltación de la Eucaristía, entre otras.

La Iglesia de San Miguel Arcángel está ubicada en la Plaza del Mercado y en 1242 ya existía. Las portadas laterales del gótico del siglo XV generalizado en tiempo de los Reyes Católicos, destacando la portada de los pies, bajo el rosetón, se abre una portada del primer renacimiento, llamado también plateresco, con exuberancia de grutescos, figuras de angelotes, bustos barbados, y otros adornos distribuidos por pilastras, jambas, rosca del arco, friso y columnas; fechada entre 1523 y 1535 debido al escudo del obispo Gabriel Merino que presidió la diócesis en esos años. Sobre el entablamento tres hornacinas que en su día estuvieron ocupadas por San Miguel en el centro y a los lados por San Pedro y San Pablo.

En el ángulo inferior izquierdo de la planta se eleva la torre, la más alta de la ciudad, que se apoya sobre un cuerpo de corte neoclásico para darle solidez, ya que se aprecia un leve inclinamiento hacia el Norte como consecuencia del terremoto de Lisboa de 1755. Este cuerpo es hoy la capilla bautismal donde tiene culto la Virgen de la Cabeza, presidiendo el espacio una bellísima Inmaculada del pintor madrileño Francisco Ignacio Ruiz de la Iglesia (1649-1703); su cubierta es de bóveda de media naranja sobre pechinas.

Su interior guarda muy bien la unidad gótica de tres naves con bóvedas de crucería. Capillas laterales solamente hay en la nave del Evangelio, la bautismal ya mencionada y la Sacramental con yeserías del siglo XVIII con bella reja de la segunda mitad del XVI. Junto a esta capilla, y en la cabecera, la del Gran Poder, Nazareno realizado por el escultor Antonio Illanes. En la nave de la Epístola, dos obras pictóricas, anónimas, una Inmaculada y Jesús recogiendo las vestiduras, obra esta última relacionada con la escuela cordobesa del XVII. A los pies del templo hay que destacar el bajo coro, bella labra en madera de nogal, con una estructura geométrica que recuerda las formas mudéjares con motivos florales entre figuras tetralobuladas con piñas en el centro; una serie de figuras recorre este espacio, son los Profetas Mayores y los Menores, hasta un total de 26, figurando en el centro, a los lados, el escudo del obispo carmelita Francisco Sarmiento (1580-1595). La puerta que da acceso a la nave principal es del siglo XVIII, destacando los estípites como líneas arquitectónicas y los medallones de San Pedro, San Pablo, Jesús y María, estando presente el Tetramorfos (símbolo de los cuatro Evangelistas).

La sacristía está enriquecida por unas pinturas en el techo que la enriquecen notablemente; fue obra del arquitecto Juan de Aranda por mandato del obispo Moscoso y Sandoval (1618-1648). Las pinturas, muy bien organizadas, tienen como tema un Apostolado, sobre lienzo y al óleo, están recortadas ajustándose a una trama orlada pintada al fresco. Parece ser que su autoría está relacionada con el pintor Antonio García Reinoso, egabrense muerto en Córdoba en 1677, ya que Palomino dice que pintó mucho en nuestra ciudad.

La iglesia de San Bartolomé se construyó a extramuros de la ciudad medieval que originó un populoso arrabal. De estilo gótico tardío, sufrió varias

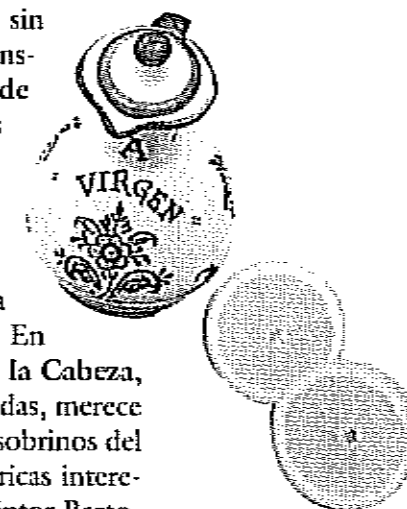
e importantes transformaciones hasta finalizar sus obras en el siglo XVIII. Su portada principal es de gótico-isabelino. En su interior tres naves de gran amplitud, las laterales con bóvedas ojivales, la central con bovedaje del siglo XVI, vaídas con motivos geométricos manieristas, patentizando la huella de Francisco del Castillo, destacando la capilla mayor. En la nave de la Epístola, la capilla sacramental está caracterizada por su abundante decoración de la primera mitad del XVIII, perteneciendo al Rococó. En la nave del Evangelio y a los pies la capilla bautismal con reja del siglo XVI del Maestro Bartolomé de Salamanca, faltándole el motivo iconográfico central del martirio de San Sebastián.

En el exterior la torre, muy similar a la de San Miguel, tiene como elementos decorativos el escudo del obispo Moscoso y Sandoval y el cuchillo alusivo al martirio del santo de Armenia.

El panorama artístico religioso se completa con las iglesias sin culto de Santiago y Santa Marina, las dos de origen gótico con transformaciones hasta el siglo XVIII, y los conventos de Las Mínimas de San Francisco de Paula y de la Pura Concepción bajo las Madres Trinitarias. Del convento de Las Capuchinas queda su capilla conventual con finalidad cultural, museo municipal, con obra del escultor Antonio G. Orea; destaca una magnífica obra pictórica de tema jesuítico procedente de la Casa de la Compañía reconvertida en edificio sanitario, en donde destaca la escalera con cubierta abovedada de ricas yeserías, obra ligada al jesuita Francisco Gómez. En el Parque Natural «Sierra de Andújar» el Santuario de la Virgen de la Cabeza, reedificado tras la guerra civil por el organismo de Regiones Devastadas, merece la atención la magnífica reja del presbiterio del siglo XVI, obra de los sobrinos del Maestro Bartolomé de Salamanca, y del museo algunas obras pictóricas interesantes como el cuadro sobre la Romería, de final del siglo XVII, del pintor Bartolomé Asturiano; dos obritas de Eugenio Lucas y un Apóstol de Escuela Española.

Con el Palacio Municipal o Ayuntamiento iniciamos el recorrido por la arquitectura civil, comenzando así por un magnífico edificio de la primera mitad del XVII, edificado en tiempos de Felipe IV, estaba relacionado con el Corral de Comedias que estaba en su parte trasera y del que no queda nada tras la profunda remodelación a final del siglo XVIII como consecuencia del deterioro venido por el terremoto de Lisboa. El edificio original presentaba una galería de tres arcadas abiertas debido a la funcionalidad respecto a la plaza pública. En 1791 Juan de Mata Martínez, para reforzarlo, le hace el cuerpo central de corte neoclásico, haciéndole también el cuerpo de la bella escalera imperial. En la fachada, a la izquierda el escudo de los Austrias, a la derecha el escudo de Andújar, con simples cartelas con una inscripción alusiva a su edificación. En el centro, bajo el frontón que tiene el reloj, un relieve alegórico alusivo a la Paz y a la Justicia.

La casa palacio de los Gome y Valdivia, conocida popularmente como casa de los Niños de Don Gome, es un buen ejemplo de arquitectura doméstica local. A caballo entre los siglos XVI y XVII conjuga una serie de elementos renacentistas y barrocos con cierto carácter indiano. Es sede de la UNED y de la Universidad de Otoño. En su sótano se puede visitar un museo local de arqueología y cerámica con el nombre de «Profesor Sotomayor». Adosado a



este edificio por su parte trasera, restos de muralla almohade de material de calicanto consistente en dos torreones y un lienzo sin almenas.

La Casa de la Torre (Cárdenas y Valdivia) de principios del siglo XVII destaca la ornamentación de la portada con los escudos nobiliarios sostenidos por unos bellos tenentes.

La Casa palacio de los Cárdenas, hoy palacio de Justicia, es otra de las obras a caballo entre los siglos XVI y XVII. Gran fachada formada por la portada principal, mirador y capilla de Santa Ana; magníficos escudos labrados en piedra y rejería del XVI cuya obra principal de cerramiento de ventana está en el Museo Arqueológico Nacional. La capilla tiene una cubierta mudéjar. En el mismo altopiano el palacio de los Segundos de Cárdenas con la fachada de la Casa de los Pérez de Vargas y Gormaz, llevada allí a principios de la década de los setenta al perderse su edificio original. Siglo XVII con sentido italianizante por el almohadillado de los sillares; serenidad toscana y bella labra en los escudos. Curiosidad de las argollas de hierro forjado como detalle ornamental funcional.

En la Plaza de Santa María la Torre del Reloj, severa construcción de la primera mitad del siglo XVI, acabada en 1534, como homenaje de la ciudad a la figura de Carlos I, Rey y Emperador; reloj renacentista y escudo imperial labrado en piedra con las casas de los Ausburgo y Avis de Portugal. En la misma plaza la portada de la casa de los Albarracín, ejemplo de arquitectura civil del XV que correspondía a la desaparecida casa del Concejo.

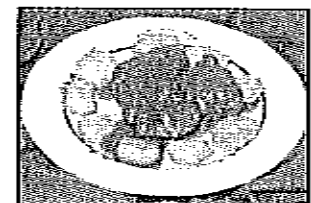
Lejos queda el Arco de Carlos III o de Capuchinos, construido en 1786 bajo un neoclasicismo sobrio y sencillo, con un sentido conmemorativo, tiene los escudos de los Borbones y de la ciudad de Andújar.

*Santa María.*



# R

*estaurantes*



## RESTAURANTE

### «MADRID-SEVILLA»

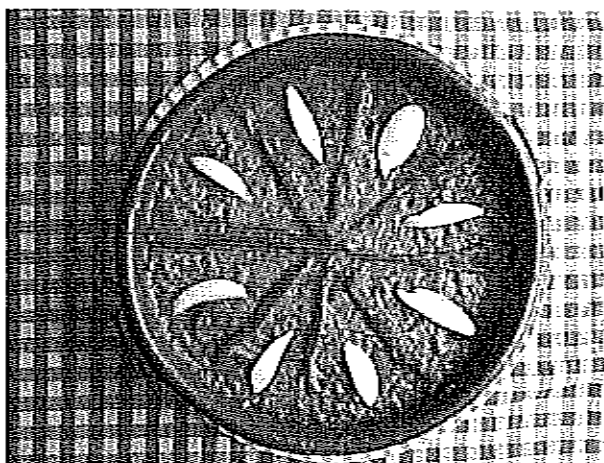
Plaza del Sol 4 - Tfno. 953500594

Abrió sus puertas al público un 8 de mayo de 1939, una época de prisas por recuperar un tiempo perdido que el reloj había detenido unos años atrás. Está ubicado en la Plaza del Sol, junto a la puerta de la muralla desaparecida del mismo nombre, un espacio urbano que organizó a la ciudad camino del Este, quedando detrás el recoleto altozano de la Virgen María, con restos cercanos de la muralla almohade, que da acceso a la calle Maestra, vía que adentra al viajero a la ciudad abigarrada medieval.

Junto a la vieja Nacional IV, nos ha quedado la visión nostálgica de uno y mil viajeros ante su deseo de volver, y el punto kilométrico 323 de granito pintado de blanco y rojo como testigo anacrónico de millario romano, unos metros más abajo. Han sido muchos los viajeros que han pasado por esta tierra y han disfrutado de su gastronomía, de sus platos cocinados a base de saber y de tiempo. Manuel Gavilán fue el fundador de esta firma y su edificio, el actual «Madrid-Sevilla», hereda de los años la función que había desempeñado muchísimos años atrás, de ahí que la actividad mesonera y restauradora se remonte a la mitad del siglo XIX, la España de caminos polvorientos salpicada de casas de postas para atender a los viajeros en carruajes incómodos. Una Andújar pícaro y frívola, laboriosa y artesana que supo atraer al viajero y un edificio que verá pronto su tercer siglo y otro milenio. Aquí, dando un salto en el tiempo y al comienzo de la década de los 40, Manuel Gavilán, junto a otro gran cocinero, oriundo de Bujalance, Manuel Penalva, idearon y dieron sabor y forma al «flamenquín», convirtiéndose en algo genuino de nuestra cocina.

En 1967, Manuel Gómez regenta el «Madrid-Sevilla». Calificado por Juan Eslava en «El Mundo» como «hombre modesto y sabio además de grandísimo cocinero», el «Madrid-Sevilla» es garantía de buena cocina, autóctona del lugar, en donde se dan la mano los productos de la Campiña, de la vega y de la Sierra, mezclándose a veces para concertar una partitura de sabores infinitos, exquisitos, un arte de cocinar de estas tierras de Jaén en donde el aceite de oliva virgen es la bandera cuyos platos se van adaptando a las necesidades estacionales que marca el rito anual, destacando la variedad de «revueltos», las carnes de monte, el choto, los guisos tradicionales como la cocina de berenjenas, potajes de alubias y de lentejas, el cocido, las judías con perdiz, las carnes de aves de caza escabechadas o al vinagrillo, el lomo de orza, el solomillo en salsa de almendras, los medallones de ibérico, aceitunas «estilo Andújar», ajo blanco, salmorejo, gazpacho, los pescados, siempre frescos, el calamar nacional, el asadillo de ventresca, el flamenquín, etc., una cocina avalada por numerosos premios, distinciones y recomendaciones en numerosas guías del viajero. Hay en el «Madrid-Sevilla» muchas horas de fogón y de apasionamiento por la cocina, de creatividad para degustar en un lugar de sabor añejo en mesas de madera con sillas de anea, decorado sobre su pared blanca, dibujos y pinturas de Luis Aldehuela, relieves de González Orea, cartel de Fernando Mesa, trofeos y diplomas, y fotografías de poetas, escritores, artistas y toreros. El mesonero es también bodeguero y por eso sus vinos de crianza y reservas, de los mejores orígenes del territorio nacional, esperan en su bodega el sutil despertar que aromaticen el momento de la espera.

## Patatas con Bacalao Ajoarriero



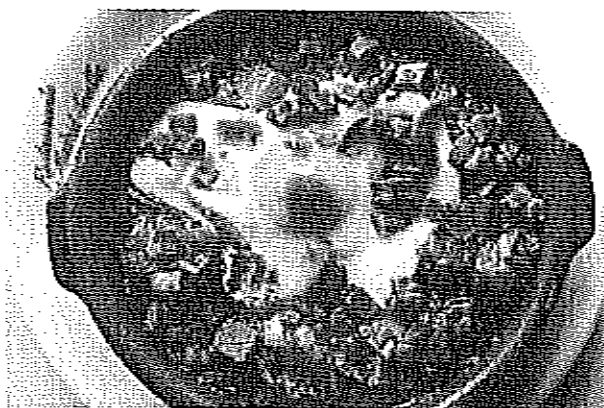
### Ingredientes:

1 dl. de bacalao remojado del día anterior, 1/4 de litro de aceite de oliva, 4 dientes de ajo, 1 cebolla poeña, 4 patatas, 2 dientes morrones, 1/4 de kilo de salsa de tomate, bastante perejil.

### PREPARACIÓN:

Desmigá el bacalao, quítale la piel y la raspa y ponlo en una cazuela de barro con el aceite y 3 dientes de ajo a fuego lento; mueve a menudo la cazuela para que engorde la salsa. Mientras tanto fríe en una sartén la cebolla y los ajos bien picados, y cuando estén blandos, sin que llegue a dorarse, agrega las patatas cortadas como para una tortilla; deja que se hagan despacio a fuego suave hasta que se ablanden. Un poco antes añade los pimientos morrones cortados en cuadritos, retira el aceite que le pueda sobrar y añádele la salsa de tomate a la sartén y luego todo ello a la cazuela del bacalao, dale un hervor y salpéalalo con perejil picado.

## Alboronta (o Almoronta)



### Ingredientes:

Para 4 personas:  
1 kg. de solomillo de cerdo, 200 c.c. de nata líquida, 200 gramos de piñones, 2 chupitos de ron, 1 pimiento morrón, 400 c.c. de salsa española, Aceite de oliva virgen extra, Sal, Guarnición a elegir.

## Monte en Adobo

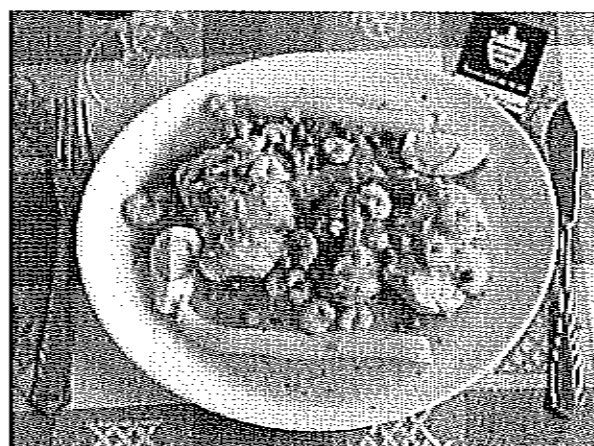
### Ingredientes:

Para 4 personas:  
1 kg. de carne de cerdo, 3 guindillas pequeñas, Azafrán, Pimentón, Sal, Pimentón dulce, Orégano, 4 dientes de ajo, Un vaso de vino blanco, 400 gramos de tomate frito, 150 c.c. de aceite de oliva virgen extra, Vinagre, Agua.

### PREPARACIÓN:

Limpiamos y desangramos la carne, trozeándola. En una olla vertimos la carne con la sal, el orégano, pimentón, azafrán, vinagre, pimienta y guindilla. En un mortero trituramos los ajos con vino blanco y sal,

## Rosada a la Sidra



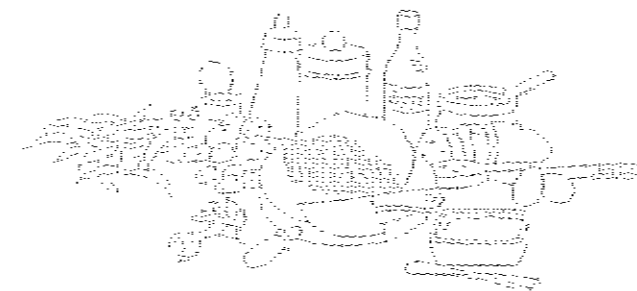
### Ingredientes:

Para 4 personas:  
1 kg. de rosada, 1/4 kilo de mejos, 1/4 kilo de gambas, 4 espárragos blancos, 8 langostinos, Caldo (fumé) de pescado, Perejil, 1 cebolla, Sal, Vaso pequeño de sidra, Lata pequeña de cimiento morrón, Lata pequeña de guisantes, 2 huevos.

### PREPARACIÓN:

Freímos la cebolla cortada en juliana. Se enharina la rosada ya sazonada y la freímos junto con la cebolla hasta dorarla. A continuación vertimos sobre la sartén todos los ingredientes, excepto el marisco, dejándolo a fuego lento durante cinco minutos y posteriormente añadimos las gambas y los langostinos, volviéndolo a dejar de 3 a 5 minutos. Una vez terminado se sirve en el plato decorándolo a gusto del cocinero.

## Solomillo con Piñones



### PREPARACIÓN:

Freímos el solomillo en la sartén una vez sazonado. En otra sartén llevamos a ebullición la salsa española a la que añadiremos el ron y la nata líquida, mezclándola con el solomillo a continuación y añadiéndole los piñones. Se deja reposar a fuego lento durante diez minutos. Se presenta con guarnición a su gusto, por ejemplo patatas al pelotón o menestra.



## RESTAURANTE «LOGASASANTI»

Dr. Fleming, 5 - Tfnos. 953500124 - 953500500

El Restaurante Logasasanti apareció en el panorama urbano de la restauración en 1992 formando parte del complejo hotelero del mismo nombre. Empresa consolidada que supo en su momento oportuno renovar las instalaciones de un viejo hotel. Su ubicación coincide con un espacio urbano del casco viejo medieval, lugar que protagonizaron los hospedajes que están en el recuerdo con las fondas y casas de comidas «Capitol» y «Jiménez», desaparecidas las dos. Por lo tanto, la firma Logasasanti toma el testigo de esa funcionalidad unida a la ciudad por sus lados Sur y Este, que da salida a la circunvalación por el antiguo ferrial hacia todas las direcciones. Muy cerca de este lugar estuvo la puerta de Córdoba del recinto amurallado de época almohade. Nada queda. Muy cerca está la iglesia de Santa Marina, antes parroquia y ahora lugar en donde se veneran las Artes; de origen gótico unida a la conquista de Andújar por Fernando III en 1225; guarda obras de Antonio G. Orea y de Francisco Baños. El antiguo Hospital Municipal fue colegio y edificio conventual de la Compañía de Jesús, destacando su magnífica escalera con bóveda de yeserías dieciochescas; en su capilla tiene culto y rito la Hermandad de Jesús de la Sentencia y María Santísima del Buen Remedio. El centro comercial con el edificio sobresaliente del Mercado de Abastos queda a tiro de piedra.

La profesionalidad al Restaurante Logasasanti viene de los años sesenta, cuando se instalan en el Cabezo, en pleno corazón del Parque Natural «Sierra de Andújar», actividad que continúa y que se originó en torno a la rutina de elaborar diariamente el pan, artesano, natural y bien hecho al calor de un horno de leña. De este contacto con la Sierra vendrá buena parte de las exquisiteces gastronómicas de la cocina de hoy, como por ejemplo la carne de monte al romero, de aroma y sabor muy propios, que lleva al comensal a un sentir auténticamente serrano. Las carnes de caza, los asados, los guisos tradicionales como los andrajos con conejo o el potaje de garbanzos con gorullos, las espinacas con garbanzos, el bacalao estilo Andújar, las ensaladas de pimientos, el lomo de orza al orégano, el alda de choto o de cordero al horno, lomo encebollado, etc., figurando entre su repostería platos unidos a la tradición local como las gachas, torrijas y panecillos con leche.

## Andrajos con Conejo



### Ingredientes:

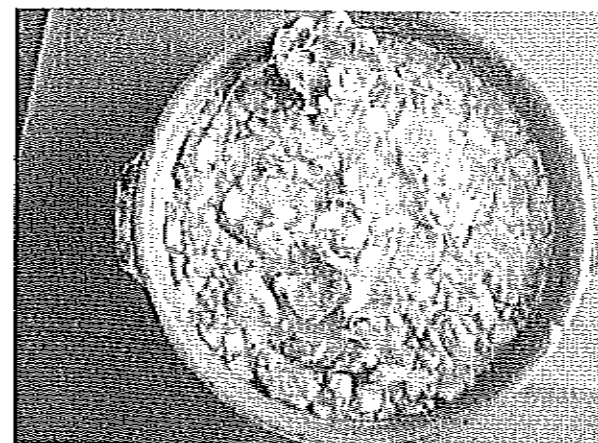
4 patatas, 1/2 cebolla, 5 ajos, 1 pimiento verde, tomate, Pimentón, Harina, Sal, Azafrán, Agua.

### PREPARACIÓN:

Primero: Se frien patatas a tacos y se le añade cebolla a trocitos, ajos, pimientos, tomates. Cuando esté refrito se le añade el pimentón, la sal, agua y una ramita de hierba buena, y cuando empiece a hervir se le añade a trozos la masa hecha de harina, agua y una pizca de sal. La masa será clara, se extiende en la mesa con un rodillo hasta hacerla fina.

Segundo: Por último, cuando la patata y la masa estén cocidas, se le echa azafrán y se aparta.

## Cordero con Guisantes



### Ingredientes:

1 kg. de cordero, 1/2 kg. de guisantes, 1/2 kg. de patatas, Cebolla, Ajos, cometa, Aceite de oliva, 1/2 vasito de jerez seco, Sal.

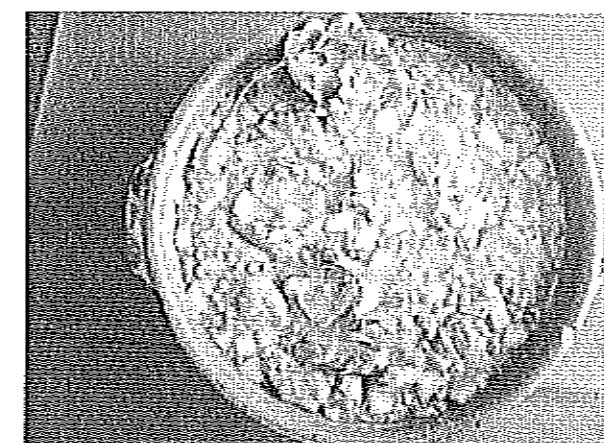
### PREPARACIÓN:

Primero: El cordero se parte en trozos, se sazona y se rehoga en aceite, añadiendo cebolla y ajo picadito y el tomate sin piel ni semillas (de estos ingredientes se le puede poner más o menos). Se le agrega el vasito de jerez y un chorrillo de agua.

Segundo: Se pone todo a cocer a fuego lento y cuando esté a media cocción se echan los guisantes y las patatas cortadas en dados.

Tercero: Corregir de sal y servir caliente.

## Bacalao con Patatas



### Ingredientes:

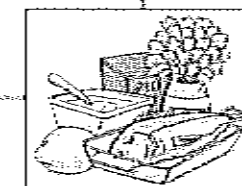
1/2 kg. de bacalao, Cebolla, Patatas, Aceite, Vino blanco.

### PREPARACIÓN:

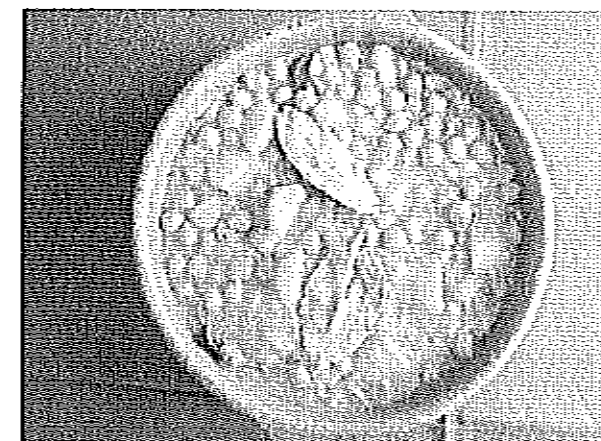
Primero: Se desala el bacalao y se corta en trozos.

Segundo: En una cazuela de barro se van colocando capas de cebolla picada, bacalao y rodajas de patatas. Se riega con vino blanco y aceite, añadiendo el agua necesaria para que cueza. Las capas irán colocadas según el orden citado anteriormente, procurando que la última capa sea de cebolla.

Tercero: Se mete al horno. Cuando estén cocidas las patatas se saca del horno y se sirve en la misma cazuela.



## Potaje de Garbanzos con «gorullos»



### Ingredientes:

1/2 kg. de garbanzos remojados, 1/2 cebolla, 1 pimiento verde, 1 hoja de laurel, Ajos (6 ó 7), 1 tomate maduro, Pimentón dulce (azúcar o cometa).

### PREPARACIÓN:

Primero: Se ponen en una olla los garbanzos con agua a cocer, se le echa 1 hoja de laurel y los ajos.

Segundo: En una sartén se hace un sofrito con el tomate, la cebolla, el ajo y el pimiento. Cuando esté casi para apartar se le echa el pimentón. Seguidamente se le añade el sofrito a la olla de los garbanzos.

Tercero: Se hace una masa con harina, agua y una pizca de sal. De esa masa se hace una especie de fideo, y en pellizcos (del tamaño de un grano de arroz) se van cortando con los dedos y se le echa a la cazuela.

gastronomía

## RESTAURANTE «DON PEDRO»

C/ Gabriel Zamora, 5 - Tfnos. 953501274 - 953501886

El viajero que se asoma a Andalucía sabe que se acerca a una bella ciudad recostada apaciblemente a orillas del Guadalquivir, que vive entre los recuerdos de la bella Iliturgi romana y la dinámica que le exigen los tiempos nuevos para entrar en el milenio que se avecina. Una ciudad que se mece, cada día, entre dos luces, la azul rosácea de sus amaneceres sobre océanos de olivos y la púrpura sangrante de sus puestas de sol en la sierra, donde el romero y la jara reinan.

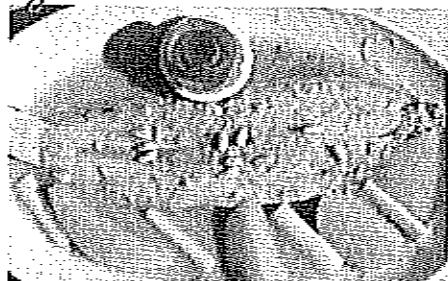
Y en pleno corazón de la ciudad, como un remanso de paz, nacido de un benéfico hechizo, se encuentra el Hotel Don Pedro. El escudo nobiliario sobre el arco de su fachada nos ofrece el acceso a un típico patio andaluz donde la cal de sus paredes, el verde de sus plantas y el rojo de sus geranios abocan, aún con el asombro preñando sus retinas, a la misma puerta del hotel. En él, amén de su lógico servicio de habitaciones, se encuentra el restaurante del mismo nombre. Atendido directamente por la propiedad, en el Restaurante Don Pedro el viajero encuentra una cocina autóctona, con marcado carácter regional y ojo avizor a todo lo que la restauración moderna

demanda. Y para regar las viandas, el viajero afortunado saboreará con deleite los caldos de una pequeña, pero selecta, bodega que llevó al Restaurante Don Pedro a ser nominado en la Revista Tiempo, en su número 638, entre los diez mejores restaurantes de la Ruta Madrid-Sevilla.

El viajero que por quehaceres profesionales, por sus inquietudes turísticas o por sus aficiones cinegéticas visita Andújar, sabe que el Hotel-Restaurante Don Pedro es visita obligada, parada inexcusable. Durante los más de veinte años que la dirección actual rige sus destinos, el Restaurante Don Pedro ha sido un exponente fehaciente de la hospitalidad de Andújar. Cuando el viajero se dispone a reparar sus fuerzas, a expensas de una excelente comida, sus ojos recorren la sencilla y atrayente decoración de los salones. Excepcionales trofeos de caza le contemplan desde las paredes recordándole que está en una ciudad monterá por excelencia. Y más tarde, en las animadas sobremesas, el viajero sentirá cómo la paz recorre su espíritu, en un ambiente relajado y cómodo que, a buen seguro, le hará volver siempre a esta bendita tierra que se mueve entre luces. Para él y para todos los viajeros, Don Pedro les desea buen reposo, buen provecho y buen viaje.

MIGUEL CORPAS GÓMEZ

## Lenguado en salsa de Piñones



Ingredientes:

Para 4 personas:  
4 lenguados de ración. 100 gramos de piñones. Aceite de oliva virgen. Harina. Sal.

### PREPARACIÓN:

Se pone el aceite en la sartén y se desahuma. Se pasan los lenguados por la harina y se ponen en la sartén con el aceite. Se pican la mitad de los piñones procurando que queden

muy molidos y se añaden a la sartén junto a un chorreón de agua. Se deja reducir hasta que estén los lenguados a su punto. Se sirven en fuente adornados con patatas hervidas, espárragos blancos y el resto de los piñones.

## Escalopines de Ciervo



Ingredientes:

Para 4 personas:  
750 gramos de jarrón de ciervo. Ajos. Aceite de oliva virgen. Sal.

### PREPARACIÓN:

Se corta la carne en filetes pequeños y finos, con la plancha a temperatura muy alta, se pasan los filetes con una poca de sal. En una sartén

aparte, con abundante aceite, freímos los ajos, que previamente se han fileteado. Se ponen los escalopes en un plato y se riegan con el aceite y los ajos y se acompañan con unas patatas alargadas fritas.

## Habas verdes de Jaén con Almejas y Gambas



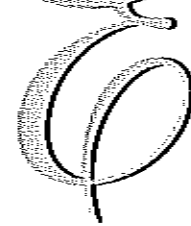
Ingredientes:

Para 4 personas:  
1/2 kg. de habas verdes que seor terras. 1/2 kg. de almejas del Cantabrico. 1/4 kg. de gambas. Aceite de oliva virgen. Vino blanco seco. Sal.

### PREPARACIÓN:

Pelamos las gambas y las reservamos. Se abren las almejas al vapor y se reservan. Desgranamos las habas y en una sartén con abundante aceite se pochán. Una vez

pochadas, escurrimos el aceite, se vuelven a poner al fuego, se añade un chorreón de vino blanco, se añaden las almejas, las gambas y se le da el punto de sal. Se sirve en cazuela de barro muy calientes.



El olivar en el término municipal de Andújar ocupa un 8,2% de su superficie entre regadío y secano. No se sabe cómo llegó este cultivo mediterráneo a nuestra tierra, estando ligado a ella desde el arraigo de la agricultura con los pobladores y colonizadores en el primer milenio antes de Cristo. Tanto el mundo Ibérico como el Romano nos deja constancia en fuentes arqueológicas y escritas de su cultivo. El profesor Rodríguez Molina, al hablar de la Edad Media, nos dice que «desde la época romana es famoso el aceite del Valle del Guadalquivir. Extendido el olivar por todas partes en los años de dominación musulmana y tras la repoblación cristiana siendo la zona jiennense más olivarera el eje comprendido entre Andújar y Arjona». Algunos viajeros, dando un salto en el tiempo, nos han dejado una constancia del olivar, así el inglés Joseph Townsed, el miércoles 21 de febrero de 1787, llegó a nuestra ciudad procedente de Bailén, dejando escrito «después de comer nos dirigimos, a través de grandes encinares y olivares, a Andújar; la comitiva partió al día siguiente, jueves 22, ya habíamos salido de Andújar, cruzando el puente sobre el Guadalquivir, entramos en un olivar, ...». Antonio Ponz cuando visitó Andújar por la década de los ochenta del siglo XVIII nos deja escrito «...y antes de llegar a dicha Ciudad (Andújar) se camina por entre grandes olivares plantados en ambos lados del camino, extendiéndose a largas distancias; ...». Leandro Fernández de Moratín, en un manuscrito de la Biblioteca Nacional y sobre un viaje realizado a principios de 1797, nos dice que desde El Carpio hasta Bailén, «... alterna con olivos, encinas, monte de carrasca y tierras de pan. Esto hace divertido el camino. En Andújar se atraviesa por última vez el padre Betis...». Richard Ford en 1845, viniendo desde Córdoba, nos deja escrito: «...pasando por zonas fértiles de trigo y olivos se llega a Andújar...». Hans Christian Andersen, en su viaje por nuestra tierra alternó el ferrocarril con la diligencia; era el año de 1863; viniendo de la vecina Córdoba nos dice cuando se aproxima a Andújar: «...ante nuestros ojos se extendía la Campiña, fértil y rica en olivos, pero escasamente habitada...». Es, pues, el olivo un referente en el horizonte de Andújar, «olivos y más olivos/ plata sobre tierra/ repletos de ricos frutos./son las aceitunas negras», que dijo el poeta. Tiene Andújar un cuadro del Greco, guardado en la Iglesia de Santa María, que es «la Oración en el Huerto de los Olivos». Y las aceitunas como se preparan en Andújar no se preparan en ninguna parte, siendo una tradición muy doméstica y familiar que va unida en el tiempo paralela a la labor sobre el olivar y que se da en cada casa desde el mes de noviembre hasta el mes de enero.

▲  
Tomillo

Accitunas  
deshuesadas  
aliñadas

Fueron famosas, muy famosas, las aceitunas de la tía Isabelica, en la calle Vendederas, en donde las hermanas Petra y Rosario las preparaban y las aliñaban como nadie en Andújar, como nadie en el mundo, según testigos que recuerdan su sabor. Hoy, un claro exponente de esta tradición reside en Josefa Santamaría, una mujer llana y sencilla de la calle Ancha que le va a demostrar este sentido culinario al nuevo milenio. Josefa Santamaría heredó este arte de su madre que a su vez lo tomó de la suya, tradición venida desde generaciones atrás. Para esta mujer el arte consiste en saber darle el punto. Primero hay que elegir la aceituna, sana y con cuerpo para posteriormente tratarla con agua de pozo para endulzarla, no debiéndose poner blanda. Labor que se hace sobre orzas o tinajas de barro rojo de Bailén y labor que puede durar desde los Santos gacheros hasta la festividad de Año Nuevo que es cuando el fruto —la aceituna— se encuentra en plena madurez de cuerpo, alma y forma. Una vez que está endulzada la aceituna recibe un trato: se deshuesa, machaca o se raja para, con inmediata posteridad, aliñarla. Un aliño que con el tiempo y bondad en el trato nos dará una exquisitez estacional. Dos formas hay de aliñarlas, siempre con plantas propias de la tierra, ya que nada es ajeno; un aliño a base de ajo, orégano, pimentón y vinagre nos dará el adobo de toda la vida de Dios. Un sabor de pueblo. Otro con hinojo, tomillo y ajo nos dará un sabor más serrano, más otoñal. No es partidaria doña Josefa de matizar sabores con cáscaras de naranja, limón o laurel. El secreto reside en darle su punto y tratarlas con cariño. La aceituna de Andújar es una conjunción de sabores milenarios, en donde el fruto de Campiña y los aliños de la Sierra se abrazan y se dan la mano.



En la Sierra se da el acebuche u olivo silvestre, perdiendo su porte arbóreo al ganar presencia como matorral, siendo sus hojas y sus frutos menos vistosas.

En relación con las plantas que sirven para aliñar las aceitunas y otros platos de nuestra gastronomía, destacamos el hinojo (*foeniculum vulgare*) planta de la familia de las Umbelíferas que crece con muchísima facilidad en suelos soleados y arenosos, curiosamente en las cunetas de nuestros caminos y carreteras; como uso alimentario se utiliza como condimento y aromatizante; su acción es carminativa (expulsión de gases estomacales), emenagoga (facilita y dulcifica la menstruación), expectorante, antiespasmódica (cura los espasmos) y diurética (facilita la orina). De ahí que su poder saborizador esté unido a facilitar la digestión, teniendo la particularidad de abrir el apetito. No tiene grado de toxicidad debiéndose de emplear con precaución en los niños por estimular el sistema nervioso. No se debe emplear con los animales guardianes por acrecentarle el miedo.

El orégano (*origanum vulgare*), la mejorana (*origanum majorana*), el tomillo (*thymus vulgaris*), la hierba buena (*mentha sativa*) pertenecen a la familia de las Labiadas, que en total suman unos 200 géneros con alrededor de 3.000 especies repartidas por todo el mundo. Se caracterizan por su riqueza en aceites esenciales, por lo que gozan de gran reputación a la hora de

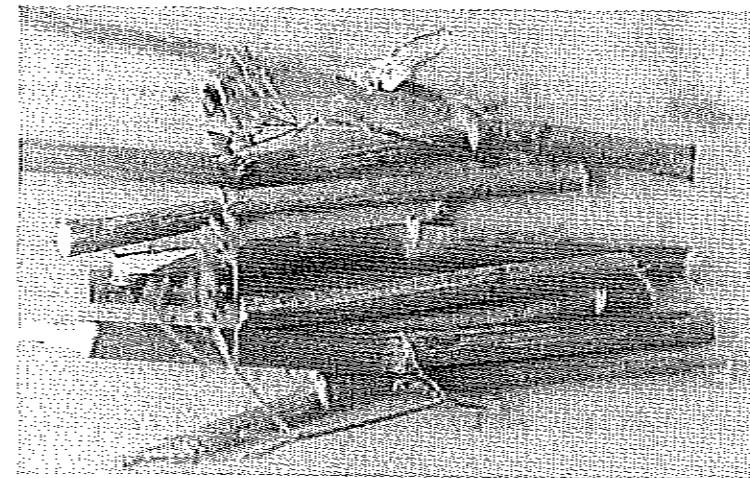
condimentar y de adobar los platos. Sus diferentes propiedades son: tónicas, estimulantes, digestivas, carminativas y antisépticas (contra las infecciones). La mayoría de ellas son herbáceas o matas de porte arbustivo.

El romero (*rosmarinus officinalis*), de la familia de las Labiadas, es un arbusto perenne, siempre verde, que pasa buena parte del año con sus flores azuladas. Se utiliza para aromatizar las carnes tanto a la brasa como en guisos y cuyas aplicaciones terapéuticas sirven para el decaimiento, hipotensión, insuficiencia biliar, amenorrea (retención del flujo menstrual) y espasmos digestivos, disminuyendo el exceso de colesterol; mejora la memoria y estimula el sistema nervioso. Es un buen remedio contra la calvicie, las heridas y la dermatitis seborreica.

El ajo (*allium sativum*) debería tener tratamiento de realeza por sus múltiples y buenas propiedades. De la familia de las Liliáceas es una planta herbácea con un bulbo en la raíz que está compuesto por otros tantos bulbillos que se denominan dientes que es lo que se consume pelado. Su compuesto es la alicina, inulina y vitaminas A, B y C. Desde el punto de vista farmacológico es antiséptico, balsámico, hipotensor, diurético, rejuvenecedor, restaurador arterial, contra la pérdida de memoria en la vejez, antibiótico en las enfermedades del aparato respiratorio, mejora la diabetes y es un bactericida potente en los enfriamientos y en la gripe; elimina los parásitos intestinales y previene la trombosis.

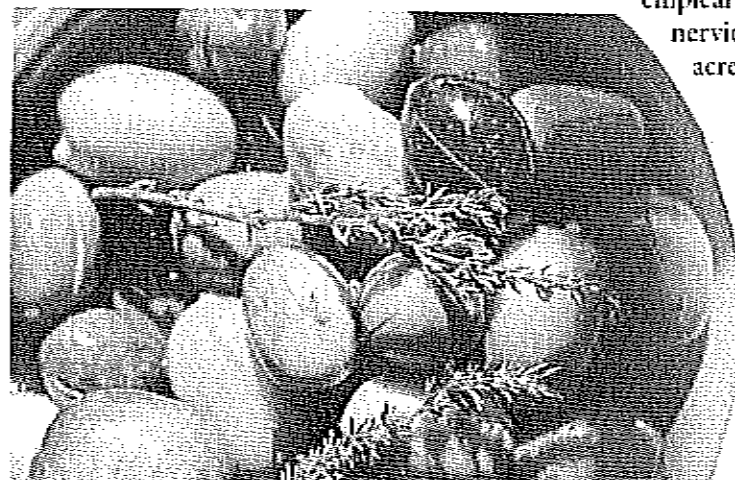
La cebolla (*allium cepa*). Si el ajo es el rey, la cebolla es la reina. También de la familia de las Liliáceas. Es una planta bulbosa con escamas estratificadas muy carnosas, bulbo que se utiliza plenamente en la cocina. Entre sus componentes bisulfuro de alilpropilo, azúcar, inulina, quercetina, calcio, flavonoides y vitaminas A, B y C. Sus acciones son antibiótica, diurética, expectorante y antiinflamatorio. Eficaz para la gripe, catarros bronquiales, fiebres y exceso de colesterol, hipertiroidismo, diabetes, arteriosclerosis y las neuralgias. Estimula el crecimiento del cabello, elimina las pecas, alivia el dolor de las picaduras de insectos, alejándolos y diluida su esencia ayuda a la cicatrización de las heridas.

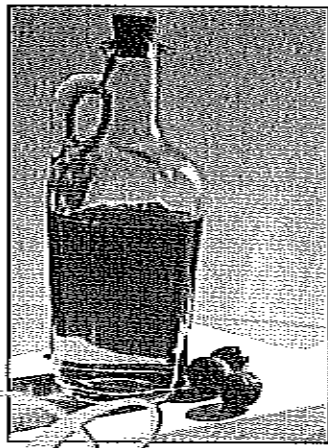
El rábano (*raphanus sativus*) presenta la peculiaridad de ser una raíz bulbosa con su mejor momento de abril a septiembre, consumiéndose cruda y como acompañamiento a otros platos. De la familia de las Crucíferas (unos 380 géneros y cerca de 3.000 especies) se desarrollan muy bien en las zonas templadas y algunas son muy populares como la col, repollo, coles de Bruselas, coliflor y el nabo —cuyos brotes tiernos son los grelos—, verduras todas muy bellas para completar bodegones por lo que no se deben abusar de ellas. «La Lozana Andaluza», de Francisco Delicado, alude a los rábanos andujareños como de muy afamados por su naturaleza y propiedades.



Hinojos ▶

Accitunas  
rajadas  
aliñadas





# Aceite de oliva, alimento de la civilización

JOSÉ DEL MORAL DE LA VEGA

El consumo de grasas por el hombre es absolutamente necesario para su desarrollo y para el mantenimiento de la salud. Esa exigencia, con ser importante, no es exclusiva de este principio inmediato; pero lo que sí lo diferencia de los demás es que las grasas modifican en gran manera las cualidades organolépticas de los otros alimentos cocinados con ellas. No hay más que degustar unas patatas cocidas o asadas y compararlas con otras fritas para entender la afirmación anterior. Esas dos cualidades hacen que las grasas estén presentes en la alimentación humana, pero su naturaleza y la forma de consumirlas es diferente según la cultura de que se trate.

El hombre tiene, a diferencia de los animales, la capacidad de llenar de sentido espiritual a los objetos materiales y convertirlos, de esa manera, en símbolos. La estructura de esos símbolos conforman y definen lo que es la cultura de un pueblo o, como le gusta decir al profesor Jáuregui, de una tribu.

Los alimentos no escapan a ese poder simbólico en las culturas, antes bien su valor es importantísimo en las mismas. ¿Acaso un español en el extranjero podría sustraerse a la emoción al encontrar, en un restaurante, el anuncio de una humilde tortilla española? Si se pudiera medir esa misma sensación en un inglés ante un plato de «pudding» o en un italiano ante unos «spaguetis», el resultado sería similar que en el caso español. La razón de ello es que ese fenómeno emocional es común a la especie *Homo sapiens*, mientras que los distintos objetos que lo provocan (tortilla, *pudding*, *spaguetis*...) caracterizan a las distintas culturas, que a su vez sirven para identificar a los hombres que la integran y que los diferencia de los pertenecientes a otras.

Las tres grandes culturas del mundo occidental, cristiana, judía y musulmana, tuvieron entre sus símbolos diferenciadores el consumo de distintos tipos de grasa. Mientras que la primera de esas culturas, porcífila, usaba principalmente el cerdo como fuente de grasa, las otras, porcófobas, empleaban el aceite de oliva. Esas culturas han evolucionado a lo largo del tiempo de tal forma que, en la actualidad, el mundo occidental más desarrollado económicamente utiliza con preferencia grasas de origen animal (mantequilla, tocino...), mientras que

el más atrasado emplea aceite de oliva casi con exclusividad.

Las razones culturales para explicar las bondades de un tipo u otro de grasa, al estar cargadas de valores emocionales, eran difíciles de entender, hasta que los científicos Aravanis y Miros constataron que los consumidores de aceite de oliva sufrían menos enfermedades cardiovasculares que los consumidores de mantequilla.

La aparición de los primeros estudios realizados con rigor científico provocó la sorpresa en unos y la esperanza en otros, no sólo por lo que respecta a las propiedades cardiosaludables del aceite de oliva, sino por otros aspectos. Crawford demostró el efecto positivo de esta grasa en el desarrollo del cerebro de los lactantes cuando sus madres consumen aceite de oliva; el profesor Messini comprobó la relación entre el consumo de esta grasa y la reducción de la formación de cálculos biliares; Smith y Llith observaron el efecto radioprotector de este aceite y, últimamente, se ha podido demostrar la excelencia de su ingesta para prevenir el cáncer de próstata.

Ante este cúmulo de novedades científicas, ¿es difícil explicarse que los americanos hayan empezado a tomar una cápsula de aceite de oliva en el desayuno?

Existen elementos propios de una cultura que por su extraordinario valor son reconocidos y asumidos como tales por todas las culturas desarrolladas. Eso ocurre con los grandes descubrimientos del ámbito de la física, la química, la biología y sus aplicaciones. Esos valores conforman lo que se llama civilización, y el proceso por el cual un símbolo exclusivamente tribal pasa a ser reconocido como un elemento de la civilización universal es algo, tan trabajoso de conseguir por el hombre, que casi habría que considerarlo como un milagro.

Asistir a la realización de un milagro es un privilegio que generalmente sólo de tarde en tarde se produce; pero es muy probable que nosotros, ahora, estemos asistiendo a uno de ellos: al cambio del valor simbólico del aceite de oliva, como objeto tribal de la cultura mediterránea, por otro valor, enteramente científico, propio de nuestra civilización.



Paté de monte

A vida es una tapa que apenas llegamos a saborear como es debido. Algunos la llaman plato de rápido mordisco y no me gusta nada ese implícito reconocimiento de la prisa a la hora de saborear un contenido gastronómico que no puede desmerecer de otros contenidos. La tapa es en pequeño una restauración bien definida.

Diré de dónde vengo. Salgo de una inacabable misa de una, vestido de domingo: chaqueta color crema y corbata de goma. Se llama el «Bar Larita». Pediré, pedirá mi padre para mí, una clarita y una de huevos a la romana. Exquisitos.

Andaré, buscaré el sabor de la ensaladilla de mariscos en «La Perla». Una tapa de arroz entre el gentío. Seguiré. Serán unos riñones al Jerez anca Paquito, «El Bolero». Un menudillo en «El Taxi», una de alda en «El Chinga», una de papas en «Las Papas». «Un beso de novia» en casa del manchego. Perlas coloradas con el interior de un azul muy marino. La vida adjudica a los lugares un difuso rincón en nuestra geografía...

Hablaré de una ciudad con mirada de niño. Mi imagen de la ciudad en la que nací es anacrónica y, a veces, me da frío.

Recuerdo un paraíso de cuadros y habas fritas: «El Chiqui» y una terraza al sol para estudiantes áridos de amor y de Martini. Pepillo, caracoles, flamenquín en «Madrid-Sevilla», un guardia que ordena el paso de gigantescos camiones. El choto frito. Vicenta, un cantillo, Miguel Gil, Mesones, Quitasiestas...

¡Bares, qué lugares tan gratos para conversar...!

Ahora, en bares que visito, la barra es un ruido de bares con la tele encendida. Ni se ve ni se oye, pero queda encendida. No obstante, la vida nos sigue empujando a ciertos bares: presagio de un amor indefinido.

Los bares y la tapa. Riqueza de vocabulario y una gran valentía: los sesos son talentos; las gambas rebozadas, gabardinas; las papas son muy bravas; y el flamenquín.

# La cultura de la Tapa

JUAN CARLOS TORIBIO FERNÁNDEZ

Son los bares rincones que ocultan camaradas, paisanos, peregrinos. Tenemos preferencias para colmar una ambiciosa sed de amor y ruido.

¿Qué preferencias vivo? En Andújar mantengo la distancia que me obliga a elegir. Visito el bar «Story» y me alejo de los olores fuertes a refrito. No soy un buen guía. Ya pasé de camino por muchos vericuetos y ahora quiero sentir un placer más lejano que el sabor de la cerveza o el vino. Se trata de ser o estar, o alargar la distancia que nos acerca a una tarde aburrída. Las caras, los amigos. Con algunos nos vamos a la tasca: buen vino, sólo como el alda de choto en los Mesones, y he dejado de ir a tantos sitios.

La tapa es el amor que no existe, los bares, un suicidio.

Reivindico la barra como soporte del saber hablar, saber oír, saber estar. Reivindico una cerveza, una copa de vino con menudillo, con carne con tomate, con berenjenas con alegría y con aceitunas. La alegría de la aceituna picuda, el sabor de la aceituna picuda, de cornezuelo.

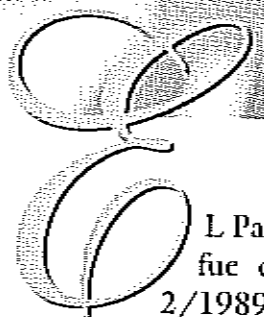
De las definiciones de tapa, me parece muy interesante la del Casares: «rodaja de salchichón u otro embutido o fiambre que se sirve sobre un vasito de vino». He visto este formato. Sobre el propio cristal, sobre el borde de un vaso, igual a chato, una rodaja de chorizo o un triángulo de queso.

En Andújar la tapa era una carta de porciones pequeñas. La copa se servía con aceitunas y aparte se pedía una tapa. Patatas rellenas, lengua de ternera, callos, flamenquín, gambas al ajillo, carne de monte, carne con tomate, etc. Sigue siendo así en algunos sitios, pero lo más extendido, al menos en bares de juventud, es la alpargata. Con caña 150 ó 125.

Finalmente diré que la tapa es la seña de identidad del estilo de alguien que quiere comunicarse con sus guisos con mucho detenimiento, sin prisa. Nos falta paciencia para hacer una salsa de tomate, nos sobra prisa.

La premura del hambre inmediata es un trozo de pan engañando barrigas.

# Parque Natural



El Parque Natural «Sierra de Andújar» fue declarado como tal por la Ley 2/1989 del 18 de julio que aprobaba el inventario de Espacios naturales Protegidos de Andalucía.

Un parque de 60.800 Ha. localizado en el extremo Noroeste de la provincia de Jaén, repartiendo su extensión por los términos municipales de Andújar, Marmolejo, Villanueva de la Reina y Baños de la Encina. Su altitud oscila entre los 200 metros en el cauce del río Jándula y los 1.290 en su máxima altitud en la Sierra Quintana.

Por el Decreto 108/1994 del 10 de mayo, la Consejería de Cultura y Medio Ambiente aprobaba su Plan de Ordenación de los Recursos Naturales y el Plan Rector de Uso y Gestión. El Parque Natural incluye zonas de especial protección para aves por interés de la Unión Europea, figurando en su interior los Cotos Nacionales de caza de Contadero-

## Sierra de Andújar

Selladores y Lugar Nuevo. En el punto kilométrico 12,800 de la carretera Andújar-Puertollano, la más importante vía del Parque, se encuentra su Centro de Visitantes patrocinado por la Fundación Enresa, en donde el visitante recibirá una completa información sobre el mismo.

Entre sus aspectos más sobresalientes, el Parque Natural «Sierra de Andújar» se caracteriza por identificarse con una zona de bosque y matorral Mediterráneos de suelos silíceos mejor conservados de toda la geografía peninsular. En su parte Norte, buscando la humedad, destacan las formaciones boscosas de roble y melojos; más al Sur alcornoques, quejigos y, sobre todo, la encina que protagoniza majestuosos campos de dehesas; dehesas donde arraiga la ganadería del toro bravo como Medianería de los Herederos de Flores Albarrán o la Navas de Pedro Vagar de Román Sorando. Pinos piñoneros, pinos alepos y eucaliptos se han inte-

grado tras una repoblación forestal. Las riberas de los ríos y arroyos con olmos, frenos, alisos y chopos. El matorral o monte-bajo es muy extenso y rico configurando una paisajística propia del parque dado por jarales, romerales, madroños, genistas, jaguarzo, cantueso, zarzas, adelfas, etc., sin olvidar la riqueza micológica en los meses de otoño y del invierno, destacando el níscolo, seta muy apreciada que en otoño forma parte de la gastronomía de la zona. La variedad de plantas del matorral, todas muy aromáticas y con flores muy vistosas vincula nuestra sierra a la actividad apícola, dándose una exquisita miel, actividad que se pierde generaciones atrás.

Fluvialmente, el río Jándula es su principal cauce, que recorre todo el parque por su lado Este. En cuanto a su suelo, pizarras, granito y cuarcita configuran un paisaje de penillanura denominado apalachense caracterizado por su fuerte erosión sobre rocas viejas.

Denominado por algunos naturalistas como «reducto privilegiado para la fauna», el Parque Natural «Sierra de Andújar» destaca por su riqueza faunística, destacando entre los anfibios el sapo corredor, la rana común entre otros, y entre los reptiles el galápagos europeo y el leproso y el lagarto verdinegro y el oclado, las culebras como la bastarda, esaclera, viperina, cogulla y la de herradura. En cuanto a las aves, colonias de buitres negros y leonados, buho real, lechuzas, cigüeñas negras, así como un sin fin de ánades, patos y garcetas que utilizan las aguas de los embalses como lugar de paso en su periplo migratorio. En cuanto a los mamíferos el meloncillo, la nutria, el gato montés, la garduña, el tejón, la gineta, la comadreja, el turón, el lince ibérico, el lobo, el conejo, el muflón, el ciervo, el jabalí y el gamo. De octubre a febrero el Parque tiene una intensa actividad cinegética, dándose en el mes de septiembre la caza fotográfica en torno a la berrea. Numerosos cotos o fincas se distribuyen buena parte del solar serrano como Cerrajeros, Cabeza Parda, El Tamujar, Navalahiguera, El Risquillo, Valdelagrana, Las

Tapias, Castorano, Valhondo, Hontanar de Flores, etc. La actividad cinegética creó un plato de influencia manchega llamado «ajo cucón» que nos ha llegado hoy día al mundo urbano como «bacalao ajoarriero»; un bacalao sofrito en aceite de oliva con pimiento, tomate, cebolla y ajo al que se le añadía un par de huevos duros troceados.

Como vías principales de acceso al parque, la ya antes citada carretera de Andújar a Puertollano, vía asfaltada que recorre «Sierra de Andújar» de Norte a Sur; y partiendo de ésta una carretera y una pista; la primera en las Viñas de Peñallana que nos lleva hasta el embalse del Jándula, magnífica obra de ingeniería y arquitectura catalogada como una de las mejores obras del siglo XX, con magníficas panorámicas, y la segunda junto al puente del Jándula que nos lleva hasta la presa y embalse del Encinarejo.

Una sierra organizada en nombres tradicionales que ha dejado el paso del tiempo

Jaguarzo



## Andújar

Sig.: L A-641 AND  
Tit.: Andújar : una aproximación a  
Aut.:  
Cód.: 1002835323 Reg.: 7405



como El Naranjal, La Garzona, Capellanía, Viñas de Peñallana, La Alcaparrosa, Malabrigo, La Parrilla, Horcajuelo, La Goleta, Piedra Caballera, La Concepción, San Miguel, Zumacares, La Dehesilla, etc., y que vinculaban al hombre serrano y viñero a vivir en un medio natural, hacer su vino y comer su «pollo al estilo viñero» asado en cazuela de barro y en horno de leña.

Dentro del Parque queda el Santuario de la Virgen de la Cabeza sobre el cerro del Cabezo a 686 metros de altitud, lugar que concentra en el último domingo de abril una grandiosa Romería que se origina al final de la Edad Media y que hoy es una gran manifestación de religiosidad popular, celebrándose una fiesta menor en la noche del 11 al 12 de agosto, fecha en la que la tradición fija la Aparición de la Imagen a un pastor oriundo de Colomera (Granada) en el año de 1227.

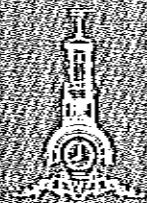
En cuanto al tiempo para visitar el Parque, cualquier época del año es buena, destacando los períodos de otoño, invierno y primavera. En septiembre la berrea; en otoño los paisajes dorados en torno a las riberas, actividad cinegética y micológica que se continúa hasta el invierno; en primavera actividad apícola con el campo con una variedad paisajística debido al multicolor floreal; en abril, Romería; en verano, lugar idóneo para turismo ecológico y de interior.

Y de la sierra, el conejo, un animal ligado al monte bajo de jarales y demás matorrales vistosos que se cocina de muy distintas maneras como «al guilindorro» en donde el animal, trozeado y frito se cuece con miga de pan, con ajos, pimientos rojos crudos, orégano, sal y unas hebras de azafrán; o «al hinojo», rehogado con cebolla, ajo, laurel, dejándolo hervir para templar su carne en hinojo y vino blanco; o «conejo a lo pobre», dorando primero la carne a la parrilla con leña de jara salpicada de hojas de romero, para con posterioridad dejarlo a fuego muy lento en un caldo con ajos, perejil, pimienta, limón y canela; y por último «en salsa», donde se sofríe con tomillo, ajos, pimientos verdes, dejándolo hervir en vino blanco hasta que la carne esté tierna, salsa que se puede espesar con almendra rallada o picada. Formas de hacer el conejo venidas de José María Suarez tras largas conversaciones al calor de un fogón.

Los importantes núcleos urbanos que quedan al Sur, Andújar, Baños de la Encina, Marmolejo y Villanueva de la Reina, se reparten una serie de puntos muy importantes dentro del interés histórico artístico, desde la época medieval hasta el siglo XVIII. Lugares también caracterizados por una artesanía diversa, una gastronomía dependiente de la tierra y unas tradiciones y fiestas populares de gran interés antropológico.



*«Y dimos vista a la Sierra Morena,  
alta y oscura, y a partes grises, y a su falda  
verdes, tendida como blanca sábano al albegre  
del amanecero, la ciudad de Andújar...»*



DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN  
Patronato de Promoción Provincial y Turismo



AYUNTAMIENTO DE ANDÚJAR  
Área de Cultura