

Recetario de

# Cocina

de San Pedro Alcántara

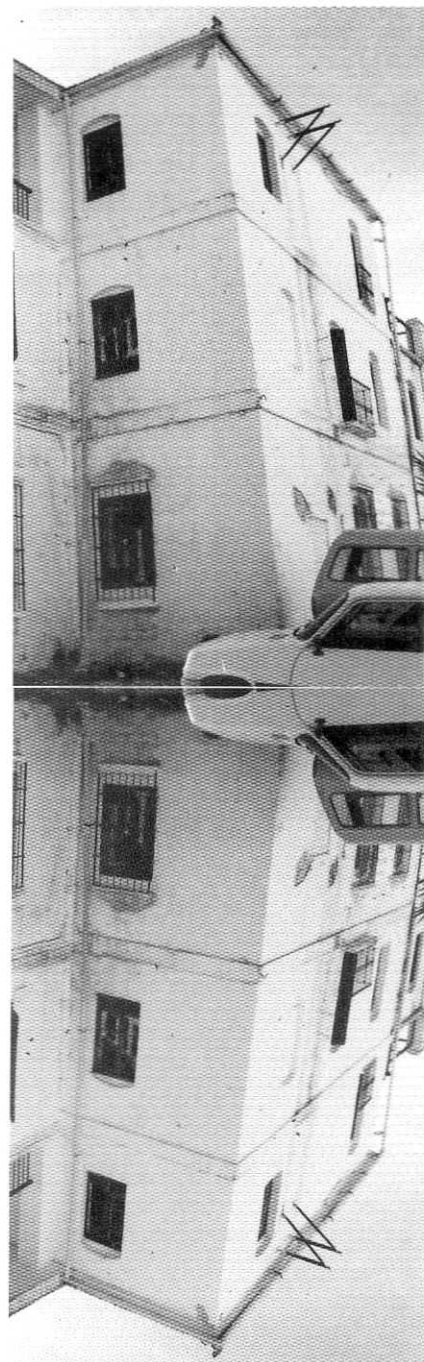
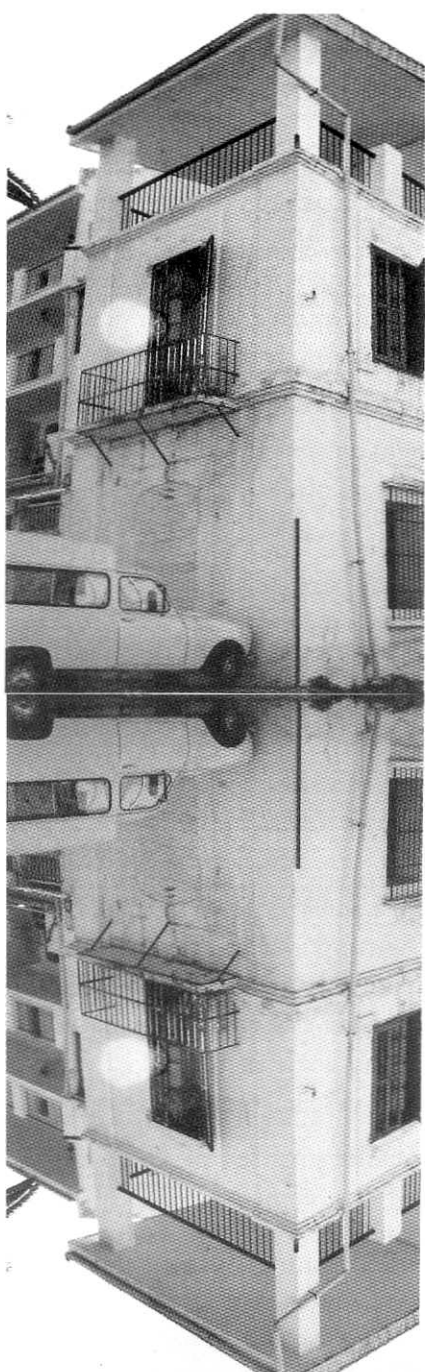
Doña Inés Morito García nos ha revelado el buen hacer de su cocina, a través de un recetario de los años cuarenta-cincuenta, aunque algunas son más antiguas, ya que se trata de los platos que se preparaban desde antes en la casa de la familia Robledano, donde Inés trabajó como cocinera.

La entrevista y la selección de recetas hechas por José Edmundo Sanz-Daza, nos sumerge en los evocadores secretos culinarios de hace ya medio siglo.

Inés García Morito tiene actualmente 66 años, nació en San Pedro Alcántara. Su madre, Francisca Morito Romero, era de Istán y vino muy joven a la Colonia de San Pedro, donde comenzó a trabajar de zagala, aunque con jornal de mujer. Su padre, Antonio García Guillén, nació en Benahavís, pero se lo trajo su abuela aquí, porque la madre murió de parto.

Primero trabajó con don Natalio, maestro de escuela, en la cuesta del Hospital, luego pasó a casa de la familia Robledano. Había cuatro mujeres, una en la cocina, otra para los niños, otra para lavar (su madre), y ella que comenzó trabajando en el «cuerpo de casa». Después al irse la cocinera (Carmen Villalobos), ocupó ella su puesto. Trabajó en esa casa durante once años, desde los quince hasta los veinticinco, dejándola para casarse, en un intervalo que iría aproximadamente de 1943 hasta 1953.

Inés cocinaba una comida sencilla pero con productos de calidad, casi todos los días cocido, un día de una clase, otro día de otra. Una sopa primero, luego el cocido, después la carne y el tocino, o la carne guisada.



## CHIVO PASTORIL

Se pone aceite, se echan ajos, cebollas en cascós. Al estar fritos se le echa pimientó molido y en seguida la carne y se rehoga, luego un poco de vinagre, media copa de vino seco y una cabeza de ajo asada, perejil, laurel, y la suficiente agua para cocer.

## CALAMARES RELLENOS

Quítense las cabezas, se deja el calamar entero con aletas, bien lavado. Se pican las cabezas (antes cocidas en un poco de agua y sal) con perejil, ajo, especias finas, pan frito, almendras y un huevo crudo. Rellénese y se cuece la bola. Dórense en una cazuela friéndose antes en el aceite unos ajos, échesele un poco de agua o caldo, perejil, limón, sal, pimienta mojada, azafrán, y antes de servirlo en la salsa se echa una yema.

## FOIE-GRAS

Un cuarto kilo de hígado, un cuarto kilo de tocino fresco sin pellejo, una cucharada grande de sal colmada, nuez moscada y pimienta en polvo al gusto. Pásese el hígado y el tocino por la máquina. Póngase en un barreño, agréguese la sal y las especias, mézclese bien y después déjese toda la noche en maceración.

Al día siguiente póngase al baño maría por espacio de tres horas, procurando moverlo para que no se pegue. Antes de ponerlo a cocer piquénsele dos trufas, o tres, según el tamaño.

## PERDIZ CON AJO

Una vez limpia la perdiz se colocará en una ollita, poniéndole cinco o seis pimentas enteras, dos cabezas de ajo asados, una copa de vino blanco, otra igual de aceite y media de vinagre, sazonar de sal al gusto, poniendo además una hoja de laurel, una copa de agua (todo frito). Una vez listo todo se mojará un paño y se colocará tapando la boca de la olla y después se pondrá la tapadera que quede bien tapada para que puede cocer con el vapor y al quedar en el aceite se puede servir. El fuego tiene que ser lento.

## EMBUCHADO DE CABEZA

Para este embuchado se necesita patas, codillos, orejas, corazón, carne, tocino, la careta, lengua. Todo esto se pone a cocer con laurel, mejorana, ajos crudos, cascós de cebolla, perejil, yerbabuena, doce pimentas, ocho clavillos, todo esto metido en una bolsita de tela. Cuando todo esté bien cocido partirlo a trocitos y llenar las tripas, una vez listo ponerla a cocer el embutido, teniendo cuidado de que el agua no esté muy caliente pues sino las tripas se revientan.

## GUISO DE ALCACHOFAS Y GUISANTES

Aceite a freír y en él poner unos ajos en rebanadas gorditas, un poco de cebolla picadita y una vez frito se rehogarán en ellos los guisantes y las alcachofas, se le agrega una rama de perejil y a media cochura rallarse un poco de pan y un poco de pimienta, dejando cocer hasta que quede en poca salsa.

## CUAJADA DE HIGOS

Cantidades:

Higos: medio kilo pasados y molidos.

Huevos: dos.

Azúcar: una cucharada

Pan: ciento cincuenta gramos.

Canela: una cucharada.

Clavos: tres.

Modo de hacerlo:

Se baten las claras y las yemas juntas, se une los higos, el pan rallado, la canela y los clavos majados y el azúcar a los huevos y los higos. Se amasa y se vuelca en una sartén con un poco de aceite o manteca y se fríe igual que una tortilla de patatas, a la masa se le pone almendras picaditas.

## ROSCOS «MARÍA MARÍN»

Ingredientes:

Manteca: medio kilo.

Azúcar: ciento veinticinco gramos.

Ajonjolí: cinco cucharadas.

Canela: cinco cucharadas.

Vino: un cuarto de litro.

Modo de hacerlo:

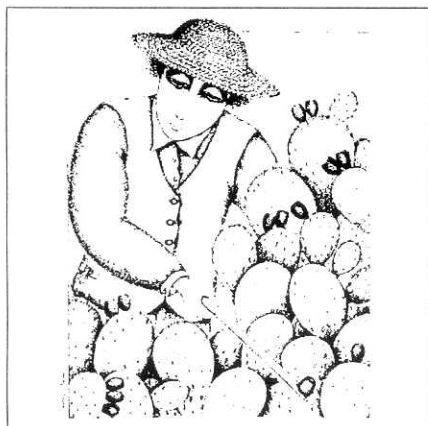
Échese la manteca en un lebrillo, bátase bien con la mano hasta quedar espumosa, se le agrega el azúcar, canela, y el vino poco a poco para que lo coja bien, y la harina que va tostada se le echa la que admita.

## ROSCOS FRITOS

Para un huevo, dos cucharadas de aceite, dos cucharadas de anís, y dos de azúcar, harina la que admita y un poco de bicarbonato, la puntita de una cucharilla.

Batir las claras a punto de nieve con el azúcar agregarle la yema, después el aceite y el aguardiente, el bicarbonato con un poquito de harina se liga y se va echando la harina cuidando de que no quede dura. Se hacen los roscos, se fríen y después se embozan con azúcar muy molida.

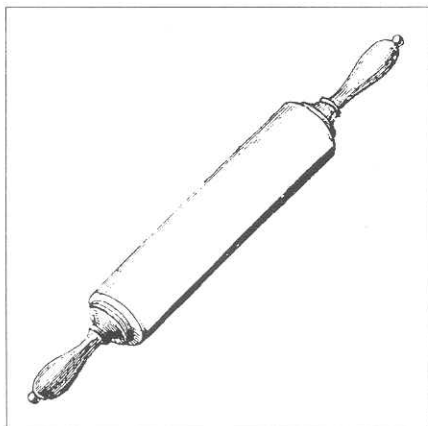




Hay que aclarar que don Juan Robledano era el administrador de la colonia, por lo tanto su nivel económico y consecuentemente las comidas que se preparaban en su casa, eran muy distintas de las que se hacían en las casas de las familias más modestas del pueblo.

El desayuno consistía en café y pan con manteca (de la matanza). El almuerzo, como hemos indicado, era en torno al cocido. Primero sopa de fideos, arroz o pan, o sémola de maíz elaborada en el molino de la Colonia, luego el cocido con patatas, coles, garbanzos, verduras cocidas o fritas, o ensaladilla.

Nos cuenta Inés que compraba riñonada de chivo, en la carnicería de José Agüera, ya que aparte del chivo no había otra carne, pues la de cerdo sólo se conseguía en las ma-



tanzas particulares.

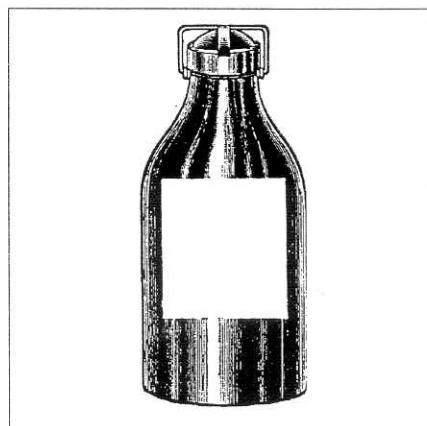
La cena era pescado, comían brótola, o mero «acabadito de coger de la playa», que lo traía un pescador llamado Felipe, poniendo un mercado en la puerta de Juanita Pérez, al final de la calle «Enmedio». También se cenaban croquetas, y mucha verdura, ya que el administrador tenía una huerta «muy linda».

Meriendas daban cuando era el santo de alguien, o el cumpleaños. Se hacía helado, utilizando Inés una cubeta de madera, con un recipiente metálico en el interior al que daba vueltas con un manubrio, se le echaba nieve y sal entre ambos recipientes, dando vueltas al contenido (unas natillas claras) hasta que se convertía en helado. De Marbella venía un carrillo vendiendo helados, costaba un real o dos reales, pero era caro para las clases populares.

En Pascuas la gente hacía los dulces y las ponían en unas latas con una señal para identificarlos, al llevarlos al horno. La familia Robledano no las señalaban porque eran dulces con una presentación muy cuidada, como alfajores o rosquillos de vino (no le echaban aguardiente ni naranja).

En La Cuaresma a partir del Miércoles de Ceniza no se comía carne los viernes, sino pescado y potaje, y de postre natillas o arroz con leche.

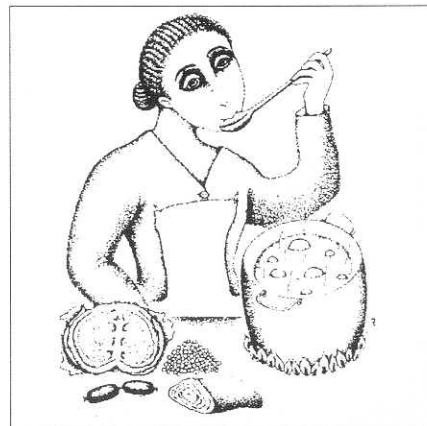
En Navidad la señora Robledano preparaba un pavo relleno exquisito, trufado, le duraba «una temporá» porque cocía las patas, y



rellenaba el pavo con esa carne y otra de cerdo, huevos, piñones, jamón, todo molido, lo cocía, lo liaba en un trapo blanco nuevo, lo ponía a cocer al baño maría unas cuantas horas.

Recuerda Inés que después de la guerra vendían chokolatinas, en la ventana de una casa de la Plaza, «como duros de grande», valían una gorda (diez céntimos). Ella estaba deseando que se vaciara un cántaro de agua en su casa para ir por uno y metía una gorda en la alpargata para comprar una chokolatina y comérsela. Más tarde Inés haría pirulíes, con azúcar, cuando la veía «rubia» le echaba un poco de limón, le metía un palillo, y los preparaba en un papelito, vendiéndolos a real.

La gente de San Pedro se veía obligada a comprar en el propio economato de la Colonia, por quincenas,





al no pagar se le cerraba «la papeleta». Había azúcar, garbanzos, lentejas, etc.

Aparte Fernando Caracuel, antes de la guerra, tenía en El Rodeo una tienda de comestibles, y de muchas más cosas, nos relata Inés que su madre iba a comprar allí y venía cargada.

El horno que existía era el de Antonio Romero, después fue comprado por Fernando Caracuel

En la matanza se hacía foie-gras, molía la asadura en la máquina con algo de tocino, poco, lo cocía al baño maría 3 ó 4 horas, echaba trufa picada, lo guardaba en tarros, le echaba cera por lo alto al foie-gras, y le ponía un papel amarrado para taparlo con clara de huevo para endurecerlo.

La cocina que utilizaba Inés en



casa de los Robledano era de las llamadas «económicas», con dos hornos, con grifo de agua caliente, empleando como combustible leña y cáscara de almendra, carbón no. No tenía ningún instrumento eléctrico en esos tiempos.

Un ejemplo de la conservación de alimentos, era el tocino guardado en salmuera, con una piedra gorda en lo alto para que no saliera a flote, así no se ponía añejo.

Al Cortijo se iba por la leche, al cocerla se guardaba la nata y se hacía mantequilla, batiéndola y lavándola, debajo del grifo hasta que cuajara.

También la señora García Morito nos ha comentado la comida de la mayoría de los habitantes de San Pedro Alcántara, con un nivel económico mucho más bajo que el de la familia con la cual ella trabajaba. Así las clases populares se alimentaban de gazpacho picado, o de pucheros que solo se hacían con tocino y añejo, o un potaje sin nada, y ensalada de bacalao con tomate y cebolla «el que podía».

La matanza la hacía la gente del campo, metían la carne en manteca, cerca de la plaza Agüera había corraletas. Casi todo el mundo tenía un guarro, el que podía lo mataba y el que no lo vendía.

El desayuno popular era un pedazo de tocino y pan, para almorzar una sopa, sopa hervida, o «sopeao». Se cuenta que algunas personas sólo chupaban un pellejo de bacalao y pan, antes de irse a traba-



jar. Después de la guerra civil, no había azúcar, por lo que hervían la cañadú y con esa agua se hacía el café.

La Colonia tenía muchos árboles frutales, naranjos, peros, peras, ciruelas, muchas viñas en la Cuesta del Suspiro y en general en toda Guadalmina, aunque muchos para comer postre tenían que robar la fruta.

También se comía pescado, bacalao, sardinas o jurelitos. Así el salmorejo se hacía con bacalao desmenuzado, echaban cebolla, tomate, naranja.

JOSÉ EDMUNDO SANZ-DAZA  
BAUTISTA