

# La fusión gastronómica neolítica, romana y nuevomundista de las *Cuatro Villas*

La cocina autóctona y la gastronomía pueden tener mucho, poco o nada que ver con las actuales divisiones y compartimentalizaciones administrativas, y esto es algo que apunta y corrobora, por ejemplo, el *Atlas Lingüístico y Etnográfico* que entre los cincuenta y los setenta del pasado siglo realizó el filólogo, dialectólogo y académico Manuel Alvar.

En esta obra se nos habla, por ejemplo, de una identidad culinaria común de unos montes en los que ahora confluyen las provincias de Jaén, Albacete y Murcia y que durante siglos fueron de dominio Real que abastecía de madera a la Armada para la construcción de sus buques, y que cuando ésta fue sustituida por el hierro y el acero pasaron a dominio civil para otros usos, lo que entre otras cosas se corrobora por la existencia de ganaderos en la zona hasta muy adelantados los años cincuenta del pasado siglo

## ■ La Comarca de las Cuatro Villas

Espacio inserto en buena parte dentro del Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas, constituido por los municipios de Iznatoraf, Sorihuela de



Guadalimar, Villacarrillo, y Villanueva del Arzobispo, el todo se enmarca en una dialectología y folklore identitarios, pero sobre todo y en lo que nos ocupa, en identidad culinaria y gastronómica común,



que se expresa en la extensión de consumo del embutido blanco y los pimientos de bola secos o ñoras, en prácticas alimentario-culinarias como la del escaldado del cerdo, en lugar del quemado de las regiones limítrofes, y en un repertorio de platos que en su estructura básica combinan, con sabiduría portentosa, las gachas neolíticas, el ajo de herencia romana, y la patata y el pimentón que llegaron del Nuevo Mundo.

En el capítulo de ensaladas y entrantes, mandan el *Ajilimójili*, un majado de patata cocida, pimiento rojo al horno y ajo, con aceite de oliva y vinagre; el *Cascaporro*, una variante del salmorejo; el *Cuarrecano*, otro majado, pero éste a base de chorizo, morcilla, calabaza rehogada, ajo, orégano y vinagre; los exquisitos *Mojetes de habichuelas* o de garbanzos; el Rinrán



o *Ajopapa*, de bacalao con ñoras y aceitunas machacadas; la *Pipirrana* que puede ser una ensalada caldosa o un plato de mayor consistencia palatal por la patata añadida; y los *Ollazuecos*, que se hacen con calabaza, patata, nabos, pimientos rojos secos, tomates, cebolla, aceite y sal. En lo referente al encuentro o fusión creativa entre el Neolítico, la Roma imperial y los productos del Nuevo Mundo, hay que incluir las *Migas de harina de trigo tostada*; el *Ajoharina*, que es sesuda mezcla de harina, ajos tiernos, longaniza, tocino magro, pimentón molido, aceite de oliva, agua y sal; las *Gachasmigas*, que vienen a ser como una tortilla de patatas donde el huevo se sustituye por una gacheta o pasta fluida de harina; el *Ajoatao*, un puré ligero de patata con ajo y huevo crudo; el *Ajopringue*, que es una suerte de paté de hígado de cerdo cocido, ajo, pimentón, y miga de pan; o los *Andrajos* o *Calandrajos*, soberbia construcción culinaria a partir de obleas de harina a modo de galianos para *gazpacho manchego*, verduras y hierbabuena, que se acompañan de bacalao, liebre, conejo o niscalos, según el gusto y temporada.

Para hacer una cata de este segmento gastronómico, en clave de elaboración genuina, arte aprendido a través de generaciones y tradición oral, honradez a carta cabal, amabilidad a raudales, y calor de hogar al punto de que se puede comer en la misma sala de estar de la propiedad del so-



lar, el sitio ideal es Casa Manolete, en Mogón, perteneciente al municipio de Villacarrillo, del que dista doce kilómetros, al pie de la hermosa Sierra de Las Villas, y abrazada por los ríos Aguascebas y Guadalquivir. El local abrió sus puertas en 1941, el año en que se constituyó la Renfe y el rey pornógrafo Alfonso XIII abdicó en su hijo Juan de Borbón. Lo gerenció por muchos años y con muy buena maña Manolete Altarejos, quien con el tiempo acabaría entregando el testigo a su hija Ana, cocinera capaz, como la santa de Ávila, de

ver a Dios entre los pucheros y sartenes, y hacérselo ver a sus parroquianos en platos imponentes y llamados a hacerse un hueco en los arcanos de la memoria del paladar. Le echan una mano sus hijas, Berta Cepillo en cotidianidad, y Celia Cepillo, más ocasionalmente o en feriado. El bar y la zona de condumio reposado son espacios sencillos y a la vez gratuitos. No tienen página web, pero alguien ha dispuesto un muro en la red social Facebook bajo el título: "Yo también he pasado momentos inolvidables en el Bar Manolete".<sup>10</sup>