

## SABOR DE MÁGINA

**Autores: José Oneto y Manolo Rincón: *Sabor de Mágina*. Edita: Asociación para el Desarrollo Rural de Sierra Mágina. Cambil. 2005, 264 págs. I.S.B.N.: 84-95233-12-6**



El libro, impreso en formato singular y edición a todo color en la que fotografía y texto forman un conjunto, ha sido coordinado por José María Valdivia, entonces Gerente de la Asocia-

ción para el Desarrollo Rural de Sierra Mágina, editora del mismo. Se abre con un prólogo de Francisco Reyes Martínez, Delegado del Gobierno Andaluz en Jaén; una presentación de María Rodríguez Arias, Presidenta de la Asociación para el Desarrollo Rural de Sierra Mágina; y otra de los autores del libro, José Oneto y Manolo Rincón, grandes conocedores e investigadores de la gastronomía andaluza. Tampoco faltan unas palabras del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Sierra Mágina y una introducción sobre la Gastronomía Maginense en la Historia, esta última obra de Juan Antonio López Cordero. Todo ello sirve de breve prolegómeno al cuerpo del libro, compuesto por numerosas recetas gastronómicas distribuidas por pueblos y secciones de Platos Calientes con Cuchara, Platos Calientes con Tenedor, Platos Fríos con Cuchara, Platos Fríos con Tenedor, Escabeches y Potres. Lo cierra un índice de recetas distribuidas por pueblos.

Es evidente que la geografía y la historia han marcado la alimentación tradicional maginense, y han contribuido a su singularidad. Las raíces históricas son más profundas de lo que habitualmente se cree, pues incluso saltan la frontera que impone la limitación cultural, que lo basa todo en tiempo de los árabes. Con frecuencia se olvida que los colonizadores árabes fueron una minoría y que el

gran sustrato poblacional, y por lo tanto etnológico, era hispanorromano. Así, en la gastronomía maginense tradicional, como en la hispanorromana, es corriente el uso del ajo, el aceite, la harina o el vinagre, tan frecuentes en la cocina de Mágina; además de formas de comer que han llegado hasta nuestros días.

Gran parte de la cocina maginense tiene una herencia medieval, una época de frontera que fue más un lugar de encuentro de culturas que de enfrentamiento militar. Los períodos de paz entre cristianos y musulmanes y, por consiguiente, de intercambio comercial fueron más numerosos que los de guerra. Por lo que en la cocina maginense se combina la carne de la caza y ganadería de los montes de Sierra Mágina, y las frutas y hortalizas de las huertas ubicadas junto a las poblaciones, regadas con abundantes manantiales y ya utilizadas en época romana. Por tradición oral las madres enseñaban a sus hijas, y han llegado hasta nuestros días antiguas recetas de cocina que se realizan con los mismos ingredientes y de la misma forma que siglos atrás.

La alimentación tradicional de Sierra Mágina se vio enriquecida durante la Edad Moderna por nuevos cultivos procedentes de América, que se introdujeron poco a poco en las huertas, como el maíz, la patata, las judías o el tomate. Está siempre presente en la cultura gastronómica maginense, el pan y el aceite de oliva, elementos básicos de la dieta alimenticia,

La singularidad de la gastronomía maginense difícilmente puede caber en las páginas de un libro. No hay que olvidar que cada plato de su cocina es muestra de un arduo esfuerzo humano, y no sólo en su elaboración, sino también por el duro trabajo de todos aquellos que tradicionalmente han aportado los productos necesarios para el mismo, como los neveros que en el pasado subían a las más altas cumbres de las sierras a llenar los pozos de nieve entre bajísimas temperaturas, para poder extraerla en el verano y elaborar sorbetes, helados y postres; el esfuerzo de pastores durante largos meses en la soledad de las sierras y entre la inclemencia del tiempo para proporcionar la carne, la leche y el queso; el del agricultor que supo obtener de una orografía difícil campos de cultivo, aterrazando el terreno, construyendo hormas y paratas, distribuyendo el agua por kilómetros de acequias y criando con mimo «almendros de nata, olivares de azabache, cerezos de fuego, o huertos de añoranza»;... y, sobre todo, el esfuerzo de la mujer de esta tierra, que sumó a la crianza y las duras faenas de la casa, el trabajo del campo y el saber gastronómico, muestra de lo cual son las páginas de este libro, que José Oneto y Manolo Rincón han sabido recoger y difundir con la experiencia y el buen hacer que les caracterizan.

JUAN ANTONIO LÓPEZ CORDERO