

EL "YANTAR" DE JIMENA

Manuel López Pegalajar
Bernabé Torres

La cocina jiennense participa de la picante y colorista gastronomía andaluza, como de la sobriedad manchega.

Este trabajo centrado en el costumbrismo local y en evocar, que siempre llevan asociados hechos, personas o cosas de grato recuerdo. Saco a relucir algunos alimentos y "platos" que se preparaban y preparan en exclusiva en Jimena, con sencillez en las fórmulas culinarias saboreadas en familia, con amigos y en distintas ocasiones.

Me centro en Jimena, uno de los pueblos de Sierra Mágina.

La cocina jiennense tiene platos típicos en los que no intervienen la química alimentaria que nutre hoy a los pueblos y que son para "chuparse los dedos".

En la actualidad lo típico degenera por el tráfico de la sociedad de consumo y el típico yantar no es una excepción. Sin embargo algo queda de aquellos tiempos que merece la pena conservar y recordar.

Iniciamos este escaparate gastronómico con el "bollo", el más característico producto "made in Jimena". En todo tiempo y a cualquier hora viene bien un bollo sólo o "acompañado". Los renombrados bollos de aceite que llevan en su interior toda la delicadeza y el aroma mezclados de sus componentes. Es el omnipresente de los alimentos, lo mismo sirve para el desayuno que para la merienda e incluso en el gazpacho tiene aplicación cuando empieza a endurecerse.

Su elaboración (amasado y cocido) le dan un punto tan especial y difícil de imitar. Posiblemente sea el agua de Cánava la explicación de la evitación del plagio.

Las "matanzas" que aunque se hacen ni más ni menos como en cualquier otro sitio, bien merece destacar el especial asado de la parte del cerdo conocida por "chicharra". Sabroso, tierno y exquisito manjar, cuya degustación hace sentir incomparables y variados matices de sabores, a la par que el olfato también se satisface del aroma que destila.

El porqué de "chicharra" no está muy claro a pesar de haberle querido encontrar parecido a homónimos.

Era costumbre en las fábricas de aceite, comer los espléndidos y succulentos remojones sumergidos previamente en la tinaja, con todo su sabor, su jugo y su ternura. La carestía ha hecho sustituirlo por el "hoyo", menos exigente en aceite y de más sencillo manejo.

En la Pascua de los Hornazos, se hace buen consumo de los pintorescos artículos de este nombre. Algunos fabricados con arte singular y complicado. Antes los hornazos tenían dos huevos, hoy raramente se les coloca más de uno.

De acompañamiento de los hornazos van los "collos", lechugas de apretadas hojas rizadas y carnosas, que algunos relegan para servir de alimento de grillos y otros congéneres.

En el buen tiempo y en los días de descanso se apañan doradas "cabezas asás". El buen comedor de cabezas de borrego, debe estar ejercitado en el manejo de la mano para lograr la disección pausadamente con gran paciencia y no demasiado apetito. Este entretenido y gustoso pasatiempo estimula el apetito y la sed.

Ciertas fiestas familiares que se celebraban en Cánava, o en las huertas tenía como protagonista al trigo, el guiso de trigo o, el trigo, a secas. El festivo comienza con la pelá de grano en una teja. Se sirve en la propia sartén donde se guisó.

Entre nuestros guisos populares, es indiscutiblemente el trigo el aristócrata, el voceras, el escandaloso y ostentado; es el dominador que no admite otros platos en torno a él, que pueda restarle prosélitos o prestancia. Tiene algo de rito ancestral; conserva tradiciones históricas y entraña fraternal hermandad en su conservación.

Por los "Santos" hace su aparición el plato de los contrastes, el que alguno denomina "comistrajo": gachas con cuscurreones y miel. Dulce como néctar pagana, grato al paladar, excitante para el espíritu y favorable a la digestión. Parece inventado para consumirlo en familia, en reunión patriarcal, en que el abuelo, sin muelas toma la dulzona gacheta cediendo al nieto los duros tostones de picatoste, al amor de la lumbre, entre cuentos y a veces rezos. Ni su color blanco sucio le comunica alegría. No pide vino, ni pan, ni otros útiles para su ingestión que la cuchara, y por no tener hasta de especias carece. Es un plato triste, en consonancia con el Día de los Difuntos, en que se vuelve a consumir.

En la proximidad de la Navidad vienen los "mantecados", los alfajores y un largo etcétera de dulces.

Los hornos son los centros de los que en estos días navideños hay que ir y venir de latas con los resquebrajados y crujientes mantecados. Hoy esto se ve más menguado.

Mención aparte merecen las delicadas y ligeras "plumillas" !Qué fórmula tan bien interpretada! !Como un liviano elemento requiere de la copa de anís o vino dulce!.

Hay también a la venta diversos artículos golosos, como los "cubiertos" tan suculentos.

Como olvidar los higos y las brevas de Jimena, sobresalientes no sólo en la comarca sino en la provincia, y tantos y tantos platos que el tiempo y el "modus vivendi" nos han hecho olvidar.

!Ojalá que no se olviden los platos de la gastronomía típica de nuestros pueblos!.

Será signo de que los pueblos siguen vivos, alimentados a través de sus raíces ancestrales y que aún tienen la savia de la costumbre y tradición seculares (1).

NOTA

(1) TORRES, Bernabé (Revista Cánava Año III n° 76 1958)