



# Sabores de Andalucía

Los contrastes de Andalucía impresionan. Se pueden observar en sus paisajes, cultivos, edificios, costumbres, etc., y, aunque afortunadamente cada vez menos, durante mucho tiempo se produjeron también en la alimentación, como consecuencia de la existencia de unas clases sociales muy diferenciadas. Pero estas circunstancias no han ido en detrimento de su patrimonio gastronómico por el contrario lo han enriquecido, porque a la disponibilidad de excelentes materias primas se unía la necesidad de hacer, con productos muy humildes, unas buenas preparaciones culinarias.



LA VERACRUZ. Estepa. SEVILLA [1950] Cartulina offset barnizada. 17'5 x 24

**N**unca se le ha dado a Andalucía la importancia que merece en el mundo de la cocina y, sin embargo, tenemos que agradecerle que de sus tierras y de sus mares se obtengan auténticas maravillas, internacionalmente reconocidas, como por ejemplo el jamón de cerdo ibérico de bellota, el vino de Jerez, el atún de almadraba o el aceite de oliva, que aunque se produce en casi toda España, en esta comunidad autónoma se concentra más del 80% de la producción nacional, lo que equivale a una tercera parte de lo producido en el mundo. Son cuatro productos excepcionales, que por sí solos consagran a una región, pero son muchísimos más los que nos ofrece, los que aparecen en sus muy variados platos.

Es cierto que hay otras cocinas españolas con más prestigio culinario, pero no lo es menos que Andalucía está despegando, porque los andaluces, que siempre estuvieron aferrados a sus costumbres, buscan cada vez más la buena mesa, sin menoscabar las cocinas tradicionales en sus diferentes versiones: rural, burguesa e incluso “del hambre”, que se está consagrando por muchos motivos. Como ejemplos se pueden citar a los gazpachos, a la cocina de carnes bajas, como el rabo de toro, los callos o los riñones, y a las ollas y pucheros, que sorprenden por la sencillez de su elaboración y por la complejidad de sus sabores. Hay otros dos aspectos importantes de la cocina andaluza que son: los productos de temporada, en diferentes elaboraciones, y la importancia que tienen las “tapas”, que son un antecedente claro de lo que primero se llamaron menús “largos y estrechos” y hoy menús “degustación”.

Andalucía tiene, además, la ventaja de ser muy variada en climas y suelos, lo que hace posible la existencia de muy diversas producciones. Algunas son autóctonas y otras han llegado de fuera, pero antes de difundirse por Europa se aclimataron en Andalucía que fue la puerta de entrada natural de los productos que vinieron de Asia y de África primero y después de América, desde donde llegaron los tomates, patatas, pimientos, maíz, etc., en la mayor contribución a la historia de la alimentación que se ha hecho en el mundo.

## EL ACEITE DE OLIVA

En alguna ocasión he dicho, y lo mantengo, que Andalucía es una joya de la gastronomía español-



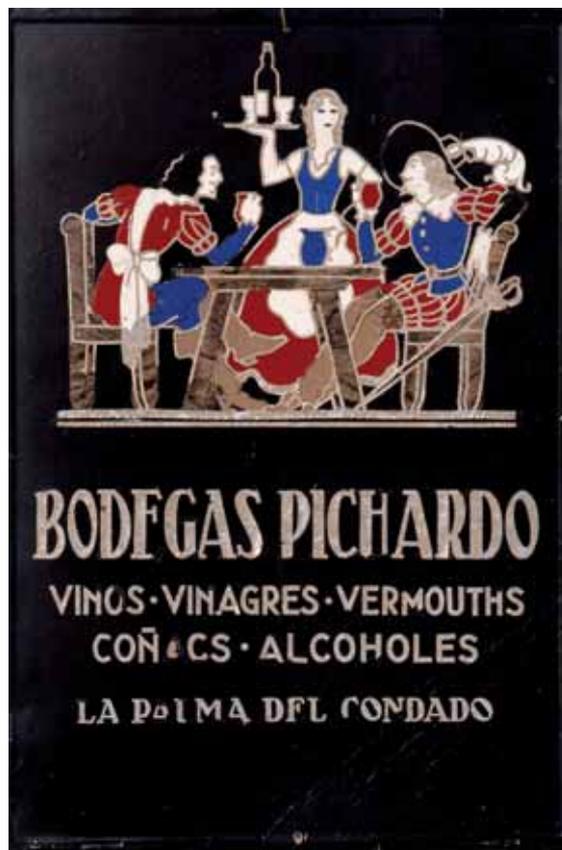
EVARISTO DEL CASTILLO. Camas. SEVILLA. R. Mir. 1926. Cartulina offset. 28 x 49

la, que tiene un excelente futuro, porque en ninguna otra región, salvo Extremadura, se producen tantas y tan buenas materias primas, que aunque no siempre han sido bien valoradas por los andaluces y a veces ni siquiera han recibido un esmerado tratamiento, cuando se las está descubriendo y cuidando su elaboración culinaria, nos damos cuenta del magnífico tesoro de esta región.

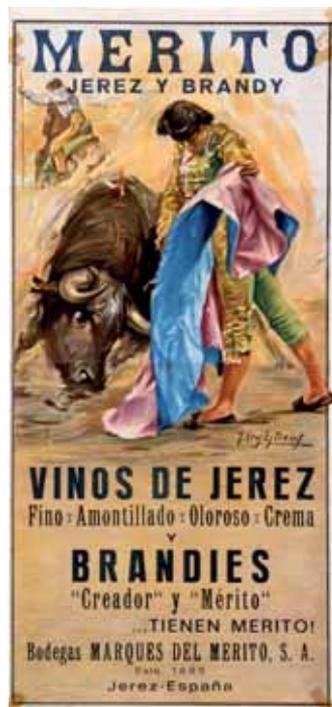
Las virtudes gastronómicas, alimentarias, nutricionales y dietéticas del aceite de oliva se olvidaron durante mucho tiempo debido en gran parte a equivocados prejuicios médicos, y desde Andalucía se ha iniciado un proceso de revalorización que se ha extendido por otras muchas regiones españolas.

Pical, hojiblanca, picudo, manzanilla, verdial y otras doscientas variedades más se producen en esta región, en la que el aceite de oliva tiene un papel primordial en la cocina, muchas veces en la más humilde, porque humilde es, aunque delicioso y dietéticamente muy saludable, el pan con aceite o los gazpachos.

Es elemento esencial en las menestras de horta-



BODEGAS PICHARDO. La Palma del Condado.  
HUELVA. [1940] Papel troquelado marquetado en  
cartón. 31,8 x 46,8



MÉRITO. Jerez. CÁDIZ. J. Cros Estrems. 1964.  
Papel litografiado. 35 x 73

lizas, que mejoran notablemente en sabor, aroma y presentación cuando un chorro de este dorado líquido las alegra, de la misma forma en que proporciona sapidez a un pescado cocido, da personalidad a las pipirranas y piriñacas y es imprescindible en cualquier fritura, porque además de ser el aceite que da más sabor, es el que más cunde, por su propiedad de dilatarse en la sartén, al mismo tiempo que resiste una mayor temperatura sin descomponerse, lo que permite formar una delgada capa externa impermeable en el producto, que impide que se embeba el interior, al mismo tiempo que se consigue un uniforme calentamiento de patatas, croquetas, empanadillas, pescado, etc.

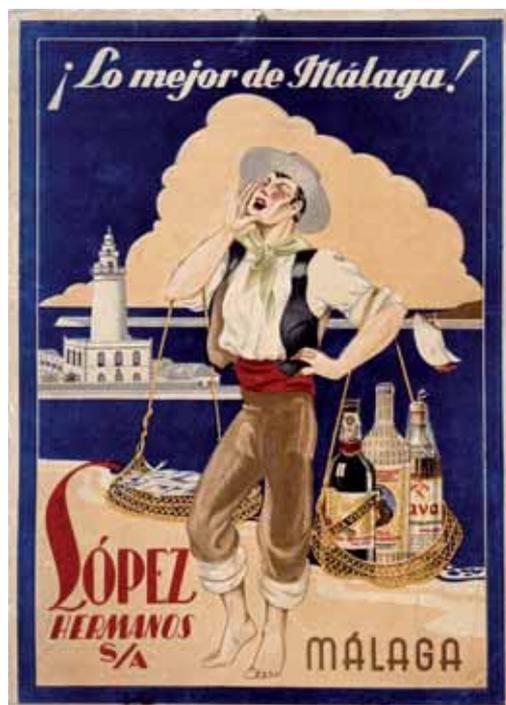
Su utilización se extiende a los guisos y sus ventajas se aprecian especialmente cuando a unos pocos garbanzos los separamos y, tras machacarlos ligeramente, les añadimos un chorro de aceite de oliva. Es imprescindible también en las muchas elaboraciones reposteras que en Andalucía se hacen, desde los bizcochos a las frutas de sartén.

En estos momentos estamos asistiendo a una modificación profunda en la utilización del aceite de oliva. Se han revalorizado los vírgenes con respecto a los refinados, la apreciación de los aromas y sabores está haciendo posible que cada aceite tenga su sitio, porque unos son suaves y otros intensos, porque las características se muestran de forma diversa, porque a veces preferimos un punto de picante y otras de amargor y porque cada plato armoniza mejor con una variedad o con unas variedades ensambladas. Estamos asistiendo a una transformación, similar a la que no hace demasiado tiempo se produjo en el mundo del vino, que está haciendo que se valoren, cada vez más, las diversas variedades, la elaboración y las muy variadas regiones productoras.

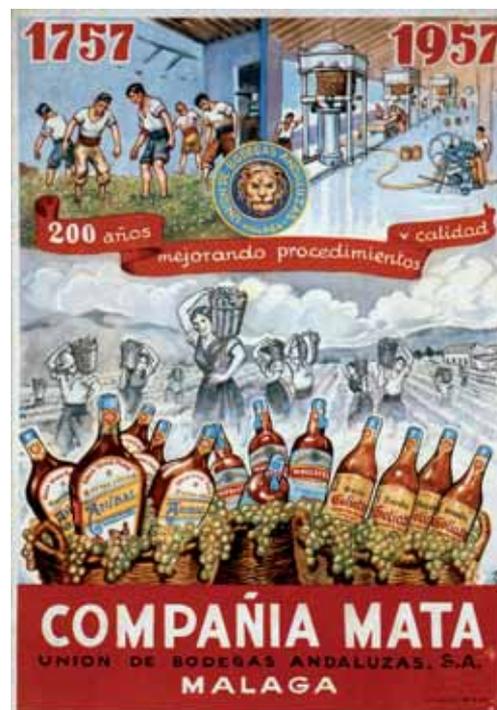
Es también muy importante el cambio que se ha producido en la presentación, hemos pasado de las botellas de plástico, las mismas que se empleaban para envasar lejía, a los envases, etiquetas y embalajes de diseño y todo ello ha propiciado que los aceites se distingan por su calidad, lo que hace que en vez de haber un precio prácticamente único, hoy se pague hasta diez veces más por los de verdadera calidad, por los que aportan propiedades gustativas suficientes.

### EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

No es exclusivo de Andalucía, pero es la única comunidad que tiene dos denominaciones de origen.



LÓPEZ HERMANOS S.A. MÁLAGA. [1950] Papel barnizado litografiado sobre cartón, en relieve. 25'3 x 35'5



MATA. MÁLAGA. M. (Nadal). 1957. Cartulina offset. 23'7 x 33'7

Una clásica, la de la Sierra de Huelva, en donde está enclavada Jabugo, la localidad que más fama mundial tiene en la producción de jamón de calidad suprema, y otra más reciente, la del Valle de Los Pedroches, que está sorprendiendo por su nivel. El jamón ibérico de bellota es un producto excepcional e irreplicable porque para producirlo en otros lugares es necesario la existencia de una raza excepcional, que no se adapta fácilmente a medios distintos al habitual, un árbol de ámbito limitado: la encina, y un ecosistema especial, que es la dehesa.

Para que el jamón siga teniendo el prestigio que ahora tiene, es necesario que se tomen las medidas oportunas para diferenciar perfectamente a los que reúnen las condiciones ideales (raza ibérica pura y cebo exclusivo en montanera) de las imitaciones obtenidas por cruce, o por alimentación en recebo o con pienso, que se comercializan con nombres engañosos como, por ejemplo, "pata negra".

Además del jamón, la chacinería andaluza ofrece un magnífico catálogo de piezas nobles como la paleta o el lomo y de otras modestas, a veces mucho, como las morcillas o el embutido de lengua. En el medio hay verdaderas maravillas, co-

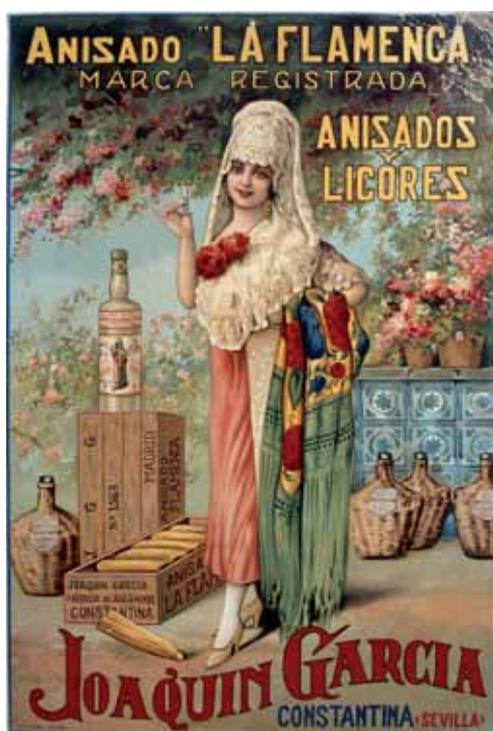
mo distintos tipos de chorizo, los morcones, etc. Merecen unas palabras las piezas del cerdo ibérico preparadas a la plancha. Las diferentes presas: el secreto, la pluma, el lagarto, el solomillo, etc., son una auténtica maravilla, que a juicio de los más expertos catadores son comparables con la carne de Kobe, pero como en el caso del jamón es muy importante que sea de animales puros, del tronco ibérico, que se hayan cebado en montanera.

### EL ATÚN DE ALMADRABA

Históricamente ha sido muy apreciado, pero hubo un momento en el que se preferían otras especies de túnidos, como el atún claro o bonito del norte. No hace muchos años los japoneses descubrieron la calidad del que se pesca en las proximidades del Estrecho y lo han revalorizado, de tal forma que es necesario tomar medidas urgentes para que la sobrepesca no acabe con una de las más importantes maravillas que nos ofrece el mar. De un atún, de su "ronqueo", que es como se conoce el despiece de este pez, se obtienen muchas piezas y muy diversas en sabor



LUCENA HERMANOS. Cazalla. SEVILLA. M. Barreira. [1930] Cartulina litografiada granulada y barnizada. 48'5 x 63'3



LA FLAMENCA. Constantina. SEVILLA. [1930]. Cartulina litografiada. 27 x 40

y textura. Cada una tiene una aplicación ideal y el mejor momento para apreciarlas es en “temporada”, desde la mitad de la primavera hasta mediado el verano y a ser posible en las costas gaditanas. De esta forma podrá captar la dife-

rencia que hay entre el lomo, el mormo, el contramormo, el tarantelo, la barriga, el morrillo, las huevas de leche o de grano y la mojama. Cada una de ellas tiene un tratamiento culinario o de salazón específico, que hace que sean auténticas joyas.

### OTROS PRODUCTOS EXCEPCIONALES

Los señalados hasta ahora son únicos en el mundo, o al menos de producción muy restringida, pero la diversidad de suelos y de climas de Andalucía hace posible la existencia de muchos más tesoros. Conocidísimo es el vino de Jerez en sus distintas versiones (fino, manzanilla, oloroso, amontillado, etc.), pero además hay otros clásicos como los de Málaga, el Condado de Huelva o los Montilla-Moriles y otros nuevos y muy dignos de considerar, como los de Málaga que se hacen con uvas cultivadas en sus sierras o los de la Contraviesa granadina.

En hortalizas hay muchas clásicas, como las habas tiernas, las alcachofas, los espárragos trigueros, que ahora se cultivan con éxito en Huétor Tájar, las patatas extratempranas de Motril y muchas más. La franja costera de Almería es la zona del mundo en donde más concentrada está la producción de hortalizas, que en los meses más duros del invierno abastece a una buena parte de Europa. Es cierto que la producción es intensiva y que la calidad de sus productos no alcanza la calidad que tienen en toda España en los meses de verano, pero hay que tener en cuenta que estos productos se obtienen cuando no es posible disponer de ellos en casi ningún otro sitio y que proporcionan las vitaminas y minerales especialmente necesarios en invierno, cuando aumentan las patologías respiratorias. Además, es evidente que la calidad mejora día a día y que las características sensoriales de los tomates “cherry”, por ejemplo, son francamente buenas o que hay una variedad, la “raf” (resistente al fusarium), de una calidad excelente, que aunque se produce fuera de la estación tradicional se cultiva al aire libre, en tierras salinizadas, en las que difícilmente puede desarrollarse otra hortaliza. Su sabor, aroma y textura son perfectamente comparables con los mejores tomates, de cualquier estación climatológica y de cualquier lugar del mundo.

Algo similar pasa con las frutas. Además de los



SAN FERNANDO. Cazalla. SEVILLA. J. Barreira. [1930] Papel litografiado barnizado. 47 x 67'5



JUANITA REINA. Cazalla. SEVILLA. D. Nadal. [1950] Cartulina offset. 18'2 x 24'7

tradicionales melocotones, higos, melones, ciruelas, albaricoques, etc., merecen destacarse los fresones de Huelva, que se producen prácticamente durante todo el año y se exportan en grandes cantidades. Especial importancia tienen las frutas subtropicales de la Costa del Sol, en donde la calidad de las chirimoyas, merced a una variedad local, la fina de Jete, supera en calidad a las procedentes de las regiones del altiplano americano, seguramente porque como se dice en su área de origen “no toleran la nieve pero les gusta verla” y la proximidad de Sierra Nevada a la Costa del Sol hace que se dé esta circunstancia. Se producen, además, excelentes aguacates, muy buenos mangos, guayabas, carambolas, papayas, kivanos, lichis, maracuyás y una variadísima muestra de casi todas las frutas subtropicales.

### LA OFERTA GANADERA

El vacuno retinto es una de las mejores razas productoras de carnes rojas y especialmente los chuletones concentran el sabor de una forma impresionante, al mismo tiempo que mantienen una textura tierna y muy bien engrasada. Entre los corderos están los que seguramente son los mejores de España, los segureños, que se crían en el norte de las provincias de Granada, Jaén y Almería, lindando con Albacete y Murcia, la producción es pequeña y por eso no se los conoce mucho, pero sus condiciones gustativas son excepcionales, lo que hace que tengan un precio más alto, pero que compensa por el placer que proporciona esta carne. Las cabras granadinas y en general todas las serranas proporcionan unas excelentes crías con las que se elaboran especialidades locales sabrosísimas, entre las que destaca el “choto al ajillo”. La abundancia de especies venatorias es la base de una cocina cada vez más sofisticada, que tiende a eliminar los sabores excesivamente fuertes, “montunos”, mediante la oportuna maduración.

Otro capítulo importante es el de los quesos. Se hacen muchos y muy variados como el alpurrrreño, el de La Calahorra, el de Sierra Morena, el de los Pedroches, el de Zuheros, etc., pero hay uno especial, que se superpone en su producción con las áreas tradicionales de los quesos de la sierra de Málaga, de Ronda, de Grazalema y de Cádiz. Es el queso de cabra de raza payoya,



hasta ahora poco conocido, pero de la misma forma que en los años setenta se empezó a apreciar la torta del Casar, hasta entonces ignorada, salvo en su ámbito local, va a suceder con este queso, que ya se está asomando al mundo de la quesería especializada.

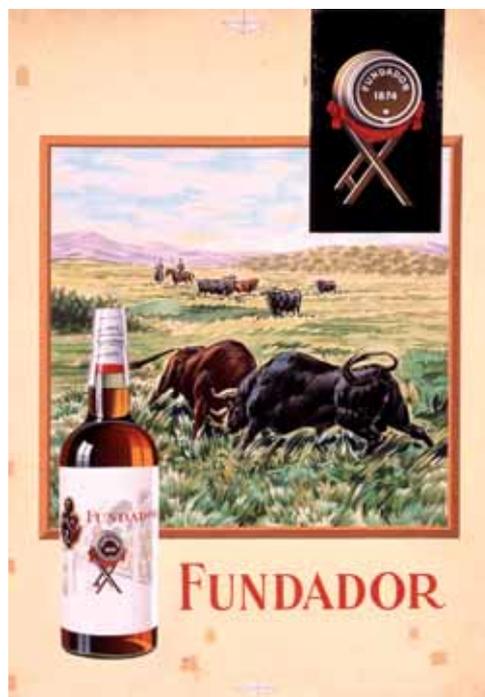
### LOS PLATOS TÍPICAMENTE ANDALUCES

Con tal disponibilidad de materias primas se puede hacer infinidad de preparaciones culinarias, en las que con mucha frecuencia está presente la creatividad y lo curioso es que la aplican para elaborar, con ingredientes humildes, platos muy sencillos o muy complejos, como es el amplio abanico de los gazpachos, que se han convertido en un distintivo internacional de la cocina española partiendo solamente de pan, aceite, vinagre y sal, que poco a poco han encontrado acompañamientos señalados, como el tomate y el pimiento que se empezaron a utilizar hace poco más de un siglo, el pepino e incluso la cebolla muy picada, con lo que el gazpacho andaluz clásico se asentó en su fórmula y empezaron a aparecer variantes, algunas próximas como el salmorejo, el pimporrete o la porra antequerana y otras más distantes por ingredientes o presenta-

ción, como el ajoblanco. A todos ellos se le fueron añadiendo ingredientes diversos y surgieron el remojón, la ensalada morisca o los sofisticados gazpachos con percebes, huevas de salmón, bogavante o caviar.

En las sopas la creatividad es también un ingrediente principal. Por eso las hay tan originales como el “caldillo de perro”, que tanto recordó Alberti y que se hace con pescada y naranjas amargas, la sopa sevillana, que lleva mahonesa, la porrilla caliente, el puré de Pozoblanco, la sopa amarilla, que debe su color a la presencia de yemas de huevos camperos, la de calabaza, típica de Málaga, la de mariscos de Almería, la de párroco de Córdoba, la de pescado de Almuñécar, con mero y azafrán, etc.

La olla siempre estuvo presente en los fogones andaluces. En las cocinas de fuego permanente y en su rescoldo se hacía el plato principal de cada casa, que tenía particularidades que hacían que cada uno fuera diferente. Su razón de ser está en el aprovechamiento de los recursos disponibles por cada uno y en cada momento. De esta forma surgen elaboraciones excepcionales, que en ocasiones han alcanzado prestigio aunque nunca se ha llegado a uniformidad de criterios en su composición. Ejemplos son el puchero sevillano, en el que la “pringá” es imprescindible y la hierbabuena



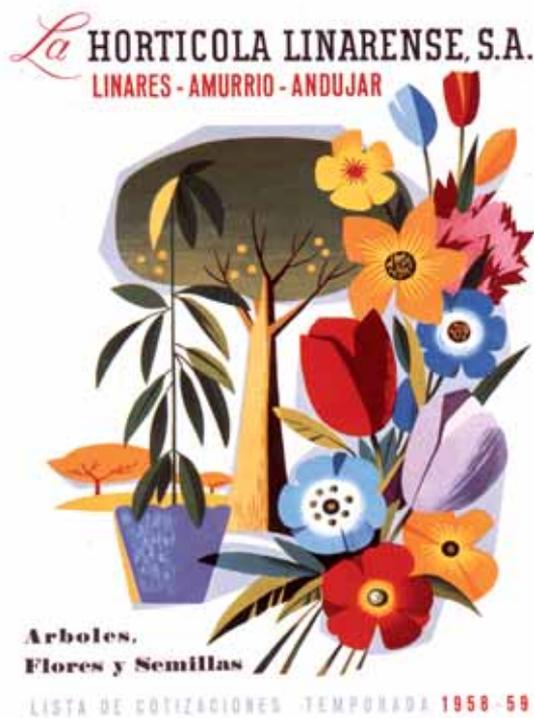
FUNDADOR. Jerez. CÁDIZ. Mamelón. [1950]  
Cartulina con acuarela. 24'6 x 35'5



LARIOS. MÁLAGA. 1942. Papel litografiado sobre cartón.  
24 x 32



LANJARON. Lanjarón. GRANADA. (Cappiello). [1920]  
Cartulina litografiada barnizada (con 2 flejes). 45'5 x 64



HORTÍCOLA LINARENSE, LA. Linares - Amurrio - Andujar.  
JAEN. ALAVA. 1958. Papel offset. 25 x 33'4

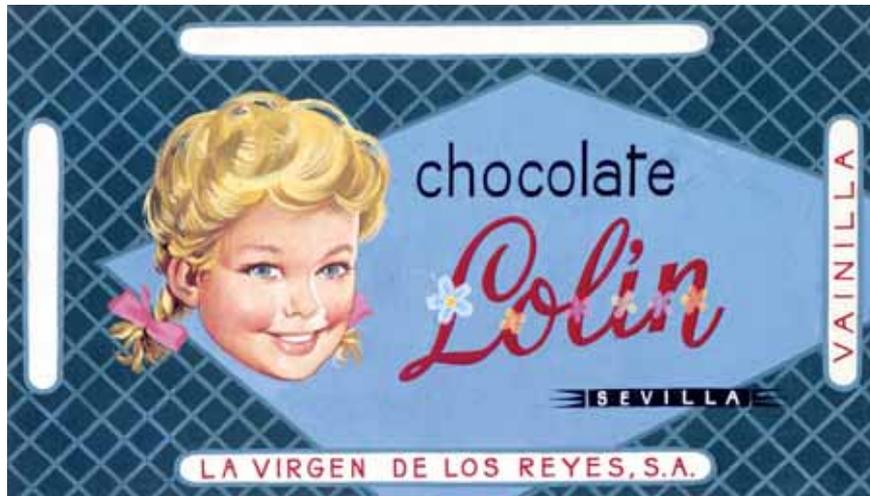
le da personalidad; la “berza gaditana”, a pesar de su nombre es un cocido tradicional en el que coinciden garbanzos y alubias; el puchero de hinojos, que es típico de Granada, especialmente del Valle de Lecrín, en donde todavía se puede encontrar en algunos restaurantes, que nos devuelven la ilusión para seguir buscando sabores especiales, como el matiz anisado de este plato; la olla gitana, que se hace sobre todo en Almería, y en ella se deja notar la presencia de la pera, que da un toque especial al plato. En la misma zona son muy recomendables los guisos de gurullos, que tienen su origen en la sustitución de pasta o legumbres por un ingrediente que se hacía en casa, con bolitas de harina apelmazadas por la acción del agua y posteriormente desecadas. Fue comida de recurso y hoy son un auténtico lujo si se guisan con perdiz y la sirven en Vera. En Córdoba se hace un perol muy típico, que se come en grupo, como comida de relación. Es muy heterodoxo en su composición e incluso en su textura, que viene dada por el arroz y éste puede cocinarse de tal forma que se aproxime a un caldero caldoso o a una paella. Los potajes, hacen referencia al pote en el que se cocinan y, además, dan idea de unión de productos de diversas procedencias y sin demasiado orden, pero de esta forma se han conseguido auténticas joyas culinarias, entre las que merecen destacarse el de vigilia y el carmelitano.

## LOS PLATOS DE HORTALIZAS

Las hortalizas, en principio, son vegetales cultivados en huerta, pero en Andalucía tienen especial importancia las que nacen espontáneamente en los campos. Entre todas éstas merecen matrícula de honor los espárragos trigueros y los cardillos o tagarminas. Son hortalizas estacionales, de temporada corta y un auténtico lujo que por la mecanización de cultivos, abandono de tierras y menor disponibilidad de mano de obra se están perdiendo. Todavía se encuentran, lo que por lo menos nos permite recordar sabores que nos demuestran el inmenso valor de lo natural y auténtico.

La alboronía es un plato legendario que debe su nombre a Burán, la esposa de un califa cordobés que se desvivía por este manjar. Se hace con berenjenas y en su versión cristiana fue alabado por Baltasar de Alcázar, tanto que si se acompañaban con queso hacían la competencia nada menos que a Inés. Si se preparan estofadas, con vino, o guisadas con tocino se obtienen excelentes preparaciones y si se cortan en finas rodajas y, tras enharinarlas, se fríen en aceite muy caliente, para que adquieran el ideal punto crujiente, son una maravilla.

Las habas se cultivaron siempre como legumbre, para que después de secadas se utilizasen en ollas y pucheros y de esta forma se consumieron hasta no hace demasiados años,



LOLÍN. SEVILLA. [1950]. Cartulina guasch. 19 x 11

pero la mejora en el nivel de vida ha propiciado que, en la actualidad, su utilización fundamental sea en fresco y en muy variadas presentaciones, entre las que merecen especial mención las habitas con jamón, con o sin la compañía de un huevo frito; las habas a la rondeña, con huevos duros, y las denominadas habas con casaca, que se preparan con la vaina y en un sofrito, guisado posteriormente, en compañía de unas avellanas, se obtiene otro de los platos que por sí solos caracterizan a una cocina.

Las calabazas a la rondeña, los cardos con nueces, la coliflor en variados guisos, pero excepcionalmente buena cuando, simplemente cocida, la sirven todavía tibia, acompañada de mahonesa, las espinacas salteadas con taquitos de jamón, los pasteles de verduras, los distintos guisos de patatas, la ensalada campera, con patatas cocidas y pimientos, las cebollas rellenas de carne picada, los pimientos fritos, asados o rellenos en muy variadas versiones, zanahorias guisadas, coles y unas excelentes alcachofas, fritas, a la parrilla o en guiso con almejas, son sólo algunas de las especialidades huertanas que, unidas a las infinitas ensaladas, hacen interminable la lista de recetas.

### **LAS DIVERSAS MANERAS DE COCINAR LOS MARISCOS Y EL PESCADO**

El marisco que se captura en las costas andaluzas asombra por su calidad. Los langostinos de Sanlúcar, las gambas blancas o rojas de Huelva, Motril o Almería y las cigalas son auténticas delicias a la plancha, o cocidas, cuidando que la in-

fluencia del calor sea moderada para que conserven todo su sabor: Entre los más modestos, coquinas, corrucos, cañallas y conchas finas nos ofrecen entre sus valvas todo el sabor del mar.

El amplio litoral andaluz hace posible muy variadas facetas del tratamiento culinario y en consecuencia de la posibilidad de degustar el lujo que nos ofrecen los mares. En plural, porque aunque tienen características comunes, hay mucha diferencia en los pescados y mariscos procedentes del Atlántico y los capturados en el Mediterráneo. Con cualquiera de ellos y con la mezcla de unos cuantos se hacen excelentes frituras

variadas, que tienen sus matices en cuanto a la elección de materias primas, porque además de la malagueña, en la que el protagonismo es para los boquerones, la gaditana exige que esté presente el bienmesabe, excelente adobo de cazón, que da la personalidad al plato, y en la sevillana tienen sitio obligado la pescada y las gambas.

En cuanto a los pescados fritos no hay nada comparable a los boquerones "negros" malagueños de buen tamaño y carne sabrosísima, que superan ampliamente a los casi inmaduros "victorianos", fritos en manojitos, que se capturan en toda la costa malagueña en las proximidades del 8 de septiembre, que es cuando se celebra la fiesta de la Virgen de la Victoria. Otras especialidades fritas, difíciles de encontrar en otro sitio, son las ortiguillas y las tortillitas de camarones, típicas de Cádiz.

Hay infinidad de platos complejos y entre ellos tienen especial categoría la urta a la roteña, los guisos de atún, la corvina encebollada, la lisa de estero en amarillo, la merluza a la chicanera, el mero con guisantes, el choco con habas, las cazuelas de pescado con fideos, el pez espada a la cordobesa, el rape a la marinera, la raya en pimentón, las sardinas en cazuela, las sobrehusas y las zarzuelas de pescado y mariscos.

A la plancha o en variantes de asado, en parrilla o al horno, son una maravilla el atún mechado, o la barriga de atún con un toque de buen vinagre de Jerez, sargos, pargos y besugos, la corvina con unas gotas de limón, las doradas, lubinas y lisas, a la sal o directamente sobre la plancha, que es como mejor está la caballa que, en estación, es uno de los más sabrosos pescados que se pueden degustar, los lenguados, el pez espada, las



EUREKA S.A. CÁDIZ. 1928. Cartulina litografiada 27'5 x 40'5

moragas de sardinas o los espetos de boqueros colocados oportunamente para que la brisa del mar acerque el calor y se hagan poco a poco, almacenando su jugo.

### LAS CARNES Y DESPOJOS

Hay excelentes carnes y entre ellas destacan las de ibérico de bellota, las de cordero segureño, los cabritos (chotos) y las carnes rojas de vacuno retinto, pero lo que han sabido potenciar los andaluces es el aprovechamiento de las carnes bajas y de los despojos. Con los callos, solos o en esa genial combinación que recibe el nombre de "menudos", al estilo payo o al gitano, hacen maravillas; con el rabo de toro a la cordobesa consiguen uno de los platos más sabrosos; los riñones al Jerez son excepcionales; los sesos huecos o en la tortilla Sacromonte llenan de sabor, y con san-

gre y asadurillas de cordero nos ofrecen un plato excepcional. Las manos de cerdo, los rabos de cordera, asados, tras el desrabote, las criadillas rebozadas, las mollejas de cordero a la plancha, el hígado de ternera encebollado son más muestras de las maravillas que se puede lograr con piezas cárnicas valoradas, casi siempre, por debajo de lo que merecen.

Hay otras preparaciones, muchas veces locales, que son poco conocidas y que sin embargo tienen un valor intrínseco enorme. Son platos de elaboración comarcal, que a veces tienen fechas especiales de elaboración, casi siempre ligadas a actividades agrícolas como son los platos de siega, de vendimia o de recogida de aceitunas, los de caza, o los de matanza, entre los que destacan las elaboraciones alpujarreñas o serranas, de Huelva, Cádiz, Málaga, Sierra Morena o Sevilla.

### LOS POSTRES

Casi todos tienen la impronta árabe y en casi todos están presentes almendra, huevo y harina. Alfajores, almendrados, roscos de vino, mantecados, magdalenas, bizcochos, buñuelos, polvorones, pestiños, torrijas, se unen a especialidades tan prestigiadas como el mazapán de Cádiz, las yemas de San Leandro, la torta imperial de Motril y la mohína de Almuñécar, los piononos de Santa Fe, los hojaldres de Granada, que se hacen con mazapán, turrón, yema de huevo y cabello de ángel, la carne de membrillo de Puente Genil y, aunque se salen un poco de la repostería los churros, porras y jeringos que, espolvoreados con azúcar, son una especialidad que se está copiando y causando furor en Japón.

Los aguardientes se bebieron para empezar el día y "matar el gusanillo". Afortunadamente la costumbre ha remitido y hoy se han convertido en excelentes digestivos, que gozan de gran prestigio. Destacan el de Cazalla y el de Ojén, que junto con muy diversas preparaciones anisadas y con los excelentes brandies de Jerez y de Málaga son acompañantes indicados en las agradables y frecuentes sobremesas, que en Andalucía tienen un sabor especial.

ISMAEL DÍAZ YUBERO

*Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com*