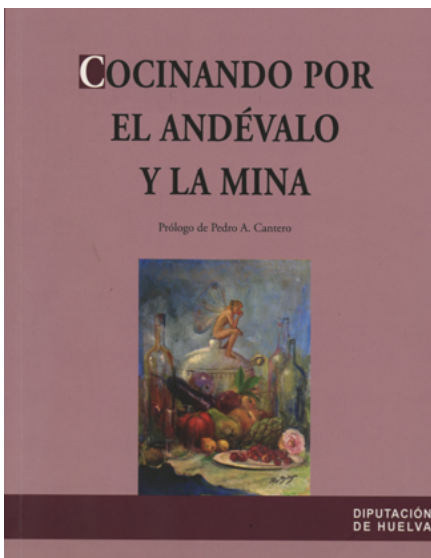


ACIÉN, B.

Cocinando por El Andévalo y la Mina

Huelva: Diputación de Huelva, 2014



Como sabemos, la gastronomía es una parte esencial dentro de la cultura. El ser humano puede comer de todo, pero ni come de todo, ni lo hace de cualquier manera. Es decir, la gastronomía como componente cultural es el quid de la cuestión en *Cocinando por El Andévalo y la Mina*. Belika Acién hace un recorrido por la cocina de estas comarcas onubenses, a través de un exhaustivo recetario que incluye desde sopas, guisos o carnes de caza, hasta dulces, conservas o licores, pongamos por caso. Asimismo, como introducción al texto principal de esta obra, nos encontramos con unas explicaciones imprescindibles para saber acerca de alimentos y productos tan apreciados de estas dos comarcas onubenses, como el gurumelo, la turma o el pan tradicional. También, en los primeros apartados de este escrito, un recorrido por los pueblos de El Andévalo.

Siendo una cuarta parte de una serie de obras de la autora susodicha en torno a la cocina de Huelva, *Cocinando por El Andévalo y la Mina*, tras *Cocinando por la Sierra*, *Cocinando por la Sierra II* y *Castañas y Fogones*, consta de un total de veinte capítulos, que podríamos agrupar en tres espacios; a saber: una parte introductoria formada por los ocho primeros capítulos, un segundo lugar en que aparecen las recetas tradicionales de El Andévalo y la Mina, donde se situarían los siguientes once capítulos y una última parte, en que se exponen algunas rutas culturales que están conectadas con la gastronomía de estas dos comarcas onubenses.

El objetivo, en este libro, es el de la difusión y conservación de las recetas que forman parte de la gastronomía de El Andévalo y la Mina, mediante un trabajo iniciado, en lo que a edición se refiere, hace más de una década y que tiene su origen simbólico en la infancia, vivida en el entorno de estas comarcas, de Belika Acién.

De entre las recetas de sopas y gazpachos, podemos citar varios casos, como por ejemplo la sopa de verdolaga, que aprovecha esta planta natural para la realización de un plato sencillo, por sus ingredientes y elaboración. Sencillez en cuanto a ingredientes, por proceder estos del mismo entorno de estas comarcas, así como simpleza en la elaboración de las recetas son tónica habitual en este recetario, muestra de que la gastronomía tradicional mediterránea sigue siendo una parte importante de la cultura de nuestros pueblos. Además, por ser de Paymogo, localidad de la familia de la autora Belika Acién, subrayamos la importancia de la sopa de gurumelos de Paymogo, realizada con esta seta de tanto prestigio, que nace en Huelva y en algunas zonas extremeñas.

No podemos olvidarnos de los guisos y potajes, presentes en diversas muestras, como el guiso de patatas con gurumelos y caballas, que aúna ingredientes tanto de la sierra como del mar, en una provincia que cuenta con ambos panoramas naturales. El guiso de matanza está dentro del recetario de carnes y aves, fórmula gastronómica propia de la cultura rural, que se realiza en el mismo día de la matanza y que cuenta con la labor de numerosas personas. En cuanto a recetas de carnes de caza, destacamos el estofado de venado con gurumelos que, de nuevo, junta en un mismo plato elementos de este medio comarcal, como el orégano, el tomillo, el venado o los gurumelos. De entre las recetas de pescado, es interesante descubrir la que sigue, guiso de peces de río, pues era común en el periodo histórico en que no era posible la adquisición de pescado fresco en estos pueblos.

En el capítulo nombrado como “Huerfanitas”, debemos hacer hincapié en la receta denominada calabaza esparragada, que toma su adjetivo no porque incluya espárragos, sino porque incluye ajos y pimentón refritos. En cuanto a los dulces, los buñuelos de viento de Alosno incluyen un rebozado de miel y, como parte inherente a la propia gastronomía, deben tener una buena presencia en su forma final pues, en caso de no ser así, se les pasa a denominar chupepillas. En el último capítulo de recetas, llamado “Conservas y Licores”, vamos a dar relevancia a la receta de arrope. El arrope es parecido a la meloja y se preparaba antiguamente por los apicultores.

Termina, la obra, con unas recomendaciones sobre hierbas aromáticas, tales como la albahaca, el azafrán o el laurel. Además, en estas últimas páginas tenemos un itinerario por ferias gastronómicas, como por ejemplo la Feria gastronómica de Valverde del Camino, la Feria del Marisco y del Jamón de Ayamonte o la Feria transfronteriza del gurumelo de Paymogo. En definitiva, es un lujo la lectura de este libro, más aún cuando resulta una exquisitez para sentidos como la vista, el olfato o el gusto, el acercamiento a un recetario que resulta arquetípico, porque contiene un conjunto homogéneo, a la vez que diverso, de recetas tradicionales de estas dos comarcas andaluzas por onubenses.

Miguel Ángel Gómez Guerra | graduado en Historia

URL de la contribución <www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/3760>