

DISCURSO DE INGRESO EN EL INSTITUTO DE CULTURA
GASTRONÓMICA DE CASTILLA LA MANCHA

CRISTINA MEDINA RODRÍGUEZ

29 de junio de 2021

Dicen que somos lo que comemos y haciendo un giro de palabras, añado yo, comemos de dónde somos y lo que han comido nuestros antepasados...y yo lo de comer, desde que nací o antes, siempre lo he llevado muy bien....Con 4 kilos 800 gramos nací un 11 de mayo de 1981 en Puertollano, Ciudad Real, aunque toda la vida viví en Argamasilla de Calatrava que está a 6 kilómetros. Por eso en este relato hablaré de ambos lugares como propios ya que mi vida ha discurrido en los dos de igual manera.

A mucha honra soy rabanera, el gentilicio por el que se nos conoce a los vecinos de Argamasilla y, aunque a priori pueda sonar despectivo, el origen viene de la agricultura.

Vengo de una familia de campo pero también de industria....es la extraña mezcla que tenemos la mayoría de los que vivimos en esa zona. Mis abuelos fueron hortelanos pero también mineros o posteriormente trabajaron en el complejo petroquímico. Y esa mezcla de actividad, el éxodo de población de otros lugares para trabajar a Puertollano y esa ubicación en el sur ya de la región, con la influencia de otras culturas, quedó marcada para siempre en nuestras costumbres, tradiciones y por supuesto en la gastronomía.

Volviendo a lo de rabaneros, se cuenta que durante los siglos XV y XVI Argamasilla se dedicaba al cultivo de rábanos siendo muy apreciados en el resto de comarcas y en otros países como Portugal. Tan buenos cuentan que eran que los platos que comían los monarcas de las épocas, desde los reyes Católicos hasta Felipe IV iban acompañados, al parecer, de los rábanos de Argamasilla. Es curioso que aunque los alrededores de la localidad estén llenos de huertas que dan todo tipo de hortalizas de la zona, la herencia gastronómica de los rábanos no haya quedado muy presente en ninguno de los guisos locales que durante años han cocinado tantas generaciones. Salvo una excepción que tiene también su porqué histórico y que curiosamente hoy día está lamentablemente muy de actualidad. Cada 29 de enero en la ermita de los Santos Mártires se celebra el voto a Santa Julita y San Kiriquito....un guiso de patata, bacalao y fondo de cebolla y rábano que se ofreció a los santos para que intercedieran ante una epidemia de peste bubónica que asoló la localidad en la Edad Media.

Además de este humilde plato la fiesta se siguió celebrando año a año incorporando el típico puñado, por un lado el tostao, que son granos de trigo candeal y cañamón salados y tostados en una sartén y el más típico, que son pitos o almortas y garbanzos secos igualmente salados y los productos de la matanza que se asan en las ascuas de la hoguera con la que se venera a los santos.

Y es que las epidemias no son, como sabéis ni mucho menos de nuestro tiempo,...sólo que ahora las combatimos, con la ciencia, o al menos la mayoría, y antiguamente se recurría a la religión y a la recompensa de una buena comida que aliviara el alma y reconfortara el estómago, lamentablemente muy a menudo vacío.

El voto a los santos mártires de Argamasilla no es tan conocido ni está tan documentado como la tradición del Santo Voto de Puertollano que se remonta al año 1348 cuando la peste negra asoló Europa y en la ciudad minera solo sobrevivieron 65 personas...unas 13 familias que aprovechando el desposorio de la Virgen María con San José en mayo, decidieron sacrificar 13 vacas y hacer un guiso con patatas con el que alimentaron a todo el pueblo....Ahí no queda la cosa, las epidemias continuaron reproduciéndose cada 20 años y en 1486 otra gran oleada de peste llevó a los vecinos de Puertollano a realizar otro voto. Fue ahí cuando se construyó la ermita de la Virgen de Gracia, por aquellos entonces a las afueras de la localidad. También ahí, el animal elegido para el sacrificio fue la vaca, una especie muy apreciada por los ganaderos del Valle de Alcudia debido a su escasez y gran aprovechamiento.

Para conocer mejor la cultura culinaria de la zona con el devenir de los años, basta con examinar los ingredientes que se han ido utilizando para la preparación del Santo Voto, a lo largo de estos siglos y que ha quedado reflejado en las crónicas de historiadores:

- Durante el siglo XVI los productos alimentarios que se consumieron fueron: un buey, diez cabezas de puerco y pies, seis libras de almendras, dos de azúcar, seis de huevos, canela, aceitunas sevillanas, ajonjolí, una arroba de queso, cuatro gallinas, turmas, asaduras, cabeza, naranjas, mantequilla de vaca, cuatro arrobas de vino para las cocederas, tocino, hinojo, diez cabritos y harina.

- Durante el siglo XVII Se incluyen platos de repostería integrados por: miel, canela, almendras, aceite, leche, azúcar, manteca, ajonjolí, pasas, mantequilla, piñones y naranjas, y para las doncellas también se reparten requesones.

- En el siglo XVIII al tradicional estofado se añaden las habas. Desaparece el queso, por su encarecimiento, y se sustituye por el tradicional puñado de garbanzos torraos. En el Voto de 1711, se preparó una gran rosca de bollería de 20 arrobas, unos 230 kilos, para su reparto entre su vecindario, según documentó el historiador Miguel Fernando Gómez Vozmediano en el libro publicado en 1996, receta dulce de rosquillas que hace unos años ha recuperado una famosa pastelería de Puertollano utilizando los ingredientes originales...trigo de Cabezarrubias del Puerto, huevos de los corrales de Puertollano, aceite en la almazara de Almodóvar del Campo, azafrán y pasas del Campo de Calatrava, miel del Valle de Alcudia y Sierra Madrona, canela y sésamo de Almagro y azúcar de caña de Almuñécar (Granada).

También se preparó para el postre bebidas de limón elaboradas a partir de limones y azúcar rosa y blanca y una apetecible y afrodisíaca bebida llamada Aurora, que lleva vino, azúcar, almendras, canela, sal y nieve. Actualmente con mucho menos despliegue de ingredientes, la tradición se mantiene viva y cada año reúne a mayores y pequeños alrededor de la ermita

de la Virgen de Gracia a por su ración de guiso del Voto y a por los bollos bendecidos, también tradición ritual del pan en las fiestas, cuyo origen se remonta al carácter divino de este alimento en el mundo clásico. Y si no has podido ir a por el bollo, ahí están las abuelas, guardándotelo como oro en paño...porque qué haríamos sin las abuelas...

Luego volveré a los ingredientes, pero después de este primer gran episodio histórico de mi zona por el que he querido empezar...quiero que visualicéis conmigo a vuestras abuelas cocinando.....Porque ahora os voy a hablar de la de Argamasilla....se llamaba Diosinda...le pusieron así porque sus padres tenían una posada y un día llegó una familia portuguesa con una hija que se llamaba Dosinda...mi bisabuela que estaba embarazada yo creo que lo entendió mal y a su hija, le puso así con el Dios por delante....pero no le faltó razón porque si existe cielo seguro que mi abuela está allí con él. Mi abuela Diosinda era especialista en todo tipo de guisos de mi pueblo....recuerdo que no hace muchos años la llevamos a un restaurante un poco más moderno, el Sierra Madrona de Fuencaliente, en el que servían carne de caza con salsa de chocolate....Ella, la pobre a todo eso le llamaba comistrajos, pero bien que se los comía.

El primer recuerdo que me viene a la cabeza es entrar a su casa por la puerta falsa que siempre estaba abierta y percibir el olor a pimientos asados...Siempre estaba haciendo asadillo, pisto de pimiento, de calabacín, embotellando tomates...tenía una auténtica fábrica con la que surtía a toda la familia. Durante años siempre que bajábamos al barrio de Cantarranas a verla íbamos con una bolsa llena de botes de cristal vacíos que cambiábamos por llenos. Y luego estaban sus platos, según la temporada....En verano, mojete, pipirrana, salmorejo, gazpacho o ensalaílla, en Semana Santa: su gran potaje de espinacas y bacalao con pelluelas de pan, el arroz con leche, las tortas de masa estirada, la leche frita o las pelluelas dulces con leche y mataluva. En invierno; la caldereta de cordero, el conejo con patatas, las patatas con caldillo, las migas o las gachas...

Y yo, siempre de buen comer, lo recibía todo con gran alegría.... Le he traído a la Cristinita un potaje y una tortilla que sé que le gusta, o Cristinita llévate estos botes de pisto a Madrid por si te quedas con hambre algún día. El colegio Mayor donde yo estudié pertenecía a la Agencia Española de cooperación y la mitad de compañeros eran iberoamericanos. Pues bien os puedo decir que entre mi abuela y yo difundimos la cultura gastronómica manchega al nivel de Juan de Céspedes, Pedro Montero o Pascual Contreras...personajes ilustres de mi pueblo que se fueron a hacer las Américas.

Para la comunidad mexicana mi abuela le ponía más pique al pisto...porque sé que le gusta a tu amiga la picanta, así llamaba a mi compañera Paola que más de una vez estuvo en mi pueblo de visita. Muchos días después de cenar...muchas veces el filete al que cariñosamente llamábamos James Bond....frío, duro, y con nervios de acero...nos íbamos a mi habitación y yo empezaba a sacar el queso manchego, el paté de perdiz, los botes de pisto o los dulces que traía del horno de mi pueblo.

Y como además de iberomericanos en mi colegio había gente de todo el país, conversando sobre los platos típicos de unos sitios y otros empecé a darme cuenta que mi zona era singular.....Está claro que por distancia es normal que haya influencias, pero por la historia de nuestra comarca hay muchas muchas similitudes con Andalucía y con Extremadura que hacen que nuestra gastronomía y también nuestro carácter y tradiciones sean diferentes que si por ejemplo subes 15 kilómetros ya hacia la capital.

Y si alguna vez os llevan de visita a Puertollano...tened por seguro que conoceréis el sabor metálico y peculiar del agua de la fuente agria, os llevarán a la feria de Mayo que más parece andaluza que manchega y por la noche os darán una vuelta en coche por el complejo petroquímico....todo lleno de luces como si fueras por Nueva York. Y esto que tantas veces he hecho yo con mis compañeros de fuera, y con el que ahora es mi marido, tiene también sus raíces históricas.

Puertollano comenzó a florecer y a ser una ciudad importante en España desde el descubrimiento de las minas de carbón en el siglo XIX, para ser más precisos en 1873. En este contexto histórico, complejo por el juego de fuerzas en liza y abigarrado de acontecimientos, el símbolo por antonomasia de la urbanidad y modernidad del Puertollano decimonónico fue su balneario. Por la Fuente Agria, sus baños del Paseo de San Gregorio y, sobre todo, la Casa de Baños, cuentan los historiadores locales, pasaron veraneantes ricos y aguagrieros manchegos o toledanos, aunque también menudearon los procedentes de la Corte. El flamante tren Madrid-Badajoz llenó nuestra apacible localidad decimonónica de caciques extremeños, clérigos de medio país y burgueses madrileños.

Alrededor del agua ferruginosa, a la que se atribuían propiedades medicinales, se degustaron los primeros helados, se bailaron ritmos modernos, se bebió la primera cerveza, se tomó el primer café y se interpretaron obras de teatro tanto de aficionados como de dramaturgos consagrados. Una nueva era se pergeñaba en el horizonte y tenía el color negro de la hulla que se descubrió en la cuenca del Ojalén.

La explotación minera fue solo el primer paso de la industrialización de Puertollano...En 1942 se fundó la empresa nacional Calvo Sotelo, por el Instituto de Industria, con el fin de obtener petróleo de las pizarras bituminosas. Fue el germen del actual Complejo industrial Petroquímico de Repsol.

Y en todos esos años se fue forjando el alma de Puertollano...pueblo de inmigrantes llegados para trabajar en la mina. La industrialización multiplicó la producción de las minas y con ella, la demanda de mano de obra. Las gentes, llegadas de muchos puntos de la provincia, pero también de comunidades vecinas como Andalucía, Extremadura o Murcia conformaron la diversidad y las peculiaridades culturales de esta zona. Y por supuesto conformaron un recetario muy particular.

Las gachas y las migas o el pisto con carne y huevo se entremezclan con el gazpacho, el salmorejo, el ajo blanco y la pipirrana...sobre todo en el verano cuando el calor aprieta. O la caldereta de cordero con almendras y el cerdo guisado a la extremeña, por la proximidad del Valle de Alcudia y el de los Pedroches.

También es muy típico comer caracoles aliñados con multitud de hierbas, que a mucha gente le horroriza pero a mí me parece una delicia que me transporta a los veranos de niñez comiéndolos con mi familia en el jardín, o se cocinan las ancas de rana o el conejo al estilo andaluz o usando muchas especias como el comino, la cayena o el hinojo.

Muy típico entre vecinas era intercambiarse recetas e incluso platos...recuerdo en casa de mis abuelos que en verano sacaban las mesas a la calle y cenaban todos juntos. Anteriormente muchos vivían en corralas de vecinos y formaban una gran familia con acentos de muchos sitios diferentes.

Ahora todo es seguridad pero entonces las puertas de la calle estaban abiertas desde que, al alba, la vecina a la que le tocaba salía a barrer su trozo de acera, hasta que se marchaban los últimos rayos de luz del día. Por aquella puerta y por aquel patio, como por tantas puertas y tantos patios comunales de todo el pueblo, pasaban voceando sus servicios o mercancías los afiladores, con sus bicicletas adaptadas y haciendo sonar sus chiflas con sus características melodías, vendedores de todo tipo de "géneros" -de chorizos y morcillas patateras, de leche y huevos "de campo", de quesos de pastor, de uvas, de espárragos trigueros, de cardillos, de hongos, de mostillo, de carne de membrillo, de arropo, de melones y nueces del terreno, de criadillas de tierra, de ranas y cangrejos de río, de "fresquillas" del Pardillo, de lana para los colchones, de pájaros (muertos y ya pelados), o de picón de encina para los braseros.

Por supuesto mucha de la gente que llegó para quedarse puso fondas, casas de comidas, bares y restaurantes que sirvieron para sellar aún más esa huella casi me atrevería a decir, si no cosmopolita, muy variopinta, que en su día forjó la realidad sociocultural de la zona y que ha llegado hasta hoy día.

La comarca de Puertollano se convirtió en un crisol de clases en las que convivían, por tanto, hortelanos, ganaderos que pastoreaban hacia Sierra Morena, mineros y obreros de la refinería con condiciones de vida muy humildes y luego los ingenieros y los dirigentes de las fábricas. Estos últimos tenían su propio barrio, El Poblado, e instalaciones como piscinas o pistas de tenis en un club recreativo solo para ellos. También existía un economato al que solo se podía acceder con el correspondiente carnet. Mi abuela trabajó allí como empleada y cuenta que las mujeres se buscaban las mañanas para entrar en el recinto y poder beneficiarse de la amplia oferta de aquel mercado sin paragon con maravillosos productos de todo tipo y a un módico precio..

Siempre se ha mantenido la opinión de que las personas del Poblado mantenían poco contacto con la gente del pueblo, con el resto de la ciudad...Y en cierto modo era así... pero había una fecha fijada en el calendario cada año en la que salían de su recinto urbano...La feria de mayo. La cita festiva de

Puertollano, por antonomasia.

Fue en 1895 cuando se celebró la primera feria, cuando su entonces alcalde Fulgencio Arias dio el visto bueno al evento. Nació como todas, para hacer negocio. Narran las crónicas de entonces que se podían adquirir zapatos, dulces, velones, cristales, quincalla, loza, zurrones, cestas, navajas, garbanzos... y un largo etcétera., También está documentado que el día de la inauguración, mientras el pueblo vivía la fiesta, los invitados y los periodistas eran agasajados en el salón del Ayuntamiento, con el típico refresco de naranja, otras bebidas, dulces y habanos.

Esa feria que se mantiene hoy día, y a la que toda la comarca esperaba con ganas que llegase mayo para ponerse sus mejores galas y salir a divertirse, yo la recuerdo como una maraña multicolor, con las tiendas de turrone de Castuera donde parábamos a comprar siempre para los abuelos mientras que mi padre se agenciaba un cucurucho de almendras garrapiñadas, o de camarones. Y recuerdo que los chorritos de agua, cayendo sobre el coco, una fruta que de pequeña no estaba vista en las casas, me hipnotizaban.

Como no acordarse del olor de las berenjenas de Almagro, de la gente limpiándose en la servilleta común de cuadros (algo que en esta era covid que nos ha tocado vivir nos horrorizaría pensarlo siquiera) y del vino de Cariñena...la señora de la caseta me regalaba siempre un barquillo y yo, sin que mis padres se dieran cuenta, lo mojaba un poco en el caldo dulce mientras miraba los muñecos de los maños pisando vino sin descanso.

He de decir que una amante de la comida como es servidora, tiene muchos más recuerdos gratos de la feria en este sentido que en el de las atracciones, porque todo o casi todo me daba vértigo o miedo.

Descubrí que no sé por qué extraña razón que si accedía a ir vestida de sevillana (este es otro misterio de la feria de Puertollano....que la gente va de flamenca en vez de de manchegos) mi madre prefería que no me montara en nada...entiendo que sería para no estropearme el vestido. Así que así iba yo feliz sin temer que mis padres se emperraran en que me montara en los ponies, la noria o el tren de la bruja. Comiendo pinchos morunos, montaditos de lomo, chorizo, manzanas bañadas en caramelo, algodón de azúcar y por supuesto sus correspondientes churros de Arias cuando ya nos íbamos para casa. Ya cuando innovaron y los hicieron bañados en chocolate o rellenos fue el no va más....Sí, ya os he advertido desde el principio que siempre he tenido muy buen pico.

Y tras este baño de nostalgia y aunque han pasado los años y la vida me ha permitido viajar a muchos lugares diferentes y apreciar también sabores de otras culturas, al final siempre que me preguntan cuál es mi plato favorito, me vienen los recuerdos de mi casa....de unas gachas hechas por mi madre mientras mi hermano y yo hacíamos pedacitos de pan para preparar las sopas, o unas torrijas de las de casa o cualquier guiso que me recuerde a mis orígenes, a mi tierra. Y es que al final, y acabo como empecé, somos lo que comemos. Por eso aunque es importante que innovemos y busquemos nuevos ingredientes y nuevas maneras de cocinarlos, no olvidemos el origen de todo y de dónde venimos.

Y en el caso de nuestra tierra, la gastronomía es humildad, sencillez, esfuerzo de tanta gente de campo por suministrarnos la materia prima, es tradición, es familia, es cercanía...y todo eso, por mucho que pase el tiempo, y se vayan labrando nuevos capítulos en la historia, jamás debería cambiar.

Y todo lo que he mencionado no está reñido con el orgullo, con que no debemos sentirnos ni mucho menos inferiores. Podemos estar a la altura de cualquier comunidad o plato regional. Porque nuestra esencia es lo importante y eso es lo que tenemos que defender. Si nosotros creemos en nuestra riqueza gastronómica y trabajamos por ella, la gente creerá. Y sinceramente, creo que vamos por el camino correcto.