CUANDO LA TOGA SE CAMBIA POR EL DELANTAL EN EL CORAZÓN DE ANDALUCÍA

Un recorrido histórico y gastronómico por Córdoba

Antonio Javier Pérez Martín

Magistrado de la sección civil del Tribunal de Instancia de Córdoba, plaza 7

Sabemos perfectamente cómo estamos: sentencias interminables, recursos que se multiplican, los nuevos tribunales de instancia... pero de vez en cuando es necesario desconectar, y nada mejor para hacerlo que con la gastronomía.

Hoy vamos a dictar sentencia sobre la mejor jurisdicción posible: la gastronomía cordobesa.

En Córdoba, el panorama gastronómico abarca desde las tabernas más castizas hasta la alta cocina de vanguardia reconocida internacionalmente. Las tabernas históricas de Córdoba han sido siempre lugares de encuentro y debate de intelectuales, toreros, artistas, artesanos o aficionados al flamenco, a la literatura, a la tertulia taurina, deportiva o política. Entre las tabernas de mayor solera destacan Sociedad Plateros —hay una pugna por la antigüedad entre la de María Auxiliadora (1868) y San Francisco (1872); ayer, Rafael, el copropietario de esta última, me aseguró que su taberna se fundó antes y que tiene los estatutos de la Sociedad Plateros que lo prueban—. También son muy reconocidas la Taberna El 6 (1870), San Miguel – Casa El Pisto (1880), Bodegas Campos (1908) y Salinas (1924).

En el extremo más sofisticado de la balanza culinaria, la ciudad brilla con estrellas Michelin en establecimientos de referencia como Noor, Choco y ReComiendo. Un contraste jurisdiccional perfecto donde conviven la tradición popular de solera y la excelencia gastronómica de vanguardia.

Así que hoy nos vamos de ruta por Córdoba, uniendo sus joyas monumentales con la historia y esencia de sus cinco grandes platos. ¡Se abre la sesión!

La Mezquita-Catedral y el Salmorejo: El Legado de las Culturas

Comenzamos nuestro periplo judicial ante el monumento más imponente de la ciudad: la Mezquita-Catedral. Pasear por su bosque de columnas de jaspe, granito y ónix, y perderse en el mihrab de oro y mosaicos bizantinos, es como contemplar un folio en blanco donde se han escrito los capítulos más brillantes de la historia. Es un lugar donde las civilizaciones se abrazan, al igual que lo hace el tomate con el pan y el aceite en el salmorejo cordobés, el rey indiscutible de las pruebas periciales de frescor.



El salmorejo no nació de la noche a la mañana; es el resultado de una evolución histórica fascinante. Antes de que Cristóbal Colón trajera el tomate de América en el siglo XVI, los habitantes de estas tierras ya elaboraban una especie de antecesor conocido como «alboronia» o un majado primigenio a base de pan, ajo, vinagre, aceite y sal (heredero directo de la cocina romana y andalusí). Cuando el tomate hizo su irrupción estelar, se incorporó a la mezcla, otorgándole ese color rojo vivo y esa textura aterciopelada que hoy en día es patrimonio inmaterial de la gastronomía cordobesa. Es una emulsión densa que, al igual que la Mezquita, unifica siglos de tradición.

Receta rápida del Salmorejo

Ingredientes: 1 kg de tomates maduros, 200 g de pan de telera cordobesa, 100 ml de aceite de oliva virgen extra, 1 diente de ajo, sal, jamón serrano y huevo duro para adornar.

Elaboración: Triturar los tomates con el ajo. Añadir el pan troceado y dejar que empape. Batir a potencia máxima y verter el aceite en hilo fino hasta emulsionar. Enfriar bien y coronar con el jamón y el huevo picados.

¡Veredicto: Refrescante y magistral! Aunque no es del agrado de los puristas, ¡hay jurisprudencia! Yo sustituyo el pan por manzana verde, y el resultado es espectacular.

El Puente Romano y la Mazamorra: Ecos de la Bética Antigua

Cruzamos ahora el río Guadalquivir pisando los mismos sillares de piedra que pisaron las legiones romanas en el Puente Romano. Mirando hacia la Puerta del Puente y la Torre de la Calahorra, uno comprende el peso de los siglos. Es el escenario perfecto para hablar de la mazamorra, el plato más antiguo de la culinaria cordobesa, una auténtica reliquia arqueológica que ha resistido el paso de los imperios.

Mucho antes de que el tomate cruzara el Atlántico, los romanos ya preparaban el moretum o cremas similares a base de machacar frutos secos con ajo y pan en el mortero. La mazamorra es la prueba fehaciente de que la cocina califal bebe directamente de las raíces romanas y sefardíes. Las almendras, cultivadas masivamente en el sur peninsular, eran la base energética por excelencia. Este plato demuestra que la simplicidad, cuando está bien argumentada, perdura milenios.

La mazamorra es blanca, fría, lleva almendras y tiene una textura que desconcierta al profano pero enamora al entendido. Es el equivalente gastronómico a un recurso bien fundamentado: elegante, sobrio y contundente.



Receta rápida de la Mazamorra

Ingredientes: 300 g de almendras crudas peladas, 150 g de miga de pan blanco, 1 diente de ajo pequeño, 150 ml de aceite de oliva virgen extra, un chorrito de vinagre de Jerez, agua fría y sal. Uvas blancas para acompañar.

Elaboración: Triturar las almendras con el ajo. Agregar el pan remojado en agua y vinagre. Emulsionar añadiendo el aceite en hilo y ajustar con agua fría hasta lograr una crema sedosa. Servir muy fría con uvas blancas o con trocitos de gelatina de un buen Pedro Ximénez.

La Judería y las Berenjenas con Miel: Huellas Sefardíes y el conflicto del crujiente

Caminando desde el río nos adentramos en el laberinto de callejuelas blancas y silenciosas de la Judería. Calles como la famosa Calleja de las Flores nos transportan a la época medieval, donde convivieron en armonía judía, musulmana y cristiana. Entre patios con macetas azules y zaguanes rebosantes de geranios, la gastronomía adopta matices mestizos, como ocurre con nuestras queridas berenjenas con miel.

La berenjena es una hortaliza de origen asiático que fue introducida en la península ibérica por los árabes durante la Edad Media. Su cultivo se arraigó profundamente en las huertas de Al-Ándalus y en la tradición culinaria de la comunidad sefardí. Inicialmente tratada con recelo por algunos sectores, la combinación de la berenjena frita en bastones con el dulzor de la miel de caña (producto estrella de las costas andaluzas y del comercio mediterráneo) representa ese contraste cultural tan característico de la Córdoba medieval.

Son crujientes por fuera, melosas por dentro y crean adicción instantánea.

Receta rápida de las Berenjenas con Miel

Ingredientes: 2 berenjenas, harina de trigo, leche para el remojo, sal, aceite de oliva para freír y miel de caña.

Elaboración: Cortar las berenjenas en bastones y sumergirlas en gaseosa con sal (aquí también hay jurisprudencia, otros la sumergen en cerveza o leche) durante 20 minutos para quitarles el amargor. Secar, pasar ligeramente por harina y freír en aceite caliente hasta que estén crujientes. Retirar a papel absorbente y rociar con la miel de caña en zigzag.

El Alcázar de los Reyes Cristianos y el Flamenquín: Fuerza y Tradición

Frente a los imponentes muros y jardines escalonados del Alcázar de los Reyes Cristianos — lugar donde los Reyes Católicos planificaron campañas y donde Cristóbal Colón audicionó su proyecto—, la cocina se vuelve robusta, defensiva y contundente. Aquí es donde entra en juego el flamenquín cordobés, un monumento a la contundencia cárnica que haría flaquear las defensas del mejor letrado.

Aunque su origen exacto ha sido objeto de debate en más de un «tribunal popular» gastronómico, se sitúa a principios del siglo XX en las tabernas de Córdoba (con menciones recurrentes a la zona de Los Pedroches). Nace de la necesidad de aprovechar el excelente cerdo autóctono y el jamón curado, enrollándolos en un abrazo de carne tierna empanada que garantizaba conservar todos los jugos en su interior. Su nombre, según cuenta la leyenda popular, se debe a que su color dorado recordaba a las plumas de los flamencos o al atuendo de los soldados de Flandes. Sea como fuere, es una obra maestra de la ingeniería culinaria local.

El flamenquín es un plato que impone respeto visual en una mesa cordobesa. Hay que olvidarse de los rollitos industriales congelados; el auténtico flamenquín cordobés es un rollo de carne de cerdo (hay jurisprudencia respecto a la parte que se utiliza: lomo o presa) y jamón serrano, empanado y frito, que en los bares tradicionales suele tener el tamaño de una defensa procesal de diez tomos. Es contundente, rotundo y exige maridarlo con un buen vino tinto.

Receta rápida del Flamenquín

Ingredientes: Filetes finos de lomo de cerdo, lonchas finas de jamón serrano, huevo batido, pan rallado, sal, pimienta y aceite para freír.

Elaboración: Salpimentar los filetes, colocar el jamón encima y enrollar firmemente formando un rollo. Pasar por huevo y pan rallado (repetir el rebozado para mayor seguridad). Freír en aceite caliente hasta dorar de manera uniforme.

Los Patios de Córdoba y el Rabo de Toro: El Arte de la Paciencia

Nuestra última parada nos lleva a los mundialmente famosos Patios de Córdoba (especialmente en el barrio de San Basilio o Santa Marina), donde los vecinos cuidan durante todo el año un estallido floral que es Patrimonio Cultural Inmaterial de la

Humanidad. Visitar estos recintos es entender que las grandes obras requieren tiempo, mimo y constancia. Exactamente la misma filosofía que hay detrás del rabo de toro, que es la cúspide de la gastronomía cordobesa. El rabo de toro estofado a fuego lento es un plato de paciencia, de chup-chup prolongado, de esos que requieren horas de cocción.

Este guiso hunde sus raíces en la Córdoba taurina de los siglos XIX y anteriores. Tras las corridas de toros, las partes menos nobles del animal (como el rabo) eran entregadas a los tendidos y a las clases populares, o bien aprovechadas en las tabernas cercanas a la plaza. Los cocineros locales, dotados de una paciencia infinita, descubrieron que sometiendo esta pieza rica en gelatina a una cocción lenta y prolongada con verduras de la huerta y vino tinto, la carne se transformaba en una auténtica delicatessen.

Receta rápida del Rabo de Toro

Ingredientes: 1,5 kg de rabo de toro troceado, 2 cebollas, 3 zanahorias, 1 puerro, dientes de ajo, 1 botella de vino tinto, caldo de carne, aceite de oliva, laurel, pimienta en grano y clavos.

Elaboración: Dorar la carne enharinada en una cazuela. Sofreír las verduras picadas en ese mismo aceite. Juntar todo, verter el vino tinto para evaporar el alcohol y añadir el caldo. Tapar y cocinar a fuego lento durante 3 o 4 horas (o en olla exprés) hasta que la carne se despegue del hueso. Triturar la salsa si se desea fina y servir junto a la carne.

Veredicto final

Como habrán podido comprobar sus señorías, la cocina de Córdoba no es un trámite superficial; es un compendio de historia, paciencia y sabor que exige ser estudiado con los cinco sentidos.

Dejémonos de teorías jurídicas complejas; cuando uno viaja a una ciudad, el verdadero derecho comparado se hace en la mesa. Ignorar la cocina local de un sitio al que vas es casi un ilícito penal, una falta de respeto al paladar y una oportunidad perdida de adquirir soberanía culinaria. No basta con hacer un «turismo de vista rápida»; hay que estudiar los ingredientes, indagar en su origen y, lo más importante, ¡aprenderse las recetas para llevarse un trozo de Córdoba a casa!

