



REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA

Discurso Académico

Estudio contemporáneo de los platos populares

11 de junio de 2024

Académico Dr. Rafael Moreno Rojas



Estudio contemporáneo de los platos populares

Académico Dr. Rafael Moreno Rojas

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

Excelentísimos señores, muy respetados miembros de la Real Academia de Gastronomía y demás amigos que hoy habéis tenido a bien acompañarme.

Gracias por estar aquí y darme el calor humano que cualquier acto público requiere para transformarlo de una mera ponencia en un acto entrañable.

Dr. Rafael Moreno Rojas

Estudio contemporáneo de los platos populares.

Los que me conocéis y, alguno hasta sin conocerme, se estarán haciendo la pregunta que hizo famosa Burning: “¿Qué hace un chico como yo, en un sitio como éste?” Y la respuesta es clara, lo mismo que está haciendo en la Real Academia de la Lengua Española el que ha propuesto “almóndiga”, o el prefijo “puto” como intensificador de significado de la palabra a la que precede “me putoflipa”. No, no vengo a dinamitar los sagrados pilares de esta institución, pero lo mismo que la lengua española no solo es “el Quijote”, “Platero y yo”, o “Charlas con Troylo”, la gastronomía española tampoco es todo “Estrellas”, “Soles”, caviar y trufa. Mi objetivo en esta academia, y el de mi discurso, son el mismo: “poner en valor la gastronomía tradicional contemporánea”. No son antónimos, lo tradicional coexiste en los tiempos actuales, aunque en el caso gastronómico, o tomamos medidas, o pronto se quedará como el Oryx, que, exterminado en su hábitat natural, solo sobrevivió en zoológicos (aunque hoy se está repoblando). Porque ya está ocurriendo, que algunos de nuestros platos tradicionales están a punto de desaparecer y lo harán cuando lo hagan las abuelas que los cocinaban de jóvenes y que no han transmitido su herencia a las nuevas generaciones. O lo que es peor, está ocurriendo con algunos platos populares, como la tortilla del Sacromonte, considerado por la ciudadanía como uno de los cuatro platos más populares de Granada y que ya casi solo lo consumen los “guiris” en una versión edulcorada para no molestar la sensibilidad de estos consumidores de paladares ante el bizarro plato original. Y no lo digo como una impresión mía, ya que el 50% de los granadinos declaran no haberla comido nunca,

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

¿De dónde salen estos datos? No son de los recabados por Thais Villas para el Intermedio junto a la puerta del sol, son datos procedentes de encuestas con tamaños muestrales suficientes y con un diseño que nos permite saber un poco más de la gastronomía popular.

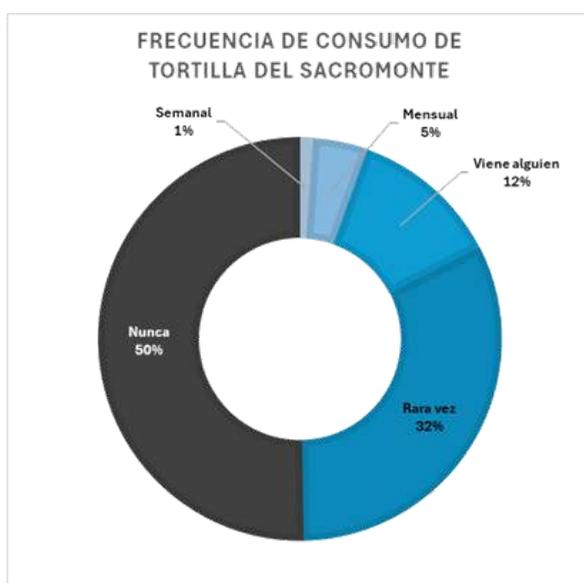


Ilustración 1. Frecuencia de consumo de tortilla del Sacromonte según la encuesta realizada por la Cátedra de Gastronomía Mediterránea.

Los platos en peligro de extinción o de consumo excepcional no serán el objetivo de esta charla, pues ya otro miembro de esta Academia, el Dr. Javier Aranceta, abandera esta cruzada, en la que me tiene cerrando filas, junto a mucho otros compañeros del grupo Gastronomía Científica.

Centraré mi interés y espero que el vuestro en los platos populares y concretamente de Andalucía, que son los que en este momento tengo mejor documentados.



Ilustración 2. Platos olvidados o de consumo ocasional en la Gastronomía Española (Aranceta y col., 2022).

¿Qué interés tienen los platos populares?

En la imagen represento una constelación de motivos por los cuales los platos populares pueden ser de nuestro interés. La primera y más importante es que son parte de nuestro patrimonio-

nio alimentario, o, mejor aún, “gastronómico”, pues excede el mero ámbito de contexto alimentario para sublimarse en implicaciones culturales, medioambientales, históricas, sociales e idiosincráticas de la población.

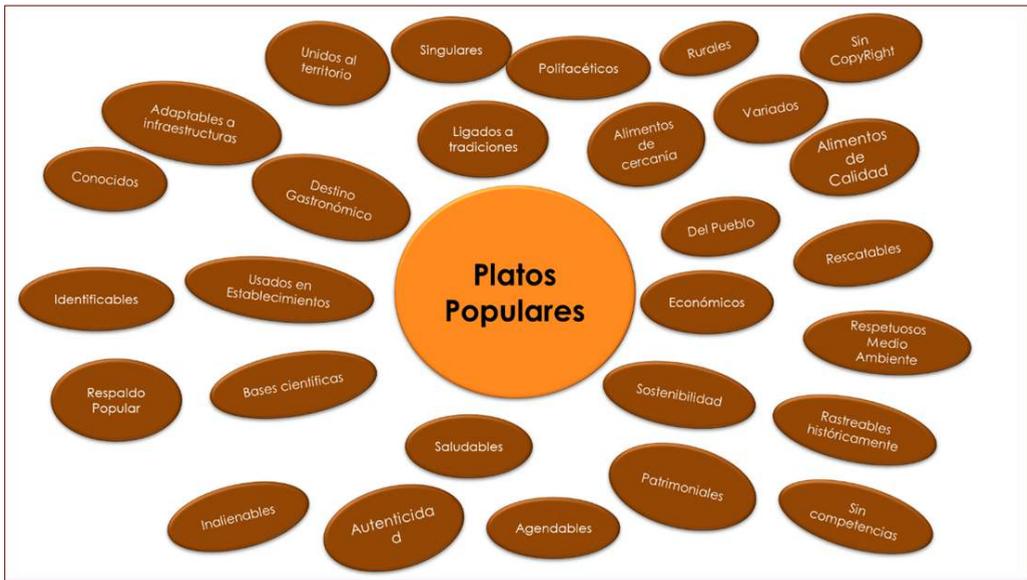


Ilustración 3. Constelación de propiedades de los platos populares

La Real Academia Española de la Lengua define patrimonio como “Hacienda que alguien ha heredado de sus ascendientes”, así como “Conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica”. Bajo estas premisas, no cabe duda de que la manera de alimentarse de forma tradicional en un enclave geográfico constituye un bien que esa comunidad va legando desde sus ascendientes a las nuevas generaciones. Además, como cualquier otro bien patrimonial de dominio público, es susceptible de ser disfrutado por los visitantes a esa región, cons-

tituyendo un atractivo, cada vez más valorado a la hora de elegir destino turístico. Bajo estas premisas surge el concepto de Patrimonio Gastronómico, como el conjunto de platos típicos que se elaboran de forma singular en un enclave geográfico y que constituyen una tradición alimentaria en el lugar. Obviamente, esta consideración no es una cuestión ocurrente u ocasional, ya que la UNESCO desde hace algunos años, viene reconociendo ciertas formas tradicionales de alimentación como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, como ocurrió con la baguette francesa o el “El arte de los ‘pizzaioli’ napolitanos”, que ha envalentonado recientemente al gobierno italiano para pedir el reconocimiento de toda la gastronomía popular italiana.

Por otra parte, la Comisión de Cultura del Congreso de los Diputados aprobó la Ley 10/2015, de 26 de mayo de 2015, para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. En ella, se ha incluido una enmienda que declara a la gastronomía española como bien cultural inmaterial de nuestro país. La Ley parte de la definición establecida por la Convención de la UNESCO, que considera Patrimonio Cultural Inmaterial "los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y, en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural". En concreto en el artículo 2, apartado f, se recoge: “gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación”.

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

Como en todo patrimonio que se precie, lo primero y fundamental es localizarlo, datarlo y luego evitar que desaparezca o deteriore. El problema de la alimentación, y, sobre todo de los platos típicos, es que una vez perdido, no es fácil seguir el rastro, de ahí lo inmaterial. Además, recuperaciones parciales pueden desvirtuar totalmente el sentido y esencia del plato, como en parte ha ocurrido con el garum, que de ser una de las más afamadas salsas ibéricas de la antigüedad, se ha convertido en un auténtico enigma, que muchos han querido recrear, a veces, incluso, con repercusiones desastrosas. Es fundamental actuar, antes, de que quienes han elaborado esos platos desaparezcan, para obtener información ya no solo de la receta, sino de elementos culturales, locales o temporales que dan sentido a ese plato típico, más allá de una simple comida más.

La comida tradicional que puede ser encumbrada a Patrimonio Gastronómico, está actualmente en peligro de extinción, pues la afanosamente atesorada forma de elaboración de los platos familiares, sobre todo de clases modestas, transmitidas en la inmensa mayoría de ocasiones por tradición oral, de madres a hijas, ha encontrado en la globalización y las prisas por comer, un feroz Alzheimer que amenaza con borrar su recuerdo familiar.

Los componentes culturales/patrimoniales no son los únicos motivos para primar su estudio, pues elementos como la despoblación rural, el consumo de alimentos locales, la sostenibilidad y el potencial turístico que pueden proporcionar son motivos más que sobrados para considerarlos.

Obviamente, perteneciendo a esta noble Academia y siendo universitario, aplicaré la metodología científica para dar luz a la situación de los platos populares actualmente. Y matizo en la “actualidad”, porque tenemos entre nosotros a reputados historiadores gastronómicos, como Almudena Villegas, que podrían hablar del origen y evolución de estos platos, que no es mi objetivo.

Para mí, esta aventura comienza con mi participación con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (ahora también “y Nutrición”) para el proyecto Eurofir, del desarrollo de la actual BEDCA (Base Española de Datos de Composición de Alimento). En 2005 se desarrolla el Informe sexto sobre Alimentos tradicionales en Europa, para incluirlos en las Bases de Datos de Composición Europea (Weichselbaum y col., 2005). Desde España, se proponen y analizan Mojo Picón (Canarias), Cardos en Salsa de Almendras (Aragón), Escalivada (Cataluña), Pulpo a Feira (Galicia) y Soplillos (Andalucía).

Selected Spanish traditional foods

● **Hot vegetable sauce/Mojo picón**

Mojo picón comes from the Canary Islands, where it is a staple food. It is served on the side of nearly every meal, and is very popular in combination with *Papas arrugadas* (potatoes boiled in salt water). This spicy sauce is a paste of garlic, cumin, sweet paprika, chilli pepper, sea salt, olive oil and vinegar.



● **Cardoon in almond sauce/Cardos en salsa de almendras**

Cardoon (artichoke thistle) in almond sauce is a traditional dish served at the Christmas Eve dinner in Aragon (Spain) and also in the south of France. The main components are cardoon and pieces of pork belly in a sauce of almonds, seasoned with garlic.



● **Roasted pepper & aubergine salad 'Escalivada'/Escalivada**

Escalivada, a roasted pepper and aubergine salad, is a typical Catalan dish which includes several types of grilled vegetables. It is usually made of aubergines, sweet red peppers, tomatoes and sweet onions. Only olive oil and salt are used for seasoning.



Ilustración 4. Imagen extraída del Informe sexto sobre alimentos tradicionales en Europa

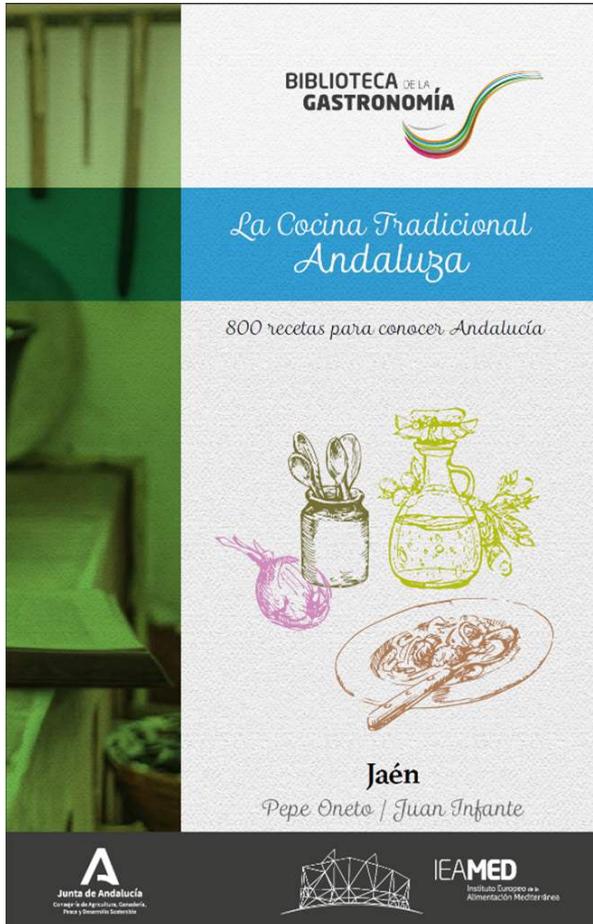


Ilustración 5. Biblioteca de la Gastronomía Andaluza. Jaén.
<http://www.ieamed.es/biblioteca-gastronomia-andaluza>

En ese momento quedan claras varias cuestiones, la primera es que hay que objetivar la selección de los platos, que España es muy rica en gastronomía como para abordarla en su totalidad de una vez y, sobre todo, que la composición nutricional de los platos tradicionales españoles era una gran desconocida.

Afortunadamente, pocos años después el Instituto Europeo de Alimentación Mediterránea acomete un proyecto sobre los platos tradicionales de la Alimentación Andaluza que recopila 800 recetas (100 por provincia), coordinados por Fernando Rueda y en la que participa por Córdoba nuestra compañera Almudena Villegas. En esta obra se seleccionan platos tanto populares como menos conocidos, siendo el criterio de selección los de los propios recopiladores locales y las recetas plasmadas son las que a los mismos recopiladores les resultaban más representativas. Sin desmerecer el buen criterio que tuvieron en la selección de los platos que componían el compendio, ni el utilizado a la hora de cuantificar las recetas, lo cierto es que, por muy cualificado, que lo era, finalmente solo era una selección “personal”.

Ante esta situación surgen dos dudas:

- ¿Cómo objetivar cuales son los platos más populares de una zona?
- ¿Cómo estimar los ingredientes y cantidades a usar en recetas elaboradas por infinidad de personas?

La primera pregunta requería pulsar la opinión de la ciudadanía mediante encuestas populares y la segunda aplicar una metodología científica para que los resultados obtenidos realmente pudieran ser representativos de lo más habitual a la hora de elaborar la receta de un plato que pudiera reconocerse como tal por un amplio sector de la población que lo consume.

Para la primera pregunta, una de las primeras cuestiones a definir era la población sobre la que abordar el estudio, tanto en términos estadísticos, como geográficos. Dado que el estudio lo desarrollamos desde la Cátedra de Gastronomía de Andalucía, el ámbito era lógicamente el andaluz, pero tratar gastronómicamente a Andalucía con una extensión y población en la que cabrían holgadamente varios países europeos, no parecía muy realista. Como teníamos de referencia la Biblioteca Gastronómica de Andalucía, que dividía los platos por provincias, parecía adecuada esta demarcación territorial, aunque no era la óptima, pues en una misma provincia encontramos enclaves geográficos que diferencian su gastronomía (sierra / campiña / costa, altitud, precipitaciones, comunicaciones ferroviarias o carreteras, etc.)

Los primeros trabajos los realizamos sobre lo más cercano, Córdoba, y nos centramos principalmente en su capital. Preparamos un listado de “Who is who” en la gastronomía cordobesa identificando a 42 personas que desde diferentes ámbitos estaban en el candelero de la gastronomía (no de la restauración), entre los que se encontraban, responsables institucionales, universitarios, periodistas, organizadores de eventos, cocineros, miembros de asociaciones gastronómicas, etc. Finalmente pudimos entrevistar a 20 de esas personas versadas en la gastronomía cordobesa y les hicimos preguntas de respuesta cerrada y entrevistas abiertas sobre diversos temas imbricados con la gastronomía cordobesa.

De ellas obtuvimos un análisis DAFO que nos aclaraba la situación:

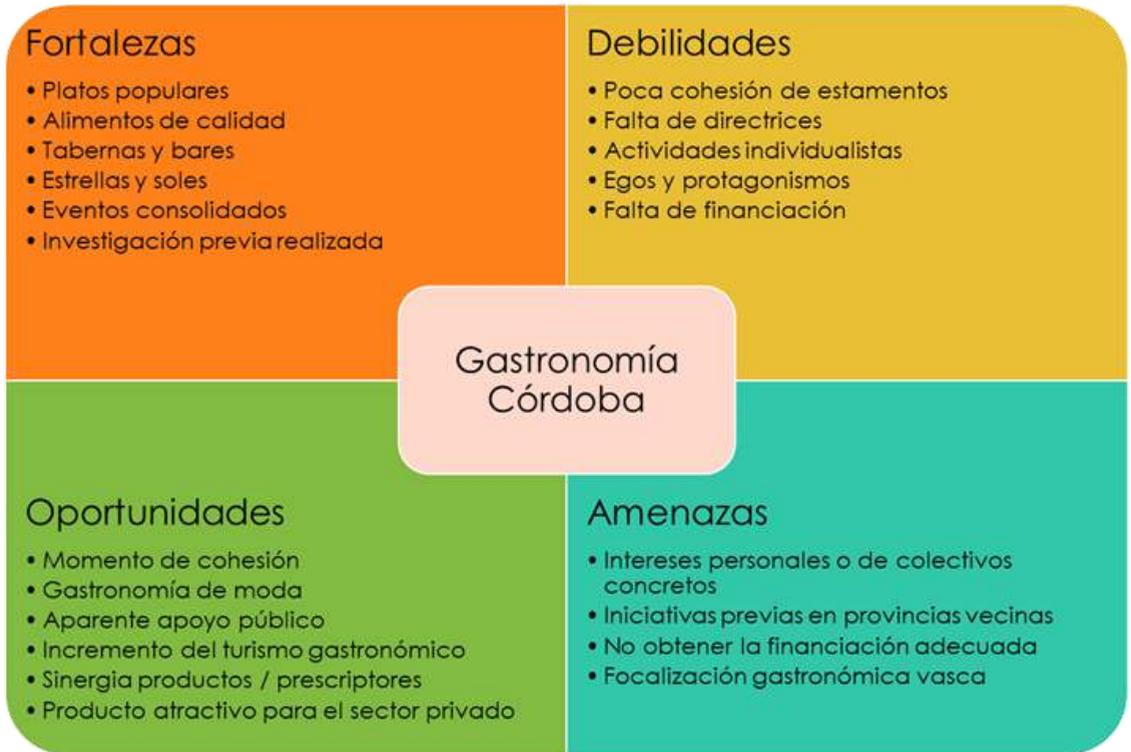


Ilustración 6. Análisis DAFO de la Gastronomía Cordobesa

También analizamos las respuestas cerradas que nos ofrecieron una aproximación más cuantitativa de la situación:



Ilustración 7. Estadísticas sobre la opinión de expertos de la gastronomía de Córdoba

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

Pero sobre todo nos centramos en clarificar cuales consideraban los platos más populares de Córdoba y los temas de mayor interés que se podrían sondear en la ciudadanía. Permítanme un spoiler de esta película, no coincidieron en el grado de popularidad que finalmente se obtuvo.

Con toda esta información, conformamos una encuesta que pilotamos entre los alumnos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) de la Universidad de Córdoba, para comprobar una buena comprensión de la misma, tiempo requerido pero, sobre todo, para cerciorarnos que la herramienta que se iba a utilizar para la encuesta (Google Form) funcionaba correctamente. Los propios alumnos de 4º curso de CyTA fueron los encargados de distribuirse por prácticamente todos los barrios de Córdoba realizando casi 800 encuestas. El resto, hasta llegar a 1500 encuestas, se recopilaron por vía de redes sociales, con la inestimable colaboración de los principales “influencers” gastronómicos de Córdoba. Dichos resultados se publicaron en una prestigiosa revista científica. (Moreno-Rojas y col., 2020)



Ilustración 8. Publicación en revista científica sobre la gastronomía de Córdoba

Por otra parte, estábamos resolviendo el problema de cómo abordar las recetas populares y empezamos también por lo más cercano: El salmorejo cordobés. Si hacemos la búsqueda de esta receta en Google obtenemos casi seis millones de resultados, a los que podríamos sumar la de los centenares de establecimientos y miles de hogares en Córdoba en los que se hace salmorejo, amén de recetarios en los que se incluye dicha receta. ¿Cuál es la mejor? ¡La de mi madre! No les quepa duda.

Para objetivar la respuesta, lo primero que hicimos fue recopilar recetas “fiables”. De recetarios cordobeses, establecimientos de restauración de Córdoba famosos por su salmorejo, blog de cocina cordobesa y las que nos aportaron de referencia la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés. Sistematizamos datos, ajustamos las recetas en proporciones al ingrediente principal para 1 Kg de tomates. Se analizaron los ingredientes referidos en todas las recetas y consideramos que eran ingredientes fundamentales los que estaban en más de un 60 % de las recetas. Obviamente se agruparon ingredientes homólogos ya que en las descripciones de las recetas aparecían concreciones como la marca del aceite o el tipo de pan o tomate. Finalmente, logramos obtener una receta estándar, ratificada por un panel de catadores que incluía a miembros de la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés y algunos gastrónomos de Córdoba reclutados para nuestro estudio. El grado de aceptación fue tal, que actualmente es la receta oficial de la Cofradía (traducida a más de 50 idiomas y difundida por las mejores escuelas de cocina de España y algunas del mundo). Además, figura en un azulejo en

en la calleja del salmorejo de Córdoba. Podríamos decir que es la forma más común de elaborar salmorejo en el mundo.

Eso significa que ¿solo debe hacerse salmorejo según dicha receta? Obviamente no, la creatividad en el salmorejo es y debe ser ilimitada.



Ilustración 9. Variedades de salmorejo ofrecidos por la Salmoreteca

¿Es el mejor salmorejo del mundo? Obviamente no, lo es el de mi madre, y el de todas las madres de cada hogar cordobés y de cada establecimiento favorito de cada cordobés o visitante.

¿De qué sirve estandarizar una receta? En primer lugar, para evitar que se pervierta su esencia con ingredientes, proporciones y elaboraciones que distan mucho de la receta original y que puedan alterar la percepción del que lo pruebe por primera vez.

Por ejemplo, si alguien ve la obra de Joaquín Sorolla “la fuente de la Mezquita de Córdoba”, ¿se podría hacer una idea de cómo es la totalidad de la Mezquita-Catedral? Obviamente, no. ¿Tendríamos que haberle prohibido a Sorolla pintarla? Tampoco. Pero todos debemos convenir que si queremos conocer dicho monumento deberíamos ir a una representación más fiel de la totalidad de la obra. Esto es lo que supone la receta estandarizada una representación fiel de lo esencial de la receta.

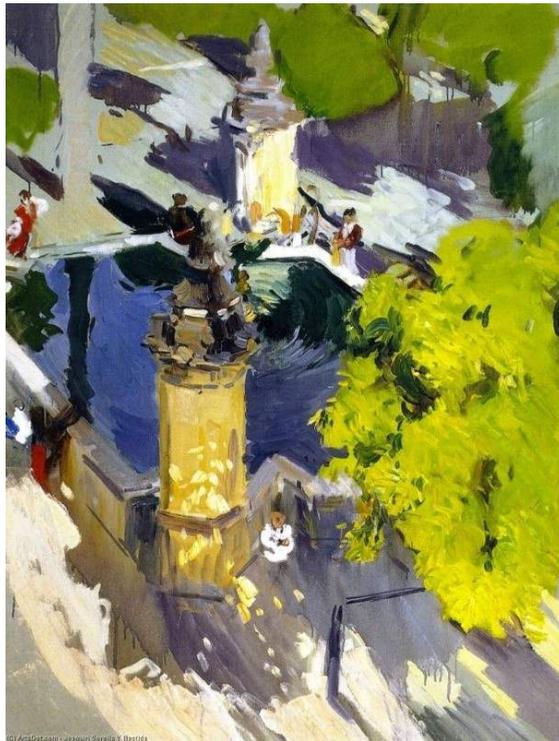


Ilustración 10. Joaquín Sorolla: Fuente de la Mezquita de Córdoba.

La receta estandarizada tiene otras funciones interesantes, como permitir a personas en formación o con curiosidad por el

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

plato, conocer el producto, sin visitar los lugares donde se elabora (aunque cualquier plato en su entorno natural se degusta con más placer).

Pero sobre todo nos permite a los que nos dedicamos a la nutrición (no olvidemos que todo esto surge por la necesidad de incluir los platos populares en las bases de datos europeas) de establecer la composición nutricional del plato. A partir de entonces, no solo lo encontraremos en las bases de datos de consulta, sino que se puede incluir en las herramientas informáticas de los dietistas para establecer sus regímenes alimenticios o se puede manejar como alternativa para colectivos tan sensibles como los hospitalizados.



Ilustración 11. Presentación del salmorejo light al consejero de Salud de la Junta de Andalucía



Nutrición Hospitalaria



Trabajo Original

Otros

Bases para la estandarización y valoración nutricional del salmorejo cordobés: estudio sobre el salmorejo en los establecimientos de restauración de Córdoba
Basis for standardization and nutritional assessment of salmorejo cordobés: Research about salmorejo in catering establishments of Córdoba (Spain)

Rafael Moreno Rojas[‡], Alicia Moreno Ortega, Luis M. Medina Canalejo, Montserrat Vioque Amor y Fernando Cámara Martos
Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba. Córdoba

Ilustración 12. Publicación de la metodología de estandarización de recetas populares

La metodología aplicada y los resultados obtenidos han sido publicados también en una revista científica (Moreno-Rojas y col. 2016).

Cruzando datos respecto al consumo del salmorejo en la encuesta realizada sobre la gastronomía de Córdoba y una específica que hicimos sobre dicho plato, pudimos comprobar que los más jóvenes tenían un menor consumo del plato, lo que ocasionó que se pusiera en marcha por iniciativa de la Cofradía del Salmorejo Cordobés y con el apoyo del Ayuntamiento de Córdoba, una acción de promoción del salmorejo en las escuelas, que sigue en la actualidad, y que ha incrementado el porcentaje de consumidores en las edades más tempranas.



Ilustración 13. Actividad para promocionar el consumo de salmorejo en el ámbito escolar.

Pero la promoción del salmorejo con los datos gastronómicos y la estandarización de su receta ha permitido difundir ésta en más de 50 idiomas a escuelas de hostelería de todo el país y algunas de las más prestigiosas internacionales, o dedicar una calleja en Córdoba a este plato, en la que figura la receta estandarizada y una baliza para invidentes que permite narrar la receta. Se ha realizado una encuesta de consumo de salmorejo a más de 2000 hogares cordobeses (datos sin publicar) y encuestas sobre dónde se puede consumir en establecimientos de restauración, en España o el resto del mundo.

Finalmente se han identificado los establecimientos de restauración de Córdoba capital en los que el salmorejo (pero también el rabo de toro o el flamenquín) se encuentran entre los platos más consumidos por los clientes.

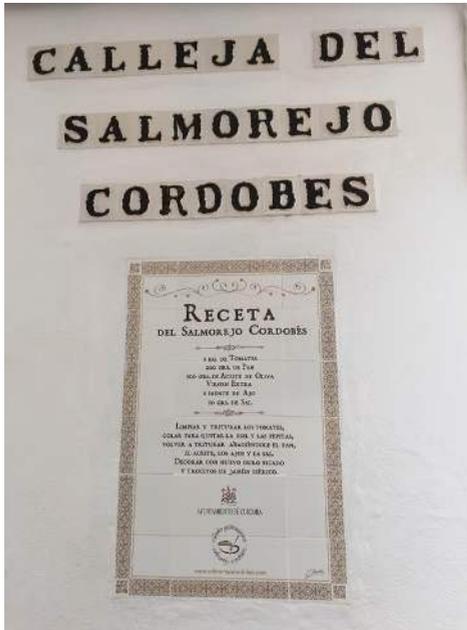


Ilustración 15. Calleja del Salmorejo con su receta

RECETA EN AFRICANO	RECETA EN ALEMÁN	RECETA EN ARAGONÉS	RECETA EN ARANÉS
RECETA EN ARMENIO	RECETA EN BABLE	RECETA EN BÚLGARO	RECETA EN CATALÁN
RECETA EN CHECO	RECETA EN CHINO	RECETA EN COREANO	RECETA EN CROATA
RECETA EN DANÉS	RECETA EN ESCOCÉS	RECETA EN ESLOVENO	RECETA EN ESPERANTO
RECETA EN EUSKERA	RECETA EN EXTREMEÑO	RECETA EN FINÉS	RECETA EN FLAMENCO
RECETA EN FRANCÉS	RECETA EN GALLEGO	RECETA EN GEORGIANO	RECETA EN GRIEGO
RECETA EN GUARANÍ	RECETA EN HÓLANDÉS	RECETA EN HÚNGARO	RECETA EN INGLÉS
RECETA EN ITALIANO	RECETA EN JAPONÉS	RECETA EN LATÍN	RECETA EN LITUANO
RECETA EN LETÓN	RECETA EN MALGACHE	RECETA EN NAPOLITANO	RECETA EN NORUEGO
RECETA EN POLACO	RECETA EN PORTUGUÉS	RECETA EN ROMANÍ	RECETA EN RUMANO
RECETA EN RUSO	RECETA EN SALENTINO	RECETA EN SERBIO	RECETA EN ISLANDÉS
RECETA EN SUECO	RECETA EN UCRAIANO	RECETA EN VALENCIANO	RECETA EN VENECIANO

Ilustración 14. Traducciones de la receta del salmorejo cordobés



Ilustración 16. Provincias españolas con restaurantes en los que sirven salmorejo cordobés

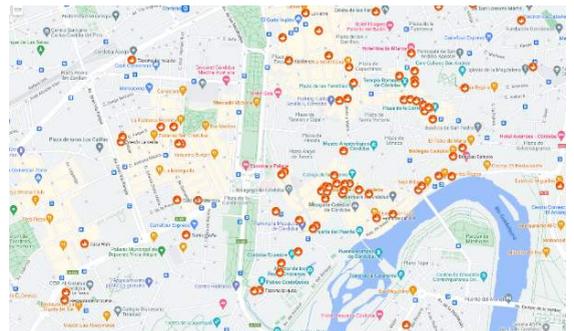


Ilustración 17. Distribución de establecimientos de restauración en los que el samorejo es muy consumido

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

Estos solo han sido ejemplos del potencial que tienen estas herramientas para caracterizar la gastronomía popular y la aplicación de los resultados para la salvaguarda de dicha gastronomía en un ejemplo muy localista. ¡¡Amplíemos fronteras!!

Mediante un convenio de colaboración entre la Cátedra de Gastronomía de Andalucía (de la que era secretario) y la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo (de la que he sido comendador por Córdoba), iniciamos un proyecto para caracterizar los platos más populares de la gastronomía andaluza. En esta ocasión, el comité de expertos lo constituyeron los propios académicos provinciales, con consultas a expertos en gastronomía popular no integrados en la misma. A partir de la propuesta de la Biblioteca Andaluza de Gastronomía, se les pidió a los académicos de cada provincia que propusieran entre 10 y 12 platos que consideraran como los más populares (representativos) de cada provincia. Sobre esta base de los platos propuestos en cada provincia, se configuró y pilotó con los propios académicos una encuesta para cada provincia. En esta ocasión, totalmente on-line (sin entrevistadores personales, al haber quedado comprobado en nuestro estudio previo de la gastronomía cordobesa que los resultados eran extrapolables). Infiltramos un plato no típico de la provincia para detectar posibles respuestas no fiables, que luego no se refleja en los resultados, pues en ningún caso llegó a ser seleccionado por más del 0.1% de los encuestados.

Pasaré a detallar ahora algunos de los resultados obtenidos en cada encuesta, pues no solo caracterizan la alimentación popular

de cada provincia andaluza, lo cual es de por sí interesante, sino que nos permite comprobar algunas cuestiones sociodemográficas sobre su consumo.

En Almería, comprobamos que las migas, el calamar en aceite y el trigo recopilan más del 20% de los encuestados que los consideran el plato más emblemático. En la mayoría de los casos los almerienses identifican prácticamente todos sus platos como típicos, pero estos son los más representativos.

Las migas de harina se consumen todo el año, principalmente en casa, con una frecuencia mensual (60%) y solo un 8% no las consumen nunca. Como en otros platos, un 6% de los encuestados solo consumen este plato cuando viene alguien de fuera, por lo que lo consideran un plato para “presumir de su gastronomía”. Del resto de platos se obtuvo también información sobre su consumo, lo que permite caracterizarlos. Además, al obtener datos sociodemográficos como sexo, edad o ubicación del domicilio se puede caracterizar gastronómicamente su consumo.

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

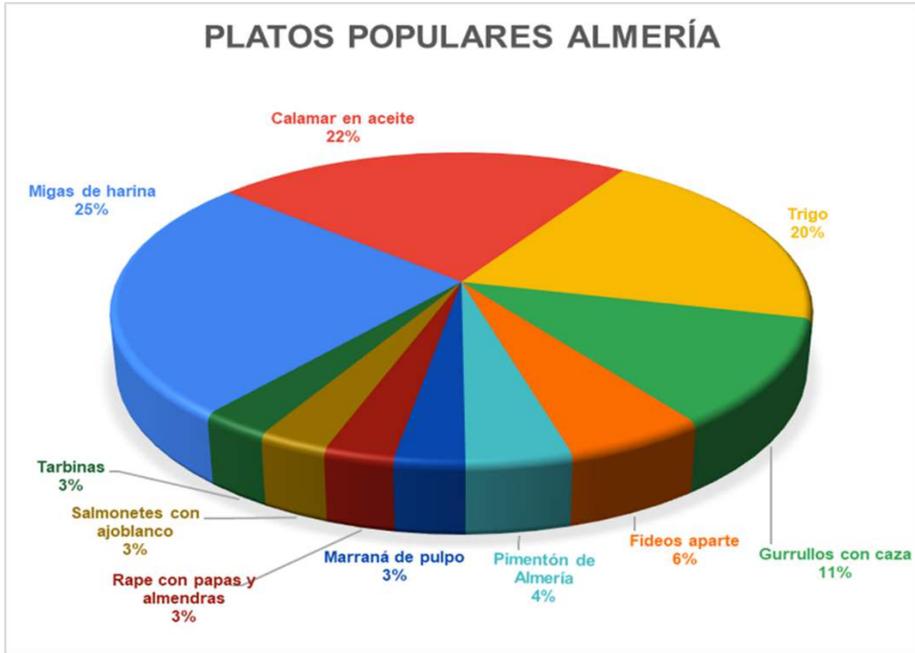


Ilustración 18. Platos más populares de Almería.

En Cádiz, como no podía ser de otra forma, el plato más popular es el de Tortillita de camarones, que se consume todo el año, aunque con cierto repunte en verano y principalmente fuera de casa (77%). Siendo también un plato para presumir, consumiéndolo un 11% de los encuestados solo cuando viene alguien de fuera, siendo lo más habitual un consumo mensual (49%) y menos del 1% no lo consume nunca.

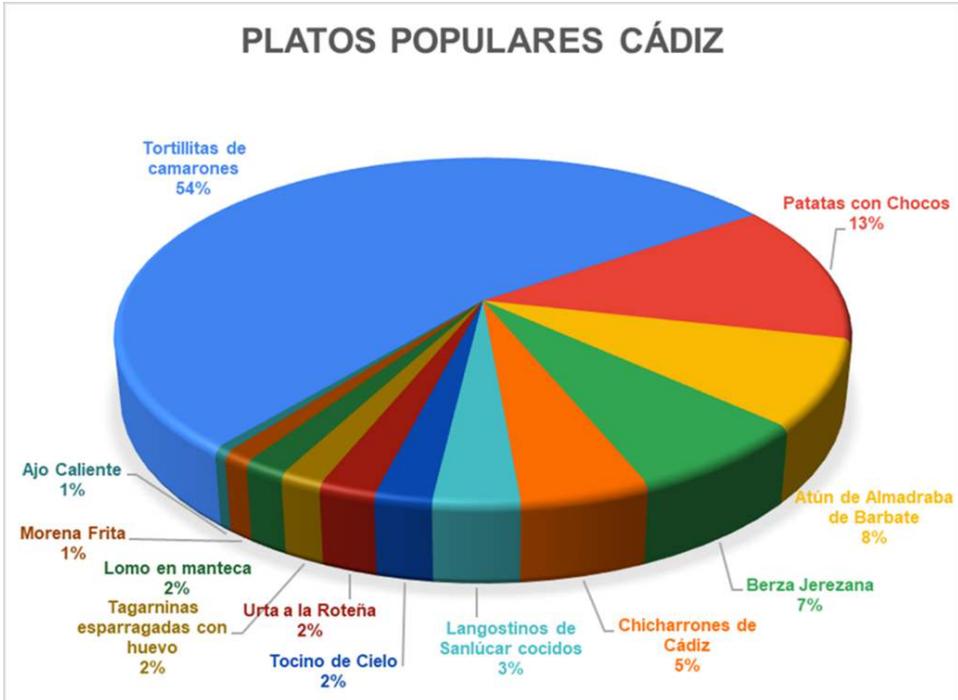


Ilustración 19. Platos más populares de Cádiz.

Por Córdoba ya hemos dado información sobre el plato estrella que es el Salmorejo, consumido por los cordobeses principalmente en casa (86%) a diferencia del Rabo de Toro que se toma más en establecimientos de restauración. Aunque el salmorejo era un plato típico del verano (estación en la que exclusivamente antes fructificaban los tomates), en la actualidad un 57% lo consumimos todo el año, aunque un 36% lo hace principalmente en verano.

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

En esta nueva encuesta se incluye también la provincia y aunque el salmorejo gana un punto en popularidad, lo pierden flamenquín y rabo de toro, por la irrupción principalmente del lechón ibérico (de Cardena).

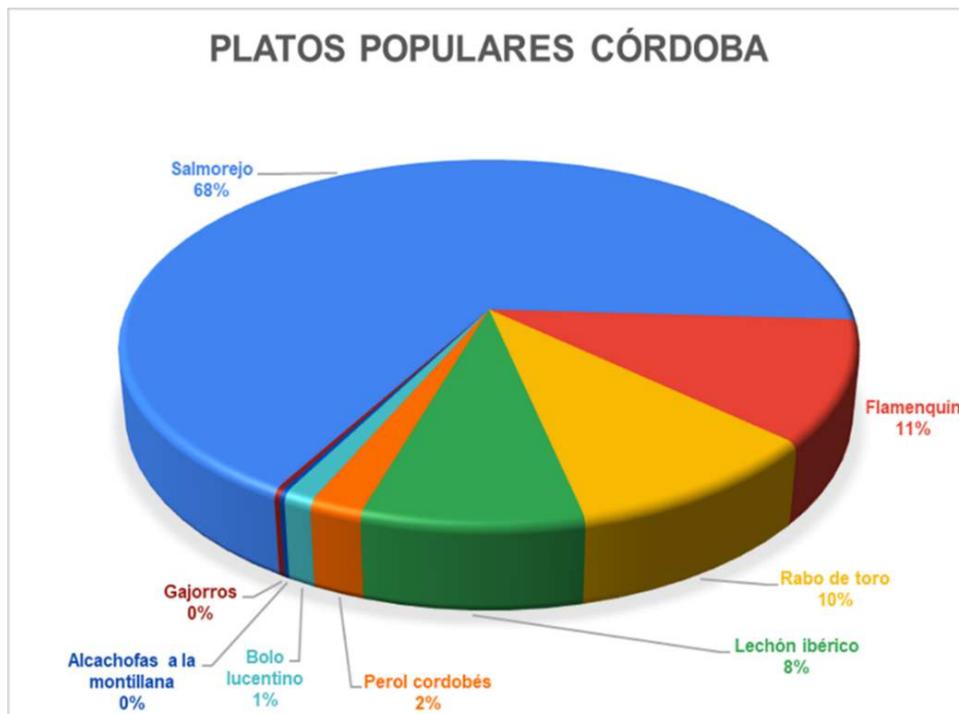


Ilustración 20. Platos más populares de Córdoba.

El perol cordobés que es mínimamente identificado por los entrevistados (2%) sin embargo tiene un potencial enorme, no como plato en sí, sino como forma de convivencia entre los cordobeses en espacios abiertos. Tras publicar un artículo científico (Velasco Ruiz y col., 2022) sobre esta costumbre cordobesa, se están buscando apoyos para proponerlo a UNESCO como patrimonio inmaterial de la humanidad.



Ilustración 21. Cuchará y paso atrás. Una de las reglas del perol cordobés.

Lamentablemente el perol cordobés es como la feria de Sevilla, exclusivamente para los lugareños o si tienes la suerte siendo de fuera de que te inviten a “la caseta”.

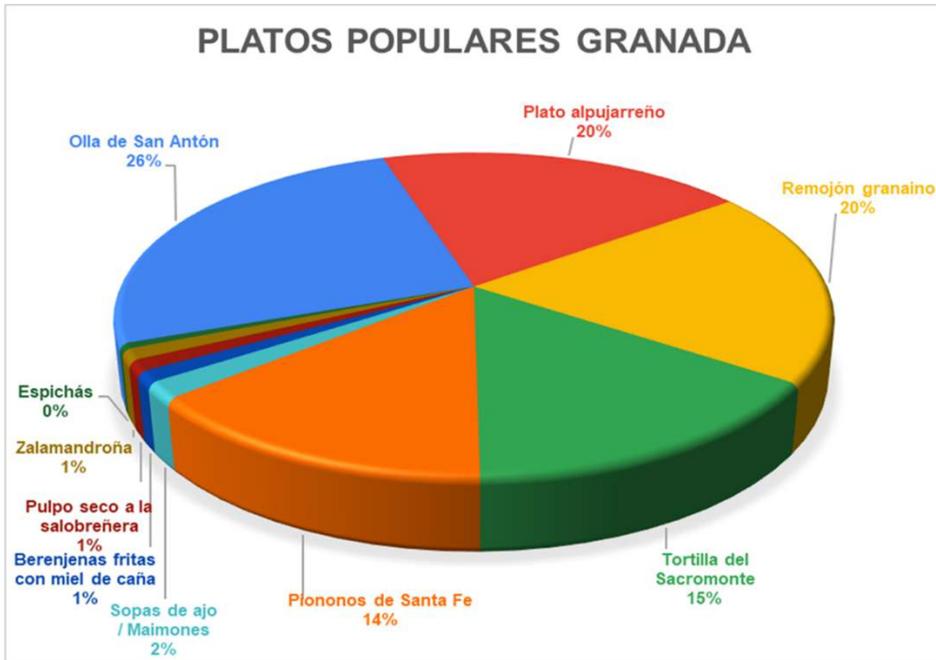


Ilustración 22. Platos más populares de Granada.

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

También hemos comentado algo de los datos obtenidos de la encuesta de Granada, donde hay una pugna entre cinco platos por ser los más populares, como la Olla de San Antón, que curiosamente un 30% no la ha comido nunca y un 63% rara vez; el plato alpujarreño mucho más consumido: 40% mensualmente, 42% alguna vez al año y solo un 5% no lo ha comido nunca; el remojón granadino (también consumido con otros nombres en provincias limítrofes) con un consumo mensual del 32%, anual 45% y 12% que no lo ha consumido nunca; la tortilla del Sacromonte ya mencionada como de consumo escaso; y finalmente los piononos de Santa Fe, que ostenta el récord de que casi uno de cada cinco granadinos solo lo toman cuando viene alguien de fuera, uno de cada cuatro lo hace mensualmente y la mitad de forma esporádica.

El caso de Huelva es bastante peculiar pues, aunque la mayoría de encuestados indican la gamba blanca (cocida) como su plato más emblemático, casi la mitad de los encuestados identifican un plato de choco como el más popular, sumando las habas con choco (21%), patatas con choco (19%) y albóndigas con choco (9%). Curiosamente las papas con choco es también el segundo plato más popular en Cádiz. En relación a las gambas un 28% declara consumirlas semanalmente, aunque la mayoría lo hace mensualmente (53%) con solo un 5% que no las consumen. Se toman todo el año y casi por igual en casa o en restauración.



Ilustración 23. Platos más populares de Huelva.

El espeto de sardinas (51%) resulta el plato más popular de Málaga, que se toma fuera de casa (93%), principalmente en verano (63%), aunque hay quien las toma todo el año (26%), con una frecuencia mensual (41%) aunque hay quien las toma semanalmente (23%) y en un 10% cuando viene alguien de fuera, siendo rechazadas solo por un 5%.

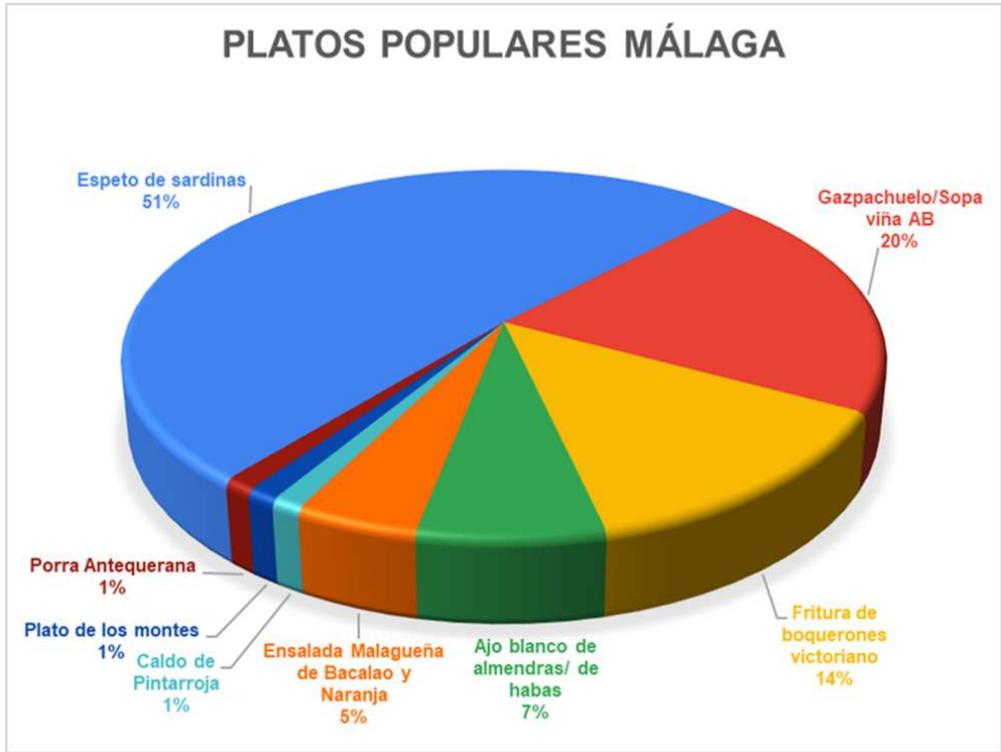


Ilustración 24. Platos más populares de Málaga.

En contra de lo que cabía esperar, ni el gazpacho, ni el pescaíto frito son los platos más populares de Sevilla, siendo las espinacas con garbanzos, que, a pesar de ser un plato muy típico de cuaresma, se consume todo el año (74%), principalmente en casa (71%), tomándolo el 51% mensualmente, 23% alguna vez al año y solo un 4% no consume. Sin embargo, este no es un plato que se ofrezca especialmente al visitante.

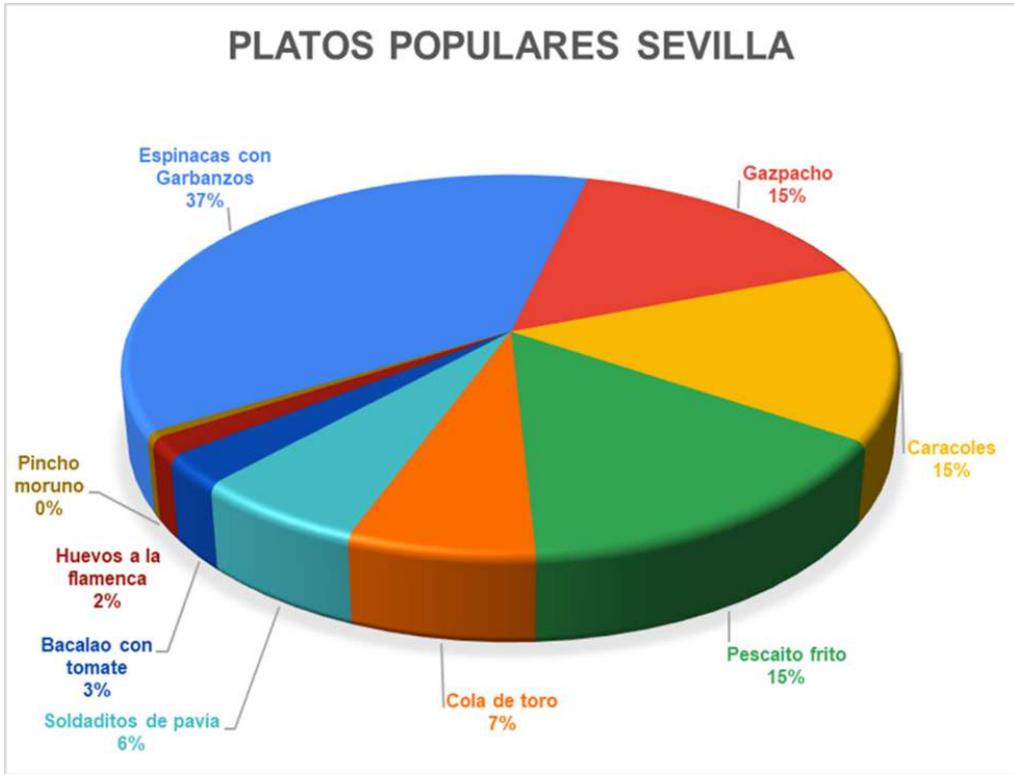


Ilustración 25. Platos más populares de Sevilla.

Un plato que inicialmente competía por el segundo puesto en el ranking sevillano, los caracoles, a raíz de actividades de promoción de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo y de la propia Cátedra de Gastronomía Mediterránea que centró una encuesta interprovincial en el consumo de caracoles, ha provocado que recientemente se destaque en las encuestas de su competidor: el famoso gazpacho sevillano (o andaluz).

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

Los caracoles en caldo es la forma más apreciada de las elaboraciones de estos gasterópodos en Andalucía, a pesar de que en Córdoba le ha salido una dura competencia con especialidades en los “puestos de caracoles” como a la carbonara, picantonnes, con jamón o chorizo y patatas o incluso en salsa teriyaki.



Caracoles Chicos en caldo.....	1,30 €
Cabrillas en salsa	3,00 €
Caracoles al Picantón.....	3,00 €
Caracoles Gordos en salsa.....	3,00 €
Caracoles Carbonara.....	3,50 €
Caracoles Mexicanos (con nachos y queso cheddar).....	3,50 €
Caracoles Deluxe (salsa brava, cheddar y patatas gajo).....	3,50 €
Caracoles Cortijeros (con chorizo y queso fundido).....	3,50 €
Caracoles Pata negra (con jamón).....	3,50 €
Caracoles con Callos.....	3,80 €
Caracoles al Pelotón (con patatas chips, jamón, queso y chorizo).....	3,50 €
Menú Degustación (1 plato con 4 degustaciones).....	6,00 €
Ingredientes extra a añadir.....	0,50 €
2º unidad de pan.....	0,50 €
Bolsa de Patatas chip.....	1,00 €
Envase + bolsa vacía.....	0,50 €

CARACOL PEQUE

 **CARACOL DE ORO**

AMBAR
CEVICEROS INDEPENDIENTES

**Abonen al ser servidos
IVA incluido
Síguenos en **

Ilustración 26. Especialidades en un puesto de caracoles de Córdoba.

Y es que la encuesta sobre el consumo de caracoles nos descubrió la pasión por este producto en provincias como Sevilla, Córdoba o Jaén e incluso diferencias culturales, como que las mujeres frecuenten más los puestos de caracoles, que los hombres que tradicionalmente han sido más de tabernas.

Me detendré especialmente en la gastronomía de Jaén, pues junto a la de Córdoba es una de la que más hemos desarrollado, siendo objeto de estudio de varios trabajos de fin de grado y máster sobre uno o varios de sus platos y que está en vías de ver la luz en forma de publicación por parte de la Diputación de dicha provincia.

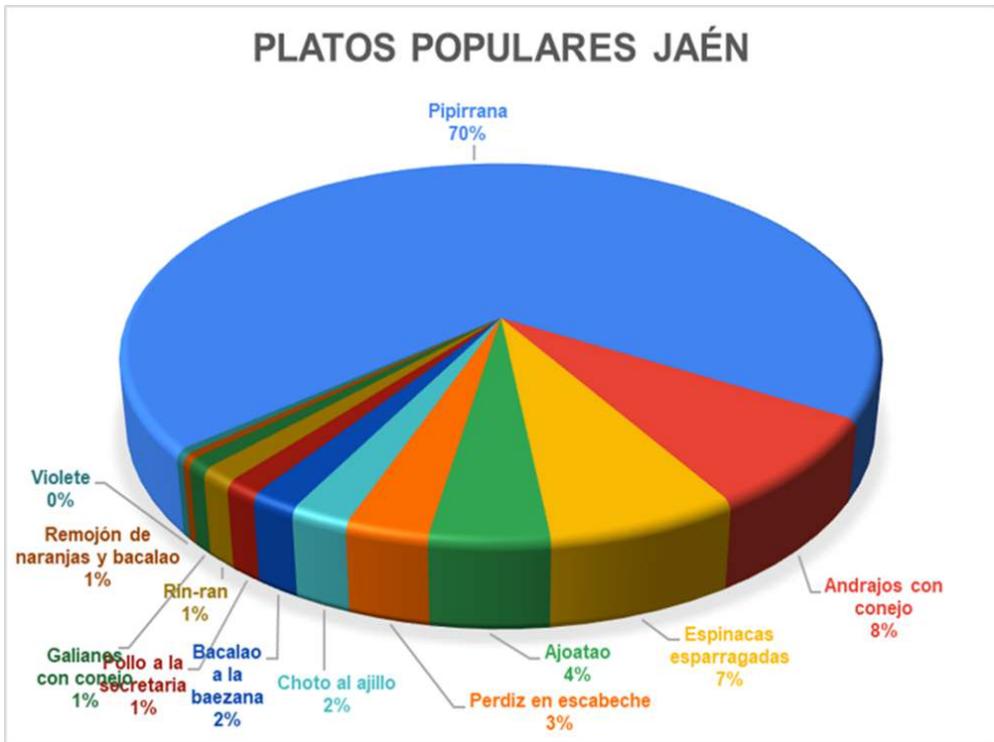


Ilustración 27. Platos populares de Jaén.

Como es el caso del salmorejo en Córdoba, en Jaén el plato más destacado es la pipirrana, aunque curiosamente bajo este nombre en ciertas localidades del mismo Jaén y en algunas provincias cercanas como Málaga o Murcia se conocen platos algo o muy diferentes. O, por el contrario, platos casi idénticos reciben nombres como la piriñaca de atún de Cádiz o el picadillo de tomates y pimientos de Sevilla o Córdoba. Estos platos fríos van a tener su propio simposio en Jaén en unos días.

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

En cualquier caso, la pipirrana es un plato que se consume principalmente en los hogares jienenses (86%) en verano (54%) aunque casi en igual magnitud (41%) lo toman todo el año, con una frecuencia entre mensual (59%) y semanal (20%), con tan solo un 2% de los encuestados que declararon no consumirlo nunca. Pero además en una encuesta específica que realizamos sobre este plato obtuvimos también información de que se elabora principalmente en un dornillo de madera (54%) a partir de la receta familiar (93%), que un 71% utiliza atún en conserva para elaborarlo y como no podía ser de otra forma, en Jaén el 96% de los encuestados usaban aceite de oliva virgen extra.



Ilustración 28. Resultados de la encuesta sobre la Pipirrana.

En este momento estamos trabajando con encuestas específicas de los andrajos con conejo, las espinacas esparragás, el ajoatao, el bacalao a la baezana y hemos iniciado la de la perdiz en escabeche. Junto al estudio realizado con los caracoles en toda Andalucía y del flamenquín que además de en Córdoba se abordó en Andújar, va a encumbrar a esta provincia a la que tiene mayor número de recetas estandarizadas.



Ilustración 29. Ingredientes (foto Marcos Reguera).



Ilustración 30. Ajoatao (foto Marcos Reguera).



Ilustración 31. Espinacas esparragás (Marcos Reguera).



Ilustración 32. Andrajos con conejo (Marcos Reguera).



Ilustración 33. Bacalao a la baizana (Marcos Reguera).

Obviamente, la metodología aplicada a los platos andaluces no solo es extrapolable al resto de España, sino que lo es a cualquier otro punto de la geografía mundial, como lo demuestra la tesis doctoral que actualmente estamos dirigiendo la Dra. Alicia Moreno-Ortega y yo a la profesora Alin Palacios de la Universidad de Colima (México), de la que ya se ha realizado el estudio global de la región que actualmente está siendo revisado en el *International Journal of Gastronomy and Food Science*.

Y, próximamente enviaremos los dos siguientes artículos sobre el pozole, actualmente en redacción y otro de los sopitos del que ya se ha realizado el trabajo de campo.

*Estudio contemporáneo
de los platos populares*

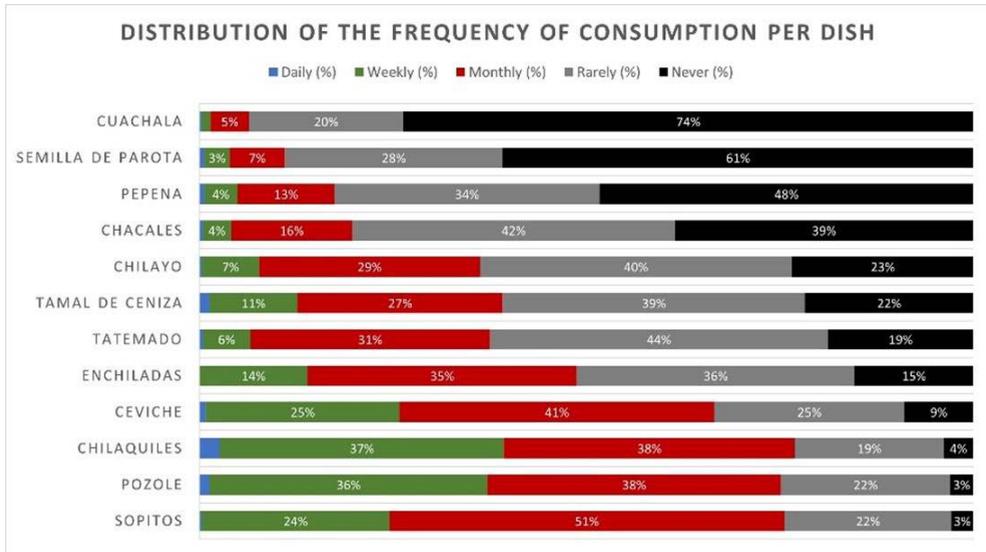


Ilustración 34. Frecuencia de consumo de los platos populares de Colima (México).

Para mí ya es un logro y me hace muy feliz encontrarme en el seno de esta noble institución hablando del salmorejo, el ajoatao o el pozole, en general de la gastronomía popular. Pero parafraseando a JFK, no me pregunto qué hará esta Academia por mí, sino que puedo hacer yo por ella, y en este sentido pongo a disposición de la misma mi conocimiento, herramientas y voluntad de iniciar un proyecto de puesta en valor de la gastronomía popular española, articulada sobre las academias regionales y con la colaboración de la Cátedra de Gastronomía Mediterránea que dirijo.



Ilustración 35. Sopitos de consumo en Colima (México). Foto Alin Palacios.

Si dicho proyecto se llevara a cabo, realmente me sentiría “putofeliz”, aunque no incluyéramos las almóndigas.

Muchas gracias por su atención.

Madrid, 11 de junio de 2024

Bibliografía

- Aranceta, J. y col. (2022) MONOGRÁFICO ESPECIAL 25 ANIVERSARIO: Platos olvidados o de consumo ocasional en la gastronomía española. Revista Española de Nutrición Comunitaria, Vol 28, sup 1.2022.
- Moreno Rojas, R., Moreno Ortega, A., Medina Canalejo, L.M., Vioque Amor, M., & Cámara Martos, F. (2016). Bases para la estandarización y valoración nutricional del salmorejo cordobés: estudio sobre el salmorejo en los establecimientos de restauración de Córdoba. *Nutrición Hospitalaria*, 33(1), 111-117.
<https://dx.doi.org/10.20960/nh.38>
- Moreno-Rojas, R., Moreno-Ortega, A., & Medina-Canalejo, L. M. (2020). Characterization of the gastronomy of the city of Córdoba: Demographic influence. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 20, 100201.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100201>
- Velasco Ruiz, IM, Moreno-Ortega, A., & Moreno-Rojas, R. (2022). Characterization of Cordoba's perol: Food patrimony and demographic influence on current customs. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100588.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100588>
- Weichselbaum E. & Benelam, B. & Soares Costa, H. (2005) Synthesis report No 6: Traditional Foods in Europe. Eurofirm reports.

realacademiadegastronomia.com
