

Gastronomía Alcarreña

La Cocina que nos ofrece la provincia de Guadalajara es afín a la madrileña con algunos platos similares a los de Soria, Cuenca o Zaragoza, por ser una amplia zona central; de trashumancia, “*Tierra de paso*”, y de penetración entre la Meseta Superior y la Inferior. Una cocina que arrastra el poso de toda la cultura gastronómica secular de las diversas invasiones que ha soportado. Los cuatro siglos de dominio islámico –en nuestras tierras predominantemente de origen magrebí, un pueblo ganadero y práctico en la trashumancia–, sirvieron para incrementar nuestra cabaña y el consiguiente consumo de carneros, y, aprovechando la miel de nuestras alcarrias, fueron maestros en la dulcería y pastelería. El pueblo judío, inventores de la litúrgica “*adafina*” –claro antecedente de nuestro *cocido*–, tuvo buen asiento en una tierra apta para el cultivo de legumbres para enriquecer la olla. Y en la convivencia secular de las tres religiones, el “buen cristiano” se distanciaba de ellos por el consumo casi religioso del cerdo casero, cuya matanza anual constituía la “despensa del pobre”, observante siempre de las severas alternancias de los días de carne y los días de pescado, y para ello tuvo necesidad de usar de los *ceciales*, fuese *bacalada* o *congría*, (femeninos aumentativos) y de los escabeches y demás salazones y, ya en nuestros siglos, sus abundantes truchas y cangrejos, en la antigüedad reservados para los grandes señores. La Mesta con su trashumancia, y en los pasados siglos, los inmigrantes laborales de Extremadura o de Levante, junto con los mercaderes, introdujeron algunos platos típicos foráneos como las *migas pastoriles*, las *calderetas de cordero*, el *morteruelo*, los *galianos*, etc.

Modernamente, la historia de la Gastronomía Española, en versión del Dr. Martínez Llopis, cita escuetamente el *cabrito asado* de Jadraque y los *bizcochos borrachos* de Guadalajara. Es Aragónés Subero, el primero en describir los diversos condumios de las regiones de nuestra provincia en su libro “*Gastronomía de Guadalajara*”; el cual, siguiendo la regla de oro de una gastronomía sintetizada marcada por Marañón al decirnos que la España del Norte guisa, la del Centro asa y la del Sur fríe, también hace idéntica referencia en nuestra provincia al señalarlos que hay diversidad de cocinas entre la *Campiña*, la *Alcarria* y la *Serranía* las tres regiones clara-

mente delimitadas de la provincia de Guadalajara, y así, nos señala escuetamente que en la *Campiña* son platos de patatas, fritos y dulces; en la *Alcarria*, judías, sopas y vinos, y en la *Serranía*, carnes y quesos. Pero, en la actualidad, por exigencias del turismo interior, Guadalajara gastronómicamente está considerada como *Zona Sur de los Asados*; y el plato emblemático lo constituye el *asado de cordero o de cabrito*.

El cordero lechal autóctono, de la oveja *alcarreña* y de la *ojalada*, lleva al aroma de las labiadas de nuestra serranía, rica en pastos finos, y su carne ofrece una excelente palatabilidad, careciendo de colesterol; como fino y sabroso es el *cabrito*, si bien adolece de su escasez y ha de ser sustituido muchas veces por los importados para poder abastecer la fuerte demanda de los fines de semana. El *asado*, para la población autóctona, constituye tradicionalmente un plato de festividades, bodas y santos patronales, regado con el agradable vino de la zona de Mondéjar-Sacedón-Cifuentes, con Denominación de Origen “*Mondejar*”.

Guadalajara posee un sabroso folklore gastronómico, rico en aromas serranos, con su caza menor de pelo y pluma; sus truchas *comunes* de sus ríos, sea el Dulce, el Gallo o el Gaspueña o sus truchas *arco iris* de sus múltiples piscifactorías; sus tiernos corderos, cabritos y terneras y su sabrosa chacinería de su *Serranía*; sus setas de cardo, champiñones, níscalos y boletus; los espárragos verdes y legumbres de la *Campiña*, etc., y dada su abundante y variada flora melífera, su aromática miel de la Alcarria, primera en Denominación de Origen en España.

(Punto y aparte, son los *postres* y con ellos suele haber uniformidad de oferta. No nos olvidemos que hemos sido “tierra de moros”. *Alhajú*, *arrope*, *miel sobre hojuelas* y los deliciosos “postres de la casa”: *bizcochos borrachos*, *yemas*, *quesos frescos con miel adornados de picado de nueces*, *natillas al caramelo*, *arroz con leche*, o *leche frita*, etc., finalizando con un sorbito de aguardiente de Morillejo, en sus diversas presentaciones –sobre todo de *alhajú*, para dejar un grato regusto en el paladar de nuestros comensales”.)

Juan A. Martínez Gómez-Gordo
Cronista Oficial de Sigüenza
Presidente de la Cofradía Gastronómica
Seguntina