



La cocina TRADICIONAL

de Alhama de Almería

Julia Abad Gutiérrez

Manuel Francisco Matarín Guil

En este artículo queremos recoger algunos aspectos de la cocina rural, sobre la que llevamos investigando varios años, con el objetivo de analizar la cocina tradicional de la comarca. En la investigación hemos utilizado tanto fuentes orales como escritas, ya que pretendíamos realizar un estudio etnográfico de nuestra cultura alimentaria. Nuestra investigación se centra principalmente en los hábitos culinarios de los agricultores en el siglo XX, aunque seguimos investigando en la actualidad, comprobando que muchos de estos hábitos prevalecen en los comienzos del siglo XXI. El espacio, el tiempo y las variables sociales, económicas, etc., son elementos determinantes en la construcción y evolución de una cultura alimentaria. La cocina, es sin duda, un claro hecho diferenciador de la cultura de un pueblo. Como el tema es muy amplio sólo vamos a tratar brevemente de los hábitos culinarios, aunque dedicaremos unas líneas a los espacios y utensilios.

Al hablar de la cultura alimentaria hay que tener en cuenta que se ha ido construyendo a través del tiempo con las aportaciones de los diferentes pueblos que han tenido un fuerte arraigo en la zona (romano, árabe y cristiano) sin olvidar factores tan determinantes como el medio físico, climático, económico y social que tanto han influido en su configuración (Abad y Matarín, 2006: 91). La identidad en los hábitos alimentarios se adquiere no sólo por un pasado cultural común, sino también por las maneras de utilizar unos determinados recursos.