



Tertulia de Historia

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LOS PESCADORES Y MARINEROS PORTUENSES



Manuel Pacheco Albalate
Grupo de Estudios Históricos Esteban Boutelou
Universidad de Cádiz

Manuel Pacheco Albalate posee un amplio currículo como investigador e historiador en temas relacionados con la Ilustración y expulsión de la Compañía de Jesús por parte de Carlos III, y todo ello en el marco de la ciudad de El Puerto de Santa María. Ha impartido conferencias, coordinado encuentros de especialistas mundiales sobre la expulsión de la Compañía de Jesús en el siglo XVIII, y asistido a encuentros internacionales sobre expulsión, destierro, y restauración de los ignacianos.

Fruto de estos trabajos son sus publicaciones: *Puerto de Santa María ilustrado y compendio historial de sus antigüedades (1764)*, (1997), manuscrito de Anselmo Ruiz de Cortazar que localizó tras estar extraviado durante más de dos siglos; *Erudición y administración pública en El Puerto durante el siglo XVIII: el ilustrado Juan Luis Roche* (2002), biografía sobre un importante erudito e ilustrado cargador a Indias; *Una visión del siglo XVIII: cartas del erudito Roche al benedictino Sarmiento*, edición anotada y comentada de cartas que intercambiaron ambos personajes; *El Puerto: ciudad clave en la expulsión de los jesuitas por Carlos III* (2007), sobre el cometido que tuvo la ciudad en dicho extrañamiento; *Jesuitas expulsos de ultramar arribados a El Puerto de Santa María (1767-1774)*, donde adjunta detalladamente la biografía de cada uno de ellos. Igualmente ha publicado una veintena de artículos en revistas de carácter científico.

En la actualidad, Manuel Pacheco, es investigador del Grupo de Estudios Históricos Esteban Boutelou de la Universidad de Cádiz.

La ciudad de El Puerto de Santa María, desde sus lejanos orígenes fue siempre marinera y pescadora. Sus hombres, impulsados por la brisa marinera o por el remar cansino y acompasado, cuando las condiciones climatológicas no les eran favorables, navegaron en principio por el entorno de la gaditana bahía, y más tarde se adentraron en el océano Atlántico bordeando las costas africanas, travesías en las que invertían la mayor parte del año, realizando actividades pesqueras o comerciales.

A esta gente ruda del mar acompañaba otro colectivo en tierra, quienes esperaban su regreso para realizar las labores de reparar lo que el mar había dañado, o de arrancar los menesteres necesarios para una nueva partida. Cordeleros, carpinteros de ribera, calafates, barqueros, descargadores, revendones de pescado, etc., constituían la población urbana de los pescadores y marineros, quienes además se diferenciaban del resto de la población por su estilo de vida y por asentarse en la zona más limítrofe al mar

El primer colectivo, el de los que navegantes, debió adaptar su gastronomía a las riquezas que el mar le ofrecía o a las necesidades que en determinados momentos le imponía, y así nació la comida marinera, sus ricos y sabrosos platos.

Como por otra parte el primer colectivo estaba íntimamente relacionado con los de tierra, su forma de cocinar pasó a estos, y de aquí a sus familias, a la población, y con el paso del tiempo hasta nosotros.

Este tipo de cocina, y de sus recetas más renombradas serán el objetivo de nuestra tertulia.

Manuel Pacheco Albalate