



## **CAMINO MOZÁRABE: De Alcalá La Real a Alcaudete.**

### **ALCAUDETE.**

**HISTORIA.** Más de 200 asentamientos arqueológicos inventariados en su término municipal atestiguan una intensa y continua ocupación de estas tierras desde el Paleolítico superior. Entre los restos arqueológicos destacan los de varios "oppida" (Cerro de la Celada, la Torre del Moro o el Cortijo de la Muela), con una estrecha relación visual entre ellos, a través de torres, referentes fundamentales de la forma de controlar un territorio durante época ibérica.

Los orígenes del núcleo urbano de Alcaudete se remontan a época romana, en la que según las fuentes epigráficas se adscribe a Sosotigi, municipio flavio.

Por su abundancia de agua y manantiales los árabes la nombraron al-Qabdaq, ciudad de los manantiales. Fueron ellos los que levantaron la imponente fortaleza que alcanzó fama de inaccesible en el periodo califal. Este alcázar fue centro de protección de una medina comerciante muy activa, estaba ubicado en una importante red viaria y comercial y fue militarmente codiciado tanto por musulmanes como por cristianos.

Desde la primera conquista cristiana en 1085 por Alfonso VI, en los siglos siguientes cambió varias veces de manos entre castellanos y andalusíes. Incluso después de la batalla de las Navas de Tolosa y el avance de Fernando III no cesaron los trueques: el rey Santo la cedió al rey moro de Baeza, luego a la Orden de Calatrava, volvió en periodos intermitentes a estar en manos de los nazaríes, hasta que Alfonso XI la conquistó definitivamente en 1340.

A finales del siglo XIV, instalada la dinastía de los Trastámara, la villa se enajenó a la corona y pasó a merced de un particular como señorío: una de las ramas de los Fernández de Córdoba, la de Montemayor. En el siglo XV Alcaudete se transformó en plataforma y enclave de las tropas. Al terminar la guerra de Granada, en la primera mitad del XVI, la vida de la villa cambia y se le concede el título de conde al sexto señor de la villa. Es la época de mayor esplendor, auspiciada por la prosperidad económica en el cultivo de cereales y la ganadería, a lo que se sumaba el ser paso obligado en el camino entre el reino de Granada y Castilla. Numerosas construcciones, iglesias, conventos y ermitas, transformarán y marcarán su actual fisonomía. En esta época los Condes de Alcaudete ocupan altos puestos en el gobierno (virreyes, capitanes generales, etc.). A finales del siglo XVII se inicia un periodo de decadencia, acentuada por el absentismo de sus condes y el final de la línea masculina de los mismos, que no se habría de superar hasta finales del siglo siguiente.

El siglo XIX está marcado por la agitación social y política de sus vecinos: sublevación del pueblo contra los franceses, la batalla entre carlistas e isabelinos en sus calles, la desamortización de bienes de propios y eclesiásticos, y por el grupo de reformistas de la Real Sociedad Económica de Amigos del País, palanca de tertulias políticas y amotinamientos.

**OCIO, FIESTAS Y ESPECTÁCULOS.** Posiblemente la fiesta más importante de Alcaudete es su Semana Santa, donde cerca de una treintena de pasos procesionan asociados a trece cofradías y con imágenes como la de San Elías del s. XVII. Destaca la escenificación de pasos litúrgicos, como el paso de Abraham, la Venta del Señor, Arrepentimiento de Judas, Buen y Mal Ladrón, la Verónica, Apóstoles, con textos que se remontan al siglo XIII. Un elemento característico es el desfile de bandas de romanos.

Se celebran fiestas en honor de la Santísima Virgen de la Fuensanta, patrona de Alcaudete desde el siglo XIX, tiempos en los que se funda su cofradía, en 1881, si bien es tenida como más antigua pues se cree que ya para 1511 existía una primitiva ermita de la Virgen. Las celebraciones de la Patrona comienzan el último sábado y domingo de abril, cuando se procesiona solemnemente por las calles de la ciudad, para rendírsele culto, durante todo el mes de mayo, en la iglesia del Carmen. La noche del 14 al 15 de agosto se celebra "La Velada", una romería nocturna en honor de la Virgen, y al amanecer se celebra la "misa del alba". Antiguamente los hortelanos oían esta misa después de haber procesionado a la Virgen por sus huertas acompañándola de antorchas, dando comienzo a continuación a la romería.

Antigua es su Feria Real, originalmente de ganado, que se celebra del 15 al 19 de septiembre en el marco incomparable del Parque de Nuestra Sra. De la Fuensanta, destacando en la misma, su feria de día, así como su concurso comarcal hortofrutícola. Otra fiesta local es la celebración de Santiago y Santa Ana, el 25 y 26 de julio.

Como muestra de la riqueza de su folclore, en la aldea de los Noguerones se baila el fandango "rajao", del que también se conserva la vestimenta.

**GASTRONOMÍA.** La gastronomía alcaudetense gira en torno al aceite de oliva producto esencial en la cocina mediterránea y base de todos los guisos y frituras.

En Alcaudete es típico el relleno de carnaval, la alboronía (ensalada de patatas, habichuelas, berenjenas y especias), el ajoblanco, la gallina en pepitoria, las alcachofas al estilo Alcaudete y las patatas al caldillo.

La tradición dulcera de la ciudad se manifiesta en dos grandes empresas Doña Jimena con su excelente línea en bombones y Mata con sus afamadas Hojaldrinas, ambas también con la fabricación de los dulces navideños.

Dignos de no ser olvidados son los productos de sus huertas donde las alcachofas, de color verde claro, apretadas, tersas y jugosas, compiten en nombradía y buena fama con las habas verdes, tiernas y pequeñas. Otra forma de tomar las habas frescas es guisadas junto a sus vainas troceadas en la no menos popular y deliciosa "sobrehúsa". Igualmente famosas y acreditadas son las "alcachofas al estilo Alcaudete", que no son sino alcachofas rellenas con una masa de pan, huevo, perejil, carne picada y vino, y hervidas con una salsa hecha con ajo, perejil y harina.

El día de Reyes Magos se celebraba dando cuenta de un guiso de patas y orejas de cerdo, del mismo modo que como prelude de cuaresma se prepara el succulento relleno de Carnaval "masa de carne y especias", compitiendo en sabor con platos de vigilia como el encebollado de boquerones o el potaje de Viernes Santo. De Alcaudete son típicos también el ajoblanco, el salmorejo, las patatas en caldillo orégano o la alboronía, que es una ensalada de patatas, habichuelas, berenjenas y especias. Pero sin duda Alcaudete es famosa por sus orejones, es decir, los melocotones deshuesados, troceados y secados al sol, que habrán de dar sabor afrutado a los azucarados ponches de vino, y llegado el caso darán cuerpo al no menos tradicional potaje de ciruelas y orejones.

Deliciosos postres son las frutas de sus riberas, como los famosos duraznos, melocotones de carne muy pegada al hueso, acompañados del tradicional resol, licor de hierbas de procedencia italiana que en su origen se preparaba con la hierba "ros solis", es decir, rocío del sol, y que en sus diversas variedades acompañó las sobremesas de nuestro Siglo de Oro. La repostería tradicional está representada por exquisiteces como los pestiños, las empanadillas de cabello de ángel, los bollos de higo, unas originales natillas llamadas "monte nevado", o las compotas de ciruelas y orejones.