CONVENTOS FEMENINOS

En Sanlúcar se establecieron a lo largo de la Edad Moderna numerosas órdenes religiosas debido a que éste fue el lugar de espera para quienes cruzaron el Atlántico y evangelizaron el Nuevo Mundo. De entre ellas destacaremos aquí las órdenes femeninas que aún hoy en día perviven en Sanlúcar.

LAS CARMELITAS DESCALZAS

Convento Carmelitas Descalzas.

Las Carmelitas Descalzas fue la última de las órdenes religiosas femeninas de clausura instaladas en la localidad. Doña Ana María de Guzmán la mandó fundar, entrando las primeras religiosas en 1644. Éstas, tras varios cambios de domicilio, fueron trasladadas a unas casas contiguas junto a la Puerta de Jerez, hasta que finalmente se alojaron en el nuevo convento en 1675. De estética manierista de ascendencia palladiana, su decoración destaca por la moderación y la elegancia.

Roscos de yema y tortas de polvorón. Convento Carmelitas Descalzas.

SABORES…

Actualmente la comunidad cuenta con siete religiosas. Sus vidas en clausura están místicamente repletas de espiritualidad y oración y, a su vez, aderezadas con el don del esmero repostero. Una de las hermanas dirige el torno y el resto trabaja para confeccionar los dulces y prepararlos para su venta a través del torno giratorio.

De entre sus especialidades podemos destacar: magdalenas del siglo XVII, pestiños, merengues, mantecados del convento, rollos de chocolate, crema o cabello de ángel, tortas carmelitanas, roscos de anís, pastas y bolas de yemas.

LAS RELIGIOSAS DOMINICAS DE MADRE DE DIOS

El convento de las religiosas de clausura de Madre de Dios se dice que llegó a ser el más próspero de Sanlúcar. Su fundación data del año 1480, cuando la condesa Leonor de Rivera y Mendoza lo mandó edificar en lo que eran por aquel entonces los arenales de la playa. Del patrocinio de su templo se encargó la condesa de Niebla, Doña Leonor Manríquez de Sotomayor y Zúñiga, quien pasó los últimos años de su vida retirada en él. Podemos destacar además que fue en este convento donde profesó María Cortés Zúñiga, la hija del conocido conquistador Hernán Cortés y prima segunda de la condesa de Niebla. Parece ser que tras la muerte de Cortés su viuda, Juana de Zúñiga, dejó en el convento a una hija ilegítima de éste que, según cuentan, entró en contra de su voluntad.

Torno del Convento Dominicas de Madre de Dios.

SABORES…

Entre las paredes de este emblemático convento las 14 religiosas que lo habitan se afanan también en la elaboración de exquisitos productos de repostería. Destacaremos: tocinos de cielo (elaborados durante todo el año), tortas de polvorón, pastas de té, pastas de almendra, hojaldrina y roscos de anís (estos últimos elaborados en fiestas navideñas).

Tocinos de cielo. Convento Dominicas de Madre de Dios.

LAS RELIGIOSAS CLARISAS DE REGINA

Convento de Regina Coeli.

El convento fue fundado en 1519 a petición de doña Leonor de Rivera y Mendoza y de su esposo. Hubo siempre en él un aumento constante de religiosas. Escasos años después de su fundación algunas de éstas religiosas sanluqueñas atravesaron el atlántico constituyendo el primer convento de Clarisas en las Islas Canarias. En el convento se alberga la escultura de San Francisco de candelero, cuyo inconfundible gesto coincide con la estética de La Roldana*.

* **La Roldana** fue una famosa escultora sevillana, considerada como una de las figuras más importantes de la escultura barroca en la Andalucía de final del siglo XVII y principio del XVIII. También a ella se le atribuyen, aunque de forma más controvertida, el Nacimiento del Convento de Capuchinos, los dos ángeles-niños del transparente del coro del Convento de Madre de Dios, las imágenes de la Virgen de las Angustias y Ntra. Sra. de los Dolores.

Pestiños. Convento de Regina Coeli.

SABORES…

En la actualidad el convento cuenta con 12 religiosas clarisas que también dedican parte de su tiempo a la elaboración de una deliciosa repostería, aunque algunas de estas exquisiteces solamente se confeccionan en épocas de más demanda, como en las fiestas navideñas.

De entre sus especialidades destacaremos: alfajores de "San Francisco", bocaditos de "San Antonio", chocolatadas, coquitos, delicias de "Santa Clara", magdalenas, pastas de almendras, de coco con almendras o de té, pastelitos rellenos, pestiños, polvorones, roscos morunos, blancos, con azúcar o de miel, sultanas, tortas de ajonjolí o reales y torrijas (en Semana Santa).

EL PROTECTORADO DE LOS MARES

Escudo Sanlúcar.

Sanlúcar es tierra de navegantes, quienes ancestralmente han buscado protección ante los peligros del mar. Las atribuciones de protección y de guía han sido culturalmente asignadas a deidades o entes con connotaciones y apariencias femeninas, en un imaginario de sociedades patriarcales.

ASTARTÉ Y EL ORIGEN DE UNA CIUDAD

Ya Estrabón se refiere al santuario de la estrella vespertina ubicado en lo que por aquel entonces fue la isla de la Algaida; lugar donde se albergaba la diosa Astarté, quien con su luz planetaria orientaba y protegía a los viajantes marinos. El lema del escudo de la ciudad "Luciferi Fanum" hace alusión a dicho templo como origen de la ciudad. Se cree que existían rituales en los que se paseaba en una barca a la diosa clásica y que podrían ser la raíz de los actuales festejos procesionales cristianos, como los que se realizan en Sanlúcar en honor a la Virgen del Carmen. En el Centro de Interpretación "Cádiz Mitológico" encontraremos información sobre la historia de Astarté y sus diversos nombres.

VIRGEN DE GUÍA

La **Virgen del Carmen** de Bajo de Guía quizás tuvo su antecesora en la imagen de la Virgen de Guía, albergada en una antigua ermita que hoy se encuentra desaparecida, en el mismo barrio. La ermita sirvió a las embarcaciones para la orientación desde el mar por la broa hacia el puerto de Sanlúcar. A consecuencia del terremoto de Lisboa del 1 de noviembre de 1755 la edificación se vio afectada, y con ello su veneración. La imagen, del siglo XVI y cuyo culto fue llevado desde Sanlúcar hacia América, fue restaurada y actualmente se conserva en la Capilla de Ntra. Sra. del Carmen de Bajo de Guía.

Virgen del Carmen. Bajo de Guía.

Virgen de Guía.

VIRGEN DE LA ANTIGUA

Fue la Patrona del Descubrimiento, pues a ella se encomendaron los marinos en sus viajes al Nuevo Mundo. Se trata de una pintura colocada en retablo dentro de la Parroquia Mayor de Nuestra Señora de la O, constituyendo una réplica de la catedralicia sevillana. Puede fecharse en las primeras décadas del siglo XVI. La tripulación de la flota de cinco navíos al Mando de Magallanes, tras desembarcar del primer viaje alrededor del mundo, se dirigió hacia la imagen de esta Virgen con el fin de dar gracias por el regreso.

Virgen de la Antigua.

* También por aquella época era significativo el culto marinero hacia la **Virgen de Barrameda**, hoy desaparecida. De hecho, el cronista del mencionado viaje alrededor del mundo, Antonio Pigafetta, nos recuerda que antes de emprender el viaje desde el puerto de Sanlúcar, "todas las mañanas se bajaba a tierra para oír la misa en la iglesia de N. S. de Barrameda".

Panel cerámico recorrido Circunnavegación

VIRGEN DEL BUEN VIAJE

Virgen del Buen Viaje.

La imagen de la Virgen del Buen Viaje se alberga en el Convento de Capuchinos de esta ciudad, siendo la patrona de los navegantes tras una serie de atribuciones milagrosas documentadas en 1636, cuando se dice que la Virgen salvó a 20 tripulantes de un champán en una tormenta cerca de Cavite. De este modo se constituyó su cofradía en 1676. Su culto desapareció a mediados del siglo XVIII a pesar de los intentos de restitución por parte de los religiosos del convento en fechas posteriores.

SABORES….

Ligado a esta tradición marítima no es de extrañar que en Sanlúcar encontremos numerosos platos y tapas marineras en sus bares y restaurantes. Concretamente aquí presentamos un delicioso ejemplo que nos han proporcionado de nuevo las mujeres de Bonanza.

REVUELTO DE PESCADO

Ingredientes: 1 kg de pescado (arañas o cabrilla), 500 g de patatas, 8 huevos, 2 cebollas, 1 vaso de aceite de oliva, 1 hoja de laurel, 1 diente de ajo, 25 aceitunas negras, perejil y pimienta.

Elaboración: Freír el pescado para desmenuzarlos. Pelar, cortar y freír las patatas. Cortar la cebolla y poner a fuego lento con el ajo y el laurel. Cuando esté transparente, añadir las arañas y dorar. Agregar las patatas fritas, remover y añadir los huevos batidos. Cuando la mezcla tome color dorado retirar del fuego. Añadir sal, pimienta y adornar con aceitunas negras y perejil.

(Receta cedida por Nieves Rodríguez León. Asociación de Mujeres Ager-Veneriensis, Bonanza)

Revuelto de pescado. Imagen cedida por la Asociación de Mujeres Ager-Veneriensis.

EL IMAGINARIO FEMENINO

LA MANZANILLA, UN VINO CON NOMBRE DE MUJER

Existe una conexión entre el imaginario femenino estereotipado y el vino de la manzanilla, de modo que muchas marcas utilizan nombres de mujeres como reclamo. Existieron muchas mujeres dedicadas al negocio de la vitivinicultura, normalmente viudas de empresarios que se encargaban transitoriamente de llevar el negocio familiar. Así mismo, algunas mujeres artistas del espectáculo, como La Goya o Gabriela Ortega, dieron nombre a muchas de las marcas de este vino.

SABORES…

Es conocida la simbiosis gastronomía/enología que resulta de añadir como ingrediente el vino de la "manzanilla", destacando su participación en los guisos marineros. Os presentamos una receta cedida por mujeres sanluqueñas de Bonanza, un barrio muy marinero.

PESCADILLA CON LANGOSTINOS

Ingredientes: 2 lomos de pescadilla de 150 gr cada uno, 12 langostinos crudos, 3 tomates, 1/2 cebolla, 1 puerro, 1 diente de ajo, 50 ml de aceite de oliva, 250 ml de nata, 100 ml de manzanilla, 100 ml de aceite de oliva, sal y pimienta.

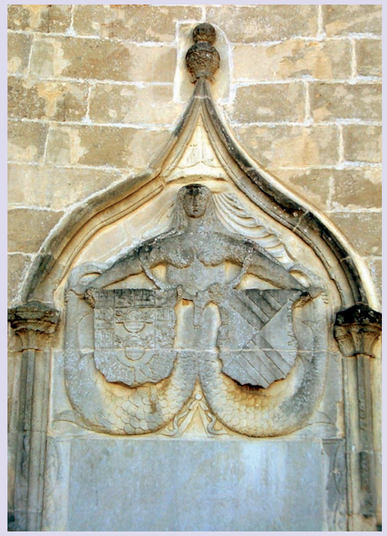
Preparación: poner en una fuente engrasada los lomos salpimentados y colocarles encima los langostinos pelados. Cortar el puerro, la cebolla y el diente de ajo y pochar con el aceite. Agregar al sofrito los tomates pelados y cortados. Añadir las cabezas machucadas y las cáscaras de la mitad de los langostinos. Sofreír. Agregar manzanilla y dejar evaporar. Añadir nata y cocer a fuego lento. Meter los lomos al horno precalentado unos minutos. Triturar y cubrir con la salsa colada.

(Receta cedida por Carmen Jiménez Larios. Asociación De Mujeres Ager-Veneriensis, Bonanza)

Pescadilla con langostinos. Imagen cedida por la Asociación de Mujeres Ager-Veneriensis.

Cartel Feria de la Manzanilla 2012.

UNA SIRENA EN EL CASTILLO


Detalle Puerta de la Sirena Castillo de Santiago.

En este majestuoso castillo del siglo XV, edificado por Enrique Pérez de Guzmán, podemos hallar tallada una sirena bífida mirando hacia el Guadalquivir, que corona una de las portadas de poniente del castillo. Constituye la primera sirena del Renacimiento español. Está colocada como elemento de sustento sobre el que posicionar las armas de la Casa Ducal de Medina-Sidonia: las calderas de Guzmanes y las bandas de Mendoza. Esto podría simbolizar la unión afortunada de estas dos familias.

Teniendo en cuenta la ferviente necesidad de incentivar la creación de nuevos atractivos y ofertas turísticas en el municipio, así como de revalorizar la oferta gastronómica local, desde la Delegación de Turismo y la Delegación de Igualdad hemos puesto en marcha una nueva ruta turística urbana en Sanlúcar. Con ella pretendemos, por un lado, vislumbrar las vidas de las mujeres que han dejado huella en esta ciudad, redescubriendo el imaginario femenino y sus espacios urbanos y, por otro lado, poner en cuestión la contemporánea colonización masculina de los saberes gastronómicos ancestralmente femeninos, incorporando deliciosas recetas sanluqueñas a lo largo del recorrido. En este pequeño elenco a modo ilustrativo, homenajeamos a las mujeres ilustres de la historia de Sanlúcar pero, sobre todo, a aquellas del pueblo llano que en la sombra y sin reconocimiento han sabido gestionar, mejorar y convertir los elementos culinarios sanluqueños en referentes nacionales.

Unión Europea
Fondo Social Europeo
JUNTA DE ANDALUCIA
SANLÚCAR 2019 2022
Excmo. Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda
Delegación Municipal de Turismo
Delegación Municipal de Igualdad
Sanlúcar
#IgualSanlúcar

DE LO PRIVADO A LO PÚBLICO: LAS PROFESIONALES

En el ámbito de lo profesional han pasado por Sanlúcar mujeres que trasgredieron la norma y lograron introducirse en profesiones tradicionalmente masculinas, o bien alcanzaron puestos no muy frecuentados por su género.

MUJERES ROMPIENDO BARRERAS

Casa donde se hospedó Fernán Caballero. C/ Santo Domingo.

FERNÁN CABALLERO Y SU PASO POR LA "LINDA, ALEGRE Y PACÍFICA SANLÚCAR"

Cecilia Böhl de Faber y Larrea (1796-1877), o Fernán Caballero (pseudónimo con el que firmaba sus obras), fue una famosa escritora española que desarrolló la literatura pintoresca de carácter costumbrista. Se estableció durante unos años en Sanlúcar (posiblemente entre 1855-1856). Aquí se dedicó a sus trabajos literarios, así como a realizar obras de beneficencia dentro de sus cortos alcances económicos. Fue una familia de vitivinicultores sanluqueños, los Pastrana, quienes atendieron a Cecilia cediendo parte de su casona en c/ Santo Domingo para el avituallamiento de la escritora en Sanlúcar.

SABORES… Cecilia recurre en varios de sus relatos al gazpacho, como en el caso de Simón Verde. ¡Y qué mejor manera de comenzar nuestra ruta que tomándonos un rico gazpacho al estilo sanluqueño a la salud de la escritora!

Gazpacho. Imagen cedida por Dolores González Maceas.

GAZPACHO

Ingredientes: 1 kg de tomates maduros, 1 pimiento verde, miga de pan, 2 dientes de ajo, un vasito de aceite de oliva. Vinagre y agua.
Preparación: Se lavan y trocean los tomates y el pimiento. Se machacan los ajos y se salan. Se mezclan los tomates y el pimiento. Se amasa y se espesa con la adición de la miga de pan, previamente puesta en remojo. Se añade el aceite y el vinagre y se continúa batiendo mientras se agrega agua fresca. Se sirve frío.
(Receta cedida por José Carlos García Rodríguez)

Retrato del expediente de Gertrudis Martínez Otero. Universidad de Granada.

DOÑA GERTRUDIS MARTÍNEZ Y OTERO (1878-1965), LA PRIMERA LICENCIADA EN FARMACIA DE ANDALUCÍA

Fue la primera mujer licenciada en farmacia por la Universidad de Granada, lo que la convirtió en la primera boticaria andaluza y la tercera de España. Nació en la calle Regina. Pasó por la Facultad de Farmacia de Cádiz, hasta terminar examinándose por libre en la Universidad Literaria de Granada, no habiendo en la Sanlúcar de su época ningún boticario cuyo expediente académico superase al de Tula. Se le autoriza la apertura de una oficina de farmacia en la calle Cristóbal Colón, que posteriormente fue trasladada a la calle San Agustín hasta 1910.

MARÍA JOSÉ GÓMEZ SANTIAGO, LA ESCULTORA SANLUQUEÑA

Mª José nació en Sanlúcar en 1952 y fue allí donde inició sus actividades artísticas relacionadas con la escultura y la restauración. Completó sus estudios en la Escuela superior de Bellas Artes de Sevilla en 1973. Hoy en día son numerosos los espacios de Sanlúcar adornados con sus obras. Además, posee un amplio catálogo en colecciones particulares. Su producción religiosa abarca tanto Sanlúcar como otras ciudades españolas, sin olvidar las labores de restauración del patrimonio histórico que comparte con su marido. Sus obras destacan por una notoria sensibilidad, así como su devoción por Sanlúcar.

Escultora y restauradora Mª José Gómez Santiago. Imagen cedida por José Carlos García Rodríguez.

Catedrática Lourdes Díaz-Trechuelo y López- Spinola. Imagen cedida por José Carlos García Rodríguez.

CATEDRÁTICA LOURDES DÍAZ – TRECHUELO

Lourdes Díaz (1921-2008) nació en la calle Bolsa Nº 6 en Sanlúcar, en el domicilio de su abuela materna*. Lourdes se licencia en Filosofía y Letras en 1942 por la Universidad de Sevilla. Realiza su primera investigación en Filipinas, de cuyos resultados realizó una serie de publicaciones por las que obtuvo Premio Extraordinario y el Premio Luis Vives del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Ejerció como profesora agregada en la Universidad de Granada y en la Universidad de Córdoba. Entre sus numerosas condecoraciones destacaremos el Premio de la Investigación Andalucía y América, así como la Medalla de Honor de la República de Filipinas.

*La abuela Materna de Lourdes, la filántropa **Purificación Vila** (1870-1962), fue nombrada Hija Predilecta de Sanlúcar en el año 1961 como reconocimiento a su extensa labor en la ayuda a los necesitados, así como por su mecenazgo en diversas instituciones religiosas y de enseñanza. Una placa conmemorativa la recuerda en el lugar donde nació en la calle Bolsa.

SABORES… La postguerra de Lourdes, en el seno de una familia pudiente, fue posiblemente muy distinta a la de otras mujeres de su tiempo, en un contexto en el que primaba la escasez. Las familias acaudaladas podían permitirse la entrada de productos cárnicos en sus cocinas muy frecuentemente, así incluidos en recetas como es el caso de la típica berza sanluqueña.

Berza a la Sanluqueña. Imagen cedida por Mª Fabiola Vega Ocaña.

BERZA SANLUQUEÑA

Ingredientes (4 comensales): 400 gramos de garbanzos, 150 gramos de habas, 100 gramos de guisantes, media lechuga, hierbabuena, 100 gramos de tocino salado, 150 gramos de carne de ternera, media cebolla, 4 dientes de ajo, 1 cucharada de pimentón y sal.
Preparación: Los garbanzos remojados junto a los otros ingredientes, limpios y troceados, se colocan en una olla cubiertos con agua caliente. Se cocinan a fuego medio hasta que los garbanzos estén tiernos, añadiendo agua cada vez que sea necesario. Servir caliente.
(Receta cedida por José Carlos García Rodríguez)

Plaza Matrona Evelia. Junto a c/ Banda Playa.

MATRONA EVELIA

El día del nacimiento de Evelia García Palomeque (1923-2009) nadie supuso que aquella niña se convertiría a lo largo de su vida en la matrona que más niñas y niños sanluqueños/as y chipioneras/os trajo al mundo. Mientras ejerció como tal, fue una mujer que ayudó desinteresadamente y en multitud de ocasiones sin cobrar, dada las dificultades económicas de aquella época. En reconocimiento, el pueblo de Sanlúcar le dio el nombre "Matrona Evelia" a una céntrica plaza.

SABORES… Evelia atendía a una capa intermedia de la sociedad a quienes su humilde sueldo les permitía acceder a ciertos alimentos inalcanzables para otros estratos sociales. Por ejemplo, el aceite y el pan eran ya ingredientes imposibles para los más necesitados. A través de estos ingredientes se elaboraban recetas tan populares como el "ajo de pan", o la "sopa de tomate", siendo ésta última un típico manjar que puede hallarse aún hoy en día en cualquiera de los muchos bares sanluqueños.

SOPA DE TOMATE SANLUQUEÑA

Ingredientes (4 comensales): Caldo de cocción de mariscos, 1/2 kg de tomates maduros, 2 cebollas, 3 pimientos, 3 dientes de ajo, hierbabuena, medio vasito de aceite, pan asentado y troceado, pimienta y sal.
Preparación: Se sofríen los ajos, la cebolla y los pimientos. Se añaden los tomates y se dejan cocer durante un cuarto de hora, añadiendo una pizca de azúcar, la pimienta y la sal. Se añade el caldo de marisco y el pan, hirviendo unos minutos. Se retira del fuego, se deja reposar. Se sirve muy caliente, adornado con gambas o langostinos pelados y hierbabuena.
(Receta cedida por José Carlos García Rodríguez)

Sopa de tomate.

SANLÚCAR Y SUS MUJERES FLAMENCAS

VICTORIA VALLEJO, "PARADIGMA DEL SUEÑO CUMPLIDO"

Victoria nació en Sanlúcar en el año 1928 en el seno de una familia muy humilde. Con 19 años se marcha a Sevilla y es a partir de este momento cuando comienza a brillar su carrera, convirtiéndose en una gran figura del flamenco. Comparte cartel con artistas de la talla de "Manuel Vallejo", "El Niño de la Huerta", "Pepe Marchena" y la "Niña de Antequera". Es a principios de los años 70 cuando Victoria decide retirarse, dedicando su tiempo a la composición de coplas y canciones andaluzas.

HOMENAJE A "LA SALLAGO"

Encarnación Marín Sallago nos dejó durante el mes de enero de 2015, a sus 96 años. Nació en 1919 y perteneció también a una generación de cantaores/as nacidos bajo el hambre y la necesidad. Compartió escenario con grandes figuras como "La Niña de los Peines", "Manolo Caracol", "La Paquera" o "Fernanda" y "Bernarda de Utrera". El reconocimiento le llegó con diferentes galardones de entre los que destacaremos la Saeta de Oro de Sevilla en 1981. Ella misma componía la inmensa mayoría de letras que cantaba. En Sanlúcar lleva su nombre una plaza del barrio marinero donde nació. Era considerada como una espléndida cantaora "larga", dominando asombrosamente la saeta.

De izquierda a derecha, "La Sallago" y "Victoria Vallejo". Imagen cedida por Servando Repetto López.

MARÍA VARGAS "LA DE SANLÚCAR"

Nació en 1947, en la calle San Agustín, dentro de una familia pudiente. Ya con 9 años comienza a cantar públicamente saetas. Comparte cartel con figuras consagradas como "Antonio Mairena", "El Terremoto de Jerez", "La Perla de Cádiz" y "Antonio Mairena". Así mismo, cuentan con ella para la Cátedra de Flamencología de Jerez. La nombran Catedrática del Cante Gitano, siendo escuchada por "Manolo Caracol" y "Pulpón". Entre 1962 y 1969 se consolida como artista, cantando en grandes teatros. Ha vuelto a los escenarios, llevando a su ciudad natal por bandera. Recibió en 2008 la insignia de oro de la ciudad y, un año después, una plaza en su nombre.

"María Vargas". Imagen cedida por Servando Repetto López.

SABORES…. También existen recetas sanluqueñas muy relacionadas con el mundo del flamenco. Destacaremos "la merluza a la sanluqueña", un plato muy influenciado por la cocina gitana.

MERLUZA A LA SANLUQUEÑA

Ingredientes (4 comensales): 1 kg de merluza troceada, 3 dientes de ajo, 1 cebolla, 3 tomates pelados, 1 vaso de manzanilla, aceite de oliva virgen, sal y pimienta.
Preparación: Se rehogan la cebolla, el ajo y los tomates picados. Se añade sal, pimienta y la manzanilla. Se rectifica con un poco de agua y se deja hacer. Se añaden los trozos de merluza, se deja cocer durante cinco minutos. Reposar antes de servir.
(Receta cedida por José Carlos García Rodríguez)

ENTRE NOBLES Y REINAS

Han sido numerosas las mujeres nobles que han vivido o pasado por Sanlúcar, de entre ellas algunas de la Casa de Medina Sidonia y de la familia de los Montpensier han influido de manera decisiva en la historia de este pueblo. En cuanto a las mujeres de la realeza, no podemos olvidarnos de la emblemática visita de Isabel la Católica y su virginal mirada al mar.

MUJERES PARA RECORDAR EN LA CASA DE MEDINA SIDONIA

Antiguo Hospital de San Pedro para mujeres.

DOÑA ANA DE SILVA

Gracias a Doña Ana de Silva (1560-1610) podemos disfrutar en Sanlúcar de hermosas obras arquitectónicas resultantes de su mecenazgo. Tanto ella como su marido fueron los patrocinadores de la basílica menor de Ntra. Sra. de la Caridad. También destacó por sus obras de beneficencia, fundando el antiguo Hospital de San Pedro para mujeres, inserto en el conjunto arquitectónico de la basílica. También levantó de la ruina el convento de religiosas de Regina Coeli, socorriendo con limosna y vestimentas a las religiosas en numerosas ocasiones.

LAS MUSAS DE GOYA

Hubo dos mujeres vinculadas con Sanlúcar y que dejaron huella en los trabajos de Goya, el pintor universal. Por un lado, **María del Pilar Cayetana de Silva-Álvarez de Toledo** (1762-1802) se dice que mantuvo una relación amorosa en secreto con Goya y que éste la acompañó en su estancia en Sanlúcar donde la dibujaría en el "Álbum de Sanlúcar". Por otro lado, **Pepita Tudó** (1779-1869), la verdadera y universal maja de Goya, vivió durante algunos años en una casona sanluqueña en la c/ Descalzas debido a la relación que ésta mantuvo con Godoy y, a su vez, a la vinculación política que unía a Godoy con Sanlúcar.

Grabado de Goya. Duquesa con su hija adoptiva en Sanlúcar

Duquesa Luisa Isabel Álvarez de Toledo. Imagen cedida por Fundación Casa de Medina Sidonia

DUQUESA LUISA ISABEL ÁLVAREZ DE TOLEDO "LA DUQUESA ROJA"

Luisa Isabel Álvarez de Toledo y Maura (1936-2008) fue una mujer comprometida que luchó por la igualdad social, la libertad y la difusión de la cultura. Tras décadas de reconstrucción material del archivo histórico legado de su familia formó la Fundación Casa de Medina Sidonia. También participó activamente en los movimientos de las luchas obreras, por lo que conoció la cárcel y el exilio. Escribió numerosas novelas de crítica social y trabajos de análisis histórico.

*La madre de la duquesa, **María del Carmen Maura y Herrera** (1906-1946) fue una mujer también sobresaliente por sus cualidades artísticas y literarias, así como por sus aportaciones benéficas al pueblo sanluqueño, como la creación de un Dispensario.

Detalle del dispensario de Carmen Maura. Palacio Ducal de Medina Sidonia.

SABORES… El antepasado de la duquesa, Guzmán El Bueno, fue dueño del señorío de las almadrabas de la costa de Cádiz desde 1299. De esa manera se vincula Sanlúcar al consumo de atunes, que aunque no fuesen capturados en la localidad, adquirieron notoria fama en ella. Hay múltiples formas de elaborar el atún, pero quizás una forma muy común de cocinarlo en Sanlúcar es encebollado.

Atún encebollado.

ATÚN ENCEBOLLADO

Ingredientes (4 comensales): 1 kg de atún, 2 cebollas, pimienta negra molida, 1 copa de vinagre de yema, 2 vasos de agua, 1/2 vaso de aceite de oliva, 2 hojas de laurel y sal.
Preparación: En un perol con aceite se ponen las cebollas cortadas, la pimienta molida y las hojas de laurel. Cuando la cebolla esté tierna, se le agrega el agua, el vinagre y la sal, dejando hervir unos minutos. Se añade el atún, cortado en trozos, y se mantiene hirviendo cinco minutos.

UNAS MONTPENSIER MUY SANLUQUEÑAS

MONUMENTO A LA INFANTA MARÍA LUISA

La Infanta María Luisa Fernanda de Borbón (1832-1897) y su esposo cuando llegan a Sanlúcar adquieren el Botánico y otras fincas, construyendo el hermoso "Palacio de Orleans". Que los duques convirtiesen la ciudad en su lugar de veraneo atrajo a la más acaudalada aristocracia del momento, embelleciendo la ciudad con nuevos elementos urbanísticos y de ocio. El Ayuntamiento de Sevilla mandó la construcción de su monumento como agradecimiento a la infanta por haber donado a la ciudad gran parte de los jardines del palacio de San Telmo.

SABORES… A la infanta María Luisa, que era una mujer de tradiciones plenamente católicas, le gustaba incluir en su dieta durante la cuaresma "patatas con guisantes y bacalao"; receta muy similar a la que aquí presentamos.

Estatua de la Infanta María Luisa Orleans y Borbón. Ayto. Sanlúcar de Barrameda

PAPAS CON BACALAO

Ingredientes (4 comensales): 500 gramos de bacalao, 750 gramos de papas, 50 gramos de guisantes, 1 cebolla,1 pimiento verde, 4 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, 1 vaso de manzanilla, pimienta negra molida, aceite, sal y perejil.
Preparación: Se ponen picados en una cazuela con un poco de aceite el ajo y la cebolla, así como el pimiento cortado en trozos, y se rehoga. Antes de que doren, añadimos las patatas troceadas y se cubren con agua, añadiendo el vaso de manzanilla, pimienta negra molida y dos hojas de laurel. Se hierve a fuego suave. Luego se añaden los guisantes y el perejil, continuándose la cocción. Se añade el bacalao troceado y se deja reposar. Servir en caliente.

Busto Infanta Beatriz de Orleans y Borbón.

"BABY BEE" Y LA CASA DE MATERNIDAD

Fue con cien libras esterlinas con lo que la Infanta Beatriz de Sajonia (1884-1966) fundó la Casa de Maternidad en Sanlúcar en el año 1939. Fue una figura muy popular entre la población sanluqueña por su entera dedicación a las clases más humildes. Se cifra que en esta casa de maternidad tuvieron lugar unos seis mil nacimientos y siete mil asistencias desde su apertura hasta que cerró sus puertas a principios de 1985. En ella se atendieron a mujeres pobres de Sanlúcar, Chipiona, así como de zonas rurales de Rota, Jerez y Trebujena.

SABORES… En la casa de maternidad la Infanta probaba diariamente la comida, proporcionaba huevos de sus gallineros y creó la llamada "Gota de Leche"; un comedor donde se proveía comida diaria a las mujeres. Se atendían a las mujeres más pobres que en sus hogares elaboraban fórmulas de subsistencia, como las migas o las poleás.

Poleás. Imagen cedida por Mª Dolores Ocaña Gutiérrez.

POLEÁS

Ingredientes: harina blanca de trigo, aceite de oliva virgen, agua, unos granos de matalahúva, leche, azúcar y canela molida
Preparación: en una cacerola al fuego se pone la leche y se va añadiendo harina sin parar de remover. Al espesar se le añade aceite, previamente frito con la matalahúva, y se agrega el azúcar. Ya consistente se sirve caliente espolvoreado canela molida. Se le pueden añadir dados de pan frito.
(Receta cedida por José Carlos García Rodríguez)

DONDE ISABEL LA CATÓLICA VIO POR PRIMERA VEZ EL MAR

Panorámica desembocadura.

Isabel la Católica (1451-1504) llegó a Sanlúcar desde Sevilla por el río en el mes de octubre de 1477. Se dice que fue la primera vez que la reina contempló el mar. El duque de Medina Sidonia le tenía preparado un gran recibimiento. Su llegada coincidió con la feria, por lo que se cuenta que se concentraron más de cien barcos en el puerto. En su honor sonaron trompetas y tambores, dispararon dos veces la artillería y realizaron combates ecuestres. El Duque la aposentó en el recién estrenado Castillo de Santiago.

Castillo de Santiago.

SABORES… Tanto en la dieta de los Guzmanes como en la de Isabel primaban las aves. ¡Imaginémoslas cocinadas en aquellos banquetes en honor a la llegada de la reina! Aún hoy se encuentran frecuentemente en las cocinas sanluqueñas, cocinadas de muy diversas formas.

PATO DEL VERANILLO

Ingredientes: 1 pato, jamón serrano, pimienta negra, un vaso de aceite de oliva, cebolla, ajo, perejil, un vaso de manzanilla y sal.
Preparación: Trocear los muslos, la manzana y la pechuga dividiéndola en dos. Lavar todo y colocar los trozos en una cacerola. Mechar las pechugas con jamón y pimienta negra. Freír la cebolla, dos dientes de ajo y el perejil, luego volcar en la cacerola. Refreír todo y añadir la manzanilla y el majado de sal con pimienta negra. Cuando esté a medio hacer poner media cebolla cruda y un par de dientes de ajo, todo bien picado. Agregar agua a medida que se vaya necesitando y esperar que el pato quede tierno.
(Receta cedida por José Carlos García Rodríguez)

Pato del veranillo.