

## La Japuta y el Adobo

A pesar de parecer malsonante, en Córdoba estamos más que acostumbrados a oír la palabra japuta con relativa frecuencia. Y es que la japuta, a pesar de su nombre, es un delicioso pescado, muy común en la gastronomía cordobesa, conocido en otras partes como palometa. La palometa es un pescado poco graso, rico en proteínas y que aporta gran cantidad de vitaminas, principalmente B12. Habita en aguas profundas y solamente sube cerca de la superficie en verano para reproducirse; es la mejor época para su pesca. En el mercado

se la encuentra cruda, en salazón o ahumada, presentando, de esta última forma, un aspecto similar al salmón ahumado.

Si el nombre genérico de este pescado es la palometa, ¿de dónde viene el nombre de japuta? Para entender esto, cabe señalar que el sur peninsular de España estuvo varios siglos bajo dominio musulmán; muchos más que las regiones del norte y que, por lo tanto, el árabe como lengua mayoritaria dejó una mayor impronta en el lenguaje andaluz. Nada más cabe decir que

la palabra japuta procede del árabe *šabbúa*, nombre con el que era conocido este pescado siglos atrás.

La japuta o palometa puede prepararse de muchas maneras: a la plancha, en sopa, en paella, en brocheta, frita, rebozada o guisada con verduras. Aquí en Córdoba, la forma tradicional de preparar este pescado es frito, después de haberlo tenido varias horas en un conservante natural que llamamos adobo. El adobo es un caldo preparado con pimentón, orégano, sal, ajos y vinagre (un vaso de vino



**Japuta en adobo**



## “ ” Japuta

blanco también es opcional, aunque nunca como sustituto del vinagre); de tal manera que el pescado, cortado en pequeños dados, absorbe durante 24 horas el potente sabor de estos ingredientes, dándole un toque fuerte y avinagrado no tan exagerado como el de los boquerones en vinagre, y un característico color rosado. Una vez macerado, se escurre bien, y se pasa por harina listo para freír, quedando finalmente los tacos de japuta crujientes por fuera y jugosos por dentro.

Un plato riquísimo donde los haya. En Córdoba pueden encontrarlo en cualquier restaurante, taberna o mesón, donde suele acompañarse con un poco de mayonesa y/o un poco de lechuga troceada.

Y el adobo, tal como lo conocemos actualmente, parece

ser que llegó algo después, pero va ya también camino de los 500 años de existencia.

Para descubrir su procedencia nos remontamos hasta el siglo XVI y la zona centro de España donde utilizaban el aliño para mantener comestibles durante más tiempo, las carnes y verduras. Se enmascaraba así el mal olor de las mismas tras su conservación.

Cuenta Manolo Ruiz Torres, el autor del libro *Cocina y Gastronomía en el Cádiz de las Cortes*, que en el libro *Agricultura General* de Gabriel Alonso de Herrera, publicado en 1539, ya aparece una receta de adobo parecida a la actual y que se aplicaba a carnes y arroces.

En nuestra región se hizo popular esta forma de preparar el pescado en el siglo XVII. Las altas temperaturas impedían

la conservación del pescado durante mucho tiempo por lo que se aliñaba para que el olor no impidiera su consumo.

Este ya aparece luego en una fórmula que explica, en 1818, un recetario de monjes jesuitas impreso en Sevilla.

Esta práctica se expandió a dos continentes desde los puertos españoles, principalmente Cádiz. Sudamérica y Filipinas adoptaron esta manera de preparar el pescado a finales del siglo XVII.

En la actualidad se utiliza el adobo para darle sabor a pescados cuya carne de por sí no tiene mucho sabor, como es el caso de la japuta y el cazón.