

Mariano Pardo de Figueroa y de la Serna, nacido el 18 de noviembre de 1828, fue un erudito caballero asidonense, perteneciente a una familia noble y con gran prestigio social en Medina Sidonia, por lo que tuvo una muy buena educación. Estudió Latín y Filosofía y también Derecho, pero sus aficiones literarias lo apartaron de su camino en la política. Utilizando el pseudónimo de Doctor Thebussem como nombre literario, cultivó numerosos tipos de obras. Escribió sobre tauromaquia, sobre filología y gramática, desarrolló varios estudios sobre la historia de Medina Sidonia o de ciertos personajes como sus estudios sobre el Santiago Apóstol y su relación con los asidonenses, escribió sobre correos y filatelia, lo que le otorgó su título de Cartero Honorario de España y sus indias, fue un estudioso de los temas cervantinos, ganando fama entre los eruditos, pero fue su afición a la gastronomía por lo que más destaca. Además de su título de Cartero Honorario, fue nombrado caballero del hábito de Santiago y Gran Cruz de la Orden Civil de Alfonso XII y tuvo nombramientos de correspondiente de la Real Academia de la Historia en 1861, de la Real Academia Española y del Instituto Arqueológico de Roma, de académico de la Sociedad Histórica de Utrecht y de la Academia de Buenas Letras de Sevilla. Por lo tanto, fue una persona muy conocida tanto en la ciudad como fuera y se conservan más de doce mil cartas de su correspondencia privada con otros personajes literarios de la época. Permaneció la mayor parte de su vida en Medina Sidonia y sobre ello escribió:

“La Huerta de la Cigarra es mi mundo. Es mi invención. El universo del que jamás querría salir. En este hermoso rincón gaditano llevo una vida tranquila, entre libros, árboles frutales, flores, arreos de caza y mis perros.”

Escribió numerosos ensayos gastronómicos que mostraban sus dotes culinarias en torno al gazpacho, el ajo blanco, el refrito o ajo caliente, la longaniza, el alioli y el alfajor de Medina Sidonia, con un lenguaje excéntrico, marcado por la parodia, el humor y la ironía. Por poner un ejemplo, tenemos su receta de uno de los cocidos españoles más primitivos: la olla podrida.

*“Ingredientes para cuatro personas:*

300 gramos de alubias rojas de Ibeas de Juarros. Dos zanahorias, un puerro, un pimiento verde italiano, sal, laurel, agua de mineralización baja.

300 gramos de costillas de cerdo adobadas, dos chorizos frescos, una morcilla de Burgos, una oreja y un pie de cerdo adobados (si están salados deben ponerse a remojo la noche antes) y 100 gramos de panceta adobada. Para el relleno: 100 gramos de pan posado, tres huevos, dos dientes de ajo, perejil, aceite de oliva virgen extra.

*Elaboración:*

La noche anterior ponemos a remojo las alubias rojas en tres veces su volumen de agua de mineralización baja. Por la mañana tiramos el agua de remojo y lavamos las alubias poniéndolas en un colador (para eliminar sustancias no nutritivas solubles). Introducimos las verduras en una malla y ponemos a cocer con las alubias a fuego

rápido unos diez minutos a tapa abierta (para permitir la evaporación de sustancias no nutritivas volátiles) asustamos con un poco de agua fría en tres ocasiones, para cortar la cocción, espumamos y cerramos la olla rápida dejando cocer unos 30 minutos. Mientras tanto elaboramos el relleno mezclando todos los ingredientes picados con los huevos batidos y un poco de caldo. Formamos el relleno y freímos uno por comensal.

Ponemos las alubias en una cazuela, trituramos las verduras con un poco de caldo, tras desepitar el pimiento, y juntamos con las alubias, poniendo a cocer a fuego bajo con los rellenos y la morcilla. En la olla rápida cocemos las carnes durante media hora, comprobamos que están blandas e incorporamos a las alubias para unificar sabores. Servimos las alubias en plato soperero con su caldo y las carnes cortadas en una fuente para que se sirvan los comensales como deseen.”

También escribió sobre los dulces más famosos de Medina Sidonia y por lo que es más conocida: sus alfajores. En la última parada de la ruta, unos pocos metros más adelante del busto del Dr. Thebussem, nos encontramos con la Confitería y Pastelería Sobrina de las Trejas, donde podremos encontrar estos apetitosos dulces.