

Letras con Denominación de Origen

Aromas Gastronómicos en la Literatura Española

Parte Primera

Por Literatura con Denominación de Origen podemos comprender y compendiar aquellos ensayos, y escritos novelísticos o líricos que tratan temática y concretamente de gastronomía en alguno de sus ámbitos y también a aquella prosa o verso en los que sin pertenecer concretamente al género, la alimentación tiene una importancia relevante en su contenido; la despensa está llena de clásicos que lo evidencian.

Lo cierto es que el cocinero y el escritor han ido de la mano desde que el ser humano comenzó a dejar constancia anotada de su Historia, usos y tradiciones. Ambos oficios, guisandero y cronista, se necesitan el uno al otro en una relación casi simbiótica a través de la cual se han ido recopilando en papel numerosos recetarios, técnicas, formulaciones y testimonios.

Gracias a los manuscritos y libros editados que se conservan podemos saber un poco más acerca de nuestros ancestros, al percibir en los tratados y epítomes la evolución en gustos e ingredientes a través de los tiempos, pudiendo incluso remontarnos a volúmenes que aún siguen influenciando e ilustrando a los profesionales de la cocina y de la escritura en la actualidad. Cualquier versado en temáticas alimenticias, sea cocinero eficiente o escritor avezado, tiene por necesidad –en ocasiones incluso inconscientemente- que beber en las fuentes de clásicos como Arquestrato, aquel siciliano amigo de Pericles, reconocido como el primer erudito gastronómico. O del latino Apicius, autor del célebre “De re coquinaria”; y de seguro que muchos de los argumentos instalados en su conciencia provienen de franceses como Brillat-Savarin o Grimod de la Rèyniere. Ciñéndonos al territorio español peninsular, cualquier perito debe por fuerza admitir el ascendiente de la edición toledana de 1.525 del “Libro de Guisados, manjares y potajes, intitulado Libro de cocina” firmado por el insigne Ruperto de Nola, ser sabedor del “Arte Cisoria” escrito por el nigromántico y polifacético Enrique de Villena en 1.423, conocer el magno “Arte de Cozina” redactado por Martínez Montañón allá por los albores del siglo XVII y admirar la obra de notables escritores gastronómicos del XIX como Ángel Muro con su “El Practicón”... ese D. Ángel Muro -de profesión periodista de guerra- que el añorado gastrónomo e intelectual Xavier Domingo definió como “cocinólogo” y al que se suele aludir con el tratamiento preferencial de respeto, anteponiendo a su nombre un don, como suele hacerse con Galdós, un “don” bien ganado, edición tras edición de su libro estrella. Un imprescindible. PARTE

Y, escribe que te cocina, no es lo mismo hacerlo sobre temáticas meramente culinarias, transcribir o concebir recetas, que hacerlo de gastronomía. Desde un concepto

¹ La interactividad de la Actividad comienza en la Parte 3 de la Conferencia, y consiste en el apoyo con estímulos olfativos gracias a una “Maleta de Aromas Esenciales”, que se distribuyen entre el público asistente. En esta reseña escrita se señalan los momentos resaltando en negrita cada uno de los aromas utilizados.

aristotélico hay que percibir la gastronomía partiendo de un sistema holístico en el que «el todo es más que la suma de sus partes», diferenciando en primer lugar 'cocina' de 'gastronomía': la cocina es una parte fundamental de la gastronomía -faltaría más-, quizás la más sobresaliente de las partes, pero hay más que cocina en el universo gastronómico, sirviendo de ejemplo la excelsa importancia que tiene la Cultura del Vino en países como España, Italia o Francia, y que en otros lugares puede equipararse con cervezas o destilados. La gastronomía es mucho más que comer o que transformar alimentos para la función nutricional, con objeto de cubrir las necesidades básicas de la conocida Pirámide de Maslow... en la gastronomía confluyen todos los conocimientos y actividades relacionadas con la exploración de la satisfacción epicúrea, incluso en la búsqueda del sibaritismo, comprendiendo asimismo el todo y las distintas parcelas como son las históricas, los acervos y las tradiciones, los estudios dietético-nutricionales, los discursos explicativos, las técnicas y tecnologías, los temarios gastrosóficos o, en definitiva, todo lo que compone un hecho cultural interdisciplinar, circunscrito o no a una zona o un momento. Dicho esto, conviene anotar una vez más que la Gastronomía es Cultura, con mayúscula, algo que nadie ya refuta, especialmente desde que la Fundación Arte y Gastronomía y la Real Academia de Gastronomía auspiciaron que el Congreso de los Diputados aprobara en 2008 una Propuesta no de Ley, considerando la Gastronomía como un Bien de Interés Cultural, iniciativa que logró convertirse en una realidad con total apoyo de la Cámara, reconociendo y resolviendo de esta forma una añosa reivindicación de los diferentes sectores implicados en lo gastronómico.

Entre los profesionales especializados en estas lides de las sopas de letras gastronómicas hay que distinguir a periodistas, críticos, gastrónomos y escritores, si bien muchos de los ejercientes compatibilizan trabajos y así publican libros, dan charlas, escriben en periódicos y revistas, hablan en radios y televisiones o puntúan restaurantes, dependiendo del momento, las ganas o simplemente de quién contrata, que en estas tareas, como en tantas otras, quien paga, manda.

Puede parecer superfluo el definir o delimitar estas funciones, pero la distinción es notoria y en realidad son quehaceres muy disímiles, con técnicas apropiadas para cada tarea: básicamente, los ´periodistas` especializados son aquellos que trabajan en un medio de comunicación periódico, determinando atención al tema relacionado y prestando generalmente su atención a la actualidad o la noticia; por ´críticos` se conocen a aquellos que dedican sus párrafos a opinar subjetiva y arbitrariamente, muchas de las veces con su propia columna firmada... y dentro de estos se podría incluir a los coautores e inspectores –unas veces anónimos y otras no tanto- de las temidas guías, esas en que puntúan los locales de restauración; en la categoría de ´escritores-gastrónomos` se puede admitir a todos aquellos que centran su labor en el estudio o la divulgación de la gastronomía, preocupándose de dilucidar, investigar, divulgar y aventurar conocimientos, filosofías o posiciones, como demuestran –por citar unos paradigmas, son muchos más- los inteligentes escritos de Xavier Domingo, el sesudo verbo de Nestor Luján, los divulgativos libros de Lorenzo Díaz, las diferentes publicaciones del prolífico Rafael Ansón o las teorías del grandísimo e irrepentible Arturo Pardos, creador que lo es del concepto filosófico denominado como “Gastrónica”, en unos libros que, desgraciadamente, tan solo puede hallarse en librerías de lance; finalmente en el grupo de ´escritores` generalistas pero circunscritos, se debería comprender a aquellos que sin dedicarse exclusivamente a la gastronomía, sí la tienen como motivo o inspiración habitual y la ensalzan y propagan gracias a los aportes incluidos en sus novelas y ensayos, convirtiendo en ocasiones la especialidad en Arte, como demuestran en cada párrafo maestros como Álvarounqueiro, Joan Perucho, Josep Plá o el gran y recordado Manolo Vázquez Montalbán, con su

personaje Carvalho, el detective gastronómico más famoso de la novela negra escrita en español.

Y entre todos estos *juntalettras* coexisten los profesionales nombrados, con aquellos que tienen una especialización con formación y bagaje suficiente, ejerciendo un oficio, y quienes publican esporádica o puntualmente un libro de recetas, modalidad que incluye desde la recopilación del recetario familiar o local, a la utilización de una cara famosa para vender unos cuantos libros a sus fans, algo muy digno y se podría decir que útil y divertido, pero que evidentemente es otra categoría, máxime cuando quien firma el susodicho recopilatorio de recetas es un famoso o famosa, que en algunas ocasiones ni siquiera ha escrito el libro, situación variopinta mucho más frecuente de lo que al público le gustaría creer.

En el mercado de la literatura culinaria existen asimismo los libros de los cocineros comunicadores, algunos de ellos participantes en la categoría de los famosos antes aludidos -en este caso mejor no citar nombres, el mundo es muy pequeño y contradictorio- que simplemente se aprovechan de su tirón mediático para vender unos cuantos miles de ejemplares a cambio de aparecer en una foto en la portada. Afortunadamente podemos contar con otros cocineros que son animosos y audaces escritores con gran dominio del lenguaje y cuyos libros forman parte imprescindible y testimonial de nuestra época. Nadie esperaría que un buen pintor o un cineasta además sea un escritor con talento... O que el buen chef sea capaz de dominar el castellano escrito o de llegar al público como un ocurrente showman, lo que se espera y desea es que cocine, y que lo haga bien, que transmita con su cocina. Lo cierto es que en este cajón de sastre de los cocineros-escritores, la verdad es que «hay de tó», y los hay realmente brillantes. A modo de ejemplos entre los muchos catedráticos de los fogones que han plasmado su prosa en libros de cocina figuran desde excelentes narradores como Abraham García, soberbios opinadores llenos de argumentos como Santi Santamaría, fenómenos de comunicadores mediáticos como Karlos Arguiñano, Alberto Chicote, Juan Pozuelo o José Andrés, magistrales innovadores como Ferrán Adrià, Paco Torreblanca, o Paco Roncero, fascinantes expertos como Martín Berasategui, los Hnos. Roca, Susi Díaz o Adolfo Muñoz y, en las nuevas generaciones, amenos ensayistas como lo son Ramón Freixa, Andrés Madrigo, Firo Vázquez, Pepe Solla o Sergio Fernández. Son muchos y tantos más, que estos citados son tan sólo buenos ejemplos, y de hacer un ancho listado, las omisiones serían seguras.

La gastronomía, el arte de seleccionar, preparar, servir y degustar una buena comida o de paladear un excelente vino, esa ciencia que estudia la relación de la comida con la Cultura, necesita para seguir desarrollándose de cocineros y de escritores. De escritores con tablas que sepan comunicar y difundir y de chefs referentes y emblemáticos que expandan sus conocimientos. La gastronomía, entre otras muchas cosas, es artesanía, es diseño y, efectivamente, puede considerarse y ser un Arte, si explicamos el arte como una expresión humana en la búsqueda de la emoción y el sentimiento. Y existen, -al igual que por ejemplo, en la pintura-, diferentes escuelas y tendencias, desde las posturas más tradicionales a las más vanguardistas, con sus corrientes, tanto en la cocina y la enología y vitivinicultura, como en las formas y estilos literarios.

Parte Segunda

Al igual que en literatura los clásicos son aquellos libros que sobreviven a las modas, podemos asegurar que en las artes y ciencias culinarias, los clásicos son aquellas recetas que, con sus diferentes variantes, han quedado y permanecido a través

de los tiempos. Más allá de esto, podemos asimismo aseverar sin miedo a error que los grandes e imperecederos son los platos que incluso han adoptado en su nombre el gentilicio de donde proceden... como son el Pisto Manchego, Fabada Asturiana, Paella Valenciana, Cocido Madrileño, Caldero Murciano o la inigualable Tortilla Española, que son algo más que recetas, son algunos de los símbolos de una gastronomía tradicional que, lejos de perderse en los siglos, está más viva que nunca. Parece casi de necesidad citar en este punto al sabio doctor D. Gregorio Marañón, escritor, historiador, pensador y hasta gastrólogo, cuando dijo aquello de «Somos lo que comemos», sentencia que se achaca apócrifa y frecuentemente a otros autores pero que, no hay duda, fue el médico madrileño quien lo dijo por primera vez, siempre tan contemplativo tanto él, como sus axiomas. Estas recetas que toman el nombre de un lugar son los denominados como platos “demónimos”, comidas con nombre propio que toman como apellido la zona geográfica en donde se inventaron, se hicieron más populares o simplemente se sublimaron en su preparación o formas de condumio. Excelsas creaciones empíricas, cuando una comida para distinguir su carácter, formulaciones e idiosincrasia alcanza la categoría en la que el adjetivo calificativo pasa a formar parte indisoluble del sustantivo.

No entramos en productos o elaboraciones propias de una zona, como la Morcilla de Burgos, el Queso Manchego, los jamones en cualquiera de sus Denominaciones o el Membrillo de Puente Genil, sino concretando en recetas culinarias: Pulpo a la gallega, Ternasco de Aragón, Chicharro a la Donostiarra, Boquerones a la malagueña, Trucha a la Navarra, Bacalao a la Vizcaína, Patatas a la Riojana, Caballas a la ceutí, Mojo Canario, la Merluza a la Vasca, la Perdiz a la Toledana, las Ensaimadas Mallorquinas o las Migas Extremeñas o las Manchegas... recetas que en muchas ocasiones en el pasado, especialmente a finales del siglo XIX y principios del XX se dieron en llamar en plan finolis, emulando las formas francesas de restaurante, “a la moda de...”. No son modas. Son una parte intrínseca de nosotros mismos, de las culturas populares más acendradas.

Las recetas tradicionales proceden íntimamente del lugar y las gentes que lo han ido poblando a lo largo de la Historia. No por casualidad se consumen garbanzos guisados en las dos Castillas –que incluyen Madrid-, se recogen setas en las zonas verdes y montañosas o se preparan diversidad de arroces en el Levante peninsular. En el mar, mar, en la montaña, montaña, y en el secano, secano. Verdad de Perogrullo. Sin más. La diversidad culinaria está condicionada antropológicamente, arrancando del hecho fisiológico que supone la necesidad de alimento y de los productos que hay disponibles o se dan mejor en cada lugar, y de la climatología estacional, mucho más allá que por cuestiones de gustos o preferencias. El canon culinario español compone per se un catálogo de evocadores aromas que llevan nombre propio de lugares, zonas y pueblos, no siendo necesario entrar siquiera para constatarlo en las casi infinitas especialidades locales, cuya lista si no es inacabable si es vasta, casi inagotable. La diversidad cultural y gastronómica del país queda reflejada en el amplio abanico de productos, un espectro variado formado por platos como son el Salmorejo cordobés, Cochinillo Segoviano, Cocido Lebaniego, Frutas de Aragón, Sopa Burgalesa, Gazpacho Jumillano, Berenjenas de Almagro, Cocido Gallego, Tortilla al Sacromonte, Cordero Arandino o la Quesada Pasiega... formas de cocina condicionada por un epíteto que significan mucho más que una técnica culinaria o ingredientes repetidos de forma constante: son el resultado rutinario de generaciones de guisanderos experimentando, que expresan en el propio adjetivo unas cualidades diferenciales, específicas, atributivas de su condición de estar aceptados unánimemente y que definen un Pueblo, una forma de ser y sentir. De comer. De ser.

Y al hilo de los gentilicios, que incluyen los etnónimos (autónimo o endónimo, y exónimo), tomemos un ejemplo, la guipuzcoana ciudad de Tolosa, cuna de las famosas Alubias de Tolosa, producto destacado, que da origen por sí mismo a una receta análoga.

Tolosa curiosamente da su nombre en español, si bien en desuso, a la ciudad francesa de Toulouse, que en español seguimos llamando también Tolosa, castellanizando la ciudad francesa con un exónimo. Sin el permiso previo del oyente o lector, aprovecho este comentario -al margen de lo meramente gastronómico- para desde esta tribuna apologizar -desde la personal opinión de un modesto gastrónomo, y ya que viene al caso- acerca del buen uso en lengua castellana en cuanto al nombre de las poblaciones. Algunas ciudades y pueblos españoles han adoptado oficialmente su denominación en lenguas vernáculas, como podrían ser Lérida (Lleida), Villagarcía de Arosa (Vilagarcia de Arousa) o Donosti (San Sebastián). Bien está que sus habitantes e instituciones así lo decidan -faltaría más- pero, ¡ay! Abogo y sin favor, para que al referirse a las mismas en español, se haga con su nombre en lengua española, reservando esas denominaciones autóctonas para cuando se esté uno expresando en la lengua que sea menester. Y para ilustrarlo, antes de que nadie se remueva en el asiento, pregunto: ¿Alguien dice «el próximo fin de semana iré a “London”»? No, ¿verdad? Pues lo mismo es válido para otras situaciones. Asegurar que uno irá a comer a “A Coruña”, existiendo en español “La Coruña”, recibir una carta de “Girona”, que en español se nombra “Gerona”, o asegurar «vengo de “Bilbo”» en lugar de “Bilbao”, es tan sonoramente espantoso como prometer que las próximas vacaciones las pasaremos en ‘Firenze’, cuando en español contamos con el vocablo exónimo ‘Florencia’ para referirnos a tan bella ciudad. Los endónimos o nombres -oficialmente o no- reconocidos de un lugar dentro de su propia jurisdicción (London) y al gentilicio de sus habitantes, no son adecuados si existe un exónimo, o forma gramatical conocida de un lugar (Londres) en el idioma en que se está expresando uno... o escribiendo, que también se da y es aún peor. Y esto, sí, y volviendo al tema gastronómico que ocupa la charla, es válido para los platos o recetas propios de una zona. Incluso cuando hablamos de la gastronomía francesa, que dominó durante siglos el lenguaje culinario. No deberemos decir Salsa “Parisienne”, si tenemos a nuestro alcance la Salsa Parisina, o “al estilo de París”. Sea.

Vamos a dar continuar este paseo gastronómico por España a través de alguna de sus recetas más características, de sus platos demónimos. Un viaje lleno de aromas evocativos, casi mnemotécnicos. El antes mencionado escritor Arturo Pardo desarrolló en sus tratados -casi filosóficos- como la “Crítica de la Gastronomía Pura” el concepto de los gustos, sabores y olores de la infancia, asociados en la memoria al paladar, de modo que conforma algo más que nuestra procedencia o personalidad. Entre lo bucólico y lo concreto, el poeta Antonio Machado dijo «Mi infancia son recuerdos de un patio de Sevilla», seguramente la imagen de ese patio pueda quedar vaga en el recuerdo del andaluz ya adulto, pero probablemente el cerebro del mismo se activaría de forma hiperactiva e inmediata al recordar cualquier día, por cualquier motivación, el olor del “pescaito frito a la andaluza” sugestivo de “AQUEL pescaito frito” de la puericia, o si no con unos Huevos a la Macarena, con las Tortas Sevillanas de Aceite, el Fino o la Manzanilla, si no con el Menudo Gitano. Depende de cada cual. Los recuerdos de los sentidos permanecen, y los aromas gastronómicos forman parte intrínseca de nosotros mismos, de la cultura, de nuestra Cultura. Es frecuente suspirar por un plato de Lentejas con Chorizo, morcilla o con rabo de cerdo, como el que la madre de cada cual ponía en la mesa, aquellas mismas lentejas que quizás en la infancia no eran precisamente uno de los platos favoritos. Y en este punto... hagamos un inciso. Paremos un momentito. A ver... Por favor, que cada cual piense en una de las recetas de su niñez. La primera que venga a la mente aquella que cocinaba la mamá o la abuela. Da lo mismo la que sea, un cocido, tortilla, una sopa, la paella del domingo, el asado navideño, una pasta cualquiera, un guisote... Cierren los ojos un segundo, intenten visualizar el plato, sentir el sabor... oler. A veces sale, está ahí, en algún recóndito rincón de nuestra memoria gastronómica, unido a la familiar, en fin,

a lo más vital. ¿A alguien no le ha ocurrido que de repente se prueba el primer bocado de un plato en un restaurante o estando invitados en algún lugar y sin más, “llega”? Ahí está el parecido con alguno de los platos de referencia y, simplemente, sin querer, se conmemoran sensaciones, vivencias y sentimientos. La comida tiene ese poder, se sea un anciano, un niño o incluso, como decía el universal Dante, en el primer verso de su Comedia, «Nel mezzo del cammini di nostra vita». Por tanto, consideremos que al disfrutar de esos platos a veces una y otra vez repetidos y en otras completamente novedosos, en cierto modo estamos generando un banco de recuerdos que nos acompañará de por vida.

Parte Tercera (interactiva)

Estando circunstancialmente y de paso por las tierras de la lengua de Shakespeare, que dejó escrito en Hamlet aquello de «La brevedad es el alma del ingenio», ciertamente apura amodorrar a la cordial y amigable asistencia con un largo discurso, pero sin que sirva como disculpa, hay que considerar que estamos tratando dos temas tan vastos como importantes. Gastronomía y Literatura. Nada menos. Y eso exige ser, como poco, extenso. Vamos con los aromas gastronómicos, viajemos con recetas peculiares y no por ello menos populares. En las seleccionadas, se ha elegido un olor concreto como protagonista de cada una de ellas.

Y, para empezar, vamos a viajar no sólo geográficamente sino también un poco, en el tiempo. El motivo, que la gastronomía española cambió radicalmente hace cinco siglos aproximadamente, gracias a los viajes de Colón. Cambió la cocina española, pero también la de casi todos los lugares del orbe: hace unos 520 años, en 1493, el Almirante D. Cristóbal Colón, casi recién arribado al Cabo de Palos, viajaba triunfante desde Sevilla para presentar las maravillas desconocidas y curiosas que traía de su Primer Viaje, ante la Corte de los Reyes Católicos, instalada por aquel entonces en Barcelona, ciudad que era de facto, en ese momento, la capital de las Españas, pues ya se sabe que la capital estaba donde residieran los monarcas. El mayor trasiego e intercambio alimentario jamás ocurrido en la Historia de la Humanidad fue sin duda el provocado por el magno navegante D. Cristóbal Colón, al trazar una ruta de ida y vuelta entre Europa y las entonces llamadas Indias Occidentales, hoy continentes americanos. El Descubrimiento trajo y llevó productos y condimentos, ingredientes alimentarios, que modificaron las formas de comer en el mundo. Realmente más que un Descubrimiento, fue un Encuentro, de tanto impacto que los Ambos Mundos no volvieron a ser los mismos. Baste decir que el trigo, el cerdo, el aceite de oliva, la caña de azúcar o el café eran desconocidos en América. Tomemos brevemente como ejemplo uno solo de ellos, ¡El café! Hoy es la bebida más consumida del mundo tras el agua. El café, hoy emblemático e imprescindible para comprender la economía agroalimentaria americana (e incluso, mundial), tanto que incluso popularmente muchos sitúan erróneamente su origen en la zona ecuatorial, América Central, en el Caribe, cuando realmente procede de Arabia y no fue consumido en Europa hasta precisamente los años –más o menos- en que Colón preparaba su primer e iniciático viaje, no siendo conocido en el Nuevo Mundo hasta que comenzó el comercio reversible a través del Atlántico, casi un siglo después de que las carabelas atracaran en La Española, hoy República Dominicana. Y sí: efectivamente, los hoy extensos e interminables cafetales americanos, proceden originariamente de los plantones que viajaron en los veleros aventureros fletados por los españoles de aquellas épocas; Y qué decir “al revés”, de los alimentos que llegaron vía Colón a las tierras europeas, la vuelta, cómo lo fueron y lo son el cacao, el maíz o la patata, tubérculo que hoy es una de las bases piramidales

alimentarias mundiales, y que llegó de las Américas –como planta ornamental en un principio- en los primeros viajes colonizadores; o como el pimiento o el **tomate**, ahora tan nuestros, tan parte de todos. El tomate, sin el cual no sería posible comprender ni disfrutar de muchos de los platos más emblemáticos del sur de Europa. ¿Qué sería de la comida italiana sin el “pomodoro”? El tomate, dejando ensaladas aparte, en España es casi sinónimo de uno de los platos demónimos más clásicos y característicos: el Gazpacho Andaluz, una suerte de sopa fría compuesta principalmente de tomate, aceite, vinagre, pan y otros vegetales. Inspirémonos. Sin duda la fragancia más marcada del gazpacho es el equilibrador tomate. Imaginemos un gazpacho. Claramente está, es tomate, es la primera nota que se percibe. Aroma penetrante de tomate maduro. Y en cuanto al gazpacho en la literatura, se puede apuntar que la primera referencia constatable que se hace al gazpacho andaluz es el “Tesoro de la Lengua Castellana o Española” de Sebastián de Covarrubias, en 1611, donde el diccionario lo define aún sin el tomate como ingrediente que hoy es su razón de éxito. ¿Sorprendente? Apenas estaba recién llegado, claro, y seguramente el tomate todavía era tema para curiosos, monjes y buscadores de lo exótico, hasta que con el tiempo se fue popularizando, invadiendo el recetario y convirtiéndose en una de las más democráticas hortalizas (hay quien niega al tomate la cualidad de hortaliza, clasificándolo entre las frutas, allá cada cual). Gregorio Marañón, el visionario doctor, definió a finales del siglo XIX al Gazpacho Andaluz como un «alimento completo y adecuado para las condiciones climáticas mediterráneas y el trabajo del labranza», lo que expresó asimismo y de otro modo el romántico Juan Valera, más o menos en las mismas fechas, pero de forma más lírica, en su libro “La Cordobesa”: «Este plato es saludable en tiempos de calor y después de las faenas de la siega, y tiene algo de clásico y de poético».

Dejamos atrás los platos andaluces y los tomates, y sigamos viajando, en esta ocasión por la recia y ancha Castilla. Vayamos con otra receta cotidiana, la Sopa Castellana, también conocida como Sopas de Ajo. España huele a ajo, dijo al parecer una conocida cantante británica, casada con un mediático futbolista... Pues sí, por supuesto. ¡Y a mucha honra! España huele a olla, a condimentos como el ajo o la cebolla, y a guisotes preparados con cariño y con esmero. Claro que sí. A Ajo y a cebolla...

Y a tenor de la mención, vamos a hacer un inciso en estas Sopas de Ajo para recordar brevemente a la nada humilde **cebolla**, dándole un mordisco si cabe, que de tan intenso bulbo, de todo se ha dicho, hasta ser sinónimo del amor eterno e incondicional en el famoso aforismo popular «Contigo, pan y cebolla». La cebolla tiene un olor intenso, penetrante, que se mastica, casi como las letras que dedicó el poeta Miguel Hernández a esta agua sólida cubierta por una binza que crece bajo la superficie, conservando toda su frescura de los amaneceres que las riegan. La terrestre poesía de Miguel queda trágicamente encarnada en unos versos que escribió en terribles circunstancias, cuando se pudo enterar de que su mujer y su hijo apenas tenían cebollas para comer, en plena guerra civil española. Decía así: «La cebolla es escarcha / cerrada y pobre:/ escarcha de tus días / y de mis noches. / Hambre y cebolla: / hielo negro y escarcha / grande y redonda. // En la cuna del hambre / mi niño estaba. / Con sangre de cebolla / se amamantaba. / Pero tu sangre, / escarchada de azúcar, / cebolla y hambre». Impresionante, ¿verdad? Ese era y es Miguel Hernández, autor de algunas de las más bellas letras escritas en español.

Prosigamos con las populares Sopas de Ajo o Sopa Castellana, que no se queden en el cuenco. Para definir las se puede decir que son, simple y llanamente, “la exaltación de lo sencillo”: ajos fritos en aceite de oliva, pan duro de la víspera, caldo o agua, unas pizcas de sal y pimentón –dulce o picante, al gusto-, con las posibles variantes de enriquecerlas con huevo, jamón o chorizo. Los **ajos** que dan nombre al plato pueden ser fritos o crudos, que de todo cabe en la olla, y dependiendo de la región, o hasta la casa, se

varía la receta, como todas. Nos vamos a dejar de síntesis aromáticas y de químicas. Aquí está, directamente, el gran protagonista: el ajo, tal cual, marcando de forma tan rotunda que incluso el influyente pimentón ha sido opcional a lo largo de los litros de sopas trasegadas. El más célebre y característico sabor de la cocina española, que transforma platos, los da vida y nuevos matices. El vegetal condimento que cambia de sabor, suavizándose al ser cocido o se transforma sutilmente al ser frito y prevalece en las elaboraciones que lo contienen. Las reconfortantes Sopas de Ajo aparecen con frecuencia en la literatura del Siglo de Oro, y lo siguen haciendo en nuestros días, pasando por el trabajo del dramaturgo decimonónico Ricardo de la Vega, que dentro del género más madrileñista, el del sainete, rimó «Siete virtudes / tienen las sopas: / quitan el hambre, / y dan sed poca. / Hacen dormir / y digerir. / Nunca enfadan / y siempre agradan. / Y crían la cara / colorada» La afición de Ricardo de la Vega, la denominada a veces como sopafilia, debía ser tema familiar, ya que es asimismo famoso el poema que años antes dedicó su padre, el también escritor Ventura de la Vega, a la preparación de este condumio: «Ancho y profundo cuenco, fabricado / de barro (como yo) coloco al fuego; / de agua lo lleno; un pan despedazado/ en menudos fragmentos, lo echo luego; / con sal y pimentón despolvoradao, / de puro aceite tímido lo riego; / y del ajo español dos cachos mondo / y en la masa esponjada lo escondo».

Las campechanas Sopas de Ajo, tan humildes y aparentemente sencillas de preparar, son y han sido, además de un generoso primer plato, uno de los desayunos más clásicos del Madrid castizo, un baluarte metropolitano en mitad de Castilla, no habiendo que olvidar que la capital de España nunca dejó de ser un poblachón manchego, tal y como lo nombró repetidamente el Nobel de Literatura, Camilo José Cela, bien conocedor de una ciudad, con tan apasionante vida noctívaga, que los trabajadores del amanecer se han mezclado tradicionalmente en bares y tabernas con los últimos juerguistas y crápulas del Madrid canalla, tal y como se refleja en las obras del bohemio Valle Inclán. Unas reconfortantes sopas, como el ínclito D. Benito Pérez Galdós, se encarga de recordar en “La Fontana de Oro” donde literalmente describe «se levantaban muy temprano, y rezaban; almorzaban unas sopas de ajo, en que solía nadar tal cual garbanzo de la víspera». El ovetense Ramón Pérez de Ayala refleja las buenas propiedades recuperadoras de la Sopa Castellana en “Troteras y Danzaderas”: «Vamos, hijos, meteos por las sopas de ajo, que no hay nada como eso después de una juerga».

Y ya que andamos de viaje por Madrid, los Madriles, el Foro, vamos a seguir aquí por el momento, «De Madrid al Cielo» que canta el dicho, para echar unos párrafos acerca de una de las grandes creaciones gastronómicas de todos los tiempos. El Cocido Madrileño, con su lenta cocción y sus tres vuelcos, llamados de Sota, Caballo y Rey, correspondiendo a la sopa, las verduras y las carnes. Los garbanzos guisados a fuerza de cariño en aguas límpidas y acompañados de verduras y carnes de diversa índole, suponen el mejor manjar reconstituyente que nadie pueda desear. Aves de corral, las inefables chacinas del cerdo y, la característica **carne** de vacuno, que aporta un destacable aroma al conjunto. «¡Ah! ¡Cielos! ¿Qué sería del Mundo sin Cocido?» se dice en el capítulo XXII de la novela Miau, de Galdós. Y, ciertamente, no es posible componer una estampa de la España gastronómica, entender el mundo propio de los que viven en tierra de garbanzos, sin hacer mención loable al nutritivo y sacrosanto Cocido, en alguna de sus múltiples versiones madrileñas, sin desmerecer otras preparaciones tales como el Cocido Maragato o el Cocido Gallego, que según el preciosista Álvaro Cunqueiro, «exige asiento reposado, paz interior, calor en los pies, y remojo de boca con tinto cada cuatro bocados. Este es el sacramento». Amén. Amén en todas sus versiones. Y es que, “En cada casa, su cocido”. Los garbanzos, también llamados gabrieles por los madrileños “morros finos”, suponen uno de los mejores manjares que nadie pueda desear. Una elaboración rutinaria que se ha

definido a través de los tiempos y las generaciones, añadiendo aquí y quitando allá, hasta dar con la receta perfecta. Quizás exagerando, quizá sin exagerar, se puede hasta decir que los garbanzos son idealmente, la raíz de la existencia, así como suena; No hablando de orígenes metafísicos, por descontado, sino la raíz en cuanto a la raigambre madrileña y el nexo común que une en las costumbres. También raíces en cuanto a constituir un alimento de primera necesidad, como el pan, tal cual lo menciona el ya muy citado Galdós en los “Episodios Nacionales”, en concreto en “España sin rey”: «Las ideas caen desplomadas en cuanto tosen fuerte los intereses... Sea usted franco. ¿Por qué es usted furibundo isabelino? Porque doña Isabel le resolvió el problema de los garbanzos... ¿Qué? ¿se ríe? He llamado garbanzos, hablando en lenguaje popular, a la raíz de la existencia».

¿Nos vamos para el Levante español? La más internacional de las creaciones culinarias procedentes de España es, sin querer desmerecer a otras, es otro demónimo, la Paella Valenciana, avisando en este punto de dos consideraciones principales respecto del propio nombre del plato: Una, por ‘paella’ en realidad se define a la sartén amplia y plana en que se elabora la receta y no la receta en sí, la paella pues toma su nombre actual del recipiente que contiene el arroz y los ingredientes, y en que se cocina. Por tanto, sería más correcto decir Arroz en Paella, pero el vocablo se ha hecho fuerte y tomado el mando. Y, por otro lado, la variedad “Valenciana” en realidad no se corresponde con las paellas que se suelen consumir en España fuera de la propia Valencia, y menos lejos de España, que suelen estar compuestas con mariscos y carnes a la vez, ya que en Valencia se cocina esta receta de forma muy ortodoxa, convirtiéndose en un asunto serio, muy serio, para ellos, casi místico para devotos, con su caldo de fondo tan específico y sus verduras, judías verdes y unas habas grandes, llamadas garrafón. Originalmente se preparaba en la Albufera con caracoles, anguila, conejo e incluso algún roedor acuático autóctono, como recuerda Vicente Blasco Ibáñez en su obra más popular, “Cañas y Barro”: «Las mujeres enumeraban las excelencias de la rata en el arroz de la paella; muchos la habían comido sin saberlo, asombrándose con el sabor de una carne desconocida». Ahora que el mundo es más pequeño gracias a los aviones, la televisión e internet, parece que se haya puesto en boga la pasión por lo inusual o insólito, por la gastronomía extrema... Está claro que no hacía falta salir de Valencia para encontrar extremos, claro que eran otros tiempos. Y volviendo a las variantes paelleras, cierto es que son muchas, pero todas ellas suelen requerir de un condimento mágico y característico, unificador: el **azafrán**, que da el amarillo soleado al arroz, además de sabor y, por descontado, aromas. La más cara de las especies, sin la cual, la paella sería otra. El arroz en paella más popular y consumido suele ser en realidad alguna variante de la Paella Alicantina, también conocida en los restaurantes turísticos y de menú como “Paella mixta”, por ser un plato de la categoría “marytierra”, en donde se combinan en el arroz ingredientes de huerta como el pimiento rojo, con frutos del mar y carnes tales como pollo o conejo. Mejores o peores, se encuentran paellas en todo el orbe y no son difíciles de hallar en lugares tan distantes como Caracas, Hong Kong, Londres, Roma Nueva York, Johannesburgo o Helsinki. Españolizando el mundo con el plato nacional de los domingos familiares y las fiestas populares. Y una referencia literaria más, en este sentido, se encuentra en el relato “La Paella del Roder”, del valenciano –como no- Blasco Ibáñez, que esbozó en 1898 un idiosincrático panorama rural de esos entonces: «Hubo gran paella en el huerto del alcalde, un festín pantagruélico, amenizado por la banda del pueblo y contemplado por todas las mujeres». Para aquellos que lo desconozcan, la paella además de internacional, es el plato familiar más habitual para disfrutar de los domingos; se puede decir que en toda España. El siempre enorme Vázquez Montalbán lo comenta en “La rosa de Alejandría”, en una acción situada en Barcelona: «Ni hablar. Tenemos una casita en una urbanización de Montserrat y todos los fines de semana vamos a regar el árbol y a hacer una paella».

Saliendo brevemente de España pero hablando de cocina hispana, no sería oportuno dejar pasar la ocasión de reflejar al menos unas pinceladas de la mejor literatura latinoamericana, en las que la lengua española se une ineludiblemente a las gastronomías propias de las tierras americanas. Por inclinación personal he elegido a dos de los grandes maestros cuyas lecturas siguen inspirando a los espíritus sensibles: El gran Gabriel García Márquez, el Gabo, con una suerte de cacao prodigioso, y el deslumbrante Pablo Neruda, en este caso con un humilde caldo de pescado. De Gabo, una cita seleccionada de la fabulosa novela, joya del realismo mágico, la ya mítica y mil veces traducida “Cien años de Soledad”, donde además la estancia dedicada a cocinar es uno de los escenarios más protagonistas: « -Un momento -dijo-. Ahora vamos a presenciar una prueba irrefutable del infinito poder de Dios. El muchacho que había ayudado a misa le llevó una taza de chocolate espeso y humeante que él se tomó sin respirar. Luego se limpió los labios con un pañuelo que sacó de la manga, extendió los brazos y cerró los ojos. Entonces el padre Nicanor se elevó doce centímetros sobre el nivel del suelo. Fue un recurso convincente. Anduvo varios días por entre las casas, repitiendo la prueba de la levitación mediante el estímulo del chocolate, mientras el monaguillo recogía tanto dinero en un talego, que en menos de un mes emprendió la construcción del templo». Y tras tanto misticismo chocolatero, bajemos de nuevo a este mundo con Neruda y un **pescado**, gracias a su “Oda al caldillo de congrio, donde da la receta, que comienza con la limpieza del pez: «Lleven a la cocina el congrio desollado, / su piel manchada cede / como un guante / y al descubierto queda entonces / el racimo del mar, / el congrio tierno reluce ya desnudo, / preparado para nuestro apetito».

Para ir terminando, y hablando de la España gastronómica, es inevitable aludir a un producto, mejor dicho, una elaboración, absolutamente destacable y sin parangón. El jamón curado, especialmente el Jamón Ibérico, que toma su nombre no sólo de la raza de Cerdo Ibérico del que procede, sino del gentilicio que define a la península y sus habitantes, incluido Portugal, donde por cierto se elaboran asimismo unos excelentes jamones, paletillas y embutidos ibéricos. España es sin duda Mediterráneo cuando hablamos de alimentación: vides, olivos y trigo son los tres elementos fundamentales que componen esa mediterraneidad, es una obviedad. A estos tres clásicos, que también definen otros países mediterráneos e incluso una Dieta, cuando de lo español hablamos me atrevo a sumar desde aquí al excelso jamón curado, también en sus variedades de cerdo blanco, de chato murciano y otras razas como el negro canario; y, por supuesto, el inigualable Ibérico, ese manjar de dehesa que impregna con su esencia al ser cortado e inunda las pituitarias de los que lo observan incluso sin comerlo, una grasa que se instala donde tizna, como se dicta a modo quevedesco «yo te untaré mis obras con tocino, gongorilla», si bien las letras del satírico Caballero de la Orden de Santiago fueron escritas con otro ánimo diferente al goloso. Para ensalzar al jamón, bien está Baltasar de Alcázar, conocido como el poeta gastrónomo, que versó divertidamente sobre la pata del cerdo, allá por el siglo XVI: «Tres cosas me tienen preso / de amores el corazón, / la bella Inés, el jamón / y berenjenas con queso.// Trájome un año sin seso, / hasta que en una ocasión / me dio a merendar jamón / y berenjenas con queso. // Alega Inés su beldad, / el jamón que es de Aracena, / el queso y berenjena / la española antigüedad. // Y está tan fiel en el peso / que juzgado sin pasión / todo es uno, Inés, jamón, / y berenjenas con queso». Y es que el jamón es siempre alegría, significa una despensa llena, fiesta y compartir. Seguramente su sola mención inspire a más de uno como acicate para catar jamón, y siempre es tarde para ello, un buen jamón, ibérico y de verdad, y cuanto antes. Siempre es buen día para ello. Y, probablemente, la reacción pueda ser similar a la del poeta cubano Nicolás Guillén cuando

intercambió con Rafael Alberti regalos entre los que andaban jamones de por medio, «Quiera Dios, quiera Dios, quiera Dios, quiera Dios, Rafael, que no nos falte el vino, pues para lubricar el intestino, cuando hay jamón, el vino es de primera. Mas si el vino faltara y el porcino manjar comerlo en seco urgente fuera, adelante, comámoslo sin vino». ¿Qué no hay jamón? Pues mientras tanto y a falta de pata y cuchillo jamonero, habrá que consolarse con uno de los versos del soneto con que el gaditano Alberti, que replicó a Guillén por la efusividad: «Tan buen jamón de tan carnal cochino». Carnal, y a la vez divino.

Como buen final del menú literario, nada mejor que hacerlo con los postres. En el menú de aromas de hoy tenemos **crema catalana** y turrón alicantino. La Crema Catalana es un plato dulce de sobremesa cuya base es una crema pastelera, elaborada con leche y yema de huevo, coronada con azúcar caramelizada por encima, que crea un crujiente contraste acristalado. La Crema Catalana está considerada como uno de los postres de más rancio abolengo en su categoría. Ya tenemos referencia escrita en el distante y casi remoto año de 1324, dentro del famoso recetario, "Libro de Sent Sovi", donde fue nombrada entonces y en aquellos lugares como "Llet cuita" o "Lluixell"; Hay pocos platos dulces que hayan superado los siglos, sean conocidos internacionalmente (en francés se denomina Crème Brûlée, crema quemada) y alcanzado la hidalguía de ser demónimos. Dejamos atrás la Crema Catalana con unas letras de Josep Plá, que da su visión acerca de la presentación y deja constancia de que en Cataluña se hace omisión del adjetivo "catalana", del mismo modo que en Asturias a la Fabada asturiana no la determinan con el gentilicio, por lo obvio: «he comido, en casas particulares, maravillosas cremas, quemadas, servidas en platos o bandejas, no en cazuelitas de barro, como hacen los restaurantes».

Finalizamos este banquete temático con una golosina tan delicada como energéticamente alimenticia, el turrón alicantino, o lo que es lo mismo, como convertir ingredientes nobles pero sencillos como son la almendra marcona y la **miel de abeja**, en una gollería para gourmets y sibaritas. Aromas a dulce miel unidos el amargor característico de la almendra, el turrón que huele a hogar y a navidad, siendo como es un dulce estacional que se consume en esas fechas nevadas. No están claros los orígenes del turrón, y hay historias y leyendas para todos los gustos. Podemos descartar muchas de las mismas, ya que se sitúan en épocas posteriores a referencias concretas documentadas. A modo de ejemplo, y respecto al origen etimológico del turrón, corre la fábula de que allá por el año 1714, durante el Sitio de Barcelona, en la Guerra de Sucesión, las autoridades convocaron una especie de concurso para encontrar un producto que fuera altamente nutritivo y que no fuera perecedero. Dicen las crónicas apócrifas que un confitero llamado Turróns presentó la masa de miel y almendras cocinada y enfriada, venciendo, y dando su nombre a la pastilla. Como suele decir el adagio italiano, "se non è vero è ben trovato". Lo cierto es que aparece el turrón citado por ejemplo, por el mismísimo Cervantes, en su obra teatral "El Rufián Dichoso"... y Cervantes falleció en 1616, un siglo antes de que el tal Turróns pudiera dar nombre a nada en el 1714 tantas veces mencionado por indocumentados o plagiadores de textos incorrectos. Yendo un poco más lejos, en el tratado "De medicinis et cibis simplicibus", escrito por un galeno árabe y fechado en el siglo XI, ya se menciona un dulce de miel y almendra que llama "Turun", dando la razón a aquellos que creemos que la influencia de los 700 años de dominación y el origen árabe del turrón, es incuestionable. Para terminar, hágase con unas palabras en las que aparece el turrón, con la bula que da el que fueran urdidias por el Insigne, el escritor y maestro de escritores, D. Miguel de Cervantes Saavedra: «---te suplican que esta tarde, / allá cuando el sol no arde / y hiere en rayo sencillo, / en el famoso Alamillo / hagas de tu vista alarde. / ¿Hay regodeo? / Hay merienda, / que las más

famosas cenas / ante ella cogen la rienda: / cazuelas de berenjenas / serán penúltima
ofrenda. / Hay el conejo empanado, / por mil partes traspasado / con saetas de tocino; /
blanco el pan, a lo que el vino, / y hay turrón alicantado». D. Miguel de Cervantes.

Vale.

Muchas gracias a todos.