

I. Sin miedo al ajo

Usted no es de los alemanes que le tienen miedo al ajo...

No, yo nunca tuve problemas con el ajo. Mi madre, aun siendo alemana, cocinaba con ajo, aunque sin pasarse.¹ En su cocina estaba muy presente la nota del ajo. Pero sin exagerar, como le decía, pues ella sabía muy bien que al alemán tradicional y convencional no le entusiasma el olor a ajo. Por nada del mundo quería ella que yo fuera a la escuela oliendo a ajo.

Da hatte Ihre Mutter recht. Schon bei der bloßen Benennung des Wortes Knoblauch rümpft der traditionelle Deutsche seine äußerst selektive bis launische Nase.

Wieso launisch?

Weil die gleiche Nase, die den Knoblauchduft verschmährt, keineswegs den Krautgestank beanstandet.

Na ja, en realidad kann man sich über den Duft vom Knoblauch streiten. Porque una cosa es el sabor del ajo y otra su olor. Es decir, siendo más exactos, una cosa es el olor del ajo mismo y otra el olor que despide quien ha comido ajo, ajo crudo o medio crudo. A mí, el olor del ajo, incluso del ajo crudo, no sólo no me molesta, sino que me agrada positivamente. En cambio el olor que despide alguien que ha comido ajo crudo o medio crudo me desagradaba sobremanera.

Sí, ya le comprendo, aunque yo mismo no tengo ese problema.

¿Que Usted no huele a ajo aunque lo coma?

No, que a mí no me molesta en absoluto el olor que despide quien ha comido ajo.

O sea que Usted no comprenderá por qué cuentan que a los vampiros los espanta² el olor a ajo.

1 pasarse — exagerar

2 espantar — wegscheuchen

No, hay otros olores que me resultan más desagradables.
¿Por ejemplo?

Por ejemplo el olor a colonia barata o a perfume dulzón.

Esto de los olores es un asunto muy complejo. Por ejemplo el olor a sudor: acabo de leer que el sudor, con su olor, excita sexualmente...

Sí, claro, siempre y cuando el sudor no huelga tanto que apeste,¹ porque hay sudores que echan para atrás. Pero sí, parece comprobado que el olor del sobaco² de la hembra excita sexualmente al macho.

Y viceversa.

Hombre claro, y ello no sólo entre los animales normales y corrientes, sino también con el animal humano. Die Nase spielt sowieso im Zusammenleben eine viel größere Rolle als wir bewußt wahrnehmen. Abneigung und Zuneigung, el amor y el desamor e incluso el odio se rigen por el olfato mucho más de lo que creemos.

Pero, prescindiendo ahora del olor, he oído, y creo que hasta lo he leído, que el ajo aumenta la potencia sexual.

Sí, eso dicen, pero por lo visto no hay pruebas.

Puede que el ajo tenga un efecto indirecto sobre la potencia sexual, porque parece ser que el ajo favorece y activa la circulación sanguínea, y supongo que así, de paso, favorecerá la actividad sexual.

Sí, lo que Usted dice parece razonable. Pero no lo sé. Yo no he hecho experimentos en este sentido. Cuando como ajo no pienso en sus posibles efectos sobre mi comportamiento sexual. Y cuando ando ocupado e incluso perdido en los juegos del amor, no me pongo a considerar si mi vitalidad de hoy, o mi falta de vitalidad, tendrá algo que ver con mi consumo de ajo.

No, yo tampoco me dedico a observar científicamente mi comportamiento sexual, con ajo o sin él. De todos modos,

1 *Apestar* viene de *peste*: also beinahe *verpesten*. *Stinken* halt.

2 sobaco — Achselhöhle

a juzgar por la fama que tiene, el ajo parece ser eine Wunderpflanze.

Una planta milagrosa.

Sí, una planta milagrosa. Dicen que el ajo es bueno para todo: para el estómago, para los pulmones, para los riñones, para el corazón....

Sí, hay incluso quienes afirman que el ajo, como las demás plantas liliáceas, desarrolla la inteligencia.

¿Liliáceas?

Liliengewächse. Aber das müßte Ihnen bekannt vorkommen, denn ich erzähle darüber in meinem Buch *Lob der Pellkartoffel*.¹

Ne, ich kann mich nicht daran erinnern.

Na ja, entonces no me queda más remedio que contárselo aquí: Jemand behauptet, daß «Weisheitskräfte, Mondenweisheit in den Liliengewächsen walten, und wo sie durch Züchtung zu Nahrungspflanzen wurden, wie bei unserer simplen Küchenzwiebel, dem Knoblauch und den anderen Lauchen (Schnittlauch, Porree usw.), zeigt sich ihre Beziehung zum Nervensystem».

Wo haben Sie das denn her?

Das steht in einem Buch.² Wie diese «Beziehung zum Nervensystem» vor sich geht, wird ein paar Zeilen später konkretisiert. Wir lesen dort, daß die Zwiebel «das Seelisch-Geistige tief in den Leib führt».

Was Sie nicht sagen!

Pues escuche lo que sigue: «Es ist nicht von ungefähr, daß jene östlichen Völker, die an der Ausbildung des Gehirns als

1 s. S. 81f

2 Es ist ein wundersames Buch, das ich irgendwann auf einem Wohltätigkeitsbasar für eine Mark erstand und dessen Untertitel das Buch für mich erst attraktiv machte: Der Titel ist belanglos: *Ernährungslehre*. Der Untertitel hingegen verspricht Wundersames: *Zum Verständnis der Psychologie der Verdauung und der ponderablen und imponderablen Qualitäten der Nahrungsstoffe*. Geschrieben wurde das Buch von Dr. Rudolf Hauschka und veröffentlicht im Jahre 1951 im Verlag Vittorio Klostermann in Frankfurt am Main.

der psychologischen Grundlage des Erdenverstandes besonders beteiligt waren (Chaldäer, Sumerer, Juden), auch heute noch mit Vorliebe jene Liliengewächse genießen.»

Na ja, yo, aun habiendo comido toneladas de ajo, de cebolla y de puerro, sigo teniendo una inteligencia más bien modestita...

Unterschätzen Sie sich nicht und unterschätzen Sie nicht die Wirkung der Liliengewächse!

¿Pero Usted no creará lo que dice ese señor?

Yo ni lo creo ni lo dejo de creer. Yo me limito a contárselo a Usted. Lo que sí está bien claro es que, fomente o no fomente la inteligencia, el ajo es imprescindible en la cocina. Una cocina sin ajo sería como una gastronomía sin vino.

O como un jardín sin rosas.

O como una orquesta sin violoncello. Y de hecho, en la cocina española el ajo es omnipresente. En salsas, en sopas, en caldos, en gazpachos, en escabeches, en embutidos, en cocidos, en paellas, en tortillas, en frituras, en cremas, en ensaladas, en asados, en guisados...

Será por eso por lo que los españoles son tan inteligentes...

Sí, será por eso. Pero bien, dejémonos de especular sobre el ajo y pasemos a cocinar con él, aunque no sea más que de palabra. Wobei wir hier nur über ein paar Knoblauchrezepte reden werden, die als ausgesprochene Knoblauchrezepte gelten und so genannt werden: el alioli, la ajada, la sopa de ajo y las diversas cosas «al ajillo».

Las gambas al ajillo...

Sí, y el pollo y el conejo y los champiñones al ajillo. Pero comencemos con el *alioli*, que, como Usted sabrá, es una salsa mediterránea que le va bien a casi todo: a carnes y a pescados, a verduras, a unas patatas, a unos huevos duros e incluso a unos garbanzos.

Sí, yo la comí por primera vez cuando estuve en Barcelona. Con no sé qué pescado.

¿Y?

Que sí, que me gustó, pero me ocurre como con el *pesto* de los italianos: demasiado ajo crudo de una vez. Y demasiado aceite. Muy sabroso pero pesado.

Bueno, en esto del alioli hay muchas versiones, como en todo o casi todo. Yo no lo he hecho nunca. Ya le dije que con la cocina mediterránea no he tenido mucho contacto. Pero no hay apenas un libro de cocina que no traiga una o varias recetas de alioli. Por lo visto el paraíso del alioli es Cataluña, donde lo llaman *allioli*.

Sí, a mí, allí me lo sirvieron por primera vez y me contaron que alioli o *allioli* no significa sino «ajo y aceite».

Sí, el diccionario de la Academia y el de Casares lo «traducen» por *ajiaceite*. Y tengo entendido que el alioli auténtico, el alioli ortodoxo *sozusagen*, es el que no consta más que de ajo, aceite y sal. Ni más ni menos.

¿Sin huevo?

Sí, sin huevo. Aunque parece ser que mucha gente le añade huevo, yema de huevo, claro. Otros, además, le ponen pimienta, mostaza, limón. .. Y hay incluso quienes le añaden miga de pan, para que la salsa quede espesa sin necesidad de tanto aceite.

Así que la fórmula más ortodoxa es la más simple: ajo, aceite de oliva y sal.

Y un detalle más: el alioli ortodoxo es el que se hace a mano, machacando el ajo con sal en el mortero.

Ohne den Mixer?

Sí, sin utilizar la batidora.

Y en lugar de la cuchara de palo ¿no se puede hacer con la batidora?

Alioli ortodoxo

ajo

aceite de oliva

sal

En un mortero se machacan o se majan los dientes de ajo pelados, junto con la sal. Se machacan bien hasta que quede una pasta bien lisa y uniforme. Ahora se va añadiendo gota a gota el aceite, mientras se revuelve la pasta, sin parar, con una cuchara de palo.

Poco a poco se va aumentando la dosis de aceite, hasta que la salsa, que más bien es una pasta, tenga la consistencia deseada. Y ya está. Por lo visto, el mejor alioli, el ortodoxo de verdad, es el que se hace con aceite de oliva catalán, mejor que con otros aceites de oliva, por ejemplo el valenciano o el andaluz.

Sí, claro, siempre y cuando Usted no tenga miedo a que su alioli no sea del todo ortodoxo.

Yo no tengo problemas de ortodoxia. Im Denken nicht und in der Küche schon gar nicht. El problema es cuál sabe mejor: el alioli absolutamente ortodoxo o el menos ortodoxo.

Si Usted se lo pregunta a un fundamentalista de la cocina, le dirá sin pestañear¹ que sí, que el único alioli sabroso de verdad es el ortodoxo. Pero ya sabe usted que en esto de las ortodoxias suele haber un poco o un mucho de fanatismo.

Y la gastronomía no es un asunto de fe sino de paladar.

Y el paladar tiene también mucho que ver con la imaginación: si yo tengo la idea fija de que un plato ha de hacerse siempre sin alterar en absoluto una fórmula precisa, cualquier alteración me hará decir, torciendo el morro,² que no, que aquello no sabe ni mucho menos como tendría que saber, es decir, que no, que no sabe.

Siempre y cuando a ese señor o a esa señora les hayamos contado que hemos introducido variantes en la fórmula ortodoxa. Porque si no, puede que ni se enteren.

Sí, puede que ni se enteren y reconozcan, creyendo que han comido un plato ortodoxo, que aquello les sabe a gloria. Pero bueno, si al alioli le ponemos, por ejemplo, zumo de limón, seguro que eso se nota.

Pero puede que nos sepa mejor que sin limón.

Sí, claro. Y lo mismo ocurre con la pimienta y con la mostaza. Y desde luego con el huevo. Es cuestión de gustos. Ahora bien, si se hace con yemas de huevo, cuanto más frescos sean los huevos, mejor.

Pero si hacemos el alioli con yemas de huevo, en realidad estamos haciendo una mayonesa con ajo.

Sí, y por eso Simone Ortega nos propone una primera fórmula de alioli, que consiste en hacer una mayonesa y añadirle ajo machacado:

1 sin pestañear — ohne mit der Wimper zu zucken

2 torcer el morro — den Mund verziehen. *Morro* es más o menos *Schnauze*.

Y en lugar de machacar el ajo en el mortero, se lo puede machacar con una Knoblauchpresse, supongo.

Hombre, claro que puede Usted utilizar una de esas prensitas que tanto se usan aquí en Alemania.

Y en lugar de tomarse el trabajo de hacer la mayonesa, se puede comprar la mayonesa ya hecha...

Seguro. Siempre y cuando encuentre Usted una mayonesa ya hecha que le satisfaga...

Claro está. No voy a coger una mayonesa cualquiera, de esas que saben a Kantinenfraß. O ¿cómo traducía Usted esto del Kantinenfraß?

Rancho cuartelero.

Eso es, rancho cuartelero. Realmente hay marcas de mayonesa que le dan a todo un indefinido aspecto amarillento y un sabor gris y grasiento que hace desaparecer todos los sabores propios. Ähnlich wie die braune Soße...

¡Eso es! ¡Igual que la braune Soße! Pero bueno, ya le dije alguna vez que a mí la mayonesa, aun la mejor, no me llama.¹ Yo, en lugar de la mayonesa, hago salsas de ajo a partir del yogur.² Pero bien, dejemos el alioli y pasemos a hablar de la *sopa de ajo*, que en mi casa se decía en plural: las sopas de ajo. Yo sigo soñando con aquellas sopas de ajo aromáticas y humeantes que nos hacía mi madre en noches de invierno, que comíamos con entusiasmo al calorcito de la lumbre³ y que aun hoy, con solo su recuerdo, me transmiten esa sensación de felicidad paradisíaca, apenas superada por la que me transmite el cocido de patatas de mi madre.⁴

Alioli de mayonesa*

Se hace una mayonesa espesa. (...) Aparte, en un mortero, se machacan unos tres dientes de ajo con algo de sal. (...) Una vez hechos puré, se les va añadiendo a la mayonesa poco a poco y se sirve.

* Simone Ortega: 1080 recetas de cocina, Receta 115, p. 120

1 me llama — es sagt mir zu

2 Esto lo cuento en el capítulo XVIII, S. 186 hablando de la ensaladilla rusa.

3 fuego, hogar, cocina

4 ver el capítulo XIX: *Patatas maternas*, página 191

Usted es muy sentimental en esto de la cocina.

Quizás no sea más que viejo. Ya llegará usted también a estas edades, si llega, y quizás comprenda entonces eso que Usted ahora llama sentimentalismo.

Tan viejo no es usted.

Lo suficiente. Pero dejemos el tema de la edad, que ahora estábamos hablando de las sopas de ajo. Y le contaré que yo estaba muy decepcionado de los distintos libros de cocina que tengo, pues todos ellos traen recetas más bien sofisticadas de un plato que, para mí, es el colmo de la sencillez. Hasta que me decidí a mirar en el Internet. Y ya en la primera entrada me encontré con unas sopas de ajo que corresponden exactamente a las que hacía mi madre. No se imagina Usted qué alegría me dio aquel hallazgo. Fue como volver a la cocina de mi infancia. Unas sopas de ajo igualitas que las de mi madre. Aquello me sorprendió. Así que seguí mirando y me encontré con que aquellas sopas de ajo eran parte de la página de un pueblo llamado Alcozar de Soria, en la linde con la provincia de Burgos. Y entonces comprendí: mi madre nació y se crió en el extremo de la provincia de Burgos que linda con la provincia de Soria. Así que yo, con ayuda del Internet, había ido a dar de lleno con las raíces de mis sopas de ajo. Aquí copio la receta, sin quitar las explicaciones y comentarios originales [siehe Rezept gegenüberliegende Seite:]

Ist das nicht entzückend?

Ja schon, entzückend. Aber diese sopas de ajo sind nicht viel anders als die Brotsuppe meiner eigenen Mutter. Wobei sie sicher nicht sehr viel Knoblauch genommen hat. Und sie hat, natürlich, Graubrot genommen, geschnittes Brot.

Sí, claro, yo no digo que la sopa de ajo de mi madre sea ni original ni única. Y no digo tampoco que la receta que yo copio aquí sea la más sabrosa. La variante riojana, por ejemplo, cuece, junto con el ajo, un tomate y un pimiento seco. Y puedo decirle, por experiencia, que es esta una variante muy sabrosa. Y quienes ponen huevo, unos lo batan

Las sopas de ajo de Alcozar de Soria (y de mi madre)

«Para hacer sopas de ajo se necesitan los siguientes ingredientes:

agua

pan

ajo

aceite

sal

pimentón

algunas veces se les echa

un huevo, según gustos

Se pone al fuego un recipiente con agua y se le echa un grano o dos de ajos machados. Cuando comienza a cocer, se le añade la sal y se le deja cocer un buen rato.

Una vez hervido esto, se añade el pan en rebanadas de pan muy pequeñas y muy finas (cuanto más finas sean

las rebanadas, tanto mejor).

Se dejan cocer un poco más para que el pan se recale bien y las sopas queden más suaves. También puede retirarse la cazuela de la lumbre nada más echar las rebanadas de pan, pero así quedan las sopas un poco más ásperas.

A continuación, se fríe un poco de aceite en una sartén y se añaden unos trozos de ajo.

Cuando los ajos están oscuros (sin llegar a quemarse) se retira la sartén del fuego, se deja enfriar el aceite y se echa un poco de pimentón. Esta mezcla se vierte en el recipiente donde tenemos ya el pan y el agua y se deja cocer un poco, quedando las sopas de

ajo listas para comer.

Antes se comían todo el año, pero particularmente en otoño e invierno por la mañana, como desayuno, o por la noche para la cena.

También pueden hacerse las llamadas «sopas recocidas», para lo que hay que dejar evaporar gran parte del agua para que espesen las sopas.

Se cuecen hasta que quedan como una papilla, y puede echarse un huevo encima removiendo bien la mezcla.

Estas sopas recocidas fueron antaño el principal alimento de los niños pequeños, y se preparaban con una cucharada de aceite cruda para que hicieran mejor la digestión.»

antes de echarlo en la sopa, mientras otros lo echan entero y dejan que se cuaje.

Daß es stockt?

Sí, ese huevo así cuajado se llama también huevo escalfado. Yo, a veces, la sopa de ajo la hago también así, con huevo batido o con huevo escalfado, según me dé.¹ Pero bien, ya le dije que hay multitud de variantes, más o menos complicadas e incluso sofisticadas. Lo que muchos hacen

¹ según me dé — je nach Laune. Este y otros sentidos del verbo *dar* los explico en *Besserwisser II*, capítulo VII .