

III. El Gazpacho

—Un gazpacho es una especie de kalte Suppe, oder?

—Warum diese Übersetzungssucht? Indem Sie den gazpacho als kalte Suppe abstempeln, entzaubern Sie ihn. Así que no se le ocurra volver a decir que el gazpacho es una kalte Suppe.

—Pero in der Tat un gazpacho es una especie de kalte Suppe.

—Un gazpacho es un gazpacho es un gazpacho es un gazpacho. Como *una rosa es una rosa es una rosa es una rosa*. Y si Usted se empeña en clasificarlo, en lugar de decir que es una sopa fría, diga que el gazpacho es una especie de ensalada líquida.

—Está bien. Escuche cómo define el gazpacho su venerado Diccionario de la Real Academia:

«Gazpacho: Género de sopa fría que se hace regularmente con pedazos de pan y con aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y otros aditamentos.»¹

—No me diga.

—Le digo.

—Pues no me queda más remedio que callarme o protestar contra el diccionario.

—¿Y ... ?

—Que protesto contra el diccionario.

—¿Aun reconociendo que el diccionario tiene razón?

—¿Quién le dice a Usted que reconozco que el diccionario tenga razón? A mí eso de kalte Suppe me suena a kalter Kaffee. Pero sopa fría o ensalada líquida, déjeme que le cuente que yo no conocí el gazpacho hasta que bajé más al sur de Castilla la Vieja. Ni en el País Vasco ni en Castilla la Vieja había conocido yo el gazpacho. De modo que la primera vez que me sirvieron un gazpacho, que fue en Madrid, yo pensé que aquello era zumo de tomate servido en taza.

1 aditamento — Zutat

—Y en realidad el gazpacho equivale en gran parte al zumo de tomate, oder?

—Sí, si no se tienen a mano tomates frescos bien maduros, se puede hacer un buen gazpacho con zumo de tomate. Pero que esto quede entre nosotros.

—¿Was meinen Sie damit?

—Daß es unter uns bleiben soll. No le diga Usted a nadie que yo le he dicho que se puede hacer gazpacho con zumo de tomate.

—No, no se lo diré a nadie.

—Sabe Usted, en esto de las recetas tradicionales hay gente francamente puritana y hasta fundamentalista.

—Sí, creo que ya hablamos de este tema cuando conversamos sobre el alioli.¹

—Sí, y yo sigo pensando que lo importante en la cocina, también en la cocina que llamamos tradicional, es que nuestra versión de una receta tradicional sea sabrosa y le siente bien al cuerpo.

—Pero la tradición tiene su valor.

—La tradición tiene su valor, cuando lo tiene, cuando no obedece a un mimetismo o a una manía de verdades inmutables, sino que recoge y transmite experiencias que hoy sigan siendo válidas. Porque, por poner un ejemplo, ¿de qué me sirve la receta de un cocido de garbanzos tradicional, pensado para quienes trabajaban de sol a sol en el campo, si yo cocino para alguien que se pasa el día sentado ante el ordenador?

—Sí, eso es claro. Por eso tampoco yo tengo nada en contra de modernizar las recetas tradicionales y utilizar para una ensaladilla rusa, por ejemplo, una salsa de yogur en lugar de una mayonesa.²

—Sí, todo esto es mucha verdad. Pero el gazpacho, tan tradicional, no necesita que lo modernicemos, porque, en su forma tradicional, no sólo sigue sabiendo muy rico, sino que re-

1 Besseresser I, cap. I, p. 12

2 Sobre la ensaladilla rusa, tanto la ortodoxa como la heterodoxa, hablo en Besseresser I, pp. 186ss.

Gazpacho andaluz

para 4 personas

6 tomates maduros grandes y carnosos

2 pimientos verdes

1 pimiento rojo

1 pepino

1 corazón de cebolla grande

ajo, sin miedo

pan blanco del día anterior o

un par de panecillos viejos

(alte Semmeln)

sal

aceite de oliva

vinagre

agua normal y corriente

Pongo el pan a remojo en agua fría. Quito las semillas a los pimientos. Troceo los tomates, los pimientos, el pepino, la cebolla y el ajo y trituro todo en la batidora o licuadora eléctrica, añadiendo un poquito de agua, hasta conseguir una crema homogénea. Añado el pan remojado, el vinagre, el aceite y la sal, y bato todo nuevamente, añadiendo agua o no, hasta conseguir el espesor de crema o de bebida que a mí me apetezca. Compruebo el punto de sal y vinagre.

Dejo reposar el gazpacho unas horas en la nevera y lo sirvo en

tazas o cuencos* de cerámica, como para la sopa. (Obwohl es sich nicht um eine kalte Suppe handelt ...) A veces lo sirvo con cubitos de hielo.

Y si quiero ser más tradicional aún, sirvo en un plato aparte una cierta cantidad adicional de pepino crudo, de pimiento crudo, de cebolla cruda y de pan (normal o tostado), cortados en taquitos o cuadrados, para que cada cual pueda añadirseles a su gazpacho, cada cual a su gusto.

* cuenco — Schale, Napf

sponde incluso a las exigencias de una dieta sana y moderna.

—Ideal para el verano.

—Sí, sobre todo para el verano. No hay bebida que le gane a un gazpacho en un día caluroso de verano. Pero no sólo en verano sabe bien y sienta mejor.

—¿Cuál es la proporción correcta de agua?

—La cantidad de agua depende de lo espeso que Usted quiera hacer el gazpacho. Yo lo hago espesito cuando lo sirvo para comenzar una comida. En cambio, cuando lo sirvo como bebida lo hago bastante líquido.

—¿Y se pelan los tomates, los pimientos y el pepino?

—Pelar los pepinos es muy fácil y además recomendable, porque su piel es bastante dura. Los tomates no es necesario pelarlos. Yo no suelo pelarlos, aunque se pelan con relativa facilidad.