



ÓSCAR SALAZAR. Pasión por las sopas.



J.J. BANQUERI. La cuchara, fundamental.



GREGORIO ABADÍA. Imaginación al poder.

chara que «en ese período se colorean con azafrán, jengibre, canela, hierbas... de todos los colores, improvisándose según la riqueza, temporada o gustos de cada lugar».

Riqueza, digamos, que más bien poca, ya que si algo consiguió este alimento fue salvar a muchas personas de una muerte segura. En la mayoría de las ocasiones se preparaban con pan y agua; en algunas menos con cereales, y casi nunca con un trozo de carne.

Y entre las más populares, la sopa dorada, una receta medieval en cuya elaboración queda en evidencia el afán colorista de la época: se tostaban unos trozos de pan, agregándoles una salsa a base de azúcar, vino blanco, yemas de huevo y agua de rosas. Una vez empapadas se freían y se añadía de nuevo agua de rosas, espolvoreando finalmente azúcar y azafrán.

### DE AJO

Hasta el siglo XIX las sopas aparecían casi siempre en cualquier menú, y en España continuaron siendo el sustento básico de muchos ciudadanos durante buena parte del XX; especialmente gracias a la más antigua y contundente, la de ajo, que no es una, sino muchas diferentes, «para todas las clases sociales y al alcance de todos los bolsillos», explica José Manuel Vilabella en sus *Delirios gastronómicos*.

Partiendo de su base primigenia: pan, aceite, ajo y pimentón, las posibilidades son casi infinitas. No sólo en una comuni-

dad respecto a otra se hacen distintas; casi en cada casa de cada pueblo se preparan de forma diferente; añadiendo hebras de jamón, uno o dos huevos; elaborándolas con el pan remojado durante la cocción o acabada ésta; manteniendo los ajos dentro del caldo o expulsados tras haber dejado su aroma; hervidas, tostadas, doradas o casi quemadas; navegando entre tomillos, azafranes o pimientos secos; acompañadas por tropezones de chorizo o de jamón; o sucumbiendo ante la sabiduría del bacalao. Así explica Blanca Villamartín en el libro *Pan viejo, cocina de sabios*, lo mucho que dan de sí. «Parece obra de magia o de alquimia —concluye— que casi con los mismos elementos puedan salir sopas de sabores tan diversos».

### EXPERTOS

Demasiado resumido, tal vez, éste ha sido el devenir de una preparación culinaria con mucha historia, desde aquellos primeros caldos que supusieron un descubrimiento revolucionario; a la condición de alimento verdaderamente imaginativo y salvador de vidas que tuvo en la Edad Media; para llegar a nuestros días en perfecto orden de revista, teniendo catalogadas miles de recetas y con capacidad de innovación suficiente para presentar muchas más. Pero, por desgracia, parece que

escasamente dispuestos desde nuestra doble condición de cocineros y consumidores, a darle demasiadas oportunidades a este alimento.



Para intentar conseguirlo, bueno es conocer recetas y aprender, por ejemplo, los secretos de los tres o cuatro caldos básicos —que también los contamos—, pero igualmente importante es evocar, sugerir y aprender de quienes conocen bien el producto en cuestión. Y qué mejor que recabar estas sensaciones dando voz a una terna de cocineros aragoneses que aman las sopas y que en el día a día intentan incluirlas en su oferta gastronómica.

Óscar Salazar, jefe de cocina del hotel San Román del Somontano, se confiesa «completamente adicto a la sopa». Gregorio Abadía, del restaurante +Billauba, hace con ellas lo que puede, teniendo muy claro que platos de verduras y de sopa, sin más acompañamiento, «son difíciles de vender»; al menos en su tierra, Fraga. Y Juan José Banqueri, de La Parrilla de Albaracín, al que le puede su formación culinaria tradicional, y sí o sí, en verano y en invierno, en el menú del día, en la carta y en los menús degustación, siempre tiene alguna.

### DEFINICIONES

Pero antes de plasmar sus reflexiones, y habiendo quedado claro que un buen caldo es la mejor base de una sopa con fundamento, no está de más rescatar al menos tres definiciones de lo que es este alimento.

El *Larousse Gastronomico* recoge que hoy en día «la sopa es un caldo, a menudo espesado con pan, pasta o arroz, y acompañado con carne o pescado y verduras». Para el Diccionario de la Real Academia de la Lengua da la impre-

## El protocolo también cuenta

Simone e Inés Ortega ofrecen en *El libro de los platos de cuchara* algunas claves sobre cómo presentar las sopas y caldos en la mesa. Lo más habitual, aseguran, es servir las sopas, cremas, o potajes al comienzo de la comida, si bien esto varía según los países. Y esto también podría servir para el momento del día en el que recurrimos a ellas. ¿Por qué no cambiar nuestras costumbres y tomarnos una sopa al desayunar un día que podamos prever una jornada dura?

Si se trata de consomés o sopas que pudieran clasificarse como claras, lo mejor es servir las en cuencos o tazas de consomé, con dos asas. Mientras que las más espesas o los potajes se pueden presentar en cuencos o platos hondos o soperos. Las frías hay que servir las en taza.

Además, conviene saber elegir qué tipo de sopa se va a presentar en relación con el resto del menú. Por ejemplo, un consomé deberá introducir una serie de platos, ya que es algo ligero y puede servir como estímulo al apetito. Citando a Gimond de la Reynière, diremos que el consomé es «el reflejo de las riquezas que vienen a continuación, así como la obertura de una ópera anuncia el tema principal». Por el contrario, las sopas espesas son algo importante en sí mismas y pueden ser uno de los temas principales del ágape o del menú.

Como curiosidad, en China se sirven generalmente al final de las comidas, para acelerar el proceso digestivo e impedir de este modo la desagradable sensación de pesadez de estómago.

