

Gazpacho, paella y tortilla de patatas

La trébede de la cocina española en el contexto internacional

• Almodóvar

S es bastante patético que una cocina como la española, forjada en el crisol de herencias griegas, púnicas, judías, romanas, visigodas y musulmanas, además de haber sido la madre una de las grandes fusiones coquinarias de la historia, tras el encuentro con productos alimenticios y técnicas culinarias del continente americano, haya quedado reducida en su imagen foránea a espantajos en sus respectivos pañuelos de gazpacho andaluz, paella valenciana y tortilla de patatas. Acompañémoslos durante un rato. Deben sentirse muy solos.

GAZPACHO: DE LA POSCA ROMANA A LA DECONSTRUCCIÓN MOLECULAR

De las tres encaramadas al cajón del podio, el gazpacho es la más antigua, pues su origen se pierde en la noche de los tiempos. Probablemente, su estirpe está ligado a la posca, bebida a base de agua, vinagre, sal, ajo majado y aceite de oliva, que los legionarios romanos llevaban en sus cantimploras, especialmente aquellos que, como los que romanizaron Hispania, venían de campañas en lejanas tierras muy secas y tórridas.



Se trata de una eficaz bebida isotónica y refrescante en la que el agua hidrata, la sal retiene parte de esa agua y sostiene la hidratación, el ajo majado actúa como desinfectante intestinal y a la vez vasodilatador para ampliar el flujo sanguíneo y la mejor refrigeración del sistema, el vinagre produce sensación de frescor en el cerebro y el aceite de oliva proporciona energía.

A la receta primigenia se fueron añadiendo otros ingredientes, como pepino, a los que se agregaron el tomate y pimiento cuando estos productos llegaron desde América. Después, con el añadido de *atapurres* o migas de pan, algunas verduras, como cebolla, habas tiernas y a veces frutos secos molidos, se convertiría en ajoblanco y otras recetas muy próximas.

Con esta sencilla fórmula, es fácil entender que el gazpacho se extendiera como la pólvora en las mesas musulmanas que se hicieron dueñas y señoritas de la inmensa mayoría del territorio peninsular durante el periodo que duró desde 711 a 1492, ya que era *kosher* para los judíos y *halal* para los seguidores de la *sharia* o ley islámica. Concluida la Edad Media, el gazpacho sigue por sus derroteros, aunque con escaso glamour, al punto de que en 1611 y en el gran diccionario el *Tesoro de la lengua castellana o española*, su autor -el gran lexicógrafo Sebastián de Covarrubias- lo califica como “comida de segadores y gente grosera”.

En el siglo XVIII sigue instalado entre las gentes del campo y como sustento esencial de los jornaleros andaluces, como corrobora el jurista y político Pablo de Olavide en sus escritos, mientras que en el XIX su consumo se generalizó en los grandes latifundios andaluces, pasando a ser salario jornalero o parte de este en cortijos, fincas y haciendas, sin que llegara a establecerse una receta formal o canónica.

A finales de la centuria empiezan a aparecer recetas gazpachiles de la mano y pluma de ilustres próceres como es el caso de Mariano Pardo de Figueroa, “Doctor Thebussem”. En *La Mesa Moderna*, publicado en 1888 escribe: “...májese sal con un diente de ajo, pimiento verde y tomate, todo crudo: agréguesele una gran migaja remojada, y aceite. Trábese todo muy bien en el dornillo; póngasele vinagre y un litro de agua fresca; cuélesele por un pasador claro, échense las migas, y a los cinco minutos se puede servir”.

A principios de siglo XX, en sus libros *La cocina española antigua* y *La cocina española moderna*, que verían la luz en 1913, Emilia Pardo Bazán apuesta por una multiplicidad de composiciones del gazpacho y niega que exista una fórmula canónica; no obstante, en el primero de sus recetarios sí que se atreve a proponer una prescripción personal en la que empieza vertiendo en un mortero (cuyas paredes han de frotarse previa y briosa mente con un diente de ajo), pimientos verdes, sal, y tomates, a los que aconseja quitar la simiente. Luego: “Se machaca todo; se le añade un migajón de pan; se remoja con agua; se sigue majando; se le añade despacio media taza de aceite crudo; se ponen el vinagre y el agua en una ensaladera; se pasa la pasta por el colador, y el vinagre, poniéndole pan a pizcos”.

El gazpacho da la vuelta al mundo cuando aparece como condumio popular español en la película *Sangre y Arena*, estrenada en 1941, dirigida por Rubén Mamoulian e interpretada por Tyrone Power, en el papel de Juanillo Gallardo, primera figura del toreo, Linda Darnell, que hace de Carmen Espinosa, la novia de toda la vida y luego sufrida esposa del diestro, y Rita Hayworth, encarnando a doña Sol de Mihura, una aristócrata tan hermosa como acaudalada y frívola que se erige en vértice de un triángulo amoroso fatal en el que se gestará el declive del maestro.

Es fácil entender que el gazpacho se extendiera como la pólvora en las mesas musulmanas que se hicieron dueñas y señoritas de la inmensa mayoría del territorio peninsular durante el periodo que duró desde 711 a 1492, ya que era kosher para los judíos y halal para los seguidores de la sharia o ley islámica. Concluida la Edad Media, el gazpacho sigue por sus derroteros, aunque con escaso glamour, al punto de que en 1611 y en el gran diccionario el Tesoro de la lengua castellana o española, su autor -el gran lexicógrafo Sebastián de Covarrubias- lo califica como “comida de segadores y gente grosera”

Antes, Juanillo, en la cúspide de su fama, asiste como invitado a una cena de la linajuda dama donde le sirven un asado de faisán guarnecido con patatas diminutas. Alaba el guiso, pero dice que no es tan rico como el gazpacho, el sustento esencial de su infancia. La de Mihura le pregunta de que está hecho el plebeyo condumio. Juanillo explica: “Verá, lleva pan, aceite, vinagre, cebollas, ajo, pimiento y mucho tomate. Se tritura todo y... gazpacho, una comida sana. Tiene usted que probarlo”. En tono arrebatadoramente sensual, Rita Hayworth/”Sol” dice: “Lo haré”. Probablemente a ese mismo compromiso, consciente o inconscientemente, se sumaron en los años siguientes unos cuantos millones de espectadores en todo el mundo.

Con todo, el cambio estructural y el consiguiente lanzamiento al estrellato de la sopa fresca y emblemática de españolidad se basa en las nuevas circunstancias que alumbran el inicio de la década de los sesenta, en la que España da los primeros pasos para salir del aislamiento internacional y de la autarquía económica.

Por ejemplo, la introducción a cascoporro del tomate en la sopa fría se produce gracias a la generalización de la batidora en los hogares hispanos. Aunque los modelos industriales del artílugo ya se vendían a principios de siglo en Estados Unidos, en España

se asienta el modelo denominado como “batidora de brazo” o “licuadora de mano”, inventado en 1950 por el suizo Roger Perrinjaquet que lo bautizó como *Bamix*. Una versión de la misma la pergeña el ingeniero Gabriel Lluelles, e inicia su fabricación en la empresa Pequeñas Industrias Mecánico Eléctricas Reunidas (PIMER). Con tal acróstico, el paso a la denominación popular “minipimer” fue cosa de nada.

Tres décadas después aparece en el mercado el gazpacho industrial, envasado, fresco y natural, que lanza la empresa sevillana *La Gazpachería andaluza* en 1983 y que triunfaría a lo grande en la Exposición Universal de Sevilla, la Expo 92. Luego, en 1996, se empiezan a comercializar los refrigerados en *tetra-brick*. Para rememorar pasadas texturas se inventa la guarnición al gusto en bandeja apretujada de cuenquitos con trozos muy picaditos de pepino, huevo duro, pimiento verde, cebolla o cebolleta, tomate, pan frito y jamón serrano.

Entretanto, el gazpacho ya ha saltado de nuevo a la palestra mundial en la película que Pedro Almodóvar estrena en 1988, *Mujeres al borde de un ataque de nervios*. En un momento de máxima tensión en el desarrollo dramático de la comedia, Pepa Marcos, dobladora de cine interpretada por Carmen Maura, prepara un gazpacho tradicional añadiéndole una veintena de pastillas del ansiolítico *Valium*. Lo mete

en el refrigerador para ponerlo al punto, hasta que su apartamento se llena con los personajes que pueblan su atribulada existencia. Cuando el policía, al que da vida el actor Ángel de Andrés López, se da cuenta de la situación y está a punto de caer en el abismo del sueño, intenta sacar el revólver e inquirir: “*¿Qué tiene este gazpacho?*”. Pepa, sin inmutarse ni un ápice, responde y recita muy pausadamente: “*Tomate, pepino, pimiento, cebolla, una puntita de ajo, aceite, sal, vinagre, pan rallado y agua. El secreto está en mezclarlo bien*”.

Pero la explosión de popularidad planetaria alcanza su cenit a través de Lisa Simpson, en el capítulo *Lisa la vegetariana*, emitido por primera vez en 1995. La niña se dirige a su padre, Homer, cuando este se dispone a preparar una barbacoa para sus amigos, y le dice: “*Espera papá, tengo buenas noticias. No tendrás que comer carne, tengo suficiente gazpacho para todos*”. Los invitados preguntan que de qué se trata y Lisa aclara que es una sopa fría de tomate, lo que provoca una sonora carcajada entre la concurrencia de acreditados *meat lover's*. De nuevo, millones y millones de espectadores de todo el mundo, más que probablemente, sentirán la curiosidad de probarlo algún día.

PAELLA: CON DISPARIDAD DE INGREDIENTES, PERO SIEMPRE EN LA VIEJA PATELLA ROMANA

La paella o más propiamente arroz en paella, ancha sartén de hierro o acero, con escasa profundidad, gran superficie, dos asitas en el perímetro y herencia del utensilio romano muy similar denominado *patella*, es plato que debió nacer en el espacio comprendido entre la Albufera valenciana, su entorno húmedo y el cordón litoral que los limita, entre el final de la Edad Media y el inicio del Renacimiento, siglos XV y XVI.

En torno al recipiente, hay escaso debate y no así en lo que se refiere a los ingredientes. Tradicionalmente, la paella fue una reparación culinaria de gente humilde y campesina que, además de arroz y agua, le echaba al recipiente aquello que correspondía a la temporada, al entorno (aquí entran de lleno la anguila, los caracoles serranos o *baquetas*, la rata campesina o el *garrofó*) y a lo que llegaba su presupuesto, generalmente magro, de manera que establecer una receta ortodoxa se antoja una quimera. Sin embargo, la diversificación mundial del plato ha llevado a supuestas herejías que han animado a los llamados “puristas” a sentar unas bases esenciales que definen la auténtica paella.



Tradicionalmente, la paella fue una reparación culinaria de gente humilde y campesina que, además de arroz y agua, le echaba al recipiente aquello que correspondía a la temporada, al entorno (aquí entran de lleno la anguila, los caracoles serranos o *baquetas*, la rata campesina o el *garrofó*) y a lo que llegaba su presupuesto, generalmente magro, de manera que establecer una receta ortodoxa se antoja una quimera

Para defender las esencias del plato, en 2012 un grupo de valencianos inicialmente liderados por Paco Alonso, Guillermo Navarro y José Maza, creó *Wikipaella*, según la plataforma, algo así como: “... la respuesta organizada de la ciudadanía a este desequilibrio entre lo que se cree que es y lo que realmente es. Una fuente de conocimiento y reconocimiento alrededor de las auténticas paellas, hecha por todos”.

Para *Wikipaella* existe un patrón estadístico de los ingredientes de la paella auténtica que, para serlo, deben estar presentes en el 100% de las recetas. A ellos se añaden otros ingredientes que podríamos llamar secundarios que pueden entrar en la composición en porcentajes variables.

Así, los ingredientes inapelables al 100% son: arroz, agua, aceite de oliva virgen extra, sal, azafrán, *garrofó* (alubia muy grande, blanca con alguna manchita, aplanada y en forma de media luna), conejo, bajoca de *ferraúra* (judía verde plana, alargada y con forma de herraadura), pollo y tomate. A distintas distancias siguen el pimentón (82%), los caracoles serranos (62%), romero (48%), ajo (48%), pato (42%), *tabella o tabella*, judía blanca, tierna y de grano pequeño (15%), alcachofas (15%) y costilla de cerdo (7%). Todo lo demás sea anatema, herejía o negación pertinaz de una verdad manducaria que ha de creerse con fe. Pues ni por esas.

Todo parece indicar que, y así lo atestigua el prestigioso investigador gastronómico José María Pisa, la primera receta escrita de la paella aparece en el libro *La cocina moderna, según la escuela francesa y española*, escrito por los cocineros Manuel Garciarena y Mariano Muñoz y publicado en 1857. Los ingredientes de esta fórmula pionera son agua, aceite, sal, pollo, tomate, azafrán, judías verdes, arroz, lomo de cerdo, salchichas, ajo, pimientos rojos, perejil, guisantes, anguila o caracoles.

Por otra parte, en una de las obras clave de la literatura culinaria española moderna, *El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos*, publicada en 1893, su autor, Ángel Muro, ofrece una receta de *Arroz a la valenciana* que lleva pimientos verdes, pollo, pato, lomo de cerdo, salchichas, unos dientes de ajo, tomate, perejil, pimiento encarnado, sal, azafrán, un poco de pimienta, clavo, alcachofas, guisantes o judías verdes desgranadas. Finalmente, cuando la paella está casi hecha, se le echan más pimientos y algunos trozos de anguila. Una cosa sencillita.

En *La cocina antigua*, que aparece en 1913, Emilia Pardo Bazán ofrece tres recetas de paella. En la número 3 los ingredientes son manteca de cerdo, pimiento rojo, pollo, congrio, anguila, calamar, alcachofitas y guisantes.

Por su parte, Dionisio Pérez Gutiérrez, alias *Post-Thebussem*, en su *Guía del buen comer español*, publicado en 1927, se planta en un ascetismo que roza la misantropía y sostiene que la verdadera paella, la genuina, la acreditada y fetén, a más a más de agua



y arroz, solo puede llevar anguilas, caracoles y judías verdes.

Siguiendo con la cronología, en el libro *La casa de Lúculo*, publicado en 1929, por el gran Julio Camba, la fórmula de paella fetén lleva pollo, anguila, calamares, cerdo, almejas, pato, pimientos, alcachofas, chorizo y merluza.

Más adelante, María Mestayer de Echagüe, Marquesa de Parabere, en su obra *La cocina completa*, de 1933, tras advertir que la paella admite “cuantos aditamentos se quiera”, opta por pollo, lomo de cerdo, congrio, calamares, langostinos, longaniza, guisantes, tomates, judías verdes, alcachofas, almejas, pimientos rojos, cebolla y ajo.

Por último, el genial cocinero Teodoro Bardají, escribe su recetario *La cocina de ellas* en 1935, recomendando para la elaboración de la paella, magro de cerdo, pollo, jamón, anguila, guisantes, habas, cangrejos de río, judías verdes, alcachofas, tomate, pimiento verde y cebolla.

Intentando salir del atolladero, el asunto se llevó nada menos que al Boletín Oficial del Estado (BOE) con fecha 21 de mayo de 2021 y al efecto de abrir un expediente para la declaración de la paella valenciana como Bien de Interés Cultural (BIC), que abría pasó a formalizar ante la UNESCO la declaración de Bien Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Sin entrar en dimes y diretes es evidente que hay “paellicidios”, consumados o en grado de tentativa, de todo punto intolerables. En general, se admite que los tres más graves son los que cita Paco Alonso, periodista y colaborador del diario *La Vanguardia*, y se refieren al colorante, al caldo y al tomate frito.

El primero, que considera más escandaloso, es la sustitución del azafrán por el colorante alimentario conocido como tartracina: “*Como la gente es tan inútil, incluidos algunos cocineros mediáticos, que no saben emplear adecuadamente el azafrán, y lo echan todo a perder, optan por los polvos mágicos que sí les funcionan bien, y ahí estamos, cagándola día tras día*”. Y para aquellos que siguen repitiendo el tópico/fake de que el azafrán es caro, baste decirles que la vetusta fórmula de “unas hebras” se sustituyó hace tiempo por la considerablemente más económica y práctica infusión.

La siguiente trampa, sostiene don Paco, es la adicción de pastillas de caldo concentrado o glutamatoso, en referencia al glutamato monosódico que

actúa como un potente saborizante artificial, pero a la vez anula en buena medida los mecanismos naturales de saciedad, convirtiéndose en un gran aliado del sobrepeso y el fastidio universal. En este punto Alonso se hace eco y portavoz de los expertos que según él coinciden en que: “... *el secreto del sabor de la paella está en la fase del sofrito, tanto en la reacción de Maillard, como en el desglase que produce el efecto del ácido del tomate y la amalgama de todos sus ingredientes antes de poner agua, y solo agua, en el caso de la paella valenciana*”.

La tercera y última alevosa puñalada a la paella es el tomate frito industrial, que según el fiscal de estos delitos no es capaz de: “...*arrancar y arrastrar las sustancias pegadas en el fondo de la paella, que son su esencia*”. Además, añade y subraya, el tomate frito del súper suele llevar fécula que apelmaza el arroz y provoca un *socarrat* bastardo.

TORTILLA DE PATATAS: EL ETERNO DEBATE ENTRE CONCEBOLLISTAS Y SINCEBOLLISTAS

La tortilla de patatas es, sin duda, una auténtica joya de la culinaria hispana ante la que inclinarse, que asombra tanto por lo reciente en el tiempo de su pergeño, como por la desconcertante simplicidad de sus ingredientes.

Porque es evidente que, más allá o más acá de su origen primigenio, el consumo de la patata, ingrediente esencial de nuestra tortilla patria, no empezó a generalizarse hasta la segunda mitad del siglo XIX. Lastrado por absurdas creencias, como la de que podía trasmitir la lepra, y por teologías de andar por casa que la consideraban alimento indigno al nacer bajo tierra o ausente en menciones bíblicas, el tubérculo pasó siglos convertido en forraje para animales, siendo escasísimos los humanos que la consideraron alimento propicio.

Estas y otras muchísimas relaciones y anécdotas certifican sin el menor género de dudas que entre el momento en que las patatas empiezan a consumirse de una forma más o menos generalizada y el invento de la tortilla de patatas media un espacio temporal cortísimo, y que fijar este último no ha sido demasiado complicado.

Inicialmente se hizo fuerte la leyenda, sin referencia histórica escrita, de que había sido invento de la propietaria de un caserío por el que vino a pasar, cansado y hambriento, el general carlista Tomás de Zumalacá-



rregui cuando, entre la primavera y el verano de 1835, se dirigía presuroso a cumplir la orden de don Carlos de tomar Bilbao. La llegada del ilustre huésped cogió a la mujer sin más avíos que patatas, huevos y cebollas, de manera que, en su esfuerzo por aplacar la gazuza del militar, se aprestó a usar aquellos pocos miembros para hacer un cesto culinario que terminó asentándose como tortilla de patatas. Historia sin más cimientos que la fabulación popular.

Más tarde, apareció un documento anónimo conocido como *Memorial de la ratonera*, que, en la línea de los antiguos memoriales de agravios, se dirigía a las Cortes de Navarra enumerando las miserias de las gentes de Pamplona y de la Ribera navarra explicando que el sustento cotidiano consistía en: "... dos o tres huevos en tortilla para cinco o seis, porque nuestras mujeres la saben hacer grande y gorda con pocos huevos mezclando patatas, atapurres de pan u otra cosa".

La nota estaba fechada en 1817, de manera que adelantaba el teórico gastrodescubrimiento del general carlista en dieciocho años. Finalmente, la publicación en 2008 del libro *La patata en España: historia y agro-*

ecología del tubérculo andino, escrito por el investigador del CSIC Javier López Linaje, sitúa la tortilla de patatas primigenia en la localidad pacense de Villanueva de la Serena, justamente ahí. López Linaje atribuye la invención a Joseph de Tena Godoy y al marqués de Robledo, porque así consta en un documento fechado el 27 de febrero de 1798. Así pues, la patria chica de la tortilla de patatas quedaba establecida en Villanueva de la Serena y diecinueve años antes que la datada en el memorial navarrico.

No obstante, la postulación de Villanueva de la Serena como lugar de nacimiento de la tortilla de patatas levantó inopinadas ampollas en algunos sectores de la crítica o divulgación gastronómica, especialmente a partir de 2017 y a raíz de la decisión del municipio pacense de erigir un monumento en sus calles, a cuyo efecto la concejalía de Cultura convocó un concurso de ideas con una dotación de 3.000 euros y un coste de ejecución que no excediera los 17.000; en total, 20.000 euros.

Finalmente, el 10 de junio de 2021, se inauguró en Villanueva de la Serena la obra diseñada por el artista Antonio Ramos, en la que aparece un tenedor de acero

La publicación en 2008 del libro *La patata en España: historia y agroecología del tubérculo andino*, escrito por el investigador del CSIC Javier López Linaje, sitúa la tortilla de patatas primigenia en la localidad pacense de Villanueva de la Serena, justamente ahí. López Linaje atribuye la invención a Joseph de Tena Godoy y al marqués de Robledo, porque así consta en un documento fechado el 27 de febrero de 1798

de unos cuatro metros de altura clavado en un presunto pincho de tortilla de patatas que en realidad es un triángulo de granito de ocho toneladas con casi otro metro de altura.

Pero si de debates se trata, la tortilla de patatas se lleva la palma en cualquier terreno. La controversia más popular es, sin duda, la que hace tiempo dirimen cebollistas y sincebollistas.

Parece que, en este punto, la primera referencia escrita en caracteres de imprenta data de 1854, su autor es José Luis López Camuñas y figura en el libro *Cocina perfeccionada ó sea El cocinero instruido en el arte culinario según los adelantos del día y la práctica de los cocineros de más fama*. Y lo dicho, sin cebolla.

Cuarenta años más tarde, en 1894, Ángel Muro publica su obra magna, *El Practicón: Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*, en el que la por él llamada tortilla española: "... ha de ser maciza, amazacotada, redonda y de mucho espesor". Pero sin cebolla.

Tiempo después, en 1913, Emilia Pardo Bazán presenta su obra *La cocina española antigua*, donde expone su receta diciendo que las patatas se deben freír en aceite o manteca de cerdo con perejil picado, sin dejar que se pongan recias ni doradas, aunque admite que incluso pueden estar cocidas. Lo que sí deja claro es que las cebollas brillan por su ausencia. Por fin, en 1935, en gran chef Teodoro Bardají introduce la cebolla en la correspondiente receta de su libro *La cocina de ellas*, pero héteme aquí que explica que las patatas no deben guisarse o freírse previamente, sino que han de hacerse con ella.

Durante la guerra civil y sus largos alejados de posguerra, Ignasi Doménech, editor, gastrónomo, amigo



y colaborador de Bardají, escribe el libro *Cocina de recursos*, que publica en 1941, dando a conocer la tortilla de patatas sin huevo, sin patatas y sin cebolla. La nada cósmica. La receta dice así: "La parte blanca de las naranjas situada entre la cáscara y los gajos (no sé cómo se llama) se apartaba y se ponía en remojo a modo de patatas cortadas. Los huevos eran sustituidos por una mezcla formada por cuatro cucharadas de harina, diez de agua, una de bicarbonato, pimienta molida, aceite, sal y colorante para darle el tono de la yema".

Y por si faltaba algo, concretamente en 1996, un discípulo del pope Adrià, Marc Singla, pergeñó la tortilla de patatas deconstruida y servida en copa de Martini para tomar con cucharilla. Y con cebolla. Las espadas siguen en alto. ■