

El gazpacho **sin tomate** más extremeño

Julio devuelve a las mesas extremeñas una de sus recetas más tradicionales, una sopa fría que sorprende por textura y sabor

LUCÍA MERCHÁN



Hay un momento en el año en el que los extremeños asumimos que nos puede el calor. Julio apenas acaba de empezar y en Badajoz los 40 grados ya forman parte del paisaje. El asfalto parece derretirse, las persianas se bajan antes de comer y el silencio de la siesta se estira más de la cuenta. Aquí el verano nunca llega de puntillas. Se instala con fuerza y, casi sin pedir permiso, nos acompaña hasta bien entrado septiembre, cuando no hasta octubre. Con semejante panorama, el cuerpo deja de pedir cucharas humeantes y empieza a reclamar otra cosa: platos frescos, sencillos y capaces de apagar el calor desde la primera cucharada. Y si hay una receta que lleva siglos haciéndolo, esa es el gazpacho extremeño. O el ajoblanco (pero sin almendras). O el gazpacho de poleo. O, simplemente, el gazpacho de casa. Porque en Extremadura pocas recetas tienen tantos nombres como esta. Basta recorrer unos cuantos kilómetros para descubrir una versión distinta. En unos pueblos, lleva tomate y pepino; en otros, poleo recién cogido del campo, y no faltan quienes le añaden melón, lechuga, berros o verdolagas cuando la huerta está en su mejor momento. Cambia el nombre. Cambian algunos ingredientes. Pero la esencia permanece intacta.

Nacido para el campo

Como explica la cuenta gastronómica 'El Aliento del Fogón', la historia de este plato comenzó mucho antes de que el tomate llegara a Europa. Muchísimo antes de que existiera el gazpacho rojo que hoy todos identifican con Andalucía. Los historiadores sitúan el origen de esta familia de sopas frías en tiempos del Imperio romano. Los soldados preparaban una mezcla de agua, vinagre, aceite, ajo y pan que les permitía soportar largas jornadas. Aquella receta sencilla cruzó los siglos y encontró en Extremadura el terreno perfecto para quedarse. Después, llegaron nuevas influencias. La cocina andalusí perfeccionó la técnica del mortero, el majado y las emulsiones, mientras que América aportó siglos más tarde ingredientes como el tomate y el pimiento, hasta dar forma al gazpacho que hoy conocemos. No era una receta para ocasiones especiales, sino el alimen-



El cuenco de madera es el recipiente más apropiado para servir esta sopa fría. **PACO CASTAÑARES**



En su elaboración, es fundamental un buen 'machao'. **P.C.**

to cotidiano de quienes pasaban el día entero bajo el sol. Durante generaciones, pastores, agricultores y jornaleros encontraron en aquel cuenco una comida completa, refrescante y capaz de sostener el ritmo de las largas jornadas estivales. Era, en cierto modo, una bebida isotónica antes de que exis-

tiera ese concepto. El pan aportaba energía; el aceite daba fuerza para aguantar la faena; el agua combatía la deshidratación; la sal ayudaba a recuperar lo perdido con el sudor; el vinagre refrescaba y el ajo era considerado poco menos que una medicina.

Paco Castañares, habitual en



Los huevos fritos le dan el toque definitivo a este plato. **P.C.**

HOY como experto en incendios, sonríe al recordar aquellos veranos. «El primer recuerdo que me viene a la cabeza es el gazpacho de poleo. Una de esas delicias de la gastronomía popular extremeña que no se pueden olvidar, aunque pasen muchos años. En cuenco de madera, claro». En su casa se

cenaba gazpacho prácticamente todos los días del año. En invierno con agua «destemplada»; en verano, bien fresca. «Siempre lo llamábamos gazpacho», cuenta. Solo cuando el campo regalaba poleo silvestre aparecía una de las versiones más aromáticas de nuestra gastronomía.