

GASTRONOMÍA DE LOS MONTES UNIVERSALES. LOS GASPACHOS

Feli López y José Luis Aspás

*Antaño abundaba el trabajo, pero no tanto la comida.
Toda persona pobre tiene un gran gourmet dentro de ella.*

¿Gaspacho, gaspachos o gaspachos? El gaspacho andaluz no tiene plural, los gaspachos manchegos y los gaspachos serranos no tienen singular. El gaspacho andaluz es frío y nutritivo, los gaspachos manchegos son calientes y sustanciosos, los gaspachos serranos son consistentes, completos y suculentos.

Platos que se derivan o parecen a los gaspachos son las sopas tostás o las sopas vueltas (en ambos casos se realizan con pan duro).

LAS SOLLAPAS Y LOS GALIANOS

Quizá la seña de identidad más significativa de los Montes Universales sea el plato que hoy presentamos. Se trata de los gaspachos. Los gaspachos, tal y como se realizan en la Sierra, no tienen parangón con ninguna otra preparación culinaria así denominada. No hemos encontrado en ninguna otra elaboración la inserción de las patatas y ello debe deberse, en gran medida, a la calidad de las serranas, que son capaces de captar los sabores y mantenerse en su conjunto, algo difícil en otras variantes de ese tubérculo. La altura, el frío y la larga maduración hacen de las mismas un producto único en su composición.

Contaba Feliciano, apodado Garitas, anciano de Villar del Cobo, que trabajó como pastor para las dueñas de la Casa Grande y que su pago consistía en un poco de aceite, una garrafa de vino, patatas y harina, con lo que debía de pasar el mes y alimentar a su familia. En el monte, ya con el ganado, elaboraban sollapas y las cocían al horno. Si se hacían con una liebre y algunas setas los gaspachos eran considerados un manjar, en caso de que no fuera así, en una comida consistente. Para ello añadían la grasa que soltaban las tajadas, al ser tostados, poco a poco, y podían pasar el día sin grandes quebrantos alimenticios.

Los **gaspachos**, aparte de cimentar ese espacio común que nos define, son la comida popular por excelencia.

LAS SOLLAPAS

Aquí llamamos **sollapas** a las tortas de pan ácimo. El único lugar en el que se ha

encontrado esta acepción, aparte de los Montes Universales, es en El Bonillo, localidad situada en pleno Campo de Montiel, en la provincia de Albacete. El pan ácimo es el pan que se elabora sin levadura. Por mucho tiempo el pan ácimo fue el único que conocía la humanidad. Sabemos que en el régimen alimenticio de todas las clases sociales, en la antigüedad, eran fundamentales los cereales y su conservación fue siempre un problema de supervivencia urgente. Podían ser almacenados en forma de granos enteros o ya molidos en harina, pero era necesario evitar, para el grano, la germinación intempestiva, y en cualquier caso que la presencia de microorganismos y moho comprometiera la comestibilidad: por ello estaba muy extendida su desecación al sol y al aire, que se podían tostar y utilizar durante todo el año, que se molían y podían cocer en forma de tortas. Los arqueólogos han desenterrado fragmentos de pan ácimo en las excavaciones de los poblados cercanos a los lagos suizos. Se preparaba con harina sin refinar, es decir integral, y se cocinaba poniendo la masa sobre piedras o cenizas calientes. Para judíos y cristianos el pan ácimo tiene un significado especial. La tradición judeocristiana cuenta que el pueblo de Moisés salió huyendo intempestivamente de Egipto, sin mucho tiempo para terminar de preparar el pan, por lo que durante el viaje hacia Israel el pan que se consumió era pan ácimo. Por ello los judíos elaboran un pan ácimo llamado Martzá para ser consumido durante la conmemoración de la salida de Egipto, conocida como Pésaj. Los cristianos católicos emplean durante el rito de la eucaristía una especie de pan ácimo en forma de oblea llamada hostia, que representa el cuerpo de Cristo, en conmemoración de la última cena de Cristo con sus apóstoles durante la cual él tomó pan ácimo, lo partió y lo repartió a sus discípulos diciendo que era su cuerpo. Otros cristianos como los adventistas también usan el pan ácimo durante sus celebraciones.

En el tratado titulado *Al-Kalam ʿAla*, escrito por al-Arbúli a principios del siglo XV y traducido por Amador Díaz García, catedrático de Lengua Árabe de la Universidad de Granada, ya fallecido, el autor hace referencia al pan ácimo o *jubz fatir*, del que dice: “Es pesado, produce obstrucciones en las vísceras y cálculos en los riñones. Es un poco más frío que el pan fermentado, por la ausencia de levaduras en él. A veces lo come la gente que hace trabajos pesados y duros, y no les daña, pero tampoco se digiere en sus estómagos. No es recomendable para la gente de vida descansada que no realiza trabajos fuertes, y si alguno de ellos se arriesga a comerlo, debe hacerlo con mostaza o comer después ojimiel de miel y semillas”.

Las sollapas han sido y son, antes y ahora, el pan del pastor.

Modo de hacerlas:

Se calientan 3/4 de litro de agua con un poco de sal. Aparte, en una vasija, se pone la harina, se hace un hoyo en el centro y se echa agua templada; con la ma-

no se va recogiendo la harina y se va mezclando con el agua para hacer una masa consistente como la del pan, pero sin levadura. Cuando ha absorbido todo el agua, se agrega un poco más de harina y se trabaja la masa sobre una superficie plana, hasta que resulte muy fina; entonces se hace con ella una bola, se aplasta y se extiende, dándole forma redonda y plana del grosor de medio dedo. Generalmente se cocía en la brasa, hoy se cuece al horno. Los pastores solían trabajar la masa sobre una piel curtida de cabra y, en caso de tener otro mejor apoyo, tabla, hierro o cerámica, sobre el mismo. La anchura de la sollapa varía desde el palmo hasta los tres palmos.

Los pastores trashumantes, y los que no trashuman, compran las sollapas por kilos y las conservan en sacos de papel, generalmente los que sirven para contener la harina. Las sollapas, mantenidas en lugares secos, duran una eternidad y sirven para poder pasar largos periodos de tiempo sin bajar a los pueblos.

Además, la sollapa machacada, y añadida en la cantidad apropiada, puede suplir a la Maicena, la fécula, la mantequilla,... para espesar múltiples guisos, potajes, estofados, ciertas salsas,... (*Abraham García, experto y afamado cocinero*).

Las sollapas son llamadas, en otros términos, tortas de pastor, tortas manchegas, tortas de pan ácimo, pan galiano, torta de pastoril y torta cenceña (*Aunque advierte de su origen incierto, «cenceño» lo recoge Corominas como “delgado, enjuto, h. 1440; puro, sin mezcla, 1495; ácimo, s. XIII”*).

LOS GASPACHOS

La palabra “*gaspacho*” procede al parecer del portugués *caspacho*, derivada a su vez del prerromano *caspa*, residuo o fragmento, como alusión, probablemente, a las migas de pan que intervienen en la elaboración.

Significados de “*gaspachos*”:

- Real Academia Española. Segunda acepción de *gaspacho*: *m. Especie de migas que las gentes del campo hacen de la torta cocida en el rescoldo o entre las brasas.*

A continuación se hace referencia a los *gaspachos manchegos*: *m. pl. galianos. (De galiana): Guiso que hacen los pastores con diversas carnes de cacería, troceadas y deshuesadas, extendido sobre un fondo de masa de pan. Galiana.*

- *Plato de cocina autóctona con pan, patata y aceite. Ver PIJANCOS. (MM) (de «galiana») m. pl. Comida que hacen los pastores con torta cocida en las brasas y guisada luego con aceite y caldo. Sopa. (Valdeolivias, Cuenca).*

- *Comida que hacen los pastores con torta cocida en las brasas y guisada después con aceite y caldo. (Orihuela del Tremedal).*

- *Comida típica manchega aderezada con caza.* (Puebla del Príncipe, Ciudad Real).
- *Torta cocida a las brasas y guisada después con aceite y caldo, b) El único guiso que, al final, te puedes comer hasta el plato ya que los pastores lo servían sobre la propia torta.* (Ríopar, Albacete, donde nace el Mundo).
- *Guiso de conejo y perdiz con torta de pastor.* (Torre de Juan Abad, Ciudad Real).

También se han encontrado acepciones que se refieren a los gazpachos como “andrajos” o “pijancos”.

Hemos encontrado noticias sobre los gazpachos en Murcia, Alicante, Albacete, Cuenca, Toledo, Asturias, Ciudad Real y el interior de Valencia.

LOS GALIANOS

A los gazpachos también se les denomina galianos. A continuación ofrecemos algunas referencias a la palabra Galiano:

- A los naturales de Alía se les llama jalianos o galianos. De ahí que a la cañada ganadera que comunica las tierras de Talavera y Ávila se la denomine “cañada galiana”. Alía se encuentra en Cáceres, en la comarca de las Villuercas, entre los ríos Tajo y Guadiana.

- Indios galianos: vivían en el valle de los Quilmes hacia Santiago del Estero; en 1618 fueron conducidas por fuerza a las inmediaciones de Buenos Aires, donde se les formó el pueblo de su nombre, y mezclándose con los europeos se han españolizado perdiendo sus idiomas y costumbres antiguas (“Descripción e historia del Paraguay y del Río de la Plata”, *Félix de Azara*).

- Diccionario de personajes de Don Quijote de la Mancha (Óscar Medina Pérez): **GALIANA.** Según la tradición, se trata de una hija del rey moro Galafre; Carlomagno la conoce en Toledo, se enamora y se casa con ella después de vencer en desafío a su rival Bradamante. Sancho le recuerda cuando cae en una sima al regreso de la ínsula de Barataria: “¡Válame Dios todopoderoso! [...]. Esta que para mí es desventura, mejor fuera para aventura de mi amo don Quijote. Él sí que tuviera estas profundidades y mazmorras por jardines floridos y por palacios de Galiana” II, 55.

- Palacios de Galiana: Edificio muy antiguo situado en la denominada Huerta del Rey, a orillas del Tajo junto a Toledo.

LOS GAZPACHOS DE CASTILLA LA MANCHA

Quizá los gazpachos manchegos tienen un origen antiquísimo. Los gazpachos serranos, tal y como los conocemos, tienen como ingrediente la patata, que llegó a la península después del “descubrimiento” de América y a nuestros lares allá por

finales del XVII y principios del XVIII, por lo que la forma de hacerlos en la sierra es posterior a las iniciales. Se cuenta que es en Albacete donde nacieron y donde mejor se guisan (los gazpachos manchegos).

La elaboración se hace, generalmente, con carne de caza (liebre, conejo, perdiz), que puede sustituirse e incluso añadirsele carne de corral (gallinas) o pichones.

Modo de hacer, generalmente, gazpachos manchegos:

Se trocea la carne y se sazona con sal y ajo. Se cuece. Se deshuesa y se desmiga una parte.

En una sartén amplia se echa aceite, ajos, laurel, tomillo, sal y pimentón, y si se desea tomate, pimientos y jamón en pedazos pequeños.

Se añade el caldo obtenido por la cocción de la carne y se deja hasta que comienza a hervir.

Se añaden entonces los trozos de sollapa (y si se desea la carne desmigada) y se deja hervir, nuevamente, durante unos veinte minutos, removiendo para que no se pegue el guiso al recipiente. Unos momentos antes de servirlos se colocan los trozos de carne que no se han deshuesado.

Lo típico es comerlo con la forma y costumbres tradicionales, sobre la propia torta y utilizando como cuchara pellizcos de la misma (de ahí viene el dicho "*De los gazpachos se come hasta la cuchara y el plato*").

LOS GASPACHOS SERRANOS

Plato barroco, poderoso, con mucha envergadura, consistente, rotundo, pastorial por excelencia, sencillo de ingredientes, nada avaro en su composición, carnal, caliente y, últimamente, especialmente festivo. Su elaboración es lenta y laboriosa, casi ritual.

Los ingredientes principales son: aceite de oliva, patatas, sal, pimentón, agua de la fuente y sollapas.

Como materiales necesitamos una sartén de rabo largo, amplia y honda, una raser, unas traudes y cucharas o cucharones.

Los hay de tres clases: de hígado de gorrino (sobre todo en el matapuerco), de setas y de liebre, aunque en cualquier momento pueden hacerse añadiendo pimientos, tajadas, y lo que se tenga a mano que consideremos apto para este plato.

En todos ellos el primer paso es espizcar las sollapas (hacer trozos pequeños de la sollapa, del tamaño de unos tres centímetros de diámetro, utilizando los dedos de ambas manos).

Ancestralmente se freían tajás frescas en la sartén y chichorras de magra. Se freían las patatas en un poco aceite y luego para tostar los gaspachos se iba añadiendo la grasa de las tajadas.

Las tajadas se comían después de los gaspachos.

Los gaspachos pueden ser tostaos o blandos. Blandos se comían sobre todo en invierno, pues semejan una sopa caliente cuyo ingrediente principal es la sollapa.

Los tostaos siempre se acompañan de cebolla cortada a gajos, bocaos de gaspachos, bocaos de cebolla.

Y siempre, siempre, de la sartén.

El procedimiento adecuado es acacharse, coger una cucharada, introducir en la boca, mascar, darle un bocaos a la cebolla, agarrar la bota de vino, beber (dando un paso atrás), y comenzar el proceso de nuevo. Si no los comes calientes puedes quedarte con ganas, pues otras personas menos niquitosas que actúen como comensales acabarán con el plato antes de que te lo imagines.

Elaboración a la forma tradicional:

Pela las patatas, lávalas y córtalas como para tortilla.

Echa aceite en una sartén y, cuando esté rusiente, añade las patatas, aliñalas de sal al gusto. A media cocción de las patatas añade unos dientecicos de ajos cortados al bies. Dales vuelta hasta que estén fritas.

Añade pimentón dulce, da dos vueltas a las patatas para que se conjuguen con esta especia.

Añade el agua, que las cubra, deja cocer. Saca del fuego y añade las sollapas, hasta que queden embebidas, para que se calen muy bien los gaspachos. Y con el fuego fuerte a tostarlos.

Tostar significa poner al fuego para que el plato vaya adquiriendo color, sin quemarse. Los gaspachos se voltean en la sartén para que se tuesten. Hay personas a las que les gusta menos tostados y otras a las que les gusta más tostados (todo ello dependerá del número de vueltas que el cocinero consiga darles).

Anastasio, de Guadalaviar, decía que este plato debían realizarlo los hombres, porque las mujeres lo elaboraban como si se tratase de una tortilla de patatas, cuando la diferencia es sustancial, tostar no es cocer, sino darle la seña de identidad al plato.

Los de hígado de gorrino

Sofríe en aceite muy caliente el hígado de cerdo, y retíralo. Pícalo en un almirez.

Echa las patatas y fríelas y, cuando estén a punto, el pimentón y el hígado. Añade el agua, cuando empiece a hervir retira del fuego, añade los gaspachos y deja que se embeban (de diez a veinte minutos) y ponlas otra vez al fuego a tostarlos.

También suelen hacerse sin patatas, añadiendo las especias de la matanza al hígado sofrito (pimentón, clavo, canela,...).

Si tenemos liebre

Cuece la liebre, en la olla exprés media hora y en las otras hasta tres horas. Desmígala.

En vez de echar agua echa el caldo de la liebre y añádele la liebre deshuesada y desmigada cuando eches las sollapas.

Con setas

Fríe las patatas, cuando ya casi están hechas añade la setas, sueltan agua, y la patatas cogen el sabor. Añade el agua, poner a hervir,...

En primavera abundan los aceiteros, las cagurrias, las setas sanjuaneras,...

En otoño, sobre todo, las setas carderas y los rebollones.

Las carderas se conservaban pasándoles un hilo por el centro, en reata, y colgadas al fresco. Siempre podían usarse para hacer gaspachos.

Otras formas

Puedes hacerlos con patatas, pimienta, y tomate, pimentón, añadir el agua o el caldo y tostar.

DICHOS

El gaspacho del tío Sandoval, mucho caldo y poco pan.

De los gaspachos se come hasta la cuchara y el plato.

Los gaspachos de pastor en el caldero están mejor.

Pan con pan comida de tontos (en referencia a esas personas que comen los gaspachos acompañados de pan).

El gaspacho de pastor, cuanto más vuelto, mejor, y los del gañán, a la primera ya están.

LOS GASPACHOS EN LA LITERATURA

La primera referencia literaria a los gaspachos la encontramos en el Capítulo LIII de la segunda parte de "El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha", de Mi-

guel de Cervantes, titulado.- Del fatigado fin y remate que tuvo el gobierno de Sancho Panza

Sancho "...encaminando sus palabras y razones al mayordomo, al secretario, al maestresala y a Pedro Recio el doctor, y a otros muchos que allí presentes estaban, dijo:

... "Mejor me está a mí una hoz en la mano que un cetro de gobernador, **más quiero hartarme de gazpachos que estar sujeto a la miseria de un médico impertinente que me mate de hambre**, y más quiero recostarme a la sombra de una encina en el verano y arroparme con un zamarro de dos pelos en el invierno en mi libertad, que acostarme con la sujeción del gobierno entre sábanas de Holanda y vestirme de martas cebollinas. Vuestras mercedes se queden con Dios y digan al duque mi señor que desnudo nací, desnudo me hallo: ni pierdo ni gano; quiero decir que sin blanca entré en este gobierno y sin ella salgo, bien al revés de como suelen salir los gobernadores de otras ínsulas"...

En el epílogo de la Ruta de Don Quijote, de Azorín, año 1951, en el capítulo solo los gazpachos, dice:

"¿Gazpacho o gazpachos? No lo olvidemos: hay gazpacho, plato andaluz, y hay gazpachos, plato manchego. El gazpacho andaluz es frío y nutritivo; los gazpachos manchegos son calientes, sustanciosos".

También cita de Azorín, en el "Buen Sancho":

"-¿Eso es lo que come usted? ¿No le gustan a usted los galianos? ¡Si es la comida de La Mancha! ¡Y hechos por las manos de mi Teresa!

Los galianos o sea, gazpachos, son suculentos. No hay que confundir estos gazpachos con el gazpacho frígido de Andalucía. Tengamos en cuenta las latitudes. Los gazpachos manchegos son siempre plural, y el gazpacho andaluz es siempre singular. Los gazpachos manchegos se cocinan con pizcas de tortas delgadísimas, tortas amasadas sin levadura, cocidas entre dos fuegos, sobre las anchas losas del hogar. Pueden ser viudos, o sea, con sólo vegetales, o pueden estar apedreados con pedazos de jamón o trozos de averío. Estos galianos de la mesa de Sancho, galianos fastuosos, trascienden olor incitativo. Y allí está esperando también, en jarras de Talavera, un fresco y claro valdepeñas. Pero el doctor Pedro Recio no come. No ha hecho más que llevarse a la boca un trocito de la pringada torta de los gazpachos. Y tampoco prueba los subsiguientes platos."

Y, de nuevo, José María Martínez Ruiz, Azorín, en "Gazpachos", capítulo de la obra "Con permiso de los cervantistas, 1948, explica con pelos y señales la elaboración de los gazpachos manchegos. Su receta se huele y se degusta:

“Con masa sin levadura bien heñida se modelaban las tortas del grosor de medio dedo escaso y del tamaño de dos o tres palmos de grandes. En pleno campo se amasan sobre la cara curtida de una piel de cabra. Se doblan en dos dobleces para llevarlas al fuego más cómodamente y extenderlas; se cuecen en la pala sobre fuego vivo, o se caldea la losa con hornija y, barrida, se pone la torta sobre la losa y se cubre con las brasas -que es el clásico procedimiento-, sacudiéndolas al sacarlas para que se desprendan la ceniza y las cortecillas tostadas. También se cuecen al horno. La cocción debe ser rápida, para que la torta quede tierna y algo tostada por fuera. Según se saca del fuego, se abriga, entre mandiles de lana, para que sude y quede tierna. “Está bien hecha la torta cuando, después de cocida, permite que se doble sin quebrantarse. En una sartén se frien con aceite abundante, que se reservará para los gazpachos, palominos y aves de corral o caza de pelo o pluma y, seguidamente, se cuece la carne sin el aceite. Con el aceite reservado se frien trozos de jamón o tocino y también ñoras verdes y tomate como condimento. Todo esto último se cuece un rato en la misma sartén con el caldo en que se ha cocido la carne, agregando algo de agua, si no hay caldo suficiente, y la sal adecuada y un pellizquito de pimienta molida. “Se desmenuzan las tortas, estrujando los cachos con los dedos para que se abran y quede más esponjoso el gazpacho. Se echan en la sartén y también la carne y para que el gazpacho no se escale se le añade antes un poco de agua fría. Conviene que tengan mucho caldo para que cuezan bien. Para evitar que se peguen, se va moviendo la sartén con volteos de vaivén; porque es preferible a mecerlos con la freidora. Se sirven caldositos inmediatamente, volcando la sartén encima de una o varias tortas puestas a trozos sobre una fuente ancha y plana, o sobre un valeo de esparto. Se comen con esta misma torta impregnada, en vez de pan. “Los gazpachos llamados viudos se aderezan igual que los anteriores, pero fritos, sustituyendo la carne con hierbas (espinacas, algas, collejas, etc.), sin cocerlas previamente. Estos gazpachos, aliñados en las almazaras con aceite nuevo, resultan también muy gustosos”.

CURIOSIDADES

Comenta Ramón Fernández Palmeral, en su obra “Buscando a Azorin por la Mancha” que hay un manchego instalado en la Costa Blanca, en Santa Pola, que ha inventado el gazpacho manchego con marisco, es decir, la carne se sustituye por bogavante, langostinos, tigres de Guardamar (precio prohibitivo), algún rape y una cabeza de gallineta, más la torta de pastor que no puede faltar; asegurando que es uno de los inventos culinarios, exportados de La Mancha, que más éxito tiene allí en la Costa Blanca.

