

Nombre: Belén Ballesteros Velázquez

RECETA DE COCINA: sopas secas

INGREDIENTES

Le pregunto a Eva una receta con pan. Y ella me habla de las sopas secas. Lo cuenta a saltos porque para Eva las recetas no tienen el lenguaje de las palabras. Ella lo aprendió viendo cómo se hacen, sin que pueda separar ingredientes de elaboración. Nos cuenta las sopas secas en un orden peculiar, donde lo obvio se elimina (el agua) y se repite lo que ella cree esencial ("el pimentón", "los mojicones"). Otros ingredientes, surgen de manera inesperada a lo largo del relato ("el pimiento", "el tomate") como tanta gente sin aviso ha comido siempre en su mesa generosa.

ELABORACIÓN (reconstruida a partir de la entrevista transcrita que se anexa)

Se parte el pan en lonchas, ¿no? Luego se hace..., el aceite con un ajito y un poquito pimentón. Y luego después se mojan las sopas bien en la cazuelita, ¿sabes? Se ponen y se las moja bien. Que veas tú con la misma cuchara que están mojadas por dentro también, que no se quedan abajo sin mojar. Calar, eso es calar. Que se calen las sopas. Y echas los pimientitos por encima, y el tomate y ajo.

Lo hacía en el pucherito de barro. Se ponían unas trébedes en la lumbre. Y ahí se ponía la sartén. Sartenes hondas se ponían. Y entonces ahí es donde se freía: se ponía el aceite, el ajo, el pimiento, el tomate a refreír..., y el pimentón.

Y en el caldo haces unos..., ¿cómo se llaman?... Eso, los mojicones, que son un huevo batido con pan rallao. Y con una cucharita lo frías en la sartén, a cucharaditas. Los frías en bolitas y vas echando uno, dos, tres... Las haces chiquititas, que luego crecen con el agua. Siete saco de un huevo. Y ya se fríen y esos los dejas en el caldito, que te queda un poquito de caldo para comértele con el pancito. Y ya está.

Ese es el guiso. Muy bueno. Aplicas el pan. Házselas hijo, házselas con un poquito pan.

RELACIÓN CON LECTURAS

"...el pan, el pan/ para todos los pueblos/ y con él lo que tiene/ forma y sabor de pan/ repartiremos:/ la tierra,/ la belleza,/ el amor,/ todo eso/ tiene sabor de pan..."

Pablo Neruda, *Odas elementales*

Anexo. Transcripción de la entrevista acerca de las Sopas secas

- Se parte el pan en lonchas, ¿no? Luego se hace... el aceite con un ajito y un poquito pimentón. Y luego después se mojan las sopas bien en la cazuelita, ¿sabes? Se ponen y se las moja bien. Y en el caldo haces unos..., ¿cómo se llaman?... Eso, los mojicones, que son un huevo batido con pan rallao. Los frías en bolitas y los echas en el caldo y están muy buenos. Se puede comer el caldito con los mojones esos, ¿sabes? Y las sopas secas.

- Y eso, ¿tú cuándo lo hacías?

- Baaah, eso de toda la vida. Y lo sigo haciendo todavía.

- ¿Qué era, comida de allí, de Cenicientos?

- Cenicientos. Ceni-cientos..., es la comida esta de sopas secas. Sopas secas, se llaman, que se dejan sequitas. Se meten al horno y se ponen doraditas por arriba, ¿sabes?

- ¿De dónde viene esa comida?

- Esa comida, pues yo de mi pueblo la conozco. Se hacía a menudo. Siempre se hacía antes, que yo recuerdo. Con el pan que quedaba, con el pan que...eso, se hacían las sopas. Y las migas

- ¿Y a ti quién te lo enseñó?

- A mí, pues en mi casa, mis padres... a ver..., ¿a qué es de toda la vida, las sopas secas? Con el pan que te queda lo haces todo eso. Antes se comía eso para cenar, mucho, en el pueblo.

Pero eso con el huevo batido y echas las migas, el pan rallao, el pan rallao,y se hace ya eso y con una cucharita lo frías en la sartén, a cucharaditas. Y esos mojicones los echas luego a cocer en caldo. En el caldo de las sopas, que va con un ajito y pimentón el caldo hecho. Mojas las sopas con ese caldo y dejas los mojicones en el caldito para comértele con un poquito caldo.

Ah, y pimientito y tomate pa echarle luego por cima la sopa. Se fríe en el aceite con el ajito.

Ese es el guiso. Muy bueno. Aplicas el pan.

Calar es echar el caldo en las sopas, ¿sabes? Que veas tú con la misma cuchara que están mojadas por dentro también, que no se quedan abajo sin mojar. Calar, eso es calar. Que se calen las sopas. Y echas los pimientitos por encima, y el tomate y ajo. Y entonces eso, ya que está calás, sin dejarlas muy caldosas, las metes al horno para que se doren por arriba, ¿sabes? Se doran por arriba y luego en el caldo has echado esos mojicones que te he dicho. Hechos con huevo, pan rallao... Y con una cucharita vas poniendo el aceite y vas echando uno, dos, tres... los que quieras, los que te salen del huevo. Y ya se fríen y esos los dejas en el caldito, que te queda un poquito de caldo para comértele con el pancito. Y ya está. Házselas hijo, házselas con un poquito pan.

Lo hacía en su pucherito de barro. Se ponía una trébedes en la lumbre. Y ahí se ponía la sartén, sartenes hondas, se ponía. Y entonces ahí es donde se freía, se ponía el aceite, el ajo, el pimientito, el tomate a refreír... y el pimentón. Entonces ahí se le echaba el agua, a eso, que pudieras tener para calar las sopas que hubieras echao, que estuvieran calás por dentro..., ¿estás aprendiendo? Las echabas el caldo y por cimita cogías los pimientitos y todo eso

Yo luego le echaba el relleno

-¿El relleno qué era?

-El relleno es el huevo batido con el pan rallao. Que lo coges un poquito, un poquito. Y hago siete de un huevo. Las heces chiquititas, que luego crecen. Con el agua. Siete saco de un huevo. Que no esté espeso. Con el pancito y el perejil. Sacas siete de un huevo y verás qué gorditas se ponen.

-¿Cómo te presentas?

-Soy Eva Santiago... Montero. Cocinera de toda la vida. Desde que soy mayor de edad. Vamos desde antes de casarme soy yo cocinera. Ayudaba a la tía Evarista, tu verás. Como era así baja se sentaba así, para estar moviendo el puchero sin moverse de allí.