

APUNTES DE GASTRONOMÍAS

FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ

Apuntes de gastronomías

La revolución culinaria del gazpachuelo malagueño

Fernando Sánchez Gómez

Doctor en Periodismo. Premio Euskadi de Gastronomía

El gazpachuelo en nuestra memoria sentimental y revolucionaria

Si hay un plato con el que el malagueño más se identifica, ese es el gazpachuelo. Es cierto que Málaga ofrece al mundo gourmet otras exquisitas señas de identidad gastronómica, como el pre-metalúrgico espeto de sardinas, el ajoblanco, la porra antequerana, el caldillo de pintarroja campanero, el pescaíto frito, la cazuela de fideos, los arroces de sartén más o menos caldosos, las migas, el asado de chivo lechal malagueño... pero con ninguno entablamos el grado de vinculación afectiva que tenemos con el gazpachuelo y, por extensión, con su pariente sólido, la ensaladilla rusa.

El gazpachuelo es un plato superviviente de tiempos adversos y que solo se entiende, según el pensador local Manuel Maeso, desde la sabiduría del corazón, porque la escrupulosa delicadeza que requiere su elaboración, para que el gazpachuelo salga bueno y no cortado, precisa del cariño y miramiento de una madre, de una abuela, de un pariente muy cercano o de un cocinero apasionado, que sea un perseguidor, igual de constante que ellas, de la felicidad paladial de sus comensales.

Esta envolvente intimidad familiar que rodea al gazpachuelo, que se forja desde los lejanos tiempos del paraíso perdido de la infancia, acompañará siempre al malagueño, a modo de un primer amor gastronómico que nunca se olvida y que, de algún modo, le marcará en sus futuras relaciones con el mundo de la cocina. Con el de las nuevas cocinas, en este caso; porque el gazpachuelo se convirtió en el banco de pruebas culinarias sobre el que, estudiantes de cocina

y chefs de Málaga, se aplicaron a experimentar todo cuanto aprendieron en sus estadías por los grandes restaurantes, más o menos constelados, adonde fueron a formarse en las técnicas de las nuevas cocinas, que lideró, en España y gran parte del planeta, la Nueva Cocina Vasca o *Euskal Sukaldaritza Berria*.

Así fue como el gazpachuelo, nuestra enseña culinaria local más señera, se erigió en el plato donde mejor y más imaginativamente iba a encarnarse la evolución de la cocina malagueña de la tradición a la vanguardia.

En lo tocante a su cocinado, el níveo gazpachuelo malacitano requiere, como se ha dicho antes y va a explicarse a continuación, de una elaboración delicadísima, pues su blanco altanero solo se logra desliendo, perfectamente, una mayonesa en un caldo tibio, que bien puede ser marino, el más habitual, pero también de verduras y carne, juntas o por separado, de legumbres o de agua humilde en su versión más básica o elemental. Este sutil proceso de dilución, entre un caldo más o menos sustancioso y la citada emulsión de origen balear, la mahonesa o mayonesa, pero sin ajo, debe realizarse batiendo muy suave y continuamente, mejor con varilla, y siempre en la misma dirección.

Una vez desleída la mayonesa, debe reintegrarse al caldo resultante, o sea, al gazpachuelo, su calor perdido con el mismo cuidado que se ha puesto en su elaboración. Esta segunda operación ha de hacerse, insistimos, con idéntico mimo: a fuego lento, sin dejar de remover ni que la temperatura sobrepase los 65°. Unos veinte grados menos que en la crema inglesa (así la concibe el cocinero Javier Hernández, del Restaurante homónimo en el malagueño Club de Golf de El Candado, quien la considera la versión salada de esta conocida salsa básica de la cocina dulce británica).

Este momento crítico de ligar el gazpachuelo, donde el marmitón se juega al todo o nada el resultado exitoso del plato, ha inspirado alguna expresión popular muy propia de la idiosincrasia malacitana: «tienes cara de gazpachuelo cor-tao», como recuerda el sabio Antonio Márquez. Una faz que, el gran periodista especializado en nuestras tradiciones malagueñas que es Márquez, describe como «desencajada, a la par que frustrada; implorante y maldiciente». Muy mal semblante, desde luego.

El gazpachuelo verdadero

Aun tratándose del mismo plato, la elaboración del popular gazpachuelo no se dio por igual en las diferentes localidades de la variopinta provincia malagueña, donde nunca hubo una norma estándar, para su cocinación, más allá de la referente a su —*sine qua non*— mayonesa desleída en un caldo que, en la costa, se apellidó de marinero por ser de espinas y cabezas de pescado, cáscaras de marisco; en el interior fue vegetal y, en las casas más humildes y menesterosas, igual de ciudades que de pueblos, no se llamó de ningún modo por no haber nada que echar a cocer en el agua.

Hay que decir que hoy casi no se cocinan gazpachuelos tan elementales, con un caldo solo de agua, pan duro y un huevo compartido, a medias, con la mayonesa y el tropezón, blanco también, de las claras cuajadas. El modesto plato de ayer se ha magnificado y, actualmente, es un condumio de gama alta que se enriquece con sobrecargados fumets hechos *ex profeso*; nobilísimos lomos de rape, de merluza o de bacalao, las cotizadas gambas blancas, el marisco rojo y, entrando en carnes, el jamón ibérico, el salchichón fresco tipo Málaga y el muy apreciado chivo lechal malagueño que interviene en el magnífico Gazpachuelo de los Montes, una exquisita rareza de la nueva cocina malagueña más *gourmetona*.

La lógica, en cuanto a su origen, conduce a fechar el nacimiento del gazpachuelo en el XIX, siglo de la universalización editorial que hacen los ilustrados gastronómicos franceses de la mayonesa o mahonesa, descubierta en una incursión del ejército napoleónico en la capital de la isla de Menorca, que tuvo lugar en 1756. Los recetarios españoles fueron un objetivo militar francés, aunque Menorca estuviese por entonces bajo el dominio británico.

Pero si algo nos enseñó nuestra tesis doctoral sobre la revolución mediática de las nuevas cocinas es que el *boom* de la gastronomía es siempre un acontecimiento periodístico, al que se le da forma desde los medios de comunicación que lo crean y prolongan en el tiempo y en el espacio. Del mismo modo que ya existía, y sigue existiendo, una revolución en torno a la cocina del gazpachuelo muy anterior, y también posterior, a 2019, año de la publicación del recetario *Gazpachuelos de Málaga*.

La constatación de los diferentes modos de cocinarse el gazpachuelo en los distintos pueblos de la provincia malagueña, así como en otras partes de Andalucía y del litoral mediterráneo, donde se preparan recetas más o menos parecidas, como la «*cim i tomba*» ampurdanesa, unida a la coyuntural incomunicación cultural entre provincias que, históricamente, padece la Comunidad Autónoma Andaluza, nos hacen dudar de las teorías sobre una probable difusión en la escala social de este plato, operada de arriba abajo, es decir, desde las clases más acomodadas —donde los cocineros profesionales hacían una cocina a la francesa—, a las más pudientes.

En los decimonónicos anuncios de trabajo donde se ofrecen y demandan cocineros para las grandes casas, primeros vestigios de contenidos periodísticos de carácter gastronómico en la prensa española, el conocimiento que más se valora y precisa en los candidatos es el de la cocina francesa. Dicha cibaria, que dominó el mundo gastronómico del XVIII al XX, le otorgó una normalización y difusión, además de un refinamiento y *bouquet*, a la mahonesa, ya con el nombre de *mayonnaise*, que, quizá, no habría tenido de otra manera.

Lo cierto es que el ser humano ha cocinado siempre con lo que encontraba más a mano. Esta popular comida, tan restauradora de estómagos, que es el gazpachuelo, tampoco habría de ser una excepción, y le hizo sitio a los ingredien-

tes más apropiados que le deparaba su entorno vital: el gazpachuelo hortelano, de caldo vegetal hecho con pimientos, patatas y cebollas, que se elabora en un pueblo con tanta personalidad como es Coín, en el ubérrimo Valle del Guadalhorce; el gazpachuelo de los cazadores, el antequerano ensopado de perdiz del que dio noticia el ilustre gastrónomo, poeta y abogado Juan Alcaide de la Vega; y el más común: el gazpachuelo marinero, con caldo de pescado, marisco, etc. del litoral malagueño.

Los neo-gazpachuelos

Al encontrarse tan presente en nuestras raíces y afectos familiares, el gazpachuelo se convirtió también en la receta más cercana para mostrar, orgullosamente, al mundillo gastronómico, una prueba comestible de la mejor y más inconformista nueva cocina malagueña. Esta sopa blanca, además de *in albis*, ha sido documentada, en recetarios como el citado *Gazpachuelos de Málaga*, en otros colores tan insólitos como igualmente apetecibles: el encarnado del coral del marisco, el amarillo del jengibre, el negro de la tinta del chipirón, el verde del espárrago o el anaranjado de la naranja cachorreña, principalmente.

Hacemos ahora un inciso para aclarar que la cachorreña es otra interesante sopa nuestra que se confecciona con bacalao, boquerones, sardinas, almejas... en fin, con pescados y mariscos del día, y que también lleva zumo de naranja amarga o cachorreña, además de patata, tomate, pan de pueblo asentado de varios días... Del encuentro entre ambas sopas, la cachorreña (naranja agria) y el gazpachuelo, se beneficia la primera, pues adquiere la apreciada textura cremosa de la segunda.

Producir una metamorfosis semejante en el gazpachuelo, un plato totémico que, como venimos contando, tiene en Málaga rango o estatus casi de sagrado símbolo nacional (un malagueño escucha la palabra gazpachuelo y se lleva inmediatamente la mano al corazón, como un norteamericano cuando suena el himno de los Estados Unidos), era algo impensable en los prerrevolucionarios tiempos de las, hasta entonces, cuasi inmutables, cocinas regionales de España.

Con anterioridad a la referida alteración de su cromatismo primigenio, el blanco, la tradición del gazpachuelo ya había conocido otras sublevaciones previas. La costumbre, además, tampoco fijaba una única receta para el gazpachuelo malagueño, pues esta variaba, como ya se ha visto, según la localización del plato, en lo referente al caldo de elaboración e ingredientes del condumio. La receta cambiaba bastante si se trataba de un gazpachuelo urbano, costero o de tierra adentro.

Las cocinas populares casi siempre simbolizan una determinada forma de vida. Más bien de cómo ganársela. Son llamadas, por eso mismo, cocinas profesionales, como la cocina de los pescadores, de los cazadores, de los agricultores, etc.

La efervescente creatividad del gazpachuelo vive una revolución en la hostelería malagueña. Ha traspasado sus fronteras y se ha extendido, pero solo un poco, por los restaurantes de otras provincias españolas que incluyen, rara vez, algún gazpachuelo en su carta; aunque es en su patria chica, Málaga, Málaga, Málaga, donde se encuentra más implantado; y donde la cocina malagueña de autor asombra diariamente con nuevos y personalísimos gazpachuelos.

Estos creativos «neogazpachuelos», que conviven a diario con los muy tradicionales, son más o menos bien admitidos por un público al que parece no quedarle más remedio que evolucionar también hacia un paladar más aventurero, para poder aceptar las rupturistas propuestas de la nueva cocina del gazpachuelo malagueño. Un plato clásico muy presente que vive cualquier modificación en su clasicismo como si de una fisura en los mármoles de la eternidad se tratase. Lo que explica que el gazpachuelo clásico siga siendo aún el preferido del gran público.

Ya sea por uno u otro motivo, el gazpachuelo malagueño está más vivo que nunca. Se hace cada día en todas las cocinas, igual de casas particulares que de bares, ventas, mesones y restaurantes, con estrellas o sin ellas. Aunque en ambos escenarios, hogares y locales, la clase más elaborada sea la del gazpachuelo tradicional en su versión marinera, la más extendida. En cualquier caso, el elemento insustituible de todas estas recetas —ya se trate de gazpachuelos revolucionarios, progres o conservadores—, es, como ya se ha dicho, la mahonesa o mayonesa, pero sin ajo. Porque podrá cambiar el color del caldo, la naturaleza de sus ingredientes y el lugar de origen de la elaboración, pero nunca faltar aquella, pues sin mayonesa, no hay gazpachuelo. Aun usando otra proteína, la ausencia de una mayonesa de huevo desprovée al plato de uno de sus sabores más elementales.

La imaginación en la cocina del gazpachuelo es prácticamente infinita. Ahí están para corroborarlo el *Gazpatxuelo Beltza* de Aitor Perurena, con tinta de *txipiron*; el Gazpachuelo verde con espárragos, *kokotxas* y mollejas de Álvaro Saura Donaire (Liceo Playa); el gazpachuelo picante de habas de Abraham Garrote (La Solana), el Cevichuelo o ceviche de gazpachuelo de Francis Muñoz (El Parador II), el Gazpachuelo yódico de Carlos Caballero, el Gazpachuelo ibérico de Dani Carnero (La Cosmopolita y Kaleja) ¿Sigo? Pues sigo: el mencionado Caviar de gazpachuelo de José Carlos García (JCG Restaurante), el Sampedreño retocado de Juanma Manrique (Trocadero), el Gazpachuelo de lentejas con hueva de calamar y esfera de tinta de Mauricio Giovannini (Messina); el Gazpachuelo de ostras y praliné de piñones de Jacobo Vázquez (La Casería), el Gazpachuelo de patata violeta de Pepo Frade (Aire Gastrobar), la Crema de gazpachuelo con agua de mar de Samuel Perea (Cocina por la paz)... Pero no se vayan todavía que aún hay más: el Gazpa-sushi de Juan Bautista (Rocío Tapas y Sushi); las Croquetas de Gazpachuelo de Adolfo Jaime (El Balneario); el Gazpachuelo de salmonetes, conchas finas, ñoquis y arroz inflado de Juan Quintanilla (Sollun) o el Gazpachuelo reinventado por Paco Flores (Pura Sangre) y primer Premio del VIII Concurso de Tapas de Diseño en la

X Cumbre Madrid Fusión, o el Gazpachuelo Tecno con zanahoria morada y esferas de mango del *chef* Sergio Garrido.

—«¡Esos no son gazpachuelos!». Tuvimos que escuchar y leer muchas veces a raíz de la publicación de tan heterodoxo recetario, donde recogimos un centenar de variantes tan desconocidas de este plato como las arriba enumeradas; ordenadas, entre otros, en capítulos como «Gazpachuelos básicos», «Gazpachuelos marineros», «Gazpachuelos fríos», donde se incluye la ensaladilla rusa, naturalmente, «Gazpachuelos de fusión y asiático-malacitanos», «Gazpachuelos de vino y sus derivados», como la legendaria Sopa Viña AB, «Gazpachuelos de tierra adentro», «Gazpachuelos de río», hasta «Gazpachuelos de postre».

Muy bien pudiera haber acogido aquel revolucionario trabajo otro buen centenar más de grandes recetas, pues en la cocina del gazpachuelo malagueño nunca se ha dejado de innovar. El caso era que el gazpachuelo, en la cocina de autor, carecía, hasta dicha publicación, de un estudio centrado, exclusivamente, en el boom de la nueva cocina de este plato; que sirviera para canalizar, de algún modo, ese desbordante raudal creativo; al tiempo que diese promoción y difusión a la pujante cocina creativa en torno a la popular sopa del gazpachuelo.

La mencionada carencia de publicaciones en este sentido ha hecho que la modernista culinaria del gazpachuelo sea aún una gran desconocida, incluso dentro de la propia cocina malagueña. Pues al no contar con una tradición bibliográfica, los nuevos gazpachuelos no se encuentran normalizados, es decir, carecen de un uso generalizado en la mayoría de las cocinas, como sí sucede con esos otros platos y técnicas culinarias que un día dejaron de ser vanguardia para pasar a formar parte de la tradición gastronómica.

Aun así, la creatividad culinaria del gazpachuelo es incesante. Si lo pensamos bien, el gazpachuelo nunca ha dejado de evolucionar incluso dentro de su clasicismo. Hasta en las recetas mejor consideradas, aceptadas y dignas de admiración de este plato, el paso del tiempo y las mejoras económicas le han llevado a admitir, entre sus sacramentos, materias primas cada vez más selectas o de la mayor nobleza y exotismo *foodie*. Estas mejoras paladales también alcanzan a la mayonesa, con el uso de unos aceites de oliva virgen extra malagueños de una calidad extrema.

En este sentido, un gran experto en el aceite de oliva virgen extra, como es el doctor Francisco Lorenzo Tapia, nos recuerda que en España disponemos de centenares de variedades de aceitunas para investigar con ellas la mayonesa de AOVE que mejor armonice organolépticamente, esto es, en olor y sabor, con el resto de ingredientes del gazpachuelo, aunque recomendando, especialmente para ello, el consumo de los aceites malagueños elaborados con la aceituna verdial veleña, la nevadillo blanca de Torrox y Frigiliana, y la manzanilla aloreña.

Porque el gazpachuelo, como decía el citado Manuel Maeso, ya sea tradicional o de fusión, tiene que saber a untuosa y exquisita mayonesa. Mejor si es delicada y sutil, con los suaves aceites monovarietales arriba prescritos por el

médico; superior si también acertamos con ese punto justo e imprescindible de unas gotitas de ácido cítrico o acético, que mejor le convengan en cada caso, más el *bouquet* del golpecito de vino amontillado para agraciarlo.

La ensaladilla rusa como gazpachuelo fresco

El gazpachuelo tiene otra versión más refrescante dentro de las llamadas sopas frías andaluzas. Son los llamados, por Alcaide de la Vega, gazpachos «de nevera». Entre estos gazpachuelos frescos, hay un platillo que no es ya de cuchara sino de tenedor: la ensaladilla rusa. La reina de las tapas de las barras de España es el pariente más sólido del gazpachuelo, desde la perspectiva de «la arquitectura de la cocina malagueña», que atisbó el malogrado gastrónomo Manuel Maeso, Presidente Fundador de La Carta Malacitana, una organización sin ánimo de lucro para la defensa y difusión del patrimonio agroalimentario malagueño.

Sostiene Maeso que si a una ensaladilla rusa recién hecha, mejor con la patata picada en cuadros, le agregamos un caldo y removemos delicadamente, con objeto de no hacerla puré, obtendremos un gazpachuelo. Y viceversa, es decir, escurriendo el caldo de gazpachuelo y agregándole a los tropezones una mayonesa sin desleír, obtendríamos una ensaladilla rusa.

En el restaurante Mesón Ibérico tienen una tapa, a la que llaman «hormigón», que sabe verdaderamente a un gazpachuelo fresco. Marcos Zorrilla, su jefe de cocina, cuenta cómo su abuela escurría los tropezones sobrantes de la cazuela del gazpachuelo, gambas, merluza, patatas, y los envolvía en una mayonesa recién hecha con aceite de oliva virgen extra.

Esta vinculación de naturaleza genealógica entre la ensaladilla rusa y el gazpachuelo explica algunos fenómenos de masas que tienen lugar en Málaga en torno a alguno de estos platos o de ambos. Así, por un lado, está la gran acogida y demanda de participación que, año tras año, viene teniendo, desde su origen en 2013, el prestigioso «Campeonato de Málaga de Ensaladilla Rusa en El Corte Inglés», (www.ensaladillarusa.com); por otro, la marea humana sita en la red social de Facebook con el grupo «OMERG», siglas del Observatorio Malagueño de la Ensaladilla Rusa y el Gazpachuelo, que congrega a unas quince mil personas dando, diariamente, noticia y puntuaciones del nivel de las ensaladillas rusas y gazpachuelos en la hostelería de Málaga.

Otro platillo de aprovechamiento derivado del gazpachuelo es la llamada Rabiza o Colilla. Para preparar este segundo plato se escurren también los tropezones sobrantes de nuestra sopa blanca y se le añaden huevos duros cortados en cuartos, cebolleta fresca finamente picada, trozos de naranja no amarga, un buen aceite de oliva virgen extra, limón y sal. Nos la dio a conocer Juan Fernández, restaurador oriundo del lugar de Casabermeja, y patrón del Hotel Restaurante La Minilla en los Montes de Málaga.

De los nombres del gazpachuelo

El *DRAE* considera que el gazpachuelo es un diminutivo de gazpacho, lo radica en Andalucía y lo define como «Sopa caliente con huevos, batida la yema y cuajada la clara, y que se adereza con vinagre o limón». Aunque el plato no está localizado exclusivamente en Málaga, es quizá ahí donde más arraigo tenga entre sus gentes, por la sensibilidad de los motivos a los que venimos aludiendo desde el comienzo. Este gazpachuelo es un diminutivo no despectivo, de gazpacho, como en algún sitio se ha escrito. Recuerdan historiadores de la cocina malagueña, como Jesús Moreno Gómez o Fernando Rueda García. Este diminutivo se emplea para referirse a una variante del gazpacho menos saciante de aquella sopa fría propia de «segadores y gente rústica» para afrontar la intensidad de la canícula en las penosas tareas del campo.

Las históricamente duras condiciones climáticas del inclemente campo andaluz, el «estrés térmico» que se le dice ahora en otras latitudes peninsulares, cuando el calor les aprieta ahora un poquillo más de lo que estaban acostumbrados, determinaron un tipo de cocina sopera (las salutíferas sopas frías andaluzas) que, en la mayoría de los casos, eran verdaderos reconstituyentes vitales, auténticas bebidas y comidas isotónicas, con las que recuperar el cuerpo, muy rápidamente, de la fatiga sufrida y poder así seguir produciendo para el señorito.

El gazpachuelo básico, como Javier Fernández Sampedro (Mesón La Hierbabuena Tapas) llama al suyo, es su forma más elemental, pues solo lleva agua como ingrediente único del caldo. Más la mayonesa, naturalmente, que no puede faltar como se viene diciendo, amén de los tropezones de pescado blanco y marisco sin cáscara. «Sopa de mayonesa» le dicen en Granada y en Palmos (Cádiz), en el Mesón El Copo, del célebre restaurador Manuel Moreno, lo llaman «gazpachuelo» y lo sirven con trozos de fruta fresca, al modo de un ajoblanco, la otra gran sopa blanca malagueña.

En la costa ampurdanesa se elabora un guiso marinero, la antes citada «*cim i tomba*», pues recuerda el bamboleo de la barca, a cuyo son de mar se iba integrando el alioli en el caldo de esa exquisita receta de pescado que los pescadores preparaban estando embarcados.

En el docto volumen *Papeles de Gastronomía malagueña*, su compilador, el académico Enrique Mapelli, documentó algunas recetas de distintos autores que le otorgan diferentes nombres propios a este plato. Con el nombre escueto de gazpachuelo lo llaman, entre otros, la poetisa María Victoria Atencia y el pintor Manuel Blasco Alarcón. También menciona Mapelli que se le dice Gazpachuelo marinero (María Victoria Ordóñez Buendía), Gazpachuelo de pescado (María Pepa Germain de Campos), Sopa malagueña (en una receta del diario *SUR*), Sopa de Málaga (*El libro de oro de la cocina española*) o Sopa malagueña de gazpachuelo (Antonia Díaz).

Otros autores, en cambio, apelan a ella mediante una descripción definida: Sopa de pescada con mayonesa (Ángel Caffarena Raggio), Sopa malagueña de

pescado (Pepa Castañeda); Sopa de chanquetes, langostinos y pescadilla (María Francisca Tembours de Alcázar) o Sopa de pescado a la malagueña, receta, esta última, que firma, nada más y nada menos, que el *escoffierano* Ignasi Domenech, e incluye, entre sus ingredientes, manteca de vaca y una copita de absenta.

«Gazpachuelo, comida de duelo» —reza un antiguo dicho popular en Málaga. Así lo recuerda el chef Adolfo Jaime Canseco, decano de los cocineros malagueños. Los gazpachuelos se conocen también con este nombre, que es descriptivo del tiempo en que los velorios se celebraban en los domicilios particulares. Las vecinas de antes, de cuando se nacía y moría en las casas, lo cocinaban para ayudar a sobreponerse del disgusto a los deudos con este reconfortante caldito calentito.

La sopa de duelo es, técnicamente, un gazpachuelo básico. Un verdadero plato de aprovechamiento que se hace poniendo al fuego una olla con agua, donde se cuajan unas claras de huevo separadas de la yema que, luego, se aprovecha para hacer una mayonesa, desleírla ahí con el cuidado que caracteriza la confección de este plato. Finalmente, se le agregan los pedazos, extraídos a pellizcos limpios, de un recio pan de pueblo, asentado de varios días en la panera o la talega.

La leyenda de la sopa Viña AB

La palabra leyenda, que, etimológicamente, quiere decir la parte de la historia digna de ser recordada, cuenta que la sopa Viña AB se creó en los años 40 del siglo XX en el Mesón La Alegría, que regentaba, en el centro de Málaga, Pedro Sánchez, el padre del también restaurador Jesús Sánchez (restaurante A Sako). Al parecer, las ganas de divertirse cocinando, unidas al hastío que da el cocinar los platos siempre del mismo modo, llevaron al cocinero D. Salvador, de quien no hemos podido averiguar su apellido, a innovar en algunas variantes de la elaboración de su gazpachuelo.

La más afortunada de ellas fue hacerlo a partir de una sopa jardinera y verterle un chorreón de amontillado de González-Byass. El Viña AB de esta bodega jerezana era el vino que había en la cocina del citado restaurante y el dueño de dicha bodega, José García Cabrera, un gran cliente de la casa y que, según otras legendarias versiones de su origen, parece que fue él mismo quien le echaba su vino fino a ese gazpachuelo, hecho con una parte del arriba descrito caldo de verduras, y otra de cigalitas y de pescado, en concreto, de pescadilla, y cuando no las había, de merluza.

El caso es que este gazpachuelo gustó tanto en su versión agraciada por la incorporación del noble vino, que otros clientes de la casa comenzaron a imitar la operación y el plato acabó siendo inmortalizado con el bello nombre de Sopa Viña AB. De hecho, y volviendo al discurso de la familiaridad gastronómica, la Sopa Viña AB es un clásico de la cocina navideña en Málaga. Leyendas aparte,

hay una larga tradición de agraciar los platos de cuchara con un elixir que los achispe, ahí están, entre otros, el conocido consomé al jerez o el antes referido gazpachuelo con absenta documentado por Mapelli.

Quiero terminar este artículo retornando al clasicismo de este plato malagueño del gazpachuelo, recordando unas palabras del citado historiador Jesús Moreno Gómez, doctor en gastronomía por la Universidad de Málaga, y gran estudioso de nuestra cocina y los alimentos patrimoniales malagueños. Moreno Gómez declara que el gazpachuelo ya ha superado su modesto origen y alcanzado valor gastronómico, gracias a su elegante blancor, suave textura y muy bien resuelta ligazón con la mayonesa, armonía de sabor con el pescado blanco y los pequeños crustáceos pelados, más la gracia que le aporta un chorreoncito de amontillado. «Un plato de lujo que, desde su sencillez, Málaga ofrece a la cocina universal».

Bibliografía

- Alcaide de la Vega, Juan (1972). *Gastronomía antequerana*. Sevilla: Gráficas del Sur.
- Mapelli, Enrique (2000). *Papeles de gastronomía malagueña*. Málaga: Editorial Arguval.
- Sánchez Gómez, Fernando (2019). *Gazpachuelos de Málaga*. Málaga: Centro de Ediciones de la Diputación de Málaga (CEDMA).



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATARITZA
ETA KONTSUMO SAILA

DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO

EUSKADI

BASQUE COUNTRY



EUSKAL GASTRONOMIA AKADEMIA
ACADEMIA VASCA D GASTRONOMÍA