

► los precavidos españoles. Cuando llegaron de las lejanas tierras tenían un color amarillo dorado, por lo que los italianos los llamaron *pomodoro* (manzana de oro). Con este nombre triunfaron en Italia, pero en España tardaron más tiempo en ser aceptados. Ahora cuesta creerlo porque los cultivamos todo el año y somos fanáticos del tomate en todas sus vertientes y presentaciones.

El producto que sí que triunfó con celeridad fue el chocolate. Las damas de la corte encontraron muy chic el hecho de tomar chocolate caliente, con vainilla y azúcar. Tanto les gustaba que lo ingerían a todas horas y con cualquier excusa. El rezo del rosario se hacía eterno, tantas horas sin tomar chocolate..., hasta el punto de que las nobles damas consiguieron que los obispos determinaran que el chocolate, al ser líquido, no rompía el ayuno. A partir de aquel momento, en las iglesias, la banda sonora a la hora del rosario combinaba el tintineo de las cuentas con el tintineo de las cucharillas, removiendo el espeso chocolate de las jicaras.

Finalmente, tras toda una serie de anécdotas, el tomate, las judías, los pimientos, la patata, el maíz, el pavo y el cacao fueron integrados en nuestros platos, tomando cada vez más relevancia hasta el día de hoy que son estructurales en nuestra dieta cotidiana.

¿Cómo sería nuestra cocina sin el descubrimiento de América?

Color Los alimentos que llegaron de América tintaron los platos españoles de un intenso color rojo, debido tanto al tomate como al pimiento. Nuestra cocina tenía un color blancuzco, en el caso de los guisados, o marrón tostado, en el caso de los asados, quizás aderezado con un toque verde, tributo del perejil.

Sabor La cocina precolombina tenía el dulce como contrapunto predominante en los platos principales. Tanto era así que no se sabía cuándo empezaba el postre y cuando terminaba el ágape. La miel y la fruta eran las responsables del dulzor de los platos, que contrarrestaba los sabores potentes, como el bacalao o la caza.

Aroma No podemos reproducir el aroma de los platos de aquella época, pero si hiciéramos una aproximación, veríamos, o mejor dicho oleríamos, aromas a bosque, a asados, a frutas frescas y a pastas dulces con base de frutos secos.

Aunque la creencia popular es que nos hubiéramos perdido gran cantidad de sabores sin los productos llegados de América, la opinión de algunos expertos en historia de la gastronomía es que quizás también hemos perdido cantidad de sabores con la incorporación de los alimentos del Nuevo Mundo, puesto que nuestra cocina se ha unificado, bajo la dictadura del tomate y la patata, que probablemente arrinconó otros tubérculos que tenían presencia generalizada, así como una gran variedad de nabos. Los nuevos alimentos americanos no se sumaron a los que tenían presencia consolidada en nuestro país, sino que acabaron desbancándolos. ■

Gazpacho andaluz

Las sopas frías medievales eran muy populares en verano. La necesidad de hidratarse y alimentarse en los cálidos meses de verano, mientras se trabajaba en el campo, hizo de la sopa fría de hortalizas uno de los platos más deseados. Teniendo en cuenta que las verduras que se requieren para las sopas frías deben contener mucha agua, deberíamos incluir sandía o melón. El toque picante del pimiento lo sustituiríamos por una mayor presencia de ajo, consiguiendo un resultado entre un gazpacho y un ajoblanco, pero también con el complemento de los rábanos, una hortaliza que aporta frescor y sensación de picante

Gazpacho 'colorao' sin tomate

Media sandía
Un puñado de cerezas
Unos cuantos rábanos
Dos pepinos
Una cebolla tierna
Dos dientes de ajo
Un puñado de almendras crudas
Aceite de oliva
Vinagre de Jerez
Un poco de jengibre fresco
Un par de clavos de olor
Sal

Escaldamos las almendras para retirarles la piel. Trituramos la sandía junto con las cerezas, el pepino, los rábanos, la cebolla, el ajo, los clavos y las almendras. Emulsionamos con aceite de oliva, sal y, posteriormente, el vinagre. Alargamos con agua hasta conseguir la textura deseada. Enfriamos y servimos acompañado de unos dados de pan frito y un poco de ralladura de jengibre fresco



Una propuesta de gazpacho sin su ingrediente tradicionalmente más importante: el tomate

LOS NUEVOS ALIMENTOS ELIMINARON ALGUNOS LOCALES, COMO LOS NABOS

EL COLOR DE LOS PLATOS PASÓ DE BLANCO Y TOSTADO A ROJO Y GRANATE

Pan con tomate

En cuanto al pan con tomate, el clásico tentempié catalán, podría tener un riquísimo sustituto con las fresas.

Pan con fresas

Un par de rebanadas de pan de pueblo del día anterior
8 fresones maduros
Aceite de oliva y sal

Tan sencillo como untar las rebanadas de pan con los fresones maduros. Lo acabamos con aceite abundante y sal al gusto.