Gaspatxo i caspa

Gastronomia | 19/06/2024 | 19:40



Els gaspatxos valencians i manxecs són un plat totalment diferent

Ingredients (8 persones)

700 g de tomàquets vermells

1 pot petit de concentrat de tomàquet

1 pebrot verd

1 pebrot vermell

1 cogombre

4 llesques de pa sec

4 grans d’all

2 cebes

2 branques d’api

5 cullerades d’oli d’oliva

2 cullerades de vinagre

Sal

Pebre

Preparació

Aquesta recepta, que els francesos escriuen "gaspacho" (igual que escriuen "garbansos"), demostra la seva fama pel fet d’aparèixer en un llibre titulat La bonne cuisine française, cosa que indica l’amplitud de mires de certs autors o editors. I, sobretot, de certs cuiners-autors, que tiren pel dret, sense documentar les receptes que publiquen (a Catalunya, per cert, en tenim un exemple il·lustre).

A part d’aquesta curiositat, el més sorprenent és la recepta, tant per la presència de dos ingredients insòlits (l’api i el doble concentrat de tomàquet) com per l’execució, la presentació i el seu resultat visual. L’execució: es diu que el dia abans s’han de tallar les verdures; un cop reunides, a daus, en un bol, amb trossos de pa i l’amaniment, s’ha de deixar reposar durant 24 hores més! Res de morter ni de minipímer, ni de verdures fresques. El resultat és indescriptiblement horrorós, tant per la tècnica, la maceració desconsiderada com per la presència de l’api i del doble concentrat de tomàquet.

Segons el Larousse Gastronomique (l’enciclopèdia de referència dels gurmets), el “GASPACHO” (sic) és un “potatge espanyol a base de cogombre, de tomàquet, de ceba i de molla de pa amanit amb oli d’oliva i all, que hom menja fred”. Ens n’explica, a continuació, variants que assegura

típiques d’Andalusia, altament surrealistes: amb brou de vedella, ametlles, nata, farina de blat de moro, maonesa, etc. Cita, finalment, Marta Brunet, autora xilena d’origen català, que parla d’una curiosa recepta de gaspatxo, típicament espanyola, cuita al sol.

Finalment, hi ha els gaspatxos valencians, ben diferents i similars als de la Mancha, i els gaspachos portuguesos. La raó del nom, en les tres llengües, és un mot mossàrab relacionat amb tros de pa (Coromines), que ha donat “caspa”.

Els gaspatxos valencians i manxecs són un plat totalment diferent: es fan a base de carn guisada, un sofregit que inclou pebrella (herba endèmica a les comarques d’Alacant) i una coca de pa àzim o sense llevat, que el gaspatxo original andalús també portava. En un viatge a Algèria, a la localitat del sud, Biskra, hi vaig descobrir un plat anomenat Chakchouka, que és gairebé idèntic als gaspatxos valencians. Aquesta ciutat era de població berber, i per tant aquí tenim l’origen del plat.

Autor: Jordi Folquer

https://gironanoticies.com/noticia/241089-gaspatxo-i-caspa.htm