

# DEL VERSO A LA MESA

## FROM POETRY TO THE TABLE

escribe **Luis Palacio** (editor de *agendadecocina.es*)

o son muchos los poetas que se atreven a llevar a sus versos algo tan prosaico como los alimentos y las recetas. Alfonso Canales lo ha hecho al aventurarse con su soneto *El ajoblanco*: “Pon veinte almendras mondadas/y cuatro dientes de ajo;/añádele el agasajo/de unas migas asentadas/de pan de hogaza, empapadas...”. Pero es que Alfonso Canales es malagueño y Málaga, la patria del ajoblanco. Una patria, todo hay que decirlo, no indiscutida ya que otras provincias del oriente andaluz —como Almería o Córdoba— e, incluso, de Extremadura le disputan el honor.

Se trata de un plato de origen inequívocamente humilde ya que se prepara con muy pocos ingredientes y sin necesidad de fuego. Incluso, para aquellos casos a los que ajo, almendras, aceite de oliva, vinagre, agua y pan seco (ingredientes del ajoblanco) resultaban caros, la receta admitía variantes más baratas sustituyendo las almendras por habas secas.

Al no cocinarse, el secreto del ajoblanco residía, y reside, en el majado de los ingredientes y en la mezcla con el aceite, el vinagre y el agua para, desde una emulsión, llegar a la crema fría final, tan adecuada para combatir los calores de la zona.

Como tantos platos de origen humilde, su origen se pierde en el tiempo y hay quien busca sus raíces en la Biblia o en las mesas romanas del siglo XV con la denominada ajada blanca, plato similar, si bien no incluye aceite. En España, el ajoblanco ya dejó rastros en la literatura picaresca del XVII cuando en *La vida y hechos de Estebanillo González, hombre de buen humor*, se lee: “Comimos al mediodía un gazpacho que me resfrió las tripas y a la noche un ajoblanco que me encalabrino las entrañas”.

### ALTA COCINA

Lo que es cierto es que el ajoblanco —ese entrante que, como los gazpachos, se encuentra a medio camino entre la sopa y la crema— ha sabido desarrollarse y ganar protagonismo en la gastronomía actual. Partiendo del añadido inicial y típico de las uvas moscatel o los trozos de manzana, se fue desarrollando la receta hasta llegar a elaboraciones tan sofisticadas como el ajoblanco de coco con vieiras templadas y manzana ácida asada o el ajoblanco de sepia, vieira y hongos que ofrecen algunos restaurantes.

Lo que ya no está tan claro es si el plato ha logrado extenderse por la gastronomía española, como lo ha hecho el gazpacho, o bien ha quedado preso de la admonición lanzada por Ángel Muro cuando en *El Practicón* escribió que el ajoblanco, como el alioli o el mismo gazpacho, no superaba el listón de los condimentos regionales “que por más que se quieran imponer no pueden salir de sus casillas, ni alejarse de sus campanarios”.

Pero al viajero y al comensal la expansión geográfica del plato le importa poco y, como remata Alfonso Canales en su soneto: “Al producto dale plaza/ en cuenco, a mesa y mantel/— éste de lino, y aquél/de fino barro o madera—./Después añada el que quiera/dulce uva moscatel”.

There are few poets who have dared to put into verse such ordinary things as food and recipes. Alfonso Canales entered this territory with his sonnet *El ajoblanco*: “Add twenty almonds peeled/and cloves of garlic four;/pay it the compliment/of some crumbs of loaf/well soaked...”. But then Alfonso Canales was from Malaga, and Malaga is the home of *ajoblanco*. It has to be said that this provenance is not undisputed, since other provinces in the Andalusian east, like Almeria and Cordoba, and even Extremadura, claim the honour.

Whatever its origin, we are talking about a humble dish. It has few ingredients, and needs no cooking. The ingredients are traditionally these: garlic, almonds, olive oil, vinegar, water and dry bread. If necessary, the almonds can be replaced with dried broad beans, thus making an economic dish even more basic. Since there is no cookery involved, the secret of *ajoblanco* lay, and still lies, in the way the ingredients are crushed together and in the mixture of the oil, vinegar and water emulsion to create the creamy, cool final product that is so welcome in the heat of summer.

As with so many dishes of humble origin, its full history is unknown. There are some who have sought its roots in the bible, or on 15th-century Roman tables in the so-called *ajada blanca*, which is similar, despite being an oil-free dish. However, the tracks are there and *ajoblanco* has left its mark on the picaresque literature of the Spanish 17th century. In *La vida y hechos de Estebanillo González, hombre de buen humor* we read: “At midday we ate a gazpacho that brought a chill to my stomach, and at night an *ajoblanco* that disturbed my very guts.”

### HAUTE CUISINE

One thing is for certain, the *ajoblanco* -that starter which, like gazpacho, is something between a soup and a puree- has been changing and has begun to win admirers in the world of contemporary gastronomy. Departing from the traditional additions of muscat grapes and slices of apple, we have now reached levels of sophistication whereby coconut *ajoblanco* with warm scallops and roast crab apple or *ajoblanco* of cuttlefish, scallops and mushrooms are on the menu at some restaurants.

Something that is not yet clear is whether the dish has managed to establish itself across the nation, as gazpacho has done. Or perhaps the situation is still as Angel Muro stated in *El Practicón* when he wrote that *ajoblanco*, like alioli and gazpacho itself, is no more than a regional food, “that, however much people want it to, cannot rise above its lowly status, or leave its village roots behind.”

However, for gourmets who don't mind travelling, the dish's geographical dissemination is of little importance, and the last word on the subject must go to Alfonso Canales: “Put the end result/in a bowl of earth or wood,/on a table with a cloth/of linen made./Then add, if you wish,/sweet muscat grapes.”