



GASTROPOÉTICA (2) RECETARIO TÍPICO MALAGUEÑO. -SOPA PEROTA-

*“Cocinero, cocinero, enciende bien la candela
y prepara con esmero un arroz con habichuelas
cocinero, cocinero, aprovecha la ocasión
que el futuro es muy oscuro que el futuro es muy oscuro
trabajando en el carbón.”*

“Cocinero. Antonio Molina”

Segunda jornada gastronómica dedicada a los platos típicos malagueños en el Guiso-Bar “La Cosmopolita”. En Calle Denis Belgrano, 3.

Entrañable fue la reunión de rapsodas con su público, y fantásticas las dos lecturas que realizaron los poetas Paco Cumpián y Juan Miguel González de los dos poemas (obra ambos de éste último) acerca de los Garbanzos con Bacalao (la anterior edición) y de la Sopa Perota de Álora que ayer tuvimos el placer de degustar.

Al desamparo de la viola de gamba (apareció el músico –ya se sabe como son- a eso de las tres y media de la tarde, arguyendo que no le había sonado el despertador a las catorce horas, tal y como él había previsto) pero arropado por amigos y clientela, Juan Miguel González del Pino, una vez más, dispuso su genio creativo y lírico al servicio de los asistentes.



Yo, sinceramente, espero con ilusión que esta iniciativa no se quede en agua de borrajas; porque para mi, ya es cita mensual de obligado cumplimiento. Quedan por llegar las sopas cachorreñas y el gazpachuelo. Las berzas y las migas. Porra antequerana y ensalada de bacalao con naranjas. El ajoblanco y la sopa de tomate, el lomo en manteca colorá y las papas a lo pobre... Muchas más que desde ahora, conmino a Juan Miguel González del Pino que, fructifique o no esta iniciativa, dedique su talento a elaborar poemas referentes a cada una de estas recetas, para que estas dos entradas se transformen en serie y sección fija en este blog. Este blog que es tan suyo como mío.

Temíase el insigne, me dijo, que al grito de ¡Viva la Sopa Perota!, algún zascandil presente -en un arranque de poca originalidad- alzase la voz respondiendo con rima inadecuada. El llamado *Premio*, para que se me entienda. No obstante todo quedó en una obligada contención verbal y algunas sonrisas socarronas.

Agradezco al poeta y profesor Curro Fortuny (y a Juanmiguel) la aclaración y docta explicación a este pobre ignorante, del uso (en *patriota*) de la diéresis a la Gongorina manera -para evitar la sinalefa; esa especie de "*liaison*" a la francesa- y que cuadren las sílabas pretendidas en número adecuadamente

Agradezco también a mi muy querido amigo Rafael Pérez Peña – Doctor en Derecho, Economista y Cónsul de Portugal- su disertación ayer acerca de la palabra "*Madrevieja*" que se aplica a las alcantarillas en Málaga, y sus siempre estupendas recomendaciones literarias. Sólo le falta aprender a silbar algún bolero en portugués -al estilo González del Pino- para ser perfecto.





Aquí:

EL POEMA...

SOPA PEROTA

“Álora la bien cercada”,
cantaba el viejo romance,
más desde ahora, en mi lance,
serás la bien ensopada.
De sopa y vino almorzada,
entone con gentil nota
el ánimo patriota
su amor por lo popular,
y que se arranque a cantar:
¡Viva la Sopa Perota!

...

Otro Abril mas. Cómo huye
el tiempo, y de qué manera,
cómo en su hambrienta carrera
todo lo traga y engulle.
Avaro, no restituye
cuanto codicia y derrota
mas el alma manirrota
y sedienta de bondad
beber quiere eternidad
con vino y sopa perota

JUAN MIGUEL GONZÁLEZ





Ahora:

LA RECETA...



(Fuente: Málaga en la mesa.com)

En la receta que figura en el libro "Comer y callar" de María Pepa Estrada, se recomienda que el pan se "pique" a cuadraditos, aunque en el pueblo de Álora se suelen comer con el pan cortado en rebanadas.

En un artículo publicado en el diario SUR hace más de veinte años, se decía: "Pero... ¿qué son las sopas perotas? Como su nombre indica, es un plato propio de Álora y, sobre todo, de las gentes de su campo, de su Valle del Sol y de sus montes inmediatos.

Pero cómo las condimentan, ya es algo que hay que ir diciendo despacio, y además, apostamos algo a que nos equivocamos y tendrán que rectificarnos, pero bienvenida sea esa rectificación si de esa forma, quien quiera y desee, aprende a realizar tal condumio".

El articulista Rafael Montilla decía que los "perotes" las comían con un pepino bien pelado o con uvas. Calderón, un ilustre vecino de Álora, aconseja que, para comerlas, debe armarse la mano diestra de una buena cuchara y la siniestra de un pepino tierno, mediano y jugoso, de una aceituna aliñada, cebolla, naranja o rábano, según sean las disponibilidades de la estación. Sabemos que en algunos lugares también se acompañan con higos frescos.

Las sopas perotas constituyen, pese a su simplicidad, un ejemplo de la sabiduría de un pueblo a la hora de cocinar, que con tan sencillos ingredientes es capaz de elaborar un buen plato.



INGREDIENTES

1/2 Kg. de pan, 3 tomates, 4 huevos, 1 cebolla, 1 pimiento, 1 ajo, hierbabuena, azafrán, pimienta molida, aceite, sal

PREPARACIÓN:

- Se hace un refrito con los tomates, cebolla, pimiento, ajo, pimienta y azafrán.
- En un recipiente aparte, se hierve agua con un poco de sal, a la que se añade el sofrito y se deja cocer un rato.
- En una cacerola amplia, de mucha base, o en un lebrillo de barro, se colocan las rebanadas de pan asentado, juntas unas con otras, procurando que queden unidas, lo que puede conseguirse aplastándolas con la mano. Encima de ellas se disponen unas ramas de hierbabuena.
- Se vierte el caldo sobre el pan, de forma que quede completamente empapado y se sirve muy caliente.

Temporada:

Otoño-invierno

Nota Bene: El amable Jefe de Cocina de La Cosmopolita, trata de mojar el pan adecuadamente; de manera que no quede demasiado empapado ni tampoco seco. Fríe los huevos tratando de que quede la clara con encajes y la yema liquido-cremosa (que es como Dios manda) y después, los dispone encima de la Perota. Al servir las escudillas (buenas son a falta de lebrillos), rompe el huevo con la espumadera que usa para servir, y sirve una ración con la yema derramada sobre la sopa logrando el objetivo de que el comerlas sea “Placer de Dioses”.

Acompaña el Plato de Álora con rabanitos, naranja y guindillas verdes picantes.

