

04 – ELOGIO DEL ALMIREZ.

SOPA DE ALMENDRAS CON ESPÁRRAGOS.

Cuando suena el almirez, las doce están al caer.

El almirez¹ de bronce y sus antecesores los morteros² de madera, piedra, loza, mármol o hierro; así como todos los tipos de machacadores que en la historia han sido; desempeñaron en la cocina un papel tan importante como los cuchillos, los pucheros o los propios fogones, hasta que, a mediados del siglo pasado, las batidoras eléctricas comenzaron a suplantar su función y los fueron relegando al papel de objetos decorativos. Son tan antiguos que su origen hay que buscarlo en la prehistoria, como acredita su representación en las pinturas rupestres. En opinión del insigne paleoantropólogo Juan Luis de Arsuaga Ferreras, *el primer mortero de la humanidad fue la boca humana*; y, efectivamente, recuerdo que siendo yo adolescente, la prensa publicó la noticia de que el entonces famoso actor de cine Marlon Brando, despidió a su cocinero chino cuando descubrió que trituraba ciertos ingredientes masticándolos. Los paleolíticos utilizaban oquedades en las grandes piedras, para machacar hierbas, semillas o raíces, con cantos rodados. Desde el neolítico, un mortero o un almirez ha formado parte del ajuar de todas las cocinas, de las más pobres a las más acomodadas y, por cierto, también de todas las boticas. El objeto era tan valorado que, a partir de la Edad Media, los que se lo podían permitir, decoraban los suyos con las armas heráldicas de la familia, el nombre de los propietarios, motivos religiosos e incluso la fecha de fabricación.

¹ Del árabe hispano *almirhás*.

² Del latín *mortarium*.

Al tratarse de un utensilio de bronce y, en consecuencia, relativamente caro, cada mujer tenía el suyo que iba pasando de madres a hijas. El nuestro, que aún seguimos usando para hacer los majados, lo heredó mi esposa de su abuela que a su vez lo había heredado de la suya. Se fabricó en la primera mitad del siglo XIX... ¡y sigue funcionando de maravilla! De manejo sencillo e intuitivo no requiere manual de instrucciones, limpio, estético, funcional, ecológico, no consume energías contaminantes ni genera residuos tóxicos... en fin, un primor. Y dentro de otro par de siglos, seguirá funcionando igual de bien.

Sopa de almendras con espárragos

Las almendras son un producto muy utilizado en la cocina granadina tradicional. La sopa de almendras fue y sigue siendo un clásico a la hora de la cena, en las casas en las que se conserva la costumbre de cenar sopa que son cada vez menos, porque la tendencia actual es hacer cenas ligeras y porque cada día le dedicamos menos tiempo a cocinar, aunque esta última razón se suela omitir pudorosamente.

Esta sopa no es más que una salsa de almendras, pero convenientemente diluida. Se acompaña de panecillos hechos con *huevo batido, un chorreón de leche, sal, azafrán, un picadillo de ajo y perejil, y pan rallado que se añade poco a poco hasta obtener una consistencia espesa pero no compacta. Se toman cucharadas de esta masa y se fríen en aceite bien caliente.* Estos panecillos que en casa de mis padres llamábamos “engañabobos”, se añaden a la sopa una vez que esté el fuego apagado.

También se hace para reciclar albóndigas en salsa de almendras que hayan sobrado, o que se hayan reservado expresamente para este propósito. En ese caso la salsa se alarga hirviéndola con agua o

caldo; se rectifica de sal y se sirve con dos o tres albóndigas por comensal en vez de panecillos.

Sin embargo a mí, el sabor de esta sopa, siempre me había sugerido una buena avenencia con los espárragos verdes, y la experiencia, que es la madre de la ciencia, vino a darme la razón. He aquí mi receta.

Para hacer la sopa se fríen un diente de ajo, una docena de almendras y una rebanada de pan asentado, de un centímetro de grosor.

Se machacan junto con un diente de ajo crudo, pimienta negra en grano, sal y un poco del aceite de la sartén.

Mientras tanto, se lleva a ebullición un litro de caldo de pollo y se le añade el machacado y azafrán. A falta de caldo casero, puede usarse de pastilla.

Se añaden los espárragos verdes bien lavados y se dejan hervir hasta que estén tiernos pero firmes, que es el punto que los italianos intitulan “al dente”.

Para cortar los espárragos basta con doblarlos; ellos solos se parten por el lugar adecuado. La parte inferior se desecha y la superior se aprovecha.

Por último, se escalfa un huevo por persona y se sirve.

También se pueden añadir patatas cachadas, es decir, troceadas en cachos (cachelos dicen los gallegos), y convertir el plato en una comida de enjundia. Se acomodan perfectamente al sabor, puesto que quedan como las patatas en ajopollo. Según el tamaño de los cachos, se pondrán al mismo tiempo que los espárragos o un poco antes.