

# Dieta Mediterránea

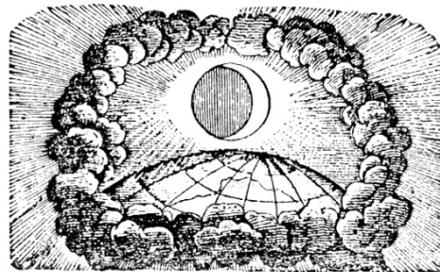
## *¡Un estilo de vida!*

-Granada, 24 de marzo de 2014-



ugr

Universidad  
de Granada



UNIV *eX*  
Secretariado de Extensión  
Universitaria

# El gazpacho

*de*

gañán a cortesano.

3.000 años de historia  
en la cocina mediterránea

-Granada, 24 de marzo de 2014-

René Descartes, *Discurso del método* (1637)

*Cogito, ergo sum* (pienso, luego existo)

Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto* (1825)

*Dime lo que comes y te diré quién eres*

Ludwing Feuerbach, *Esencia del cristianismo* (1841)

*El hombre es lo que come* (Der mensch ist was er ist)

Miguel de Unamuno, *Niebla* (1907)

*No cabe duda alguna. Edo, ergo sum!* (como, luego existo)

*Coquinamur, ergo sumus...* cocinamos, luego somos

# I. INTRODUCCIÓN - *Mediterráneo, mar civilizador*



# I.INTRODUCCIÓN - *Mediterráneo, mar civilizador*

❑ Mediterráneo: el mayor mar cerrado del mundo.

❑ Mediterraneidad: la franja de terreno que la rodea y que recibe influencias de sus zonas aledañas interiores:

✓ La franja norte y oriental de influencia continental.

✓ La franja sur de influencia desértica.

✓ La franja oriental de influencia atlántica.

❑ Mediterráneo o cuenca de civilización con un desarrollo de la alimentación paralelo al de la intervención humana en su medio:

✓ Grande para la existencia de productos autóctonos locales.

✓ Pequeño para permitir interrelación de productos alóctonos.

✓ Homogeneizada en espacios reconocidos: *silva* o bosque (caza y recolección), *saltus* o pastizal (pastoreo, caza y recolección), *ager* o zona agrícola (agricultura de secano) y *hortus* o huerto (agricultura de regadío).

# Coordenadas geográficas

Venecia : 44° N

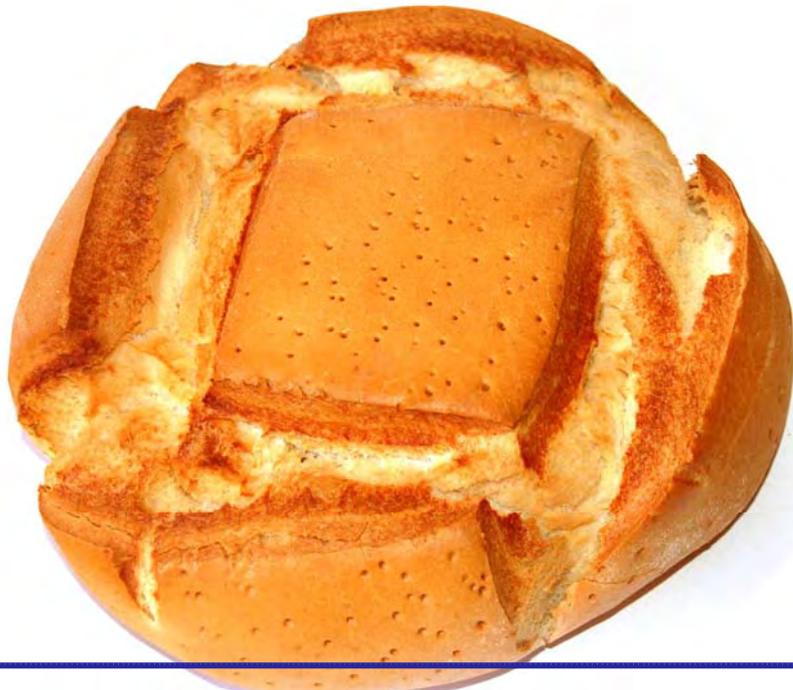
Gibraltar: 5° O

Beirut: 35° E

Golfo de Sirte  
30° S



- ❑ Sopas muy variadas de la cocina popular andaluza y extremeña a base de agua, pan, ajo, sal, vinagre y aceite, siendo el ingrediente invitado quien le otorga la peculiaridad.
- ❑ Puede ser fría (ingredientes crudos) o caliente (cocidos y/o fritos) según la estación del año.
- ❑ El gazpacho es la sintaxis que ordena y estructura toda frase culinaria en la gastronomía andaluza del verano.



- ❑ Las recetas tradicionales no son únicas, pero sí identitarias.
- ❑ Azorín. El artículo *Gazpachos* de *Con permiso de los cervantistas*:  
*¿Gazpacho o gazpachos? ¿Singular o plural? Los gazpachos son un guiso que nos sirve, como otros guisos, para determinar la idiosincrasia de las regiones españolas* <sup>(1)</sup>.
- ❑ El **DRAE**  
*Género de sopa fría que se hace regularmente con pedazos de pan y con aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y otros aditamentos...*
- ❑ J. Corominas  
*... en portugués caspacho. Origen incierto, quizá derivado del mozárabe, del prerromano caspa “residuo, fragmento” (...) por alusión a los pedacitos de pan y verdura que entran en el gazpacho.*<sup>(2)</sup>

(1) AZORÍN. *Con permiso de los cervantistas*. Biblioteca Nueva. Madrid, 1948

(2) COROMINAS, Juan. *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Gredos, 2000

*Un poco de arqueología culinaria...*



Mortero neolítico  
Museo de Navarra

❑ Antigua Mesopotamia: (1.600 a.C.) *Tablillas de Yale*

Gachas o *sipku* elaboradas con diversos tipos de harina: *isququ*, *saqu*, *pappassu* o *arsânu* que se ligaban con aceite, miel, semillas de sésamo <sup>(1)</sup>.

❑ La Biblia. *Libro de Rut* (1.010 a 931 a.C.)

*A la hora de la comida, Booz le dijo: "Acércate aquí; come de este pan y moja tu bocado en el vinagre". Rut se sentó al lado de los cosechadores y él le ofreció una porción de polenta. (II,14)*

<sup>(1)</sup> BOTTÉRO, Jean. *La cocina más antigua del mundo*.  
Tutquets, 2005



□ 1ª descripción P. Virgilio (70-19 a. C.) en su *Égloga II*:

*Nunc etiam pecudes umbras et frigora captant,*

Ahora el ganado busca la sombra y la frescura,

*nunc virides etiam occultant spineta lacertos,*

ahora se ocultan los lagartos verdes en las cambroneras,

*Thestylis et rapido fessis messoribus aestu*

y Téstilis para los cansados segadores en el calor tórrido,

*allia serpyllumque herbas contundit olentes.*

maja ajos, tomillo sanjuanero y hierbas olorosas.

□ Marco Gavio Apicio, L. IV - I, 3 (S. I)

*Aliter sala cattabia: panem Alexandrinum excavabis, in posca macerabis. Adicies in mortarium piper, mel, mentam, alium, coriandrum viridem, caseum bubulum sale conditum, aquam, oleum. Insuper nivem et inferes.*

Otra sala cattabia. Vacías el interior de un pan alejandrino, lo ablandas con **posca** (agua y vinagre). Añades al mortero pimienta, miel, menta, ajo, cilantro verde, queso de vaca salado, agua, aceite. Cubrir con nieve y servir.

□ ¿El *salmoriun* de las legiones romanas, abuelo del gazpacho...?

Aceite, pan, ajo, vinagre y agua fresca, con cualquier otra cosa como verduras o frutos secos: piñones o almendras...



*Fresco de una tahona de Pompeya (s.I d.C.)*

□ Apicio, Columela o Virgilio describen recetas de *Moretum*

*Majar en un mortero dos ajos con un poco de sal gruesa y mezclar después con hojas verdes de apio, un poco de cilantro, ruda o cualquier otra planta aromática. Puede aromatizarse con un poco de tomillo. Después incorporar queso de oveja o cabra curado, moviendo de forma circular la maza del mortero, hasta lograr una pasta con aceite de oliva y un chorreón de vinagre.*

*(de Appendix Vergiliana)*



Mortero romano  
(Museo Etnográfico de Granada)

□ La ‘amma: *comía un majado de pan, ajo, sal, aceite (de oliva), agua y vinagre con habas cocidas conocido como al-ful al-ziryabi* <sup>(1)</sup>.

□ Ibn Razin (Murcia 1227):

*... Se machacan muy bien las almendras descascarilladas y peladas hasta conseguir una masa de la consistencia del tuétano; luego se disuelven en agua...* <sup>(2)</sup>

*(cap. III. Sobre las gachas y purés)*



*Almirez (al-mihras). Madina Azhara (S. X)*

<sup>(1)</sup> AHMED TAHIRI. *Las clases populares en al-Andalus*. Sarriá, Málaga. 2003

<sup>(2)</sup> IBN RAZIN AL-TUGIBI. *Relieve de las mesas*. Trea. Gijón, 2007

# Sebastián de Covarrubias

## Tesoro de la lengua castellana y española (1611)

G A Z

433

**GAZAPO**, el conejo nuevo, está corrópido este vocablo, del nóbre Griego *Γαζαπος*, *dasypus*, y de allí *dasapo*; & corrópité *gazapo*, es lo mesmo que conejo en romance, y está cópústo de dos dicitones *Γαζο*, *dasý*, que vale hirtutú, & *πός*, *pos*, ab hirtis pedibus, porque el conejo, y la liebre tienen pelo en las pláts de los pies, y por esso corren con tanta velocidad, sin que ninguna cosa les ofenda. Antonio N. br. buelue, laurex. cis.

**GAZAPERA**, la madriguera, dóde se cria el gazapo, o el conejo. Agaza parle, tenderse de barriga en el hueco, como haze el gazapo quando está al sol, o quando se escóde del ruydo, estando fuera de la madriguera. Gazapillo, el que es nouecito.

**GAZNATE**, la caña del cuello, q está afida al pulmon, por la qual respira mos, y echamos la voz: y la q se forma en el (como las silauas, que empiegan en letras guturales) haze el sonido de *gach*. *gach. xach.* y por esso se dixo *gach mate*, y corrópítame *gaznate*, del sonido de esta pronouaciacion se dixo *gachir el pezo*, y *gazar* en anfar, interpolita *litera*. y *gazarido* nimas n. menos.

**GAZOFILACIO**, era en el templo de Gerusalé, vna arca, o zepo a donde el pueblo echaua su limosna para su reparo y sustentos: es nóbre Cópuesto de *Γαζα*, *gaza*, voz Persica, q vale opes, *φίλιξ*, & *quidquid possidetur*, & *φιλανθροπονιστος*, &c. inde *Γαζοφιλαιον*; *gazo-phylacium*. i. arca, vel quouis locus ubi res pretiosior seruat. L. Exc. Græc. do q esta dicion *gaza* sinifique las joyas ricas, y cosas preciosas, ay muchos exéplios. Virg. lib. i. Eneid.

*Castro virum, sabulæque, & Troia Gaza*  
*i. penonas.*

En la sagrada Biblia Esther c. 3. dize Amál al Rey Assuero, habiido del pueblo d los Indios, si tibi placet, decerne ut pereat, & decem millia talentorú appendá arcarijs *gaza tuæ*, & Ezech. c. 27. & Actorú. c. 8. Del *gazophilacio* se haze mucha mencion en la sagrada Escritura, lugares del viejo y nuevo Testamento.

Segunda parte.

**GAZPACHOS**, cierto genero de migas que se haze con pan tollado, y azeyte, y vinagre, y algunas otras cosas q les mezclan, con q los poluorizá. Esta es comida de segadores, y de gente gósera, y ellos le deuieron poner el nóbre como se les antojó: pero digamos traer origen de la palabra Toscana *guazo*, y *guazeto*, q vale *potage*, o *guisado* liquido con algunos pedaços de vianda cortados y guisados có el, y de *guazo*, *guazpachos*, o del verbo Hebreo *גזז* *gazz*; que vale *succidere*, *excidere*, por los pedaços en que parten y desmenuan el pã porque se remoge mejor.

**GELASIO**, vale tanto como *alegre* y *risueño*, a verbo Grieco *γελαιμασσω*, *rideo*, ha auido deste nóbre muchos santos, *Gelasio* Papa, y otros dos santos Martires *Gelasios*.

**GELVES**, Isla del Mar Mediterraneo, en la costa de Africa. Está corrópido el nombre de *Gerbi*, y otros la llaman *zerbi* antiguamente se llamó *menyx*, y *Menyx*. Los moradores della se dixeron *Lotophagites*, porq deuan má tenerse del arbolico dicho *Lotos*, y cuyá fruta era tan sabrosa, q a los forasteros q la comian hazia olvidar el cariño de la patria, y criauase en estas partes de Africa. Sobre esta isla puso cerco el Códice Pedro Navarro, lleuado en su cópañia *Adó* Garcia de Toledo, hijo del Duque d Alua, perdieróse por suertes saltado agua y vituallas, y ser por el Mes de Agosto, y la tierra tan calorosa y trabajosa de caminar, a causa de ser arenisca, murieron muchos de los nuestros, y entre ellos este grã cauallero, auido peleado acaualló, y apie, *valerosaméte*.

**GEMELOS**, los hermanos dos, nacidos de vn mismo parto, por ser *dobladoc*, por otro vocablo mas Castellano se llama *Mellizos*, quasi *Gemellizos*. Ya se go aduertido q a muchos vocablos les quitamos silauas, y lo usan mas q nosotros los Italianos, como cola por *Nicolao*, *chesco*, por *Franchesco*. Algunas vezes há nacido tres de vn parto, y se há logrados como fueró los tres. Horacios en Roma.

iii

ca

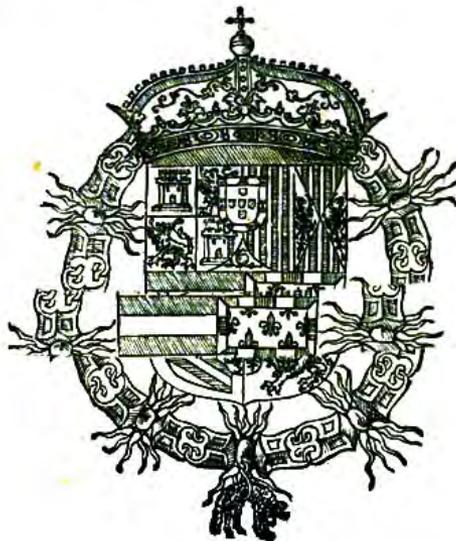
T E S O R O

# DE LA LENGVA CASTELLANA, O

E S P A Ñ O L A.

COMPUESTO POR EL LICENCIADO  
Don Sebastian de Cobarrubias Orozco, Capellan de su Magestad,  
Maestro escuela y Canonigo de la santa Iglesia de Cuenca,  
y Consultor del santo Oficio de la Inquisicion.

DIRIGIDO A LA MAGESTAD CATOLICA  
del Rey Don Felipe III. nuestro señor,



CON PRIVILEGIO.

En Madrid, por Luis Sanchez, impressor del Rey N. S.

Año del Señor, M. DC. XI.

Sebastián de Covarrubias  
*Tesoro de la lengua castellana y  
española* (1611)

433

**G A Z P A C H O S**, cierto genero de migas que se haze con pan tollado, y azeyte, y vinagre, y algunas otras cosas q̄ les mezclan, con q̄ los polvorizã. Esta es comida de segadores, y de gente grosera, y ellos le deuieron poner el nóbre como se les antojò: pero digainos traer origen de la palabra Toscana guazo, y guazeto, q̄ vale porage, o guisado liquido con algunos pedaços de vianda cortados y guisados có el, v de guazo, guaz pachos, o del verbo Hebreo *לִגְזַז*, que vale succidere, excidere, por los pedaços en que parten y desmenuçan el pã porque se remoge mejor.

(sic) **G A Z P A C H O S**, cierto genero de migas que se haze con pan tostado, y azeyte, y vinagre, y algunas otras cosas q(ue) les mezclan, con q(ue) los polvoriza(n). Esta es comida de segadores, y de gente grosera, y ellos le debieron poner el no(m)bre como se les antojò: (...)

# ◆ *Diccionario de Autoridades*

(Tomo VII. 1726)

(sic)

*GAZPACHO. Cierta género de sopa ó menestra, que se hace regularmente con pan hecho pedacitos, azeite, vinagre, ajos y otros ingredientes, conforme al gusto de cada uno. Es comida regular de segadores y gente rústica.*

**GAZOPHYLAZIO.** f. m. El lugar donde se recogian las limosnas , rentas y riquezas del Templo de Jerusalén. Es voz Griega. Lat. *Gazophylazium*. FONSEC. Vid. de Christ. tom. 2. cap. 14. La viuda que ofreció en el *gazophylazio* un cornado , ofreció mas en los ojos de Christo Señor nuestro , que todos los ricos de Jerusalén.

**GAZPACHERO.** f. m. El que lleva el gazpacho à los que están trabajando en el campo. Es voz mui comun en Andalucia. Lat. *Qui defert agricolis pulmentariam offam*.

**GAZPACHO.** f. m. Cierta genero de sopa ò menestra , que se hace regularmente con pan hecho pedacitos, azeite, vinagre, ajos y otros ingredientes , conforme al guito de cada uno. Es comida regular de segadores y gente rústica. Covarr. siente puede venir del Toscano *Guazzo* y *Guazeto* , que vale Potage ò guisado liquido. Lat. *Offa pulmentaria oleo , aceto allijque condita*.

**TOMO PRIMERO.**

QUE CONTIENE LAS LETRAS A.B.

CON PRIVILEGIO.

EN MADRID : EN LA IMPRENTA DE FRANCISCO DEL HIERRO, Impresor de la Real Academia Española. Año de 1726.

## *La literatura referente culinario*

### ◆ Cervantes (II Quijote, 1615):

*Mejor me está a mí una hoz en la mano que un cetro de gobernador; más quiero hartarme de gazpachos que estar sujeto a la miseria de un médico impertinente que me mate de hambre.*

Miguel de Cervantes. *El Ingenioso Caballero Don Quijote de la Mancha*. II-cap. LIII

## SEGUNDA PARTE DEL INGENIOSO CAVALLERO DON QVIXOTE DE LA MANCHA.

*Por Miguel de Cervantes Saavedra, autor de su primera parte.*

Dirigida a don Pedro Fernandez de Castro, Conde de Lemos, de Andrade, y de Villalita, Marques de Sarria, Gentil hombre de la Camara de su Magestad, Comendador de la

Encomienda de Peñafiel, y la Zarza de la Orden de Alcantara, Virrey, Governador, y Capitan General del Reyno de Napoles, y Presidente del supremo Consejo de Italia.



Año

1615

CON PRIVILEGIO,

En Madrid, por Juan de la Cuesta.

vendese en casa de Francisco de Robles, librero del Rey N. S.

fiá tiene dedicados para Dios, no solamente no aumenta el prouecho, pero por mil caminos viene el daño, como me sucedio esta noche, que yendo con mi macho à mano yzquierda por vna ladera arriba, yêdo yo à la parte de abaxo por animallo, deslizo, y cogiome debaxo: aunque no fue mucho el daño: porque pude facilmente salir, y dandole sopa en vino pudo subir, hasta que descubri en lo alto del cerro vn cortijo, donde me lleguè con toda la humildad del mundo; y aunque di muchos golpes, no me respondian: porque auia mucha gente, q̄ se auia juntado alli aquella noche por ser dia de Fiesta. Al fin di tantos golpes, que me respondió vn moço, y diziendole con la necesidad que venia, respondiome, que me fuese en hora buena: y tornando à llamar, acudiò el aperador del cortijo, que en todas sus acciones parecio ser muy hombre de bien, y abriendome la puerta, acudio à mi necesidad, y al cansancio de mi macho, y dixome: Perdona vueffa merced, que por estar dando voces sobre vna serilla de higos, que estos moços me auian hurtado, no pude responder tan presto. Pues si no es mas de por esso, dixè yo, no le dê pena, que yo le dirè quien se la hurtò. Angel serà vueffa merced, respondió el, y no hombre, si me dize esso. Dexeme reposar, dixè yo, y se lo dirè. Descansè vn rato, y mi macho cenò lo mejor que pudo, yo cenè vn muy gentil gazpacho, que cosa mas sabrosa no he visto en mi vida, que tanto tienè las comidas de bueno, quanto el estomago tiene de hãbre, y de necesidad. Fuera de que el azeyte de aquella tierra, y el vino, y vinagre, es de lo mejor que ay en toda la Europa. Auiendo cenado, y estando todos los moços al rededor, le dixè al aperador: Este dornajo, en que auemos cenado, ha de descubrir el hurto de los higos. Dixò vno entre dientes: Aun seria el diablo la venida del estudiante. Pedile al buen hombre vn poco de azeyte,

IS

RELACIONES  
DE LA VIDA DEL  
ESCVDERO MARCOS DE  
OBREGON.

AL ILLVSTRISSIMO SE-  
ñor Cardenal Arçobispo de Toledo, don Ber-  
nardo de Sandoual, y Rojas, amparo de la vir-  
tud, y padre de los pobres.

POR EL MAESTRO VICEN-  
te Espinel, Capellan del Rey nuestro señor  
en el Hospital Real de la ciudad  
de Ronda.

Año



1618.

CON PRIVILEGIO.

*En Madrid, Por Iuan de la Cuesta.*

*A costa de Miguel Martinez.*

Yendese en la calle mayor, a las gradas de S. Felipe.

◆ Vicente Espinel

De  
de

Descansè vn rato, y mi macho cenô lo mejor que pudo, yo cenè vn muy gentil gazpacho, que cosa mas sabrosa no he visto en mi vida, que tanto tienē las comidas de bueno, quanto el estomago tiene de hãbre, y de necesidad.

(sic) Descansé un rato, y mi macho cenó lo mejor que pudo, yo cené un muy gentil gazpacho, que cosa más sabrosa no he visto en mi vida, que tanto tiene las comidas de bueno, quanto el estómago tiene de hambre, y de necesidad.

(Descanso XVI)

RELACIONES  
DE LA VIDA DEL  
REY DON CARLOS DE

de Ronda.



Año

1618.

CON PRIVILEGIO.

En Madrid, Por Iuan de la Cuesta.

A costa de Miguel Martinez.

Vendese en la calle mayor, a las gradas de S. Felipe.

habia traído para este efecto, entreteniéndose con todos mientras se asó una pierna de carnero, se hizo una tortilla de torreznos, y se guisó una buena cazuela de estofado de vaca que con unas sardinas escabechadas, y una tajada de queso de postre, comenzando con su gazpacho de huevos duros, componia entre todo una cena substancial; sacando despues de levantados los manteles un plato de cebolletas con su salero al lado para echar la de San Vitoriano.

Entraron todos en la salita ó cuarto bajo, donde estaban tio y sobrino; sentáronse á la mesa, y cenaron con tanta paz y alegría, como ganas. Casi toda la conversacion de la cena se la llevaron el Familiar y Anton Zotes, siendo su asunto el regular entre labradores. Preguntóle aquel, cómo le iba de cosecha, y en qué estado tenia su serano? Respondióle este, que de cebada habia cogido poco por falta de aguas, y que si no fuera por tres arcales que eran linde del arroyo, apenas tendria para el gasto y para sembrar; que de morcajano estaba mal, y que de trigo esperaba que no fuese mala cosecha; porque sobre tener ya diez cargas en la patera, quedaban doce en la era, tres peces, tres parous, y otros dos montones, y en todavía estaban en la tierra

# HISTORIA

DEL FAMOSO PREDICADOR

## FRAY GERUNDIO

### DE CAMPAZAS.

ALIAS ZOTES;

ESCRITA POR EL LICENCIADO DON FRANCISCO  
LOBON DE SALAZAR,

Presbitero, Beneficiado de Preste en las Villas de Aguilar, y de Villagarcía de Campos, Cura en la Parroquial de San Pedro de esta, y Opositor á Cátedras en la Universidad de la Ciudad de Valladolid.

QUIEN LA DEDICA AL PÚBLICO.

TOMO QUINTO.

MADRID,

LIBRERÍA DE RAMOS.

1822.

◆Francisco de Isla

*Fray Gerundio de Campazas,  
alias Zotes (1757)*

**HISTORIA**  
DEL FAMOSO PREDICADOR  
**FRAY GERUNDIO**  
**DE CAMPAZAS.**

**ALIAS ZOTES;**

**ESCRITA POR EL LICENCIADO DON FRANCISCO  
LOBON DE SALAZAR,**

**Presbitero, Beneficiado de Preste en las Villas  
de Aguilar, y de Villagarcía de Campos, Cura  
en la Parroquial de San Pedro de esta, y Opo-  
sitor á Cátedras en la Universidad de la Ciudad  
de Valladolid.**

**QUIEN LA DEDICA AL PÚBLICO.**

**TOMO QUINTO.**

**MADRID,**

**LIBRERÍA DE RAMOS.**

**1822.**

se asó una  
pierna de carnero , se hizo una tortilla de  
torreznos , y se guisó una buena cazuela  
de estofado de vaca que con unas sardinas  
escabechadas , y una tajada de queso de  
postre, comenzando con su gazpacho de  
huevos duros , componia entre todo una  
cena substancial ;

*... se guisó una buena cazuela de estofado de vaca, que con unas sardinas escabechadas y una tajada de queso por postre, comenzando con su gazpacho de huevos duros, componía entre todo una cena substancial;*

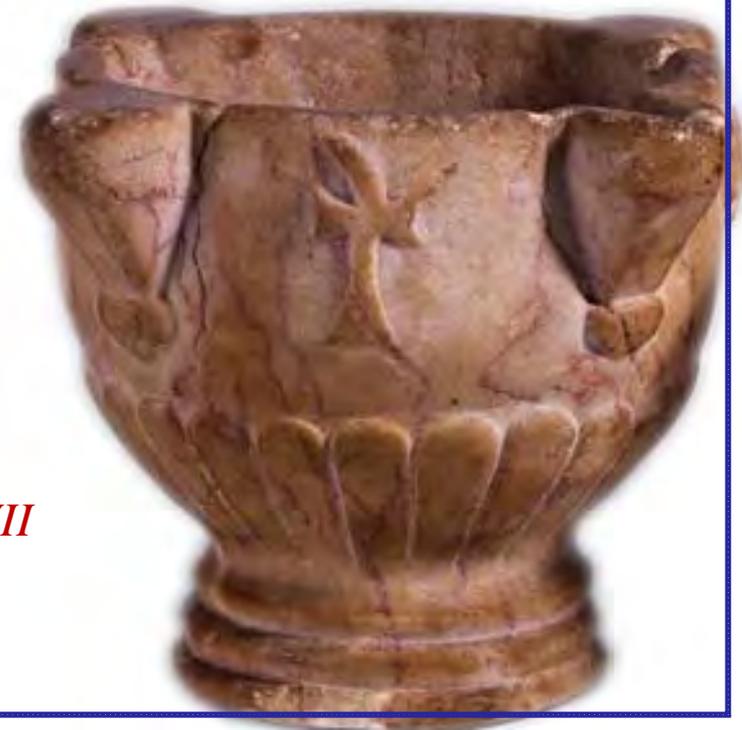
(Libro V. cap. IV)

◆ Leonardo Hansen

*Vida admirable de Santa Rosa* (1664):

*Gaspacho, vel potius gazpacho ab hispaniis vocatur jusculum sive pulmentarium ex oleo acto, sale, pan tuesto...*

(Gaspacho, o mejor gazpacho, es como llaman los españoles a un caldo o gacha hecho de aceite, sal, pan tostado...).



*Mortero del siglo XVII*

◆ Juan de la Mata

*Arte de la Repostería* (1755)

(sic) *El gazpacho más comun es el llamado Capón dé Galera, que se hace assi: Se tomarán las cortezas de una libreta de pan, sin el mehollo, ó miga, y tostadas, se mojaran en agua: despues se echaràn en su salsa, compuesta de espinas de Anchoas, y un par de Ajos, bien molido uno, y otro con su Vinagre, Azucar, Sal, y Aceyte, todo bien mezclado, dexando ablandar el pan en el ajo (...)*



# ARTE DE REPOSTERIA

EN QUE SE CONTIENE TODO GENERO  
de hacer

Dulces fecos , y en liquido , Vizcochos,  
Turrones , y Natas.

BEBIDAS HELADAS DE TODOS GENEROS,  
Rosolis , Mistelas , &c.

CON UNA BREVE INSTRUCCION  
para conocer las Frutas, y servir las crudas.

Y DIEZ MESAS, CON SU EXPLICACION,  
SU AUTOR

JUAN DE LA MATA, REPOSTERO EN ESTA  
Corte , natural del Lugar de Matalavilla , Concejo del  
Sil de Arriba , Montañas , y Reyno de Leon,  
y Obispado de Oviedo.

Año



de 1755.

CON LICENCIA. En Madrid : En la Imprenta , y Li-  
breria de Joseph Garcia Lanza, Plazuela del Angel,  
donde se hallará.

♦ Antonio Gutiérrez González  
*Manual de Diligencias* (1842)

*La cena constará a lo menos de una sopa de caldo de gallina, un par de huevos pasados por agua, una menestra, un guisado, un asado, una ensalada de gazpacho, dos postres, una copa de aguardiente y pan y vino a discreción.*

# MANUAL

DE

## DILIGENCIAS

POR

D. Antonio Gutierrez Gonzalez.



**CARRERA**

de Madrid á Granada y Málaga.



MADRID:

IMPRENTA Y FUNDICION DE D. EUSEBIO AGUADO.

1842.

◆ RODRÍGUEZ CAMPOMANES, Pedro  
*Discurso sobre la educación popular de los artesanos y su fomento.* Madrid (1775)

*En Andalucía, Extremadura, y la Mancha, ni hombres, ni mujeres aprovechan este fruto de las vacas; y consumen el queso y la manteca de Flandes, empleando el gazpacho, en lugar del suero. Tengo por sanísimo el gazpacho en el verano, y no intento reprobar su uso. Me duele el descuido, que se padece en el esquilmo de las vacas.*

*(Cap. XVII. De las ocupaciones mujeriles, a beneficio de las artes)*



*Almirez del siglo XVIII*

## *Primeros usos culinarios...*

- ♦ Tomate en fritura con pimientos<sup>(1)</sup>:
  - Hospital de la Sangre (1608)
  - Colegio Maese Rodrigo (1630)

*... en la pintura...*

*Fray Francisco y la cocina de los ángeles* (1646)

Bartolomé Esteban Murillo (Louvre)

---

<sup>(1)</sup> Hamilton, E. *What the New World economy gave the Old. First images of America: the impact of the New World on The Old*. Ed. Chiappelli. University of California Press, Los Angeles, 1976 (Vol 2. pág. 853-884)





□ ¿... un gazpacho?



Velázquez. *Cristo en casa de Marta y María* (1618) National Gallery, Londres

Y EL PRETENDIENTE.

105

gusta poco de ayudarse :  
y sobre todo esa dieta::-

MARQUESA.

Ayer desde el chocolate  
no tomé nada : es verdad  
que despues cené con hambre.

COMENDADOR.

¿Y qué cenó usted?

MARQUESA.

Un gazpacho  
de pepinos y tomates,  
una trucha en escabeche,  
algo de vaca fiambre.

¿Qué mas , Marquesa ? Un pastel,  
crema, buen queso de Flándes...  
ah... y unos callos , que estaban  
divinos : unos guisantes,  
y unas siete ú ocho peras  
verdes ( de aquellas que saben  
á madera ), y yo prefiero  
á pechugas de faysanes.

COMENDADOR.

Una cosa regular.

MARQUESA.

En llegando á una á faltarle  
la gana de comer , no hay

TEATRO,

Ó COLECCION

DE LOS SAYNETES,

Y DEMAS OBRAS DRAMATICAS,

DE D. RAMON DE LA CRUZ Y CANO,  
ENTRE LOS ARCADES LARISIO.

---

*Ætatis cujusque notandi sunt tibi mores.*  
Hor. Art. Poet.

---

TOMO VIII.



CON PRIVILEGIO.

MADRID EN LA IMPRENTA REAL.

1789.

*Primera referencia del tomate en un gazpacho*

Ramón de la Cruz. *Teatro o colección de los sainetes* (1789) - *El padrino y el*

**COMENDADOR.**

**¿Y qué cenó usted?**

**MARQUESA.**

**Un gazpacho  
de pepinos y tomates,  
una trucha en escabeche,  
algo de vaca fiambre.**

◆ Conde de Fernán-Núñez. *Vida de Carlos III* (1898)

*La cena (...) su sopa; un pedazo de asado, que regularmente era de ternera; un huevo fresco; ensalada con agua, azúcar y vinagre, y una copa de vino de Canarias dulce ...* (T. II. Cap. V)

◆ Benito Pérez Galdós. *Las bringas* (1884)

*... un gazpacho para la cena. Él lo sabía hacer mejor que nadie (...): “Dice que piquéis dos cebollas en la ensaladera... que no pongáis más que un tomate, bien limpio de sus pepitas... Dice que cortéis bien los pedacitos de pan... y que pongáis poco ajo... Dice que no echéis mucha agua...”* (cap. XXXIV)



# UN SERVILON Y UN LIBERALITO,

ó

TRES ALMAS DE DIOS:

NOVELA

**POR FERNAN CABALLERO.**



1863.

IMPRESA DEL ESTABLECIMIENTO DE MELLADO,

A CARGO DE D. JOAQUIN BERNAT.

Costanilla de Sta. Teresa, núm. 3.—Madrid.

—«¡esto es por la primera vez! Pero le prevengo á Vd., que si otra vez le encuentro con mi mujer, que... como me llamo José, y como espero salvarme, le llevaré hasta allí!» y le señaló un ventorrillo que se halla á un cuarto de legua. D. José, satisfecho con la reparacion que había dado á su ultrajado honor, se volvió á su casa. Añadian que desde aquella época databa el desquiciamiento de los hombros del héroe de la aventura.

Para principiar nuestra Relacion desde el principio,—como suele hacerse,—es preciso retroceder al año 1823, en cuya época estaban el castillo y sus habitantes idénticos á como los volveremos á hallar despues, y á como los hemos descrito. Hay personas que no tienen juventud, así como hay otras que son jóvenes toda su vida, no solo en su sentir sino hasta en su fisico; jóvenes arrugados, modernizados con modas de París, embalsamados con unguentos, encurtidos con esencias; á cuyos miembros no pesan, y á cuyas cabezas no sirven de lastre los años. Si á las primeras falta la fragancia de la primavera; á los segundos falta la madurez del otoño.

Como hemos dicho, el torreón del ángulo izquierdo servia de cocina á la familia del ex-maestro de escuela. Una noche de dicho verano, estaba Doña Liberata majando con el mayor ahinco, la miga, el ajo, la sal y el tomate para el gazpacho. Aunque no hubiese sido un poco sorda, la atencion profunda que prestaba á su faena, y los vigorosos golpes que daba

◆Fernán Caballero

*Un servilón y un liberalito o  
tres almas de Dios* (1863)

Una noche de dicho verano, estaba Doña Liberata majando con el mayor ahinco, la miga, el ajo, la sal y el tomate para el gazpacho.

◆ Ginés Alberola. *El Sochantre de mi pueblo*. Madrid. 1890.  
(Cap. VI)

EL SOCHANTRE  
DE  
MI PUEBLO  
POR  
GINÉS ALBEROLA



MADRID  
TIPOGRAFÍA DE MANUEL GINÉS HERNÁNDEZ  
Libertad, 16 duplicado  
1890

◆ Ginés Alberola. *El Sochantre de mi pueblo*. Madrid. 1890.  
(Cap. VI)

—Pues si esto ha de contribuir á mitigar en parte sus penas y á procurarle á su espíritu alguna tranquilidad, disponga de mí como mejor le plazca.

—Gracias, señor cura, gracias—dijo el maestro de escuela, al mismo tiempo que asía entre las suyas las manos del Sochantre y se las inundaba de besos y de lágrimas.

Terminada esta conferencia, el padre Francisco fué volando á su casa á disponer lo necesario para recibir en ella dignamente á Isabel. Eran las doce en punto de la mañana y la mesa estaba puesta. Ni las contrariedades pasadas, ni las satisfacciones presentes, habían hecho mella en el estómago del Sochantre, quien comió á dos carrillos los gazpachos valencianos que le sirviera solícita Magdalena, con apetito voraz, ó si queréis con ansia de avestruz. Verdaderamente hijo de su padre, del cual se contaba en la aldea haber muerto de un atracón de albaricoques, tras los gazpachos valencianos, que maldito si se parecen en nada á los gazpachos andaluces, muy sanos, muy frescos, muy agradables, pero poco nutritivos, la buena ama de llaves sirvió al señor cura una fritada de pollo con pimientos y tomates al uso de la tierra. El Sochantre, que, entre otras buenas

♦ Ginés Alberola. *El Sochantre de mi pueblo*. Madrid. 1890.  
(Cap. VI)

los gazpachos valencianos, que maldito si se parecen en nada á los gazpachos andaluces, muy sanos, muy frescos, muy agradables, pero poco nutritivos,

◆ Ángel Muro

*El practicón*

*Tratado completo de cocina*

(1893)

*Sopa fría española*

*Lo es en efecto todo gazpacho, pues consiste en un género de sopa que se hace regularmente con pedacitos de pan, aceite, vinagre, ajo y cebollas...*

**Comenta diversas formas; sólo una lleva tomate.**

# EL PRACTICÓN TRATADO COMPLETO DE COCINA

AL ALCANCE DE TODOS  
Y APROVECHAMIENTO DE SOBRAS

*Ilustrado con 240 grabados*

POR  
ÁNGEL MURO



MADRID  
1893



□ Gazpacho arriero, de la siega o cocina de habas (Córdoba).

◆ Juan Valera. *La cordobesa*: (1876)

*Las habas son el principal alimento de los campesinos de mi tierra. El guiso en que las preparan, llamado por excelencia cocina, es riquísimo. Dudo yo que el más científico cocinero francés, sin más que habas, aceite turbio, vinagre architurbio, pimientos, sal y agua, pueda sacar cosa tan rica como dicha cocina de habas preparada por cualquier mujer cordobesa.*

- El recipiente para elaborarlo: Dornillo o lebrillo.
- ◆ Salvador Rueda (1857-1933) *El gazpacho*:

*Se halla dispuesta la mesa  
bajo la parra del patio,  
y en el lebrillo, el gazpacho.  
Corro de gente curtida  
que cesó en el trabajo. (...)  
con vinagre, aceite y ajo.*

*Dornillos del siglo XIX*



## □ Los viajeros extranjeros



*Mortero del siglo XV*



*Almirez del siglo XVII*

◆Richard Twiss.

*Travels through Portugal and Spain in 1772 and 1773 (1775)*

(Viaje a través de Portugal y España en 1772 y 1773)

c78

TRAVELS THROUGH

foot, to go to Cadiz, in three days (the distance is eighteen leagues, or about seventy-two miles), myself riding my own horse, which had been twenty-three days in the stable at San Roque. We did not set out till noon, so that we only travelled three leagues that day, to the village de los Barrios, where there is no inn nor venta, but I prevailed on an old fruit-woman to let me pass the night on a large chest in her shop, having first placed some straw on it, and supped on *gaspacho*. This is an excellent kind of *soupe-maigre*, than which nothing can be more cooling or refreshing during the violent heats: it is made by putting a sufficient quantity of oil, vinegar, salt, and pepper, into a quart of cold water, and adding to it crusts of bread, garlick and onions shred small. The bread all over Spain almost rivals snow in whiteness, and is very delicious. Our hostess supplied us with plenty of fruit, and then obligingly smoked a *segar* with me. The beasts remained all night in the yard.

T R A V E L S  
THROUGH  
P O R T U G A L and S P A I N,

IN 1772 AND 1773.

BY

R I C H A R D T W I S S, Esq. F.R.S.

WITH COPPER-PLATES;

AND

A N A P P E N D I X.

L O N D O N,

Printed for the AUTHOR,

And Sold by G. ROBINSON, T. BECKET, and J. ROBSON.

MDCCLXXV.

◆Richard Twiss.

*Travels through Portugal and Spain in 1772 and 1773* (1775)

(Viaje a través de Portugal y España en 1772 y 1773)

e78

TRAVELS THROUGH

foot, to go to Cadiz, in three days (the distance is eighteen leagues, or about seventy-two miles), myself riding my own horse, which had been twenty-three days in the stable at San Roque. We did not set out till noon, so that we only travelled three leagues that day, to the village de los Barrios, where there is no inn nor venta, but I prevailed on an old fruit-woman to let me pass the night on a large chest in her shop, having first placed some straw on it, and supped on *gaspacho*. This is an excellent kind of *soupe-maigre*, than which nothing can be more cooling or refreshing during the violent heats: it is made by putting a sufficient quantity of oil, vinegar, salt, and pepper, into a quart of cold water, and adding to it crusts of bread, garlick and onions shred small. The bread all over Spain almost rivals snow in whiteness, and is very delicious. Our hostess supplied us with plenty of fruit, and then obligingly smoked a *segár* with me. The beasts remained all night in the yard.

Cené (...) *gaspacho*. Ésta es una especie de soupe maigre excelente, que no puede ser más reconstituyente o refrescante durante los calores intensos: esta se prepara vertiendo una cantidad suficiente de aceite, vinagre, sal y pimienta, en un cuarto de agua fría, añadiendo además mendrugos de pan, ajo y cebolla picados finos.

◆Cristopher Hervey en *Letters from Portugal, Spain, Italy and Germany in the years 1759, 1760, and 1761* (1785) escribe de los andaluces:



*Almirez, 1769*

L E T T E R S

F R O M

P O R T U G A L, S P A I N,  
I T A L Y A N D G E R M A N Y

I N T H E Y E A R S 1 7 5 9, 1 7 6 0, A N D 1 7 6 1.

B Y C H R I S T O P H E R H E R V E Y, E S Q.

V O L U M E T H E S E C O N D.

L O N D O N :

P R I N T E D B Y J. D A V I S, C H A N C E R Y - L A N E; F O R  
R. F A U L D E R, N E W - B O N D - S T R E E T.

M. D C C. L X X X V.

◆Cristopher Hervey en *Letters from Portugal, Spain, Italy and Germany in the years 1759, 1760, and 1761* (1785) escribe de los andaluces:

*Son además muy aficionado a un fruto llamado tomates, del que hacen puré, y comen con numerosas cosas.*

100      L E T T E R S      F R O M

name. Indeed the chief of Spanish cookery consists in boiling or stewing, for as the common people in these parts have few spits and no jacks, they rarely have any roast meat, and when they have it is turned by hand or by a dog. Nor do they much understand sauces. Saffron and honey is what they generally put to most things; saffron to their meats, and honey to their pastry. They are besides very fond of a fruit called *tomates*, which they mash, and eat with a number of things. We have some in England, where they go by the name of love-apples.

L O N D O N :

PRINTED BY J. DAVIS, CHANCERY-LANE; FOR  
R. FAULDER, NEW-BOND-STREET.

M.DCC.LXXXV.

◆ Mary Randolph  
*La ama de casa de Virginia* (1838)

THE  
**VIRGINIA HOUSEWIFE:**

OR,

METHODICAL COOK.

---

BY MRS. MARY RANDOLPH.

---

METHOD IS THE SOUL OF MANAGEMENT

---

STEREOTYPE EDITION,  
WITH AMENDMENTS AND ADDITIONS.

---

BALTIMORE:  
PUBLISHED BY PLASKITT, & CUGLE.  
218 *Market Street.*

.....  
1838.

◆ Mary Randolph

*La ama de casa de Virginia* (1838)

“Gazpacho español”

*Ponga un poco de galleta suave o pan tostado en el fondo de una ensaladera.*

*Ponga una capa de tomates en rodajas sin la piel y uno de pepinos en rodajas, espolvoreado con pimienta, sal y cebolla picada; repetir lo mismo hasta que el recipiente esté lleno; machacar algunos tomates bastante maduros, colar el jugo, mezclar con un poco de mostaza, aceite y agua y viértalo sobre él; preparar dos horas antes de servir (comer).*

#### GASPACHO—SPANISH

PUT some soft biscuit or toasted bread in the bottom of a salad bowl, put in a layer of sliced tomatos with the skin taken off, and one of sliced cucumbers, sprinkled with pepper, salt, and chopped onion; do this until the bowl is full; stew some tomatos quite soft, strain the juice, mix in some mustard, oil, and water, and pour over it; make it two hours before it is eaten.

#### EGGS AND TOMATOS.

PEEL the skins from a dozen large tomatos, put four ounces of butter in a frying pan, add some salt, pepper, and a little chopped onion; fry them a few minutes, add the tomatos, and chop them while frying; when nearly done, break in six eggs, stir them quickly, and serve them up.

#### TO FRICASSEE EGGS.

BOIL six eggs for five minutes, lay them in cold water, peel them carefully, dredge them lightly with flour, beat one egg light, dip the hard eggs in, roll them in bread crumbs, seasoned with pepper, salt, and grated nutmeg; cover them well with this, and let them stand some time to dry—fry them in boiling lard, and serve them up with any kind of rich, well seasoned gravy, and garnish with crisped parsley.

◆Théophile Gautier. *Viaje a España* (1840):

*Para hacer un gazpacho hay que llenar una sopera de agua; a ella se agrega un chorro de vinagre y después se ponen ajos, cebollas cortadas en pedacitos, rajadas de pepinos, algunos trozos de pimiento y un poco de sal. Se le añade pan cortado en pedazos, que así queda en remojo (...) El gazpacho se sirve frío. Los perros un poco refinados de nuestro país se negarían seguramente a meter su hocico en semejante comida.*

TEOFILO GAUTIER

redimen de ese trabajo embrutecedor que, en comarcas menos favorecidas, obligan al hombre a convertirse en una bestia de carga o en una máquina, y le priva de los dones de Dios: a la fuerza y a la belleza.

Experimenté una viva satisfacción al atar mi mula a los barrotes de la posada. Nuestra cena fué frugal; los criados y las criadas de la posada se habían ido a bailar y no había más remedio que conformarse con un gazpacho. El gazpacho es una comida que merece una descripción particular, y vamos a tratar de hacerla seguros de que si Brillat-Savarin la hubiese conocido se le hubiesen puesto los pelos de punta. Para hacer un gazpacho hay que llenar una sopera de agua; a ella se agrega un chorro de vinagre y después se ponen ajos, cebollas cortadas en pedacitos, rajadas de pepinos, algunos trozos de pimiento y un poco de sal. Se le añade pan cortado en pedazos, que así queda en remojo dentro de esta mezcla. El gazpacho se sirve frío. Los perros un poco refinados de nuestro país se negarían seguramente a meter su hocico en semejante comida. Sin embargo, es el plato favorito de los andaluces y las más lindas mujeres no tienen inconveniente en tomar grandes platos de esta sopa infernal. El gazpacho pasa por ser muy refrescante, opinión demasiado audaz. Hemos de declarar, sin embargo, que aun cuando la primera vez que se prueba parece mal, acaba uno por acostumbrarse a él y hasta por tomarlo con gusto. Como compensación providencial para tan parva comida tuvimos un excelente vino blanco de Málaga, del que vaciamos hasta la últi-

◆ William George Clark.

*Gazpacho: or, Summer months in Spain* (1850) (Gazpacho: o, los meses de verano en España)



*Almirez*  
*1<sup>a</sup> 1/2 S. XIX*

GAZPACHO:

OR,

SUMMER MONTHS IN SPAIN.

BY

WILLIAM GEORGE CLARK, M.A.

FELLOW OF TRINITY COLLEGE, CAMBRIDGE.

---

LONDON:

JOHN W. PARKER, WEST STRAND.

MDCCL.

◆ William George Clark.

*Gazpacho: or, Summer months in Spain* (1850) (Gazpacho: o, los meses de verano en España)

*It is a sort of cold soup, made of bread, pot-herbs, oil, and water.*

*Es una especie de sopa fría, hecha de pan, hierbas aromáticas, aceite, y agua.*



*Almirez*

*1ª ½ S. XIX*

## PREFACE.

---

I AM going to make, at the beginning of my book, certain apologies and explanations, which would have come more appropriately at the end. But custom, which prescribes a Preface, proscribes an Epilogue, thus leaving me no alternative but to cry ‘peccabo,’ and impudently demand absolution for a prospective offence. Nevertheless, I hope that my preliminary confessions may take the wind out of my critics’ sails.

First, as to the title: Gazpacho is the name of a dish universal in, and peculiar to, Spain. It is a sort of cold soup, made of bread, pot-herbs, oil, and water. Its materials are easily come by, and its concoction requires no skill. Many a time have I seen a whole family, old and young, provided each with a long wooden spoon, sitting round the bowl, and devouring its contents with infinite zest. My Gazpacho has been prepared after a similar recipe; I know not how it may please the more refined and fastidious palates



*Gazpachos*

*Pan, ajo, aceite*

*sal (vinagre)*

*más*

*Ingredientes crudos*

*De verano*

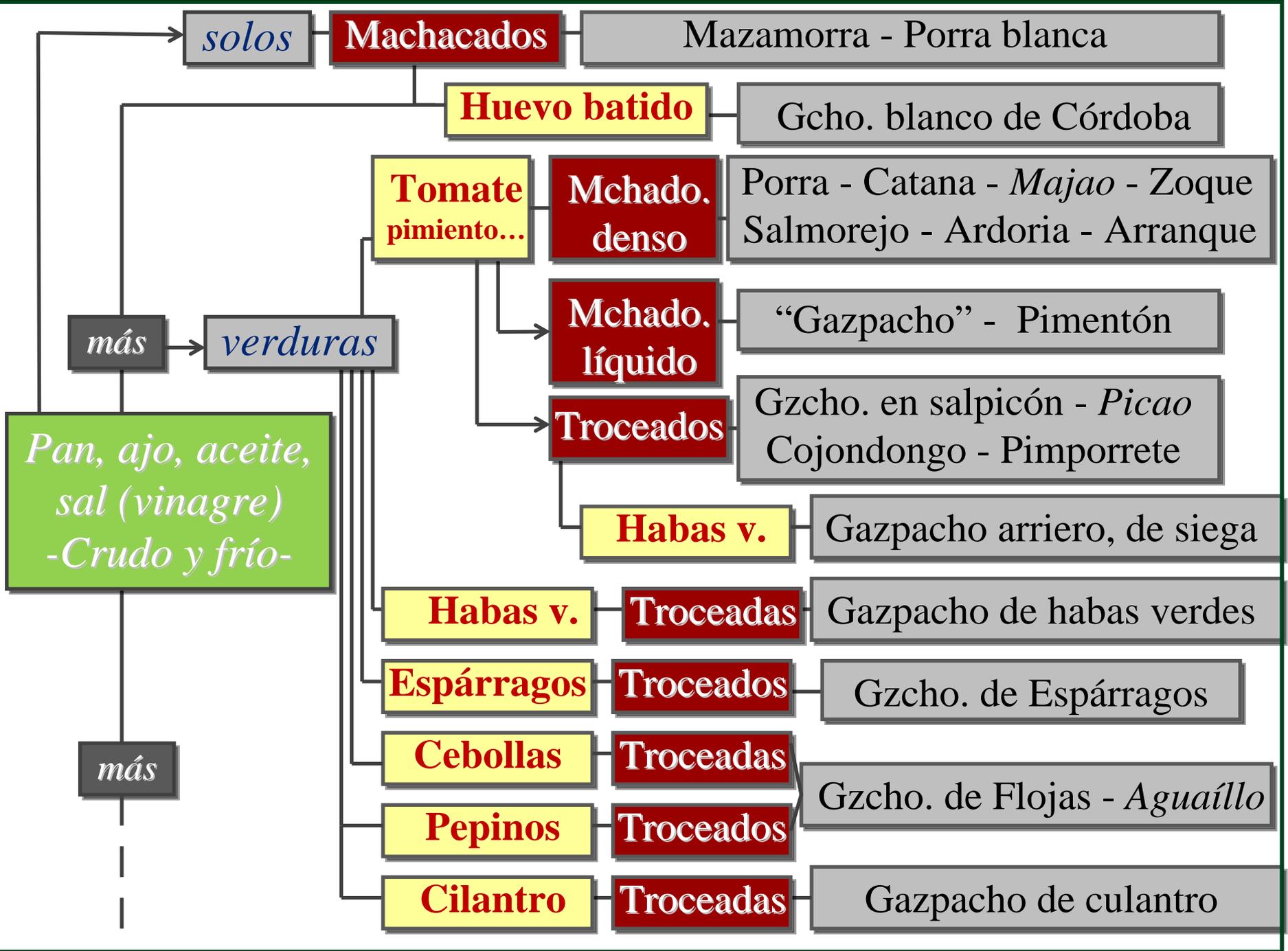
*más*

*Ingredientes cocinados*

*De invierno*



*Mortero. S. XIX*



*solos*

**Machacados**

Mazamorra - Porra blanca

**Huevo batido**

Gcho. blanco de Córdoba

**Tomate pimiento...**

**Mchado denso**

Porra - Catana - *Majao* - Zoque  
Salmorejo - Ardoria - Arranque

**Mchado líquido**

“Gazpacho” - Pimentón

**Troceados**

Gzcho. en salpicón - *Picao*  
Cojondongo - Pimporrete

**Habas v.**

Gazpacho arriero, de siega

**Habas v.**

**Troceadas**

Gazpacho de habas verdes

**Espárragos**

**Troceados**

Gzcho. de Espárragos

**Cebollas**

**Troceadas**

Gzcho. de Flojas - *Aguaílllo*

**Pepinos**

**Troceados**

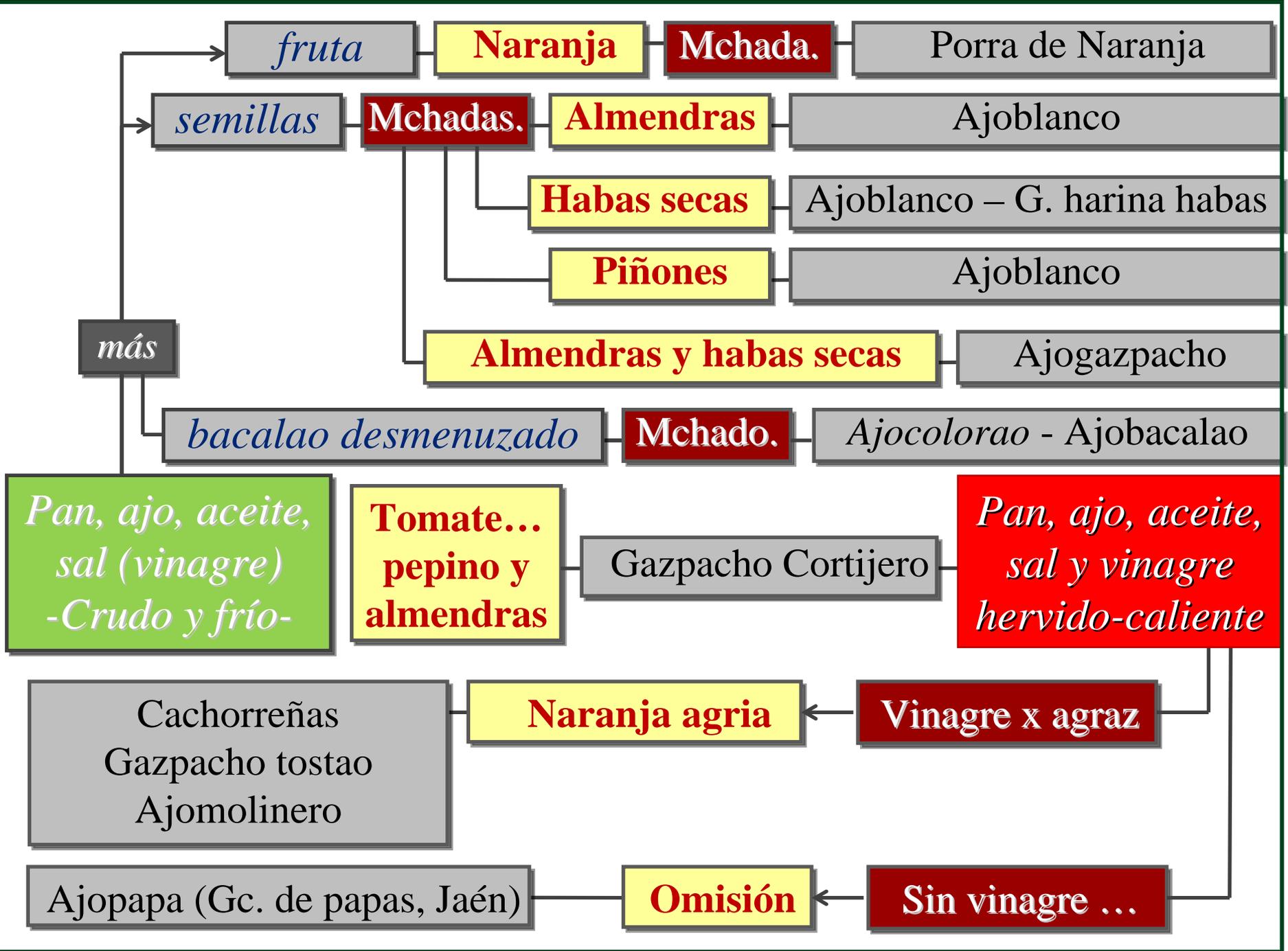
Gazpacho de culantro

*más*

*verduras*

*Pan, ajo, aceite, sal (vinagre)  
-Crudo y frío-*

*más*



*“Entre pueblo y  
populacho hay la  
misma diferencia que  
entre jamón y  
gazpacho”*

Proverbio popular



*¡Mi mortero!*

*¡¡Muchas gracias!!*