

La comida de los héroes



Guillermo Espinosa Estrada

Una clásica cena laconia

En la antigua Esparta se comía diariamente el famoso caldo negro. Ninguna receta ha llegado hasta nosotros, pero sí sus ingredientes. Siguiéndole los pasos a un platillo filipino similar —la llamada sopa dinuguan— y al caldo de manitas de puerco, hemos recreado esta piedra angular de la cocina clásica griega junto con un postre de la misma época. Se trata de una comida idónea para una reunión con historiadores —o académicos de cualquier programa de humanidades—, filohelenos o algún cretino que asegure aquello de que “todo tiempo pasado fue mejor”. Antes de comer encomiéndose a Heracles y honre la memoria de Leónidas, Dienekes, Pausanias. Gracias a la alta concentración de hierro de esta sopa se venció al imperio persa en la segunda guerra médica. Los atenienses aseguraban que sabía tan mal que los laconios prefirieron morir en la batalla de las Termópilas antes que seguir comiéndola.

Sopa negra

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Porciones: 4-6

Ingredientes

2 manitas de cerdo
2 tazas de sangre de cerdo o 1/4 kg
de moronga
1/4 de taza de vino tinto
1 cucharada de vinagre de vino
blanco
1 litro de agua
Sal

Modo de preparación

Vierta el agua, el vinagre y la sal en una cazuela a fuego alto. Corte las patas de cerdo transversalmente —justo ahí donde se dividen las pezuñas— y luego en ocho cubitos cada una. Cuando hierva el agua, agregue el cerdo a la cazuela y cueza a fuego lento. Añada finalmente el vino y la sangre, y deje que la sopa hierva un rato para que se sazone. Si no logra conseguir sangre de cerdo —algo enteramente comprensible—, compre un poco de moronga, córtela en cubos y licúela con un poco de agua. Se recomienda pasar el líquido por un colador al echarlo en la sopa. Sirva bien caliente.

Carnero cubierto de harina y miel

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Porciones: 4-6

Ingredientes

4-6 costillitas de carnero
Harina
Miel
Sal



Fotografías: Verónica Gerber Bicecci

Modo de preparación

Mientras deja hervir la sopa negra, tome las costillas de carnero, sálaselas y enharínelas. Después ponga aceite en una sartén al fuego, espere a que esté bien caliente y fríaselas por un buen rato. La carne debe quedar bien cocida. Cuando estén listas, acomódelas en un plato y báñelas en miel.

¡Importante!

El cerdo cocido no se pondrá suave; lo que realmente nos indica que la sopa está lista es el hedor: cuando la terrible peste a curtiduría ha sido sustituida por un discreto olor mezclado de fonda y carnicería es hora de servir. No se deje engañar por la apariencia del postre: sabe igualmente mal.

Acompáñelo con productos de la canasta básica laconia: vino, queso e higos, además de mucho valor.

Kalí óreksi! 🍷