

GAZPACHO DE "SEGAOR"

Hablar de formas de hacer un gazpacho y sus condimentos son muchas, a mi abuela María siempre se lo veía hacer de la misma manera. En tiempos donde "las minipimer", "turmix" o batidoras no existían y debido a los rigores del verano; a los segadores había que aplacarles, además de la sed, el hambre; aunque respecto a lo segundo mas bien lo que solían hacerles era engañarlos. Antes quiero matizar una cuestión: había gazpacho se segadores y de trilladores. En época de segar la



mies, entre mayo y junio, el gazpacho de los "segaores" no llevaba tomate y pepino; no lo hacía por una razón muy sencilla: no era época de ello. Quizás hoy parezca incomprensible que no haya tomates en una mesa en el mes de mayo, pero así era entonces. Sin embargo al gazpacho de los "trillaores" ya se le podía ver algún tomate, pero de los tempranos.

Estos son los condimentos que veía echar a mi abuela:

Ingredientes para una cuadrilla de segadores de seis personas.

- Tres litros de agua.
- Medio pan duro.
- Cinco tomates maduros.
- Un par de pepinos medianos.
- Aceite de oliva, vinagre, sal, (según gusto).

Preparación:

La preparación no es una cosa del otro mundo, tan solo con un pequeño secreto.

Se llena una perola con agua fresca (antes no se le echaban hielos). Se le añaden los tropezones de pan y se les echa el aceite de oliva encima (este es el pequeño secreto), se cortan los tomates en trozos gruesos y el pepino en rodajas después de pelado; se añade el vinagre, la sal y se revuelve con una cuchara de madera.

Por si la cuadrilla de segadores tarda el llegar, se pone al lado de los cántaros de agua para que no pierda el frescor. Al llegar todos comían de la misma perola, lo que llamamos "a gamellón".

Seguro que hoy día complicamos el gazpacho hasta el extremo de añadirle tal cantidad de cosas que si no te sabe bien le echas la culpa a que el tomate era de no se donde, que esta sal no sala, etc.

Aquellas zarceñas lo hacían tan simple como rico y eran capaces de apaciguar la sed y el hambre a unos hombres duros. ¡Vaya por ellas!