

Sopas

Fundación Alícia



Sopas

Fundación Alcía



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Fundación Alicia

© de las fotografías de interior: Becky Lawton

excepto pág. 33: © F. Guillamet

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Diseño y maquetación: Cèl-lula

Primera edición: marzo de 2020

© Editorial Planeta, S. A., 2020

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-21885-2

D. L.: B. 20.036-2019

Impresión: TG Soler

Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

Índice

Prólogo	7
Introducción	11
¿Qué es una sopa?	18
Sopas y cultura	21
Las sopas a lo largo de la historia	31
La vuelta al mundo de las sopas	40
África	41
América del Norte	41
América Central y del Sur	44
Asia Oriental	44
Europa Central, países nórdicos y Rusia ...	45
Mediterráneo	45
Oriente Medio y la India	46
Sureste Asiático	46

Sopas y salud	78
¿Cómo se hace una sopa?	82
Los ingredientes	84
Los procesos	93
Los utensilios.....	95
¿Qué pasa dentro de una sopa?	96
¿Qué pasa si...?	107
Algunos recursos para empezar y terminar una sopa	111
Decálogo (+1) de las sopas	119
Recetas	120
Glosario de procesos	340
Índice de recetas	343
Bibliografía	346

¿Qué es una sopa?

Una sopa es una elaboración culinaria líquida con una viscosidad variable que puede contener ingredientes sólidos. Según su definición, la etimología de la palabra *sopa* procede de la voz germánica *sūppa*, que significa pedazo o rebanada de pan que se empapa en un líquido. Sin hacer un examen exhaustivo de su etimología, parecería que en muchos países la voz germánica ha sido la mayormente adoptada: el alemán *suppe*, el inglés *soup*, el francés *soupe*, el griego *soúpa*, el islandés *súpa*, el sueco *soppa*, el italiano *zuppa*, el ruso *sup*, el coreano *supeu*, el javanés *sup*, el japonés *sūpu*, el suajili *supu* o el vietnamita *súp* son una muestra de ello.

Posiblemente, ninguna elaboración culinaria como la sopa representa mejor el carácter universal de la comida. Se trata de una elaboración culinaria que traspasa las fronteras y, por qué no, cualquier país del mundo podría reclamarla como patrimonio propio o, si se prefiere lo contrario, quizás estamos frente a lo que podría considerarse como un Patrimonio de la Humanidad. Su grandeza se evidencia porque todos nos asemejamos por el hecho de compartir la sopa como un patrimonio común, pero al mismo tiempo todos podemos tener una sopa que nos haga distintos y nos diferencie de los demás.

En el mundo existen infinidad de sopas, dando lugar a distintas recetas, con diferentes ingredientes, texturas más o menos espesas y un sinfín de maneras de consumirlas, ya sea en

frío o caliente; en boles o platos hondos; con cuchara, tenedor, pajita o como bebida; así como aperitivo, primer plato o plato único.

¿Qué consideramos una sopa?

Ante la multitud de posibilidades que nos ofrecen las sopas, es necesario preguntarse hasta qué punto consideramos una sopa como una elaboración gastronómica. De por sí, el caldo más sencillo se considera una sopa, y por eso, y por extensión, también llamaremos sopa a cualquier elaboración líquida más o menos espesa con un número indeterminado de ingredientes sólidos que la acompañen.

En la historia han existido varias clasificaciones de las sopas según sus características: los gastronomos franceses Marie-Antoine Carême o Auguste Escoffier ya las plantearon y, más recientemente, la Bullipedia reflexiona sobre cómo definimos los líquidos según el recipiente y la manera de tomarlos (por ejemplo: un zumo de tomate o una sopa de tomate).

Teniéndolas en cuenta, hay dos factores que influyen en la definición de lo que consideramos una sopa: la **textura** y las **proporciones** entre los ingredientes.

- **Textura:** encontramos sopas formadas solo por líquidos, ya sean más o menos espesas (un consomé, una infusión, una crema de verduras o un batido de frutas), y por lí-



quidos y otros ingredientes (un caldo con albóndigas, *ramen*...). Por tanto, una crema se consideraría sopa si se adapta a la forma del recipiente que la contiene. En cambio, un puré tiene la suficiente consistencia para mantener su forma y estructura, por lo que no se considera una sopa.

- **Proporciones:** se podría considerar como sopa desde un caldo hasta una sopa con ingredientes suspendidos que no superen la mitad del peso total de la sopa. Si encontramos más ingredientes sólidos que líquidos, la sopa dejaría de percibirse como tal, como se muestra en el primer bol de la fotografía anterior.

Sopas y cultura

La sopa, instrumento de cultura

Comer es un hecho habitual e inevitable y tiene una doble apreciación, históricamente discutida por las ciencias sociales, enmarcada entre el contraste naturaleza-cultura, donde, por un lado, se distingue una marcada característica biológica, si se quiere fisiológica, en la que ingerir alimentos es descrito como una necesidad básica que nos permite a los seres humanos obtener los nutrientes necesarios para garantizar la vida, pero al mismo tiempo el hecho de comer posee una fuerte connotación cultural y también simbólica. Deseamos un alimento u otro, deseamos un plato u otro en función del valor que le damos y del placer que es capaz de transmitirnos, y a su vez no ingerimos todo lo que se puede comer básicamente porque no todo nos gusta. Como no podía ser de otra manera, la sopa está sujeta a esta doble posibilidad de ser interpretada, como es su capacidad de nutrir a las personas y su capacidad de ser significativa culturalmente. Centrémonos así pues en el carácter cultural y simbólico de esta maravilla culinaria que ha dejado y sigue dejando esta impronta en la humanidad.

No es de extrañar que, por ello, la creatividad popular nos ensalce sus virtudes: «Siete virtudes tiene la sopa: es económica, el hambre quita, sed da poca, hace dormir, digerir, nunca enfada y pone la cara colorada». Incluso los más entendidos en las cosas del comer, los más distinguidos escritores, como lo fue el gastrónomo francés del siglo XIX Brillat-Savarin, otor-

garon a la sopa un papel relevante a la altura de las carnes, el pescado, las trufas, el azúcar, el café o el chocolate: «La sopa es alimento sano, ligero, nutritivo, que sienta bien a todos y alegra el estómago, preparándolo para recibir otras cosas y digerirlas.»

La comida y los alimentos en su conjunto tienen una gran capacidad evocativa. Enunciar un plato o percibir un olor activa la memoria, nos trae a la mente recuerdos, momentos vividos de experiencias tanto positivas como negativas, que son capaces de transportarnos en el tiempo y de revivir sensaciones. Cuando hablamos de la sopa, nos vienen a la mente momentos reconfortantes, de recogimiento en el hogar, combatiendo el frío a base de sorbos calientes, a menudo quemantes; también recordamos a los seres queridos, con más frecuencia a la madre o a la abuela. Es un recuerdo de cariño, entre la nostalgia y el reconocimiento. Si bien eso es cierto, no lo es menos que existen opciones de sopas que nos sugieran todo lo contrario, es decir, que nos ayuden a combatir el calor y nos refresquen. Así pues, el espectro de la variedad de sopas a lo largo del mundo es significativo, pudiendo ser tanto un plato caliente como frío, aunque nadie pondría en duda que la asociación más común de la sopa sea la de que se considere un plato caliente.

Posiblemente la sopa sea uno de los platos más universales que conocemos; sin lugar a duda, podríamos asegurar que tiene presencia en todos los continentes del planeta y en la mayoría de los pueblos que lo habitan.

«Agua y pan, sopas serán»: algo más que una simple sopa

Algunos estudiosos podrían argumentar que la sopa no deja de ser la última de un conjunto de elaboraciones culinarias que tienen como objetivo cocer los alimentos en agua y extraer de ellos sus mejores jugos. Estas son el cocido, el caldo y obviamente la sopa, puesto que de no existir los dos primeros no existiría la última. Elaboración, pues, que depende de otras que le preceden. O eso es lo que defendió Brillat-Savarin, autor de uno de los títulos fundamentales sobre gastronomía en su *Fisiología del gusto* (1825): «Llamamos cocido al pedazo de vaca que se somete al agua hirviendo, con aditamento de poca sal, para extraer las partes solubles. El caldo es el líquido resultante, después de terminada la operación. Añádanse al caldo hierbas o raíces para realzar el gusto y pan o pasta a fin de hacerlo más nutritivo, de donde resulta lo que se llama sopa». No es menos cierto que las clasificaciones son caprichosas, y existen tantas como intelectuales de la gastronomía hay; la *Guía culinaria* (1902) del maestro Escoffier, gran codificador de la cocina moderna, también nos ofrece su orden particular, entre otros, de potajes, consomés, cremas, *veloutés* o sopas, con sus relaciones y jerarquías inevitables. Más allá de cuál sea más justa y pertinente, apostaremos por defender que la sopa puede ser tanto principio como final, que no necesita de elaboraciones previas de las que su linaje se separe. Ellas son en sí mismo un reino.

«A una boca, una sopa»: lo que nos transmite la cultura popular

Cabe aquí recordar la importancia de la comida según el filósofo francés Roland Barthes como sistema de comunicación, un sistema de significaciones, un campo semántico, es decir, un lenguaje con el que nos expresamos (1961). La comida que comemos, si lo analizamos, nos permite saber lo que se puede o no decir de lo que ingerimos, y no menos importante, lo que se dice con la comida. La relevancia de la sopa como elemento comunicativo queda muy bien reflejada en la cultura popular. La existencia de refranes y dichos, en este caso de la tradición española, son un buen ejemplo de ello: «De la cuchara a la boca, se pierde la sopa»; «De sopa, lo mismo da mucha que poca»; «Quien se quema en la sopa, sopla en la fruta»; «Sopa y amores, los primeros los mejores»; «Comer sopas y sorber, no puede ser»... Pero también cuentos y leyendas que tratan de hacer comprensible la misma existencia del ser humano.

En ese sentido, y tal y como se ha citado en el prólogo, cuenta la fábula que un soldado, huido del horror de la guerra, llegó a un pequeño pueblo, humilde y castigado por la contienda, pidiendo un tarugo de pan. Los lugareños, desconfiados y enojados, le despreciaban y negaban el alimento argumentando que no tenían nada para ofrecerle. Agotado por la negativa de los vecinos y famélico se sentó a la vera de la fuente de la plaza del pueblo y, desconsolado, se lamentaba de su infortunio. Los niños, atentos a los lamentos se acercaron preocupados por su trágica circunstancia. «¿Qué le pasa, porque está tan triste?», le preguntaron. Él les respondió: desearía tomarme una sopa de piedras, pero no tengo con qué hacerla. «¿Una sopa de piedras?», preguntaron los niños extra-



ñados. El soldado afirmó con la cabeza y añadió: «¿No la habéis probado nunca? Yo la hago muy buena, pero necesito piedras y un recipiente con que cocinarlas. «¡En el río hay piedras!», se apresuró a responder una niña; «¡Yo puedo traer una olla!», replicó otra. Llenaron la olla con agua de la fuente, hicieron una pequeña hoguera y cuando el agua empezó a hervir introdujeron las piedras. Impacientes, los niños preguntaron si ya estaba lista. El soldado la probó y dijo que todavía no estaba acabada, pero que quizá le faltaba una pizca de sal, y un niño se ofreció a traérsela. El soldado la probó ante la expectación de los niños. «¿Está buena?», preguntaron todos. Eso parece, respondió el militar, aunque quizá con unas pocas verduras aún estaría mejor. «En casa hay cebollas», se apresuró un niño a decir, «Yo creo que en la mía tenemos alguna patata», añadió otro. Una vez regresaron las introdujeron en la olla. «¿Ya está lista?», volvieron a preguntar. A lo que les respondió que todavía no, aunque si le pudiéramos añadir un poco de carne con eso ya bastaría. Y le trajeron algunos huesos. El ir y venir de los niños levantó tanta expectación que sin darse cuenta la plaza estaba llena de gente alrededor de la olla. ¡La sopa ya está lista! ¡Quien quiera probarla que acerque su plato!, exclamó el soldado.

Desconocemos ciertamente el origen del relato, aunque a finales del siglo XIX y principios del XX lo podemos encontrar en la tradición oral en algunos países europeos, como Alemania, Suecia o Gran Bretaña, convirtiéndose en una historia propia de la tradición popular y que comprende muchas variantes a lo largo del mundo. Así pues, en Marruecos son unos mendigos que llegan a la cabila de Beni Bu Ifrur, en el Rif; lo mismo que en la tradición sueca y parecida a la alemana y a la suiza, donde el personaje es un peregrino vagabundo caminero de Jerusalén; en España y Francia se tra-

ta de un soldado que regresa de la guerra; en Portugal se trata de un monje y la historia sucede en los alrededores de Almeirim; algo parecido en China, donde los protagonistas son tres monjes; y en Colombia se trata de un viajero. En España y Latinoamérica el elemento central es una piedra (sopa de piedras), en Europa del Este y Rusia se trata de un hacha (sopa de hacha) y en los países escandinavos son clavos (sopa de clavos).

Quizá la sopa de piedras más sorprendente, porque convierte la fábula en realidad, sea el caldo de piedra que se prepara en la comunidad chinanteca de Oaxaca, en México. Esta elaboración proviene de la cuenca del río Papaloapan, en las montañas de Sierra Madre. Aprovechando la sinuosidad del terreno rocoso, los cuencos naturales que aparecen cerca del cauce son aprovechados por los indígenas como ollas para cocinar una sopa de pescado a la que se le añaden unas piedras candentes para que la sopa cueza. Es una práctica que se desarrolla en un contexto ritual en el que solo los hombres pueden cocinarla como ofrenda a las mujeres, a los ancianos y a los niños, tratando de reflejar los valores del altruismo, solidaridad y unión.

Esta singular preparación culinaria para algunos podría ser el reflejo de la forma más primitiva de cocinar la sopa. Es la que aprovecha los accidentes del terreno, los agujeros en la piedra como recipiente a modo de olla y las piedras candentes como la fuente de calor con la que se cocina la mezcla de agua y alimentos sólidos. Esta prototécnica parecería más propia del Paleolítico.

Este cuento de la cultura popular nos ofrece algunas lecciones y enseñanzas. Seguramente no hay ningún plato como la sopa que pueda representar de manera tan elocuente el mensaje que hay detrás de la historia. Nos referimos, evidentemente, al valor de la comensalidad, a la posibilidad de comer todos juntos y a com-

partir los alimentos, pero también a la idea de la reciprocidad, de la ayuda al prójimo, en definitiva, de la solidaridad, y por último y no menos importante, al valor de la sostenibilidad, la ecología, desde el punto de vista de que cada sopa de piedras se elabora con aquello que el paisaje nos da: si es tierra de nabos, nabos serán; o si por el contrario es tierra de arroz, arroz habrá. Además, la diversidad de esta narración, tantas como países se lo apropian, también nos conecta con la tradición y con el vínculo familiar, con aquello que ha sido transmitido de generación en generación y que se convierte en un legado, en un patrimonio propio, familiar, y que nos conecta con nuestros ancestros.

«Junio, julio y agosto, ni rosas, ni sopas»: de la influencia del calendario y el paisaje

Según el escritor estadounidense Michael Pollan en su ensayo *El dilema omnívoro* (2016), cocinar con agua conlleva implícito el reunir y armonizar una variedad de ingredientes, aunque cabe reseñar que, muchos de ellos, sean propios de nuestro entorno. Así pues, la sopa como concepto puede ser asociada a la idea del contenedor. El escritor y periodista catalán Josep Pla, en su célebre obra *Lo que hemos comido* (1972), ya nos indicaba que para cocinar debemos amoldarnos a lo que encontremos a nuestro alcance, que no hay dos países iguales, y que la localidad, la geografía, la producción y el régimen climático determinan aquello de lo que dispondremos para comer. Cada sopa es la representación de cada cultura alimentaria y la negociación que esta hace con su entorno. El olor nos dice enseguida en qué lugar del mundo estamos, culinariamente hablando. Cocinar con agua según Pollan repre-

sentó un gran avance tecnológico, ya que no se puede cocinar con líquidos si no se dispone de ollas que soporten el fuego, y la alfarería de barro aparecida unos 10.000 años atrás fue lo bastante resistente como para poder realizar este cometido. A partir de entonces se pudieron cocinar nuevas recetas, se pudieron mezclar sabores, se pudieron juntar plantas con carne o especias y hierbas. El cocinar con agua abrió el paladar a un nuevo mundo de sabores.

Pero no solo abrió el paladar a nuevos sabores, sino que, aún más importante, convirtió en comestible sustancias que hasta entonces no lo eran, o bien porque sus características físico-químicas no lo permitían, o bien porque la fisiología del cuerpo no estaba adaptada a su consumo. Muchos alimentos, sin ser tratados con agua para reblandecerlos o cambiarles sus propiedades físicas y químicas, no podrían ser ingeridos por los seres humanos. He aquí pues un principio de salud incuestionable, nadie podrá negar el valor de la sopa y su contribución a la seguridad alimentaria, ni aunque fuera únicamente, mediante el hervido, para eliminar las bacterias que el agua contiene y que la convertían en peligrosa al consumo humano cuando no se disponía de la tecnología para tratarla y convertirla en potable.

Por otro lado, el sabor de los platos de puchero depende de las reacciones que se dan cuando los ingredientes se combinan entre ellos en un líquido caliente, elevando el sabor de un plato sencillo y extrayendo los sabores más profundos. Tiempo es todo lo que se necesita. En un líquido que hierve a fuego lento, las verduras y la carne intercambian moléculas y sabores en el proceso de crear nuevos productos que muchas veces son más que la suma de sus humildes partes. El agua ayuda a transmitir los sabores y el calor, permitiendo que las especias y otros aderezos destaquen. Si se le da tiempo, el agua convertirá las fibras más duras de las plantas y los animales en un líquido sabroso y nutritivo.

De ahí también se puede extraer un conocimiento ligado a la sostenibilidad y al reaprovechamiento: la sopa no es una comida única, sino que más bien puede ser múltiple. Aquellos ingredientes que han conformado la sustancia gustativa de la sopa, pero que son despreciados durante su consumo, bien pueden ser aprovechados para un segundo plato.

«Qui menja sopes, se les pensa totes¹»: sabiduría y conocimiento

Algunos atribuyen a la sopa el honor de ser la comida más antigua, la primera elaboración con la que los seres humanos dispusieron para poder hacer efectiva su alimentación. Lejos de que esa afirmación sea cierta, es muy posible que el ser humano tuviera que resolver la necesidad de alimentarse inicialmente mediante otras técnicas culinarias, como por ejemplo el asado, según Juan Luis Suárez Granda en *Las cucharas de la tribu* (2003). Eso sin tener en cuenta que nuestra actividad alimentaria original se resolviera recolectando frutos consumidos crudos o bien actuando como carroñeros tratando de obtener la fuente de proteína de la manera más fácil posible, como proponen Eudald Carbonell y Cinta S. Bellmunt en *Recetas Paleo* (2016). Lo cierto es que muy posiblemente la sopa, o en cualquier caso la técnica del hervido, se deba asociar al uso de un conocimiento complejo del entorno, a un proceso de aprendizaje que culmina con un saber acumulado de habilidades y al desarrollo de la técnica material que facilitó al ser

humano dar un paso más allá y comprender que poner en relación los objetos y los elementos de la naturaleza les daban la oportunidad de desarrollarse evolutivamente y aventajar al resto de especies animales con los que compitió. Así pues, hablar de sopa es hablar del hecho civilizatorio y también de la capacidad humana de pensar la realidad y modificarla en función de sus necesidades. Quizá sea la sopa, el plato y la técnica del hervido la expresión de la cultura por excelencia. El ser humano tuvo que aprender a hacer una vasija, y con ella entender que se le podía añadir agua y ponerla en contacto con el fuego. Pura alquimia y puro razonamiento para satisfacer una necesidad primaria.

Aunque muchos consideraran, cuando se les pregunta por la sopa, que quizá sea uno de los manjares más antiguos tanto como la humanidad, lo cierto es que hasta que no se desarrolló la alfarería en el Neolítico y aparecieron las vasijas capaces de resistir el calor directo del fuego sin resquebrajarse, posiblemente no se consolidó la cocina de las sopas, por lo que parece que disponer de un recipiente, agua y fuego fue imprescindible para su preparación y posterior ingestión.

«Quien tiene la cocina cerca, come la sopa caliente»: lo doméstico la define

La sopa nos acerca a la noción de cocinado en contraposición a la noción de crudo. Lo crudo nos acerca a la naturaleza, a una elaboración

¹ Dicho popular catalán que relaciona consumo de sopas e inteligencia.





natural en la que el ser humano no provoca ningún tipo de transformación. El antropólogo y filósofo francés Claude Lévi-Strauss trató de teorizar que lo crudo nos acerca al asado, al contacto de la materia con el aire y el fuego, donde el ser humano ejerce una intervención mínima, en su obra *Lo crudo y lo cocido* (1964). Una técnica culinaria más cercana a lo exógeno, a aquello que es exterior, público. Por el contrario, la noción de cocinado nos remite a una elaboración cultural donde ahora sí la intervención del ser humano es inevitable y definitivamente provoca una transformación buscada, consciente. Lévi-Strauss nos diría que la técnica que mejor define este proceso es el hervido, que pone en contacto la cultura material (la vasija) con el agua y el fuego. Sería, por tanto, una técnica asociada con lo endógeno, aquello interior y, en este caso, doméstico.

La olla, por excelencia, evoca a las comidas familiares y simboliza así el amor y la familia a la que el grupo doméstico se acerca buscando una suerte de protección, calor y confort, según Pollan. La sopa, aunque no exclusivamente, pero sí de manera superlativa, expresa la noción de la comunidad, de aquello que es igualitario y que se comparte, de lo que todos comen por igual y de la misma fuente. En definitiva, simboliza la comida comunitaria, la comida colectiva, ilustrada con la imagen de todo el mundo sirviéndose de la misma olla.

«¿Sorbemos o no sorbemos la sopa?»: cuestión de protocolo

El origen popular y modesto de las sopas contrasta con las exigencias del protocolo que dicta cómo estas deben ser consumidas, al menos

en Occidente. La sopa ni se sorbe, ni se sopla ni se deja gotear. Tampoco se puede tomar directamente desde el plato o el bol, sino que el uso de la cuchara es obligatorio para demostrar buenos modales. Y, por supuesto, no podemos acercarnos a la cuchara, sino que debemos llevarla a la boca sin que se derrame su contenido. Ni siquiera podemos levantar el plato para rebañar lo que quede en el plato al terminar. Comer sopa puede parecer muy sencillo, pero requiere destreza y habilidad si se quiere cumplir con todos estos preceptos.

Estos criterios, aunque gozan de cierto consenso alrededor del mundo, no son universales. En Japón, por ejemplo, sorber la sopa haciendo ruido es una práctica usual e incluso es considerado señal de buena educación.

Las explicaciones que podemos dar a este fenómeno están directamente relacionadas con cuestiones prácticas o de eficiencia a la hora de comer.

En primer lugar, es necesario saber que el sabor de la *soba*, una de las sopas de fideos tradicionales más conocidas de Japón, es muy sutil. Los aromas se captan mucho mejor por vía retronasal del mismo modo que sucede con el vino. Sorber la sopa pues, permite que se pueda reconocer mucho mejor el gusto a través de la boca.

Por otro lado, como la *soba* era un plato consumido mayoritariamente por las clases bajas, su consumo quedaba exento de las normas de conducta. El hecho de que se sirviera en paradas callejeras para comer de pie y rápidamente durante la jornada laboral también normalizó el hecho de que se consumiera sin atender a las razones del protocolo.

Actualmente esta técnica se ha acabado perfeccionando hasta el punto de que se tiene que aprender a sorber adecuadamente si se quiere disfrutar verdaderamente de tan deliciosa sopa.

«Se acabó la sopa de fideos, nomás quedó la de jodeos»: para concluir

No quisiéramos terminar este capítulo sin poner de relieve el carácter ético y moral que se le puede atribuir a la sopa. Se trata de la profunda relación que existe entre su elaboración y consumo con la caridad. Muchas tradiciones dan cuenta de esta realidad como la sopa de los pobres practicada en Cataluña (Pujadó, 2016), auténtica institución social que se mantuvo a lo largo de los siglos y que hoy día se mantiene como tradición festiva, lo mismo que la sopa boba castellana; también podemos hacer la mención de una institución anglosajona dedicada a alimentar a los más necesitados, nos referimos a los comedores sociales que son llamados Soup Kitchen (Rumble, 2009; Carstairs, 2017). Creemos que era de justicia, pues, visibilizar esta realidad para entender cuanto la sopa ha hecho para la supervivencia de la especie humana.

Ahora bien, algunas personas han conseguido sobrevivir tratando de evitar tener que comerse la sopa, hablamos de nuestra querida Mafalda; para ella la sopa es la encarnación del mal, de todas las miserias que hay en el mundo. Como nos explica Quino, su creador, en el quincuagésimo aniversario de la creación del personaje, Mafalda detesta la sopa y denuncia siempre que puede los inconvenientes que tiene sobre la salud y sobre el humor de las personas sensatas. Comer sopa va en contra de sus principios, pero esta vez tiene las de perder, y tendrá que aprender a tragarse su frustración a cucharadas.