

# LA SOPA, Generosa Y Gratuita

**TEXTO:**  
**CARMEN BOULLOSA**  
Ciudad de México, 1954. Escritora. Su novela más reciente es *El velásquez de París*, publicada por Ediciones Siruela.

Mi abuela materna hacía una sopa de tortuga que era –o es– lo más delicioso que me he llevado a la boca.

Tal vez por la sopa de tortuga de mi memoria (y de mis sueños) pienso en La Sopa y asocio a ella una extrema bondad, sea de fideos (bien hecha es el equivalente a un hogar), crema de verduras, o la emperatriz mexicana: la sopa de tortilla (un guiso complicado, barroco, de elegante apariencia simple).

La Sopa encierra el calor del hogar, contiene sabiduría culinaria y destila aromas de lujo, es la certeza de que la vida cotidiana puede ser excepcional, la comprobación de que la belleza nos conecta con la tierra, con lo real y con la fantasía, sin soltar ninguno de estos puntos.

Leo en la *Enciclopedia Espasa Calpe* que lo que hace a La Sopa ser una auténtica sopa es el pan. Sopa: Pedazo de pan empapado en cualquier líquido.

Consulto un recetario francés de 1651. Para hacer una sopa de cebolla: corte las cebollas en rebanadas muy finas, fríalas con mantequilla, póngalas en una olla con agua o con caldo de chicharos. Ya que estén bien remojadas, ponga en éstas corteza de pan, y déjelo hervir unos minutos. Añada alcaparras. Seque el pan, póngalo después al fuego, y sívalo con una gota de vinagre.

Tanto la receta como la definición de la *Enciclopedia Espasa Calpe* nos indican que el pan era considerado consustancial a la sopa. En el barroquismo exquisito de la receta francesa el pan se vuelve a secar –al calor de la estufa–, tornándose en una sopa seca.

Sopa seca: un concepto mexicano, que se refiere a los objetos hechos de masa de trigo que viajan o habitan una sopa “húmeda”, o bien al arroz. Para el gringo, en cambio, “sopa seca” es un polvillo industrial (cebolla y vegetales desecados) al que se le añade agua caliente.

Esta sopa seca es el antecedente (seco) de la famosa sopa enlatada Campbell’s (el alimento prefabricado liberaba a las mujeres trabajadoras de la esclavitud de la doble jornada frente a la

hornilla, la Campbell’s era para ellas más roja que una lucha socialista, pues proveía a la familia de vitamina C y otros alimentos saludables y vigorizantes, sin condenarlas a un trabajo agotador y sin retribución económica).

Lo cierto es que La Sopa puede ser de todo, de pescado, mariscos, vegetales mixtos, fruta, leche, caldos de pollo, de puerco, de res, o como el pozole.

Pero no toda sopa es Vichyssoise o plato de chef. Le pregunto a un historiador especializado en la ciudad de Nueva York: ¿Qué asocias con la palabra “sopa”?

–Sin duda “*soup kitchen*!”.

–¿Qué es *soup kitchen*?

Un lugar para dar de comer a los que tienen hambre, me informa en dos patadas. Quiero saber por qué “sopa”. A él le parece obvio: porque en una sopa uno puede poner agua, hacerla más aguada para rendir más porciones. ¿Pero echándole agua no se pervierte la idea original, que es dar algo realmente reconstituyente y restaurador al hambriento? ¿Algo sano, que aunque sea líquido sea sólido, lleno de “algo” –pan, verdura, carne, lo que contenga vitaminas, proteínas–? La sopa es comida, no bebida.

Los restaurantes deben su denominación a las sopas: un restaurante –en francés– era originalmente el lugar donde se vendían alimentos restauradores, esencialmente sopas, que eran (y son) considerados fundamentalmente para el enfermo, el débil, el hambriento.

Lo urgente, me dice el historiador, es alimentar a muchos.

Le objeto, con mi mentalidad tercermundista, que una sopa necesita un contenedor individual, y que el plato es en sí lujo...

¿El plato es un problema?, me pregunta. Y yo me imagino en el atrio de la basílica de Guadalupe intentar abastecer de sopa a una multitud hambrienta. Un taco, tal vez, ¿pero sopa?

–Bueno, esto de las *soup kitchen* son una institución, y no son cosa del pasado. Hoy se encuentran en Nueva York, unas mil. Dan de comer

a los hambrientos, a los que no tienen lo suficiente para pagarse una comida caliente. Son muchos, gran parte de estos con trabajo. Un millón 300 mil habitantes de Nueva York comen al año ahí.

Yo, pensando en aquella legendaria sopa de tortuga, en la perfecta de fideos que hacía Inés en mi casa cuando yo era niña, en la cremita de espinaca o de zanahoria que se cocina en dos patadas, empiezo a sentirme incómoda ante mis asociaciones.

—También hubo *soup schools* al empezar el siglo xx —me dice con mirada severa.

—En México, por décadas se dieron desayunos escolares en los barrios más desfavorecidos —por fin tengo algo que acotar a sus sopas—. Cuando Marilyn Monroe visitó México, dejó con la primera dama un donativo para desayunos escolares. Los beneficiados no tenían que estar alineados a una iglesia o un credo (no debías votar por el PRI para recibirlos, ni podrías: eras niño). Luego se desvanecieron.

—¿Ya no hacían falta?

Pongo cara de sopa para no contestarle, porque no sé dónde dejé la de póquer. Para distraerlo, le digo:

—¿Te acuerdas en *Amacord* (de Fellini, fuimos a verla de nuevo hace poco: una función mágica porque cuando salíamos de la sala caía la primer nevada del año 2008), en aquella riña doméstica en la mesa, que la esposa amenaza a su marido con ponerle estricnina a su sopa?

—La verdad que no. En el difícil invierno de 1804-1805, la Humane Society abrió dos *soup kitchens* en las que se distribuyeron 84 mil galones de sopa a los que vivían en la miseria. Este mismo grupo repartía cupones a los mendigos para que los canjearan por sopa, en lugar de dar limosnas que podían convertirse en alcohol.

Me enseña una fotografía, una *soup kitchen* de fines del xix (las mujeres comen sopa sentadas en largas mesas alineadas frente a un escenario —donde, imagino, un cura les predicara a cambio de alimentarlas—; todas traen la cabeza cubierta con un pañuelo, los más de estos negros).

—¿Por qué están en misa? —le pregunto, mientras pienso en *Ladrón de bicicletas* de De Sica. En esta peli de 1949, la Iglesia da sopa a los hambrientos, pero los fuerzan antes a oír misa.

—*Mass! Oh, you Catholics!* (¡Misa!, ¡ustedes los católicos... piensan en cada cosa!). En 1828, en otra de estas curvas de la crisis, más de mil deudores fueron enviados a la cárcel por deudas insignificantes. El castigo impuesto por la ley era tan duro que se negaba a los prisioneros el derecho a una cama, combustible para la calefacción, o comida que no fuera más que un cuartillo de sopa cada 24 horas. En 1837 las cosas se pusieron

todavía más difíciles, y más *soup kitchens* abrieron sus puertas, pero fue tal la mala racha que 1 de 10 neoyorkinos requerían de ayuda, y las *soup kitchens* no pudieron darse abasto. De 1839 a 1842, aunque hicieron mucha falta, simplemente no abrieron sus puertas. Otra pésima racha fue la de 1854, un invierno terrible. Eran tantos los desempleados que no sólo las iglesias o los grupos de afiliación religiosa, también los mercaderes abrieron *soup kitchens*. Miles buscaban auxilio. “El gobierno no ha dado en respuesta sino sopa para los mendigos. ¡Sopa para mendigos!, ¡sopa para mendigos! En esto ha caído nuestro país”.

En 1875, 34 *soup kitchens* alimentaban a diario entre 5 y 7 mil personas. “La caridad crece como una epidemia... alienta la vagancia... convierte a la mendicidad en una actividad más redituable que el trabajo”, declaró L. Dogkin a *The Nation*, “debe prohibirse la sopa gratuita. Todas las clases sociales deben aprender que la sopa, sea del tipo que sea, bien de res o tortuga, puede consumirse sólo si se paga por ella”.

Los enemigos de la sopa gratuita cobraban, cuando los desempleados y sin vivienda pegaron los 20 mil. En agosto de 1893, socialistas y sindicalistas, cigarreros, carpinteros y tipógrafos, recolectaban comida, establecían *soup kitchens*, hacían manifestaciones contra el hambre... mientras Emma Goldman alegaba que no se debía mendigar: “Si tienes hambre y necesitas pan, ve por él. Las tiendas están llenas, y tienen las puertas abiertas”. Sus arengas provocaron la histeria del “respetable”, “¡esa pequeña Juana de Arco!”.

Sigue el historiador: En Nueva York, en 1908, el gobierno municipal le entró al quite para aliviar el hambre, y se construyó una *soup kitchen* destinada a personas que podrían estar trabajando pero que no encontraban empleo.

¡Ay, mamá, mira a esta María, siempre trae la sopa tan fría!... ay, mamá, mira a esta María, siempre trae la sopa caliente. Corrijo a Cri-Cri, sin demasiada imaginación, pues un recetario francés de principios del xx recomienda hacer la sopa de cebolla con leche como materia líquida básica. Y aquí sí beber el líquido, no solamente el pan.

Asocio con otro pasaje de excesos: en la peli *Cleopatra*, de Mankiewicz, donde Elizabeth Taylor comparte pantalla —y más— con Richard Burton, alguien dice: “¿Murió Antonio? Lo dices como si fuera cosa de todos los días. La sopa está caliente, la sopa está fría. Antonio está vivo. Antonio está muerto”.

¿Fría o caliente? En uno de los *Batmans*, Alfred le sirve a su “amo” una Vichyssoise. Al prolarla, objeta con disgusto: “está fría, Alfred”. •

