Sopetón

Atribución de imagen: J. Arias con IA Dall-e

En español: Sopetón

[*sustantivo masculino*]

Pan tostado que se moja en aceite dentro del lagar (almazara) para probar cómo está saliendo el aceite de la molienda, aderezado al estilo peraleo.

• Y mientras qu'esperabâmos a que estuviera el aceite apañao, tostabâmos unos canteros de pan ena lumbre, los zampuzâbamos en el aceite y pa dentro ¡Qué ricos mos sabían aquellos sopetones! Serié por el hambre que pasabâmos.

Campos semánticos: Alimentos de origen vegetal Alimentos naturales Almazara Gastronomía

Comentarios:

"En la lumbre del lagar, que estaba permanentemente encendida para tener siempre agua caliente, se tostaba un pan cortado por la mitad, a la larga; una vez tostado se le empapaba bien con el aceite nuevo y se le agregaba azúcar. También, según el gusto de cada cual, se le echaba un buen chorro de aguardiente, de anís, algo de canela… Esto era lo que se llamaba el sopetón que en aquellos años de tan pocos lujos y tantas escaseces se comía con muchas ganas y verdadero deleite" (Angel Martín).

También tiene los usos del estándar: A- golpe dado con la mano y B- repentino (en la expresión: "de sopetón").

Origen: Germánico. **Nos entró a través del** catalán. **Es** español inusual. **Se usa en** toda España.

Etimología:

Del germánico **suppa** (*pan mojado en líquido*).

La expresión nos lleva hasta la Cataluña del siglo XVIII, concretamente a la región del Alto Ampurdán, donde se elabora el famoso pan de payés. Precisamente la expresión está relacionada con este pan, ya que "**fer la sopeta** " (*hacer la sopita, mojar pan en un plato*) era una expresión muy difundida en los valles del Ampurdán gracias a las características de este pan.

De esta frase existían varios derivados como "**fer el sopetó**" (*hacer el sopón*), mojar un trozo muy grande de pan para acabar con toda la salsa del plato de una sola vez.

De este **sopetó** (castellanizado a **sopetón**) salieron dos conceptos:

1- Las pruebas que los clientes hacían en la almazara para valorar la calidad y sabor del aceite, pues al meter una buena rebanada de pan tostado de un golpe, estaban literalmente "haciendo el sopetón". Así quedó **sopetón** para llamar al pan pringado en esos casos.

2- Por ser el sopetón una forma rápida de comerse una sopa, pues de un golpe se acaba con todo el caldo, se extendió también a la idea de *hacer algo en un instante*, sin dar tiempo a los demás a darse cuenta de lo que pasaba. Esta idea entró al español en el siglo XX ya con la forma hacer algo u ocurrir algo "**de sopetón**".

© Raíces de Peralêda (Peraleda de la Mata, Cáceres, España)
Web: raicesdeperaleda.com