

Langostinos que mueren de éxito

Hace un siglo, tanto doña Emilia Pardo Bazán ('La cocina española antigua') como Julio Camba ('La casa de Lúculo') escribieron encendidos elogios de los langostinos, aunque no esté muy claro a qué crustáceo se refería exactamente la condesa y el cronista arosano matizase que, de todos modos, no valía la pena preocuparse por los langostinos mientras hubiese langostas.

En todo caso, los langostinos eran un marisco muy apreciado. Lo siguieron siendo mucho tiempo. La gente, eso sí, les ponía apellidos: era importante. De Sanlúcar de Barrameda. De Vinaròs. Del Mar Menor. Daba caché.

Con las gambas pasaba -pasa aún tres cuartos de lo mismo: en gamba blanca, decir Huelva es decir mucho; en gamba roja, Dènia, Garrucha, Palamós... Crustáceos aristocráticos.

No busquen esos apellidos en las gambas o langostinos que encontrarán en la mayoría de los expositores de las pescaderías, salvo las de nivel: tampoco o, mejor dicho, muchísimo menos en los de las grandes superficies. Y olvidense de ellos en las cajas de piezas congeladas.

No se imaginen ni por un minuto



que ese crustáceo que protagoniza o, más bien, sirve de soporte, a un curry más o menos picante en el tailandés del barrio o el chino de la esquina procede de aguas españolas y ha llegado a la cocina fresca. Los langostinos y las gambas citadas en estos dos párrafos no tienen nada que ver con aquellos que encantaban a nuestros padres. No tienen linaje. No tienen origen (se oculta cuidadosamente). Son gambas de la incluida, langostinos del hospicio.

Seguramente, en esta época en la que la gente va más a Cancún que a Santander (ellos se lo pierden), casi todo el mundo se haya acostumbrado a que en América llamen «camarón» a todo crustáceo decápodo (diez patas) macruro (cola larga) nadador de caparazón semiduro. O sea: nuestras gambas y nuestros langostinos, que en buena parte proceden de allí.

No sé si recordarán ustedes una canción de finales de los 70 que proclamaba que el video había acabado con las estrellas de la radio. Bueno, pues hay que decir que el éxito mató a las estrellas de la marisquería. Porque vinieron la congelación y la superproducción, por supuesto en piscifactoría. En el hospicio. El mercado se saturó. Pero langostinos y gambas mantuvieron, mantienen, cierta aura de exquisitez.

Ya hace algún tiempo que cuando encuentro en mi pescadería unos langostinos impecables, frescos y brillantes, como prefiero llevarlos a mi mesa es protagonizando un cebiche. Esto es, crudos, macerados en ácidos. Si se trata de gambas con apellido, es posible que terminen en una sartén de hierro, con granos de sal gorda y un hilo de aceite. Otro papel frecuente en mi casa es el de integrantes de un plato de pasta, comúnmente spaghetti, con su aroma de ajo y su apunte de guindilla. Por cierto: ¿por qué la práctica totalidad de los spaghetti ai frutti di mare que dan por ahí son manifiestamente incomedibles, con los mariscos secos, sin sabor...?

No sé qué pensaría Camba si supiera que hoy esos langostinos que él calificaba de plato predilecto «de las cupletistas principiantas y de condenados a muerte finalizantes» forman parte, envueltos en un curry verde, del menú de 20 euros de un restaurante panasiático. No están en mal lugar, no vayan a creer: en España se comercializan y venden langostinos y gambas procedentes de pesca (los menos) y cría (los más) de aguas africanas, americanas (del Pacífico, más que nada), asiáticas (tanto del Golfo Pérsico como de Extremo Oriente)...

Verán, yo suelo hacer muy poco caso a estas campañas más o menos ecológicas que bombardean nuestra vida y sabotean nuestros honestos placeres; pero sí que concedo crédito a quienes me hablan de las condiciones (limpieza de las aguas) en las que se crían estos crustáceos en el Sudeste asiático. Ustedes verán: pero, yo, por si acaso, no me los comería.

Bueno: muy seguro tendría que estar para hacerlo. Porque, pese a que es obligatorio, casi nadie le informará, si no lo

pregunta, de que esos langostinos 'low cost' que encontrará en el mostrador de la pescadería, no en el departamento de congelados, no son frescos, sino que han sido descongelados, ni de cuándo lo fueron.

Sí, son langostinos de la incluida, gambas del hospicio, que, encima, cuando salen de allí sufren tratamientos similares a los que sufrió al principio de su trayectoria vital Oliver Twist, por muy simpático que nos resultase el Fagin de la versión de Carol Reed de la inmortal novela de Dickens. Oliver lo pasó mal hasta que llegó a un hogar donde supieron apreciar y potenciar sus cualidades. Con estas cosas, sucede lo mismo.

Hombre, va a ser raro que les salga en el paquete un 'Oliver' como el encantador Mark Lester; pero, de todas maneras, si ustedes les dan un tratamiento adecuado, esos crustáceos expósitos pueden resultar agradecidos.

Un sorbito de frescor



Ahora que llega el buen tiempo apetece tomar una bebida refrescante, un chupito, pequeños sorbos que además de servir de final de comida ayudan también a hacer la digestión. Seguro que muchas veces el lector ha pensado que elaborar estas bebidas es muy complicado y que hará falta una gran tecnología para llevarlo a cabo, otros harán lamentado que no existan chupitos de otros sabores, que se acerquen más a sus gustos y preferencias.

Por eso el artículo de hoy les va a ayudar a cumplir sus deseos, ya que en el ciclo de Grado Medio de Elaboración de Productos Alimentarios del CIFP La Merced de Soria hemos elaborado chupitos de varias clases y hemos descubierto que el método es muy sencillo, así que a continuación les explicamos los pasos para que puedan elaborar en casa unos chupitos deliciosos, según sus gustos personales.

En primer lugar es importante elegir bien la fruta, frutos secos o hierbas aromáticas que queremos que aporten el sabor a nuestra bebida y que va a ser el ingrediente principal. Una vez que los hemos seleccionado, con buena calidad, tendremos que trocear los ingredientes.

Una vez troceados, en un envase introducidos, a partes iguales, el orujo y los ingredientes troceados. Ahí se dejarán macerar como mínimo un mes, aunque si podemos dejarlos más tiempo mejorará el resultado.

Se puede usar cualquier tipo de licor de alta graduación, no es obligatorio que sea orujo y si quiere realzar el color del chupito también se puede añadir algún colorante alimentario.

Por otro lado, tendremos que hacer un almíbar con agua y azúcar a partes iguales. El punto del almíbar depende de lo fluido que quedamos el chupito.

Una vez que haya macerado el tiempo aconsejado, filtraremos el licor y lo mezclaremos en la misma cantidad con el almíbar. En este momento se puede añadir un clarificante para que quede más transparente.

Ahora solo queda esperar a que lo prueben y se atrevan a realizar nuevas elaboraciones. Es un proceso muy sencillo que requiere paciencia únicamente para probarlos, porque, por lo demás, es de fácil desarrollo.

Artículo realizado por los alumnos de 1º del Ciclo Formativo de Grado Medio (CFGM) de EPRA (Elaboración de Productos Alimentarios)

Cuando tu enemigo te ayuda a vivir...

UNA nueva sorpresa de la naturaleza: cómo vivir a costa de tu enemigo. Un equipo de entomólogos y botánicos alemanes, brasileños y españoles ha hallado en Brasil larvas de una especie de mosca que vive en las hojas pegajosas de plantas carnívoras a las que, además, 'roba' su alimento. Conocer su ciclo biológico en detalle «puede aportar nuevos datos aplicables a especies depredadoras de plagas en todo el mundo», según los científicos. La mosca en cuestión pertenece a la familia de los sírfidos (comúnmente moscas de las flores o cernidoras) y sus larvas son «comensales no invitados» de las droseras o plantas atrapamoscas, cuyas hojas están cubiertas por numerosos tentáculos que segregan sustancias pegajosas que simulan ser gotas brillantes de rocío, un cebo maquiavélico para atraer y capturar a los insectos. Sin embargo, las larvas estudiadas «logran ser inmunes al letal adhesivo de las droseras y robarles el alimento, lo que técnicamente se denomina cleptoparasitismo», explica Santos Rojo, uno de los investigadores de la Universidad de Alicante que ha participado en este

Pegatinas y carteles fuera de sitio

Señales, farolas, hitos turísticos... nada escapa a la práctica de pegar carteles sobre ellos. Sucia costumbre, por cierto, sujeta a sanción. ¿Cuándo se decidirá el Ayuntamiento de Soria a perseguirla y eliminarla?



descubrimiento, publicado en Plos One'. «Se conocen varios casos de cleptoparasitismo en la naturaleza, pero éste es el primero en el que una mosca es capaz de robar las presas capturadas mediante secreciones adhesivas de una planta carnívora que se alimenta de insectos», defiende. Cuando finalizan su desarrollo, las larvas «ladronas» se desplazan a la parte inferior de las hojas que, al no ser pegajosa, no supone peligro para su ciclo biológico. Esta mosca fue descrita en Brasil en 1836, pero han tenido que pasar 180 años para poder documentar su ciclo biológico.

La Soria encontrada por Manuel Melendo

Gaya Nuño y las fiestas de San Juan

Sabían que Juan Antonio Gaya Nuño hace un retrato crítico a la sociedad soriana de los años treinta y cincuenta a través del 'Santero de San Saturio', su primer relato, y que entre lo que cuenta también incluye las fiestas de San Juan?

Juan Antonio Gaya Nuño dedica el capítulo XVII de su 'Santero de San Saturio' a las fiestas de San Juan. Habla de nuestros ancestrales festejos con un tono, que sin estar exento de cariño, muestra una sociedad soriana, que sigue existiendo, más preocupada por las fiestas que por sus problemas diarios, y que en muchos casos vive el resto del año de cara a las celebraciones sanjuaneras. De hecho termina el capítulo con una más que irónica visión de cómo se toma el soriano el final de las fiestas de San Juan, en donde describe el llamado 'Martes a escuela' como un auténtico desastre para los sorianos más recalcitrantes: «El médico de cabecera redacta la certificación de muerte, no por embolia ni congestión cerebral, sino a consecuencia de haberse concluido las fiestas de San Juan o de la Madre de Dios».

El capítulo sobre las fiestas de San Juan comienza con La Compra del Toro, de la que afirma que es una invención sin ninguna tradición, «pura filfa» en sus propias palabras. Hay que recordar que en los años treinta es cuando La Compra pierde su carácter de oficio y obligación para convertirse en una romería que ha ido creciendo y que se celebra probando la fuerza y bravura de los toros y merendando.

El Jueves La Saca lo describe de una manera muy curiosa, hablando de los caballistas que traen los toros de Valonsadero a Soria, y de cómo su único afán es la de exhibir sus caballerías y

pavonearse por El Collado, ya que bajaban a los toros hasta el arco del cuerno. Curioso es el dato que nos descubre que había ingleses que se asomaban al balcón del Casino para ver pasar el festejo.

La descripción del Viernes de Toros es la más ácida e irónica de todas y así afirma que la gente numantina se vuelve iracunda, borracha de sol, arbitraria. Ratificando la letra de la sanjuanera del Viernes de Toros que dice «los toreros que aquí vienen para el Viernes de San Juan, tienen miedo, mucho miedo y no saben torear», Gaya Nuño nos cuenta los ingentes esfuerzos de los pobres toreros que no solo aguantan las embestidas de los toros, sino también a los garrotes de los sorianos que les ahorman las espaldas cuando no están de acuerdo con la faena. Ya habla de unos festejos muy parecidos a los de hoy en día, con las dos sesiones de novilladas por la mañana y por la tarde. También nos describe la muerte de Vicente Ruiz 'El chinche' un viernes de San Juan del año 1935, con esa misma acidez e ironía del resto del relato.

Recuerda también el famoso toro enmaromado de la mañana del sábado que ya no existía cuando Gaya Nuño describe las fiestas de San Juan, ya que había sido suprimido en 1908. Por lo que nos dice, los Agés eran ya en aquella época muy parecidos a los actuales, con pujas condicionadas por el vino y la exhibición orgullosa de despojos como el rabo y los cuernos.

El Domingo de Calderas es relato como el día más importante de Soria, prestando atención al afán de los sorianos a engalanarse para dicha fiesta y a la preocupación porque la caldera luciera espléndida. En el reparto de la caldera nos descubre una curiosidad: a los ricos se les reparte toro y a los vecinos más pobres cordero en la plaza de toros.

Del Lunes de Bailas solo dice que es día de «jolgorio y bailes».

También recoge el famoso refrán «El que sanjuanea, marcea», hablando de las juergas nocturnas.

Ya ven que merece realmente la pena leerse 'El Santero de San Saturio', aunque no sea más que para tener la capacidad de aceptar la crítica y reírnos de nosotros mismos, y ver una versión francamente divertida de las fiestas de San Juan y de los sorianos.



Es tiempo de... Por Herald

Con flores y hacia arriba

ALINEAR las macetas en su terraza o jardín no le será suficiente para conseguir zonas frondosas en las que descansar este verano. Pérgolas o cenadores cubiertos por trepadoras son la solución para las zonas ajardinadas que puede recrear también en su terraza si no dispone de ellas. Para conseguir rincones de ensueño, lo mejor es combinar varias especies de plantas, para que la belleza sea continua durante buena parte del año. Evitará

con ello tener zonas 'muertas' con plantas de especies caducas que pierden las hojas en invierno. Junto a las trepadoras perennes como la popular hiedra, puede combinar especies trepadoras de flor, como solanum, pandorea, wisteria o bignonia. Si ha sido previsor, el jazmín de estrella o jazmín de leche -perenne que alcanza los 10 metros de altura- hará que estos días no quiera separarse de él dado el maravilloso olor que desprende. Pero no es la única trepadora, cualquier tipo de parra crecerá a gusto en una pérgola. La parra virgen de cinco puntas, o parthenocissus quinquefolia, es muy popular. No menos bella es la Gypsophila paniculata (velo de novia) con la que hay que tener cuidado. En una terraza es buena idea, pero no se aconseja en un jardín, por su capacidad invasora, que llega a agobiar al resto de plantas.