

Cinco años después...

Estos días se ha hablado bastante de Santi Santamaría, grandísimo cocinero que nos dejó inesperada y prematuramente hace ahora cinco años en su restaurante de Singapur.

Parece que el ser humano no está a gusto si no basa su mundo en una serie de comparaciones: esto es mejor que aquello, y lo mismo trasplantado a las personas. Fue un sabio quien dijo que las comparaciones son odiosas, y otro el que afirmó que es injusto comparar magnitudes diferentes, así que no lo haremos.

Santi fue, era, un cocinero que tuvo siempre muy claro cuál era su camino. Lo plasmó de manera inequívoca en el título de su libro más importante: 'La ética del gusto'. Él no confundió nunca ética con estética. Además de un gran cocinero, fue un incansable estudioso de la cocina; sus viajes, desde Vietnam a la Patagonia, le servían para empararse de la cultura culinaria de cada lugar, conocer sus productos, sus técnicas... En este sentido, Santamaría no daba puntada sin hilo.



Pero su cocina estaba basada en su Sant Celoni, en su amado Montseny, en el Maresme. Si trasladásemos a la cocina la absurda pugna entre creacionismo y evolucionismo tendríamos que convenir en que Santi supo crear desde la evolución. Lo tuvo muy claro. Lo estudiaba todo, y buscaba la manera de integrar lo que iba descubriendo en su propia cocina, no la de adaptar ésta a aquello y, mucho menos, crear una cocina sin raíces.

Tenía obsesión por el producto: lo quería perfecto, fuese una trufa, fuese una sardina, fuese una chuletita. Por

cierto: fue el único capaz de afirmar que pagar las cantidades que se pagan por cosas como la trufa blanca es una barbaridad: no hay ningún producto -decía- que valga ese dinero. Ética del gusto, diríamos.

Supo incorporar a su cocina, y de modo brillante, lo que iba aprendiendo en mundos lejanos del Montseny. Investigó continuamente, sin necesidad de llamar la atención creando un laboratorio fuera de la cocina. Y supo desarrollar una cocina de una categoría excepcional.

No era mediático. Lo fue a su pesar, con la polémica suscitada por su libro 'La cocina al desnudo', en la que expuso su punto de vista, por lo demás coincidente con el expresado por figuras de la cocina mundial de la talla de Frédy Girardet, Joël Robuchon o Alain Ducasse, sobre la incorporación a la cocina de ingredientes hasta entonces reservados a la industria: no era partidario. Se le quiso linchar. Fuimos muy pocos quienes defendimos no ya su opinión, sino su simple e inalienable derecho a opinar.

No era habitual en los congresos gastronómicos que tanto proliferaron en aquellos años. Su magisterio era demasiado profundo para exponerlo en una ponencia de una hora. Lo plasmó en sus libros; y un libro requiere algo más de tiempo para leerlo y asimilarlo. Los libros de Santi Santamaría se leen con interés y, encima, con placer: son amenos. Pero hay que leerlos detenida y atentamente. Ése es, ahora, el legado de Santi.

Y, por supuesto, alguno de sus discípulos. Todos sabemos que es muy raro que un discípulo supere al maestro, aunque se pueda dar el caso: es evidente que Velázquez superó a sus maestros, de los que nadie habla, como lo es que todos tenemos un maestro al que emular. En el caso de Santi, su legado, su herencia, está, creo yo, en las manos de Óscar Velasco, el chef del 'Sant Celoni' madrileño; pero también en las de Abel Valverde, el maître, y David Robledo, sumiller, porque Santi tenía claro que un restaurante comprende la interactividad de cocina, sala y bodega.

Son muchos mis recuerdos de grandes ratos pasados con Santi Santamaría. Conversaciones largas, muy largas y profundas, muchas veces compartiendo un gran vino. Me cuesta hablar hoy de él, como me costó más de cuatro años regresar al 'Sant Celoni' cuando él ya no estaba. Pero quería recordarlo, recordar que en la cocina, en su trabajo, en su pasión, supo poner la ética por encima de la estética, la sabiduría por encima de las modas. Tenía claro cuál era la finalidad de la cocina: no se trata ni de sorprender ni, mucho menos, de provocar al comensal, sino de proporcionarle un placer que llegue a emocionarlo. Lo conseguía la mayoría de las veces. Hoy, hasta quienes le negaron el derecho a expresarse a raíz de aquella polémica reconocen la enorme valía de Santi Santamaría. Y es que, a diferencia de tantos otros, no fue una brillantísima estrella fugaz, sino un astro de primera magnitud, en un mundo en el que prima el destello, el instante, la moda. Esto, no lo duden, es más duro. Y más importante.

Nuestra mejor receta

Desde que entramos en la Escuela de Hostelería, en el CIFP La Merced, los futuros cocineros y directores de cocina de Soria, sabemos que entramos en un duro mundo de trabajo, en el cual sacrificaremos gran parte de nuestra vida para conseguir la sonrisa de nuestros clientes.

Mucha gente que ve desde fuera nuestra profesión no entiende lo que significa. Solo ven la parte bonita, la final, el plato terminado, un mundo de color, sabor y miles de experiencias en el paladar, vista y olfato. Pero detrás de ese 'gran final' hay muchas cosas y la menos reconocida es lo perdido, ya que desde que entramos en la escuela, asumimos que nuestra profesión implica muchas horas, mucho esfuerzo e incluso nuestra integridad física.

Nosotros no tenemos los mismos «privilegios» que los demás. Nuestros días de mas trabajo son los días de descanso del resto, nos perdemos los principios y finales de año por dar de comer a familias que lo celebran fuera de casa, nos perdemos nacimientos, cumpleaños, reuniones familiares e incluso momentos duros para nosotros mismos para conseguir nuestro mayor objetivo: la sonrisa en todos y cada uno de nuestros clientes al terminar de comer.

Sin duda siempre nos agrada que esa sonrisa provenga, sobre todo, de familiares, amigos, pareja, ídolos... pero cada una de las sonrisas es satisfactoria.

Desde mi experiencia personal, jamás podré olvidar cómo hace tiempo, cuando el prestigioso Joan Roca visitó nuestra ciudad -y gracias a Óscar García y al equipo de Baluarte-, tuve la posibilidad de estar dentro de la cocina, realizando mi pasión para el mejor y más prestigioso cocinero español. Dar de comer al mejor cocinero del mundo, qué reto, qué privilegio.

La verdad que el ajeteo aquel día fue intenso, pero la mayor satisfacción fue, cuando al terminar el servicio, el mismísimo Joan Roca, se adentró en la cocina y, con la sonrisa más sincera que he visto nunca en la cara de nadie, nos felicitó por la comida y por el servicio, demostrando una satisfacción plena en su expresión. Un orgullo para la cocina soriana, para sacar pecho de nuestra gastronomía y de nuestra formación, de la cantera de cocineros que pasan por los fogones de la Merced.

Por eso, y por cada una de las sonrisas que recibimos a lo largo de nuestras vidas, los cocineros nos esforzamos por conseguir la mejor receta a la que podemos optar: la satisfacción y alegría de cada uno de nuestros clientes, a base de esfuerzo, sudor y algún que otro corte o quemadura.

Sergio García es alumno de 1º del Ciclo Formativo de Grado Superior (CFGS) de Dirección en Cocina en el Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) La Merced de Soria

Un macho «normal» sin el cromosoma 'Y'

LA concepción de hijos varones es posible en la reproducción asistida sin necesidad del cromosoma 'Y' del hombre, que hasta ahora se creía imprescindible, según un estudio de la Universidad de Hawái (UH).

El cromosoma 'Y' es sustituible por otros cromosomas homólogos que se pueden producir de forma artificial, por lo que este avance científico abre una puerta más en la reproducción asistida, según ha publicado la revista 'Science'.

El cromosoma Y es el que distingue el sexo del bebé: su presencia determina que será un hombre ya que las mujeres, en cambio, tienen un doble cromosoma X. «El cromosoma Y es un símbolo de masculinidad, presente solo en varones, y que codifica genes importantes para la reproducción masculina», recuerda 'Science'.

El equipo de investigadores de la UH, liderados por Monika A. Ward, profesora en el Instituto de Investigación Biogenética, ha estudiado el tema durante dos años, con ratones como 'sujetos'.

«Muchos de los genes del cromoso-

El Cíclope por Mariano Castejón

No hay excusas para no cuidar las sepulturas

El Cíclope ha encontrado en el cementerio de Soria la imagen de hoy, de lo más positiva. El Ayuntamiento 'anima' a mantener limpias las sepulturas y facilita 'instrumentos' para ello, repartiéndolos por el camposanto. Ya no hay excusas.



ma 'Y' son necesarios para el desarrollo y la madurez del esperma y la fertilización normal, tanto en ratones como humanos. Sin embargo, cuando se trata de la reproducción asistida, hemos demostrado ahora que, en los ratones, la contribución del cromosoma 'Y' no es necesaria», ha explicado Ward.

Así, en Hawái ya hay dos generaciones de ratones macho desprovistos del cromosoma 'Y', que tienen todas las capacidades de los ratones macho «normales» y los esfuerzos se centran ahora en extrapolar esas propiedades a la reproducción humana.

La Soria encontrada por Manuel Melendo

El arzobispo Jiménez de Rada

Sabían que el ajuar funerario del arzobispo Jiménez de Rada es el más completo que se conserva de la España medieval?

Rodrigo Jiménez de Rada es uno de los hombres de Iglesia más destacados de los reinos de Castilla y de Navarra. Fue arzobispo, cronista, historiador, guerrero y protector del monasterio cisterciense de Santa María de Huerta, al que donó su biblioteca y donde está enterrado.

Nació en la localidad navarra de Puente La Reina hacia 1170, hijo de Ximeno Pérez de Rada y Eva Muñoz de Finojosa, hermana del obispo de Sigüenza y abad de Huerta, Martín de Finojosa. Estudió filosofía, derecho y teología en Bolonia y París.

Sancho VI 'El Fuerte', rey de Navarra, le encargó en 1207 que negociase una tregua con Castilla, lo que propició el comienzo de una estrecha relación de amistad entre el emisario y el monarca castellano Alfonso VIII, que se convertirá en su principal valedor en su carrera eclesiástica, siendo elegido obispo de la Diócesis de Osma en 1208, y arzobispo de Toledo en 1210. Como historiador, escribió una serie de libros de una gran calidad histórica y literaria: 'Historia de los hechos de España', 'Historia de los romanos', 'Historia de los ostrogodos', 'Historia de los hunos, vándalos, alanos y silingos' y 'Breviario de la Historia Católica'.

Fue embajador ante varias cortes europeas del rey Alfonso VIII. Una de sus principales misiones fue el convertirse en heraldo de la cruzada contra el infiel en la Península Ibérica, que culminó en 1212 con la Batalla de las Navas de Tolosa, que supuso el final del poderío de los almohades en la España medieval y en la que el propio arzobispo participó como guerrero.

Doce años antes de su muerte, en

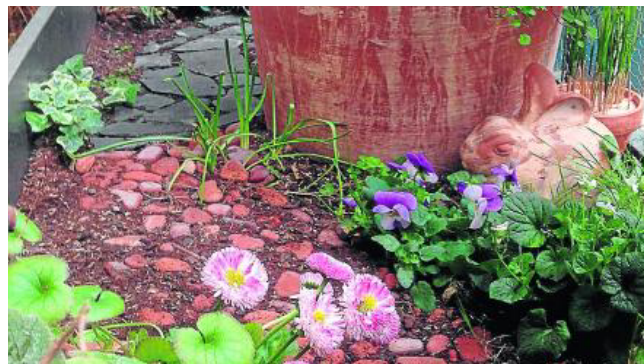
1235, donó su biblioteca particular al monasterio de Santa María de Huerta, aunque se reservó el uso y disfrute de ella mientras viviera, según consta en un documento que conserva el Archivo Histórico Provincial. Entre las obras cedidas por el prelado, destaca la 'Biblia Sacra iuxta Latinam Vulgatam versionem', que actualmente forma parte del fondo antiguo de la Biblioteca Pública de Soria. Este códice ha formado parte de varias exposiciones, entre ellas la que organizó la fundación de Las Edades del Hombre en 2009 en la concatedral de San Pedro en Soria bajo el título de 'Paisaje Interior'.

El arzobispo Jiménez de Rada murió ahogado en el río Ródano el diez de junio de 1247, cuando regresaba de Lyon, donde se entrevistó con el Papa Inocencio IV. Fue enterrado en el monasterio de Santa María de Huerta, donde manifestó que quería descansar después de su muerte. Su sepulcro se ha abierto en varias ocasiones desde el siglo XVI: En 1511, 1518, 1660, cuando fue trasladado a su actual sepulcro, en 1886, en 1953 y finalmente en 1968, cuando se retiró el ajuar del prelado y se procedió a su restauración. Se trata del más completo ajuar funerario eclesiástico medieval español que ha llegado a nuestros días, aunque llama la atención que no se haya conservado el báculo episcopal. Algunas de las piezas de este ajuar también formaron parte de la Exposición 'Paisaje Interior'.

Una de las calles de nuestra ciudad le rinde homenaje ya que lleva el nombre de Arzobispo Rodrigo en su honor.



San Martín de Finojosa y Jiménez de Rada.



Es tiempo de... Por David Navarro

Cómo tener un jardín secreto

SE puede disfrutar de las plantas incluso en los lugares más inhóspitos. Solo hay que tener paciencia, imaginación y anteponerse a los problemas que pueden surgir. Lo cuenta en su Instagram (@gardenandthecity) Thomas Esmal-zadeh después de asegurarse de que la humedad no pasaría al suelo y de que el drenaje fuera fácil. «Un día se me rompió una maceta y la visión del sustrato y la planta en el suelo del balcón me dio la idea: ¿por qué no convertir el

balcón en un jardín? Puse un plástico, el mismo que se utiliza para los estanques artificiales. Después, lo cubrí de arena, para asegurar el drenaje. Finalmente, añadí unos cinco centímetros de tierra. Ahora las plantas pueden crecer naturalizadas y el jardín cuenta con más vida, porque hay otros insectos, además de pájaros, que vienen a alimentarse». Otra solución ingeniosa fue crear un curioso camino que divide en dos el espacio. Añadió pedacitos de terracota de maceta y así creó un sendero (en la imagen) que culmina en el pequeño estanque del fondo, donde crecen especies húmedas. «Confieso que este jardín me quita tiempo. Lo riego a mano, porque así puedo atender cada planta. Son dos horas a la semana de trabajo en total, pero solo considero trabajo el 50% de ese tiempo. En realidad el otro 50% es puro placer y me sirve de terapia».