

### Del entremés al para compartir

**A**ntes, palabra que, en mi caso, cada vez se va refiriendo a tiempos más lejanos, cuando había alguna comida festiva era costumbre precederla de una serie de bandejas, mayores o menores, de las que se servía uno mismo, que servían de prólogo a la comida o cena propiamente dicha.

Recuerdo aquellas fuentes de fiambre que ponían colores sobre la mesa y excitaban el apetito de todos. Entonces, el concepto fiambre iba más allá de lo que hoy llamamos embutido; solía haber jamón, embutidos propiamente dichos como chorizo o salchichón (de Vic) y otras cosas hoy poco habituales, como la galantina de gallina o gallina trufada, la lengua escarlata...

A eso le llamábamos entremeses. No aperitivos: el aperitivo era una cosa que se tomaba fuera, en el bar o, en caso de restaurante, en la barra de espera. Era algo anecdótico, un entretenimiento, con más acento en lo líquido que en lo sólido; esto último consistía, más bien, en lo que los franceses llaman con toda propiedad 'amuse-gueules', de 'amuser', que aquí vale más por entretener que por divertir, y de 'gueule', es decir, boca: una manera de entretener la boca y, de paso, la espera.



Los entremeses, entendidos a la española, también tenían su palabra en el francés culinario clásico: 'hors d'oeuvre', literalmente fuera de obra, fuera de la comida. No formaban parte de la comida, eran una especie de introducción.

Autores españoles a caballo entre el XIX y el XX, como Ángel Muro o Emilia Pardo Bazán, trataron de introducir la palabra 'ordubre', sin demasiado éxito.

Entremeses, entonces. El problema es que un entremés, además de una pieza corta y ligera de teatro que se representaba en el entreacto de la obra principal, piezas que firmaron Cervantes o Calderón, es palabra derivada del francés 'entremets', es decir, entre platos.

En el protocolo del servicio decimonónico, o de la Belle Époque, entre servicio y servicio (un servicio incluía varios platos) se servían estos entremeses, que en español dejaron de estar entre platos y se pusieron delante de esos platos.

No sólo en casa. Allá por los años 60, el escritor estadounidense James A. Michener se paseó por España, por encargo del Ministerio de Información y Turismo que regía Manuel Fraga, para escribir un libro, «Iberia», destinado a promocionar nuestro país en Estados Unidos.

En uno de sus capítulos, Michener refleja la sorpresa que tuvo cuando, en un Parador de Turismo, pidió «entremeses»: le llenaron la mesa de bandejas con mil y un bocaditos. Era lo común, entonces.

Hay que decir que otro pueblo de gran cocina, el italiano, llama 'antipasto', plural 'antipasti', a lo que se toma antes de empezar a comer. Hoy, sin embargo, un buen 'antipasto' se ha convertido en un primer plato entero y verdadero.

Ahora no es raro ver que en una carta de restaurante aparece un apartado bajo el epígrafe «entradas»; son cosas para abrir boca, que preceden al primer plato; hablo de un menú tradicional, de dos platos y postre, que con la 'entrada' ya eran tres.

Pero resulta que en el léxico culinario clásico la entrada no precedía a nada: se llamaba así al primer plato fuerte, de pescado, carne o caza. Claro que más desconcertante ahora sería hablar de 'principios'; recuerden a Larra, que en «El castellano viejo», tras jurar no volver jamás a una comida de cumpleaños, elogia a las familias que se contentan «con un modesto cocido y un principio final».

Porque el 'principio' era (vean el DRAE), el plato, de importancia, que se servía después de la sopa... o del cocido, que entonces no se consideraba un menú en sí mismo, sino solo una parte del menú, lo que hace que cuando vemos una receta de cocido de autores clásicos nos sorprenda lo exiguo de las cantidades de carne que se prescriben.

Lo de entrada no parece tener marcha atrás; pero, allá por los 90, se puso de moda lo del 'pica-pica', expresión y concepto nacido en Cataluña (antes, el 'pica-pica era otra cosa, como recuerdan en una de sus canciones 'Hombres G') consistente en servir varias cosas para toda la mesa, de las que los comensales 'pican' a su aire. Tuvo éxito. Hoy se suele decir, al encargar el menú, «ponga en el centro tal y cual cosa, para compartir».

Con esta fórmula hay que tener cuidado: no es lo mismo repartir una ración entre tres que entre ocho. Yo creo que esa afición a poner en el centro de la mesa varias cosas, para que cada cual pique como pueda, es un recuerdo de los tiempos de los entremeses, o tal vez de su equivalente en la cocina del Mediterráneo oriental: el 'mezzé', conjunto de platitos que recuerdan a los entremeses de que hablaba Michener.

A mí, de todos modos, me gustan los amuse-gueules; son una distracción para la espera, suelen estar muy ricos (pienso en las croquetitas y los welsh-rarebit de Zalacain, por ejemplo) y, en general, resultan, efectivamente, très amusants.

### Consejos para las compras tras la Navidad

**D**urante las fiestas navideñas los consumidores acudimos a diferentes tipos de establecimientos (carnicerías, pescaderías, grandes superficies,...) para abastecernos de los productos más típicos de estas fechas, como turrones, mantecados, carnes, pescados y mariscos.

El problema está en que una vez finalizado este periodo, algunos establecimientos se pueden encontrar en sus lineales con productos «sobrantes» y perecederos a los que intentan dar salida, poniendo por ejemplo precios mucho más bajos.

Ante esta posible circunstancia, mostramos algunos consejos útiles para el consumidor:

Debemos comprar lo que necesitamos o vamos a consumir.

Si se compran carnes, estas deberán presentar un aspecto de frescura, coloración y brillo adecuado. Deben de ir bien etiquetadas, si van envasadas al vacío, comprobar el buen sellado del envase y la fecha de consumo preferente.



Los pescados deben estar íntegros, brillantes, con olor a mar, sin escamas desprendidas o magulladuras. Los ojos no deben de estar hundidos; deben estar brillantes y con el humor vítreo transparente. Las branquias de color intenso, con brillo, ausencia de limo y no pegajosas.

Los moluscos bivalvos, como almejas, ostras o mejillones, y mariscos como langostas, centollos, bogavantes o nécoras, deben de estar vivos e íntegros. Otros mariscos como gambas, cigalas o carabineros deben tener la cabeza perfectamente adherida al cuerpo y presentar un color brillante, ya que el color negro es síntoma de deterioro del producto.

Si sigue estos consejos podrá llenar tu nevera aprovechando las ofertas, pero sin que se resienta ni su bolsillo ni su salud, porque los productos frescos deben estar identificados y los congelados también, para que no los vuelva a congelar y ponga en riesgo su salud.

¡Que no te la den con queso! Sigue las recomendaciones que te hacemos los alumnos del módulo de Seguridad e higiene alimentaria.

María Jesús Zabala.  
Alumna de 1º del C.F.G.S. Dirección Cocina  
del C.I.F.P. La Merced

## Tim Peak: «Buenos días, ¿es la Tierra?»

**E**l astronauta británico Tim Peake, actualmente a bordo de la Estación Espacial Internacional (ISS), pidió disculpas hace unos días a una señora a la que llamó por error desde el espacio diciendo: «Buenos días, ¿es la Tierra?»

«No era una broma, sólo un número erróneo», explicó el astronauta a través de Twitter. «Me gustaría disculparme con la señora a la que acabo de llamar por error preguntándole «Buenos días, ¿es la Tierra?», añadió.

No es la primera vez que 'Major Tim', que llegó a la Estación Espacial Internacional el 15 de diciembre para una misión de seis meses, tiene problemas con sus llamadas al planeta. El lunes relató cómo el teléfono sonó en el vacío cuando intentó comunicarse con sus padres Nigel y Angela.

El británico acabó dejando un mensaje en el contestador. Tim Peak, de 43 años, es objeto de una atención desmesurada en Reino Unido donde los medios informan

La tradicional  
champanada de  
Nochevieja  
sigue dejando  
huella

A pesar del refuerzo de los contenedores, plásticos y botellas de champán volvieron a cubrir el suelo de la plaza Herradores un año más, restos de la fiesta con la que los sorianos quisieron dar la bienvenida al nuevo año.



sobre cualquiera de sus actos o gestos en el espacio. Esto se explica porque Peak es el primer británico a bordo de la Estación Espacial Internacional y el segundo en el espacio, después de Helen Sharman, en 1991.

Peak despegó el 15 de diciembre del cosmódromo de Baikonur, en Kazajistán, junto al estadounidense Tim Kopra y el comandante de abordaje ruso Iuri Malenchenko. Los tres tuvieron que amarrarse manualmente a la Estación Espacial Internacional a causa de un problema técnico.

## La Soria encontrada por Manuel Melendo

### San José, cabeza de la Sagrada Familia

**S**abían que San José, pieza importante de la Sagrada Familia, tuvo un papel secundario en la representación del Nacimiento hasta que el Concilio de Trento y Santa Teresa revalorizaron su figura?

Una de las figuras más importantes de la cristiandad es San José. San Mateo nos cuenta cómo asumió la paternidad de Jesús, cuando se le apareció un ángel en un sueño, que le dijo que no debía repudiar a María, pues el niño que esperaba venía del Espíritu Santo.

Desde este momento San José se convierte en protector de María y Jesús, y por tanto la cabeza de lo que se ha denominado Sagrada Familia. Se le suele representar en las escenas de la infancia de Jesús.

En los primeros tiempos del cristianismo y durante la Edad Media, la figura de San José se consideraba secundaria y como tal se representaba.

En Soria hay muchos ejemplos vinculados a San José en el arte románico. En casi todos ellos juega el papel secundario. Vamos a hacer un pequeño recorrido por las distintas representaciones del santo en la provincia de Soria.

En la iglesia de San Miguel, en Gormaz, San José aparece apartado del resto del Nacimiento, en un espacio al lado de la escena principal. Lo mismo ocurre en la tercera arquivolta de la portada de Santo Domingo, o en el Nacimiento esculpido en un capitel del templete del lado izquierdo de la iglesia de San Juan de Duero.

Este bíblico personaje adquiere más protagonismo en las representaciones de la Huida a Egipto. En la ya citada portada de Santo Domingo nos aparece tirando del ronzal de un burro en el que van sentados la Virgen con el niño.

Poco a poco, la figura de San José fue adquiriendo mayor importancia. El Concilio de Trento y la veneración que Santa Teresa de Jesús tuvo a San José, hizo que se popularizara su representación, en solitario o con el niño Jesús en brazos.

Así, con Jesús en brazos, aparece en el ático del retablo mayor de la iglesia parroquial de Oncala. La talla es del siglo XVIII, y aunque es anónima tiene rasgos que le acercan a la escuela italiana. Es una escultura llena de movimiento, con un pie adelantado y realistas pliegues en las ropas. Formó parte de la Exposición de las Edades del Hombre que se realizó en la catedral de San Pedro.

La iconografía de la Sagrada Familia tal y como hoy la conocemos procede, sobre todo, de la época barroca, como se ve en las tres esculturas independientes del retablo del lado de la Epístola de la iglesia de San Lorenzo en Quintanas de Gormaz. El niño ocupa el centro, a la derecha, la Virgen y a su izquierda San José con la cabeza vuelta hacia el niño en un gesto de paternal protección. Son del siglo XVIII y también formaron parte de la Exposición 'Paisaje Interior'.

En San Juan de Rabanera podemos contemplar otra tierna imagen del espeso de María, llevando al niño de la mano, en una escultura más moderna, ya del siglo XX.

Todas estas representaciones rinden homenaje a un personaje clave del Misterio de la Sagrada Familia, que por falta de documentación es bastante desconocido para los feligreses.



Pinturas de la iglesia de San Miguel en Gormaz.



## Es tiempo de... Por David Navarro

### Porque las plantas se merecen vivir

Recibir una planta de regalo es toda una responsabilidad, no solo porque el amigo que nos la ofreció nos preguntará si está bien y le gustará saber que la cuidamos. Por otro lado, los vegetales son mucho más que un objeto que se usa y se tira.

El problema de la flor de pascua, poinsetia, es que llega a nuestras casas en el peor momento del año, cuando abundan los niños pequeños, hay que abrir y cerrar mesas y la calefacción

está a tope. Lo mejor es dejarla muy tranquilita hasta pasado el día de Reyes, en un sitio donde no se la mueva ni esté cerca de un radiador. Después de las fiestas, hay que trasplantarla a una maceta más grande, con tierra nueva, y situarla en el rincón más fresco de la casa, y también el más luminoso, aunque sin que reciba sol directo. Así se mantendrá sana y durará muchos meses. Si queremos que las brácteas se pongan rojas, hay que tapparla con una caja de cartón unas ocho semanas antes de Navidad.

Las orquídeas también son un regalo de moda, y suelen morir enseguida. La razón está en que se las intenta cuidar como una planta normal, cuando es epífita (crece encima de otras). Así, no hay que regarla mucho, de hecho es mejor hacerlo cuando la tierra esté seca. Por ser epífita, tampoco hay que plantarlas en tierra, sino en grava.