

Marea de percebes

Leo en la prensa de mi ciudad natal, A Coruña, que, a causa de las mareas vivas, se han suabastado en El Muro, que es como se llama allí la lonja de pescado, nada menos que tres mil kilos de percebe en solo un par de días.

La noticia añade que había ejemplares que eran apenas más que la uña, «pero de buen sabor», que se cotizaron a nueve euros, mientras que los de tamaño ideal, que no son los más largos, sino los bien proporcionados en grosor y longitud, se pagaron a noventa euros. El kilo, naturalmente.

Tres mil kilos de percebes ya son percebes. Parece, entonces, que los percebes siguen creciendo y viviendo tranquilamente en las rocas más batidas del mar gallego, en aguas bien oxigenadas y llenas de nutrientes.

La verdad es que el percebe, en estado adulto y ya fijado a su roca, no tiene más depredadores que el hombre y el sargo, delicioso pescado que luce librea de antiguo mayordomo y cuenta con unos poderosos incisivos con los que puede acceder al interior del percebe. Así está luego de bueno el sargo.

Del percebe, qué les vamos a decir. Hay mucha gente que lo sitúa a la cabeza del ránking marisquero. Su precio, siempre alto, se dispara en las épocas de mayor consumo, especial-



mente en Navidad. Hoy se comen percebes todo el año; antes no era así, en verano no se consumían. Picadillo, en 'La cocina práctica', da receta en verso, en la que advierte: «Sólo está al alcance de la mano/si se halla delgaducho, o en verano/cuando sabe el indino/que comerlo trastorna el intestino». «Indino» vale por travieso o descarado.

Antes se decía que no se debía comer marisco en los meses sin erre, o sea, de mayo a agosto inclusive. Hoy nadie se para en ello, y sí, qué remedio, en las vedas, aunque aún abunde la mayor amenaza para el marisco, que es el furtivismo.

A doña Emilia Pardo Bazán los percebes le parecían «un manjar incivil, que

no debe presentarse jamás cuando se tienen convidados». Añade, por si fuera poco, que «es peligroso para la salud». Dice que hay que servirlos muy calientes «en la olla en que cocieron, para que no se enfríen». No me veo yo metiendo la mano en agua casi hirviendo para sacar un percebe.

Lo que se hace es, una vez cocidos, echarlos en una o varias fuentes y taparlos con un paño blanco; el paño blanco es, en teoría, para retrasar su enfriamiento, pero sobre todo para evitar que el típico listillo elija el percebe o la piña de percebes que se va a servir; se mete la mano bajo el paño, y lo que salga. A mí este verano me tocó enfrente un aprovechado de estos y, aunque le afé públicamente su conducta, insistió en proceder de modo antirreglamentario e insolidario. Mucha cara.

Eviten sentarse junto a, o frente a, un ciudadano de esta calaña. Eviten también cuidadosamente hacerlo frente a un novato, que acabará por regarle a usted con el delicioso jugo rojizo que contienen los percebes; hay que abrirlos por debajo, de un decidido y único golpe, para no mancharse uno ni poner perdidos a los demás.

Percebes, decimos, cocidos. Recién cocidos: nunca fríos. Yo he tenido ocasión de probar percebes preparados de otras maneras: ninguna cuajó. Ni los percebes a la plancha que preparó en cierta ocasión de abundancia el cocinero del guardapesca de la Armada en el que hice la mili; ni los percebes fritos (qué horror) que nos puso un reputado cocinero vasco; ni los percebes artificiales (de Cala Montjoi) que se sacó de la manga, ignoro si motu propio o estimulado por algún periodista incordiante, Ferran Adrià. Nada.

Ahora, un buen cocinero gallego ofrece percebes hechos en costra de sal. La dicha costra lleva, además de sal, clara de huevo y harina; y, para acabar de complicarlo, algas, entre ellas una que hay gente que se empeña en decir que sabe a percebe. La he probado: no sabe a percebe para nada, como el «alga ostra» no sabe a ostra. Puro marketing para colocar las algas.

No he probado aún estos percebes en costra de sal, así que no los voy a juzgar. Diré, sí, que a ese coro de críticos que aclaman todo le parece una maravilla el experimento. A ver lo que dura.

Cunqueiro, que describió los percebes como «vikings vestidos de negro», decía que creía que la única receta posible era cocerlos en agua con sal y una hoja de laurel; estoy de acuerdo si se trata solo de una hoja: no sería la primera vez que un exceso de entusiasmo con el laurel me arruina unos prometedores percebes.

Los percebes, como el jamón y el caviar, cuanto menos se toquen, mejor: son perfectos por sí mismos. Y es con esas cosas con las que hay que aplicar la recomendación de Eugenio d'Ors sobre los experimentos: mejor con gaseosa



Pensando en la Navidad

Aunque estamos comenzando el curso lectivo y parece que la querida y temida Navidad queda muy lejos, no deberíamos quitar de nuestra mente esa fecha porque todos queremos disfrutar de nuestras familias alrededor de la mesa, pero el sobreprecio de las viandas más demandadas, en concreto de los del marisco, pone a más de uno los pelos de punta. ¿O no?

¿Podemos ir comprando ya estos frutos del mar y conservarlos hasta fin de año? ¡Por supuesto! Vamos a ver cómo.

Mientras los precios del marisco se mantienen estables durante octubre y noviembre, en diciembre sufren una sobreprecipación del 20%, que llega al 60% entre los días 20 y 7 de enero. Podemos combatir esto comprando y congelando, sin apreciar cambios ni en textura ni sabor.

En todo caso seguiremos dos directrices básicas: manipular inmediatamente después de comprar, y nunca congelar sobre otro marisco ya congelado, ya que descongelaremos parcialmente el producto ya conservado, provocando aguas y escarchas.

Comencemos por las nécoras, centollos, bueyes de mar, cangrejos y similares. Estos branquiosos deben cocerse previamente a su congelación, cada uno con su tiempo exacto. Sacar del agua, dejar templar, filmar juntos bien prietos, enfriar en nevera y congelar pasadas un par de horas.

En lo tocante a langostas, bogavantes, cangrejos de río y otros mariscos vivos, debemos compactarlos lo máximo posible, evitando el aire entre el género, introduciéndolo directamente al congelador.

Almejas, navajas, berberechos y otros bivalvos, al igual que langostinos, carabineros, gambas y gambones, debemos congelarlos crudos, también bien filmados y apretados para evitar escarchas. Debemos tener especial cuidado con estos últimos a la hora de la compra con el color de sus cabezas, que no aparezcan manchas oscuras, síntoma de una incipiente melanosis.

El calamar y todos sus familiares, al igual que el pulpo y el resto de cefalópodos, debemos congelarlos limpios, sin vísceras ni pieles no comestibles, perfectamente secos y con el mínimo espacio entre ellos.

En el caso de los percebes y las ostras no aceptan congelación, por lo que si queremos disfrutarlos en nuestros menús navideños estaremos obligados a comprarlos y pagarlos durante la campaña de Navidad.

Con estos trucos y consejos útiles podemos ayudar al ahorro en las familias.

Vicente Macián es alumno de 2º del Ciclo Formativo de Grado Medio Cocina y Gastronomía del CIFP

La app que hace accesible a Sídney

BlindWiki, una aplicación para teléfono móvil impulsada por el artista español Antoni Abad, creará un mapa sonoro de Sídney (Australia) para que los invidentes puedan aventurarse a recorrer calles que nunca antes habían visitado. «Es un proyecto ambicioso y trata de crear una red mundial», asegura Abad, que desde 2004 ha trabajado en proyectos multimedia para personas con riesgo de exclusión social y problemas de movilidad en sitios como Barcelona, Montreal, México DF o Manizales (Colombia). Blindwiki es el resultado del trabajo previo en esos proyectos en que los participantes «iban dibujando en tiempo real en internet un mapa de la ciudad inaccesible (para ellos) para hacer cartografías alternativas a las oficiales y mostrar la realidad que les toca vivir diariamente». La nueva aplicación, cuyo prototipo fue desarrollado en Roma y que está diseñada para Iphone, ya que se adapta mejor que Android a usuarios con baja visión, «busca ser de lo más intuitiva y simple posible y que seguramente seguirá evolucionando con el tiempo». Mediante BlindWiki, las personas con problemas de visión pueden grabar sus



Es tiempo de... Por Heraldó

La flor que dejó atrás la tristeza

Narra la leyenda las bondades de una flor con el néctar muy dulce, pero poco llamativa, al carecer de pétalos. De ahí que ningún insecto se viera atraído por ella. Era una flor siempre triste. Hasta que un día un alado bichito se posó en ella y quedó tan maravillado por su sabor que se fundió con la planta para siempre dando lugar a las flores tan características de un ejemplar que tiene su origen en

El Cíclope por Mariano Castejón

La fauna local también se asoma a las celebraciones del patrón

Las de la imagen son unas cabras que sorprenden a quienes se las encuentra en los alrededores de la ermita de San Satorio. Desde su improvisado 'palco' también asistieron el lunes al concierto de la Banda de Música.



impresiones de determinados lugares de la ciudad, las cuales son geolocalizadas y registradas en el servidor del proyecto. Así se va construyendo un gran archivo disponible desde el móvil que incluye datos vinculados a problemas de acceso a un lugar específico, información sobre las características del transporte o instrucciones para recorrer las calles. Los usuarios, que tienen la libertad de elegir el tema que les interesa, pueden incluso registrar los olores o sus opiniones sobre un determinado lugar. BlindWiki cuenta con el apoyo del Instituto Cervantes de Sídney, la Embajada de España en Australia y la Universidad de Sídney.

La Soria encontrada por Manuel Melendo

150 años de cultura soriana

¿Sabían que el siete de octubre de 2015 se cumplieron 150 años de la fundación del Círculo Amistad? Uno de los referentes culturales y de ocio de la ciudad de Soria es el Círculo Amistad Numancia, conocido popularmente por los sorianos como El Casino. Esta sociedad cultural y recreativa nace a resultados de la unión de dos sociedades diferentes que convivieron en el mismo inmueble a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX y hasta los años sesenta de la pasada centuria.

La más antigua de las dos era el Casino Numancia, que nació en el espíritu de la alta sociedad soriana auspiciado por los burgueses y los comerciantes en 1848, una burguesía liberal que aspiraba a vivir en sociedad una nueva forma de entender la vida, compartiendo sus anhelos de cultura y diversión. Ocupaba el primer piso del actual edificio del Círculo Amistad Numancia.

Diecisiete años después, el 7 de octubre de 1865, en la planta baja del inmueble apareció El Círculo Amistad, una nueva sociedad de carácter más popular. Aunque con fines parecidos a El Casino Numancia, el Círculo te-

nía una filosofía diferente. Gaya Nuño en su satírico 'El Santero de San Satorio', nos cuenta que el mejor espejo para conocer la división social de la ciudad eran los dos casinos. El Numancia era según define el genial escritor soriano, el de los 'señoritos', donde se jugaba fuerte y se consumían los mejores licores. En cambio, los del Círculo Amistad eran más de leer periódicos, de jugar al billar, con pocas consumiciones, un café de cuando en cuando. Pero ambos consiguieron convertirse en el centro de la vida social de los sorianos, pugnando por conseguir las mejores tertulias o los mejores bailes. Pero a pesar de su rivalidad, el ambiente entre las dos sociedades fue relativamente cordial, sin que existiera ningún incidente reseñable de convivencia.

Prácticamente la casi totalidad de los miembros relevantes de la sociedad soriana, pertenecieron a uno u otro casino. Si repasamos el callejero soriano muchos han sido socios de una de las dos sociedades. Nicolás Rabal, Mariano Granados, José Tudela, Mariano Vicén o Ramón Benito Aceña son algunos ejemplos. Sus dos socios más eximios fueron sin duda Antonio Machado del Círculo Amistad y Gerardo Diego del Numancia.

En 1960, el Casino Numancia vivía una situación de penuria económica, por lo que solicitó al Círculo la apertura de negociaciones para la fusión de las sociedades, que se materializó un año después en la aparición del actual Círculo Amistad Numancia, que sigue siendo un referente para la sociedad soriana, tanto culturalmente como en el ocio de los sorianos.



Casino de Soria en la actualidad. LUIS ÁNGEL TEJEDOR