

# VOCES



**Charlas en la mesa**  
CAIUS APICUS Crítico de gastronomía

## Vieira, el peine de Venus

**H**ay, al menos, dos mariscos que tienen algo que ver con el apóstol Santiago; uno, la vieira, que se convirtió en uno de los más conocidos símbolos de la peregrinación a Compostela; otro, el santiaguíño, que exhibe en su caparazón algo que recuerda la cruz de Santiago. La vieira, en su día, se llamó, en plan científico, 'Pecten Veneris' o peine de Venus.

Hoy la vieira ya no guarda el nombre de Venus en la nomenclatura científica. Se la conoce como 'Pecten maximus', peine máximo o peine grande. Esta apelación no tiene ninguna relación con Afrodita, nombre griego de Venus, pero tampoco con el apóstol. Sin embargo, sí que hay una especie de vieira a la que los taxonomistas llaman 'Pecten jacobaeus', peine jacobeo. De Jacob, nombre original de Santiago.

La vieira de aguas galaicas, que es la otra, se distingue de la jacobea en que sus 'costillas' tienen los bordes redondeados, suaves, mientras que la dedicada a Santiago la presenta con ángulos rectos, de 90 grados, más duros. Dirán ustedes que, dada la relación de las vieiras con el Camino, la llamada jacobea debería ser la que habita aguas gallegas. Pues no. Alguien pensó poco, por lo que parece.

Dos palabras sobre la trasmutación de Jacob (Yakub) en Santiago. Del nombre original hebreo se derivó, en castellano, el nombre Iago o Yago, entre otros (Diego, Jaime, Jacobo...). Al ser santificado, pasó a Sant Yago. Más o menos en la época en que un fraile, un obispo y un rey asturiano decidieron que en un viejo enterramiento estaban los huesos de este apóstol, decapitado en Jerusalén más de 700 años antes, los cristianos españoles estaban inmersos en lo que se conoce como Reconquista. El grito de guerra era, como saben ustedes, 'Sant Yago y cierra España'. De Sant Yago a Santiago no hay más que escribirlo como suena.

Había dos: el Mayor, o sea, éste, y el Menor. Es el Mayor el que luce la cruz de su nombre, bien visible en retratos de Velázquez o Quevedo. Y esa cruz aparece, más o menos, en el cefalotórax del santiaguíño, bautizado como 'Scyllarus' (nombre que daban los griegos a algunos cangrejos) arctus', que sig-

nifica estrecho, pequeño. Porque hay otro pariente mucho más grande: el 'Scyllarides latus' (ancho, grande), conocido en el Mediterráneo como cigarra de mar, y en Canarias como langosta de placas o canaria. El santiaguíño es una miniatura de este otro; de modo que el que lleva la cruz de Santiago sería el Menor, y el otro el Mayor.

Los franceses llaman al santiaguíño 'petite cigale de mer'; para ellos, la 'cigale de mer' es la citada langosta de placas. Y especifican, porque en francés el insecto al que nosotros llamamos cigarra se llama cigale. Por eso los franceses llaman a nuestra cigala 'langoustine', que era como les llamábamos (langostinos) cuando yo era niño en Galicia, en cuyas aguas no hay langostinos de los otros. Un buen lío.

Pero es que la vieira, simbología jacobea aparte, no tiene nombre jacobeo en español. Sí que queda, en español, el nombre de venera, que el Diccionario, siempre tan preciso, define como «cierta concha relacionada con Venus», definición que supongo divertirá a los argentinos.

De todos modos, y aunque la vieira gallega no sea la jacobea ni el santiaguíño se corresponda con el mayor de la familia, son dos mariscos (molusco bivalvo de la familia de los pectínidos el primero, crustáceo decápodo macruro de la de los esciláridos el segundo) que no debe usted dejar de probar si termina su peregrinación ante las costas atlánticas galaicas.

Más fácil de comer es la vieira: se la darán desprovista de obstáculos. Más complicado el santiaguíño: es un auténtico acorazado de bolsillo, y requiere trabajo, maña y hasta algo de fuerza para extraerlo de su durísimo caparazón. Pero compensa; para sus incondicionales no hay marisco mejor. Eso sí, tengan en cuenta que es especie protegida y su período de captura es muy corto. Cocido, sin más, es como mejor está. Las vieiras no vienen acorazadas, sino camufladas: ahogadas en salsa de tomate, asfixiadas bajo pan rallado o irreconocibles en fórmulas creativas. Mi consejo: si les ofrecen una empanada de vieiras, láncense. El caso es homenajear, en la catedral y en la mesa, al Hijo del Trueno, Santiago Bonaerges.

● El efecto antioxidante de la lechuga puede variar en función del color de la hoja o, al menos, condiciona la velocidad con la que actúan estos compuestos, según el trabajo de un grupo de investigadores del País Vasco publicado en la revista 'Journal of Agricultural and Food Chemistry', según el cual las lechugas de hoja verde tienen unos antioxidantes que reaccionan a velocidad lenta, mientras que las de hoja roja tienen un efecto más rápido.



Desde La Merced ALUMNOS DE 1º DE DIRECCION DE COCINA

## El té inglés más dulce

**S**i la pasada cita los alumnos de 1º de Dirección de Cocina de la Escuela de Hostelería de Soria les ofrecieron el inicio de un té inglés con las bebidas y los acompañantes salados, en esta ocasión aconsejan con la parte dulce, aunque entre una y otra recomiendan que antes de deleitar al paladar con golosas tentaciones se sirva un cortante como un yogur con fresas, ligeramente ácido y cremoso, un 'palette cleanser', que prepare al comensal para lo que se avicina.

Y así se llega al 'sweet', al dulce, que para algo en el CIFF La Merced de Soria se estudia Dirección de Cocina en bilingüe, lo que permite no sólo aprender el idioma sino conocer la cultura y esencia de la gastronomía británica. Y así comienzan a producir en el obrador el alma mater del té inglés, los 'scones' recién sacados del horno, guarnecidos con una casera confitura de fresas y tocados de una perfumada nata montada con vainilla. Como cuesta decidir entre las dos variedades ofrecidas, simple o con pasas sultanas. El dilema está servido.

Y si se busca deslumbrar al invitado que mejor que hacerlo con un maravilloso carro de postres capaz de entrar en el comedor repleto de

sueños en forma de confites. Y ahí se desata la locura: bizcochos de zanahoria, plátano y nueces, tarta de nueces y café sublime, unos muffins de chocolate, entre otros, que llenaban de gloria los paladares de los invitados. Sin faltar galletas de limón, jengibre y lenguas de gato, junto con unas 'shortbread', esas clásicas galletas de manteca, que cerraban filas acompañadas de un burbujeante 'brut nature' catalán, otra vez con la fusión como bandera.

Ahora nadie puede decir que no puede preparar en su casa un té al más puro estilo inglés, y con la misma elegancia de la que son capaces de mostrar en la cocina y en la sala estos alumnos, que tienen en su poder las recetas, el buen hacer, pero sobre todo, ganas de agradar, nervios, tesón y mucho trabajo, lo mismo que debe mostrar un buen anfitrión en su casa ante una prueba como esta.

Ellos desarrollan este servicio como parte del programa bilingüe que ofrece este centro de La Merced, y en el que sobresalen, una vez más unos alumnos de esta promoción, de dirección en cocina digna de una línea de estrellas Michelin y hoteles de lujo. El éxito está, por tanto, asegurado.



Ultimando un dulce en la cocina del CIFF. LA MERCED

GLOSARIO OFRECIDO POR EL DEPARTAMENTO DE INGLÉS

### Inglés para vegetarianos

- Wild asparagus**  
(Espárragos trigueros)
- Pea**  
(Guisante)
- Roasted vegetables**  
(Hortalizas asadas)
- Tomato sauce**  
(Salsa de tomate)
- Salad**  
(Ensalada)
- Soya oil**  
(Aceite de soja)
- Sherry garlic**  
(Ajos al jerez)
- Potato foam**  
(Espuma de patatas)
- Spring onion**  
(Cebolleta tierna)

● **Su nombre científico** es 'Tetraclinis articulata' y crece sólo en zonas muy concretas del norte de África; con una excepción, Murcia, donde se localizan las únicas poblaciones europeas naturales de sabinas mora o ciprés

de Cartagena. Se trata de uno de los árboles más escasos de la península Ibérica, una reliquia del pasado, y la mayor parte de los ejemplares naturales viven en el Parque Regional de Calblanque, una zona LIC.



0,8%

● **Los hurtos diarios en las tiendas** o superficies comerciales llegan de la mano de ladrones profesionales o bandas organizadas. Sus actuaciones dejan por el camino el 0,8% de las ventas que el sector comercial registra en un año, según los últimos datos de la Asociación de Empresas de Gran Consumo, referidos a 2013.

La Soria encontrada **MANUEL MELENDO** Historiador

## La Virgen de las Escobillas

SON MUCHOS LOS MILAGROS QUE SE LE ATRIBUYEN A ESTA VIRGEN, EN SANTA CRUZ DE YANGUAS

**S**abían que la ermita de la Virgen de las Escobillas en las cercanías de Santa Cruz de Yanguas está en ruinas y que la imagen de la Virgen se encuentra en la iglesia del pueblo?

Una de las advocaciones marianas más curiosas de la provincia de Soria es la de Nuestra Señora de las Escobillas en Santa Cruz de Yanguas. El porqué de su nombre y otros milagros son narrados por Honorio Castaño, en un artículo que publicó en 'Soria Hogar y Pueblo'. De ahí hace un resumen Florentino Zamora Lucas, en su libro 'Leyendas de Soria', y lo que nos narran es lo siguiente:

Cuenta la tradición que en los primeros siglos del cristianismo, en los campos cercanos a Santa Cruz de Yanguas, se apareció Nuestra Señora, la Madre de Dios. Unos pastores que estaban en el campo vieron la aparición celestial de la Virgen, en medio de una alfombra de flores de muchos colores, de las que en esta zona llaman escobillas, que rendían pleitesía a tan importante señora con

sus aromas de ámbar.

En cuanto los lugareños tuvieron noticia de la celestial aparición, decidieron construirle una ermita con una imagen de la Virgen, que tomó el nombre de Virgen de las Escobillas. Durante siglos esta ermita ha visto pasar el tiempo entre varias tradiciones, milagros, romerías y leyendas.

De los muchos milagros que se atribuyen a esta Virgen destacan dos sobre los demás: El primero cuenta que junto al santuario de la Virgen de las Escobillas, había un manantial de aceite, suficiente para las lámparas del templo y las necesidades del santero. Pero un día el ermitaño, que hacía las funciones de santero, vencido por la codicia decidió vender el aceite sobrante para lucrarse, y la Virgen castigó la avaricia del encargado del santuario convirtiendo milagrosamente el aceite que manaba de la roca en agua pura y cristalina. El segundo milagro cuenta que un día estaba en la ermita rezando con mucho fervor, San Vicente, mártir en Valencia en el si-



Bendición de campos en la ermita, ahora en ruinas, que albergaba a la Virgen de las Espinillas. **LUIS ÁNGEL TEJEDOR**

glo IV. En ese momento las campanas de la ermita, así como las de la iglesia de Santa Cruz, se pusieron a tañer solas sin que nadie las tocara, atronando los montes con sus sonos. Por esa razón los vecinos de Santa Cruz de Yanguas tocan las campanas del pueblo todos los años por el día de San Vicente.

Poco a poco la ermita fue perdiendo peso en la comarca, desapareciendo el culto paulatinamente a finales del siglo XIX o principios del XX. Hoy en día el santuario mariano está en ruinas

y conocemos poco de él. Aun así, no cabe duda de que la ermita de Santa Cruz de Yanguas debía ser muy antigua y las rentas que generaba muy generosas, ya que el puesto de santero era muy codiciado, e incluso se pagaba para acceder a él, como atestiguan documentos de la localidad. También nos hablan de que los encargados del santuario solían ser un matrimonio del pueblo, por lo que se atestiguaría la existencia de santero y santera, e incluso otra versión del milagro del aceite, nos dice que fue la santera la que ven-

dió el aceite sobrante.

Si tenemos constancia de que se daban dos romerías importantes a lo largo del año. La primera era en primavera, relacionada con el Cristo de Yanguas, hoy en día desaparecida, y la segunda el ocho de septiembre, relacionada con la Natividad de la Virgen, y que se sigue celebrando en la iglesia de esta localidad soriana, donde se conserva actualmente la Virgen de las Escobillas y una de las campanas de la ermita, que tañeron solas, y que se toca cada día de San Vicente.

### Es tiempo de...

● **Plantar coníferas.** Se cultivan muy bien en macetas, la temperatura de abril es suave y suele llover, por lo que éste mes es óptimo para plantar una conífera. No tiene trucos, sólo recordar que hay que elegir un recipiente grande. Y no olvidarse, eso sí, de cambiar la tierra más superficial todas las primaveras para garantizar los suficientes nutrientes.



### A lo que hemos llegado...

**Crecen los casos de alimentos contaminados mientras aumenta su control**

● **Los casos conocidos de alimentos contaminados** aumentan a medida que mejoran los sistemas para su control, sobre todo en los países en desarrollo que están empezando a ponerlos en marcha, según la experta en Seguridad Alimentaria de la FAO Masami Takeuchi. «En los países más pobres, donde no hay sistemas de control de alimentos, dicen no tener problemas de ese tipo porque no pueden comprobarlo ni saben lo que mata a la gente». Según Takeuchi, «la seguridad alimentaria se ha ido garantizando a partir de las lecciones aprendidas en la historia». Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), se calcula que dos millones de personas mueren anualmente por consumir alimentos de forma insegura.

### Consumo responsable

## Los malos, cada vez más rápidos

ESPAÑA es el séptimo país generador de ciberataques en Europa en un entorno con cinco de cada seis grandes empresas víctima de ciberamenazas, en tanto que el cibercriminal se especializa para explotar mejor toda vulnerabilidad informática. Así se desprende del último informe anual de la empresa Symantec 'Amenazas a la seguridad en internet' (ISTR) con datos de 2014, en donde se advierte de los cambios de estrategia de los ciberdelincuentes que «ya no necesitan forzar la web de la em-

presa que quieren atacar porque pueden acceder a sus claves fácilmente».

El director técnico de Symantec en España, Miguel Suárez, asegura que en el marco actual ya no cabe preguntarse si habrá ataque, sino «cuándo ocurrirá» y «cómo» se reaccionará.

España se mantiene en niveles similares al año pasado como fuente de ciberataques, tras moverse ligeramente de la sexta a la séptima posición en Europa. A nivel mundial, ocuparía el decimo-

quinto puesto, mientras que el 'spam' o correo basura sería la forma de ataque más extendida en España.

A continuación se sitúan otros tipos como los 'bots' (programas que imitan el comportamiento humano), el 'phishing' (un fraude informático para suplantar identidades y robar datos) y 'el malware' o código malicioso.

Según el responsable de Symantec, los ciberdelincuentes se están ayudando de herramientas automatizadas para la expansión

de virus así como de consumidores 'ingenuos' para cometer actividades ilícitas, contagiadas fácilmente entre los internautas a través de redes sociales.

Una peculiaridad en 2014 ha sido la celeridad con la que los ciberdelincuentes se aprovechan de vulnerabilidades en la seguridad; «los malos cada vez son más rápidos» a la hora de utilizarlas como puerta de acceso a los sistemas, según el responsable de Symantec.

EFE/HERALDO