

# VOCES



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

## Idea nipona, chapuza hispánica

Cuando se habla de cocina japonesa, la mayoría de la gente la asocia con preparaciones cuya materia prima es el pescado crudo; la diferencia es que hasta hace unos años esa referencia producía rechazo, y hoy suscita adoración. Todo lo japonés, culinariamente, despierta interés. Bueno: todo, no. Más que nada, el pescado. Hace más o menos treinta años lo que los más buscábamos en los pocos restaurantes japoneses de Madrid no era sashimi ni sushi, sino cosas como el sukiyaki o el shabu-shabu, en los que el ingrediente principal era y es la carne. Pero hoy, ya decimos, manda el pescado a la japonesa, y ya hay hasta quienes distinguen los tipos de corte para sashimi y hablan con toda naturalidad de usuzuki, que es el más fino de todos ellos.

Lo malo, cuando surge una moda, un movimiento o, simplemente, un líder, es que todo el mundo, como señala bien el popular dicho castellano, cree haber oído campanas, pero sin tener muy claro dónde ni en qué tono.

De ahí al «esto lo hago yo» no hay más que un paso; pero a hacerlo de verdad, muchos años luz. Que un madrileño como Ricardo Sanz ('Kabuki') sea un reconocido maestro mundial de la cocina japonesa del pescado no quiere decir que pueda serlo todo el mundo.

Sobre todo cuando se desconocen las técnicas de presentación, de corte, tan importantes en esa cocina. Luego pasa lo que pasa. Hace años, otro cocinero madrileño al que, en sus principios, le fascinaba la cocina japonesa, que practicaba con brillantez, el hoy popular Alberto Chicote, empezó a ofrecer en 'No-Do' un nuevo producto, llamado tatakí. Era, llegamos a comentar, la forma de vender pescado crudo a quien no podía soportar la idea ni el aspecto de ese tipo de preparación.

Básicamente se trataba de sellar de manera casi instantánea el exterior de un cilindro de lomo de atún, sometándolo a unos segundos de fuego fuerte para, cuando cambiaba su color a medianamente tostado, retirar el pescado y cor-

tar radicalmente la cocción sumergiéndolo en agua muy fría con mucho hielo. Bien, hasta ahí llegó el otro día el responsable de los fogones de un restaurante al que me dejé llevar. Uno de los platos de su menú era 'tatakí de atún'. Blanco, para empezar; bueno, pensé yo, aquí son respetuosos con la ecología y las especies en riesgo de extinción. Ni el sabor ni el aspecto del tatakí son los mismos, pero puede resultar aceptable.

Podría. Pero la simple contemplación del plato hacía esfumarse toda esperanza. Se presentaba una base de algo que parecía tomate y resultó ser sandía; bueno, yo ya había comido sandía 'transformada' en sashimi, y había resultado buena. No era el caso, como comprobé muy pronto. Sobre la sandía, un cilindro compacto de bonito, en una única pieza de unos seis centímetros de altura y cuatro de grosor. Coronando el conjunto, algo que un espectador no avisado podría tomar por algodón dulce teñido de rosa, como el que se vende en ferias y verbenas, pero que era simplemente 'aire' de sandía.

El problema es que los japoneses comen con palillos, no sé si ergonómicos o no. Y para comer algo con palillos, hay que reducirlo al tamaño que resulte manejable. Todos los tatakis que yo había comido hasta la fecha me habían llegado, en efecto, fileteados, en piezas de entre medio y un centímetro de grosor, fácilmente 'capturables' con los palillos. Esto no se podía tomar con palillos (entre otras poderosas razones, además de tamaño del bocado, no se facilitaban) y era muy complicado de trocear ergonómicamente, más en posición vertical para no descomponer el montaje arquitectónico.

Un desastre. Cuando Adriá empezaba, le preguntó a Jacques Maximin qué era ser creativo, obteniendo como respuesta «no copiar». Qué les voy a decir yo si, encima, se copia mal... Volveré a Adriá: cuando triunfó, algunos decían «es que Adriá solo hay uno», lo que yo matizaba con un «gracias a Dios». Temía que surgiese un batallón de copistas, de personas que querían hacer la cocina de Adriá sin medios ni conocimientos. Surgió; fue lo que yo llamé «cocineros bulliciosos», que no hacían 'cocina adriática'. Ahora, el autor de este tatakí ha dado su propia versión de 'cocina fusión': idea japonesa, chapuza hispánica. Fantástico.

Los 70 años que han transcurrido desde el famoso beso de Times Square no han sido suficientes para que la efeméride caiga en el olvido. Cientos de parejas recrearon el viernes en Nueva York el célebre ósculo, inmortalizado en una foto tomada el 14 de agosto de 1945 por Alfred Eisenstaedt que se convirtió en símbolo del fin de la II Guerra Mundial. La foto 'V-J Day in Times Square' (V-J representando Victoria sobre Japón) muestra a un marinero besando a una enfermera.



## Desde La Merced

ALUMNOS DE 1º DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (EPRA)

# Reciclar para crear: elaborar jabón artesanal

En la cocina y en las empresas de alimentación hay, como en la vida, que saber gestionar los recursos y por eso una de las formas que hemos heredado de nuestros antepasados es la elaboración de jabón.

Los alumnos de EPRA también hemos aprendido a reciclar aceite en esta experiencia y les damos hoy consejos para que puedan hacerlo en casa.

Llenen un recipiente con 50 mililitros de agua y añadan 20 gramos de sosa. Agiten hasta que se disuelva la mezcla. Recomendamos que esta práctica la realicen en un sitio con ventilación, y que sean precavidos, ya que el preparado se calienta y la base del recipiente puede quemar durante cinco o diez minutos, hasta que se enfría la disolución de sosa y agua.

Cuando ya se ha disuelto se va añadiendo aceite usado (para esta cantidad, 150 mililitros) de manera progresiva: un tercio y agitar con paciencia durante diez o veinte minutos, un segundo tercio y agitar otros diez minutos y en la última parte, cuando vamos a añadir el último tercio y vemos que está más espeso es cuando añadimos la esencia del aroma y color que queramos dar a

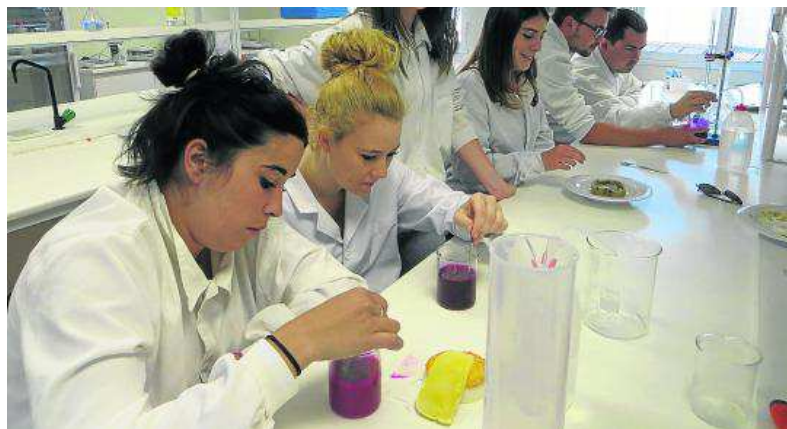
nuestro jabón. Por ejemplo, tomillo molido con mortero, virutas o zumo de lima o ralladura de pieles son buenos para jugar con olor y esencia.

Cuando ya hemos añadido la esencia y tiene el espesor adecuado lo pasamos a un molde y lo dejamos enfriar (por ejemplo en la repisa de una ventana) hasta para que haga la reacción de saponificación.

Después de 48 horas lo podemos desmoldar y esperar cuatro semanas a que se complete el proceso de la reacción, para que el jabón no irrite la piel. Y está listo para usar.

Les recomendamos que se inicien con agua de azahar como esencia (un tapón de botella) y pétalos de rosa machacados en un mortero. Si además preparan un bonito envoltorio puede ser un regalo perfecto.

En el curso de 1º de EPRA hemos reutilizado aceite usado a lo largo del año en nuestras prácticas de laboratorio, para familiarizarnos con el instrumental básico, como probetas y técnicas de laboratorio o reacciones, disoluciones, trasvasado de líquidos, agitado o reacciones. Además hemos salido al campo para buscar distintas esencia y jugar con distintas combinaciones.



Alumnos de EPRA durante el taller de elaboración de jabón. ANA HERNANDEZ

INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL DEPARTAMENTO DE INGLÉS DE LA MERCED

### Inglés para hidratarse y refrescarse

	<b>Water</b> Agua		<b>Bebida</b> Drink		<b>Café con leche</b> coffee with milk
	<b>Agua con gas</b> Sparkling mineral water		<b>Batido de chocolate</b> Chocolate milkshake		<b>Café cortado</b> Expresso with a drop of milk
	<b>Agua mineral</b> Mineral water		<b>Soda</b> Gaseosa		<b>Café irlandés</b> Irish Coffee
	<b>Bar de zumos</b> Juice bar		<b>Bar (con bebidas alcohólicas)</b> Fully licensed bar		<b>Café descafeinado</b> Decaffeinated coffee
					<b>Cerveza</b> Beer

● «Los Madelman lo pueden todo», prometían hace casi medio siglo los anuncios de unos muñecos de 17 centímetros listos para la aventura. Treinta años después de su desaparición, ya convertidos en objetos de culto para co-

leccionistas, el informático vizcaíno Jon Díez ha publicado 'El Diario de los Madelmannes', una enciclopedia acerca de todo lo que se pueda saber sobre este juguete, producido por Industrias Plásticas Madel entre 1968 y 1983.



2,2%

● El consumo alimentario del conjunto de los hogares españoles cayó un 2,2 % en volumen (29.454,5 millones kilos/litros) y un 2,4 % en valor (66.415 millones de euros) desde junio de 2014 hasta mayo de 2015, según el Panel de Consumo Alimentario en el Hogar del Ministerio de Agricultura y Alimentación.

La Soria encontrada MANUEL MELENDO Historiador

## En honor a la Virgen de La Solana

CERCA DE CUBO DE LA SOLANA SE UBICA SU ERMITA EN UN ENCINAR EN LOS MEANDROS DEL DUERO

Sabían que según una leyenda popular uno de los milagros de la Virgen de la Solana fue colocar una capa sobre un crecido Río Duero para que un pastor pudiera vadearlo?

Aproximadamente a dos kilómetros de la localidad soriana de Cubo de la Solana se ubica la ermita de Nuestra Señora de la Solana en un encinar que se encuentra en los meandros del Río Duero, en las cercanías de la atalaya árabe de Torrejalba. Esta orientada hacia el Paraje de la Solana, donde se encontraba la antigua ermita de Cubo de la Solana, que desapareció en un incendio. La actual es un templo del siglo XVIII, edificada sobre un terreno comunal del pueblo.

En 1904 la ermita fue restaurada y su interior fue engalanado con frescos, que fueron restaurados en 1989. Son una colección muy original, donde predominan colores como el azul y el naranja en los motivos florales que cubren buena parte de estas pinturas murales. En la cabecera de la ermita, estas pinturas nos cuentan la le-

yenda de la Aparición de la Virgen de la Solana.

Según una antigua tradición la Virgen se apareció junto al Duero a un pastor que cuidaba los rebaños del señor de aquellas tierras. La Virgen pidió al pastor que fuera a ver al dueño de sus ovejas, para pedirle que pusiera los medios para que le construyeran un templo en el hermoso paraje de la Solana. Pero el zagal, para llegar a la casa del noble, tenía que pasar el Duero, misión casi imposible por la crecida del río, provocada por las lluvias. Nuestra Señora entonces hizo un sorprendente milagro. Coloco su manto sobre el agua, pudiendo el pastor pasar el río sin ningún problema.

La ermita tiene una elegante espadaña con dos campanas modernas, ya que las antiguas fueron robadas hace tiempo, y son las que actualmente dan la bienvenida a los romeros.

Ana Abajo del Grado es quien en su libro 'Romerías de Soria' nos cuenta el desarrollo de las dos romerías de esta pequeña ermita. La primera es la que se produce el Do-



Imagen de archivo de la Romería de la Virgen de la Solana. ARCHIVO HERALDO

mingo anterior a la Ascensión. Los romeros parten de Cubo de la Solana, camino de la ermita, precedidos por un pendón rojo que muestra por un lado a la Virgen de la Solana, y en la otra cara aparece San Martín de Tours, patrón de la parroquia de este pueblo soriano.

A continuación aparecen dos romeros, que portan dos armazones cubiertos con una tela blanca, que se cubre de flores y se adorna con unas cintas de colores. Otros participantes de la romería llevan cestos con frutas y roscos.

Cuando llegan a la ermita y entra en su interior son recibidos por el volteo de las campanas. Comienza una misa. Cuando finaliza, se subastan los banzos de la Virgen, y una procesión lleva a la Virgen camino de la parroquia del pueblo, en la que los participantes van cantando letanías que piden la bendición de los campos. En el atrio de la iglesia se procede al reparto de las flores y a la subasta de los roscos, así como otra vez de los banzos, para los que van a introducir la Virgen en la iglesia.

La segunda romería a la ermita se produce el último día de las fiestas patronales, el 19 de Agosto, siendo en esta ocasión mucho mayor el número de romeros. Tras la subasta de los banzos, para los que van a tener el privilegio de portar a la Virgen, comienza una procesión hasta la ermita, siendo de nuevo precedida por el pendón rojo antes descrito. Cuando finaliza la procesión, los vecinos de Cubo de la Solana se reúnen para una comida comunal, pagada por el ayuntamiento.

### Es tiempo de...

● **Mantener la humedad.** Si la tierra de su jardín está acolchada perderá mucha menos humedad desde el suelo y el agua estará disponible si tiene lugar un golpe de calor, tan propio de los días con temperaturas tan elevadas como las de este verano. Es buena idea poner parapetos contra el viento o pantallas para proteger la planta de la deshidratación.



### A lo que hemos llegado...

El Hierro, la isla europea que se abastece sólo de renovables

● **La central hidroeléctrica de El Hierro ha hecho historia.** La central consiguió el pasado fin de semana abastecer toda la demanda eléctrica de la isla con fuentes renovables. El nuevo sistema de generación energética de Gorona del Viento ya suministra el 100% de la electricidad insular. «Se trata de un hecho de suma relevancia tanto para los herreños, como para Canarias, Europa y el planeta; demostramos que sí se puede alcanzar el 100% sólo con fuentes limpias en un sistema aislado, potenciar las renovables y dejar, con ello, de consumir combustibles fósiles», reconoce la presidenta del Cabildo herreño, Belén Allende. La central acaba de cumplir su primer mes de explotación comercial tras el periodo de prueba inicial.

### Consumo responsable

## Los lectores prefieren el papel

EL libro electrónico es el único ámbito de comunicación que no termina de despegar entre los nuevos hábitos de consumo de los españoles, ya que dos de cada tres lectores prefieren los libros en papel, mientras son usuarios asiduos a los teléfonos inteligentes, tabletas, correo electrónico e internet. Así se desprende de los datos contenidos en el último informe publicado por la Fundación Telefónica sobre 'La sociedad de la información en España', recogido por la agencia Efe, que examina la in-

fluencia de internet en la vida diaria. El documento explica que el dispositivo preferido de los jóvenes para trabajar es en un 68% el ordenador, mientras que el teléfono inteligente es el elegido para la comunicación en un 80% y la tableta es el preferido en cuanto al ocio en el 87% de los casos.

Desaparece a gran velocidad el correo en papel pues, según el informe, hoy en España tan sólo un 16,1% de los encuestados siguen redactando y enviando cartas o postales con sus correspondientes

sellos; el correo electrónico es lo habitual y la media de los usuarios recibe decenas de comunicaciones diarias de este tipo, sin contar la mensajería instantánea como WhatsApp, Telegram o Line.

Un 44% de los sondeados cree que la comunicación con amigos y familiares se ha incrementado gracias a estas aplicaciones, sobre todo en el sector de la tercera edad (usuarios entre 65 y 74 años, en el documento), cuyo porcentaje supera en un 20% a la media general. Con este panorama, la única forma

tradicional de comunicación que aún resiste igual que antes es el libro de papel ya que la aparición del 'e-book' o libro digital no ha conseguido desplazarlo, tal como pronosticaron hace años diversos analistas de Internet.

La fotografía es otro ámbito donde los métodos tradicionales han perdido terreno, aunque no tanto, porque un 55% de los españoles consume y comparte fotos en formato digital mientras que el 45% sigue prefiriendo la imagen impresa.