

Pescados en la segunda división

La imparable progresión de la acuicultura hace que aparezcan en los mercados, e incluso en las cartas de los restaurantes, especies de pescado hasta ahora francamente infravaloradas, que la mayoría de la gente consideraba meras imitaciones de especies muy apreciadas.

Empecemos por el rodaballo, considerado por muchos el auténtico rey de los pescados de mar. El rodaballo pertenece a la familia de los escoftálmidos, a la que también pertenecen el llamado gallo (en realidad hay dos especies), el inconfundible y apreciado por sí mismo, y el rémol o Scopthalmus rombus.

Un pescado, por supuesto, plano, que, como los otros dos miembros de la familia, tiene los ojos en el costado izquierdo.

En Galicia, su hábitat preferido, el rémol se conoce como coruxo, nombre que tiene un equipo de fútbol viagués que milita actualmente en el primer grupo de la segunda división B del fútbol español: el Coruxo FC.

Otro nombre es el de sollo, de lo que protesta, ya a finales del XVIII, Joseph Cornide, autor de un magnífico 'Ensayo de una historia de los peces',



porque, dice, en España el sollo ha sido siempre el esturión.

El erudito coruñés no es muy partidario. Lean: «el sollo (rémol) se prepara para las mesas igualmente que el rodaballo, del cual se distingue mucho en la sustancia, siendo su carne menos compacta, más descolorida y más insípida, por cuya razón le conviene algún picante que le releve el gusto». Difícil decir más en menos.

Un rodaballo puede pasar del metro de longitud; un rémol se queda en 60 o, como mucho, 70 centímetros. Carece de protuberancias óseas en su piel: vamos, que ni queriendo, en dimensiones, aspecto o sabor y textura se puede confundir con su 'primo' ilustre. Sin embargo, tiene bastantes partidarios.

Empieza a verse más rémol en los restaurantes gallegos; sus responsables alegan que, como la práctica totalidad de los rodaballos del mercado

vienen de granjas, al menos el coruxo es un pez que vive a su aire, en libertad. Así será; pero tengo claro que no come lo mismo que un rodaballo de aguas libres y, si lo come, lo transforma en otra cosa.

No hace mucho que nos pusieron delante un rémol, cocinado a la gallega. Siento tener que darle la razón a mi ilustre paisano: no sabía a nada, salvo a la tradicional allada galaica, salsa humilde y (bien hecha) muy agradable cuyos ingredientes básicos son aceite, ajo y pimentón. A lo mejor tenía razón Cornide y con pimentón un poquito picante gana; pero, la verdad, no es como para tirar cohetes. Ojo: ni para despreciarlo.

Hace algunos años, en la ría de Ares, vi las primeras poblaciones de besugos de piscifactoría, que se engordaban en jaulas allí fondeadas. En la familia del besugo hay especies de mucha categoría: el pargo, la urta, la sama roquera, el dentón, la chopo, el sargo (mi favorito), la dorada (hoy prácticamente toda de cultivo), el besugo propiamente dicho, proceda del Cantábrico o de Tarifa... los espáridos son, sí, una gran e ilustre familia.

Uno de sus miembros es la breca (Pagellus erythrinus). Se presta a pocas confusiones, por el color rosa más o menos subido de sus lomos. Cornide dice que, aunque el Diccionario (de 1788) afirma que es parecido al besugo, los gallegos no lo confunden con él. Y tanto que no: su color, y la ausencia de las manchas circulares negras que presenta el besugo al comienzo de su línea lateral la delatan. En los libros se dice que es un pescado «exquisito», especialmente al horno. Voy a tener que discrepar.

Me parece bastante insípido, y no me atrevería a compararla, para nada, con su primo el besugo sometido a idéntico tratamiento. Tiene una sosería que, siguiendo lo dicho por Cornide para el rémol, tal vez pueda subsanarse cargando la mano en la guindilla del refrito habitual; pero entonces no sabrá a breca, sino a guindilla.

En todo caso, más valen honrados peces como el rémol o la breca que esas especies exóticas que aparecen en los mostradores de tantas pescaderías: la perca del Nilo, la tilapia, la pangasa... Peces de los que yo les recomendaría se olvidasen.

La acuicultura, decía, es imparable. Pues sí, como hace diez mil años lo fueron la ganadería y la agricultura. Los chinos criaban carpas, los romanos un poco de todo... Columela explica en su 'De Re Rustica' como hacerlo, pero advierte de que ningún gourmet romano era partidario de las lubinas de estanque, y prefería las pescadas en el Tíber, en la propia Roma, «entre los dos puentes» (el Milvio y el Sublucio).

Pero hoy, la práctica totalidad de los salmones, las doradas y los rodaballos que comemos vienen de granjas, como la mayoría de las lubinas... El problema es que esta generación tiene memoria reciente de estos pescados procedentes de la pesca extractiva, y... bueno, es como si a Obélix le sustituyeran el jabalí asado de los finales de fiesta en su aldea gala por un cerdo doméstico criado con pienso.

Lo notaría. Y no le haría mucha gracia, no...

Desde La Merced por Alumnos de Gestión de Alojamiento Turísticos

Los misterios ocultos de la tierra de Soria

En este artículo, le proponemos un reto: ¿Conoce cuántos secretos esconde nuestra tierra? No tendríamos artículo suficiente para contarles todo el patrimonio que se oculta la provincia de Soria. Por ello, en estas líneas le explicaremos nuestra última experiencia, aunque sólo sea una breve reseña de nuestros tesoros.

Nos adentramos en la tierra castellana, tierra de la ribera, donde las antiguas bodegas de Atauta deleitan no sólo nuestro paladar, sino también nuestro conocimiento sobre las tradiciones de nuestro pasado. Dos vecinos de la zona nos enseñan con orgullo y pasión la herencia que mantienen desde generaciones en dichas bodegas. La vendimia y el posterior proceso de elaboración de sus vinos siguen siendo una reseña de identidad para esta tierra.

Pero no todos los secretos están enterrados. Al subir a la superficie y a San Esteban nuestra inquietud por conocer más secretos, sigue viva. Muchos de estos misterios se encuentran desenterrados y a la vista, pero a veces no sabemos mirar. Tal es el caso de la calle Mayor de San Esteban, donde se sitúa un conjunto de casas blasonadas en las que se pueden ver elementos no comunes: lápidas o estelas con inscripciones en latín y piedras de iglesias ya desaparecidas.

Quizás de estas iglesias desaparecidas: Santa Olalla y San Esteban, ya podemos descubrir poco. Pero la iglesia que no ha dejado de sorprendernos con nuevos secretos es San Miguel. Ocultos bajo en su enfoscado ha permanecido durante siglos una colección de grafitos, los cuales pueden cambiar la interpretación de este primer ejemplo de románico porticado de España, en cuya galería también se descubrieron varias joyas como almaceneros en silos, restos humanos en tumbas e incluso una cruz románica que se puede contemplar en el Museo Numantino.

No ha sido el único hallazgo reciente en el patrimonio de San Esteban. Quién le iba a decir a los vecinos que en su emblemática iglesia del Rivero, una concha y una columna ocultaron durante siglos un deslumbrante calvario gótico.

¿Realmente piensan que son los únicos secretos que alberga la provincia? Le damos unos días para que usted mismo se adentre en nuestra tierra para descubrirlos. Nosotros le daremos algunas pistas.

Artículo realizado por los alumnos del C.E.G.S Gestión de Alojamiento Turísticos del C.I.F.P La Merced.



El tiempo despista a los almendros

LA flor del almendro ya ha salido y lo ha hecho con casi 20 días de antelación respecto a un año considerado «normal», según el científico del Centro de Edafología y Biología Aplicada del Seguro del Departamento de Mejora de Frutales del CSIC José Egea, que explica que la floración depende de cada año, pero admite que últimamente hay, de forma continuada, temperaturas más elevadas de lo normal tanto en verano como en invierno. Los almendros necesitan, en general, poco frío, por lo que si ahora comienza a hacer calor, los procesos se aceleran. De este modo, recuerda que este otoño e invierno ha habido «poca cantidad de frío y durante pocos días» así que el proceso de floración ha sido muy rápido.

«En general la floración de los almendros se ha adelantado respecto de un año normal entre 15 y 20 días y dependiendo de las zonas, si son más cálidas o frías, eso puede suponer un problema», indica. El científico ha advertido del riesgo para la floración si ahora se producen heladas y cree que las variedades que florecen en febrero,



Es tiempo de...
Por E. G.

Un manto de nieve

LAS plantas en maceta son más frioleras que aquellas que crecen en el jardín, pero hay trucos muy fáciles y económicos para protegerlas, como esas láminas con burbujas de aire con las que se envuelven los objetos frágiles. No desprecie el papel de periódico, otro buen aislante al igual que el cartón. Una alfombra vieja puede ser ideal para evitar el contacto de la nieve con la tierra y proteger así las raíces. Pero no sólo estas sufren, también lo hacen

Bolardos en vías de extinción en el campus universitario

Pocos bolardos quedan en pie en el aparcamiento del campus universitario de Soria. El de la imagen es la prueba de que un día existieron. Una foto simpática que nos devuelve el recuerdo de aquella 'L' con la que todos comenzamos a conducir.



marzo o abril también se van a adelantar. «Este será un año con más riesgo de heladas porque no ha hecho mucho frío hasta ahora, no sólo para los almendros, sino para otras especies de frutales, como las nectarinas precoces, que ya tienen casi el 50% florecido o a punto de florecer», ha dicho.

Sobre la relación del adelanto del proceso del almendro con el cambio climático, Egea asegura: «Está yendo mucho más rápido de lo que pensábamos. Hay evidencia de que estamos en ese cambio y que es mucho más rápido a un proceso natural de calentamiento».

La Soria encontrada por Manuel Melendo

Ermitas de hoy y de ayer

S abían que durante la Edad Media existieron en la ciudad de Soria hasta 40 ermitas, 35 iglesias parroquiales y varios conventos? La Soria medieval estaba muy marcada por la vivencia religiosa, que era uno de los referentes para el transcurrir de la vida de entonces. La iglesia era el centro a partir del cual desarrollaba su actividad. Por eso, el edificio más importante para cada una de las colaciones o barrios en la que estaba dividida la ciudad era el templo parroquial. En el censo que de la ciudad elabora Alfonso X el Sabio, se contabilizan 35 parroquias. Además, para sus devociones particulares contaban con un gran número de pequeños oratorios o ermitas, de tal forma que se contabilizaron hasta 40. Según iba evolucionando la sociedad soriana e iba perdiendo peso el estamento religioso, fueron desapareciendo iglesias y ermitas, destinándose esos edificios a otros usos o simplemente desapareciendo. Esas cuarenta ermitas han desaparecido y ya en época de Nicolás Rabal se hablan tan solo de las que hoy se conservan: la de San Saturio, la del Mirón, la de la Soledad y la de Santa Bárbara.

La de San Saturio se encuentra fuera del casco urbano, excavada en una cueva en los márgenes del río Duero. La que fue morada del eremita se convirtió en una ermita dedicada a San Miguel en donde se veneraban los restos del santo anacoreta. La actual es un edificio del siglo XVIII, donde la pequeña iglesia que corona el monumento, lugar de ubicación del busto relicario del santo. Las pinturas que adornan las paredes y la bóveda son de Juan Zapata, discípulo de Palomino, y representan escenas de la vida de San Saturio, así como de otros santos eremitas.

La ermita de Nuestra Señora del Mirón se construyó sobre la ermita románica de la que solo se conserva el ábside. Es un edificio barroco muy recarga-

do del siglo XVIII, donde se venera la imagen de la Virgen del Mirón, además de contener en su interior una de las pocas representaciones de San Saturio de cuerpo entero que se conservan en la ciudad de Soria.

La ermita de la Soledad se encuentra extramuros de la antigua ciudad medieval. Hoy en día se sitúa en pleno centro de Soria, en la parte baja del parque de la Alameda de Cervantes, La Dehesa, ya que en el pasado fue una dehesa boyal con el nombre de San Andrés. El pequeño eremitorio es del siglo XVI, y en principio fue un humilladero que fue construido por la Cofradía de La Vera Cruz, donde colocaron el Cristo del mismo nombre, un notable crucifijo, que por sus características se puede adscribir a escuelas cercanas a la influencia de Juan de Juni. El pequeño oratorio fue ampliado por los Condes de Gómara, entonces señores de Almenar, con una estancia con una bóveda de crucería y en la que aparecen tanto los escudos de los Condes como el escudo de la cofradía de la Vera Cruz. Para esta nueva estancia, los señores de Almenar trajeron de su ermita del Royal una Virgen de Las Angustias y un Cristo Yacente. Una de las funciones de esta cofradía era el entierro cristiano de los que habían sido ajusticiados, por lo que el atrio de la Soledad se constituye en una fosa común debajo del enlosado.

La Soledad es una de los templos más importantes para los sorianos, debido a la devoción que profesan a sus tallas, que en Semana Santa procesionan de manos de la Cofradía de La Virgen de La Soledad. El Lunes de Bailas, en las fiestas de San Juan, esta ermita se convierte en protagonista al celebrarse la misa de los santos titulares de las Cuadrillas, presidida por la Virgen de la Blanca. Desde esta semana, la ermita está en obras de remodelación y restauración, por lo que se ha suprimido el culto y se han trasladado las imágenes a la iglesia de Santo Domingo.

La última de las ermitas de Soria es la ermita de Santa Bárbara, la más antigua de las que quedan, ya que data de 1501. Ubicada en las Eras de Santa Bárbara, es un pequeño templo rural de dos naves y fabricado en mampostería. La ermita se abre en dos ocasiones a lo largo del año, el 4 de diciembre en la festividad de la santa, donde se subastan las tradicionales rosas, y el día de la Santísima Trinidad.