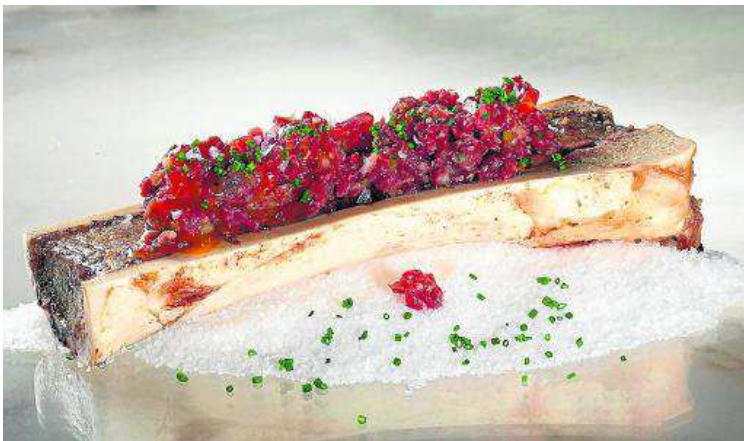


### Implicarse hasta los tuétanos

**E**n los buenos tiempos del 'Jockey', en su día el restaurante insignia de la restauración pública madrileña, tenía en carta dos platos que podríamos llamar castizos: unos callos a la madrileña magistrales y la fantástica patata 'San Clemente'.

Básicamente, una patata rellena de tuétano, con unas cuantas láminas más encima. El plato, contaba Clemente Fuentes, su creador, se lo inspiró ver a un cliente aplastar el tuétano de un cocido con una patata. Era una de las glorias de la casa, que encantaba al maestro Néstor Luján.

El tuétano es, como saben ustedes, la médula de los huesos; a nuestros efectos, de los huesos largos (tibia) de vacuno joven. El hombre lo ha comido desde la noche de los tiempos. Hoy, sin embargo, parece en horas bajas: es una cosa que, aunque se vende en las carnicerías, a la gente le suena a casquería, que no pasa por su mejor momento de aprecio; por otro lado, el noventa por ciento del tuétano es grasa. Y grasa animal. Eso desanima a muchos obsesos de la alimentación «correcta», que viene en el mismo paquete que el pensamiento políticamente correcto.



No se preocupen. Nadie come tuétano a diario. Nadie se atiborra de tuétano: tomamos apenas unos gramos, cuando los tomamos. Incluso en el caso más directo, que sería extender el tuétano en una tostada de pan: nada, una pizza. No se dejen alarmar.

He disfrutado del tuétano desde niño, cuando en el cocido que todos los sábados se hacía en casa aparecían los huesos de caña con su delicioso tuétano, que yo aplastaba con una patata o con un trozo de pan y que era para mí, con el relleno y el tocino blanco, la quintaesencia del cocido.

Años después me reencontré con el tuétano de una forma gratisísima. Estábamos de viaje de novios, en pleno ferrogosto romano. Fuimos a cenar al

Trastevere, al restaurante 'Sabatini'; recuerdo que a un par de mesas de la nuestra estaba Richard Burton. Y recuerdo los spaghetti alle vongole, pero sobre todo recuerdo el ossobuco que les siguió. Ahí nació mi gran afición por esta especialidad; el ossobuco alla milanese (cortado de cuatro dedos de grueso) se convirtió en uno de los platos más preciados de nuestro repertorio doméstico, siempre con su tuétano delicioso.

Tuétano, también, sin salir de Milán, en el auténtico risotto alla milanese que me hizo apreciar mi querido amigo Marco Guarnaschelli; vivencias de la versión de mi casa de los cardos al tuétano, que coronamos con unas láminas de almendra tostada (a los cardos las almendras les van de cine) que los comensales que no están en el ajo toman, visualmente y antes de probarlas, por láminas de ajo. Un gran plato.

Como los entrecotes al tuétano del que disfrutamos, con una fuente de patatas recién fritas a la parisién, en 'Chez Georges' (Paris II), mi bistrot favorito de la capital francesa; el tuétano, aquí, sustituye a la loncha de foie-gras que forma parte del tournedos Rossini; como ven, cambiamos una grasa por otra, dos sabores diferentes, pero ambos deliciosos.

Tuétano 'en hueso', en el magnífico 'Punto MX', templo de la cocina mexicana en Madrid; el tuétano viene en su 'estuche' natural, el hueso, cortado al medio longitudinalmente; uno extrae su porción, la coloca sobre una tortilla de maíz recién hecha y, sin más, adentro. Puro sabor.

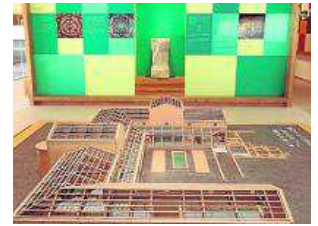
Supongamos que su carnicero les ha puesto en posesión de varias rodajas hermosas de hueso de caña. Ya en casa, pongan los huesos en agua fría con unas gotas de vinagre, y déjenlos así un par de horas. Cuando hayan soltado sus impurezas, lávenlos al chorro de agua fría. Si van a usarlos estilo foie-gras, en lonchas, escáldeenlos cuatro o cinco minutos. Extraigan los tuétanos y métenlos en la nevera para que se compacten y puedan cortarse bien en rodajas más finas. Para el cocido, una vez limpios se echan los huesos en la olla, sin más.

En fin, que no disimulo que soy un entusiasta del tuétano, sin por ello tener el menor complejo de quebrantahuesos, que es un tipo de buitre al que el tuétano le gusta muchísimo y lo consigue tirando desde muy alto los huesos sobre un terreno pedregoso, para romperlos y aprovechar su contenido. Ingenioso, el pájaro.

Así que ya lo saben: vale la pena llegar al meollo de la cuestión; meollo y tuétano son sinónimos, aunque de origen distinto: meollo, como el francés moëlle y el italiano midollo, viene del latín vulgar medullum, y este de médula, mientras que la etimología de tuétano no la acaba yo de ver muy clara, por mucho tut, tut que sonasen las flautas hechas con huesos, que se hacían.

Me llegan de la cocina efluvios de cocido, y sé que entre sus ingredientes habrá hueso de caña, con su tuétano. Ni que decir tiene que se me hace la boca agua y que, dentro de un rato, me implicaré en el cocido... hasta los tuétanos.

### Taller de mosaicos



**S**abéis cuáles son los vestigios romanos que hay en nuestra provincia? ¿Os gustaría conocerlos? Para muchos la historia de Soria salta de Numancia a la época románica, pero olvida el legado del Imperio Romano en nuestros pueblos y parajes. Para ello uno no tiene más que visitar el museo de Cuevas de Soria, donde nada más llegar se pone un vídeo explicativo sobre la historia romana en la provincia de Soria. En él se pueden visualizar maravillosas obras artísticas, como los mosaicos, que realizaban utilizando pequeñas teselas de diversos colores como forma decorativa de las viviendas.

La realización de estos mosaicos es una de las diferentes actividades que uno puede realizar en el museo durante todo el año. Se puede hacer un viaje al pasado y volver a reproducir esas técnicas laboriosas y minuciosas con tus propias manos.

Esta técnica tan cuidadosa comenzaba con un dibujo sobre la temática a realizar, por lo que la persona que desempeñaba este trabajo debía de ser muy hábil en dicho campo. A continuación se requerían varias teselas de colores, las cuales se realizaban utilizando materiales diversos que fueran acordes al dibujo previamente realizado. Una vez que se dispone del número de teselas adecuado, no queda más que ponerlas sobre la superficie del dibujo, para lo que se utilizaba un tipo de argamasa que aseguraba que éstas quedasen fijadas.

Esta puesta en escena resultó más fácil y amena en el taller gracias a las personas que allí trabajan, a sus conocimientos y a sus habilidades y, también, a que son capaces de convertir una técnica tan complicada en un juego de niños. Algo que en el pasado requería de diferentes oficios y artesanos en el museo, el turista, lo puede hacer en un único paso convirtiéndose en un operario multidisciplinar.

El conjunto de aplicar todas estas destrezas producen gran satisfacción cuando una vez finalizado el taller uno es capaz de ver su mosaico terminado. Qué mejor decoración para tu casa que una obra de arte hecha por ti mismo.

Si te has quedado con ganas puedes convertirte en un gran artista romano sin tener que salir de la provincia y sin realizar un viaje en el tiempo.

*Artículo realizado por los alumnos del Ciclo Formativo de Grado Superior CFGS 2º Guías e Información Turística*