

De potes, caldos y cocidos

Una vez más citaré a un autor de mi tierra, Manuel María Puga y Parga, que firmaba sus escritos socio-culinarios como Picadillo y escribió allá por 1905 que «el labriego gallego, en Carnavales, toma lacón para olvidar sus males...».

Quiten la especificación de 'labriego': el gallego, en Carnavales, come lacón. Lacón con grelos. Es su momento justo: lacón y chorizos en su punto perfecto de salado y curación, plena temporada de grelos... Ideal.

El lacón con grelos es plato de cuatro ingredientes: lacón, grelos, patatas y chorizos. La laconada incluye, antes, una deliciosa sopa y, después, postres típicos de la época, como filloas, orellas, flores...

Cunqueiro lamentaba, en 'A coxina galega' (1973) que el lacón con grelos hubiera desplazado al cocido. No sé; ya decimos que Picadillo otorgaba al lacón el puesto de plato característico del Carnaval galaico. Pero ahora está pasando lo contrario de lo que apuntaba Cunqueiro: el cocido va ocupando el lugar del lacón.

La cosa es sencilla: a alguien se le ocurrió añadir a los cuatro ingredientes básicos algo de cabeza de cerdo



(cacheira o cachola), con sus tres elementos principales: 'fuciño' (morro), 'dente' (carena) y 'orella' (oreja). Ya puestos, ¿por qué no poner algo de costilla salada, y un poco de tocino? De paso, vamos a incorporar otros tipos de chorizo, como el 'ceboleiro' (de cebolla).

A efectos de mejorar el sabor de la sopa consustancial a todo cocido, se observó la conveniencia de 'desporquizar' un poco la cosa, incorporando esas bases de todo gran caldo que son la carne fresca de ternera (morcillo) y la gallina.

Finalmente, se consideró que un cocido debe llevar garbanzos y, últimamente, alguien añadió alubias (fabas para los gallegos). Y ahí tienen ustedes un cocido gallego.

El sábado de Carnaval le rendimos pleitesía en un excelente restaurante gallego de Madrid. La sopa era una de

las mejores que recordamos, llena de sabor, perfectamente desgrasada y con los fideos en un punto ideal.

Luego llegaron las dos fuentes de ritual: la cromática, con verduras, patatas, leguminosas y chorizos, y la monocromática, con las carnes. Hicimos los honores; pero cada vez que me enfrento a un cocido, gallego o madrileño, que son los que más frecuento, me da la impresión de que queda en las fuentes más comida de la que nos hemos servido.

Es menú para ciudadanos con muy buen apetito y sin la menor prisa: comerse un cocido requiere tiempo para proceder con algo de orden y la necesaria pausa.

Eso es un cocido gallego, que en tiempos se hacía en una vasija llamada pote, de tres pies, que se colgaba sobre la lumbrera en la chimenea. Eso es el pote gallego; el cacharro, no lo que tiene dentro. Esa metonimia no se da en Galicia, y sí en Asturias. En Galicia no come nadie 'pote gallego'; sí cocido gallego y caldo gallego, que es otra cosa bien distinta, con acento en lo vegetal.

Verdura (normalmente grelos, pero también berza o repollo), fabas -que ya hemos dicho que son judías blancas- patatas y, en la versión básica, un poco de unto, que no es, como dicen tantos 'enterados', tocino rancio, sino el velo de grasa que cubre el intestino porcino. Eso es todo.

Pero, como decía el citado 'Picadillo', «a los gallegos que somos algo pudientes nunca nos falta una costilla salada, un poco de lacón...». Eso es un caldo 'rico'.

Pero en estas cosas hay mucha gente que toca de oído, sin tenerlo muy afinado. El otro día, en un programa culinario de una televisión, el cocinero se puso a hacer «caldo gallego», y no tengo más remedio que entremullarlo. Para empezar, le puso pollo. El caldo gallego no ha visto el pollo ni de lejos jamás. Pero se lo puso, encima con la aquiescencia de su invitada, una reconocida modelo gallega.

Pero mi estupor se convirtió en factorial (algunos recordarán de las Matemáticas de su bachillerato aquello de factorial de equis, que se expresaba con la fórmula $x!$ y hace años que no recuerdo para qué sirve) cuando el ejerciente, una vez servido el caldo en los platos, decidió que allí faltaba algo.

Y procedió a ponerle por encima un hilo de aceite virgen... ¡y unas briznas de cebollino, como si en vez de un caldo gallego invernal fuese una veraniega vichyssoise!

En fin, quedémonos con lo positivo: nuestro cocido estaba a la altura esperada, y la digestión fue placentera y sosegada.

Me da que de aquí al miércoles de ceniza habrá ocasión, esta vez en casa, de cumplir con el rito del lacón con grelos, aunque no sea para olvidar mal alguno, sino para solemnizar como se merece al simpático Momo, entronizado dios del Carnaval y que en la mitología grecorromana simbolizaba el sarcasmo y la ironía, por lo que fue proclamado dios de los escritores, gremio en el que tengo la osadía de incluirme. Así que... ¡por Momo y por Baco!

Redescubrir San Baudelio

Hace unos días os lanzábamos un reto: descubrir nuevos secretos de la provincia. Nosotros sí hemos hecho los deberes. ¿Y ustedes? Aquí les mostramos nuestros nuevos hallazgos.

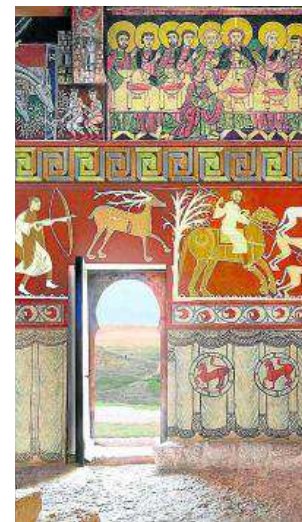
Hace unos días, en nuestro ímpetu por conocer cada rincón de nuestra tierra soriana, nos topamos con la majestuosa colegiata de Berlanga de Duero, custodiada por un peculiar vigilante que no pasa desapercibido para el visitante. ¿Qué pinta un caimán en el interior de una iglesia?

Cuando el caimán llegó en el año 1537, los vecinos de la localidad y curiosos, fueron los únicos en conocer un animal de esta especie, dado que no es habitual verlos en las aguas del Duero. Quién otorgó este presente al pueblo de Berlanga, fue el vecino Fray Tomás, descubridor de las islas Galápagos.

Pero este no es el único animal exótico que aparece en la zona. A pocos kilómetros nos encontramos en la solitaria iglesia de San Baudelio. En el interior de este templo se guardan magníficas pinturas desde el siglo XII.

Resulta interesante a la par que curioso comprobar como los pintores se llegaban a imaginar la figura de algunos animales, nada corrientes en las tierras sorianas. Los elementos más destacados corresponden al de un camello y un elefante. A pesar de la falta de comunicaciones, en la Edad Media muchos artistas se desplazaban a medida que se conquistaban nuevos territorios. Realmente es el gran misterio de este templo, el no conocer ni el nombre del autor ni la procedencia de las pinturas.

Artículo de los alumnos de CFGS Gestión de Alojamientos Turísticos del CIFP La Merced// Imagen: recreación de San Baudelio realizada por Félix González.



Megabytes bajo el mar

EL GRUPO estadounidense Microsoft planea instalar centros de datos en el océano, como parte de su nuevo proyecto, de nombre 'Natick'. Microsoft sabe que la mitad de la población mundial vive a menos de 200 km de una costa, y cree que un centro de datos submarino también podría funcionar con la energía de las olas y mareas, mientras que las temperaturas frescas del agua asegurarán una refrigeración automática. Un centro de datos representa generalmente una potencia informática y un desprendimiento de calor correspondiente a centenares o incluso miles de computadores. La idea inicial fue de Sean James, un especialista en centros de datos que trabajó previamente durante tres años en los submarinos de la Marina estadounidense. «Yo vi cómo podemos poner electrónica sofisticada bajo el agua, y mantenerla protegida del agua salada», defiende.

El año pasado se realizó una primera prueba con la inmersión de un prototipo durante tres meses en el océano Pacífico, a cerca de un kilómetro de las costas, donde todavía podía ser conectado a una red electrónica nor-

Barrabadas en los hitos teresianos

Los aficionados a pintar lo ajeno han descubierto un nuevo 'lienzo' para sus barrabadas. Los carteles que indican la ruta teresiana suman a la suculencia que revelan algunos (que hay que mantener limpios) mensajes como el de la imagen de hoy.



mal. El container de 17 toneladas y de cerca de tres metros de largo por dos contenía un mini-centro de datos con una potencia informática equivalente a cerca de 300 computadores de oficina.

Con la excepción de una verificación mensual por parte de un buzo, el buen funcionamiento de este prototipo pudo ser vigilado a distancia y constantemente gracias a cámaras y de receptores desde la sede de Microsoft en Redmond (noroeste de Estados Unidos), incluso durante el paso de una pequeña ola de tsunami, confirma la firma.

La Soria encontrada por Manuel Melendo

La presencia cristiana en Ágreda

Sabían que Sor María Jesús de Ágreda fundó su comunidad en la propia casa familiar y que ella, sus hermanas y su madre fueron las primeras religiosas?

Por su situación geográfica, Ágreda fue en la Edad Media un importante enclave, al ser puerta de Aragón hacia Castilla. En la villa se casaron reyes, se enfrentaron árabes y cristianos, así como aragoneses y castellanos, aunque en otros momentos musulmanes, judíos y cristianos convivieron en paz, de ahí que fue llamada la Villa de las Tres Culturas. De ellas quedaron numerosos vestigios en su urbanismo y arquitectura. De la cultura cristiana se conservan multitud de templos y monasterios, acrecentados en el siglo XVII, por la influencia de la Venerable Sor María Jesús de Ágreda.

Hay varios edificios religiosos muy notables en la villa. La iglesia de Nuestra Señora de la Peña se ubica en una elevación rocosa al pie de lo que fuera la aljama judía de la localidad. Es la iglesia más antigua de Ágreda, ya que fue consagrada en 1193. En ella se casaron, en 1221, Jaime I El Conquistador y Leonor de Castilla. Hoy la función de este templo es ser museo donde se ubican varias muestras muy notables de arte sacro de Ágreda y su comarca.

En la plaza de los Castejones se encuentran las ruinas del templo gótico de Nuestra Señora de Yanguas o de San Martín. En esta iglesia se entronizó y se dio culto a la Virgen de los Milagros, hasta su traslado a su basílica en 1857.

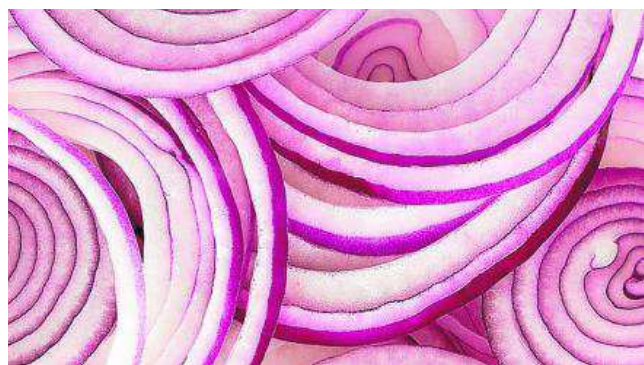
La iglesia de San Miguel se encuentra en la plaza del mismo nombre. Se trata de un templo del siglo XV, en el que apenas quedan restos de la antigua iglesia románica sobre la que se levantó la actual iglesia, en dos tramos de la torre. Tiene una planta distribuida en

un pórtico, nave única, cabecera, y capillas laterales. Destaca en su interior el retablo plateresco de San Miguel, obra del escultor Antonio de Baños.

Junto a la plaza Mayor, nos encontramos con la Basílica de Nuestra Señora de los Milagros. Era la antigua iglesia del monasterio de los agustinos descalzos edificada en el siglo XVI. Hoy en día es la iglesia parroquial de Ágreda, dedicada a la Virgen de los Milagros, una imagen románica sedente con el niño en brazos. La talla es una virgen negra, dorada y policromada, que se encuentra ubicada en el retablo mayor. En el interior del templo se guardan varias obras de interés, como los retablos de San Vicente y San Lorenzo del siglo XV y la talla gótica del Cristo de los Templarios.

En las cercanías de la basílica se levanta la iglesia de Nuestra Señora de Magaña, edificada por las gentes que llegaron de Magaña a repoblar Ágreda. Fue afectada por un incendio en 1987, que la dejó en un estado ruinoso. En ella fue bautizada Sor María Jesús de Ágreda. Es un edificio del siglo XIV, en el que en su cabecera podemos admirar una bella bóveda estrellada. Esta iglesia fue parcialmente restaurada el año 2005.

Para terminar este paseo por los edificios religiosos de la villa, visitaremos los conventos de la localidad. En la plaza de Las Agustinas se localiza el convento de las Madres Agustinas Recoletas. Fundado en el siglo XVII, destaca la portada, con un arco conopial, sobre el que aparece el escudo de armas del Marqués de Velamazán. El edificio anexo al convento es la casa natal de Sor María Jesús de Ágreda, donde fundó su primer convento de madres concepcionistas, junto con su madre y sus hermanas. Al final de la calle Concepcionistas se levanta el actual monasterio del mismo nombre, fundado por la Venerable en el siglo XVII, y donde se conservan sus restos mortales incorruptos. En su interior puede visitarse el museo de la Venerable, donde se conservan objetos de Sor María Jesús de Ágreda, cartas de su correspondencia con el Rey Felipe IV, algunos retratos de este monarca de la escuela de Velázquez, y varios elementos de arte sacro que proceden de donaciones de personalidades relevantes del siglo XVII a la propia Sor María Jesús de Ágreda.



Es tiempo de... Por David Navarro

Secretos bajo las plantas

HACE décadas, el dolor de cabeza se aliviaba con un bebedizo de sauce: se mezclaba corteza con hojas secas y se hervía en una cazuela. No es magia: el sauce contiene el ácido acetilsalicílico, el principio activo de la famosa aspirina. Las plantas esconden muchos secretos, y los que aborrecen las pastillas no saben que muchos remedios de herboristería son en sí medicamentos. Sorprende encontrar remedios naturales tan eficaces y que han perdurado

durante siglos, como la manzanilla para asentar el estómago o reducir la hinchazón de los ojos; la cebolla, que ayuda a respirar cuando se está congestionado, o el aloe vera, perfecto para cicatrizar. La lista de plantas beneficiosas parece no tener fin: la mejorana tiene propiedades antimicrobianas; el extracto de hojas de níspero es rico en ácido ursólico y triptenos, que alivian la inflamación de los bronquios; la corteza de abedul ayuda a bajar la fiebre, mientras que la glicirrina del regaliz inhibe la expansión del virus. Son, eso sí, compuestos químicos y deben tomarse como tal. No tendría sentido tomar un bebedizo mezclando pociones en plan Kika Superbruja, así que de igual manera resulta una locura preparar por nuestra cuenta un jarabe. Hay que consultar a profesionales y los propietarios de herboristerías son las personas adecuadas.