



EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 1

FEBRERO 2010

DESDE PRESIDENCIA: Alfredo Martín-Cubas Fernández

Académico Fundador, letra "A"

Escribió Voltaire, que "La felicidad es una palabra abstracta, compuesta de unas cuantas ideas de placer y que el placer da lo que la sabiduría promete".

Mi intención no es hacer un elogio de la sabiduría, pero sí del placer de la gastronomía y con éste, intentar conseguir la felicidad anunciada por Voltaire.

Yo no sé, si la creación de la Academia de Gastronomía de

Salamanca ha sido un gran sueño; lo que sí tengo claro, es que es un proyecto lleno de la ilusión de quienes han sido capaces de ponerla en marcha y hacerla funcionar.

Hoy día, la gastronomía constituye un auténtico motor social, económico y turístico.

Entre otros motivos, estos son algunos por los cuales nuestra clase política no puede dar la espalda ni a este sector ni a este proyecto.

Desde esta ventana que hoy se abre, la Academia quiere colaborar en su justa medida, a que Salamanca no pierda el tren de la gastronomía y se vincule a todos aquellos proyectos relacionados con el sector que puedan suponer actividad económica y turística.

Desde la Academia de Salamanca lucharemos por este objetivo, en este foro y en cualquier otro que pudiera surgir.



Quiero desde aquí, agradecer el esfuerzo y apoyo incondicional de todos cuantos han hecho posible esta presentación.

A pedir de razón y para deleite de los sentidos

por Gonzalo Santonja

Académico de Honor

Abunda la literatura española en páginas suculentas, y tampoco faltan de las otras: cuando el hambre negra se enseñorea de la escena, pero a la hora de inclinar la balanza, estando como estamos en vísperas de Carnaval, se impone la ponderación y el recuerdo de las de regocijo, al estilo incitante de aquellas cervantinas en que sucede la boda de Camacho el rico con la hermosa Quiteria, paréntesis en el rosario de aventuras del intrépido don Quijote y el bueno de Sancho Panza, quienes acababan de salir indemnes en la ocasión prodigiosa de los leones. Por eso disfrutaron de la oportunidad de llegarse a tan famosa ceremonia de la abundancia, sin parangón en los anales rústicos "Se fueron entrando por la enramada", escribe Cervantes, y allí fue el hacerse la boca agua y los ojos apetito.



No era para menos: en primer plano, espetado en un olmo que servía de asador, un novillo: luego, al fuego, seis ollas con entidad de medias tinajas, su interior ocupado por sendos carneros; más allá un universo de liebres y otro de gallinas, aquellas despellejadas y éstas sin plumas; colgadas de los árboles, infinidad

de perdices; de refuerzo, rimeros de pan y muros de quesos, "puestos como ladrillos". Para beber, Sancho, atónito, contó por encima de sesenta odres de a dos arrobas cumplidas. Los cocineros y cocineras sumaban más de cincuenta.

Así las cosas, lector amigo, pasa adelante. Esto tan solo representa el prólogo de una sucesión de textos, sobre sabrosos, excelentes. Y es que tienes entre las manos y ante los ojos la primera entrega de una revista que nace en su punto, a pedir de razón y para el deleite de los sentidos. Para mí constituye un honor darte la bienvenida.

- Premio Nacional de Literatura (Ensayo), 1994

Miembros de la Academia de Gastronomía de Salamanca

Presidente:

Alfredo Martín-Cubas Fernández

Vicepresidente 1º:

Federico Palacios San Bartolomé

Vicepresidente 2º:

Luis Antonio González Dalama

Secretaria:

Isabel Bernardo Fernández

Vicesecretario:

Alfredo Fraile Cruz

Tesorero:

Juan Ignacio Pérez-Tabernerero Sánchez

Vocales:

María Isabel Andrés Bravo

Mariano Arenillas y Chaves de los Ríos

Académicos de número:

Ignacio Berdugo Gómez de la Torre

Fernando Fernández de Trocóniz Marcos

Amparo Esperabé de Arteaga Peralta

Rosario Diego Díaz-Santos

Guillermo Marín Pérez-Tabernerero

Jordi García Candau

Santos Carrasco Manzano

Joaquín de Vicente Jiménez

Ignacio Chillón Callejo

José Ignacio Jiménez Herrero

Pedro Díaz Mesonero

Fernando Población Iscar

M^a. Teresa Terrón García

Fernando García-Delgado García

José Carlos Martín-Cubas Fernández

Luis Antonio Peñalosa Ruiz

José Luis Paniagua Escudero

Maximiliano Terrón Chaparro

Oscar M. Blanco Lara

Ventura Julián Rodilla

Juan Atanasio Carrasco Gómez

Valentín Castellanos González

La Academia de Gastronomía de Salamanca fue inaugurada el 25 de noviembre de 2005, contando con la presencia de D. Rafael Ansón, Presidente de la Academia de Gastronomía Española. (Foto inferior)



NOTICIAS GASTRONÓMICAS

- Espectacular rifa del marrano de San Antón en La Alberca con el famoso cocinero José Andrés y una corte de críticos y cocineros norteamericanos.
- La matanza de Guijuelo está celebrando sus 25 años con presencia de famosos y homenajes diversos. Hijas de esta fiesta son la Cofradía del Jamón de Guijuelo y el Museo de la Chacinería.
- Frank Camorra, cocinero español en Camberra (Australia), acaba de presentar su nuevo libro de cocina española con la presencia de algunos conocidos de Miranda del Castañar.
- El Rincón de Tito acaba de abrir sus puertas en la Puerta Zamora, en el local del "Sebas". Al frente, Tito Robledo, antes en "Las Petronilas" de Miranda del Castañar.
- El jamón Joselito protagonizó la inauguración de Ham & Cham en Madrid junto al famoso Dom Perignon. Un maridaje de ensueño hecho realidad.
- Entre las jornadas gastronómicas de estos últimos días destacan la de la lamprea, en Casa Paca, o las de leguminosas, del Gambrinus. Se han convalidado menos que en años anteriores.

Guía Repsol

La Academia de Gastronomía de Salamanca, seleccionó y así figuran en la Guía Repsol 2010 los siguientes restaurantes:

En Salamanca:

- Casa Paca
- Casa Vallejo
- Chez Víctor
- La Hoja
- Le Sablón
- Plaza 23

En Ahigal de los Aceiteros:

- Posada de las Médicas

En Alba de Tormes:

- Don Fadrique

En La Alberca

- El Mesón de Mariluz

En Béjar:

- Casa Pavón
- La Plata

En Candelario:

- La Romana

En Ciudad Rodrigo:

- Estoril

En Guijuelo:

- Álvarez

En Hinojosa de Duero:

- El Pendolón

En Peñaranda de Bracamonte:

- Las Cabañas "El Tostón de Oro"

En Vega de Tirados:

- Rivas

EL RENACIMIENTO EN LA MESA por Isabel Bernardo

Académica Fundadora, letra G



Enmarcar un encuentro gastronómico dentro de la historia del Renacimiento, no es sino hacer un viaje del paladar hacia épocas pretéritas del que regresaremos con la punta de la lengua colmada de especias, signo por otro lado, de alto nivel social en aquella época.

La cocina renacentista se hizo de otras cocinas como la proveniente del imperio romano y la que dejó la dominación árabe. Luego se irían sumando los usos y costumbres de todos los territorios que irían conformando el Reino de España. Platos que saldrían a la mesa ordenados en Principios, Primer y Segundo Servicios, y Postres.

La itinerancia de la Corte de los Reyes Católicos obligó a llevar la "casa a cues-

tas" y por tanto, la despensa. Tarea nada fácil que exigía un riguroso protocolo llevado a cabo por decenas de oficiales: contadores, coperos, despenseros, mozos, mayordomos, trinchantes, panadero, físico, médico, carnicero, pescador, gallinero, aguador, costurera de mesa, limpiador de dientes...). Servidumbre que además comía en su mayoría de la misma despensa y que hoy en día sería impensable, aunque la reina Isabel controlaba en todo momento los productos de más valor y ordenaba vigilar especialmente al cocinero.

¡A la vianda, damas y caballeros!, exclamaba el ujier de sala dando un golpe con el bastón para que comenzara a servirse el banquete. Y Así comenza-

ban a llegar los platos, siempre cubiertos, a los numerosos escenarios que los Reyes Católicos utilizaron para sus banquetes y engalanados con reposteros, tapicerías y brocados, mientras sonaban trompetas, atabales y coblas. Frutas, potajes, pescados ceciales o frescos -según la región-, aves salvajes o domésticas, carnes de ovino o caprino, algo de vacuno y postres, muchos postres.

"Comed con nosotros, que hoy tenemos polla", decía la reina Isabel cuando había gallina en su mesa.

Fernando e Isabel eran extremadamente golosos y así lo confirman las órdenes de pedidos que hacían a Valencia para proveer su despensa: mazapanes, hostias doradas, confites, conservas,

citronat, cabello de ángel, dátiles, carne de membrillo...

Platos que habían tenido tiempos de cocción prolongados y uso y abuso de especias y manteca, y que llegaban a su fin con la llegada del *hipocrás* a la mesa. Una mezcla de vinos blanco y tinto con canela, jengibre, clavo y miel que además de efectos medicinales como curar infecciones y ayudar a alcanzar la longevidad, tenía otros más afrodisíacos que pondrían a prueba a los comensales en el lecho.

ALMANAQUE GASTRONÓMICO de Santiago Juanes, "Tumbaollas"

El pasado Miércoles de Ceniza fregamos las sartenes, las guardamos a buen recaudo y entramos en la cuaresma, aún relamiéndonos de los excesos, como los contundentes huevos con farinato en el Carnaval del Toro. Cuaresma de potajes, de huevos rebozados y rellenos de atún o de bacalao al ajoarriero rematada por las delicadas torrijas y los pegajosos pestiños, tan propios de la Semana Santa, tras la cual se abrirá el tiempo de los hornazos -desde el Lunes de Pascua al de Aguas-, acompañados de las roscas (bolos maimones) de madrinas o los famosos limones serranos, en sus distintas versiones (con carne o chorizo, o sin ellos), sin olvidar el riquísimo picadillo de Tejares, en vías de extinción. Agosto, ya en verano, nos llamará al popular Día del Calderillo bejarano.

Hoy, descabalado todo, si comemos tomates o bonitos en cualquier época del año, cómo no vamos a disfrutar de un hornazo cuando nos dé la gana. Las ri-

tuales roscas de madrinas, se encuentran en las pastelerías como antaño los mojicones, y cualquier tarde podremos dar



cuenta de ellas ante un buen chocolate a la taza. Y lo mismo vale para todo lo demás, incluido, el poder meterse para el cuerpo un cocido de reglamento un viernes de cuaresma sin que nadie diga nada ni nos multe por echarnos a continuación una siesta como Dios manda.

Antaño, sin embargo, los ciclos religiosos y naturales se seguían litúrgicamente. El hornazo tenía su día; el tomate, su tiempo; las roscas, su fiesta, y el cocido no era, precisamente, algo extraordinario, sino ordinario todo el año, excepto en cuaresma, territorio de los potajes, y eran el combustible para seguir trabajando sin parar. Hoy, por cierto, como los cocidos, los potajes son algo extraordinario. Nuestros antepasados se regían por el reloj de las cosechas, el refranero, los signos naturales y llenaban su despensa en consecuencia, por consiguiente, su cocina también iban en consonancia, igual que su alimentación iba en sintonía con el trabajo, y se fundía en éste.

Que hemos ganado no cabe duda, pero también me queda la sensación de que hemos perdido algo.

¿De qué estamos perdiendo algo?

Piénselo.



ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Presidente:

Alfredo Martín-Cubas Fernández

Consejo de redacción:

Dirección:

Isabel Bernardo Fernández

Colaboradores:

Eugenio García Zarza

Santiago Juanes

Gonzalo Santonja

Coordinación:

Alfredo Fraile Cruz

Teléfono y Fax: 923 22 38 76

e-mail: secretaria@cota800.com

Restaurante Mezzanine

Iscar Peyra nº 1

Tfnos. 923 272 262 y 923 210 562

SALAMANCA

Gerente: Alberto Díaz

Jefe de cocina: Erik Lengvel

Alberto Díaz, gerente del Mezzanine, aceptó el reto de Cocina Histórica que le propuso la Academia de Gastronomía de Salamanca, "somos lo que somos por nuestra historia y en la cocina sucede igual", dijo. Como en su quehacer diario, se ha exigido productos de calidad ("tenemos una gran riqueza gastronómica regional") y una presentación impecable ("nuestro chef revisa todos y cada uno de los platos antes de que salgan de cocina. Vista y paladar han de verse recompensados"). Del menú renacentista se quedaría con los torreznos lampreados que le recuerdan las visitas a su abuela en el campo y se relame al pensar en las frutas de sartén. Ya en los fogones propios del XXI, Díaz sugiere una cocina mediterránea más actual y elaborada como la ensalada templada de canónigos con cristales crujientes, risottos, solomillo o bacalao gratinado con almendras y ali oli. Sin olvidarse del tiramisú casero, estrella de la casa.

MENÚ RENACENTISTA

*PRINCIPIOS: Torreznos lampreados * Coca de escabeches de ave * Fruta fresca*

*PRIMER Y SEGUNDO SERVICIO: Potaje de lentejas de Castilla la Vieja con lardos * Pescado cecial de la Corte Española*

*POSTRE: Frutas de sartén sobre leche de azahar * Hipocrás*

*VINOS DE TORO DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Blanco ABIOS. Tinto VALBUSENDA, Reserva de excepción.*

HIPOCRÁS

(Forma de elaboración)

Ingredientes:

Vino blanco (mitad del total).

Vino tinto (mitad del total).

Canela, clavo y jengibre (en proporción 5:3:1)

Miel en proporción de 6 onzas por cada azumbre, o sea 180 gr. por cada 2 litros; o 90 gr. por litro; o 70 gr. por cada botella de 750 cl.

Elaboración:

Mezclarlo todo en una cazuela.

Calentar lentamente sólo hasta que comience a hervir.

Colarlo por una manga (una especie de colador de tela)

hasta que salga claro.

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA Y GASTRONOMÍA.

Eugenio García Zarza.

El desarrollo gastronómico está relacionado, en líneas generales, con lo económico, pero también con lo cultural, por eso, en la Universidad de Salamanca había algunos actos académicos importantes, muy relacionados con lo gastronómico. Así en el siglo XVIII el Examen de Licenciatura que se realizaba en la Capilla de Sta. Bárbara de la Catedral, se hacía en dos partes y se interrumpía para hacer una Cena con el siguiente Menú:

1º. Plato: Ensalada real aderezada con diferentes frutas y hortalizas, acitrones, confitones, grageas, guindas en conserva, huevos y otros géneros.

2º. Plato: Huevos.

3º. Plato: Caza, lo mejor del tiempo: perdiz, pollo o pichón nevado.

4º. Plato: Pescado, según el tiempo: salmón, trucha, anguila o besugo.

5º. Plato: Gigote de ave con lonchas de tocino, chorizo, trozos de gazapo y de

ternera, ruedas de limón y otros aderezos.

6º. Plato: Dulce compuesto de huevos reales o huevos moles.

Postres: Queso y aceitunas de Sevilla, anises y dulces secos empapelados y cerrados con obleas.

Vino, agua y rosca de pan con leche.

El servicio de mesa se componía, para cada comensal, de servilleta, cuchillo, cuchara y tenedor; un salero para dos, juegos de vinagreras y aceiteras compartidos, dos vasos de vidrio en platos de Talavera fina, dos jarras de vidrio para dos y vela.

Nota: Me gustaría saber cómo era el comportamiento del Tribunal después de esta pantagruélica Cena y, si suspendían al estudiante, no tenían perdón de Dios.

(Información facilitada por el Centro de Historia de la Universidad de Salamanca, Alfonso IX)