ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 2 **ABRIL 2010**

DESDE LA ACADEMIA: Charo Diego Díaz-Santos

Académica, letra "H"

No cabe duda, que la Gastronomía hemos de entenderla como expresión cultural de un pueblo.

Yo he tenido la gran suerte de haber pasado largas temporadas desde mi más tierna infancia en el Campo Charro de Salamanca. Aún tengo en la retina aquella "lumbre baja" dónde a fuego muy lento, se cocinaban en pucheros de barro aquellos manjares que hoy se conocen como Cocina Tradicional: las lentejas, el cocido con los productos de la matanza, las patatas de

"herradero" hoy "patatas meneas", las sopas del pan y de ajo, el gazpacho auténtico -no había ni batidora ni Thermomix,…- etc., etc.

Quizá sea por ello, que mis platos preferidos sean los de "cuchara" o "puchero", no en vano, en esos años de mi niñez y adolescencia, viví muy de cerca ese pueblo entrañable de Tamames que por entonces a sus habitantes se les conocía como "puchereros", por su artesanía auténtica de barro.

A pesar de declararme defensora a ultranza de esa Cocina Tradicional que podemos degustar por toda nuestra provincia y en Salamanca ciudad, no es menos cierto, que a esa cocina enraizada y de siempre, se le une ahora un abanico de talentos culinarios que han sabido aprovechar el sabor de nuestra Tierra y sus costumbres en cada plato. Hoy se mezcla la tradición con la modernidad. La cocina es así y requiere tanto de la tradición como de la fantasía y como escribía José Manuel Vilabella "si eliminamos cualquiera de ellas, el inmovilismo se apodera de las cosas del comer y de la cocina, que es un ser vivo que pugna por crecer y desarrollarse, se queda mustia, se aburre, se anquilosa y en definitiva no tendría futuro."

Por la ruta del frío sabroso: de Antonio Colinas

Académico de Honor

Una vez más, la inmersión en la memoria, que es sobre todo la de la infancia, pero también la de los territorios de este oeste nuestro. Históricamente los cruza la que reconocemos como "Vía de la Plata", la arqueología, pero va también profundamente unida a la música y a la arquitectura, a la joyería y al folklore, a las costumbres, atuendos y, por supuesto, a la gastronomía. De Huelva a León o de León a Huelva, por esa ruta de la que Salamanca es centro, va y viene también la ruta de los mejores embutidos. Y esta metamorfosis no se podría llevar acabo sin la aportación del frío seco y puro, del frío sabroso.

A su vez, a esa ruta y a esa gastronomía no son ajenas las dehesas que la cruzan. Y en ellas, un símbolo perenne que remite a las mismas: las ganaderías. O por ser más específicos en la búsqueda de esos símbolos perennes, los toros. Los aún vivos y vigorosos, pero también los que el ser humano fijo desde los orígenes: los verracos de piedra que, a su vez, nos remiten al símbolo mismo de la piedra y a lo sagrado. El toro, la encina y la piedra del puente están por ello en los escudos de esta tierra: resumen lo esencial. Y los rebaños virgilianos: los corderos y cabras. Asados y tasajos.

Así que en aquella memoria de la infancia, como algo especial, está la cocina y en ella, también sobre las losas de piedra, el fuego. El fuego tutelar con sus llamas. A cada lado del mismo, los dos grandes escaños y, arriba, la gran campana y la chimenea ennegrecidas de las que en varales y ganchos colgaban a partir del mes de diciembre, las carnes que habían de curarse: jamones, chorizos, lomos, cecinas (de cabrito y de vaca). Muy cerca también, en el cuarto del horno, se hallaba la gran masera donde, una vez horneado el pan, se iban colocando verticalmente las hogazas doradas que habrían de sustentar la alimentación de todo un mes.

El lar u hogar, con aroma a nueces frescas, a castañas asadas, a leche recién hervida, a laurel, ajo o a pimentón. Estos dos últimos productos eran esenciales para la fabricación de las sopas de ajo, que adquirían un carácter especial cuando iban acompañadas de patata cocida, huevo o trucha. Los campesinos las tomaban para sus desayunos, también a mediodía (o a esa hora que entonces se reconocía como "las diez". "Tomar las diez" suponía el aperitivo de aquellos días, hasta llegar a la comida). Especialmente por digestivas, las sopas de ajo también podían estar presentes al final del día, en la cena.

Gastronomía de lo humilde, pero de lo sano: legumbres y cocidos. Los humildes huertos y sus frutales y hortalizas "sin colorantes ni conservantes") Ruta por la que ascendían y descendían los productos naturales y, en ella, su centro: Salamanca, rodeada de los símbolos que perduran y salvan: las ganaderías fundacionales, las dehesas y sus árboles (encinas, robles), la piedra. Vemos por todo ello cómo la gastronomía remite profundamente a la memoria y ésta, a su vez, a la gastronomía. Pero Doctores tiene la gastronomía de Salamanca que podrán escribir mejor y más pormenorizadamente sobre cuanto nos alimenta y nos da la vida.

"Y DE NUESTRO ENCUENTRO ANTERIOR" . . .

El pasado 26 de febrero, la Academia de Gastronomía de Salamanca, tras una visita-charla a la Universidad de Salamanca, guiada por el profesor García Zarza, Catedrático de Geografía e Historia de la USAL, se reunió en el restaurante Mezzanine. Su gerente, Alberto Díaz, había aceptado el reto de la cocina histórica del Renacimiento. En este marco el presidente presentó el número 1 de "El Arte en la mesa". Un boletín de información gastronómica al que darán contenido las mejores plumas de nuestra región. Un buen momento para imponer las medallas a los nuevos académicos: D. Valentín Castellanos González y D. Alfredo Fraile Cruz.

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 Béjar:
- 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"

EL CAMBIO DE MENTALIDAD

por José Manuel Blanco Periodista

Hace unas semanas un nutrido grupo de cocineros y periodistas americanos visitaron Salamanca para conocer en primera persona el lugar en el que se cría uno de los manjares más ricos del mundo, el jamón ibérico. Cautivados por la experiencia, tuvieron tiempo para dejarnos algunas enseñanzas.

Afirman que los españoles, cuando vamos a venderles nuestros productos, estamos muy empeñados en contarles hasta la saciedad sus propiedades, los beneficios para la salud, lo ricos que son en vitaminas A, B, C, D… o los taninos y sulfitos que llevan, pero que no les decíamos nada del hábitat donde se ha criado, cultivado o producido ese manjar.

Es decir, que nos olvidamos de la dehesa al hablar de nuestros jamones, embutidos o carne de morucha; de la Reserva de la Biosfera de la Sierra de Francia al vender nuestros vinos, aceites, miel…; de la riqueza del Parque Natural de Arribes del Duero en el que pastan las ovejas de nuestros quesos o de la espectacular llanura que es nuestra Armuña, donde crecen los mejores garbanzos y lentejas.

Existe una corriente entre los cocineros americanos y británicos, como también puede verse en algún programa de una cadena de televisión especializada, donde los chefs, conocedores de las características y virtudes de cada alimento, prefieren elegir los ingredientes de sus menús sabiendo el cómo, dónde y en qué condiciones se ha producido.

A ese cómo, dónde y en qué condiciones, aquí lo llamamos trazabilidad. Sin embargo, la realidad es que ni productores, ni intermediarios, y mucho menos consumidores, sabemos darle su verdadero valor, olvidando que la respuesta a esas tres preguntas, es lo que hace a nuestros productos únicos en el mundo.

De ese consejo de origen americano, deberíamos tomar nota en esta provincia, donde solemos enarbolar la bandera de que todo lo que viene de fuera, es mejor que lo nuestro. Y eso, es mentira. Aquí tenemos los mejores campos, los mejores animales, cultivos y profesionales. Sólo hace falta un cambio de mentalidad, creérnoslo y defenderlo.

ALGUNOS APUNTES GASTRONÓMICOS DE LA GUERRA DE LA INDEPENDENCIA POR TIERRAS DE CIUDAD RODRIGO

Por José Ramón Cid Cebrián

Cuando el pueblo y ejército español no resisten más, se sublevan contra el ejército napoleónico que inicialmente comenzaba a ocupar España de forma pacífica y se inicia la Guerra de la Independencia; los ingleses, principales enemigos de Napoleón, ven la oportunidad de combatirlo en la Península Ibérica aliándose con España y Portugal. El 1 de agosto de 1808 la primera expedición británica desembarca en la Península por Portugal, derrotan al ejército francés en Roliça y Vimeiro y continúan hacia España. Entraron en Salamanca y siguieron por tierras de Zamora y León para terminar embarcándose el 16 de enero de 1809 en La Coruña hostigados por las tropas francesas.

Esta expedición británica pasa por Ciudad Rodrigo el 11 de noviembre de 1808, al mando del general Sir John Moore. Un capellán del ejército británico, James Wilmot Ormsby deja una interesante descripción de la ciudad, vida y personalidad de los mirobrigenses de hace dos siglos.

Se percibe un cambio en la hospitalidad, pero se puede excusar por la cantidad de oficiales alojados entre la gente. Mi general está en la casa de un dignatario con todas apariencias de riqueza, y por primera vez desde que dejamos Lisboa, no le han invitado a comer, el único cumplido que ha recibido ha sido un poco de fruta y una botella de vino malo. Yo he tenido más suerte con mi anfitrión, un rico canónigo confinado en cama por la gota, que nos agasajó a mí y al coronel Roche muy generosamente. Nuestro primer plato fue una ensalada muy bien condimentada, y que menciono por la novedad de empezar así una comida; el tercero fueron huevos con jamón, que menciono por lo curioso de su nombre, "la merced de Dios", y que proverbialmente se usa para explicar este plato nacional cuando no hay otra cosa que comer.

En plena guerra, cuando Lord Wellington establece su cuartel general en Fuenteguinaldo, otro británico, el corneta del regimiento 14 de húsares Francis Hall, nos describe parte de la gastronomía:

Aquí todo está tranquilo y risueño. Era el Domingo de Ramos cuando entré por primera vez en Fuenteguinaldo con un destacamento del regimiento.

Las provisiones eran comparativamente abundantes: excelente pan, leche, huevos, naranjas, chorizos famosos, pescado salado y cerdo se podían conseguir con dinero. El primer día que llegué comí lebratos, dos de los cuales compré a un campesino por un dólar, y la buena mujer en cuya casa estaba alojado los cocinó deliciosamente.

Ya entonces tenían fama para los ingleses los embutidos de la tierra, "*Chorizos famosos".* Encontramos más referencias en sus diarios, donde también narran la picaresca. El sargento William Lawrence la describe en sus memorias que bien pudiera pertenecer al Lazarillo de Tormes:

...Siento decir, sin embargo, que nosotros tampoco estábamos libres del cargo de depredaciones, aunque no las llevamos a extremos sangrientos. Un ejemplo de esto, y en el que yo estuve involucrado, ocurrió durante nuestra estancia en este mismo lugar, Fuenteguinaldo. Estábamos alojados casi veinte en dos habitaciones superiores de una casa, de la cual la familia habitaba la parte baja. Nuestras camas, como siempre, eran principalmente de paja. Un camarada nuestro irlandés, llamado Harding, pero conocido por el Cerdo Harding, debido a que siempre estaba husmeando a ver lo que podía echar el guante, estaba alojado en la misma casa, y no llevábamos muchos días, cuando encontró unos quince kilos de chorizos enroscados en el fondo de una vasija de barro grande, que contenía por lo menos cuarenta o cincuenta litros de aceite de oliva. Evidentemente, los chorizos habían sido puestos allí para conservarse o para tenerlos lejos de la vista. Sin embargo, Cerdo, que estaba atento a los movimientos españoles, no tardó en descubrirlos. Había hurgado el fondo con la bayoneta y había encontrado un premio que merecía la pena pescar... Después de que todos los de casa habían comido suficiente, el resto se dio a algunos de nuestros camaradas en otra casa, siendo nuestra política el deshacernos de la rapiña lo más pronto posible para evitar ser detenidos si se descubría... Cuando la pobre mujer descubrió su desaparición, enseguida pensó quiénes podían ser los ladrones, y con sus dedos goteando aceite, porque evidentemente había estado tanteando por ellos en la vasija, vino corriendo y gritando: "!ladrone, ladrone, los franceses son malos, pero vosotros sois peores!" Nos reímos de ella, y nos denunció a nuestro comandante, quien vino inmediatamente a nuestra habitación y dijo, ¡¡otra vez con vuestros sucios trucos!!, y preguntó a la mujer cuánto costaban los chorizos. No se quedó corta, porque dijo dieciséis dólares, los cuales pagó al momento diciendo que los deduciría de nuestra paga. El comandante no cumplió lo que había dicho, y no oímos más de los chorizos o de nuestro dinero, pero nosotros no lo sabíamos entonces, y la amenaza sólo tuvo el efecto de poner a Cerdo otra vez en busca de algo que por lo menos nos compensara de nuestro dinero. Esperó justo hasta poco antes de que fuéramos mudados de alojamiento, y descubrió una trampa a la que tuvimos que ayudarle a subir, y allí encontró ocho jamones, con uno de los cuales descendió, pensando que sería suficiente para lo que podíamos consumir en este lugar, y de todas las maneras equivalía al valor de los dieciséis dólares, ya que este último lance no se descubrió antes de marcharnos.

Tipo popular de la zona y época, *choricero de la Sierra de Gata*. Grabado de Pigal publicado en París hacia 1820. En el suelo se aprecia la carga, unas alforjas llenas de chorizos. Resulta curioso que en aquella época destacaran los choriceros en la Sierra de Gata, dado que la fama la tenían en Candelario y posteriormente en la Sierra de Francia. No sabemos de qué pueblo pudiera ser, no obstante a principios del siglo XIX varios pueblos de la parte extremeña de la Sierra de Gata pertenecían a la provincia de Salamanca, partido de Ciudad Rodrigo.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Presidente:
Alfredo Martín-Cubas Fernández

Consejo de redacción:

Dirección:
Isabel Bernardo Fernández

Colaboradores:
Charo Diego Díaz-Santos
Antonio Colinas
José Manuel Blanco
José Ramón Cid Cebrián
Eugenio García Zarza

Coordinación:
Alfredo Fraile Cruz

PARADOR DE TURISMO ENRIQUE II DE TRASTAMARA

Plaza del Castillo nº 1
Tfno. 923 46 01 50
CIUDAD RODRIGO (SALAMANCA)

Directora: Pilar de Miguel Hernando
Jefe de cocina: José Manuel Ballesteros Marcos

Con orgullo fue recibida la propuesta de la Academia de Gastronomía de Salamanca por Pilar de Miguel, directora del Parador de Turismo de Ciudad Rodrigo. Cuando se acaba de poner en marcha un nuevo y sugerente proyecto gastronómico cultural de breves bocados mirobrigenses, el Parador confía sus contenidos más característicos a las horas de la cena, los aligera y adapta al siglo XXI. Muy cerca quedan las dehesas. Pastos de morucha, sello de identidad cárnica puramente salmantino. Tierra de montanera y farinato. Pastoreo de ovejas hacia las Arribes. Cierzo y encina para las libaciones. Arroyos de leche y miel. Los productos de nuestra tierra prometida. *"Nuestra cocina es principalmente local, regional. Desde el autor o la tradición, no podemos olvidar lo que nos ofrece la tierra. Mantenemos ante todo este compromiso"*, dice. Pilar sabe mejor que nadie que su casa, como la ciudad, tiene distinción y compostura.

MENÚ MIROBRIGENSE

Para ir haciendo paladar

Tosta Gratinada con Farinato y Queso

Seguimos con

Crema de Cigalitas y Vieiras con Crujiente de Zanahoria

De la Montaña

Escalopines de Ternera Morucha al Vino Dulce con Daditos de Piña y Puerro.

Y como Dulce Final

Torrijas de Vino Blanco y Miel de Encina.

También podremos tomar

Vino Blanco Sanz D.O. Rueda y Tinto Cillar de Silos Crianza D.O. Ribera del Duero.
Café y Copa

LA GASTRONOMÍA MIROBRIGENSE.

Eugenio García Zarza.

El concepto de gastronomía es muy complejo al influir en el mismo muchos y diversos factores, climáticos, económicos, culturales, sociales, religiosos y políticos. Por ello encontramos diferencias gastronómicas entre dos comarcas vecinas y podemos oír opiniones muy diferentes. Según una definición genérica, muy al uso y, desde mi punto de vista muy razonable, Gastronomía es la cultura de un pueblo en la mesa. Por este motivo y, dada la gran complejidad cultural española y nuestra estratégica situación como puente entre Europa, África y América., el mundo Mediterráneo y el Atlántico e influencias culturales muy diferentes, contamos con una gastronomía tan variada como interesante.

Ateniéndome a esta definición, la gastronomía mirobrigense presenta rasgos peculiares, derivados de las características geográficas del territorio en el que está Ciudad Rodrigo y su evolución histórica, desarrollo cultural y económico. Respecto a lo primero, aspectos geográficos, Ciudad Rodrigo, es el centro urbano de un territorio, Campos de Ciudad Rodrigo, rodeado por cuatro comarcas muy diferentes en paisaje, economía y cultura, Arribes al N, Sierras de Francia y Gata al S. y Beira portuguesa al O, con ciertas repercusiones en la gastronomía local.

Los Campos de Ciudad Rodrigo, son las tierras occidentales de la macrocomarca Salmantina el Campo Charro y, como éste es zona secularmente ganadera, con gran importancia de tales recursos en lo económico, cultural y por supuesto, en la gastronomía local, ya que los conocidos productos ganaderos propios, configuran la base de la misma. No voy a descubrirlos, todos ellos son importantes y conocidos porque son también los del Campo Charro, pero destacan dos, sencillos y populares, Huevos con farinato, y se han popularizado tanto que, uno de ellos, se ha convertido en el gentilicio con el que identificamos cariñosamente a los de la ciudad, farinatos.

Sin embargo, la influencia gastronómica de las comarcas limítrofes a los Campos de Ciudad Rodrigo, con productos, economía y cultura bastante diferentes, apenas han aportado rasgos peculiares y notorios a la gastronomía mirobrigense. La causa está en el escaso desarrollo de toda la zona, autoabastecimiento y los pocos intercambios registrados entre unas comarcas y otras, sobre todo con la vecina Portugal, con la cocina más diferente, pero escasez de relaciones dada la situación política existente en ambos países hasta el ingreso de ambos en la UE en 1986, en que las cosas empezaron a cambiar. Y en esas estamos ahora, al incrementarse también, las relaciones con las comarcas del entorno.