ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Junta Directiva

Presidente: D. Alfredo Martín-Cubas Fernández
VicePresidente 1º : D. Felipe Hernández Zaballos
VicePresidente 2º : Dª. Mª. Dolores Calvo Sánchez
Secretario y Tesorero: D. Alfredo Fraile Cruz
Vicesecretario: D. José Ramón Cid Cebrián
Vocal: D. Miguel Angel Recio Flemminch
Vocal: D. Valentín Castellanos González
Vocal: D. Joaquín de Vicente Jiménez
Vocal: D. Agustín Macías Castillo

Realización del Boletín:

D. Joaquín de Vicente Jiménez
Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor
Dª. Eva González Hernández

Confección y coordinación:
D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

★★★★★ Mejor Empresa SEO ★★★★★
internacionalweb
diseño web & marketing online

INFORMATE Nº53
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

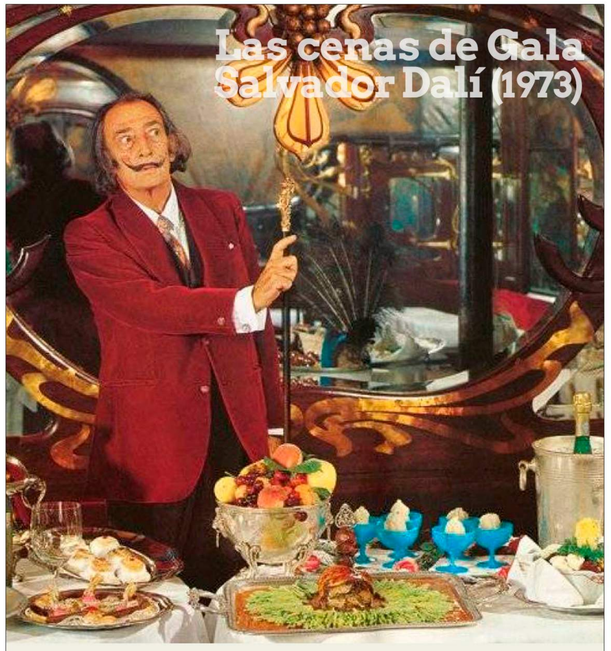
Boletín nº 53 www. academiagastronomiasalamanca.es Febrero 2019

LOS TIEMPOS DE "COMER" EN ESPAÑA

En la actualidad en España existe una confusión en la denominación exacta en los tiempos que dedicamos a reponer fuerzas a través de la ingesta de los alimentos.

En nuestro país los tiempos diferenciados para el acto físico de "comer", entendiendo por comer según la RAE: 1) Masticar y deglutir un alimento sólido y en su segunda acepción o 2) Ingerir alimentos, son los siguientes: desayuno, 1er almuerzo, 2º almuerzo o comida, merienda y cena.

Para podernos ayudar a dilucidar nuestros tiempos dedicados a "comer" lo mejor será ir al Diccionario, a ver qué dice.



Salvador Dalí posa ante el menú de una de sus míticas cenas, "Las cenas de Gala", cien disparatadas recetas de cocina que Salvador Dalí publicó en 1973

Según el diccionario de la Real Academia Española (DRAE) el desayuno es el "alimento ligero que se toma por la mañana antes que ningún otro", mientras que el almuerzo viene siendo la "comida que se toma por la mañana", pero también se le puede identificar con la "comida del mediodía o primeras horas de la tarde". En nuestro país, hoy en día, son muchos los que identifican la palabra "almuerzo" con la "comida" principal de mediodía.

Seguimos buscando. María Moliner (Diccionario del uso del español) matiza que el almuerzo es la "comida que se toma a veces a media mañana", o que "a veces se llama así a la comida de mediodía". En cuanto al desayuno, no menciona para nada su carácter "ligero", al revés de lo que sí dice el DRAE.

Almuerzo parece, más bien, una palabra de origen árabe por ese "al" inicial que tantas veces denota dicho origen en términos de la lengua castellana. En concreto puede proceder de "al-morsus" que puede traducirse como "el mordisco" y que tiene su origen en dicha lengua.

Pero en nuestra búsqueda etimológica resulta ser más que probable que proceda del latín ya que según el diccionario de Corominas, el término "almorzar" realmente tiene su origen en el latín, ya que es una voz recogida perfectamente a finales del siglo XIII procedente del verbo latino "admordere", que se puede traducir por "morder ligeramente" o "empezar a comer algo". En latín la palabra "admorsus" existía y se traduce por bocado, algo similar a lo que hoy sería un tentempié. La identificación con la comida principal actual, sería muy posterior.

No obstante Covarrubias, en su "Tesoro de la lengua castellana o española" de 1611, hace proceder la palabra almuerzo del árabe, por el "al", aunque luego explica que el árabe lo tomó del latín.

Continúa en página siguiente...

...Continúa de la página anterior

LOS TIEMPOS DE "COMER" EN ESPAÑA (2)

En España históricamente y durante mucho tiempo, primero desayunábamos algo ligero, luego sobre las 10,30h u 11h de la mañana tendríamos el 1er almuerzo, a las 14h el 2º almuerzo, a las 17h merienda y a partir de las 20,30-21h la cena. Es muy curioso como en algunas zonas existe, después de las 12 de la noche, la "resopa" o "resopón" que viene a ser ese bocado que se da antes de ir a la cama después de haber salido o prolongado la velada. Esta palabra procede del catalán y que DRAE define como segunda cena, más ligera, que se hace generalmente tras una fiesta o cuando pasa mucho tiempo entre la cena y la hora de acostarse.

Es importante tener en cuenta que en nuestro país, el número de horas de luz solar son muchas más que en otros países de nuestro entorno, con lo cual el día como jornada laboral es más largo, aspecto este muy distinto para los países del norte europeo. Debido a este simple aspecto es lógico que el número de veces que se deben reponer fuerzas, sea mayor que en otras latitudes europeas.

El desayuno

Los españoles desayunamos pero luego almorzamos. Según dice María Moliner: "Comemos algo a media mañana". En la actualidad sigue habiendo aún mucha gente que a la comida del mediodía 14h, la sigue llamando almuerzo. Pero no es menos cierto que el bocadillo de los obreros a las 10,30h o el café de las 11 de la mañana con su pinchito, es una costumbre muy española y que evidentemente tiene su origen en ese 1er almuerzo que les comentaba.

Es muy curioso que los anglosajones y los dietistas de todo el planeta, que beben siempre en fuentes anglosajonas, insistan en que el desayuno ha de ser la comida más importante del día. Pero en nuestra cultura mediterránea, hay mucha gente que recién levantada es incapaz de tomarse unos huevos con panceta. Y sin ánimo de ofender, esos mismos dietistas que preconizan el desayuno anglosajón, son los que demonizan luego el consumo de huevos a causa del colesterol.

Lo cierto es que en países como Francia, Italia o España, que dicho sea de paso son donde disfrutamos de las mejores cocinas de Europa, el desayuno es muy ligero porque la comida importante es la del mediodía.

Como hemos visto, el DRAE acentúa el desayuno con las palabras "alimento ligero". Es importante decir que no estaremos muy equivocados cuando en francés el desayuno se llama "petit déjeuner" y petit, como saben ustedes, significa pequeño; los italianos hablan de "piccola colazione", es decir, pequeña colazione o desayuno; los portugueses, que también comen bien, dicen "pequeno almoço"... O sea, los países gastronómicamente significativos hacen hincapié en que el desayuno es, sencillamente, un tentempié.

Es cierto que antiguamente el desayuno en España se complementaba con una comida más fuerte, que se identificaba con el 1er almuerzo y que se hacía después de levantarse tras haber llevado unas cuantas horas de esfuerzo físico y trabajo duro. Se reponían energías en la misma cantidad de las que se quemaban. Dicho esto, es más fácil entender nuestras cinco etapas de ingesta de alimento y la división de la jornada laboral con parones de descanso, para comer y recuperar fuerzas. Eso de pasar de la ducha a darse un banquete, para muchos en nuestra tierra, puede que se les haga muy cuesta

El 2º Almuerzo o Comida

En España el 2º Almuerzo o Comida principal suele llevarse a cabo sobre las 14h o incluso más tarde. Esta es la comida más grande del día, a menudo con múltiples platos. Curiosamente en los países latinoamericanos técnicamente se conoce como "almuerzo" nunca como comida, como sucede en muchos lugares de España.

Si vas a un restaurante, generalmente tienen la opción de preparar menús económicos con dos platos, más conocido como "Menú del día" y que habitualmente consisten en un primer plato, segundo plato, bebida y, posiblemente, café o postre.

La Merienda

La cuarta comida española del día es la merienda. Esta comida podría considerarse como la hora del té inglés. Sin embargo, es principalmente un refrigerio para los niños que acaban de salir de la escuela alrededor de las 17h, pero antiguamente era para todos, como queda reflejado en el cuadro de Goya, donde se aprovecha la merienda para hacer un rato de ocio en día no laborable. Por lo general, consiste en tomarse un bocadillo o lo que los ingleses equivaldrían a un pequeño sándwich, o un dulce de la pastelería o algunas galletas acompañadas de café con leche para adultos y leche con cacao para los niños.

"El banquete de Cleopatra" de Giovanni Battista Tiepolode Tiepolo (1744) también conocida como la cena más cara de la historia.

La Cena

Finalmente, la última comida del día es la cena, que llega alrededor de las 21h o más tarde. Lo usual es que sea más ligera en comparación con la comida.

Generalmente existen desayunos de trabajo y almuerzos de trabajo, la cena suele ser una reunión más social.

Son muchas las anécdotas vinculadas a los actos físicos de comer, pero la cena siempre ha tenido un aurea especial, desde "La última cena" hasta "La cena de Cleopatra" y que algunos se atreven a decir que esta cena fue la más cara de la historia y con las cifras que vamos a tratar, no es en absoluto descartable si, sobre todo, tenemos en cuenta que el momento más importante de la velada tuvo solamente una comensal. Hablamos de la particular cita entre Cleopatra VII, la última reina del Antiguo Egipto, y Marco Antonio, uno de los romanos más importantes y quien fuera lugarteniente de Julio César. El valor de esta cena, que ha sido reproducida en varias pinturas, ascendió a diez millones de sestercios, lo que equivaldría a unos 15 millones de nuestros euros. Todo comenzó con una apuesta, pero esta historia la contaremos otro día.

Más cercano en tiempo y territorio, Dalí también utilizó la cena como elemento más de su genialidad creativa y de la que esperamos hablar en alguna otra ocasión.

RESTAURANTE HOSTERÍA CASA VALLEJO
Salamanca

comenta **D. Mª. Joaquín de Vicente Jiménez** Académico letra "v"

Acudimos a la Hostería Casa Vallejo que nos deleitó con su apuesta de menú a los miembros de la Academia de Gastronomía de Salamanca.

Empezaré a relatar los distintos platos que degustamos para al final comentar de forma general los aspectos fundamentales de la comida.

El aperitivo consistió en una croqueta de morcilla y pimientos, que en mi opinión distaba mucho de lo que se entiende como croqueta crujiente en su exterior y con fluidez y melosidad interna, pero aún así, el sabor era agradable.

Como primer plato fueron servidos unos pimientos asados caseros y una magnífica ventresca, siendo una conjunción fresca, agradable y estimuladora del apetito. Plato simple, pero en general equilibrado en cuanto a acidez y textura.

Seguimos con una especialidad del establecimiento, el huevo poché. Siendo éste, de un sabor delicado y magnífico, siempre tiene detractores en cualquier mesa, debido seguro, a su textura pero que rogaron que se hiciera ese esfuerzo para degustarlo. Para mí, muy bueno, pero todo tiene su cara b, que consistió en ser servidos a una temperatura inadecuada y en una vajilla muy incómoda para su deleite.

El foie fresco a la plancha con una guarnición de uvas fue lo siguiente que se sirvió. Como acompañamiento lo presentaron con un sorbete de manzana. Hubo disparidad de opiniones pero creo que pasó como una combinación no demasiado afortunada.

La merluza con la que continuaron presentaba un sabor ahumado acompañándola de unas verduras algo más que "al dente". Anodino es una calificación que se puede dar para este magnífico producto marino.

Para finalizar como plato fuerte nos presentaron una carrillera en salsa de vino tinto, a la que tengo que rendirme ante su magnífica cocción, textura, sabor y demás acompañamientos. Magnífica.

Los postres fueron variados: helados, bizcochos y demás, es decir, impersonal y que no perderemos tiempo en mencionar.

Los vinos servidos fueron como tinto, un "PRIMA 2015 MAGNUM", con un 85% tinta de toro y garnacha en un 15%. Un vino correcto que hace honor a su precio de mercado (15-20 euros).

Como blanco nos sirvieron un verdejo de 2017, JAVIER SANZ. Poco se puede decir. Uno más.

Quizás esperásemos más según los comentarios captados de nuestra visita a este restaurante, pues además de ser las viandas causantes de discrepantes opiniones, el mayor problema creo que lo encontramos en el local ya que resultó pequeño, ruidoso y que aún con un servicio adecuado, resultó a todas luces insuficiente.

EL ESCENARIO
De Restaurante Hostería Casa Vallejo

por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

La Hostería Casa Vallejo fue fundada por Vicente Vallejo, allá en los años cuarenta del siglo XX, concretamente en el año 1941. Ahora la tercera generación, al reconstruir el edificio histórico donde nació el negocio, no ha querido olvidar aquel inicial espíritu en el que Vicente siempre primó la conjunción de un buen yantar y una buena atención al cliente.

La familia Vallejo siempre supo acoger al público que acudía al centro de la ciudad. Su situación estratégica dentro del tejido urbano salmantino por su proximidad a la histórica Plaza Mayor de Salamanca y al lado de su Mercado Central de Abastos, siempre colocó a este emblemático restaurante, en el centro de ebullición turístico y comercial. Testigo de excepción de las famosas reuniones entre ganaderos y comerciantes, sus paredes han sido testigos de infinidad de tratos y negocios entre ambos.

Hoy en día se sigue ofreciendo el mismo esmero en brindarnos esa cocina tradicional castellana sin descuidar la innovación y los nuevos vientos, pero basando siempre su cocina en una buena materia prima y una elaboración muy cuidada.

Este establecimiento ofrece en la parte de arriba una barra de pinchos muy movida, muy visitada, que es parada obligatoria de la letanía del circuito de vinos y aperitivos de nuestra ciudad. Siempre lleno de clientes fieles y de otros muchos que se acercan a degustar sus tapas tradicionales y por supuesto las nuevas.

El comedor se encuentra en la parte de abajo. Desde la hospedería hay un ascensor que da acceso a los que necesitan apoyo para no bajar escaleras.

Un comedor con ambiente tradicional, con el handicap de su proximidad a la cocina, da la bienvenida al comensal que al ser un espacio reducido, siempre se encuentra arropado.

La mesa rectangular alargada es la elegida para que los miembros de la Academia degusten los platos que se han preparado para la ocasión.

Mantel de mezcla limpio y bien planchado, hacen el soporte de cristalería, vajilla y cubertería que se encuadran en lo comercial, sin pretensiones, pero dignas. La servilletas son escasas de tamaño y podrían ser sustituida por otras.

Lo interesante de esta casa es su oferta gastronómica y su escenario limitado desluce sus otras bondades.

Intentar conciliar las ofertas para cerrar el ciclo completo empresarial da ventajas, pero a veces dificulta la excelencia global.

Quien visita la ciudad debe hacer un alto en su barra de pinchos y disfrutar del concepto de ir de vinos en Salamanca.

RESTAURANTE **TAPAS 3.0**

TAPAS 3.0 nace en noviembre de 2014, situado en la calle Sánchez Barbero 9 en el centro de Salamanca.

Local decorado con tres elementos principalmente, madera, hierro y cristal que representan la filosofía de la casa, calidez, trabajo duro y transparencia, respectivamente. Un concepto mucho más dinámico que un restaurante al uso, la esencia del tapeo como forma de vida.

La cocina se sostiene con dos fuertes pilares, la tradición y el producto, cocina de temporada, fresca, viajera, cocina globalizada en un mundo sin fronteras, cocina de la memoria, de los sabores de aquí y de allí. Cocina con mayúsculas en líneas generales.

La bodega es un reflejo de la ilusión por aprender y mejorar de esta casa, 180 referencias que abarcan muchas de las denominaciones nacionales así como internacionales, más de 30 vinos abiertos por copas seleccionados en función de la carta de comida de cada temporada.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tostada de steak tartar con trufa negra
Ñoquis de patatas meneas con sobrasada ibérica
Oreja frita con guiso de chiles al jerez
Merluza de pincho al azafrán y gamba roja
Albóndigas de ciervo con curry rojo
Posiblemente el mejor flan del mundo

BODEGA:

Bollinger - A.O.C. Champagne
Ciclón Viñedos Serranos – Tierra de Castilla y León
8 Vírgenes – D.O.P. Sierra de Salamanca
Sin Blanca – D.O. Arribes
Chateau Villefranche – Sauternes

Pan de Arapiles.
Agua.
Café y petit fours.

¡Cuántos recuerdos!

ARTÍCULO DE OPINIÓN

Comenta **Dª. Eva González** Académica con la letra "E" y Directora de www.hosteleriasalamanca.es

Estos fríos meses de invierno el cuerpo nos pide cazuela. El cocido vuelve a ser el protagonista una vez por semana de los menús de restaurantes salmantinos, que lo anuncian a bombo y platillo. Pero también es tiempo de otros platos de cuchara: lentejas, alubiones, menestras o las -sencillas pero infalibles- patatas guisadas con carne son ahora muy demandadas en las mediodías del diario.

Es también tiempo de matanzas, y su "aroma", a sangre y a chamusquina, inunda corrales y patios de numerosos hogares de la provincia. En casa de mi abuela paterna se ha hecho toda la vida, hasta hace apenas tres años. Y es que la matanza da mucho trabajo: son dos días completos de dedicación, entre el sacrificio, la limpieza de las tripas, el despiece, la preparación de las carnes para los embutidos, el adobo y finalmente el "achorizado". Por no hablar del frío que se pasa y del olor que te impregna pelo y cuerpo durante varios días ¡aunque te laves a conciencia!.

Aunque servidora quedaba algo traumatizada cada vez que acudía a la matanza familiar -¡una matanza impresiona a cualquiera!- lo cierto es que ahora la echo de menos. Era bonito ver a toda la familia involucrada, compartiendo trabajo, pero también anécdotas y recuerdos. Recuerdo como mi abuela supervisaba cada paso del proceso y a mi tía preparar el almuerzo para todos: mondongo, a base de sangre e hígado de cerdo, cebolla y comino, y patatas guisadas con espinazo. Y lo mejor de todo: recuerdo el sabor de las chichas, del farinato y de los embutidos caseros, que podíamos comenzar a comer aproximadamente dos meses después del sacrificio, ¡como ese chorizo no he vuelto a probar ninguno!.

Os ilustro este artículo con fotos propias de una de las últimas matanzas que se celebraron en mi familia, en el año 2007, en ellas podéis ver el descuartizado de los cerdos (1), el lavado de las tripas (2), el mondongo (3) y una foto de grupo de todo el "equipo" que colaboró en la matanza (4) ¡cuántos recuerdos!.