

Cultura, ocio y gastronomía en el Viejo Mundo



Escrito en [DIXI XXV](#)

España es, sin lugar a dudas, el país de las catedrales, los puentes romanos y el Mediterráneo. En el interior de la España política y cultural, una España gastronómica asoma las narices para quien desea conocerla.

Para los argentinos, la Madre Patria no implica un choque cultural muy profundo: allí se habla el mismo idioma, se ven casi los mismos programas de TV y en las calles es común encontrar a un compatriota. Sin embargo, algunos aspectos de la cultura gastronómica resultan novedosamente atractivos. En Salamanca, ciudad enclavada en el corazón de Castilla y León, algunas tradiciones relativas al ocio atrapan a propios y extraños. “Salir de tapeo” se llama a la costumbre tan española de pasar por un bar a tomar “una caña o un vino, acompañado por un pincho o una tapa” (una caña es lo que en Argentina se conoce como chop). No hay bar, pub o restaurante que no ofrezca alguna variedad de caña. Entre los vinos, los “Rioja” son la estrella de la Península.

Lo más curioso, en todo caso, es aquello que acompaña a las bebidas. Pinchos y tapas son pequeñas raciones de platos no muy elaborados que se sirven en pequeños recipientes. La tortilla de papas, un clásico de la gastronomía local, es el pincho más solicitado. Puede aparecer rellena con verduras o con jamón y queso, puede estar recubierta con mayonesa o alguna salsa, y hasta es posible encontrarla rellena de kiwi y recubierta de mermelada de frutilla. Entre las tapas, todos los aplausos se los lleva el jamón ibérico, compañero inseparable de la “tostá” (esta no es otra cosa que una rebanada de pan de campo levemente secada en la plancha). El jamón ibérico es una de las delicias más codiciadas. Aunque hay establecimientos de comida latinoamericana, y aunque los platos regionales de aquellos países sean (muy) requeridos, los pinchos, las tapas y las cañas nunca pueden faltar.

Cinéfilos bien dispuestos

Salamanca tiene su zona de pinchos y tapas muy próxima a uno de los grandes cines. Es común, entonces, ver a los espectadores congregarse en alguno de los muchos bares de la zona, antes o después de la película, y disfrutar de los cientos de variantes que estos locales ofrecen. Otras ciudades españolas también cuentan con sus áreas urbanas reservadas para el “tapeo” y no es raro ver que en algunos sitios se llama pincho a lo que en otras regiones se llama tapa. Lo importante es, en todo caso, que el paladar sepa apreciar los diferentes gustos que los platos peninsulares ofrecen. Si comer es uno de los mayores placeres de la vida, disfrutar de una pausa en el día con una caña helada y un pincho de tortilla o una tapa de jamón ibérico es un rito necesario para todo aquel que se precie de haber pasado por España.

Plus:

Prepare una cena de tapas, pinchos y cañas. Pruebe, por ejemplo, con la tapa “Alegría de Aloña”. Ingredientes: pan tostado, paté de hígado de pato, pimientos del piquillo, anchoas en aceite y mayonesa.

Tapas, pinchos y cañas

Escrito por Rubén Kotler

Sábado, 14 de Marzo de 2009 16:30 -

Elaboración: coloque sobre el pan tostado una loncha de paté; ponga encima una mousse preparada con los piquillos y la mayonesa, y termine con tres anchoas en aceite por cada banderilla.

En www.atapear.com hay 203 recetas más. ¡Está permitido inventar!