

ADOLESCENTES,
LA PERITA
EN DULCE
DE LAS MARCAS
COSMÉTICAS

ENTREVISTA
CON MARÍA
DUENAS,
LA SORPRESA
EDITORIAL
DEL AÑO

LABORDETA
REPASA SU VIDA
DESDE
EL LECHO
DEL CÁNCER



**RUBIAS
POR FIN SABEMOS
POR QUÉ
VUELVEN
LOCOS
A LOS HOMBRES.**

VINCULAN
ESTE COLOR DE PELO
A LA INOCENCIA
Y LA BONDAD

ESTAMOS PROGRAMADOS
PARA ASOCIAR
LOS CABELLOS CLAROS
CON LA FERTILIDAD

EL RUBIO SURTIÓ
HACE 11.000 AÑOS
DEBIDO A UNA
MUTACIÓN GENÉTICA

UNA BUENA
CARACTERÍSTICA
COMO BRUNETTE
BAJEWE, UNA DE LAS
CINCO RAZAS MÁS
QUE ENTRA EN
NUESTROS PADRES

ANIVERSARIO FRENTE A LA CRISIS, FISH AND CHIPS

EL PLATO MÁS INGLÉS CUMPLE 150 AÑOS

En una tierra que no es famosa por su riqueza gastronómica, una receta a base de pescado rebozado y patatas fritas se ha convertido en emblema nacional. Surgido hace 150 años como alimento para pobres, hoy se venden 300 millones de cucuruchos de *fish and chips* al año, y algunos se despachan en los restaurantes más cool de Reino Unido. por Gonzalo Ugidos

Cuenta Casanova en sus memorias que, "de todas las gastronomías de Europa, sólo la inglesa se me resistía". El *fish and chips*, sin embargo, es otra historia, como refieren los clásicos. No en vano, en *Oliver Twist*, de Dickens, está la primera referencia a esta fritura de pescado, pero

aún no lo servían con patatas. El plato apareció en los medios populares en 1860, de modo que la receta más famosa del Reino Unido cumple 150 años convertida en emblema de lo *british* al mismo nivel que Shakespeare, el cricket o la Torre de Londres. De hecho, ha dejado de ser



pitanza proletaria y los restaurantes más *chics* del West End lo proponen en sus cartas. El año pasado los 10.000 *chippies* británicos (establecimientos que venden pescado con patatas fritas) sirvieron 300 millones de raciones y hay ocho veces más de estos locales que de McDonald's, lo cual acredita que la pareja culinaria más famosa al otro lado del Canal no tiene visos de divorciarse.

Hasta 1860, el pescado y las patatas fritas existían por separado, pero el empresario judío Joseph Malin los reunió en un puesto del nº 13 de Cleveland Street, en el East End londinense y, poco a poco, se convirtieron en el matrimonio más célebre de Gran Bretaña. El aniversario ha resucitado un viejo debate entre el norte y el sur del país, que pleitean por la paternidad del invento. En el condado de Lancashire, al noroeste de Inglaterra, aseguran que el primer puesto de *fish and chips* lo abrió, en 1863, un tal John Lees en el Tommyfield Market de Oldham. La cosa empezó cuando Mr Lees añadió a su menú tradicional de manitas de cerdo y sopa de guisantes, el pescado frito con patatas. De hecho, para evitar suspicacias se cuidó de poner en el escaparate de su local: "Primera tienda de *fish and chips* del mundo".

En cualquier caso, lo que es seguro es que el concepto de Fish Restaurant se debe a Samuel Isaacs, que abrió en Londres su primer local en 1896, ofreciendo *fish and chips* con pan y mantequilla. Tenía servicio de camareros, manteles, flores, porcelana y cubertería a precios que hicieron posible por primera vez, que la clase trabajadora pudiera disfrutar de los placeres de un restaurante.

JUEGO DE PALABRAS. Su popularidad aseguró una rápida expansión de la cadena por Tottenham Court Road, St. Pancras, The Strand, Hoxton, Shoreditch, Brixton y otros barrios de Londres, hasta que alcanzó un total de 30 restaurantes. El eslogan de Sam Isaacs era un juego de palabras: *This is the Plaice*, cuyo doble sentido se pierde en español porque literalmente significa "ésta es la platija" (el pescado que se servía), pero que en inglés suena como "éste es el sitio".

POPULAR
Varios clientes hacen cola ante un puesto de Caledonian Market, Londres, en 1935.

Desde entonces los retruécanos son habituales en los nombres de los *chippies* y no es raro que los llamen, por ejemplo, *The Batter Plaice* que, aunque significa "la platija rebozada" suena también como "el mejor sitio"; o *The Codfather*, que suena como "el padrino", pero significaría "el bacalao padre".

La patata la trajo a Inglaterra sir Walter Raleigh en el siglo XVII; pero las *chips* tardaron un siglo en nacer; el *Oxford Dictionary of English* refleja que el uso más antiguo de la palabra, con la acepción de barritas de patata fritas al estilo fran-

cés, se encuentra en *Historia de dos ciudades*, de Dickens (obra publicada en 1859). La moda llegó a Escocia y luego se extendió por el sur de Gran Bretaña; en Londres, fue el inmigrante belga Edouard de Gernier el primero en venderlas en el Greenmarket. Y las freía en ollas llenas de grasa de buey o manteca de cerdo.

Cuando Malin y Lees empezaron a freír también pescado, cierto olor fétido impregnó el aire y las autoridades sanitarias tildaron a los primeros *chippies* de "mercadoo insalubre". La combinación



EN GRAN BRETAÑA HAY MÁS DE 10.000 CHIPPIS (LOCALES ESPECIALIZADOS EN LA VENTA DE FISH AND CHIPS) QUE DESPACHAN AL AÑO 300 MILLONES DE UNIDADES



de patatas con pescado frito se consideró durante décadas un disparate culinario. En 1876, el Dr. Ballard, inspector de salud pública, escribió en su informe: "Es un comercio mezquino y una fuente de considerable incordio. En algunos barrios, el ofensivo olor del pescado frito se extiende por todas las calles". Henry Mayhew, en su libro *London Labour and London Poor* (El Londres trabajador y el Londres pobre, 1851), tampoco se mostraba muy partidario: "Los vendedores de pescado frito viven en callejones e incluso los más

pobres encuentran dificultades para encontrar alojamiento por causa del hedor de sus frituras". Todavía a principios del siglo XX, había una literatura médica y social que denigraba el plato como una dieta ominosa. Según John Walton, autor del libro *The Fish and Chips and The British Working Classes* (Fish and chips y las clases trabajadoras británicas, Ed. Leicester University Press, 1992), todo se debía a un silogismo cínico: los obreros no sabían apreciar lo bueno, y puesto que les gus-

taba el *fish and chips*, tenía necesariamente que ser malo. "Pero justo lo contrario es lo cierto: una ingesta moderada suministra un suplemento de proteínas, vitaminas y carbohidratos", escribe Walton. La asociación de locales que venden este clásico lo suscribe, y asegura que tiene un 42% menos grasa que, por ejemplo, el *kebab* turco. Sin embargo, sus cerca de 1.000 calorías convierten al *fish and chips* en una parejita contundente. "Digamos que es la más sana de las comidas insanas", dicen en la cadena Harry Ramsden.

El estigma, en cualquier caso, duró hasta que la grasa animal usada para freír se sustituyó por el aceite de cacahuate —aunque, todavía hoy, en el norte de Inglaterra se usa manteca, que da un sabor diferente al pescado, pero lo vuelve imposible para los vegetarianos y los fieles de ciertas confesiones religiosas—. También ayudó a que el escarnio se convirtiera en respeto el hecho de que, entregueras, fue uno de los pocos platos excluidos de la cartilla de racionamiento por el gobierno británico, que consideró que →

de no hacerlo así, el daño a la moral a los obreros sería difícil de asumir.

Después de aquello, su popularidad creció como la espuma. Como sabe todo el mundo, para comer bien en Inglaterra, lo mejor es desayunar tres veces al día. Y aunque hay pocas alternativas, una de ellas puede ser un *fish and chips* hecho como Dios manda. El secreto está en el rebozado. Los *chippies* ingleses más tradicionales usan una masa de agua y harina, añaden bicarbonato o soda y unas gotas de vinagre para darle ligereza y crear burbujas. Otras recetas emplean leche o cerveza. El dióxido de carbono de la cerveza da una textura ligera al rebozado, además de su característico color naranja. Del tipo de cerveza resultan sabores diferentes: algunos prefieren la *lager*; otros, la *stout* o la *bitter*; en todos los casos, el alcohol se evapora y casi nada queda en el producto.

El *know how* de la receta lo expone en los locales de la cadena Harry Ramsden, que abrió su primer local en Bradford después de la Primera Guerra Mundial. Ésta es la fórmula: el pescado rebozado se sumerge en aceite hirviendo con la piel hacia abajo. Después de dos minutos y medio justos, se le da la vuelta y se fría durante otros dos minutos y medio. Sal y vinagre a discreción del consumidor aliñan el plato al tiempo que se sirve.

En Harry Ramsden sólo usan bacalao, que es la especie más común en los *chippies* (61,5%). Según datos de Seafish (organismo inglés de control de calidad de pescados y mariscos) el *haddock* (25%), es la segunda especie más consumida; otros pescados como merluza, platija, cazón, abadejo y lenguado agotan el catálogo. Resumiendo el mapa del gusto, en el norte prefieren el *haddock*, la merluza o el cazón, y en el sur, el bacalao. El área comprendida entre Keighley, Bradford y Halifax es conocida como el *Haddock Triangle* (triángulo de Haddock) porque muy pocos sitios usan bacalao.

DE POBRES Y RICOS. La crisis económica y la subida del precio del pescado han planteado un desafío con dos soluciones: unos han bajado los costes utilizando panga vietnamita, en lugar de bacalao del Atlántico; otros, han aumentado la calidad creando un estilo de tiendas *boutique*. También han cambiado las patatas: hasta los años 60, la variedad más popular era la *Maris Piper*, pero de un tiempo a esta parte se van imponiendo la *Marquis* y la *Cabaret*. En cualquier caso, la crisis ha impulsado el sector, dado que los *chippies* son un refugio frente a otros restaurantes más caros.

La empresa de investigación de mercados NPD ofrece los siguientes datos de consumo anual de *take away* (comida para llevar) en Reino Unido: 748 millones de hamburguesas; 569 millones de diferentes comidas chinas e indias; 333 millones de raciones de pollo, 300 millones de *fish and chips* y 249 millones de trozos de pizza. El popular plato ocupa, por tanto, un más que honroso cuarto puesto, aunque en esa lucha por salvar su nicho ha perdido buena parte de su esplendor: en 1929, había unos 35.000 *chippies* y eran tan esenciales en la dieta que una

FRAN ALMEJEIRAS
Ingredientes: 90 g de harina, 90 g de maicena; 150 cl de cerveza; aceite; sal y pimienta negra; 4 patatas medianas, y 2 filetes de bacalao fresco.
Elaboración: Precalentar un buen chorro de aceite a 120 grados en una sartén profunda. Mientras, preparar el rebozado mezclando las dos clases de harina con la sal y la pimienta; después, añadir la cerveza y remover hasta que quede una masa fina. Dejar reposar la mezcla durante 20 minutos. Cortar las patatas en tiras gruesas y cocinarlas en el aceite hasta que se doren. A continuación, rebozar el pescado, freirlo (si fuera necesario, incremen-



TRES CHEFS VERSIONAN UN CLÁSICO "BRITISH"

tando la temperatura del aceite) e incorporar las patatas previamente doradas. Escurrir todo en papel de periódico o de cocina para que no estén demasiado aceitosas. Para presentar, hacer un cono con el periódico y poner una generosa ración de patatas y una de pescado. Para aliñar se suele añadir vinagre de manzana o de Malta. Restaurante Bristol Bar. c/Almirante, 20. Madrid. Tel.: 915 224

tando la temperatura del aceite) e incorporar las patatas previamente doradas. Escurrir todo en papel de periódico o de cocina para que no estén demasiado aceitosas. Para presentar, hacer un cono con el periódico y poner una generosa ración de patatas y una de pescado. Para aliñar se suele añadir vinagre de manzana o de Malta. Restaurante Bristol Bar. c/Almirante, 20. Madrid. Tel.: 915 224



ALBERTO CHICOTE

Ingredientes: Un trozo de ventresca de atún rojo, cortado en un bloque de 12x3x3 cm; varias patatas hiladas de grosor medio; zumo de perejil montado con aceite de oliva virgen extra; hoja de siso; romesco de cacahuets con romero; mayonesa de cilantro; porra antequerana con chiles, y perifollo.
Elaboración: Atravesar el bloque de ventresca de atún con una varilla de acero. Sazonar con sal y pimienta. enrollar el pescado con los hilos de patata, de modo que quede todo envuelto. Meter en una bolsa de vacío, retirar la varilla, envasar y refrigerar. De este modo la patata se prensa con el atún sin que se oxide. Para terminar, abrir la bolsa, pin-

char de nuevo con la varilla de acero y freír en aceite de oliva virgen extra 190 grados. Cuando la costra de patata esté bien dorada, retirar, escurrir sobre papel absorbente y volver a quitar la varilla. Recortar los bordes del pescado dejando ver el punto de cocción del mismo. El objetivo es que esté bien hecho por fuera y rosado en el interior. A continuación, pintar con emulsión de zumo de perejil el fondo de un plato y colocar encima el rollo de pescado. Para terminar, poner encima una *duquesa* pequeña de salsas como romesco de cacahuets con romero, mayonesa de cilantro o porra antequerana con chiles. Por último, adornar con romero y perifollo. Restaurante Paridoluja. c/Jorge Juan, 20. Madrid. Tel.: 914 361 100.

RAMÓN DIOS

Ingredientes: 2 lenguados de 400 g en filetes; 10 g de sal; 50 g de harina; un huevo; perejil picado; 125 ml de leche, una hebra de azafrán.
Elaboración: Cortar los filetes de lenguado en tiras de un centímetro de grosor y con el resto de ingredientes preparar una masa. Dejar reposar el rebozado 30 minutos y sumergir el filete de lenguado. Freír en aceite neutro a 190 grados durante dos minutos. Acompañar con salmorejo y patatas fritas de corte español. Restaurante El Mesón de Fuencarral. Ctra. de Colmenar Viejo km 14, 500. Madrid. Tel.: 917 341 019.



tienda de Bradford tuvo que contratar a un empleado para controlar la cola.

Sin embargo, en el camino también se ha hecho más señorial. Aunque nació en el arroyo, el *fish and chips* es ahora interclasista y algunos restaurantes *posh* (pijos) lo tienen en sus menús, como Le Pont de la Tour o The Dorchester, el favorito de Liz Taylor. Los más humildes *chippies* también se pavonean de atraer *celebrities*, y así, la cadena Harry Ramsden proclama que Jeffrey Archer, Margaret Thatcher, John Major y Jimmy Saville han comido en su mesas. Por su parte, Ahmet Ziyaddin, que regenta el *chippy* más antiguo de Londres, el Rock & Sole Plaice, se ufana de tener como clientes a Anthony Hopkins o a la cantante pop Lilly Allen. Y el famoso científico Magnus Pyke cuenta que, una vez, en Yorkshire, vio cómo una dama con abrigo de visón hacía detener su Rolls Royce para entrar en un *take away* de *fish and chips*. Con esta anécdota ilustra cómo el plato, que fue tan denostado en otro tiempo por los *snobs* y censurado por las autoridades alimentarias, se había convertido en respetable.

POR OTRAS TIERRAS. Como hace 150 años Reino Unido era un imperio, el invento pronto se hizo popular en Australia, Nueva Zelanda y Canadá. En todas partes se servía envuelto en papel de periódico, pero las normas de higiene prohibieron la tradición en los años 80. Ahora utilizan papel para alimentos que a veces simula en su exterior el formato de la prensa. Son viejas noticias, pero por tres libras (unos tres euros y medio), qué más se puede esperar.

También es un plato popular en las tierras habitadas por judíos. De hecho, Claudia Roden, en su *Enciclopedia de la comida judía*, atribuye a los "marranos portugueses" (judíos forzados a ocultar su condición) la introducción del pescado frito en Inglaterra, adonde llegaron como refugiados en el siglo XVI. Antes de ocupar la Casa Blanca, Thomas Jefferson escribió sobre el pescado "a la manera judía", que degustó mientras fue embajador en Gran Bretaña a finales el XVIII. Y el primer recetario de cocina judía publicado en Inglaterra en 1846 incluía una receta para el pescado frito. Para cerrar el círculo, tanto Joseph Malin como John Lees y Sam Isaacs, a quienes se atribuye la apertura de los primeros *chippies*, eran judíos.

Pero los belgas han entrado en la disputa y aseguran que, aunque con otro nombre, el invento les pertenece. El historiador Jo Gérard asegura que los belgas freían las patatas y el pescado antes de 1680 y aporta como prueba un manuscrito familiar de 1781 en el que se dice que los habitantes de Namur, Andenne y Dinant, sobre todo los pobres, tenían la costumbre de pescar morralla en el Mosa y freírla para mejorar su mal sabor. Cuando el río se helaba y no se podía pescar, cortaban patatas en forma de peces y los freían como si se tratara de pescado. Por eso los belgas protestan porque en el mundo anglosajón se llame *french fries* a lo que debería llamarse *belgian fries*.