

TRES  
PELICULAS  
GRATIS

- 1 La estrella del norte
- 2 La batalla del mar de Japón
- 3 La batalla del Río de la plata

Entrevista con Jordi Pujol. "Rodríguez Zapatero nunca ha dicho la verdad"

# tiempo

NUMERO 1450 (VOL. XXXI, Nº. 25 DE MARZO DE 2011) €1

GRUPO ZIN



IVA, TOROS, TABACO...

# Esperanza, la rebelde

■ La presidenta de la Comunidad de Madrid mete presión a Rajoy

■ Las claves de la estrategia de Aguirre para centrar la atención política



**TERRORISMO**

Los proetarras buscan una negociación con el Gobierno

ANA MARCOS [tiempo@grupozin.es](mailto:tiempo@grupozin.es)

La lucha entre placeres y penitencias ha sido una constante en la historia de la humanidad y la contienda entre doña Cuaresma y don Carnal no deja de ser una representación burlesca de este eterno enfrentamiento. El veto cuaresmal es en sí una conmemoración del tiempo que Jesucristo pasó en el desierto -cuarenta días- y las leyes religiosas exigen ayuno y abstinencia de comer carne.

Pero ya se sabe que quien hace la ley, hace la trampa y hay muchas anécdotas alrededor de la Cuaresma: ranas y caracoles fueron objeto de minuciosos estudios para determinar si eran carne o pescado; lo mismo ocurrió con el chocolate o la trufa de campo, que hasta principios del siglo XX no fue considerada vegetal por los expertos. Incluso las pastillas de caldo Knorr estuvieron en el centro de

la polémica. Las prohibiciones cuaresmales han dado lugar a una larga lista de platos típicos para esta especial época. La gran mayoría en torno al bacalao -también denominado antiguamente *buey de vigilia*-.

Pero es el potaje el guiso por antonomasia de la Cuaresma. Su nombre deriva del *potage* francés, al que nuestros vecinos echaban carnes y legumbres; por traslación, en nuestro país se utilizó para designar un caldo al que se echaban porciones de alimentos sólidos. La coletilla de *vigilia* indica que se utilizan pescados -especialmente bacalao- en vez de productos cárnicos y que, como signo de austeridad, se rebajaba el número de hortalizas. Muchos sitúan su cuna en Madrid, aunque hoy en día es un plato muy extendido por toda la meseta central y evolucionado en otras zonas de España. Una preparación popular que,



Restaurante Nicolasa en San Sebastián.

## Deliciosa penitencia

Cuaresma: cuarenta días de privaciones han dado lugar a auténticas joyas gastronómicas.

Para comer en Cuaresma

- **Madrid**  
**La Camarilla.** Cava Baja 21. Menú de Cuaresma. Un homenaje al consabido potaje. **El Despacho de Príncipe de Viana.** Manuel de Falla, 5. Miércoles de ceniza y el viernes de Cuaresma.  
**Los Galayos.** Botoneras, 5. Potaje castellano con judíos, garbanzos, espinacas y bacalao.  
**Mesón de Puercarral.** Ctra. de Colmenar Viejo Km. 14.5. Toda la Semana Santa.  
**Casa Criaco.** Mayor, 84. Potaje y bacalao con tomate.
- **Barcelona**  
**7 Portes.** Passeig de Isabel II, 14. Esqueixada de bacalao.  
**Ca Lisidre.** Les Flors, 2. Guisos tradicionales.  
**Gorria.** Diputació, 421. Pil-pil.
- **Albacete**  
**Emilio.** Carretera de Jaén, 23. Hellín. Atascaburras y patata.
- **León**  
**La Peseta.** Pza. de San Bartolomé, 3. Bacalao estilo maragato y congrio al ajoarriero.
- **Sevilla**  
**Enrique Becerra.** Gamazo, 2. Ajoarriero, espinacas con garbanzos y bacalao.
- **Vizcaya**  
**Guria.** Gran Vía, 66. Bilbao. Bacalao cuatro guisos.  
**Club Ranero.** Alameda San Mamés 22. Bilbao. Vizcaina y ajoarriero.
- **Guipúzcoa**  
**Casa Nicolasa.** Aldamar, 4. San Sebastián. Garbanzos con bacalao, purrusalda.

en el País Vasco, tiene su homólogo en la purrusalda o porrusalda. El sur también tiene mucho que decir con la aportación del bacalao con tomate y Madrid es sin duda imagen de marca del potaje de vigilia y los soldaditos de Pavía. En Cataluña se dan un festín el jueves *lardero* que da paso a la Cuaresma, ya con bacalao con pasas y piñones o los ricos buñuelos de bacalao que tienen su versión dulce en los buñuelos de Cuaresma.

**Especialidades.**

El congrio, que también admite muy bien las salazones, se convierte en un plato típico del interior, preparado de diversas maneras, guisado con ajos y pimentón o consumido seco en Soria y Aragón. Los sorianos elaboran su matambre: una masa de pan, ajo, leche y huevo frita en sartén. La versión lujosa incluía unas migas de bacalao. Extremadura tiene sus migas con sardina, arenque o uvas, mientras que Valencia aporta el potaje de garbanzos y bacalao en dos versiones: en trozos o en albóndiga. Jaén destaca con su encobollado de tomate y bacalao y los mallorquines hacen un dulce con cabello de ángel llamado *dobleгат*. En la meseta central idearon el atascaburras, a base de pescado, patatas y ajo... tan similar a la brandada. Eso, por no hablar de las sopas de ajo, consumidas con fruición en el interior, más que por veto cuaresmal, por pura pobreza.