

AND-CULTURA DIFUSIÓN

Museo Arqueológico de Córdoba usa rosarios para transmitir tolerancia a niños


REDACCIÓN

06/12/2019 14:37

Córdoba, 6 dic (EFE).- El Museo Arqueológico de Córdoba ha utilizado este sábado rosarios de cuatro religiones "para mostrar las influencias que hay entre las distintas culturas y poner en valor eso que es común a todos más que aquello que nos diferencia", para transmitir a los niños el concepto de tolerancia.

El Museo ha desarrollado un taller dirigido a niños entre 6 y 12 años sobre el tasbih, el rosario árabe, un elemento que "también está presente en las culturas cristiana, hinduista y budista", según señaló a Efe la responsable de la actividad, Maribel Gutiérrez.

El objetivo de este taller y de la programación anual del Museo Arqueológico cordobés es mostrar la similitud entre las distintas culturas y cómo se presenta la evolución.



Este es el caso de los rosarios, explicado a los menores por Maribel Gutiérrez en la biblioteca provisional del museo, ya que todos guardan similitudes.

Ha puesto como ejemplos el terminar en una bola, como señal del principio y el fin de la oración, la separación para marcar las pautas (los misterios en el cristianismo, por ejemplo) o que cuelgue de ellos un símbolo, bien una borla, en el árabe o el hindú, o una cruz, en el catolicismo.


Hay otra semejanza que gravita sobre el número 33, concreta la monitora. "El tasbih árabe tenía originalmente 99 bolas, que son los nombres que recibe Alá, pero se redujo para una mejor manipulación a 33 bolas, con lo cual hay que repetir tres veces el rezo", explica.



El mismo número sitúa "la zona geográfica del mundo donde se cree que estaba el edén", Bagdag, en la latitud 33 grados, 33 minutos Norte, son los años que reinó David, la edad con la que murió Jesús y "la que, según los musulmanes, tenemos todos en el paraíso", es decir, "siempre ese 33, el número mágico para todas las culturas", precisa Gutiérrez.

Así se enseña a los menores que hay convergencia entre las culturas más allá de las diferencias aparentes.

Cada uno de los menores ha montado un rosario pequeño, una mezcla entre el komboloi griego, que utilizan como 'quitanervios', y el tashib árabe, para después ver lo que puede ser una representación del rosario datada hace más de mil años.



En el Museo Arqueológico de Córdoba no hay ningún original de tashib, pero sí se cree ver representado en la llamada 'Botella de los músicos', un recipiente de arcilla de la época califal encontrado en la calle Alfonso el Sabio en 1950 y en el que aparecen una serie de personajes, la mayoría barbados, algunos con instrumentos musicales, donde uno de ellos parece llevar colgado un rosario de la cintura.

Entre los pequeños, algunos habituales de estas convocatorias, los hay interesados "en la historia de Roma o en los caballeros medievales", pero en el Museo "se hace más hincapié en las culturas romana y árabe porque es de lo que hay más representación y más piezas". EFE

avc/erv



TENDENCIAS

Los 9 errores que hacen que no te quede sabrosa la fideuà



- El buen sofrito, buen fumet, los fideos del grosor adecuado y el pescado fresco de calidad son claves
- Los 10 errores que harán que tu filete quede seco o quemado



fideua Terceros

MARIJO JORDÁN

Actualizado a 10/06/2020 07:00

Todo empezó en una barca de pesca de arrastre en Gandía a principios del siglo XX. Al marinero que le tocaba ese día cocinar en la **Santa Isabel** la rica paella marinera que elaboraban con los pescados de descarte que no podían vender, **le falló el arroz** y lo suplió con fideos. Había nacido la fideuà. “Hay otra versión que dice que el pescador lo hizo a propósito porque al patrón le encantaba el arroz, y como era el que primero comía y lo hacía en exceso, buscó una alternativa para ver si no le gustaba tanto y tomaba menos”, explica **Amadeo Faus**, propietario del restaurante **Chef Amadeo de Gandía** y toda una institución en lo que a elaboración de fideuàs se refiere. “El invento salió bien, se hizo en tierra y hoy es nuestro plato más emblemático”, explica el cocinero, último ganador del **Concurso Internacional de Fideuàs** de esta localidad tan ligada a los Borgia, que se celebra cada año desde 1974.

En la fideuà tradicional no puede faltar **su gamba roja, su cigala y un buen rape**, “pero serán el sofrito y el fumet los que marcarán el sabor”. Eso y los



tiempos de cocción, o las proporciones de caldo y pasta. Prima hermana de la paella, “en realidad, si tuviera que cocinar para mi suegro por primera vez antes de hacerle una paella, le haría una fideuà, tienes **menos probabilidades de que salga mal**”, nos dice Albert Enrich, que junto a Marta Cid regentan la cocina marinera de **La mar salada** y **Can Ros** en Barcelona. Con estos dos expertos repasamos los 9 errores que nunca debes cometer si quieres que te quede en su punto, melosa, sabrosa y con el fideo suelto.

1. Fideos: No escoger el grosor adecuado

Fideos para fideuà Gnidash Vadim

“Cuando los marineros empezaron a hacer fideuàs en las barcas solo había dos fideos y eran para sopas, el 0 muy fino y el 4, más grueso, por eso **eligieron el 4**, pero hoy en día que hay más gamas podemos optar también por un 3, aunque el dos ya es demasiado fino y nos quedaría empastado”, explica Amadeo Faus, propietario del restaurante Chef Amadeo de Gandía y



todo un experto en auténticas fideuàs. El “3 y el 4 **absorben muy bien los sabores**, cosa que no ocurre igual si lo elegimos más grueso”, apunta el cocinero.

Para Albert Enrich, propietario de La mar salada en la Barceloneta, “los mejores fideos no son ni los más gruesos ni los más finos, si es muy grueso hará que **el aspecto sea el de espaguetis**”, apunta el chef de este restaurante referencia de la cocina marinera barcelonesa, casado con Marta Cid, heredera de Can Ros, la casa madre de su proyecto y también otro lugar imprescindible por ser **una taberna centenaria renovada nacida en 1908**, reconocida por sus arroces. Ellos tuestan los fideos un poquito con aceite y **dos dientes de ajo** para asegurarse de que no queden hervidos ni empastados. “Tostar los fideos está bien, pero eso es más de rossejat, **la fideuà auténtica de Gandía no lo admite** porque el fideo absorbe más los jugos por la parte que no está tostada, y buscamos regularidad y melosidad”, dice Amadeo que los añade al sofrito y los mezcla bien antes de echar el caldo.



Nota: Si queremos hacer un rossejat de fideos, escogeremos un fideo fino, que se dora crudo hasta que cambia de color (sin quemarlo) y al finalizar el plato queda en punta. Según *El corpus culinari català*, este plato no lleva sofrito, **solo caldo de pescado**. El resultado es más seco y crujiente que la fideuà tradicional.

2. Fumet: No hacerlo potente de sabor con morralla fresca

“El fumet es clave en la fideuà. O partes de un buen caldo con pescado bien fresco, **nunca se debe usar uno que esté un poco pasado**”, explica Albert Enrich, que compra morralla en la Lonja de Barcelona diariamente. Aunque la RAE indique que esta palabra significa **calderilla** y **mezcla de cosas inútiles o despreciables**, también señala el pescado menudo. Era casi un descarte porque no se vendía a buen precio y por ello se convirtió en la **base de los caldos que dan sabor a los mejores arroces** y fideuàs del Mediterráneo. Encontramos especies variadas como la gallineta, las cintas, pargos, mújoles, ratas, ciérnagos, corvinas, brecas, fanecas, escórporas, doncellas, serranos, verrugatos, arañas y algunos mariscos sueltos como galera. “Siempre nos quedará **mejor con morralla** que con un rape o una merluza porque es más sabrosa: si quieres pon la cabeza del rape en el caldo y la cola te la comes para cenar”, aconseja el chef.



Fumet Terceros

La auténtica fideuà de Gandía también lleva morralla “por su sabor”, el **pez de roca** que encuentran al día en la lonja, aunque “si no se tiene a mano se puede poner cualquier otro siempre que se limpie bien”, explica Amadeo, que hace el fumet con **un sofrito de cebolla, apio, puerro, tomate, pimentón** al que añade el pescado y el agua: “Ha de ser potente, dará la personalidad a la pasta”. Aconseja que no hierva demasiado tiempo seguido (unos 15 o 20 minutos) para que no tome un gusto muy fuerte a pescado. “El fumet ha de ser potente, dará la personalidad a la pasta”, concluye Albert.

3. Pescado: ¿Sipia o rape? ¿Es un sacrilegio la carne?

La fideuà típica de Gandía, como buen plato nacido en una barca, es **la marinera**, pero “otra cosa son las variedades”, explica Amadeo, que él mismo prepara en su restaurante una con pato, fumet de carne y con foie como ‘topping’. Albert Enrich, que se confiesa anárquico por naturaleza, abre la ventana a elaborar



fideuàs de carne si nos apetece, por ejemplo con costilla de cerdo, salchicha y gambas, pollo y cigalas, “aunque nunca con carne roja”.

Suquet de rape Suquet de rape

Este plato se hace con rape, “un pescado fino con sabor suave le va muy bien, aunque se puede sustituir por otro de iguales características, o por sipia, calamar...”. “Los pescadores como mi abuelo hacían sus fideuàs siempre con los pescados que se les habían roto, **nunca con los que podían vender**”, explica. Hoy el rape es el rey aunque en su restaurante, Amadeo hace otra más económica con **caella**, un pescado de la familia de los tiburones. Lo incorporan al sofrito después de la cebolla y el ajo, y antes del tomate y el pimentón.

En La mar salada prefieren la sepia, el calamar, o la canana “porque aguantan bien la cocción”. Se pueden marcar antes de empezar la fideuà o bien **añadirlos directamente en el sofrito**, que se vaya haciendo “y cuando está todo ligado con los fideos, bien



impregnado el gustito, echas el caldo”. En Can Ros también incorporan al mismo tiempo trompetas negras, “un ingrediente poco habitual que mejora el resultado”.

4. Sofrito: no olvidar ni la cebolla ni el ajo ni el tomate. Atención al pimentón

Sofrito Getty

El sofrito, junto con el fumet, es **clave en la elaboración de la fideuà**. “El sofrito ha de llevar cebolla porque le da un toque meloso a la fideuà, y ajo para aportarle **un poco de picante**”, explica Amadeo, que usa media cebolla grande para cuatro raciones y una cucharada o dos de ajo picado. También añade **dos cucharadas de tomate natural bien triturado** y dos de pimentón, un elemento imprescindible para la fideuà tradicional, que hay que **procurar no quemar**: “Nada más ponerlo hay que añadir el tomate”, apunta el cocinero, que ganó en 2014 y 2019 el primer premio en el Concurso Internacional de Fideuàs de Gandía. El certamen todavía no ha podido



celebrar la edición 46 en este semiparalizado 2020. “Vienen chefs de todas partes, de México, Estados Unidos, Japón, hasta ha ganado un premio un cocinero de China”.

En la Barceloneta Albert Enrich prefiere poner el pimentón solamente en el fumet. “Se ha de controlar la cantidad porque **si te pasas predomina mucho** y puede estropear el sabor”, dice el cocinero catalán, que precisamente mañana reabre con muchas ganas. Hay quien tritura bien el sofrito para no encontrarse trozos de cebolla.

5. Proporciones: poner más fideos que caldo

Preparando la fideuà Getty Images/iStockphoto

En general la norma indica que se ha de poner **dos partes de caldo por cada una de fideos**. “Unos 100 gramos de fideos por persona. Pero Amadeo deja claro que **la intensidad del fuego incide mucho**: “Cuanto menos potente sea, menos caldo pondremos y a la inversa”, explica, aunque en general hablamos de



dos partes o dos partes y media de caldo para una de fideos. El chef valenciano pone **el doble** porque en su restaurante de la playa de Gandía, que estos días ya puede recibir comensales en su interior “y volvemos a ver alegría”, tiene **fogones muy potentes**. “Si no controlamos las cantidades y la cocción el fideo nos puede quedar seco y perder la forma plana para rizarse hacia arriba”.

El propietario de La mar salada indica que también hay que tener en cuenta **cómo de grande es la paella** que usamos, o sea la superficie de evaporación. Por ello, no es lo mismo hacer una fideuà para dos que para cuatro o cinco comensales. “Es mayor la proporción de caldo que necesitas para una pequeña que para una grande”. No se trata de ir añadiendo caldo si vemos que falta, es **mejor hacerlo bien desde el principio**. Si la fideuà es para 5 o 6 personas “pondremos por cada taza de fideos, una taza y media de caldo en lugar de dos”.

6. Cocción: Empezar con el fuego bajo y acabar en alto



Preparando la fideuà Getty Images/iStockphoto

Es un gran error que el fuego esté bajo una vez hemos tirado el caldo. El fuego ha de estar alto durante los **8 minutos de la cocción de la fideuà**. En ese momento es cuando Amadeo Faus comprueba que esté bien de sal y rectifica si no lo está. “Es mejor que nos quede sosa que salada, no hay que pasarse de sal”, apunta este cocinero que empezó a trabajar en cocinas siendo adolescente y ya lleva 34 años haciéndolo.

Para La mar salada **es muy importante que el caldo esté caliente** cuando se introduce en la fideuà, y no son partidarios de remover demasiado, solo repartir un poco los ingredientes.

Una vez hecha la cocción, hay que **bajar el fuego** y cocer lentamente de **5 a 8 minutos** (dependiendo del fuego que tengamos) con el marisco “para que se seque un poco pero que no se consuma el caldo del todo”, dice Amadeo.



Preparando la fideuà Getty Images/iStockphoto

En cuanto al sucarrat final tan típico de la paella valenciana, Amadeo comenta que en esta elaboración **no es para nada adecuado**, “porque nos interesa que nos quede meloso”.

7. No coronar con el marisco adecuado

Cuando ha terminado la cocción fuerte es el momento de **poner el marisco**. En Gandía, Amadeo Faus elige gamba roja y cigala (“no ponemos almejas u otros moluscos”) que marcan un poco previamente en la misma paella donde se elabora la fideuà para que ya tome su sabor. Lo dejan **“poco frito, enterito y sabroso”** y lo reservan hasta este momento. El marisco se introduce cuando bajamos el fuego, casi como topping, y se cuece con la fideuà unos minutos más cuando hemos bajado el fuego.

Albert Enrich le pone **gamba blanca** en La mar salada (la gamba roja la dejan para el arroz) y cigala en la tradicional Can Ros donde el abuelo de Marta Cid



todavía controla y aconseja a sus nietos. El marisco nunca debe hervir con la fideuà a fuego fuerte porque perderá su textura y se pasará de cocción”, nos dice.

Gamba roja de primera recién llegada al puerto de Dénia Terceros

En La Mar Salada les gusta jugar con **berberechos, almejas y mejillones** (“la navaja es más delicada, porque tiene un gusto más fuerte”) pero se aseguran bien de que no tengan arena “ya que si se abren y la sueltan se estropea toda la fideuà”, explican.

En cuanto al sucarrat final tan típico de la paella valenciana, Amadeo comenta que en esta elaboración **no es para nada adecuado**, “porque nos interesa que nos quede meloso”.

8. ¿Se admite un acabado final en el horno?

Amadeo es rotundo: “La fideuà tradicional de Gandía, como la paella o el arroz negro, solo se hace y **se acaba en paella**, sin horno”. Cuando surgieron las primeras en las barcas, “los pescadores usaban las



cazuelas altas con las que hacían sus arroces y guisos marineros, siempre caldosos, fue cuando la fideuà empezó a hacerse en Gandía cuando se usó la paella y se perfeccionó el plato”. La de Amadeo es de **grandes dimensiones** “pero esta misma mañana mi mujer ha hecho un arroz en una sartén y ha quedado buenísimo”, dice y añade que la fideuà tradicional **es fina y plana**, nada gruesa, como los arroces. “Ha de resultar melosa, con el fideo suelto y plano... para que me quede al punto yo uso paellas de 7 raciones para hacer 5”.

Fideuà Getty Images/iStockphoto

En La mar salada utilizan **paellas o cazuelas de hierro colado más pequeñas** y le dan un toque final de horno como ocurre con **el rossejat de fideos** (4 minutos a 230 grados, colocándola en el centro con ventilador) para conseguir que se seque bien la superficie. “Nos gusta que se acabe de chupar el jugo y que los fideos tengan un toque crujiente o un poco levantado, sin que el conjunto pierda melosidad”.



9. No reposar un poco la fideuà

Es importante que, una vez finalizada, la fideuà **“repose unos 10 minutos para asentar todos los sabores”**, dice Amadeo Faus, que le coloca unos adornos “falleros” en forma de limón en los bordes de la paella, aunque no los exprime encima de los fideos. En La mar salada el limón **no lo ponen ni de adorno**: “Nos recuerda cuando se usaba para enmascarar los olores de los pescados poco frescos, preferimos dejarlo para el gin tonic”, dice Albert y recuerda que si nos queda fideuà **no hay porque tirarla**. Podemos guardarla en la nevera “y recuperarla en una paella con un poco de agua o fumet. Incluso en el microondas”.

Recordad: Buen sofrito, buen fumet, fideos del grosor adecuado y **pescado fresco de calidad**, son las claves de una buena fideuà.

Cargando siguiente contenido...

