

TRIBUNA:JUEGOS DE COCINA

Fideos de la China

ALFREDO ARGILES

5 AGO 2000

Zhu Ziyue, el protagonista de la novela *El gourmet* de Lu Wenfu, se levantaba temprano todos los días para tomar los fideos de "primera cocción". Si se retrasaba, los fideos habían hervido en un caldo ya contaminado por sus antecesores. Es costumbre en China, cocer en un mismo recipiente lleno de líquido hasta un millar de cuencos de fideos, por lo que lo que van en último lugar resultan pastosos e indigeribles. Y eso que los chinos se irrogan el descubrimiento de los mismos. Cultura al respecto si que tienen. En la misma novela se nos hace un repaso de los tipos de fideos que se servían en el restaurante donde acudía a diario Zhu Ziyue, y de las dudas para la elección. Al "dente" o bien cocidos, al natural o con caldo; verdes o blancos (con o sin cebollino); ricos (bien grasos) o ligeros (sin grasa); con salsa larga (con más salsa que fideos) o salsa corta (con más fideos que salsa); fideos de la otra orilla, lo cual significa que la salsa en lugar de ir mezclada con los fideos, se presenta aparte, en una fuente. Por lo general, nuestro personaje, en un acto de conocimiento y de apetito los solicitaba de la otra orilla, con mucho caldo, verdes, salsa larga, al "dente", y lo que parece más importante, acompañados de un cuenco de camarones salteados, para que no resultasen sosos en demasía.

MÁS INFORMACIÓN

GRÁFICO FOTO SIN
TITULO

Esto es cierto, los fideos, sin acompañamiento no llegan muy lejos; la mezcla con el agua no les ayuda a expresar todo lo que llevan dentro, o es que nada

llevan. Ya se comentaba en nuestro Siglo de Oro que el nombre de fideos podía provenir de *phidos*, que en griego viene a significar parco, por aquellos que se contentaban para su sustento con una ración de los mismos. Aunque la teoría sobre los nombres es larga; algunos se inclinaban en convenir que la palabra en cuestión viene de *fides*, *fidium*, que para los no versados en latín diré que significa lira, instrumento de cuerda, o cuerda directamente, asimilando la delgadez e igualdad de los fideos al de las cuerdas de los instrumentos. Pero la más moderna teoría, de Joan Corominas, hace provenir el nombre del árabe, *fidear*, crecer, extravasarse, rebosar, y ello por la tendencia al crecimiento de esta pasta cuando se cuece y se llena del líquido que la contiene. Sin duda parece este mejor criterio, más acorde con el recorrido que los estudiosos señalan que dieron los fideos hasta su llegada a España. Desde la China, pasaron a Persia, de ahí a Arabia, y al África musulmana desde donde lo importaron a nuestro país con nombre propio.

Se hinchan de cualquier líquido que los acompañe, al igual que todos los arroces o las féculas, por lo que son vehículo de sabores más que otra cosa. Desde siempre las sopas, que se hacen de forma fundamental con pan, y cualquier clase de cocido se apoyan en ellas para trasladar el sabor de las carnes o los pescados al plato de una forma más sutil que lo harían las primeras materias que las proveen. Y de forma mas económica, ya que la materia a emplear para conseguir los fondos y sabores no tiene por qué gozar de las virtudes de comestibilidad que les serían requeridas en estado puro. Los huesos, las raspas y pieles, los despojos, aromatizan, proporcionan sustancia y sabor, amén de proveer de las proteínas, vitaminas y demás elementos necesarios para la alimentación, y su precio es incomparable ya que su utilidad en otro caso sería nula.

Cualquiera de los platos del recetario habitual se basa en estos subproductos, no siendo ello óbice para que la materia de calidad también forme parte, y en ocasiones muy destacada de la comida en cuestión.

Tal sucede con la paella, ya sea en su versión más clásica o en las llegadas hace poco tiempo a nuestros restaurantes como las de pescado. El fondo para hacerla se conforma en su totalidad con las materias que comentamos, que le prestan el sabor, y queda el arroz como simple vehículo, sin que ello vaya en desdoro de su calidad.

El paso del arroz a los fideos, quizás la pasta más sutil, se produjo desde hace años en las comidas familiares, en el caso de la combinación con el pescado con mayor intensidad en las comarcas marineras, donde los propios pescadores preparaban en la mar sus platos con los elementos que podían conseguir a bajo precio, estando sin duda los fideos entre los mismos. El salto a la restauración pública es moderno, alguna decena de años, y en el caso de los fideos secos, que toman la consistencia de la paella en vez del clásico arroz caldoso ni tan siquiera llega a esta fecha.

Pero negros, con la tinta de las sepias, ni los antecesores de Lu Wenfu llegaron a preverlos.

* Este artículo apareció en la edición impresa del Sábado, 5 de agosto de 2000

ARCHIVADO EN:

Recetas cocina · Opinión · Gastronomía · Cultura

NEWSLETTER

Recibe la mejor información en tu bandeja de entrada

