



# PLAYA DE LOS LOCOS

## Lugares de encuentro

ALFONSO SANCHEZ

UNO de los alicientes del verano en los pueblos de la costa, consiste en reunirse, año tras años, en un mismo lugar de encuentro. En Torre Vieja, quedar en verse por las mañanas en el «José María» (Café que se llama Mediterráneo), es como la pieza obligada de los certámenes de habaneras.

Y en la ancha calle de Azorín, donde antes hubiera un pequeño café marineramente abierto todo el año, día y noche, con varias sillas plegables de madera en la puerta, continúan reuniéndose. Sólo que ahora, con la calle acotada, mesas y sillones modernos y nuevas instalaciones alcanzan hasta el desaparecido Hotel Victoria, junto al Casino.

Desde las primeras horas de la mañana, se van uniendo sillones y mesas, a medida que van llegando los contertulios, de los más diversos lugares y profesiones.

Con el buen café y la fresca brisa marinera, las charlas, toman carácter de reunión familiar. Se habla de todo y de nada. Se recuerdan amigos vivos y desaparecidos. Se arreglan fichajes futbolísticos, se nombran concejales de ayuntamientos, ministros. ¡Todo!, y nada, naturalmente. Y hasta se guarda reverencial silencio cuando llega el periódico de Madrid o provinciales, con las noticias del día.

Una de estas mañanas cafeteras, hablábamos del desaparecido Hotel Victoria, de los millones dados por el traspaso, de sus hermosas vistas desde la terraza, frente al mar y al puerto. Manolo Blanco, uno de los hijos del que fuera su propietario, animó la tertulia con sus recuerdos del hotel.

Queipo de Llano, se hospedó en él cuando era director general de Carabineros. Ahora, el recuerdo más fuerte que yo guardo es, cuando tuvimos como huésped a D. Santiago Ramón y Cajal.

Vino a Torre Vieja con motivo de haberle dedicado el Ayuntamiento la calle que aún sigue llamándose así. Descubrió una lápida con su busto.

Tenía —sigue diciendo Manolo— una gran personalidad, algo electrizante, con aquella barba y un porte...

Cuando las autoridades locales lo llevaron a que conociera el Casino; al entrar en la planta antes baja, con suelo de madera, habían unos grupos de personas jugando al dominó. Ellos, no sabían quién era el que entraba, pero recuerdo que, al ver a D. Santiago, todos se pusieron en pie atraídos sin duda por su presencia. ¿Y artistas? Por este hotel desfilaron todas las grandes figuras de teatro y revista de la época. Hasta Margarita Xirgu. Por cierto que el hospedaje costaba 8'50 con tres platos a mediodía. Una habitación dos pesetas... Y así transcurre la charla, una vez con Manolo, otras con otro, todas con amigos y con entrañable cordialidad. ¿Temas? Los que surjan. Eso es lo de menos.

¿Quieren ustedes saber más cosas de Torre Vieja? Lo mejor será quedar en vernos otro día en el «José María»?

## ¡Cuidado con salsas y cremas!

DURANTE las vacaciones hemos de extremar las precauciones en la alimentación. Las alteraciones en los alimentos son la causa de las diarreas estivales, algunas de mal pronóstico e incluso mortales.

Los cambios en la alimentación incluyen la mayor utilización de locales públicos, comidas más ligeras rápidamente preparadas y mayor utilización de conservas. Predominan las comidas frías, las ensaladas, los helados y aunque la composición de estas dietas, puede ser adecuada, razones de masificación en los lugares de verano cuya infraestructura sanitaria no está preparada, hacen aconsejable la adopción de algunas precauciones que repasamos a continuación:

**Ensaladas:** Son muy convenientes en cualquier época y especialmente durante el verano, cuando se preparan en casa es recomendable que después de lavarlas en agua corriente, para eliminar bien los restos de tierras, abonos, pesticidas, etc., se sumerjan en un recipiente durante media hora con agua y una cucharada de lejía, después de este tiempo se vuelven a lavar y se prepara la ensalada. Si se toman en lugares públicos, hacerlo sólo cuando éste reúna condiciones sanitarias adecuadas.

**Conservas:** Utilizarlas siempre dentro de su plazo de garantía, las latas que en su interior han perdido su baño protector, tienen indicios de putrefacción, están abombadas o expulsan gas al abrirlas, hay que TIRARLAS sin contemplaciones, (peligro de botulismo).

**Salsas y cremas:** Todos los

productos que llevan salsas obtenidas a partir del huevo (clara o yema), tales como mahonesa, ali-oli, nata, crema de pastelería, etc., han de ser conservadas en armarios refrigeradores y consumirse preferentemente el mismo día de su preparación. Extremar las precauciones y tener en cuenta que la adición de otras sustancias logra disimular los efectos de la contaminación bacteriana. Las personas que las preparan y manipulan han de tener una precaución exquisita y dejar de hacerlo si tienen heridas en los dedos o infecciones respiratorias o intestinales (diarreas). Tienen que extremar las medidas de higiene personal en cualquier caso y tener en cuenta que la contaminación de estas cremas y salsas es la responsable del 90% de las infecciones alimentarias, algunas como la debida al stafilococo dorado, presente casi siempre en las heridas infectadas y de muy mal pronóstico.

**Pescados y mariscos:** Es muy importante asegurarse de que estén frescos al comprarlos, revisarlos bien, buscar signos de putrefacción (tripa, agallas, olor) y ante la duda no adquirirlos. El pescado congelado en alta mar y mantenido así durante toda la cadena comercial, es desde el punto de vista médico idéntico en sus cualidades nutritivas al fresco y en ocasiones con mayor garantía sanitaria, pero una vez descongelado, hay que consumirlo inmediatamente o tirarlo.

En los mariscos, valen las mismas recomendaciones y una advertencia especial para los moluscos, algunos son obtenidos de criaderos naturales o artificiales que se encuentran en la vecindad de los desagües del

alcantarillado, y aunque está prohibida su utilización antes de someterlos a un proceso de depuración, aparecen vías de distribución y venta que rinde mayores beneficios a personas con pocos escrúpulos, cuidado con las ostras, mejillones, almejas, etc., si no tenemos asegurada su procedencia.

**Carnes y embutidos:** Este tema tiene gran dificultad, muchas de las carnes que se consumen en esta época provienen de animales sacrificados con anterioridad y congelados posteriormente, pues los mataderos locales son insuficientes para la gran demanda veraniega. Si el proceso se ha realizado correctamente no entraña riesgo, pero hay que comerlo inmediatamente y no es conveniente congelarlo otra vez. Caso de tener que guardarlo en el frigorífico, aconsejo se someta a cocción o fritura incompleta que destruirá los gérmenes, posteriormente se preparará completamente antes de servirlo. No comprar carne picada salvo en establecimientos de confianza y a partir de las piezas seleccionadas previamente. En cuanto a los embutidos desconfiar de ofertas y productos que no lleven los registros sanitarios adecuados.

Las precauciones anteriores son válidas para cualquier época y lugar, pero quizás se suele bajar un poco la guardia en esta época, en donde por las condiciones de temperatura y aglomeración, los peligros aumentan.

Por lo demás felices vacaciones y aprovechemos para eliminar algún kilo de más ganado durante el invierno, no comer demasiado y un poco de ejercicio.

## Cotilleos

### Concurso de besos, a orillas del Guadalquivir

El beso más largo de hoy, 26 de julio, será premiado con un viaje de una semana a Canarias, en el concurso de besos organizado por la comisión de la tradicional «vela» de Santiago y Santa Ana, en el barrio de Triana de Sevilla.

Para besarse largamente, junto al puente de Triana, a la vera del Guadalquivir, los aspirantes al viaje sólo tendrán que tener más de 18 años y aportar su propia pareja, ya que la organización no facilita compañero o compañera.

Los besucones empezaron a las doce en punto de la noche de ayer. Para su comodidad las posiciones del beso son libres, y las parejas pueden moverse o sentarse, aunque deben tener cuidado porque cualquier mínima separación de los labios supone la descalificación.

La pareja que mantenga la intensidad de su beso durante más tiempo será la ganadora del primer premio. La segunda pareja clasificada podrá repartir las

20.000 pesetas que se conceden, y los terceros dispondrán de 10.000 pesetas para celebrarlo.

Los organizadores prometen un premio especial sorpresa a la intensidad y a sensibilidad del ósculo.

### Exploradores buscan oro en tierras de León

Aunque la posibilidad de hallar oro en la zona leonesa de «Las Médulas», en otros tiempos explotada por los romanos por su gran riqueza aurífera, es remotísima, los exploradores no pierden la esperanza de hacerse ricos con el preciado metal.

Muchos leoneses, armados de pico y pala, han rebuscado desde que los romanos rastrearón la zona hasta ahora confiados en encontrar alguna pepita.

Aun hoy, en contra de las conclusiones de recientes estudios geográficos en la comarca leonesa de La Cepeda, que revelan la remota posibilidad de que en «Las Médulas» quede una pizca del metal, los buscadores siguen excavando en sus tierras. En los tres siglos que estuvie-

ron funcionando las explotaciones romanas, se extrajeron más de un millón de kilogramos de oro. Quizás por eso los leoneses mantienen esperanzas de encontrar algo en la explotación que en otros tiempos fue tan espléndida.

### Un mono y varias aves, «grumetes» de expedición científica

Una macaca común y 31 aves son los inusuales «grumetes» de una expedición científica que zarpó del puerto de Cádiz para investigar los sistemas de navegación de los pueblos mediterráneos en la Edad del Bronce.

El objetivo de la iniciativa es comprobar si son ciertos antiguos sistemas de orientación que aparecen recogidos en jeroglíficos y documentos de los años 2000 y 1000 antes de Cristo, según los cuales se empleaban animales como instrumentos de navegación y orientación.

La tripulación está integrada, además, por tres alumnas de náutica, una bióloga, una arqueó-



Doble premio para el beso más largo.

LA VERDAD

loga y un equipo de TVE que filmará los trabajos de los expedicionarios con destino a un reportaje del programa «El Dominical».

### La plaza de toros de Pamplona convertida en mercado

La comisión de gobierno del Ayuntamiento de Pamplona

acordó convertir la plaza de toros en mercado durante el tiempo que duren las obras de reforma del de Santo Domingo.

Con ello, en el corredor de distribución de la planta baja y dependencias anejas, como almacenes, servicios, bar y locales de atmósferas del caso pamplonés se instarán cien puestos de verdura, fruta, carne y pescado.