

# CALLE TRES



SEPTIEMBRE 2018

EDITORES:  
Ovidio De Jesús  
Ricardo De Jesús

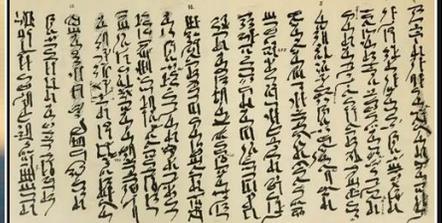
Viernes 07 y sábado 08 de septiembre de 2018

XVI Jornadas centrales de la Sociedad Venezolana de  
Puericultura y Pediatría  
*Dra. Esther María Suárez Fermín*



*Felicitaciones a la Dra. Esther María Suarez Fermín, compañera y amiga, por ser nombrada epónima de las XVI Jornadas de Pediatría, que se celebraron en septiembre de este año.*

## LOS PAPIROS DE BERLIN



Los Papiros de Berlín son una serie de documentos egipcios, datados entre 2160 y 1700 a. C., que fueron encontrados en la necrópolis de Menfis. Contienen datos médicos, incluyendo la primera documentación conocida referente a pruebas de embarazo y es el tratado de pediatría más antiguo que se conoce, con conjuros y prescripciones médicas para proteger tanto a la madre como al recién nacido así como para tratar las enfermedades infantiles. A partir del siglo XIX la pediatría desarrolla su base científica especialmente en Francia y Alemania. Así se convierte en una especialidad médica con entidad propia.



En el año 1835 el profesor inglés Rowland Hill, que viajaba por Escocia, en la posada donde se hospedaba vio cuando el cartero entregaba una carta a la posadera. Ella tomó la carta en sus manos, la examinó atentamente y la devolvió al cartero señalando que no tenía como pagar el importe, por lo que debería devolverla al remitente. Al oír aquello, ofreció al cartero el importe de la misiva y entregó la carta a la posadera.

La joven recogió la carta y la dejó sobre una mesa sin preocuparse de su contenido y le dijo que agradecía el detalle de pagar el importe de la carta, pero dentro de la carta no hay nada escrito. Mi familia vive lejos y para saber que estamos bien nos escribimos, pero teniendo cuidado de que cada línea de la dirección esté escrita por diferente mano. Si aparece la letra de todos, significa que todos están bien. Una vez examinada la dirección de la carta la devolvemos al cartero diciendo que no podemos pagarla y así tenemos noticias unos de otros sin que nos cueste un penique. Así nace la idea del primer sello postal del mundo: el famoso **Penny Black** de la Reina Victoria. La Unión Postal Universal (organismo de las Naciones Unidas) establece que en los sellos que circulen internacionalmente

debe aparecer el nombre del país emisor en alfabeto latino. De esta obligación está exento el Reino Unido por ser el primer país emisor de sellos.

**Félix Kir.** (1876-1968), párroco y canónigo. En la II guerra mundial perteneció a la resistencia francesa y ayudó en la fuga de 5.000 presos; capturado por la Gestapo fue condenado a muerte y perdonado por su condición de sacerdote. En 1945 fue elegido alcalde de Dijon, cargo que ocupó hasta su muerte en 1968. En las reuniones oficiales se servía la bebida conocida como **Blanc-Kassis**, (vino blanco de Borgoña (aligoté), o Cremant de Bourgogne, con crema de cassis) en conjunto con **Gougeres** y **Jambom Persillé**. Con el tiempo la bebida comenzó a llamarse **KIR**, cuando se usa champaña se conoce como **Kir Royal**, si se utiliza crema de frambuesa sustituyendo al cassis, se conoce como **Kir Imperial**. En sus reuniones con su amigo, Nikita Khrouchtchev, le añadían vodka y esa bebida se conoce como **Doble K**. Esta bebida fue diseñada por Faivre en 1904 en el café George de Dijon.



## Jambom Persillé



Producto de fabricación familiar en la región de Dijon para las Pascuas desde el siglo XIV. Se elabora con jamón y paleta de cerdo, cubos finamente cortados de algunos centímetros, recubiertos con jalea de mármol (gelatina) y aliñado con cebolla, chalota, tomillo, laurel, y ajo. Para una mejor conservación del producto, la carne se cuece y se mezcla con un caldo que contiene vino blanco de Borgoña, mostaza y vinagre de vino.

## Cocteles con historia

### PISCO SOUR



Una bebida hecha de pisco, jugo de lima, cerveza amarga y clara de huevo cuyo origen es peruano. El pisco data del siglo XVI. Licor destilado de las uvas de los colonizadores españoles en un intento de hacer una versión barata del brandy español. En el Perú, la creación del pisco sour es atribuida al expatriado estadounidense Víctor "Gringo" Morris, en el Morris Bar de Lima, quien mezcló la bebida. Aunque se considera que su origen fue en la ciudad de **Liquique** antes de su anexión por Chile en 1883.

## Gougeres



Las **gougeres** son una especialidad gastronómica de la región francesa de la Borgoña. Se trata de una mezcla de queso (típicamente gruyere o comté) en dados o rallado agregado a pasta choux caliente. (**masa** típica francesa muy ligera, que permite su relleno). Se les suele dar distintas formas siendo lo más habitual pequeñas bolitas similares a buñuelos.

### MARTINI

Cóctel compuesto de ginebra con un chorro de vermú. Suele servirse en copa de cóctel, adornado con una aceituna. Existen numerosas variantes del Martini. El primer Martini fue creado entre 1862 y 1871 y fue llamado Martínez, en honor a la ciudad de del mismo nombre ubicada en California, creada por el barman Julio Richelieu. La versión contemporánea incluye ginebra, vermú y amargo de angostura, creado por John D. Rockefeller a inicios del siglo XX. Fue la bebida preferida de Winston Churchill, Truman Capote, Ernest Hemingway y F. Scott Fitzgerald y del personaje ficticio James Bond, del escritor Ian Fleming.



### EL MANHATTAN

es una mezcla de whiskey, vermú dulce y amargo. Con frecuencia es adornado con una cereza al marrasquino. El Manhattan fue creado en Nueva York, en el Club Manhattan, en 1874, cuando Jenny Jerome, quien más tarde se convertiría en lady Churchill, madre de Winston Churchill, organizó una fiesta para un amigo de su padre, Samuel Tilden, que acababa de ser elegido gobernador del Estado. Ella le dio instrucciones al barman de crear un coctel especial para la ocasión.



**CHUPITOS.** Pequeña consumición de contenido alcohólico que se sirve en vasos pequeños. Es habitual servirlos después del postre.

Pie de foto

## LA BODEGUITA DEL MEDIO



En 1942 Ángel Martínez compra la bodega La Complaciente en la calle Empedrado de La Habana Vieja. Se convertiría en Casa Martínez; en 1948 pasó a ser la Bodeguita del medio (el nombre se debe a que está situada en la mitad de la cuadra), al poco tiempo empezaron a acudir personajes como : Gabriela Mistral, Agustín Lara, Pablo Neruda, Ernest Hemingway, En 1949 entra como cocinera Silvia Torres, "la china", que convertiría su arte de cocinar en un negocio de éxito. Después de 1959 la Bodeguita del Medio fue cerrada y se perdieron muchos de los recuerdos que allí había, la bodeguita es reabierta años después y es en la actualidad un atractivo turístico. El menú es típicamente criollo: arroz blanco, habichuelas pintas, jamón de cerdo, yuca con mojo, masa de puerco o pollo, perrito de puerco asado en su jugo, chicharrones de cerdo y plátanos maduros o tostones... y todo acompañado de bebidas típicas cubanas, como el mojito, además de tabacos.

### EL FLORIDITA



## COCKTAIL

Durante el siglo XIX los comerciantes ingleses que exportaban el "palo de tinte" (*Haematoxylum campechianum*), llegaban al Puerto de San Francisco de Campeche en México, donde se servía una bebida llamada "drac" (dragón), compuesta por diferentes tipos de alcohol. Para mezclar estas bebidas se usaba una cuchara de metal que le daba muy mal sabor, para contrarrestar el sabor le añadían unas raíces, que los locales llamaban "cola de gallo", en inglés "cock's tail", nombre que le dieron los comerciantes de ese país a esas bebidas mezcladas.



## Cocteles con historia

### El Mojito

es un cóctel popular originario de Cuba. Cuentan que a finales del siglo XVI, el corsario Silvio Suarez Díaz, preparo la primera versión conocida de una bebida que llevaba aguardiente, con azúcar, limón, menta y otras hierbas. En 1860, el ron sustituyó al aguardiente y la bebida se conocía como draquecito (por el pirata Francis Drake), se rebautizó como mojito, antes aún de alcanzar su popularidad gracias a Ernest Hemingway quien lo bebía diariamente en La Bodeguita del Medio y donde primero se empezó a comercializar. En La Bodeguita del Medio, se usaba hielo entero, más tarde, al universalizarlo, se empezó a usar el hielo picado, entre otras cosas para que las hojas se mantuvieran al fondo y no molestaran en la boca. La mayoría de los consumidores mastica la hierbabuena para mejor deleite.



### DAIQUIRI

Daiquirí es el nombre de una playa ubicada a más de 30 kilómetros al este de Santiago de Cuba. Desde 1880, corporaciones estadounidenses explotaban las minas de hierro próximas a la ribera. Donde trabaja un ingeniero estadounidense, llamado Jennings Cox, una vez, cuando se acabó la ginebra, empezó a utilizar el ron, añadiéndole un poco de zumo de limón y un poco de azúcar, para que la bebida no fuera tan fuerte, creando así un sour de ron. En principio este cóctel no tenía un nombre propio. Fue un ingeniero italiano, Giacomo Pagliuchi, colega de Cox, quien lo bautizó con el nombre de "Daiquiri", en honor a las minas donde trabajaba su amigo. Ellos mismos lo llevaron al bar del hotel Venus, conocido como bar Americano y así comenzó a preparar Daiquiri para los presentes. El cóctel se hizo popular en Santiago de Cuba y de allí se trasladó a La Habana, al bar El Floridita, que abrió sus puertas en 1817 con el nombre de la Piña de Plata, donde Ernest Hemingway, quien era asiduo del bar y dejó grabado en sus paredes la frase: "Mi mojito en La Bodeguita del medio, mi daiquirí en El Floridita".

## PIÑA COLADA



En el siglo XIX el pirata puertorriqueño Roberto Cofresí y Ramírez de Arellano, utilizaba para inspirar moral y valor a su tripulación un curioso brebaje que contenía coco, piña y ron blanco. Esta receta se perdió al morir ajusticiado en 1825.

Barrachina, un restaurante de Puerto Rico que pretende adjudicarse ser la cuna de la Piña Colada, cuenta la siguiente historia: En 1963, el Sr. Pepe Barrachina, dueño del restaurant contrato al Barman Ramón Portas Mingot, quien mezcló jugo de piña, crema de coco, leche condensada y hielo en

una batidora, creando una bebida deliciosa y refrescante, hoy conocida como Piña Colada.

Ricardo Gracia, nacido en Barcelona y empleado del Caribe Hilton, alega que él creó la Piña Colada en 1954. Él trabajaba elaborando la bebida de moda llamada **Coco Loco**, que era una mezcla de leche de coco, ron y crema de coco servida dentro de un coco abierto. Por una huelga de los cortadores de los cocos, Ricardo Gracia decidió colocar el contenido del Coco-Locho dentro de una piña ahuecada. Aunque existen referencias anteriores de esa bebida como la aparecida en la revista TRAVEL en 1922 y en 1950 en el New York Times.

**Roberto Cofresí y Ramírez de Arellano**, llamado El Pirata Cofresí, (1791 –1825) fue un famoso pirata puertorriqueño. Nació en la población de Cabo Rojo, Puerto Rico. Su padre fue Franz Joseph von Kupferschein, un aristócrata y su madre fue María Germana Ramírez de Arellano, quien era descendiente de reyes aragoneses y de Rodrigo Díaz de Vivar, el Cid Campeador. El 2 de marzo de 1825 Cofresí en su barco El Mosquito divisó lo que él pensó que era un barco mercante y ordenó



su asalto pero el navío resultó ser la goleta USS Grampus de la Armada de los Estados Unidos, de manera que fue destruido su barco y capturado en la playa y luego fusilado con 12 de sus compañeros.

## Cocteles con historia

### Americano



Es un cóctel italiano elaborado con Vermouth, (creado por Antonio Benedetto Carpano en 1786 en Torino) y el Bitter Campari (creado por Gaspare Campari en 1860 en Milán); por esta razón al principio a la bebida se llamó "Milano-Torino". Durante la prohibición del alcohol en los Estados Unidos muchos norteamericanos acudían a Europa de vacaciones para poder beber y disfrutar de cócteles que en su país estaban prohibidos. En Italia empezaron a conocer y disfrutar del "Milano-Torino", cóctel que rápidamente se convertiría en una de sus bebidas predilectas, por lo que muy pronto los italianos empezaron a llamar a esta bebida el cóctel de los americanos, así fue que cambio de nombre.

### Mimosa



Es un cóctel compuesto por una parte de champán y una parte de jugo de naranja. Es considerado un cóctel suave y refrescante debido a su baja graduación alcohólica. Se sirve en una copa de flauta. Es el cóctel para los desayunos, especialmente para el "Brunch",

( **Brunch** es un acrónimo de la unión de **breakfast** de **breakfast** (desayuno) y **lunch** (almuerzo); la primera vez que se escribió sobre el brunch fue en la revista inglesa **Punch** en 1896). Esta combinación se usaba en España, hace siglos, sobre todo en Valencia, Castellón, Alicante y Cataluña. El nombre del cóctel proviene de las flores de la planta de la *mimosa*, que son de color amarillento



Vittore Carpaccio (Venecia, 1465 - 1526) fue un pintor italiano, hijo de Piero Scarpazza, mercader de pieles; para estar cónsono con la época humanista, decidió cambiar su apellido paterno por Carpaccio. Ocupa un lugar destacado en la pintura veneciana. En su honor Giuseppe Cipriani, propietario del bar Harry's, nombró un plato confeccionado por uno de sus cocineros como "Carpaccio".

(El carpaccio es una preparación de carne cruda finamente cortada servida principalmente como aperitivo; la carne se servía con limón, aceite de oliva y trufa blanca o queso Grana Padano).

