

LOS TOMATES DE LA PAZ

PEACE ON AN OLD VOLCANO

escribe **Luis Palacio** (editor de *agendadecocina.es*)

U no viaja a Santorini porque es Santorini. Destino turístico donde los haya; como el Caribe, las Maldivas o los fiordos noruegos. Pero, además de puestas de sol sobre el Mare Nostrum que quitan el hipo, en este archipiélago, integrante de las Cícladas meridionales, uno se puede permitir dar un bocado —literalmente— a la esencia de la cocina mediterránea. Solo tiene que pedir *pseftokeftedes*.

Las *pseftokeftedes* —no confundir con las *psarokeftedes* (albóndigas de pescado), ni con las *kolokithokeftedes* (albóndigas de calabacín)— son albóndigas vegetales (normalmente de tomate) y, aunque todas ellas son inequívocamente griegas, las primeras son típicas de Santorini. Una isla con una producción agrícola caracterizada por media docena de especialidades, como es el caso de sus dulces tomates *cherries* con los que se elabora este plato.

Las *pseftokeftedes* reúnen algunos de los ingredientes básicos de la cocina mediterránea, como el aceite de oliva o la harina de trigo, pero también buena parte de sus aderezos más característicos: el perejil, el orégano, la menta y, en un alarde de orientalismo, la canela. Todo ello da lugar a un plato sumamente especiado y sumamente... vegetariano; algo que muchas veces agradece el estómago del viajero.

Los particularismos de la agricultura de Santorini no se limitan a los tomates *cherries*. Alcanzan, además a sus berenjenas blancas (origen de la denominación anglosajona *eggplant*, ya que estas berenjenas recuerdan a los

huevos), sus alcaparras y sus favas (guisantes secos) con los que se elabora un puré —llamado asimismo fava— que se sirve como entremés. A ellos habría que unir —entre los productos transformados— el *chlorotyri* (un queso de cabra) y su famoso vino dulce obtenido de uvas pasas. De hecho, el conocido *Vinsanto* podría ser griego y no italiano, si nos decantamos porque su nombre no alude a la santidad sino al origen: vino de Santorini.

Puestos a buscar explicaciones sobre la calidad y el sabor de los alimentos de esta isla, destacan la humedad nocturna aportada por el Mediterráneo, pero, sobre todo, su suelo volcánico. En realidad, Santorini es lo que queda de Thera, una isla que allá por el 1450 antes de Cristo saltó por los aires, llevándose por delante, dicen, la civilización de Minos (Creta).

Sin embargo, no sería aquella explosión la que dibujara definitivamente la configuración del archipiélago de Santorini, sino otras muchas, menores y posteriores, como se encargó de recordar el más famoso viajero de estas islas: el capitán Nemo, creado por Julio Verne, que en sus famosas *Veinte mil leguas de viaje submarino* enumeraba la aparición, junto a Santorini, de los islotes George, Afroessa y Reka, a mediados del siglo XIX.

Todo en el viaje a Santorini está afectado por la etimología, desde las variedades de *keftedes* hasta el *vinsanto*, sin olvidar el propio nombre de la isla: *Kallistē* (la más hermosa), *Strongylē* (la redonda) y Thera, en el pasado; y Santorin o Santorini, ahora. Esta última denominación fue la asignada por el reino de Venecia, al que perteneció, y que aludía a Santa Irene, cuyo nombre deriva del griego *eiréne*, es decir, paz.

Why do we visit Santorini? I suppose it's just one of those tourist destinations *par excellence*, like the Caribbean, the Maldives or the Norwegian fjords. Among the many enticements of this archipelago, part of Greece's southern Cyclades, are the spine-tingling sunsets over Mare Nostrum and the allure of its Mediterranean cuisine. If in doubt, just order the *pseftokeftedes*.

The *pseftokeftedes* -not to be confused with the *psarokeftedes* (balls of fish) or the *kolokithokeftedes* (courgette balls)- are vegetable balls, usually made with tomato. Although all these are unmistakably Greek, the first is traditional in Santorini. The island's agricultural produce includes half a dozen specialities, like their sweet cherry tomatoes, the ones used to make this dish.

The *pseftokeftedes* bring together some of the basic ingredients of Mediterranean food, like olive oil and wheat flour, and some of its typical herbs and spices: parsley, oregano, mint and, adding an oriental touch, cinnamon. Together they make a dish that is strongly flavoured and enjoyably vegetarian, a characteristic that is often welcome to the traveller's stomach.

Santorini's food output consists of more than just cherry tomatoes, and features white aubergines (which gave rise to the word "eggplant", because of their uncanny resemblance to large eggs), capers and *favas* (dried peas). The latter foodstuff is used to make a puree, also called *fava*, that is served as an appetiser. Elaborated produce from these is-

lands includes *chlorotyri* (goat's cheese) and its famous sweet wine, obtained from raisins. In fact, according to one theory, *Vinsanto* wine could be from Greece rather than Italy, with the name referring not to its saintliness, but simply to its origin: wine from Santorini.

The outstanding quality and flavour of these islands' crops can be explained by the nocturnal humidity, given the proximity to the Mediterranean, and the volcanic soil in which they grow. In fact, Santorini is all that remains of Thera, an island that exploded around 1,450 years before the time of Christ. Some say the resulting tsunami brought an end to the Minoan civilisation of Crete.

However, the jagged outlines of the Santorini archipelago were not only created by that eruption, but by many other smaller and later ones. This was noted by one legendary visitor to these islands: the great Captain Nemo, the creation of Jules Verne. The writer, in his *Twenty Thousand Leagues Under the Sea*, mentioned the appearance of the islets Georgios, Afroessa and Reka near Santorini in the mid 19th-century.

Travel on Santorini is a trip through etymology: from the different varieties of *keftedes* to the local *Vinsanto*, and even the range of names for the island itself: "*Kallistē*" ("the most beautiful"), "*Strongylē*" ("the rounded"), "*Thera*" -as it once was-, and the present day "*Santorini*". This last name was given by the Republic of Venice when it ruled the place; it makes reference to Saint Irene, whose name comes from the Greek *eiréne*, or "peace".