



Japuta en adobo

Enrique de Mora,

Autor de los libros "ZigZag" y "Funny-Pop".

Autor del Blog "POP Corner" (<http://www.funny-pop.es/>).

Miembro del Top Ten Business Consulting Spain.

Las cosas no son casi nunca lo que parecen. A partir de ciertas alturas de la película de la vida uno empieza a descubrir que los triunfadores esconden muchas veces a perdedores, que los perdedores ganan a menudo, que los presuntos ricos no siempre son tan ricos, que personas con apariencia miserable pueden ser millonarias, que la belleza esconde fealdad, que la fealdad puede encerrar mucha belleza y que los matrimonios supuestamente felices son frecuentemente infelices (el socorrido "cariño, no es lo que parece" es sólo una de sus muchas manifestaciones).

Ni siquiera una japuta en adobo es lo que parece... Lo que tiene toda la pinta de ser un insulto a la vez soez y sofisticado a la jefa de turno por parte de un empleado resentido es, en realidad, un delicioso plato andaluz cuyo elemento principal es un pescado llamado japuta (también conocido como palometa).

¿Por qué tan a menudo las cosas no son como parecen? Porque los humanos somos así... Las falsas apariencias en las relaciones humanas se deben al deseo de ser algo más de lo que somos, al deseo de agradar o directamente a la necesidad de esconder o engañar. Cuando actuamos como emisores de información a menudo distorsionamos la realidad. Pero no se acaba ahí la cosa. A la tergiversación en la emisión del mensaje se suma a menudo la distorsión en la recepción. Como receptores de información, fallamos, por falta de capacidad de interpretación, por falta de rigor o por precipitación. Nos ha tocado vivir en un tiempo dónde las prisas nos incitan a la superficialidad y eso afecta a las relaciones personales. Nos quedamos más en lo superficial, en lo epidérmico. Es decir, en lo aparente. Creemos que nos conocemos sin conocernos (del mismo modo que nos creemos enterados de las noticias del

mundo sin apenas conocerlas). Eso se pone especialmente de manifiesto cuando le explicamos a un tercero cosas que nos ha contado fulanito o menganito: el paso del tiempo, la tendencia a la fabulación y, a veces, las limitaciones de nuestra capacidad de comunicación hacen que de los titulares superficiales que nos hemos compuesto nosotros mismos ya sólo subsistan algunos retazos (a pesar de los denodados esfuerzos del emisor por explicarnos con pelos y señales su realidad, que, para colmo, puede estar falseada en origen). Resumiendo, la voluntad de falsear, la tendencia a la simplificación, la falta de rigor, la precipitación y la falta de tiempo nos juegan a menudo malas pasadas en la interpretación del mundo. Y eso que la sabiduría popular nos alerta de ese riesgo con refranes o expresiones como "No es oro todo lo que reluce", "Lobo con piel de cordero" o "Perro ladrador poco mordedor".

Y como las cosas no son lo que parecen, esto que parecía una simple reflexión sobre la naturaleza humana se puede convertir, por arte de birlibirloque, en una receta de cocina... Concretamente, claro está, en la receta de la "japuta en adobo" para 4 personas. Se limpia la japuta de cabeza, aletas y entrañas (¡lo ideal es que lo hagan en la pescadería!). Se trocea, se lava, se escurre y se seca. Limpia y troceada, se coloca 1 kg de japuta en un recipiente y se añaden 4 dientes de ajo machacados, 2 cucharadas soperas de pimentón dulce, vinagre, una hoja de laurel, orégano y un vaso de vino blanco. Se añade agua, se mezcla todo y se deja macerar el pescado en este adobo durante 24 horas. Transcurrido ese tiempo, se escurre la japuta (¡las japutas siempre se escurren!), se salpimenta, se pasa por harina y se fríe en aceite de oliva abundante. Y, por último, se sirve bien caliente. Ideal para sorprender y triunfar con una comida Navidad que no parezca una comida de Navidad...)