

¿Quedan aún angulas?

No todas las que se consumen en estas fechas son muy 'cristianas'

JAVIER URROZ

TODAVIA retumban en los oídos los sonos de la tamborrada y las papilas nos recuerdan los sabores de las angulas comidas en la noche de San Sebastián. El rito se cumplió con rigurosidad y devoramos los alevines de angulas con el mismo fervor con el que nos pusimos los gorros de cocineros y acompañamos con nuestros pañuelos el Ratapian de la marcha de Sarriena.

Es incalculable el número de toneladas de angulas consumidas en una sola noche. La capital de la gastronomía rinde tributo, en uniforme de cocinero, al producto tótemico de la gastronomía vasca.

Pero, ¿nos hemos parado a preguntar alguna vez qué queda de verdad de aquel manjar exquisito que se convirtió en ruidico? ¿De dónde salen tantos kilos del sabroso bocado? ¿Cuándo han sido pescados? ¿Cómo han sido conservados y/o transportados?

Quiere la tradición que las angulas se pesquen en los ribazos de los ríos en noches de luna creciente o poco después de luna llena. Y si el influjo de la luna es determinante según atestiguan los últimos anguleros profesionales supervivientes, lo es más aún el hecho de ser pescadas en el agua dulce. Es en este agua más cálcica, donde la angula pasa de ser un producto endeble a convertirse en un manjar. La calcificación incipiente de su espina dorsal se acelera en las aguas no salinas y consigue ese *lomo negro* que ya solo es memoria gastronómica.

Hay pocas son las que se cogen según los cánones. La mayoría de ellas se consiguen barrando el agua desde lanchas con grandes trasmallos. Incluso las llegan a esperar bien en alta mar con embarcaciones de pesca. Su único contacto con el agua dulce es en estos casos dentro de los depósitos de los distribuidores —y aun así en los pocos en que la angula no ha muerto antes—.

Prácticamente ha desaparecido nuestra



angula, la que le dio fama. «... unos pecetitos muy regalados, gruesos como cañones de paloma y de tres puigadas de largo...», según decía el bilbaíno Emiliano de Arriaga. De esto ya no queda nada y las más de las veces comemos angulas apócrifas, venidas de lejos —en el espacio y en el tiempo— en condiciones no declaradas. De las cinco veces en que he probado este bocado en la presente temporada solo en una cumplían a nivel satisfactorio, el resto fue un mero pasar el trámite a más de 3.000 pesetas la ración.

Por otra parte, un bocado tan delicado, esa fina gelatina grasa que dio fama a estas angulas inmaduras, exige un rápido tratamiento y consumo para disfrutar de todos sus matices: el suave sabor a pescado blanco, ese perfume intenso que luego la angula consigue, animal único entre los po-

bladores de los ríos. Ese tono casi dulce de sus carnes envueltas apenas en un velo de aceite de oliva, incluso de manteca. Y, sobre todo, el mascar; esa textura inimitable de una columna dorsal incipiente, levemente apuntada, que les dan un tacto en la boca que provoca su diferencia final con todo lo creado.

El aliño es complementario. El picante un excitante del sabor, muchas veces utilizado para tapar sus carencias. El ajo, poco, imprescindible. El aceite no debe ser muy fuerte y la manteca, que no es una invención esnob sino costumbre antropológica de tiempos pretéritos, una brizna para evitar que se peguen a la cazuela: el instrumento conatural a este guiso.

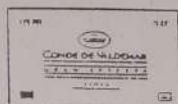
Desaparecido el uso de los instrumentos de barro por ser específicos de otros tipos de fuego distintos de los actuales, ¿cuántas veces hemos comido angulas en cazuelas nuevas que sabían más a arcilla que a otra cosa? Para este plato mítico se cae erróneamente en quererlo resucitar por un solo día. Resultado pernicioso las más de las veces.

Habría que reivindicar que las angulas que nos venden tanto en Navidad como en estas fechas traigan claramente expuesta su denominación de origen. Ya sabemos que en Aguinaga no se ha pescado angula suficiente ni para el consumo local en los últimos años, pero podemos reivindicar las de otros ríos: Nive, Adour, Bidasoa, Gernika. Ason —el tradista citado habla con pasión de las de Bakio— o las más lejanas de Asturias y Galicia por el oeste, o de Las Landas y Bretaña por el este. Sabiendo dónde y cuándo han sido pescadas tendremos un importante elemento de juicio.

En estos días de consumo masificado y obligado hemos comido muchas angulas mal tratadas, amontonadas de cualquier manera en los depósitos de los distribuidores tras haber viajado por los países más exóticos. Y aunque un día al año no hagan daño... a ese precio hay que exigir un respeto para este manjar mítico, si queremos que lo continúe siendo.

UN VINO

Vino laureado



La más afamada guía de vinos de España, *Gourmetour*, acaba de publicar su

nuevo producto del 95, en el que se incluyen los mejores vinos del año anterior, a su juicio. Para los múltiples especialistas de esta publicación el mejor vino tinto de crianza de España es el Conde Valdemar de 1986 de las Bodegas Martínez Bujanda, en Oyón (Alava). Un vino que se corresponde con los magníficos productos de esta casa. Rojo intenso con el reborde teja, menos espectacular que sus hermanos en la nariz, donde se descubren notas de especias y cuero.

Bien consumido en boca, con el cuerpo que caracteriza a los Conde Valdemar, sabroso y pulido. Buena persistencia de las características del vino. Un trago más que agradable.

• Conde Valdemar reserva 86. Bodegas Martínez Bujanda, Oyón. Rioja Alavesa. Botella de 75 cc.: 1.300 pesetas.

UN LIBRO

Mesa moderna



Dentro del resurgir de la literatura gastronómica, no solo los recetarios sino de los escritos que abarcan campos diferentes de los técnicos, está de moda el recuperar

libros cuyas ediciones anteriores están desaparecidas y olvidadas. Confirma este aserto el que una nueva editorial, Cerro Alto, inicie su andadura con la reimpresión de un libro editado en 1888: *La Mesa Moderna*, firmado por el doctor Thebussem. Este seudónimo escondía a una de las personalidades más atractivas del final del siglo pasado, Mariano Pardo de Figueroa; erudito y miembro de varias academias a la vez moderno y retraido, voluntariamente recluso en la biblioteca de su finca gaditana. La *Cocina Moderna* es un compendio de cartas cruzadas por él y «Un cocinero de Su Majestad» —el también académico de Historia y de la Lengua José Castro y Serrano— y publicadas en la Prensa de la época. En ellas se desmenuzan los usos gastronómicos de entonces y se da noticia de muchos banquetes y comidas celebrados, con referencia a otros de tiempos más antiguos.

• Doctor Thebussem: *La Mesa Moderna*. Cerro Alto Editorial, Mairena. Sevilla. 250 Pgs. 2.000 pesetas.

UN PRODUCTO

Caldo casero

Del humilde caldo de gallina concentrado nadie habla. Denostado por los gastronomos y los cocineros, que lo usan, y salvador de muchas cocinas y de muchos platos, solo es memoria para lo malo, cuando en realidad es un avance sustancial en la gastronomía. Avance que no se detiene, puesto que las últimas innovaciones salidas de los laboratorios consiguen excelentes resultados. El Caldo Casero de Gallina Blanca es una más que correcta elaboración. Un producto olvidado por humilde.

• Caldo casero Gallina Blanca. Barcelona. Cuatro raciones, 22 grs. 104 pesetas.

MESA Y MANTEL

Léxico de sidrería

JUAN JOSE LAPITZ

El viernes de la semana pasada Astigarraga disparó el pistoletazo que abrió una nueva temporada de sidras que se prolongará hasta fechas próximas a Sanz. Santa. Una vez pasadas las celebraciones religiosas y coincidiendo con el cuarto menguante se procederá a la viduado de las uñas y consiguiente embotellado.

Tres largos meses en los que las sidras se convierten en pokos de amación de miles de aficionados a esta bebida y el peculiar ambiente que las rodea.

Los periodistas que dieron noticia del acto, protocolario de realizar la primera espicha de 1995, se refirieron a los tonetes en los que se conserva el vino de manzana suavizada llamándolos indistintamente: *Kupelas* y *barrikotes*, cayendo en un importante error de léxico.

Kupela es una voz vasca que se traduce al castellano como *tonel* o *cuba*, y ambas acepciones hacen mención a recipientes

de gran tamaño.

Los hay en la actualidad, verticales de más de 30.000 litros. Antaño se fabricaban *kupelas* alargadas, que semejaban submannos, con capacidades que podían acercarse a los 20.000 litros. Las normales contienen de 3 a 5.000 litros.

Barrikotes serían un diminutivo de *barrica* (tonel mediano), que el Diccionario de Gastronomía Vasca define como: «barrica del 50 ó 60 litros en la que la sidra (o el txakoli) se hacia (fermentaba) antes y que se acostumbraba a llevar a las sociedades gastronómicas para tomarla a los 20 ó 30 días. Era fuente de inspiración y pronósticos para la nueva cosecha».

En algunas sidrerías, una vez finalizada la elaboración de la sidra y llenas las *kupelas*, los operarios se reservaban unos litros de mosto con el que llenaban una *barrica* pequeña, que una vez fermentados, despachaban en una *tratal* mediana, que también recibía el nombre de *barrikota*.

Me comentaba días pasados Miguel Zaparriz, tan buen sidrero como conocedor de su mundo, que a su juicio, bebendo la sidra al *trato*, según su criterio sería la forma de despachar antaño la sidra: primero en jarras y luego en vasos que se vendían a un *shash*.

El *ziri o xiri* sería la forma actual en la que, valiéndose de una vanilla, *cuña*, *clavija* o *palillo* (sinónimos castellanos de la voz euskera), se perfora el sebo que obtura el agujero practicaba en la *kupela* y del que manaba la sidra, hasta que de nuevo se cierra con la materia grasa.

Pero no todos los especialistas piensan igual. No está de acuerdo con esta teoría José Uría, quien en su completísima obra *La Sidra* (Sendak, dos tomos) dice tajantemente: «muchas personas en lugar de *txoc* emplean, equivocadamente, la palabra *txiri o xiri*, que se deriva a su vez de *cuña* de madera o fierro».

Por hoy, dejemos las cosas como están y a la voz de *majoñ* sigámos, vaso en mano, al sidrero para iniciar la *probaketa*.