

A LAMPREA, EXCLUSIVA ESTACIONAL

"GALICIA, REDUCTO HISPANO NA CULINARIA DESTE ARCAICO PEIXE"

Por: Guillermo Campos

É un prato ó que non convén enfrontarse con talante asceta, antes ben bacanal. Gustaba ós abades composteláns e tudenses, vítimas obrigadas da luxuria lampreil. A lamprea é un prato xenuinamente galego, aínda que sexa unicamente por exclusión das demais rexións patrias que foron perdendo dos seus ríos este arcaico peixe que o romano tamén comía con gula. Conta a lenda que os viveiros da capital do Antigo Imperio estaban cheos de ciclóstomo, ó que alimentaban con escravos vellos. Non sería estraño porque era un penso barato e abundante na época, e é coñecida a voracidade das "Petromyzon marinus", a penas superada ó longo da historia por recadadores e ministros. En Galicia, o goberno culinario da lamprea converteuse nunha das exclusivas referencias para autoregalarse cunha vianda diferente, que – salvo para quen sucumben na primeira fase visual - esperta apaixonamento e resulta ser unha cita clásica, diríamos que irrenunciable, coa despensa estacional. Hai que comela no seu tempo e por este tempo. E combater deste xeito ós "idus de Marzo".

Á "Petromyzon marinus" tamén se lle coñece en Galicia por chupona de mar. É a que se pon no prato (a lamprea fluvialis, así mesmo comestible pero desprezada, chámase aquí lampuxa - mazkar en euskera - e emprégase como cebo). Agnato - sen mandíbulas -, de boca redonda configurada como ventosa, é un dos vertebrados máis primitivos, cartilaxinoso, de corpo anguiliiforme, con case un metro de lonxitude como media, sen escamas. Desagradable, en fin, á vista; pero delicioso

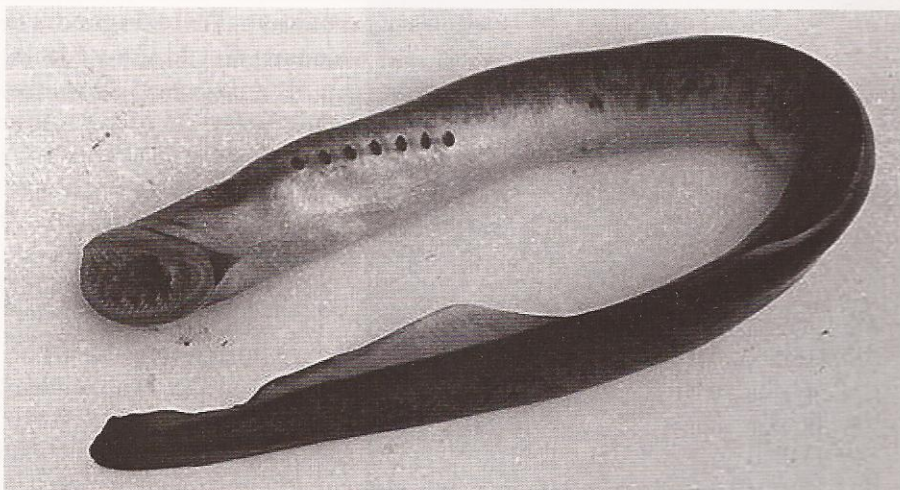
ó padal, como algúns outros símiles da creación.

Aínda que os tratados naturalistas aseguran que a lamprea se atopa estendida por todo o litoral da Península Ibérica, o certo é que soamente na románica Galaecia ten consolidado tratamento gastronómico. De feito, é un prato case exclusivamente galego –e do norte de Portugal, rexión miñota-, desaparecido practicamente doutras cociñas rexionais.

Coñecíana en Cataluña e tamén na Meseta. Don Ruperto de Nola, na primeira edición do seu do seu Libro de Cozinha (1520 en catalán, tradución ó castelán no Toledo de 1525) fala xa da lamprea en pan e da maneira de tratala e de comela... Por certo, que o fai cando aborda o "tractado para guisar y aparejar las viandas del tiempo quaresmal", xunto co salmón tamén empanado, co que xa se ve a penitencia que se impuñan algúns. Unha autoridade en bibliografía –e probado gastrónomo-, o meu desaparecido amigo e mestre Antonio Odriozola, asegura que, aínda que o texto se editase no século XVI, reflexa na súa antigüidade a procedencia da centuria anterior, co cal, cando menos, a lamprea tiña presenza de excepción nos fastos meseteiros do XV. Consolida estas referencias constatar que no Arte de Cocina de don Francisco Martínez Montañón, a primeira edición do cal está datada en Madrid en 1605, ofrece receitas de lamprea á cazola, empanada, asada e ata en chacina.

Don José María Busca Isusi en 1958 escribe que "deberon ser no noso país moi comúns noutras épocas, pero a contaminación das nosas augas exterminounas e obrigounas a emigrar. Son peixes que para a súa reprodución requiren augas clarísimas", apostilaba o erudito gastronómico vasco de maior prestixio, tamén desaparecido, quen recoñecía xa por aquelas calendas que "as lampreas son aquí tan escasas que non tiven oportunidade de velas na nosa terra". Nos ríos atlánticos da Galicia meridional, como nos da rexión francesa de Burdeos, quedan pois as últimas lampreas da cociña cristiá de occidente, que diría Álvaro Cunqueiro.

Comíanas, se lle damos creto a este recordado fabulador, en Estrasburgo, e con fruición porque "a lamprea renana é substancialmente distinta da galega e da mediterránea. Menos graxa ca segunda, menos lodosa que a primeira, é, sen dúbida, a raíña das lampreas".



Aluminios
glesias s/l

C./ Goya, 5

Teléf. / Fax: 981 383 748

C.I.F.: B-15.398.837

La Gándara - NARON

Hai lampreas do Ródano, do Po -“que teñen touciño mesturado como un porco de york”- e pode ser que chegasen ós palacios do Rhin, de Basilea a Tréveris, en salsa ou en pastelón. En Roma seguiron coméndoas previamente cocida en viño toscano “do pai e a nai de Frascati, e despois servíase cunha salsa de ovo, aceite e allo” que lle fai lembrar a Álvaro Cunqueiro a “soberana mayonesa”. Tamén en Rusia, nos países Nórdicos e en Grecia.

En Galicia abundan as receitas; pero son dúas as maneiras máis usuais de tratar a lamprea fresca aquí: á bordelesa e en empanada, a primeira xeneralizada - requintada en Arbo e Miño abaixo - e a segunda máis propia das ribeiras do Ulla, por Pontecesures e Padrón; e na umiense, en Caldas, representada nos capiteis do Pazo de Xelmírez en Santiago. Case é obrigado acudir a esta terra para degustala. A lamprea galega é “a de máis forte sabor entre todas as lampreas dos ríos de Europa”.

O made in de maior prestixio repártese entre o Miño e o Ulla: cada ribeirán defende a súa, os primeiros quizais con maior vehemencia. Pero a resolver tan bizantina cuestión contribuíu Máximo Sar aconsellando que se meta no mesmo pucheiro un exemplar de cada río, se guisen da mesma maneira e pola mesma man, e a ver despois quen as distingue. Seguramente este método é aplicable ás que se pescan no Tambre, Anllóns, Sar, Tea, e no Lérez.

O que si inflúe sen discusión na calidade do peixe é a altura do río, sexa do Miño sexa do Ulla, onde se pesque. Canto máis augas arriba, mellor. É sabido

que a lamprea vive no mar pero busca a auga doce para a súa reprodución. Cando acada a madurez sexual, remonta o río, busca un fondo claro e areoso, e deposita a súa carga de ovos. Para isto arrastrou o macho -literalmente ás veces-, que lle axuda a liberar a súa prezada carga e solta pola súa parte os espermatozoides. As femias quedan exhaustas e morren ó pouco tempo, e con frecuencia son aniquiladas pola súa parella; e “este gran machista do mundo animal”, como lle chama Carmen Parada, procurárase outra femia

para seguir a fecundación reproductora. Durante esta titánica viaxe contra corrente, remontando a desembocadura do río cara a lugares doces, prodúcese a pesca. Por iso, canto máis río arriba se realice a captura, máis desenvolvida estará a musculatura da lamprea, máis dura será a súa carne debido ó exercicio atlético contracorrente, porque lle gusta subir cando a marea baixa ou cando hai crecidas, e mellor de noite que de día. Se cadra radica aí o creto da arbense.

No Ulla, as mellores lampreas son as que pasan de Herbón e chegan a Carcacia. No Miño, entre Caldelas e Salvaterra ata Arbo, onde andando abril se lle fai unha festa gastronómica. Pero o certo é que ata aquí chegan poucas. A especie tamén acusa os atentados ecolóxicos de maneira

que, especialmente as extraccións de area con fins industriais, destrúen os depósitos de ovos e incluso modifican as correntes ó variar a canle do río. Así o pensan polo menos os pescadores.

Os ribeiráns situados nos tramos máis próximos á desembocadura gozan de maiores vantaxes á hora das capturas. Son as menos as que se lles escapan á aplicación das artes legais e incluso dalgunha furtiva. Na desembocadura do Miño emprégase a lampreeira, rede rectangular de 150 metros de lonxitude e 3 de altura, con mallas de 33 mm., que leva anacos de cortizas na parte superior e bolsas de area na inferior, así como sendas bolsas nos extremos, dun dos canais parte a barra de manexo. A lampreeira atrávesase no río e déixase arrastrar pola corrente, mantendo o cabo no barco. Cando se considera que entrou entre mallas algunha lamprea, ízase a

rede, retírase a peza e vólvese o dispositivo ó río. A Gran Enciclopedia Galega fala doutro tipo de lampreeira no Tambre, que se reduce a uns sacos de rede pendurados entre estacas cravadas no leito do río, nos que se colle a lamprea cando baixa o mar.

Pero o sistema de máis valor histórico para pesca-la lamprea é o das pesqueiras, unha forma de espigón que se interna na canle do Miño, mentres que no Ulla veñen sendo pasos ameados que se suceden en liña de ribeira a ribeira.



C./ Lepanto, bloque 3 - bj. 3
Teléf.: 981 312 929
Fax: 981 327 530
15406 FERROL

Francisco J. Cruz Senra



Electro Montajes Cruz. S. L.

Polig. Gándara, parcela 127
Teléf.: 981 312 736
Fax: 981 312 701
NARON

Dende esas pétreas construcións -considéranse prerromanas e teñen categoría de monumentos histórico - artísticos - lánzanse as redes nas que as lampreas quedan atrapadas cando, ó aproximarse o mes de xaneiro, afrontan a súa viaxe fatal cara ó interior.

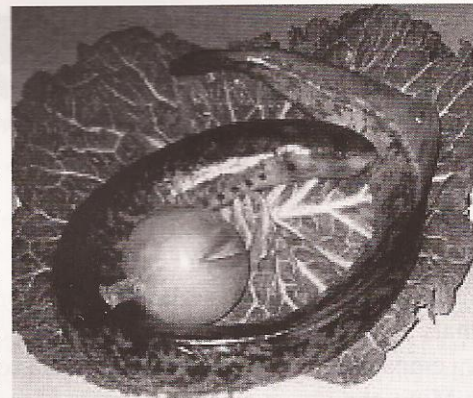
Hai outras artes punzantes, como son fisgas, friskas e francados; pero os seus trofeos son menos apreciados porque, salvo unha casualidade ou excepcional pericia do pescador, ó ser cravada a lamprea esta perde o seu sangue, co cal o seu valor culinario decrece considerablemente. No Tea, onde se utiliza este sistema dende unhas estacadas que se constrúen sobre o río (ó pasar polo medio, as lampreas son cravadas ó estilo esquimal) as desangradas acostuman destinarse ó secado; pero nos establecementos de venda non se actúa sempre con ese nivel de honestidade, xa que unha lamprea desangrada é un auténtico fraude polo xeral.

Convén pois esixir que non estea picada. En Pontecesures tamén convive o sistema de pescalas mediante arpóns aproveitando que ó parecer os clicóstomos se dan un descanso aproveitando os remansos que propician as bases da vella ponte, mediante a que a estrada nacional une as dúas marxes do Ulla.

Este furtivismo non vén dado polo sistema en si, aínda que de feito atenta contra a calidade do produto, senón porque a pesca da lamprea no Miño e o Ulla está suxeita a dereito consuetudinario: as pesqueiras cómpranse, véndense ou hérdanse, polo que toda extracción fóra destes dominios resulta un atentado contra a propiedade, sobre todo se a fisga ou lazo se aplican, como é o caso, antes das pesqueiras, ás que chegan moi poucas lampreas.

No Tea, polo contrario, no existe dereito de propiedade sobre os puntos de pesca. A administración sortea dous puntos de captura, outorgados por grupos de catro persoas que rotan entre si. Dado que tamén empregan o sistema de redes, o sorteo favorece ós que comezan a quenda, xa que nas xornadas iniciais da tempada aflúe o maior continxente de espécimes.

Como sucede co salmón, aumenta a crenza de que a lamprea volve á conca fluvial onde naceu. Hai como un dramático destino, moi consubstancial por certo coa idiosincrasia galega, de volver ó seu terreño.



Neste caso, volve para deleite de gourmets e devotos ofrecidos a esta cita culinaria de tempada, e tamén para alivio económico dos pescadores, que nas frías madrugadas invernales -como a angula, a lamprea circula de noite- deben acudir á súa pesqueira para recoller os exemplares cativos, embravecidos, tersos e endurecidos polo esforzo da súa utópica liberación.

Acontece cada mañá entre os meses de xaneiro (xa se pode comer a finais de decembro) a abril, posto que outra das referencias etnográficas aconsella esquecerse da lamprea cando se escoita cantar ó cuco. Dise entón que “a lamprea está cucada”. Terá chegado o peche da lamprea fresca da que os miñotos aseguran distinguir, cando menos, catro especies que dan diferentes sensacións na cazola e no prato. Contentémonos con coñecer que o nivel de calidade nos magníficos exemplares verde-escuros sube aqueles nos que destaca o ton amarelo, o que aparece segundo se van consolidando os tres primeiros meses do ano.

As que queden para seco hai que poñelas a remollo vintecatro horas antes; despois sécanse ben e aplícaselles a receita escollida. Pódense someter directamente á brasa, ou convertelas en friame succulento. A seca, a afumada que curaban os frades benedictinos de Haubenkirche, é dicir o “bacon fluvial” do autor da Cociña Cristián de Occidente, permite prolonga-la degustación da lamprea ata o verán.

Para o meu gusto require un deses albariños secos, ou quizais aínda mellor de agulla. En cambio, o guiso no seu sangue que recomendaba a condesa de Pardo Bazán -por certo, citando unha receita da súa nai, pero que en realidade non difire doutras ó uso, salvo matices,- a lamprea chamada á bordelesa ou con parecidos adobos na cazola, é preparación que require un tinto. Quizais un caíño como preconizaba José María Castroviejo, incluso mesturado cun espadeiro das proximidades do Umia. En fin, tampouco lle vai mal un tinto clásico do Condado, e dende logo cun Valdeorras ou un Amandi, para min o máis succulento e harmónico maridaxe que se poida facer polo civil.

