

TIEMPO RECOBRADO

Elogio de la sardina

PEDRO G. CUARTANGO

30/04/2016 02:13

Una de las cosas que más me gustan de Galicia es que en muchos bares y restaurantes se pueden comer sardinas. Allí las llamas *xoubas* y las preparan de una forma muy variada, aunque a mí me gustan asadas en una parrilla. Cuando era niño en Miranda, íbamos varias familias a una chopera de Berantevilla y asábamos sardinas, aprovechando el fuego de la paella. También recuerdo que estuve viviendo unos meses en Bilbao con mis abuelos y que me llevaban a comer sardinas a Santurce, donde se junta la ría con el mar.

Su aroma es para mí como la magdalena de Proust en Combray: **me hace revivir los tiempos felices de la infancia** y mi corazón empieza a latir más deprisa.

Ahora se ha puesto de moda comer pescados como el rodaballo, la lubina o la dorada, pero **no hay nada comparable al recio sabor marino de la sardina** que nos trae los efluvios de un océano inmenso y salvaje.

En las casas se ha dejado de comprar sardinas porque su olor es muy fuerte y persiste durante muchas horas a diferencia de otros pescados insaboros e inoloros como el gallo o la merluza. Craxo error.

Nada más placentero que hincar el diente a una sardina y paladear la textura de su carne. Es un **acto verdaderamente sensual**, sobre todo, si se acompaña de un buen Ribeiro, un vino que también está infravalorado por el esnobismo de los críticos culinarios. Y es que la tiranía de lo políticamente correcto llega hasta la buena mesa.

Cuanto más mayor me hago, más **me cansan los platos sofisticados** y las cartas de algunos restaurantes. Vuelvo a la tortilla de patata, la morcilla de Burgos, las patatas con chorizo, los huevos fritos y las sardinas.

Mi paladar ha involucionado hacia la simplicidad. Así como creo que la edad me hace percibir matices intelectuales que antes no podía captar, mi gusto gastronómico se ha vuelto hacia lo primitivo.

Claude Lévi-Strauss en sus *Mitológicas* diferenciaba entre lo crudo y lo

OFERTA ESPECIAL DÍA DE LA MADRE: ¡El Mundo + Telva hasta un 25% dto! **Disfrútalo ya**

Cocina, que me parece un timo en muchos casos.

Estoy contra la innovación en materia de comer y cada vez que viajo descubro que lo mejor es lo más tradicional. En París, comí hace poco un *boeuf bourgignon* que hacía saltar las lágrimas.

Desgraciadamente las sardinas han desaparecido de la oferta de los restaurantes y se han convertido en un alimento proscrito en el inconsciente colectivo.

Tal vez porque la sardina se asocia a la fiesta, al exceso, al pecado, a la ruptura del orden establecido. **Todavía hay lugares en España como Madrid, donde se celebra el Entierro de la Sardina.** La tradición es proceder a este ritual el Miércoles de Ceniza, final del Carnaval y comienzo de la Cuaresma, o sea, de los días de ayuno y penitencia. Enterrar la sardina es un acto de purificación espiritual y corporal.

La sardina es efectivamente pecaminosa, al igual que las carnes rojas. No sé si la Inquisición veía con malos ojos este alimento de los pescadores y de los pobres. Pero hasta hace poco en España nuestra aristocracia local despreciaba este manjar.

Es comprensible porque la sardina representa el gusto por la vida, la plétora, la ruptura de los límites. **Comer sardinas hoy sigue siendo una sana provocación y un acto de libertad.** Frente a ese mundo virtual de las redes sociales, yo reivindico el placer elemental de tiznarse las manos con su piel chamuscada. Y es que no hay nada más espiritual que la comunión con los dioses que supone el ritual de comerse unas sardinas a la brasa en amor y compañía.

24 Comentarios



lavil

30/04/2016 08:57 horas

#3

De que los "master cheff" son un timo ha tardado mucho en darse cuenta, y las cartas de los restaurantes una sarta de tonterías escritas. "oído cocinaaaaaaa"



Francisco Javier Souza Rando

30/04/2016 07:31 horas

#2

No hay que olvidar que en España hay otros lugares donde no se perdido la esencia de lo tradicional. Venid a Málaga y probad un espeto de sardinas, o comedlas en cualquier casa al horno o a la moruna. Efectivamente los programas y concursos de alta cocina pretenden posicionar en la mente de los futuros cocineros, que la sofisticación es el elemento diferenciador en la gastronomía, y se están perdiendo los auténticos valores que han hecho grande a la cocina española, nuestros guisos y la envidiada cocina mediterránea. Ahora comer un potage es algo vintage.

Ver 24 comentarios

Lo más leído

- 1 Esas odiosas madres perfectas
- 2 Un 'informe Pelicano' para derribar a Rajoy
- 3 Madres que tumban a veinteañeras
- 4 La ginebra Larios
- 5 El negocio del sexo

Destacados

[Últimas Noticias](#) · [Temas](#) · [Euromillones](#) · [Horóscopo Diario](#) · [Mejores colegios](#) · [Calendario laboral 2016](#)

En vivos

[Betis vs Barcelona, en vivo](#) · [Chievo - Fiorentina](#) · [Granada vs Las Palmas, en vivo](#) · [Athletic vs Celta, en vivo](#) · [Manchester United vs Leicester City, en vivo](#)

Servicios

[Orbyt](#) · [Traductor](#) · [Guía TV](#) · [Diccionarios](#) · [Horóscopo](#) · [El tiempo](#) · [Promociones](#) · [Lotería](#) · [Tarot](#) · [Comparador financiero](#) · [Comparador seguros](#)

OTRAS WEBS DE UNIDAD EDIT

[Clasificados](#)

[Salud](#)

[Moda y Ocio](#)

[Marcamotor](#)

[Correo Farmacéutico](#)

[Tiramillas](#)

Su Vivienda

Dmedicina
Diario Médico

Telva
El Búho