



La Lamprea, en Portugal y en Galicia

VALENTIN PAZ-ANDRADE

LA RECETA DE LA INFANTA

HA pasado la época de la lamprea, uno de los manjares ictiológicos más gustosos, aunque tenga sus renuentes. La lamprea gallega-portuguesa es el petromizun marinus. En América hay otra variedad de agua dulce, entosphenus spadiceus, especialmente localizada en México central. Otras variedades se dan en el Mar Caspio llamadas caspiomyzum, y otra en Norteamérica, llamada científicamente Ictiomyzum.

La petromizun marinus, la nuestra, es un pez feo y sentimental, casi velleinclinado, manjar de rectorales asaltadas por Joan Quito y su cuadrilla en las noches de invierno. Como todos los anadromos viene a los ríos para hacer el amor y la puesta, y vuelve a la mar a morir en profundidades de 20 a 600 metros.

Como manjar de gourmands la lamprea también fue pez de mesas cortesanas. Principalmente en Portugal, donde seguramente se elaboró la más antigua receta que se conoce para preparar los platos de lamprea. Data de 1557 y figura en el "Tratado de Cozinha Portuguesa do Século XV" código que se conserva en la Biblioteca Pública Municipal do Porto. Es conocido como "o livro de cozinha da Infanta dona Maria de Portugal".

Transcribimos la famosa receta en caracteres del portugués actual:

"Tomarão a lampreia lavada com água quente e tirar-lhe-ão a tripa sobre uma tigela nova, porque caia o sangue nela, e enrolá-la-ão dentro naquela tigela e deitar-lhe-ão coentro e como for muito bem afogada. deitar-lhe-ão ali um pouco de azeite e pó-la-ão coberta com um telhador; e como for muito bem afogada, deitar-lhe-ão muito poucozinha água e vinagre, e deitar-lhe-ão cravo e pimenta e açafraão e um pouco de gengibre."

LAMPREA EN LOS REFECTORIOS

YA que tenemos oportunidad de traer al recuerdo un personaje real, diremos que Dña. Maria era hija del famoso Rey D. Manuel y de la Reina doña Leonor, su tercera esposa. D. Manuel fue decidido impulsor de las descubiertas, planeadas por el Infante de Sagres, Enrique O Navegador, que jamás navegó aunque con su idea ha impulsado muchas y audaces quillas de carabelas.

La infanta doña Maria nació en Coimbra. Convirtió su pazo en una verdadera academia, donde brillaron las en Portugal famosas hermanas

Sigeia, una de las cuales, Luisa, naciera en Toledo, sobre el año 1530. Era hija de un francés y sabía ocho lenguas. Fue encargada de instruir a la infanta doña Maria, hermana del que llegaría a ser Rey, don Juan III de Portugal.

Volviendo a la Infanta debemos añadir que fue fundadora de monasterios: el de la Luz, donde fue enterrada. Después el edificio no eclesial alojaría un Colegio Militar. También fundó otros monasterios, como el de la Encarnação, en Lisboa; el del Calvario, en la vieja Evora; el de Nosa Señora dos Anjos, cerca de Torres Vedras...

Suponemos que en todas estas comunidades, preferidas de la Infanta, y en otras, el consumo de lamprea en los refectorios monacales se hizo favorito esta época del año.

GALLEGUIDAD HISTORICA

A PESAR de los antecedentes lusitanos de la petromizun marinus este venerable pez parece más gallego que portugués. Al tratadista Baldaque da Silva le asigna como área de distribución favorita los ríos del Norte de Portugal, principalmente el Miño. Hacia el Sur solo entra en el Lima, —nuestro Limia—, el Ave, el Cavado, el Douro, Vouga, Mondego... Hasta este río ha llegado la vieja Galletia y hasta el imperium eclesial del Arzobispo Gelmirez.

El tratadista portugués que acaba de citarse hace en su voluminosa obra un retrato taxonómico de la lamprea marina. Es así como la describe:

"Tem o corpo rolico alongado, terminando en rabo com bastana carnuda; duas barbatanas dorsaes, començando a primeira no terço do lado do rabo; cabeça oblonga con sete buracos de cada lado, simillantes aos orificios de uma flauta; a boca circular con labio carnudo disporto para sugar e muni-

da de moitos ordens de dentes, uns simples e outros dobrados. Ollos muito pequenos collocados dos lados da cabeça con a iris escura e orla amarelta".

Por lo que al torso se refiere el especialista añade:

"Pelle lisa e escorregadia, colorida por exaroadado verde, castalho e amarello, no dorso, e branca, na barriga".

En el Miño, tanto del lado de Arbo y Salvatierra, como del de Monçao, existen aun numerosas estaciones o "pescos" para la captura de lampreas y sábalos, principalmente. Respecto a la primera, es corriente, por esta época, el dicho popular

En abril
vistel-a ir.

ALGUN YERRO DE CORNIDE

NUESTRO Cornide, como no podía ser menos, también ha descrito la lamprea. La incluye entre los "anfíbios nadantes", siguiendo a Linneo, en lo que se equivoca. Es animal que solo vive en el agua, aunque alterne la del mar con la de su río nativo.

También yerra Cornide —esta vez no por fiarse del naturalista sueco— al suponer que la lamprea gallega es la petromizun fluvialis. Esta vive solo en agua dulce y la nuestra viene de la mar. Es la petromizun marinus. El mismo autor implícitamente lo reconoce así al decir "su sazón es desde principios de año hasta fin de abril".

Sobre el mismo tema nuestro ilustrado dieciochesco añade algo nuevo. Dice que en el río Cesos de Anllones, que atraviesa Bergantiños, se pesca muy buenas en junio y julio". Es posible que esto ocurriera hasta el siglo XVIII, en que el ectiólogo coruñés escribió sobre la fauna acuática, pero, no parece que contemporáneamente aquel privilegio bergantiñan se mantenga por la madre Naturaleza.

También resulta extraño, a los ojos de hoy, que al ocuparse del área favorita de distribución de la lamprea, no cite a Salvatierra, Las Nieves, Arbo... En cambio destaca: "Las de Tuy y Padrón llevan la preferencia a todas las del Reyno; las de Noya no son tan buenas; en los ríos de Lerez, Umia, también se suelen pescar, pero no con tanta abundancia."

Respecto a la condimentación de la lamprea, nuestro autor dice poco, aun siendo tan aficionado a la culinaria. Dice que las secas se conservan bastante tiempo "sirviéndolas cocidas con verduras y aderezadas con aceite y vinagre".

...Nos quedamos con la receta culinaria de la Infanta doña Maria.

