

Lubina salvaje

Escrito por Xosé Manuel García Crego
Domingo, 21 Novembro 2010 01:33



Cando non están perfectamente colocadas, en formación diríamos que militar, na súa caixiña, e cando teñen un tamaño non estandarizado, ás veces teño dúbidas. Daquela preguntolle á miña fornecedora habitual de peixe: “Lubina ou robaliza?” Ela ben sabe de que vai a cousa.

Durante moitos anos, desde neno, coñecín só a palabra robaliza. O meu pai viña moitos domingos pescar á Ramallosa. Ben cedo, collía o tranvía na rúa Uruguai, en Vigo, para comezar a xornada de pesca aproveitando o nivel da marea. Topábase alí co seu tío político Antonio Sieiro “Rumbo” que comandaba unha gamela de nome “Carmen Miranda”.

A media mañá chegabamos o resto da familia. Iamos xantar en “La Paloma” as empanadillas e outras viandas precociñadas pola nosa nai.

Á tardiña, na cesta de vimbio durmían os peixes. Xa na casa, no fregadeiro de louza da cociña, as robalizas brillaban naturais.

Porque robaliza era o único nome. (E o galego non era, daquela, o idioma familiar.)

Galicia entrou na modernidade. O artesanal pasou a industrial; os mecanismos da distribución comercial masiva impuxéronse; o mundo da hostalería e da restauración homologouse con Madrid: “Lubina a la sal”, “Lubina a la espalda”.

Pero aínda a cousa había chegar a un outro estadio. Pola mediodía dos sábados, nunha emisora de radio de longa tradición en Vigo, Marian Priego conduce un programa sobre viño, gastronomía, restaurantes, cociñeiras e cociñeiros, produtos alimenticios. Hai dúas ou tres semanas escoitei unha muller, responsable dun hotel ubicado en Moaña, falando dun menú especial para as fins de semana, ou así. Fiquei impresionado, case diría que abraiado, ao

Lubina salvaje

Escrito por Xosé Manuel García Crego
Domingo, 21 Novembro 2010 01:33

descubrir a existencia dunha nova especie: "Lubina salvaje".

Evolución do idioma, dirían algúns. Involución revirada, penso eu. Até onde estamos dispostos a deixarnos levar?