

A sardiña, ese pequeno gran peixe

Carlos de Tarrío

*Aí veñen, aí veñen, aí veñen, aí van,
sardiñas fresquiñas de pola mañán,*

Segundo informa o dicionario, a sardiña é “un peixe cupleiforme comestible (sardina pilchardus), de pequeno tamaño, co corpo longo e estreito, de cor azul con reflexos verdosos no lombo e prateados no ventre”.

Pequeno porque mide uns vinte centímetros e grande polo seu sabor, polo aproveitamento (as magas salgadas para fabricar saín, as cabezas para esterco...), e porque a sardiña tivo moito que ver, por exemplo, na construción da Basílica de Santa María.

Admite unha grande variedade de preparacións: cocidas (despois de abertas e de pasar unas horas en sal son deliciosas), fritas, á prancha, guisadas (mellor xoubas), abertas e rebozadas, recheas, en empanada, en salga, asadas á brasa de carolo...

Quen non participou, algunha vez, nunha sardiñada á beira dun río -como en Monte Porreiro o día de san Bieito-, no monte ou nunha praia?

O vilanovés Julio Camba, a quen tiven o pracer de coñecer, falando das sardiñas dicía: “Eu caixeiro hipotético

dunha sociedade calquera, sería quen de fugarme un día cos fondos confiados á miña custodia nada máis que para ir a un porto e fartarme de sardiñas. Unha sardiña, una soa, é todo o mar.”

E falando das asadas indicaba que “non se trata dun manxar de boa compañía, senón máis ben diso que os franceses chaman un petit plat canaille. Non é para tomar na casa coa virtuosa nai dos nosos fillos, senón fóra, coa amiga golfa e escandalosa”. E aconsellaba: “colla a súa sardiña cos dedos, colóquea enriba dun cachelo e siga esta regra de ouro: para cada cachelo una sardiña e para cada sardiña un vaso de viño. E se despois de ter tomado unha ducia de sardiñas, unha ducia de cachelos e unha ducia de vasos de viño non está satisfeito, tome outra ducia, pero non cometa o erro de tomar outra cousa porque todo seguirá sabéndolle a sardiñas, como todo seguirá sabéndolle a sardiñas pola noite e ao día seguinte. As sardiñas asadas saben moi ben; pero saben demasiado tempo. Despois de comelas queda a sensación de terse envilecido para toda a vida. O remorso e a vergonza non nos abandonarán nin un momento e todos os perfumes de Arabia serán insuficientes para purificar as mans”.

Para evitar os “aromas” que deixan as sardiñas na casa, propoño dúas preparacións que non os producen:

Sardiñas mariñadas

Despois de limpas e sen escama, facemos filetes e poñémolos vinte ou trinta minutos nun baño de vinagre de Xerez (do bo)*. Pasado ese tempo secamos os filetes con papel de cociña e despois de ben secos colocámoslos nunha prata, poñémolles por riba olivas negras moi picadiñas e engadimos un pouco do mellor aceite de oliva que teñamos.

**Tamén se poden mariñar con limón dándolles menos tempo ou con albariño e neste caso, máis minutos.*

Sardiñas ao sal

Nunha bandexa de forno poñemos una capa de sal gordo (hai paquetes de sal especial para forno), humedecemos con auga, colocamos as sardiñas sen lavar e cubrímolos con outra capa de sal que tamén humedecemos. Levamos ao forno que teremos a 180 graos e despois de pasados dez-quinze minutos terémolas listas.

Comprobaredes que están moi boas e sen os molestos “aromas”.

Que presten!

