

Armonías

UN MENÚ INOLVIDABLE
DE BACALAO EN
"EUROPA DECÓ"

Javier Rioyo

EL NUEVO GURÚ DE
LOS LIBROS EN TVE
ES UN "BON VIVANT"

Catas

UN CUADERNO CON
MÁS DE CIEN
VINOS EXAMINADOS

COCINA DE PRIMAVERA:

EL SABOR ÁCIDO
Y REFRESCANTE DE
Los Cítricos



asesores

EN LA SOMBRA:
RETRATO DE LAS
ESTRELLAS MÁS
PLURIEMPLEADAS
DE NUESTRA
GASTRONOMÍA



Pinot Noir / La uva borgoñona
se pone de moda tras el éxito
de la película "Entre copas"



DE LA BRASA AL TULLO

Por Ignacio Medina



“Un buey en Jiménez de Jamuz”

Nunca había oído hablar de aquel tipo, pero cuando me sirvió el primer trozo de carne roja (una chuleta descomunal, con un color y unas hechuras que me devolvían a un paisaje perdido

hace más de quince años), entendí que estaba en un lugar diferente y, sobre todo, ante un superviviente. Caí en Jiménez de Jamuz, un pueblo a 3 kilómetros de La Bañeza, por pura casualidad, casi a desgana, llevado por uno de esos amigos, conocidos e informadores que cada año te arrastran hacia lo que anuncian como la revelación de la década, o cuanto menos del año, y acaba siendo una decepción más. Pero aquella carne era tan diferente como el tipo que la servía. Hablamos de aquellas vacas gallegas que, a la vista del tamaño de la chuleta y el color de la carne, habían llegado al matadero a una edad mucho más avanzada de lo que estamos acostumbrados a ver, del tiempo de curación de la pieza, de la conveniencia o no de asar la chuleta con el hueso... Andábamos en ese y otros temas cuando me preguntó si quería ver el buey que acababa de comprar. En unos minutos estaba ante un animal imponente, exhibiendo su tremenda presencia: casi 2 metros de altura y más de 1400 kilos carne, músculo y grasa forjados tras diez años de esfuerzo; arrastrando las redes de los pescadores de un pequeño pueblo del norte de Portugal.

El buey pasó por las manos del matarife justo antes de las navidades del 2004 y pude comer su carne casi 60 días después, a finales de febrero. Me considero un afortunado, porque en los últimos 25 años he comido tres veces carne de buey. La primera fue en Bilbao, en 1982, cuando se sacrificó un buey dedicado al arrastre de piedras, considerado deporte rural. La segunda fue hace 10, en el asador Ansorena, de Madrid, y la última en El Capricho, en Jiménez de Jamuz. Me emociona el esfuerzo de muchos cocineros humildes, ajenos a los oropeles de la fama y las reseñas de los medios especializados, por mantenerse fieles al producto; un bien cada día más escaso y cada vez más atacado por quienes deberían preocuparse de mantenerlo con vida. El buey es uno de esos productos que marcan el fin de un tiempo, y, con él, la liquidación de una forma de entender la cocina.

“El buey es uno de esos productos que marcan el fin de un tiempo y, con él, la liquidación de una forma de entender la cocina”

Pero es mucho más que eso. La carne de buey protagoniza uno de los mayores fraudes de la historia de la cocina. Llevan toda la vida vendiendo bueyes cuando, en el mejor de los casos, lo que conseguimos es vaca cuatreña -he llegado a conocer un asador de un pueblo de Segovia cuyo dueño castra novillos, los convierte en “bueyes” y los vende a los 2 años como si hubieran trabajado 10 arrastrando carretas-, cuando no es añojo de ocasión. Por cierto, lo del buey enlaza con lo del rabo de toro, nombre que en una parte importante de la restauración del país se aplica a un guiso hecho con colas de terneros, añojos y erales, y la que otra parte de esa plaga de cuatrerros sobrevenidos en profesionales de hostelería preparan con cola de canguro congelada, recién importada de Australia. No sé a qué espera el Ministerio de Consumo para intervenir contra los restaurantes que cometen un delito de fraude contra el consumidor. El Código Penal también debería estar en vigor para los empresarios de hostelería.