



El Mesón de Doña Filo, parada al sur de la Comunidad de Madrid

Temporada de callos

Una ruta con sabor

EMMA SUEIRO

Las versiones de los callos que se manejan en nuestra piel de toro son espléndidas. Desde los ovetenses del Desarme al menudo andaluz, pasando por los que añaden morros como «a la vizcaína», los callos con garbanzos de Galicia, los «cap i pota» catalanes... Hay toda una «ruta callera hispana» que se sigue manteniendo, y de eso pocos platos se pueden vanagloriar. En el mes madrileño de los callos (en www.mesdeloscallos.com un nutrido grupo de restaurantes los incluyen en un menú por 27,50 € hasta el 30 de noviembre), le invitamos a degustarlo por nuestra geografía.

Aunque se desconoce el origen, su historia se vincula a los arrieros y comerciantes que paraban por Madrid allá por el siglo XV, por donde discurrieron las tropas napoleónicas, quienes llevaron la receta hasta la corte parisina, donde causaron verdadero furor. Ya en el año 1599 en el libro Guzmán de Alfarache Mateo Alemán se refería a este plato como «revoltillos hechos de tripas, con algo de los callos del vientre».

Existen verdaderos virtuosos en el arte de convertir este despojo animal en un plato de máximo nivel. Los hay que blanquean las partes del estómago comestibles: panza, redecilla, libro y cuajar; los hay que evitan ese paso y pre-

paran los que se dan a conocer como callos negros o en salazón (como Rodrigo de la Calle, que no incluye en su receta la panza por ser demasiado fibrosa) o Juanjo López Bedmar en **La Tasquita de Enfrente** (míticos, con la receta de su padre, conocidos como callos Gaona). Unos como otros se complementan con la morcilla asturiana (ahumada), el chorizo (también ahumado), un hueso de jamón, pata de ternera (para los no ortodoxos), morros y, metidos en fogones, los ingredientes que estimulan la cocción: cebolla, ajo, laurel, sal, pimentón, el comino en Andalucía, los garbanzos en Galicia, la «picada» (pan frito, piñones y ajo), el «sofregit» o sofrito o la «samfaina» en los catalanes...

Comenzamos nuestro periplo «callero» por Madrid. En **El Pitaco** la peculiaridad es que los elaboran en horno de leña, **Casa Mundi**, el **bar Alonso Samarkanda**, **Manolo 1934**, **Taberna Gaztelupe** (Luis Martín incluye los garbanzos), **Viavélez**, **Hylogui**, **El Landó**, **Los Galayos**, **La Emualda** y **Lhardy**. Muy cerquita, Pepe Rodríguez los borda en **El Bohío** y Julio Reoyo en **El Mesón de Doña Filo**. En Galicia es difícil no encontrar la tapa de callos con garbanzos para abrir el apetito con el primer trago de vino del aperitivo. Y en Barcelona, excelentes los que cocina Montserrat Sabdell en el **bar Brusi** (Calle de Le Libreteria), los del **bar Gelida**, en el **Pinocho** del Mercado de La Boquería o en los veteranos **Cal'Isidre** y **Casa Leopoldo**, **L'Univers** o **La Llave**.

El guiño marino (la lista de creaciones con los callos de bacalao es larga) se lo debemos a Ángel León cuando sorprendió en el menú 2011 de **A Poniente** (El Puerto de Santa María, Cádiz) con los callos de atún. El estómago de ternera es la piel de algún gran túnido; el chorizo de cerdo se sustituye por el marino (creación del 2010 y ese embutido de León hecho con lomos de mújoles); el jamón ibérico, por la mojama, y ¿el aporte gelatinoso? De las pieles de las rayas o las colas del cazón. Eso también es un plato de callos.

La dulce vita

Caníbales de sí mismos



POR FERNANDO R. LAFUENTE

La literatura fantástica, o de terror, no goza de buen cartel en la narrativa española. Excepción hecha de narradores como Perucho o Cunqueiro, y alguno más. Parece cosa de tierras del norte de Europa. Los oscuros pasajes otoñales, los cuentos narrados a la luz de la chimenea, las casas encantadas, los telúricos atardeceres en los que resuenan los ecos de tiempos perdidos. «**Los caníbales**» (1866) del portugués Álvaro do Carvalho (1844-1868) es una obra maestra del género que por primera vez se publica en español.

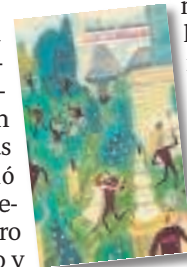
Un hecho más que relevante y que indica el olvido que desde este lado se mantiene hacia la creación literaria lusa. Fernando Iwasaki en un prólogo esclarecedor, señala cómo esta obra «supone la lectura de las "Histoires extraordinaires" (1856) de Edgar Allan Poe, traducidas y prologadas por Baudelaire», que sirvió como referencia para la primera edición española de 1858. Pero lo esencial en este luminoso y espléndido narrador portugués, es que fue él quien «reclamó el magisterio de Poe en la Península Ibérica». Deudor de Hofmann también, Carvalho se adentra en los laberintos de la literatura fantástica con la fascinante creación del vizconde de Aveleda, y le coloca como trasunto del mito de

Don Juan, pero desde una perspectiva en la que lo grotesco, el humor negro y lo macabro crean una atmósfera tan extravagante como sugestiva.

«Un poco de lujo aparente sirve a veces para ocultar la miseria. ¿Le sorprende que haya risas que escondan lágrimas? Pues las hay», le confesará el misterioso vizconde de Aveleda a la bella doña Margarida. El humor oscuro, los lances siniestros, los ambientes enrarecidos, el equívoco y el terror conforman los perfiles de este relato. Una «nouvelle» que recrea el abecedario esencial del género fantástico. Una velada, y una lectura, propias del otoño, en la que las sombras más escalofriantes se dan la mano con el humor más inquietante. Un lujo para el lector y un descubrimiento literario de categoría excepcional.

Caníbales de sí mismos parecen los impactantes retratos fotográficos del inmenso Sebastião Salgado. El director alemán Win Wenders y el hijo del fotógrafo, Juliano Ribeiro Salgado, han rodado un documental inmenso, «**La sal de la tierra**». La evocación de una obra artística y testimonial que ha recorrido los continentes y ha mostrado el horror, la miseria, el desasosiego y la desesperanza. Es una poética de lo oscuro: hambrunas, guerras, genocidios, naturaleza degradada frente a una vibrante llamada a la dignidad, a la toma de conciencia de lo que ocurre ahí afuera. Un documental que retrata el bagaje de más de cuarenta años en medio del ser o no ser.

Cerca de la Filmoteca Española, una copa, y sus tapas, en **O can sentado**, son un alivio. Una parada y un descanso ante el guirigay nacional. El pulpo a la brasa, la ensaladilla especial, los mejillones «o can sentado» y unos vinos de precio moderado permiten soñar con futuros días de sosiego. Los que cada uno desea para ignorar a los caníbales de sí mismos.



«Los caníbales»

► Álvaro do Carvalho. Ed. Ardicia. 89 págs. Traducción de Enrique Moya Carrión. Prólogo de Fernando Iwasaki. 14 €

«La sal de la tierra»

► Dirección. Win Wenders y Juliano Ribeiro Salgado. Francia. 2014

O can sentado

► Torrecilla del Leal, 20. Tel. 665 170 335. Madrid. 15 €



«La sal de la tierra», un documental sobre Sebastião Salgado

ABC

