

**LUIS
CARAN
DELL**

BOCAS

España, país turístico, es un verdadero paraíso en lo referente al marisco. Pocos países pueden, efectivamente, ofrecer una tan rica variedad de lo que internacionalmente se conoce por "frutos de mar". Como todas las cosas buenas que "ni son pecado ni se olvidan", como suele decirse, el marisco alcanza unos precios tan exorbitantes que son contadísimos los españoles que pueden consumirlo. Con nuestra ya proverbial compostura renunciamos de antemano a las langostas, hogavantes, centollos y langostinos que vemos con el raballo del ojo al pasar ante las marisquerías de Madrid, uno de los más irritantes signos exteriores de diferencia social que existen en nuestro país. Nos volvemos entonces al marisco de tipo medio, la gamba, la cigala menor o la necora, que reservamos para el aperitivo del domingo, o bien nos damos a las especies menos lucidas, como pueden ser el cangrejo, la quiaquilla o el bigaro, cuando nuestra situación personal no hace posible el pluriempleo. Entre la ostra y la almeja, la navaja y el berberecho hay la misma distancia que pueda haber, por decirlo de algún modo, entre un discapacitado, un utilitario y una bicicleta.

Pero aparte del marisco de ámbito nacional, que se consume principalmente en las ciudades, existe un marisco menos prestigioso reservado

para el consumo local. En la costa atlántica andaluza he encontrado algunas especialidades de este tipo. La coquina es una concha pequeña, sucedáneo provinciano de la almeja. La boca es una pata huérfana de cangrejo. Y a eso iba.

El aprovechamiento de esta clase de marisco llamada boca se hace mediante un sistema que es en cierto modo equidistante entre la pesca y la ganadería y que tiene un regusto, diría yo, genuinamente ibérico. La boca es, en efecto, una pata solitaria de cangrejo. Las hay grandes, como patas de centollo, que se obtienen de los grandes cangrejos pescados en alta mar, y otras pequeñas que los chavales consiguen en las zonas fangosas de la marisma de un cangrejo llamado barrilete. En ambos casos se trata de una pata monstruosa, es decir, desproporcionada al tamaño del animal. Lo curioso del caso es que cuando se pesca el cangrejo o se coge al barrilete, se les arranca la pata grande y se les devuelven a su medio ambiente, sea el agua o el fango, para que desarrollen la otra pata, que es mínima, casi imperceptible. El animal cumple puntualmente su cometido y al cabo de un tiempo ofrece una nueva boca para deleite de sus consumidores. Con ello, este cangrejo pecuario termina su ciclo.

Cosas del subdesarrollo.



PROFESORES PERIPATÉTICOS Y MINISTRABLES

Dos catedráticos universitarios paseaban juntos, con el fresco de la noche veraniega madrileña, iban andando lentamente, por la calle de Alcalá hacia la Puerta del Sol, deteniéndose de cuando en cuando a puntualizar, con ponderados movimientos de la mano derecha, aspectos oscuros de la conversación. En un cierto momento, uno de ellos preguntó al otro, en tono de confianza: «¿Y si hubiera una revolución y nos hicieran ministros?».

El preguntado se detuvo y dijo sentencioso: «Tendría que ser una revolución muy rara».

DICCIONARIO MADRILEÑO

Si quiere usted decir que a una persona le salen siempre mal las cosas, tiene muy mala suerte y no hace nada a derechas, diga simplemente, ahuecando un poco la voz a la manera de los madrileños:

«Ese es más degraciado que el ángel de la guarda de los Kennedy».

CHUMY CHUMÉZ

YO SOY
TAN DECENTE
COMO
EL QUE
MAS.



CHUMY
CHUMÉZ