De la mar al plato

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization · Designated UNESCO Creative City in 2015 · DÉNIA CITY OF GASTRONOMY

ROSA RIBES

Que la pesca tiene un peso importante en la economía de la comarca es innegable. La situación no está para lanzar las campanas al vuelo porque las circunstancias socioeconómicas no son las que fueron y porque, no nos engañemos, no se pesca lo que se pescaba. Las capturas han bajado y las cofradías de la Marina Alta han visto reducir sus flotas paulatinamente -en el Mediterráneo han menguado un 30% en los últimos años-. Por parte de todas ha habido una apuesta clara por buscar alternativas. Entre ellas, diversificar la oferta y dar salida a especies que no eran apreciadas y que a veces ni siquiera salían a subasta.

"Si es fresco, es saludable"

Ampliar el catálogo de especies salvajes que se consumen no es fácil. Los hábitos alimentarios de la población han cambiado y poco tienen que ver con los de nuestros abuelos. Huyendo de las espinas, especialmente molestas para los niños pero también para los adultos, se consume cada vez menos pescado de proximidad. Se prima la comodidad sobre el sabor y sobre el placer de comer un buen guiso, dejando de lado el apego a una cultura gastronómica ligada a nuestro territorio. Basta con mirar las cartas de los restaurantes o los puestos de venta de pescado para darse cuenta que la variedad de especies que se ponen a nuestro alcance son casi siempre las mismas, aunque hay excepciones.

Otros factores, como el desconocimiento o la ignorancia sobre las muchas posibilidades que ofrecen en la cocina los pescados menos populares, influyen también en esa indiferencia hacia lo más próximo. "Si es fresco", dice un marinero con experiencia, "todo el pescado es saludable". Se refiere, evidentemente, a que no importa la especie de que se trate. Y solo en el puerto de Dénia, entre las capturas anuales de su flota pesquera se han contabilizado cerca de 100 especies diferentes, según datos de la Cofradía de Pescadores.

EDUCAR EL PALADAR

Es sabido que la riqueza del Mediterráneo es grande y su variedad de peces, mariscos y crustáceos, elevada. Darla a conocer es tarea de todos. De los pescadores y de quienes trabajan el producto. Algunos de los más reputados cocineros de nuestra comarca empiezan a hacerlo. Sería deseable que cundiese el ejemplo y que tomar una buena tapa o un plato que tuviese como ingrediente principal alguna de las especies poco consideradas –léase la *tòtena* (volador), la *mussola* (pintarroja), la *corba* (corvallo) o la *llampuga* (lampuga o dorado)- fuese un acto de normalidad. Su precio es más económico y, por mucho que se revalorice, difícil es que alcance el de sus vecinos el calamar, el rape, la lubina o el atún. Eso sí, que no nos den gato por liebre.

El paladar, como todo, se educa. Y la conveniencia de incluir el pescado en una dieta equilibrada desde la infancia es harto conocida. Ahí juegan también un papel destacado los comedores escolares, que deberían primar el uso en sus cocinas del pescado que tienen más a mano.

Con el fin de promover el consumo de especies diferentes, la Oficina de Dénia Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO, el IES Maria Ibars y el Pòsit de Dénia han puesto en marcha el programa Arrels Marineres.

ANIMALES DE TIERRA EN EL AGUA

Para apreciar una cosa, dicen, primero hay que conocerla. Descubrir sus interioridades y pisar el terreno de lo más íntimo sea quizás una buena manera de conseguir que despierte nuestro interés. La pesca encierra un mundo de vocablos, costumbres, frases hechas y modos de hacer, pensar y vivir que durante años han sido determinantes en el carácter de la gente de la mar. Para alguien de tierra adentro no es fácil entender ese mundo, rico en matices y conocimientos que han pasado de generación en generación durante cientos de años.

No obstante, hemos incorporado al habla habitual expresiones tan marineras como *sec com un bacallar*, *contra viento y marea*, *cortar el bacalao*, *echar el anzuelo* o *ir viento en popa*. Hemos hecho también nuestra la sabiduría y el vocabulario del hombre de mar. Por ello solemos pronosticar que hay probabilidad de lluvia cuando miramos al cielo y decimos que *cel a borreguets, aigua a canterets*. Porque quien más y quien menos se ha *embarcado* alguna vez en alguna misión imposible. Que tire la primera piedra quien al sentirse mareado no haya dicho que *iba en barco* o quien nunca haya *perdido el rumbo*. Todas, como vemos, son expresiones *la mar* de comunes.

Huyendo de las espinas cada vez se consume menos pescado de proximidad

Que la relación del ser humano con el mar se remonta a tiempos inmemoriales es otra obviedad. Por ello, sabemos que hay especies que se conocen ya en época grecolatina, como la *llampuga* (lampuga) o la morena. Detenerse a analizar la denominación de cada una de ellas es toda una aventura. Así, encontraremos animales de tierra en el mar, como el *furó* (brótola), la rata, la gallineta, el gallo, la *corba* (corvallo), la araña o la palometa. E incluso algún vegetal, como el dátil o la *bacora* (albacora).

Para difundir la cultura marinera, la iniciativa privada ha puesto en marcha visitas guiadas como las que ofrecen en Dénia la empresa Sercultur y la Cofradía de Pescadores. Las visitas son un atractivo turístico y se ofrecen también a las escuelas, como ocurre también con el programa cuentame un puerto de Calp.

Foto: Lluís Pons

No solo de gamba vive el hombre

R.R.

Llego al muelle con ánimo de hacer buenas fotos. Es una tarde tórrida de julio. Las barcas empiezan a entrar por la bocana del puerto. Observo el ritual que tantas veces he visto realizar desde pequeña; porque en Dénia, a los niños, nos llevan a ver esa ceremonia casi desde que nacemos. Lo hicieron mis mayores conmigo, lo hice yo con mi hijo y confío en que lo haga él con los suyos. Las cajas se amontonan junto a la barca; la materia prima, cubierta de hielo. Entre el ir y venir de los marineros, los primeros turistas sacan los móviles. Hoy hay visita guiada. Descarga una barca, otra, y otra… Atónita, contemplo que no hay gamba roja. ¿Y ahora qué? ¿Qué pasa con mi foto?

Sigo el proceso. El pesaje, el paso de las cajas por la cinta. Me asomo a la subasta y me siento, como una más. La cigala mediana se corta a 12 euros, la *gambeta* a 19,88 €, la *bosseta* a 11 €… Me gusta ese ajetreo, y me trae a la memoria mis primeros años en el oficio de periodista, cuando acudía a la lonja a hacer lo mismo que hago ahora: preguntar y observar. Tuve la suerte de presenciar las subastas a viva voz, como se hacían antes, y viví la época de la modernización que, como la mayoría de los cambios, despertó cierto rechazo. Hoy, ya nadie canta los precios a la baja. El proceso se ha mecanizado. Pero tampoco ya nadie cuestiona su eficacia.

Me intereso por la gamba. ¿Por qué hoy no hay gamba de primera, ni de segunda? Unos lo atribuyen a las altas temperaturas, otros a la mayor presencia de depredadores de este preciado crustáceo tras la veda y el parón de las fiestas. A la mayoría no les sorprende, no es un fenómeno nuevo. Pasaba hace 30 años y

(Pasa a la pág. siguiente)

Furó, moixa, gamba, cangrejo, tòtena, laraña... Hay especies para todos los bolsillos y con posibilidades inmensas en la cocina. Todo es ponerse.