Rojo y de almadraba: el atún 10, el de siempre

El recetario tradicional de Dénia y de la Marina Alta es un ejemplo del uso que se ha hecho desde siempre de la salazón en la cocina. *Bull amb ceba*, paella con bacalao y coliflor, *borreta de melva,* paella *amb bull*, toda una variedad de *mulladors* y de *coques amb salat…* Pepe Romany, en cuyo restaurant siempre encontraremos en la carta algún tipo de pescado en salazón, distingue entre dos tipos de productos: los que derivan de la pesca local y los que provienen del atún rojo. Durante años, en Dénia se pescó y se consumió el atún rojo de almadraba, para este cocinero "el atún 10, el mejor".

Hoy, conseguir atún rojo de almadraba no es fácil. Romany, inquieto por la recuperación de la cocina con raíces y sencilla –la de siempre- y defensor de los productos de proximidad, ha de comprarlo en Barbate (Cádiz). "Por aquí puede que alguien pesque un atún grande y lo aproveche para hacer salazón a nivel particular", explica. En la salazón que se comercializa echa a faltar, entre otras cosas, información sobre el lugar y la fecha de captura. "Eso es importantísimo -dice- porque tanta técnica es la de salar como la de desalar, y para hacerlo bien esa información es necesaria". Él compra el atún en Barbate con la garantía de que proviene de la mejor época del año para pescarlo. Eso ocurre entre los meses de abril y mayo, cuando el atún sube desde el Atlántico hacia el Estrecho y, costeando, emprende camino hacia el golfo de Francia para desovar.

Para obtener una buena salazón las piezas han de tener de 100 o 150 kg. hasta 500 kg. Remarca que, a la hora de servirlo y ponerse a cocinar, se puede sacar buen partido tanto de las partes nobles como de las más humildes. Eso sí, insiste, la salazón del atún rojo de almadraba no tiene nada que ver con la de otras especies, como el atún bluefin. Y el paladar lo distingue.

BULL, BUDELLET I OU DE TONYINA

Dicen que el atún es como el cerdo, que de él todo se aprovecha. En tiempos de austeridad se consumían hasta las espinas (*espinetes*), todavía hoy bastante utilizadas. También es muy apreciada porque da mucho juego la piel (*pelletes*), más melosa. El buche (*bull*) y el intestino (*budellet*), en sal y secos, son más difíciles de conseguir en el mercado. Muy demandados en otra época y con larga tradición en nuestra cocina, es "una odisea" hacerse con ellos. Entre otras cosas, porque en el sur no se consumen y por aquí los atunes escasean.

En el aspecto comercial, las partes nobles y el sangacho (carne más oscura próxima a la espina) son las que tienen más salida. Entre las primeras, la hueva, la mojama (la parte del lomo) y la *tonyina de sorra* (la ijada o parte inferior), esta última quizás la más sabrosa y, a la vez, la más difícil de salar.

El secado con sal, el prensado o la salmuera son las técnicas más utilizadas para sacar provecho al atún. Cada parte requiere de una de ellas, o a lo mejor es posible la combinación de varias. Saber cómo hacerlo, como decimos por aquí, tiene su "*bull, budellet i ou de tonyina*". Una frase sin desperdicio –como el atún- que nos da cuenta de la enjundia del asunto. Si queremos disfrutar de una buena salazón sin complicarnos la vida, mejor acudir a alguien que conozca y domine la técnica del salado, sea cual sea. Saldremos ganando.

La vitro, la mayor enemiga del *capellà*

Manuel Crespo "Meregilda" hizo realidad su ilusión de correr mundo. De abuelo buzo y padre calafate, dejó la Marina Mercante para seguir ligado al mar. Fue pescador durante años y ahora, ya jubilado, sigue vinculado a él. ¿Cómo? A través de la salazón. Seca *capellanets* y *mussola* como complemento a la pensión, "porque de lo contrario no me llegaría". Sus clientes son particulares y restaurantes que aprecian el sabor de siempre y la técnica que utiliza la gente del mar. "Secamos el pescado igual que antes", asegura. Y, aunque la demanda ha ido a menos, eso se aprecia.

El *capellà*, la *mussola*, la caballa, el bonito, la anchoa, el atún o la melva son salazones "de toda la vida". Él trabajó durante mucho tiempo la anchoa que, como la caballa y los pequeños atunes, tienen un proceso de elaboración más costoso. Explica al detalle cómo "las colgaba de sal" en un cubo, donde generaban su propia salmuera y reposaban durante 1 o 2 meses; sin cabeza y sin tripa, las volvía a cubrir de sal en un bote al que añadía un poco de su salmuera; bien tapado, podían aguantar entre tres meses y un año.

Hombre de mar, no se cansa de hablar de su mundo. La caballa, oreada y con sal, "la cuelgas hoy por la mañana y por la noche te las comes a la plancha". Otra posibilidad es cubrirla de sal y taparla durante 6 o 7 días; recomienda regarla con aceite y acompañarla con pan. Su técnica para evitar el gusto amoniacal de la *mussola* es abrirla y limpiarla con agua del mar y un chorro de vinagre. En 4 o 5 horas de secado con la brisa del mar, ya está lista.

Pero "Meregilda" triunfa con el *capellà*. "Es el que más se vende porque es el más barato", dice. Es muy crítico con los precios que se pagan por las salazones y en el caso del *capellà*, lamenta que su precio se multiplique por cinco o per seis en los restaurantes. "Así -dice- acabarán con todo". El *capellà* precisa de una buena llama para asarlo. Y por ello "su gran enemigo es la vitrocerámica", afirma. El secado no tiene más secreto que limpiarlo bien, sin dejar nada de tripa en el interior; ponerlo en agua de mar con un kilo de sal unos 10 minutos, pasarlo por el hilo "y sacarlo a tomar el viento y el sol". "En 24 horas y poco hace la carrera, la más corta: hoy es bacalao y mañana *capellà*", bromea.

Foto: Pepe Montenegro

Salmueras con sentido común

Dicen que el sentido común es el menos común de todos los sentidos. Pero en la cocina, como en todo, se hace necesario. Miquel Ruiz aconseja no olvidarlo y hacer uso de él, también, con la sal. Las cosas se hacían antes muy saladas y envinagradas y ahora los gustos y las necesidades son otros. Él nos invita "a vivir el momento" y recuperar productos como *la samorra* -o *aiguasal,* como él la llama- aprovechando los mecanismos que nos da la tecnología y haciendo uso de lo que ahora sabemos.

Ruiz cree en el potencial de las salmueras. Porque toda la verdura se puede comer en salmuera, asegura, "incluso las raíces y otros productos que están ahora de moda, como la col china". "Podemos tener un arcoíris de colores", añade, "y sacar partido a las verduras de temporada, en todo su esplendor, restando sal y vinagre y con cocciones no tan largas". "Ganaremos en plenitud, sabor y color", precisa.

Que un producto te emocione, te traiga a la memoria recuerdos de la infancia, de la familia o de los amigos es importante. La salmuera puede perfectamente cumplir ese papel en la mesa. Es además un elemento diferenciador de nuestra cocina "al que no se le ha dado el valor que se debiera", opina. A este cocinero afincado en la Marina Alta hace años le evoca sus tardes de cine entre amigos, las pelis de romanos y de vaqueros, "siempre con *els taperots* en las manos". Para él la salmuera es memoria y además "*fa taula*", dice en alusión a su carácter social.

Defensor de una cocina moderna apoyada en lo antiguo, donde el cocinero es un artesano y a la vez un transgresor, propone ir más allá de la tradición y, por ejemplo, no encabezar el menú o acompañar un plato con salmuera sino servirla al final. Es decir, cambiar el formato habitual del menú y dejarla para "el momento sorpresa" acompañada, tal vez, por un buen queso.

Si los recuerdos y la tecnología son importantes, no lo es menos para Miquel Ruiz la estética. ¿Por qué no servir los pimientos verdes en salmuera sobre hojas de limonero (utilizadas habitualmente en su elaboración para evitar que se ablanden)?

Convencido de que hay que actuar en los colegios para que los escolares coman bien y además valoren la memoria de la cocina de proximidad y cómo se hacían las cosas antes, remarca que en el campo de las salmueras se podría hacer lo mismo que siempre "pero mejor". El vinagre se elaboraba con el vino que se ponía malo "y ahora tenemos la suerte de que se cultivan uvas a propósito para hacer vinagre", explica. En cuanto a la sal, para él "la flor de la vida", siempre en contacto con el sol, las hay de cualidades diferentes y es importante saber de dónde proceden, porque cada alimento requiere una sal distinta. Su consejo es que "cuanto más cercana sea a nuestro territorio, mejor".