

Almejas sin problemas

CAIUS APICIUS

No es cuestión de discutir si las ostras o las almejas están más ricas sin cocinar, o sea, vivas, que cocinadas. Pero sí que está claro que su consumo en el primer caso entraña ciertos riesgos de intoxicación que, generalmente, es más molesta que grave, pero que puede llegar a ser muy peligrosa.

Alguien puede decir que las ostras y las almejas se han servido y comido crudas y vivas desde los albores de la Humanidad; y es cierto. Pero no es menos cierto que las aguas marinas no están hoy en el mismo estado que hace unos cuantos siglos... ni siquiera que hace unos cuantos años. El mar está cada vez más sucio, más envenenado, más contaminado. Y estos animalitos tan ricos almacenan cantidad de sustancias que no son nada saludables para el organismo humano... y después pasa lo que pasa.

Los partidarios de las cocciones tan breves aducen que es la única manera de respetar el sabor original de los moluscos. Es posible que tengan razón. Pero olvidan que esas temperaturas son totalmente inocuas para cualquier tipo de germen dañino que puedan contener esos moluscos.

Es curioso. Queremos comer cada vez más sano, y cada vez nos la jugamos más en nombre de la vanguardia, de la modernidad, de la 'creación'. Uno, que últimamente



lo ha pasado pero que muy mal con alguno de estos platos 'innovadores', se atreve a reivindicar la cocina en serio para, por ejemplo, las almejas, un molusco que se presta a preparaciones excelentes... sin el menor riesgo para quien las disfruta. Que disfrutar un plato no es sólo cuestión de unos minutos, sino de todo el tiempo que ocupe su digestión.

Disfrutar un plato no es sólo cuestión de unos minutos, sino de todo el tiempo que ocupe su digestión

Una versión "a la marinera"

Tal vez la receta más clásica de las almejas sea la llamada 'a la marinera'. Hay, claro, muchas versiones. La que sigue es un recuerdo de la niñez. Doña Emilia Pardo Bazán la llamó 'almejas lame-lame' porque -decía- "se comen perrunamente, con la lengua y, además, chupándose los dedos".

Lo primero es eliminar la tierra que puedan contener las almejas. Un buen sistema, después de pasarlas por agua unas cuantas veces, es ponerlas en una bandeja amplia, taparlas con un paño de cocina mojado con agua salada y dejarlas así toda la noche.

Pongan las almejas en una olla y arrímenlas al fuego para que se abran. Logrado esto, retírenlas -

echen al cubo de la basura las que no se hayan abierto- y cuelen, por colador de tela, el agua que hayan soltado. En una sartén con aceite sofrían cebolla finísimamente picada, casi en ralladuras. Cuando pierda su orgullo y se ablande, dejen entibiar el aceite y añadan una cucharadita de pimentón dulce y el agua de las almejas.

Pongan las almejas en una cazuela, echen sobre ellas el contenido de la sartén, perejil muy picado y una cucharada de pan rallado y dejen cocer tres o cuatro minutos, moviendo la cazuela para que ligue bien la salsa. Sírvanlas calentitas... y mojen pan en la salsa. Para beber, un no menos clásico blanco gallego.