

Atún rojo, no sólo para japoneses

CAIUS APICIUS

No deja de ser curioso que hayan sido los japoneses quienes, de alguna manera, han resucitado el aprecio de los consumidores españoles y, al mismo tiempo, hagan casi imposible que esos consumidores puedan acceder al mejor de todos los atunes: el de las almadrabas del Estrecho.

El gran atún rojo (*Thunnus thynnus*), al que ya Estrabón llamó 'cerdo del mar', porque, como el terrestre, apenas tiene desperdicio, y que en la Edad Media fue conocido como 'el buey de los cartujos', fue uno de los pescados más apreciados a lo largo de la historia. Es uno de los más viejos símbolos de la fauna marina del Mediterráneo.

Sin embargo, llevaba años postergado por su pariente de menor tamaño y carnes blancas, el atún blanco o bonito del Norte, también llamado albacora (Germo alalunga); probablemente, por la gran influencia en todo el país de los modos culinarios de los vascos, grandes pescadores y consumidores de este tipo de atún.

El atún rojo, la verdad, se veía poco en los mercados. Hoy se pesca, sobre todo, en el Atlántico; pero el tipo de pesca más que milenario, y que se sigue practicando

en el Estrecho, en Conil, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa, es la almadraba, según parece introducida ya por los fenicios, aunque su nombre actual sea de raíz árabe.

La almadraba es, en síntesis, un conjunto de redes que van de la superficie al fondo y que obligan a los atunes que se dirigen al Estrecho para pasar al Mediterráneo a reproducirse -atunes 'de derecho'- a dirigirse a una serie de cámaras de las que no pueden salir, y en la última de las cuales se procede a la 'levantá', que consiste en sacar los atunes del agua con ayuda de unos ganchos.

Y han sido los japoneses quienes han redescubierto al español alejado de la costa del Estrecho -por cierto, ¡qué maravilla de pescados salen de aquellas aguas!- el gran atún rojo, fundamentalmente preparado 'al natural', o sea, en crudo.

El atún es, probablemente, el pescado más agradable de comer en esas condiciones. Su carne es roja, infiltrada de grasa -muy saludable, además- y muy sabrosa. Sin más ayuda que un poco de salsa de soja en la que se mezcla algo de 'wasabi' -una pasta verde de rábano picante con la que conviene ser cautelosos- y unas láminas de jengibre, se convierte en un bocado delicioso.

Un buen 'tartar' casero

A mí me gusta, desde hace tiempo, el atún crudo. O casi. Tengo alguna receta casera; un magnífico 'tartar' de atún por ejemplo. Anímense: está riquísimo. Partan de un trozo como de 400 gramos de lomo de atún rojo; el morrillo va mejor a la plancha, y la ventresca admite preparaciones exquisitas. Lomos, entonces. Sin estorbos, o sea, sin espinas ni piel.

Píqueno como para una hamburguesa, pero a cuchillo, nunca a máquina: la textura es muy diferente. Pongan ese picadillo en un cuenco de cristal y salpiméntenlo. Añadan el zumo de dos limones -si tienen limas, mejor-, mezclen bien y guarden el cuenco en la nevera.

Piquen en dados minúsculos un par de pepinillos en vinagre, otras tantas cebolletas y dos cucharadas de alcachofas pequeñas, y mezclen todo ello con el atún. Emulsionen una cucharadita de salsa Worcestershire -ya saben, la 'Lea & Perrins'- en medio vaso de aceite virgen, batiendo bien, y mezclen el resultado a conciencia con el contenido del cuenco.

Distribuyan el 'tartar' -es mezcla de eso y de cebiche, como ven- en moldes cilíndricos y sirvan un cilindro por plato, sobre unas hojas de lechuga fresca que hasta pueden comerse, si quieren. Yo les recomendaría, con este plato, un buen blanco; me iría a un Chardonnay navarro o del Penedés fermentado en barrica, fresquito.



La Tribuna