

El Atún Rojo de Barbate -de la Mar a la Cocina- María Oliva Domínguez Mateo

*Profesora Técnica de Formación Profesional
de Cocina y Pastelería*

Resumen: El presente trabajo surge un poco por amor propio. Porque cuando en los programas oficiales de los Módulos de *Cocina y Gastronomía*, (en los que imparto clase) se habla del pescado, sus características, Preelaboraciones gastronómicas.... se pasa totalmente el tema del *Atún Rojo*, que para mí merece un tema aparte y único, y no lo digo por haber nacido en Barbate, sino por las repercusiones sociales que el atún tiene en la sociedad, por la importancia tan grande que se le da en países tan lejanos como Japón, por la preocupación de los cocineros españoles de todas las comunidades de conocer sus elaboraciones, por el esfuerzo empresarial por hacer cosas nuevas con al Atún... por mil razones. Me quejo por el olvido de ese Atún, por algo muy atlántico-mediterráneo y muy nuestro, por algo a lo que no le damos la importancia que se merece, y veo con sana envidia la importancia, que la tiene, de los asados castellanos, los cocidos montañés y madrileño, la fabada asturiana, las paellas, al marmitako, y un largo etc. Por lo tanto espero que este pequeño trabajo sirva para dar a conocer un poco nuestro atún, y me daré por muy satisfecha si las personas que lean este artículo comienzan a degustar y apreciar el Atún Rojo, por lo que he incluido una serie de recetas, casi todas ellas muy antiguas y de muy fácil elaboración. Y si no es posible siempre nos quedará Barbate para allí degustar ese sabroso manjar.

Palabras clave: Atún, Almadraba, Arte Culinario, Elaboración, Historia.

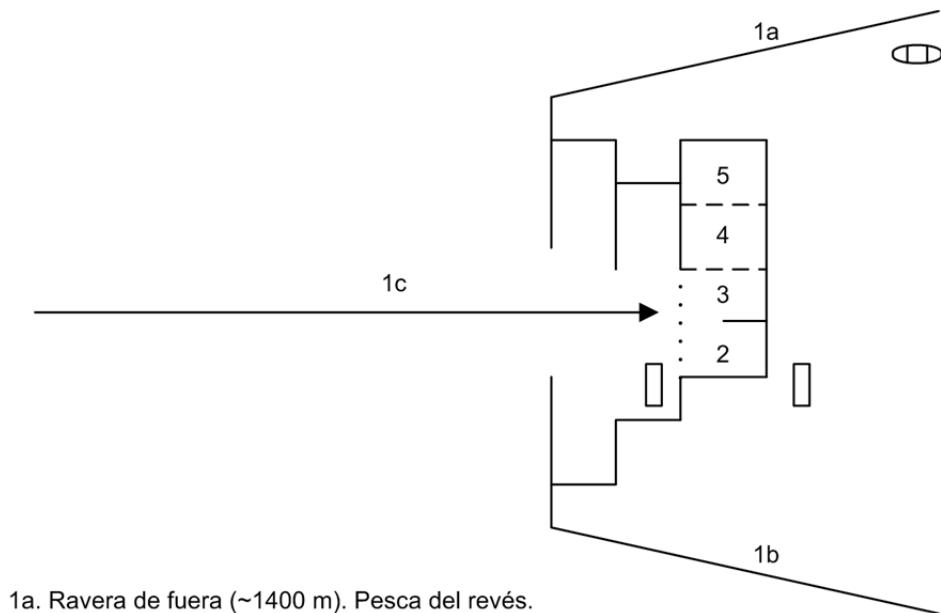
1. La Almadraba

Entendemos por almadraba como el “arte de pesca” cuya misión es la captura del atún. En realidad se trata de una serie de redes verticales ancladas al fondo y sostenidas por grandes boyas, que no hace muchos años eran enormes bloques de corcho. Estas redes verticales conducen a los atunes por unos laberintos, cámara,

buche, bordonal hasta llegar al COPO, y cuando hay atunes suficientes una red horizontal que está en el fondo se encarga de subirlos a superficie, como si de un ascensor se tratara, quedando los atunes con dos metros de agua, rodeados de barcos que sostienen las redes, sin posibilidad de escape. Entonces son izados a los barcos de almadraba por los COPEJEADORES y grúas. A este espectáculo en el que el atún da enormes coletazos, en una mar embravecida por sus furiosos movimientos se conoce con el nombre de “levantá”.

Todas las primaveras se repiten este ritual, es un espectáculo que te impresiona y que nos muestra la lucha por la vida de estos hermosos animales, siendo digno de contemplar, cómo luchan por cumplir con su llamada genética, como lo hacen los salmones las anguilas etc., y muchas veces no lo pueden realizar porque unas alambradas de redes colocadas al efecto rompen ese ciclo. Pero algún día las autoridades pesqueras deberán poner los puntos sobre las íes con períodos de veda para que la especie se recupere y vuelva a ser una realidad.

La almadraba como he dicho es un conjunto de redes que presenta una forma parecida a la del cuadro siguiente:



- 1a. Ravera de fuera (~1400 m). Pesca del revés.
- 1b. Ravera de fuera (~1400 m). Pesca de derecho.
- 1c. Ravera de tierra (~2900 m).
- 2. Camara.
- 3. Buche.
- 4. Bordonal.
- 5. Copo.

- · · · · Boca.
- - - Redes de fondo.
- Embarcación colador.
- ⊖ Falucho vigía.

Ilustración 1. Partes de una almadraba

El rectángulo (*cuadro*) formado por (2, 3, 4 y 5) componen la parte principal de la almadraba y en él quedan aprisionados los atunes. Tiene una longitud total de

352 metros y una anchura entre 52 y 54 metros según la parte a la que corresponda. Está compuesto a su vez por la cámara, el *buche*, el *bordonal* y el *copo*.

Entre la Cámara y el buche se encuentra la boca, por la que penetran los atunes y quedan retenidos. El Bordonal es el compartimiento que sigue al buche, entre ellos existe una red caída al fondo que al ser izada aísla uno de otro (puerta del bordonal), al igual que ocurre entre el bordonal y el copo (puerta del copo). Ambas puertas se sujetan mediante unos cables de acero flotantes que reciben el nombre de *mojarcios*.

Para conseguir que los atunes pasen de la cámara al buche, del buche al bordonal y finalmente al copo se disponen dos embarcaciones, cada una de ellas en el extremo del cuadro. Estas embarcaciones echan una red, denominada colador, que es arrastrada a lo largo del cuadro obligándolos a pasar de unos compartimientos a otros hasta hacerlos llegar al copo, que es la única parte que posee red en el fondo (véase figura).

Una vez que los atunes están ya en el copo se realiza la "LEVANTA". Para ello se coloca una embarcación junto al Mojarcio del Copo llamada Sacada, en la que se halla el capitán de la almadraba; desde ésta los almadrabereros van jalando la red situada en el fondo hasta dejar a los atunes sin apenas agua, para ser capturados fácilmente por los barcos copejeadores situados alrededor del copo.

Las almadrabas casi siempre fueron concesiones del poder establecido a personas particulares por favores diversos. Los Duques de Medina Sidonia fueron durante muchos años dueños absolutos de las almadrabas del sur de la península,

En el siglo pasado concretamente en Marzo de 1928 y durante la dictadura de Primo de Rivera se crea el Consorcio Nacional Almadrabetario como forma de poner orden en las explotaciones y hacer que sean rentables, pero en consejo de ministros del 1972 se disuelve el Consorcio por sus muchas deudas y el descenso en el número de capturas.

Actualmente el estado de las almadrabas no goza de muy buena salud, pues las capturas son cada vez menores. A lo largo del mediterráneo han ido desapareciendo de forma decreciente, primero en la isla de Sicilia y luego poco a poco en la mayor parte del mediterráneo, quedando como almadrabas aún rentables aquellas que se encuentran en la embocadura del estrecho, entre dos mares, y que en la costa española se corresponde con el litoral gaditano: Conil de la Frontera, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa. Este año no se han calado las dos almadrabas del litoral portugués y que son las primeras en capturar atunes.

En una almadraba se capturan también otras variedades de pescado, que en muchos casos acompaña al atún en sus migraciones o se une a ellas en los últimos momentos, como la Melva, cuya conserva es una delicia, La Sarda, que previamente salada y luego conservada en aceite es un bocado exquisito, el bonito o alistado, que se abre como un libro y se deja secar con las brisas marinas del levante, las caballas, etc. Hay que añadir que todos los pescados que se capturen y no estén contemplados en el plus de capturas, se repartirán entre los trabajadores,

como el pez limón, pez espada, y otros que por azar se introduzcan en la almadraba. En el argot mariner a estas formas de conseguir pescado o dinero extra se llama *jarampa*.

Todas las almadrabas capturan los atunes cuando éstos van a desovar, se dice que es una *almadraba de derecho*, (los atunes están gordos, con mucha grasa) pero si capturan a los que vuelven una vez puestas las huevas, sería una *almadraba de revés* (los atunes han perdido peso y están más secos) Para esta operación sólo se precisa hacer un cambio en lo que es la entrada (*ravera*), orientándola en sentido contrario. Esta modalidad se hace en algunas almadrabas entre ellas la de Barbate.

La parte humana de una almadraba es bastante peculiar. En Barbate, al igual que en otras almadrabas trabajan un número parecido de personas, (alrededor de 60) que desempeñan los distintos trabajos que se detallan:

- *Capitán primero*: Tiene a su cargo la dirección técnica, y operaciones. Recibe las órdenes de la dirección de Empresa.
- *Capitán segundo*: Colabora a las órdenes del capitán primero.
- *Capitán tercero*: Colabora con los capitanes primero y segundo.
- *Administrador de mar*: lleva el control de la pesca capturada.
- *Patrón de almadraba*: es el encargado de las faenas con el arte de almadraba.
- *Proel*: Ayuda al patrón en sus funciones a bordo de las embarcaciones.
- *Copejeador*: Se encarga de subir los atunes a la embarcación.
- *Marineros*: Son las personas dedicadas a las faenas de la pesca.
- *Patrón de falucho*: Tiene a su cargo un falucho con motor, llevan barcas auxiliares con la misión de calar y levar anclas, traer el pescado a la costa etc.
- *Motorista*: Es el mecánico encargado del motor del falucho.
- *Marinero de falucho*: Transbordan la pesca de los barcos de almadraba al falucho.
- *Conductores*: Son los que transportan materiales con vehículos a motor.
- *Velamen*: especialistas en la confección de costuras en los cables.
- *Buceadores*: inspeccionan las capturas y el estado de las redes.
- *Gruista*: es el encargado de izar a los barcos de almadraba los atunes.
- *Pañolero*: trabajador de tierra que suministra los “avíos” de los barcos.
- *Patrón de sacada*: Vigila en la mar día y noche. A bordo de un falucho.
- *Guarda del real*: Encargado de la vigilancia en tierra de los materiales y enseres.

Nota: No hace muchos años el copejeador cogía a los atunes con un “bichero” y con la ayuda de dos o tres marineros lo izaban a bordo de los barcos de almadraba, con ayuda de poleas o polipastos. En esta operación el atún podía sufrir heridas y desgarros. Hoy, para evitarlos, se amarran por la cola con una resistente soga y con una grúa son izados a los barcos y un marinero experimentado mete la mano por las agallas y el atún es desangrado en unos momentos.

En este año se van a cumplirán 400 años de la publicación de *La Ilustre Fregona* y poco se sabe de las almadrabas de esa época, pero tenían su importancia porque Cervantes se refiere a la almadraba de Zahara. En esta novela nos cuenta las hazañas del noble Carriazo y dice así:

“Pasó por todos los grados de pícaro, hasta que se graduó de maestro en las almadrabas de Zahara, donde es finibusterrae de la picaresca.”

Por cierto las almadrabas de Barbate y Zahara de los Atunes son las que entre ellas presentan menor distancia no llegando a las tres millas marinas y son por lo general las que hacen mayor número de capturas. Las capturas de Zahara de los Atunes se traen a Barbate al no contar la primera con puerto pesquero.

Pero las almadrabas como hoy las conocemos son ingenios que han ido perfeccionándose poco a poco. Muy lejos quedan las artes que en las costas de Cádiz calaban los fenicios, más tarde los romanos, y posteriormente los árabes, o las que se calaban en tiempos cervantinos, que atraían a un número no menor de 2000 personas por almadraba.

Lo normal era que se avistasen los atunes desde las torres vigías u otros lugares elevados, entonces salían varias embarcaciones a su encuentro y con sus redes envolvían al grupo de atunes (*cerco*) que eran sacados a zonas de playa, donde con la fuerza de muchos hombres, y animales acercaban los atunes hasta la misma orilla (*tiro*). Esa forma de pesca es ligeramente similar a la que han practicado muchos pueblos pesqueros y siempre en las playas y que se llama *jábega* (hoy está prohibida en Andalucía aunque aún se practica en Portugal).

En épocas en la que los árabes dominaron la península, también se dedicaron a la pesca del atún y prueba de ello son la mayoría de los términos lingüísticos empleados, es decir el argot marinero que en su mayoría se compone de palabras árabes comenzando con la principal: Almadraba, (al-madraba= el golpeadero) y es normal ya que su presencia en las costas andaluzas y mediterráneas fue muy superior a la fenicios, cartagineses o romanos.

Los atunes en estas épocas eran de imposible comercialización en fresco, por lo que en los pueblos costeros hicieron enormes depósitos o pilas en los que se conservaban en sal, hoy podemos ver en Bolonia, Tarifa (la *Baelo Claudia* de los romanos), esos enormes depósitos que nos dan idea de la cantidad de Atunes que se capturaban, y así a lo largo del mediterráneo, Málaga, Almuñécar, Adra, etc.

2. El Atún

Pez teleósteo comestible de gran tamaño, cuerpo fusiforme y cabeza cónica (especie *Thunnus thynnus*, familia. de los escómbridos. Es un pez que puede alcanzar los cinco metros de longitud y llegar a pesar 700 Kg. Tiene dos aletas dorsales casi contiguas y la segunda seguida de ocho pinnulas amarillas y una coraza torácica formada por grandes escamas. Presenta el lomo de un color azul

acerado, que va pasando a tonos grisáceos y llegando a color plateado en el vientre.

Los atunes son peces migratorios que pasan el invierno en aguas frías del norte de Europa, a grandes profundidades, alimentándose principalmente de cangrejos y en primavera acuden al mediterráneo a depositar sus huevas en aguas templadas de alrededor de 24,5º y cerca de las costas sicilianas, tunecinas y argelinas.

Las migraciones son parecidas a las que realizan sobre la tierra los mamíferos. Se forman numerosos grupos que salen de forma escalonada en la primavera. Al mando de cada grupo figuran los atunes de mayor tamaño, y durante la travesía se alimentan sobre todo de los bancos de caballas y sardinas, llegando a las costas españolas: Conil, Barbate, Zahara de los Atunes, Tarifa, hasta pasar el estrecho de Gibraltar y así recorrer el mediterráneo cabeando (de cabo a cabo y muy cerca de la costa) Otros grupos entrarán por la costa marroquí hasta llegar al centro del mediterráneo, donde confluyen en las mismas aguas con el mismo objetivo. En estas migraciones los atunes pueden alcanzar velocidades de hasta 80 Km/hora. En este camino hacia la aventura del desove los atunes se encuentran gordos, con bastante grasa en su cuerpo, pero sus vidas corren un gran peligro ya que son muchas las almadrabas que los esperan pacientemente y lo peor de todo es que también se encontrarán con grandes redes que barcos atuneros calan en el mediterráneo y que les impiden cumplir con su destino. Los atunes una vez depositados y fecundados sus huevas regresan por donde han venido habiendo perdido parte de su grasa (20%) Sólo la Almadraba de Barbate está diseñada para capturar estos atunes comúnmente llamados del revés.

Una vez capturados los atunes se ponen en marcha al menos tres procesos:

- a) Dejar libres a los atunes con peso inferior a 60 Kg o bien llevarlos a granjas marinas para su engorde con su alimento preferido, sardinas y caballas, hasta que alcanzan el peso idóneo, y ponerlos en el mercado en el momento en que escaseen. Hoy una empresa Española de Cartagena (Murcia) cuenta con granjas en España, Croacia, Italia, Túnez, Marruecos, Malta y Chipre. Y se tiene por seguro que la primera granja marina dedicada al engorde de túnidos se instaló en aguas Australianas, con personal de la antigua Yugoslavia, aunque los romanos ya iniciaron la cría en cautividad de esta y otras especies.
- b) Se venden al mercado (venta en fresco y al público) o a empresas que lo comercializan una vez realizadas las labores conserveras correspondientes (este sector está hoy en día en auge ya que son muchas y muy variadas las preparaciones culinarias que son verdaderas *delicatesen*. Aportando un valor añadido considerable y muchos puestos de trabajo, siendo estas preparaciones muy apreciadas en amplios sectores de la sociedad.
- c) Se venden al mercado japonés, cuyos barcos factoría están anclados en puerto desde que se *cala* la almadraba. En Japón hay un culto al atún rojo, y es uno de los manjares de la dieta nipona, ya que es su pescado favorito para comerlo al estilo *Sashimi* (crudo). El túnido forma parte de la cesta de

la compra, ocupando un lugar de preferencia además de un alto coste, que puede rondar los 120-140 Euros Kg.

A finales del siglo III y comienzos del IV los fenicios posiblemente bajo la protección del dios Melqart y sus templos, impulsan el desarrollo comercial de la pesca y salazones del atún y se acuñan monedas de cobre en las que los atunes tienen el protagonismo al figurar junto al dios Melqart. Más tarde los romanos continuarán con el comercio del atún bajo la forma de conserva en salazón, y se transportaban hasta los confines del imperio para su consumo y tenía entonces justa fama como hoy lo tiene en el mercado Nipón.

También en esa época eran muy famosas ciertas salsas preparadas a base de atún (*garum*, *oxigarum*, *muria* y *liquamen*). El *garum* era el comodín de las salsas que los romanos acaudalados añadían a sus platos de carne, pescado, verdura e incluso al vino. Aunque fueron los griegos los primeros que comercializaron una salsa llamada *garo*, que es el nombre que en esa lengua se daba a la caballa. Los cartagineses también lo comercializaban a sus colonias y lo llamaban Gara y se elaboraba desde las costas de Cartagena a las de Cádiz

Se hacía a base de cabezas y todas las partes internas de atunes, boquerones caballas y esturiones que eran muy abundantes sobre todo en el Guadalquivir, que previamente eran machacados y metidos en salmuera para que posteriormente madurasen al sol. Luego se prensaba la pasta y la parte líquida una vez bien filtrada era el *garum*. El resto es decir la mezcla resultante era una especie de pasta de anchoas llamada *allec*. Este subproducto era bastante barato.

Había muchas calidades de *garum*, y según Plinio el mejor era el *sociorum*, esta salsa llegó a costar, en la época de los Césares 180 piezas de plata, el volumen equivalente a un litro aproximadamente, y a excepción de los perfumes, no existe un licor que se pague tan caro.

El *garum* sobrevivió a la caída del imperio Romano, pero no a la invasión islámica de occidente (fue sustituido por la pimienta y otras especias). Sabemos que en otras culturas por ejemplo en Turquía y hasta el siglo pasado se hacía el llamado *rajihé* y en Filipinas, Tailandia y Vietnam usan un concentrado de pescado *nouc-mam* que parece un reflejo del legendario *garum*.

Hoy aquella salsa resultaría un poco nauseabunda y como Marcial escribe:

Si recibes una tufarada de su aliento pestilente "ecce garum est"

Pero volviendo al atún hay que decir que es un pescado al que se compara con el cerdo y con mucha razón, ya que todo en él es aprovechable.

Hasta los años 70 todo el atún se comercializaba en factorías enormes que existían en los pueblos almadraberos. Era la época en el que el *Consortio Nacional Almadrabero* tenía la exclusiva sobre la pesca, todas las conservas se enlataban para el mercado nacional y exterior (la *chanca* era el nombre dado al lugar donde se manipulaban los atunes y se preparaban para la industria conservera). Hoy las almadrabas salen a concurso público por lo que pueden

cambiar cada cierto tiempo de dueño, quedándose con su explotación durante un número determinado de años.

Cuando se procede al despiece del atún para separar sus partes, y una vez bien pertrechados con herramientas especiales, oiremos un ruido que hace el cuchillo al tropezar con sus vértebras. A ese ruido y a esa operación se le llama *ronqueo*. Este trabajo especializado puede ser observado por el público en general en las empresas conserveras, como una forma de dar también publicidad a sus productos. En Barbate lo hace la empresa HERPAC, en su factoría del polígono barbateño del Olivar. El operario comienza el Ronqueo separando cuidadosamente cada pieza, dando origen a las partes que se muestran en la ilustración 2.

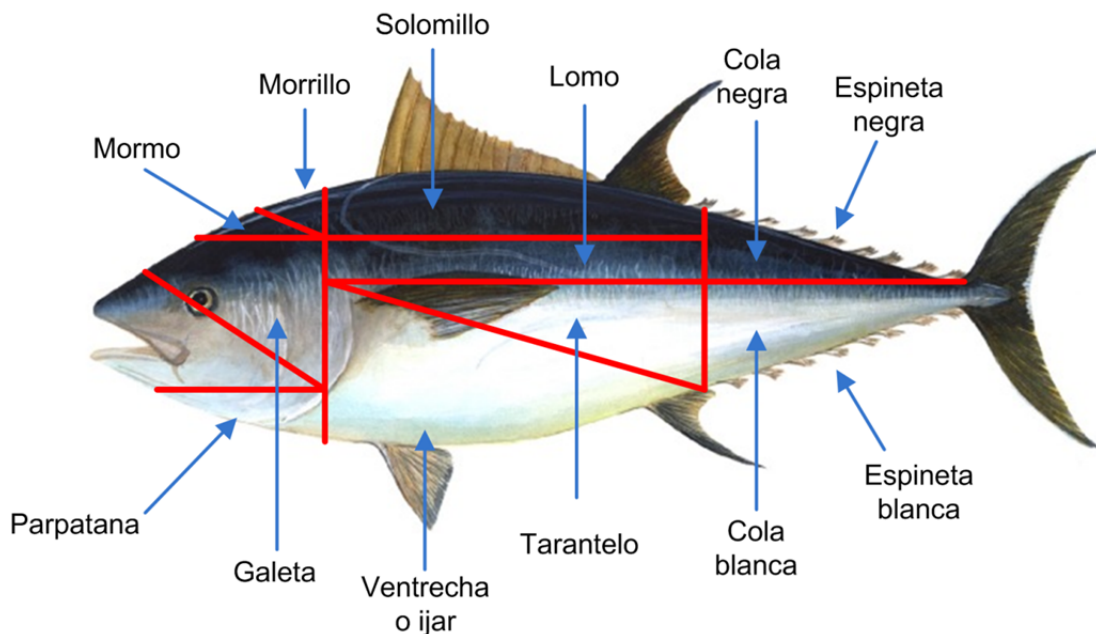


Ilustración 2. Partes del atún

Atendiendo a la figura 2, el *ronqueado* (o despiece) del atún es el siguiente:

- *MORRILLO Y MORMO Y CONTRAMORMO*: Trozos que se encuentran en la parte superior de la cabeza.
- *TARANTELO*: Pieza triangular con vértice en la Solomillo.
- *LOMO*: Anchos trozos entre Tarantelo y solomillo.
- *VENTRECHA*: También llamada *ijar* o *ijada*, está en la barriga o vientre del Atún y es la parte más grasienta.
- *DESCARGAMENTO Y DESCARGADO*: Son dos partes bajo los lomos y pegados a la espina central. El primero está pegado al LOMO y el segundo a la VENTRECHA Y TARANTELO. De estos se saca la *MOJAMA*.
- *COLA NEGRA*: Parte superior y final cercana a la aleta caudal.
- *COLA BLANCA*: Parte baja del final del atún y cercana a la aleta caudal.
- *ESPINETA NEGRA*: Trozo que va desde la cabeza hasta la aleta dorsal.

- *ESPINETA BLANCA: Trozo que va desde el ombligo hasta la cola.*

No obstante, es necesario resaltar también las siguientes partes:

- *PARPANATA: Pieza que rodea la boca por debajo.*
- *GALETA: Carne alrededor de la zona auditiva.*
- *FACERA: Membrana gelatinosa que está debajo los ojos.*
- *HUEVAS EN GRANO: solo las hembras.*
- *HUEVAS DE LECHE: sólo los machos*
- *CORAZON: detrás de la cabeza.*
- *HIGADO: Zona central interior.*
- *TRIPAS Y BUCHE: interior del abdomen.*

3. Arte Culinario

No pretendemos con estas páginas dar una serie de recetas que se puedan encontrar en cualquier tratado de cocina, sino que iremos desmenuzando cada parte del atún, del ronqueo que acabamos de hacer y contar qué tipo de aplicaciones tienen en la cocina y tratando siempre de ajustarnos a las recetas que nos han legado nuestros mayores y que son un patrimonio del pueblo de Barbate. Por lo tanto las recetas serán aquellas que se han venido elaborando desde tiempos inmemoriales en un pueblo que ha vivido desde hace varios siglos del atún.

MORRILLO, MORMO Y CONTRAMORMO:

Figuran como las partes más apreciadas y sabrosas. Por supuesto estas partes alcanzan el precio más alto. Son piezas muy grasientas ideales para elaboraciones de plancha y horno.

PLANCHA: Muy caliente con aceite de oliva y sal, vuelta y vuelta. (Filetes de un cm aproximadamente.

HORNO: Poner la pieza entera sin cortar. Rociar con aceite y salar. Si la pieza es grande hornear de 180° a 200°. Acompañar de patatas, verduras etc. (véase Anexo I).

TARANTELO:

Se considera también una pieza muy apreciada con menos grasa que los anteriores. Es ideal para elaboraciones de de horno y plancha

PLANCHA: Muy caliente con aceite y sal. (Filetes de un cm.)

HORNO: En horno muy caliente con sal y aceite, y siempre la pieza entera

En ambos casos se puede acompañar de verduras.

LOMO:

Es una parte más seca que las anteriores de la que se derivan múltiples elaboraciones como, por ejemplo, en salsa, encebollado, con tomate, con patatas en amarillo, en manteca de cerdo, al comino... Una recopilación de recetas, entre

las que se encuentran las enumeradas, puede encontrarse en el Anexo I del presente documento. Es necesario, además, hacer notar que aunque en la elaboración de estas recetas se usa principalmente el lomo del atún, éstas no son excluyentes y pueden aplicarse a otras partes del atún.

VENTRESCA (IJAR):

Es la parte más grasienta del atún y se puede elaborar a la plancha. Tiene un sabor agradable y necesita muy poco aceite. Para muchas personas es la parte más sabrosa del atún.

Pero la elaboración más importante es la SALAZON, en la cual se salan las piezas más o menos grandes y se cubren bien con sal gruesa por un espacio de al menos dos meses. Cuando sacamos una pieza, quitaremos bien toda la sal y para desalarla definitivamente se pone en agua durante unas horas (de 5 a 8 horas). Luego cortamos en filetes muy finos y se secan con papel absorbente. Una vez secos se ponen en una fuente y echamos por encima aceite de oliva hasta cubrir y ya está lista para su uso.

Esta preparación ha sido en Barbate muy utilizada, y también con otras partes del atún, entre otras cosas por no haber una forma mejor de conservar los alimentos durante todo el invierno. Esta preparación se hacía también con la Sarda y generalmente se comía en bocadillos o montaditos.

DESCARGAMENTO Y DESCARGADO:

Son las piezas que se utilizan para hacer la mojama (en árabe, *hecha de cera*). En esta arte culinaria se cortan las piezas de forma regular con un grosor de 3 a 4 centímetros y se salan con sal gorda. Después de unos días se limpian y se reservan en lugar fresco, para luego colgarlas de perchas especiales y que los aires marinos de levante vayan secando y curando la carne. Si es de atún de derecho será más grasiento, si es de atún del revés estará más seco (por eso el dicho popular "estoy más seco que una mojama") se pueden comer como si de jamón se tratara y hay quien lo unta con aceite. (La mojama es al atún como el jamón es al cerdo) Y los precios que alcanza la mojama son tan altos que hacen que este manjar sea un poco prohibitivo. Antes de la puesta a la venta se limpia bien toda la pieza para que quede bien presentada. Los recortes procedentes de esta limpieza se vendían y aún se venden a un precio bastante bajo y se consumían generalmente, después de desalarlos muy bien, con tomate.

COLA NEGRA Y COLA BLANCA:

La cola blanca es más grasienta que la negra. Son propias para diferentes guisados como en salsa, encebollado, con tomate, cocido etc. (Ver recetas)

PARPANATA, GALETA, FACERA:

Son piezas muy pequeñas, todas ellas en la cabeza. La parpanata es una carne muy rica, se utiliza cocida, frita, etc. La galleta se ha comido mucho en Barbate y generalmente se hacía frita o asada.

HUEVAS EN GRANO:

Son las partes más apreciadas y más valiosas del atún hembra. Se pueden consumir previamente cocidas con cuidado no se rompan.

Pero el proceso de SALADO es el más importante y el que ha dado justa fama a esta parte del atún. Se procede así: Se salan bien las huevas y se colocan en la prensa, a la que día a día daremos un cuarto de vuelta o media vuelta, este proceso de prensa se repetirá por varios días, cuidando no romper la hueva, que cada vez está más plana hasta alcanzar una anchura de unos dos centímetros. Luego se lavan bien y se procede a su secado como el de la mojama.

HUEVAS DE LECHE:

Son las huevas de los machos (huevas blancas) que se cuecen para hacer aliños diferentes.

CORAZON:

Siempre ha sido un plato muy apreciado por las gentes de Barbate. Hay que procurar lavar muy bien para eliminar restos de sangre. Las elaboraciones más usuales son:

ASADO: para ensaladas, picadillos etc. (hace años era asado al carbón)

PLANCHA: Es el más usual (aceite y bastante sal)

HIGADO:

Se utiliza para una vez cocido hacer aliños, también se puede hacer paté, y se puede también usar para plancha.

TRIPAS Y BUCHE (CALLOS):

Una vez bien lavados se procede igual que con los callos de ternera. En Barbate se comen en cocido con garbanzos. En ciertos restaurantes es un plato que tiene mucha aceptación.

4. Conclusiones

El *Centro de Interpretación del Atún*, sito en el puerto de Barbate me sirvió como guía y aliciente para escribir este pequeño trabajo sobre el atún. Su pesca tradicional, su comercio, sus partes para diferentes usos y su aplicación en la cocina de siempre. Mucho de lo que he contado ha sido por voz de las personas que trabajan en Almadraba (*almadraberos*), puestos de venta en la plaza, empresas conserveras y las vivencias de mi familia y de mi madre en particular que trabajó en la chanca durante más de 30 años. Desde hace varios años se celebran jornadas gastronómicas en torno al Atún en la localidad de Barbate, y el

año pasado visitaron la localidad los cocineros más afamados de España para ver *in situ* la almadraba (la *levantá*) y degustar el atún recién capturado. Aquí radica la importancia que han tenido esas jornadas gastronómicas que por cierto se llevaron a cabo en el restaurante *El Campero* de Barbate y su difusión por los medios de comunicación hicieron justicia tanto al valor comercial y gastronómico como al reconocimiento de un pueblo que ha vivido por y para el atún. Hoy en muchas pescaderías españolas y en el mercado central de Tokio hay carteles que dicen así *Atún de Barbate*.

Barbate, verano del 2011

Anexo I. Recetas del Atún Rojo

MORRILLO DE ALMADRABA AL HORNO

Ingredientes:

- Morrillo de atún
- Cebolla, ajo, pimienta, comino, sal
- Vino blanco
- Patatas (u otras verduras)

Elaboración:

Se salpimenta la pieza de morrillo. En una bandeja de horno colocamos el morrillo. Se le añaden dos ajos picados, una cebolla, el comino... se añade un chorro de aceite por encima y un vaso de vino de jerez .A su alrededor colocamos media docena de patatas para que se asen. Metemos en horno. A la media hora puede, si la pieza no es muy grande está ya hecho (horno 180-200)

Cuando el morrillo esté frío se hacen filetes y lo servimos acompañado de la salsa resultante junto a las patatas asadas.

ATUN ENCEBOLLADO

Ingredientes:

- 1 Kg. De atún. (Cualquier parte es buena salvo la ventrecita)
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo, laurel.
- 150 cl. De vino blanco
- Pimentón molido (25 gr)
- Medio vaso de agua
- 150 cl. De aceite de oliva.

- Sal
- Orégano fresco

Elaboración:

Se trocea el atún en trozos regulares no muy grandes. En una cazuela si es de barro mejor, echamos las cebollas picadas, los ajos, el atún y por encima ponemos el resto de ingredientes. En fuego mediano con una tapadera dejamos cocer por espacio de 15 a 20 minutos. Comprobamos la sal y si nos parece añadimos una cucharada de vinagre. Removemos ligeramente y se sirve tal cual. Se puede decir que es el plato estrella, por su sabor y por su precio.

<ATUN EN AMARILLO (CON PAPAS EN AMARILLO)

Ingredientes:

- 750 g de atún fresco.
- 2 Cebollas,
- 3 dientes de ajo.
- 200 cl. vino blanco. Sal, Laurel
- 700 g de patatas.
- Colorante alimenticio y agua

Elaboración:

Cortamos el atún en trozos regulares y lo sazonamos. Ponemos en el fuego a sofreír la cebolla picada, los ajos picados y una hoja de laurel. Añadimos las patatas el vino la sal y dejamos cocer 15 minutos. Poco antes removemos y añadimos el colorante, cuando esté disuelto echamos el atún, tapamos y dejamos otros 15 minutos a fuego suave.

ATUN EN MANTECA DE CERDO

En Barbate hay costumbre de tomar para desayunar un café con leche y una tostada con” manteca colorá” Por supuesto de cerdo. Lo mismo lo toman las personas mayores como los más jóvenes. No hace muchos años se introdujo esta elaboración que tiene bastante aceptación y que las empresas conserveras están comercializando.

Ingredientes:

- 1 Kg de atún.
- 200 gr, de tocino fresco.
- 350 gr. De manteca de cerdo.

- 300 cl. de vino blanco.
- 2 dientes de ajo, tomillo, orégano, laurel, sal.

Elaboración:

Se pica el tocino y el ajo y se mezcla con el orégano y el tomillo. En esta mezcla mechamos el atún y lo sazonamos.

En una fuente se derrite la manteca y cuando lo esté añadimos el atún, al empezar a hervir añadimos el vino blanco y dejamos que se haga tapado durante 20 minutos. Una vez frío se filetea y se puede comer frío. (Otra forma sería poner el atún troceado sobre la manteca derretida, con lo que se puede meter en moldes apropiados y consumir más fácilmente.

ATUN CON TOMATE

Ingredientes:

- 750 gr. De atún fresco.
- 1 Kg de tomates maduros
- 2 cebollas, 2 dientes de ajo, 2 pimientos, harina, sal, aceite.

Elaboración:

Se hace un sofrito con el aceite, cebolla, pimiento, ajo todo ello bien picado, y le añadimos un poco de sal. Fileteamos el atún, lo enharinamos y freímos en abundante aceite y muy caliente. Cuando todo esté frito se pone sobre el sofrito que hemos hecho y se deja cocer de 5 a 10 minutos.

ATUN AL COMINO

Ingredientes:

- 1 kg de atún fresco
- 1 cebolla, laurel, comino, sal agua.
- 200 cl. Vino jerez seco, aceite y harina.

Elaboración:

Se trocea el atún en trozos regulares no muy grandes. Doramos en una sartén la cebolla bien picada con el aceite y añadimos el atún, el comino, el laurel, el vino blanco y un poco de sal. Lo ponemos a cocer en la misma sartén con un poco de agua y tapado. Cuando el caldo se ha reducido (15 minutos) añadimos una cucharada de harina para que espese un poco.

ATUN COCIDO AL VAPOR

Ingredientes:

- Una pieza de Atún, agua, sal.

Elaboración:

En una olla exprés colocamos el agua y la pieza de atún con sal sobre la rejilla para que no esté en contacto con el agua. Dependiendo del tamaño de la pieza se puede cocer en unos 25 minutos. Una vez frío se corta y se utiliza para ensaladas y también puede meterse en aceite para conservarlo más tiempo.

Se está recuperando su consumo y las empresas conserveras lo venden envasado al vacío. Todavía quedan en las papilas gustativas y olfativas de las gentes de Barbate aquellos aromas que se producían en las fábricas conserveras y sobre todo en el Consorcio Nacional Almadrabeto (La chanca) a la que ya he mencionado. El cocido era el paso previo para el enlatado, y toda la población estaba impregnada de ese olor característico.

5. Bibliografía

Comisiones Obreras (2010). Convenio colectivo Almadrabas de Cádiz de CCOO. Cádiz: Autor.

Ministerio de Agricultura y Pesca (1997). Cocina Barbateña con pescado azul. Barbate: Edit. Semana del Mar Azul.

Juan Eslava Galán (2004). Historia de España contada para escépticos. Barcelona: Edit. Plaza and Janes.

Juan Eslava Galán (1998), *Tumbaollas y hambrientos*. Bar Edit. Plaza and Janes.