



Sobre mariscófilos pioneros, gambas de Sala y atributos del percebe

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

En España, la historia del consumo de marisco se pierde en la más oscura bruma de los tiempos. En 1923 y en las cuevas del oriente asturiano, el conde de la Vega del Sella descubrió y dio nombre a la cultura asturiana del Epipaleolítico, un periodo que se inicia con la transición del Pleistoceno al Holoceno hace 12.000 años. Esta cultura incluye, entre otras características y referentes, la existencia de grupos llamados "concheros", cuya alimentación y actividad básica estuvieron determinadas por el marisqueo en las rocas del litoral cercano. Los restos encontrados en sus refugios, grutas naturales al abrigo de las inclemencias, muestran una extraordinaria abundancia de conchas de valvos y bivalvos, junto a los instrumentos que usaban para su captura y consumo y que básicamente se resumen en el llamado "pico asturiano", tallado de forma unifacial sobre canto aplanado, y las azagayas, a las que daban forma a partir de una pieza de cuerno de cérvido, que también formaba parte de su dieta cuando muy raramente tenían la oportunidad de darle caza. Estas últimas, terminadas en una punta muy afilada y ergonómica-

mente muy bien adaptadas a la mano, continúan siendo herramientas utilísimas a la hora de desprender lapas de las rocas marinas o abrir navajas, y al mismo tiempo para el consumo directo de su concha o caparazón de cualquier otro molusco, usándolas a modo de tenedor de un solo pincho.

Tras los hallazgos de estas culturas concheras astures se fueron descubriendo otros vestigios que ponían en evidencia el consumo de marisco por los pobladores de la península en periodos de hace 50.000 años, pero en 2011 un equipo internacional formado por investigadores de Japón, Portugal,



Restaurante Casa Sala.



EL FALSO MITO DEL ATRIBUTO DEL PERCEBE

Durante siglos, la sabiduría popular atribuía al percebe un pene de hasta 40 veces su tamaño, pero en 2007, y tras años de investigación, un equipo de biólogos del *Aquarium Finisterrae* de A Coruña demostró que cuando el pene del *Pollicipes cornucopia*, que es como se llama científicamente el percebe, entra en erección, su tamaño no se multiplica más que por uno y medio. Evidentemente, el dato echa por tierra un arraigado mito popular, pero no es tan decepcionante como a primera leída pudiera parecer, porque si se estableciera la misma proporción con los humanos, un varón de 1,80 metros

Reino Unido y España, constituido este último por científicos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), descubrió unos muy interesantes restos en la Cueva Bajoncillo de Torremolinos, Málaga, que demostraban el consumo habitual de marisco por los neandertales ibéricos de hace 150.000 años, remontando en 100.000 años la actividad mariscadora más antigua conocida. El extraordinario hallazgo demostró el error de asociar el marisqueo al *Homo sapiens* como capacidad evolutiva y adaptativa, planteando la evidencia de que los neandertales hispanos recogían en las costas rocosas del Mediterráneo caracoles marinos, mejillones y percebes durante las mareas bajas.

PARA COMER GAMBAS LEJOS DE LA COSTA

Puede resultar paradójico, pero el establecimiento hostelero que más gambas sirve en toda la península, probablemente también en el mundo, no está en la costa, sino casi en el centro geométrico

de la península, el lugar más alejado del litoral. Se llama *Casa Sala*, dispone de una gran barra de bar, salas de comedor para 400 comensales y está sito en Guadarrama, localidad y municipio enclavado en la sierra del mismo nombre y en la parte noroccidental de la Comunidad de Madrid. Entre todos los parroquianos que lo visitan, se comen cada mes unas seis toneladas de gambas blancas a la plancha.



Restaurante Casa Sala.

llegaría a tener un pene erecto de 2,70 metros.

Un año después, en 2008, los biólogos marinos Christopher Neufeld y Richard Palmer, de la Universidad de Alberta, Canadá, tras años de estudio, publicaron en la revista *Proceedings of the Royal Society B* un trabajo científico en el que concluían que los percebes son capaces de adaptar su anatomía genital a las condiciones del

entorno, de manera que la forma y tamaño de su pene dependen de la fuerza del oleaje.

No obstante, y aún más si se alienta con el discurso de este debate científico aún no cerrado, el tamaño del pene del percebe puede y debe seguir resultando un excelente recurso de debate en las cenas de Navidad cuando la conversación ha derivado hacia una agria discusión sobre espinosos temas familiares, de imprevisibles y siempre funestas consecuencias. El tema da para mucho y alivia grandemente la tensión ambiental. ■

Rutas con sabor de mariscos



Cambados.



Avilés.



Gijón.



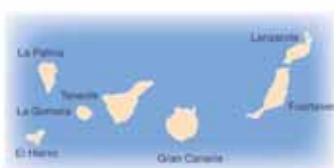
Cadaqués.



O Carballiño.



O Carril.



San Pedro del Pinatar.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Roses.



Vinarós.



Denia.



Inmersión marisquera por las Rías Baixas

La primera ruta comienza en **O Carballiño**, municipio del noroeste ourensano, villa balnearia que históricamente fue el enlace entre la Galicia interior y la costa, y que es lugar de culto al buen **pulpo**, cuya *fiesta*, de interés turístico y a lo grande, se celebra el segundo domingo de agosto. Sitio interesante de cata podría ser el restaurante *Muiño das Lousas*, sito en un antiguo molino de agua y donde lo preparan con la ajada tradicional tocada de modernidad sensata. Primer salto hasta **A Guarda**, en Pontevedra,

en la raya de Portugal y en el encuentro del río Miño con la mar oceánica, lo cual da frutos de magníficas playas, mareas de agua dulce y salada y una **langosta** afamada cuya fiesta se celebra el primer fin de semana de julio. Allí está la *Marisquería Olga*, acreditada no sólo por la langosta, sino por quizá el mejor **lubrigante** que imaginarse pueda, percibes de calidad y una merluza al pimentón de quitar el hipo. El sitio es para quedarse, pero hay que continuar la ruta.

Y la ruta se reposa de nuevo en **Redondela**,





Almejas de O Carril.

meca del **choco**, cuya fiesta celebran el segundo fin de semana de mayo, y que puede degustarse en tinta, a la manera de Redondela, con arroz o a la marinera con ajada en crudo.

Y de Redondela a **Arcade**, un nombre que es sinónimo de **ostras** de la mejor calidad desde épocas romanas. Aunque el mejor momento de la temporada es a comienzos de la primavera, en los restaurantes de la parroquia se pueden tomar cualquier día del año, aunque a la hora de la fiesta se respeta el calendario con una celebración durante el primer fin de semana de abril.

A un paso de Arcade, en la orilla meridional de la ría de Pontevedra, el viajero ha de hacer el siguiente alto en **Marín**, que es sitio notable por su espléndida **cigala**, que hay que tomar cocida, a la plancha o en ensalada con sus colas.

El nuevo hito de la ruta es **O Grove-A Toxa**, en la península que está a la entrada de la ría de Arousa, turística, termal y marinera, donde brilla con luz propia el **centollo**. Para gozar de tal o de unas memorables almejas a la

sartén, lo mejor es atracar en la **Marisquearía d'Berto**, un restaurante moderno, pero con fundamentos tradicionales y marisco no fácil de encontrar en otros lares.



Haíto o no, el peregrino marisquil debe seguir hacia **Cambados**, en el centro de la comarca del Salnés, con rico patrimonio artístico, que hay que visitar despacio, y lugar de culto a la **vieira**, cuya concha, la venera, es el símbolo del peregrinar jacobeo. A la hora del yantar, el sitio es **Yayo Daporta**, que entre otras cosas hace un memorable carpaccio de vieiras con migas, y cumplido el gozoso trámite conviene hacer provisión de vino de la tierra en **A Casa do Albariño**, que aún, aunque poco, queda camino.

Siguiente parada en **O Carril**, que pertenece a Vilagarcía de Arousa, la patria chica de don Ramón María del Valle Inclán, y que da nombre y apellido a la **almeja** más fina y gustosa que imaginarse pueda. Siempre cruda, claro. Y desde O Carril, a medio pasito, la ruta va a concluir en **A Illa de Arousa**, afamada por su **almeja roja**, su **navaja** y su **mejillón**. Para empezar hay que subir al Mirador del Santo, desde donde se contempla toda la belleza del lugar, y luego pasear sus calles, visitar sus tabernas y apretarse una mariscada que sirva de colofón al golosón peregrinar. ■

■ ■ ■ ■

SUGERENCIAS DEL AUTOR: **O Carballiño** (Ourense): *Restaurante Muíño das Lousas*; Rúa dos Muíños, s/n. ■ **A Guarda** (Pontevedra): *Marisquearía Olga*; Calle de los Malteses, 24. ■ **O Grove-A Toxa** (Pontevedra): *Marisquearía d'Berto*; C/ Teniente Rodríguez, 84. ■ **Cambados** (Pontevedra): *Restaurante Yayo Daporta*; C/ Hospital, 7. *Tienda A Casa do Albariño*; Paseo Calzada, s/n.



El Sabor de lo Natural
The Taste of Nature



GRUPO EUOMERCA
Import - Export
www.grupoeuomerca.com
euomerca@grupoeuomerca.com

EUOMERCA, S.A.
Import - Export
NAVE E - 14-16-18
Mercamadrid

EUROPLUS, S.L.
NAVE E - 14-16-18
Mercamadrid

E.U
EXPLOTACIONES AGRARIAS, S.A.
NAVE E - 17
Mercamadrid

EURO DISTRIBUCIÓN, S.A.
Comercio de Frutas
NAVE C -42-44
Mercamadrid

Del fin de la tierra al oriente astur

La segunda caminata, sin abandonar Galicia, empieza en **Fisterra**, lugar de reclamo para el **longueirón**, que es una especie de navaja de sabor un tanto más bravío. Aquí hay que pasear y mirar el Castillo de San Carlos, fortificación militar ilustrada, la Iglesia de Nosa das Areas, del siglo XII, y el escalofriante faro vigía de la Costa de la Muerte. Además, claro, embaularse unas buenas raciones de longueirón, que de menos nos hizo Dios. De un salto, el peregrino llega a **Cee**, cuyo nombre quizá sea de herencia ballenera, pero que hoy es sinónimo de excelente berberecho. A la hora de sentarse a la mesa, sin dudar **O Recreo da Costa da Morte**, con vivero propio de mariscos y una cocina juiciosa. Siguiendo por la Costa de la Muerte, el viajero llega a **Corme**, en la desembocadura del río Anllóns, al norte de la ría de A Coruña y empezando por distinguir entre el Corme-Puerto y el Corme-Aldea, y diciendo luego, alto y claro, que es esta villa que ni pintada para darse un festín de **buey de mar**, **nécora** y **bogavante**. Antes de cualquier otra consideración hay que darse una vuelta por la Pedra da Serpe, una roca labrada probablemente para cultos precristianos, y por la Punta do Roncado, donde la vista es indescriptible. Satisfecho el buche del alma será el momento de dejarse caer por el restaurante **Miramar**, que tiene berberechos do Anllóns, longueirón de Fisterra y percebes do Roncudo. La siguiente parada será en **Cedeira**, atravesada en dos por el río Condoñinas, con un



más que interesante casco histórico, un hermoso Parque del Pasatiempo, y merecida fama por la calidad de su **percebe**, que no hay que dejar de catar con solemnidad porque Galicia está a punto de quedar atrás. Atrás Cedeira, la ruta se adentra en el Principado de Asturias por **Avilés**, con un casco urbano regio y declarado hace tiempo Conjunto Histórico Artístico. Tras el obligado paseo, será momento de lanzarse a la degustación marisquera que aquí puede ser de **andarica** o **piaña**, que es como los asturianos llaman a la **nécora**, **navajas** y **buey de mar**. Sitio *ad-hoc* puede ser **Casa Tataguyo**, aunque la especialidad de la casa, que tampoco es manca, son las **almejas finas** a la marinera. La ruta avanza hacia **Gijón**, dentro de una bahía dividida por la península de Cimadevilla que acoge el casco histórico y la casa na-

tal de Jovellanos, que hay que visitar para lustrarse un poco con el espíritu ilustrado. Llegando el momento supremo del condumio, una buena opción es **La Chalana**, que cuenta con cetáceas o viveros propios, donde no puede dejar de catarse la **quisquilla** local. El camino va a morir a **Colunga**, en un promontorio que se asoma solemnemente al Cantábrico entre paisajes de ensueño, acantilados brutales, puerto pesquero y verdes valles por los que campan caballos asturcones. Sitio en lugar único para la cata de sus **llámpares** o **lapas**, que pueden tomarse afogaes, en paté o con fabes a la sidra, y los exquisitos **bigarros** o **cámbaros**. Y como colofón, un paseíto hasta **Lastres**, a siete kilómetros, para entrar en el restaurante **El Espacio** y reflexionarlo todo ante unos garbanzos con bogavante. Y fin. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Cee** (A Coruña): *Restaurante O Recreo da Costa da Morte*; C/ Escola, 18. ■ **Corme** (A Coruña): *Restaurante Miramar*; Rúa Arnela, 35. ■ **Avilés** (Asturias): *Restaurante Casa Tataguyo*; Plaza Carbayedo, 6. ■ **Gijón** (Asturias): *Marisquería La Chalana*; C/ San José, 31. ■ **Lastres** (Asturias): *Restaurante El Espacio*; Ctra. General Luces-Lastres.

Por la costa catalana y hasta Vinarós

La tercera ronda del peregrinar marisquero toma la salida en **Cadaqués**, en la comarca del Alt Empordà, pueblo de pescadores, fulgente en blancos y encerrado en un mágico anillo montañoso, es espacio suspendido en tiempo y espacio para la degustación de los **erizos de mar** que obsesionaron a Dalí y luego un tapeo largo en el **Cu4tro**, que cuenta con una amena terraza desde donde contemplar los horizontes naturales y vitales sin salir del casco urbano. Primer alto en **Roses**, norte de la Costa Brava y embutida entre el cabo de Creus y el macizo del Motgrí. Sitio propicio para la cata del **morralet**, una especie de minisepia muy querida por la nueva cocina, aunque ya no se pueda gozar en el extinto *El Bulli*.

Y de Roses a **Palamós**, en el Baix Empordà, entre calas de arena finísima, aguas transparentes y abruptas rocas en caída de vértigo. Villa de nombre ligado a su **gamba roja**, de la que, tras largo paseo preparatorio por las calles, hay que dar cumplida cuenta en, por ejemplo, **La Gamba**, restaurante de absoluta referencia local.



La siguiente parada se hará en **Blanes**, en la comarca de La Selva, turística y pescadora, con playas y calas de ensueño, que sirven de regío decorado para el gusto y deguste de la **llagosta llüisa**, una vez cumplido el rito de tomarse un vermú con sus correspondientes tapitas en la terraza del **Café Terrasans**.

Dejando atrás la provincia de Girona, el peregrino se zambulle en **Sitges**, Barcelona, hermoso enclave mariner y playero donde podrá disfrutar de las típicas **espardeñes** o

espardeñas, exquisito pepino de mar que no es fácil de encontrar en el mercado. En todo caso, allí está siempre la cocina marinera local de **Cal Pinxo**, que hace unos mejillones al vapor y un arroz negro con sepia para brindar al tendido.

Y de otra zancada rutera hasta **Sant Carles de la Rápita**, en el delta del Ebro y la provincia de Tarragona, enclave afamado por su **langostino**, su **galera**, gambón casi transparente que es consustancial a todo tipo de arroces, y su **dátil de mar**, un fruto mariner de sabor delicado y finísimo que bascula entre el mejillón y la navaja, pero en distinto y original. Para entrar de verdad en materia y a lo grande hay que avanzar unos veinte kilómetros hasta **Ulldecona**, sentarse en una mesa de **Les Moles** y reclamar un plato que llaman *El Delta del Ebro*, que es una golosona alquimia de ostras y mariscos del delta.

La ruta abandona Cataluña para deslizarse hasta la meta final en **Vinarós**, Castellón, centro neurálgico de la comarca del Baix Maestrat, puerto pesquero y santo y seña del **langostino de Vinaroz**, de sabor elegante y exquisito, cuya fiesta se celebra el mes de agosto. Para la cata de tan singular producto, junto con otros mariscos de pompa y circunstancia, la opción puede ser **Vinya D'Alos**, que a más a más de los langostinos en distintas preparaciones hacen un arroz con espardeñes como para mantener en lugar de honor en la memoria del paladar. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Cadaqués** (Girona): *Restaurante Cu4tro*; Passeig Maritim, 4. ■ **Palamós** (Girona): *Restaurante La Gamba*; Plaza de Sant Pere, 1. ■ **Blanes** (Girona): *Café Terrasans*; Ample, 1. ■ **Sitges** (Barcelona): *Restaurante Cal Pinxo*; Pº de la Rivera, 5. ■ **Ulldecona** (Tarragona): *Restaurante Les Moles*; Ctra. de la Sènia, km 2. ■ **Vinarós** (Castellón): *Restaurante Vinya D'Alos*; Pº Blasco Ibáñez, 13.



Servicio público a la cadena alimentaria

MERCASA

Mercasa Paseo de La Habana, 180. 28036 Madrid
Tel.: 913 500 609. Fax: 913 504 790
mercasa@mercasa.es
www.mercasa.es