

MARISQUEO EN GALICIA

EL PAN DEL MAR

Con la llegada del amanecer la ría se convierte en un fermento de vida. Un ejército humano, compuesto especialmente por mujeres, se inclina sobre el agua transformada en un espejo quieto y cegador.

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRBES

CUALQUIER HERRAMIENTA VALE PARA ESCARBAR EN LA ARENA Y OBTENER EL BERBERECHO O LA ALMEJA.

En aquellos días de octubre, el amanecer llegaba desde el mar. Los montes de la península del Morrazo estaban cubiertos de niebla y, enfrente, la ciudad de Vigo apenas dejaba ver sus calles más bajas, el puerto, el perfil de las industrias en el camino de Bouzas, porque todo lo demás estaba sumergido en la gasa. Y, sin embargo, el agua de la ría refulgía como un espejo quieto y cegador. La milenaria ceremonia de la vida volvía a comenzar.

Con la llegada de las primeras luces, la ría dejaba de ser esa inquietante mancha de sombras que separa y rompe las luces de Nergas y las de Canido, las de Cangas y las de Bouzas, las de Moaña y las de Vigo, poniéndolas enfrente unas de otras como en un gran espejo, y se convertía en fermento de vida, en la razón de ser de esa aglomeración humana que crece sobre sus aguas y se asoma a ellas.

Pequeñas barcas se deslizaban sobre el espejo luminoso, había animación en las bateas, y en el espacio intermareal, en el límite que se disputan tierra y agua, se mezclaban los chillidos de las gaviotas con el rumor de un ejército humano, compuesto en su mayoría por mujeres, que se inclinaban sobre el agua interpretando el acto más reciente del marisqueo, esa larguísima tradición de recolectores de bivalvos que ha dejado sus huellas desde el lejano neolítico y cuya anual representación en esta ría esplendorosa tiene algo de ceremonia sagrada, de generosa entrega de ese ser inmenso, bondadoso y castigado que es el mar.

La ría de Vigo soporta más de quinientos mil habitantes en sus orillas. Es bien conocido por todo el mundo el poder de atracción de comunidades humanas de las riberas marinas. Sin embargo, aquí, en Galicia, las rías, y muy especialmente las Rías Bajas, constituyen un espacio tan privi-

legiado que roza casi el milagro. El clima dulce, los terrenos fértiles y ondulados, y sobre todo la configuración del mar como un ámbito cerrado y doméstico, han constituido desde siempre una especie de gran despensa repleta de riqueza, sin que eso haga olvidar —sino todo lo contrario— ese papel de puerto y puerta que brinda el océano.

Los cultivos de la huerta, la pesca, la cría del mejillón en bateas, con lo que eso supone de conversión del espacio marino en un gran establo que reproduce a su modo los hábitos ganaderos de la tierra, y el marisqueo componen los pilares sobre los que se ha ido

levantando —especialmente en el último siglo— un poderoso imán para la gente de tierra adentro.

En la complementariedad de todas estas actividades han basado las rías —no sólo la de Vigo— las tradicionales economías de subsistencia, a las que ha venido a unirse la industria, que en muchos casos ha tenido como punto de partida el envasado y conservación de los productos que el mar ofrecía. Esa relación de complementariedad es especialmente evidente en el marisqueo a pie, que se lleva a cabo en el espacio intermareal.

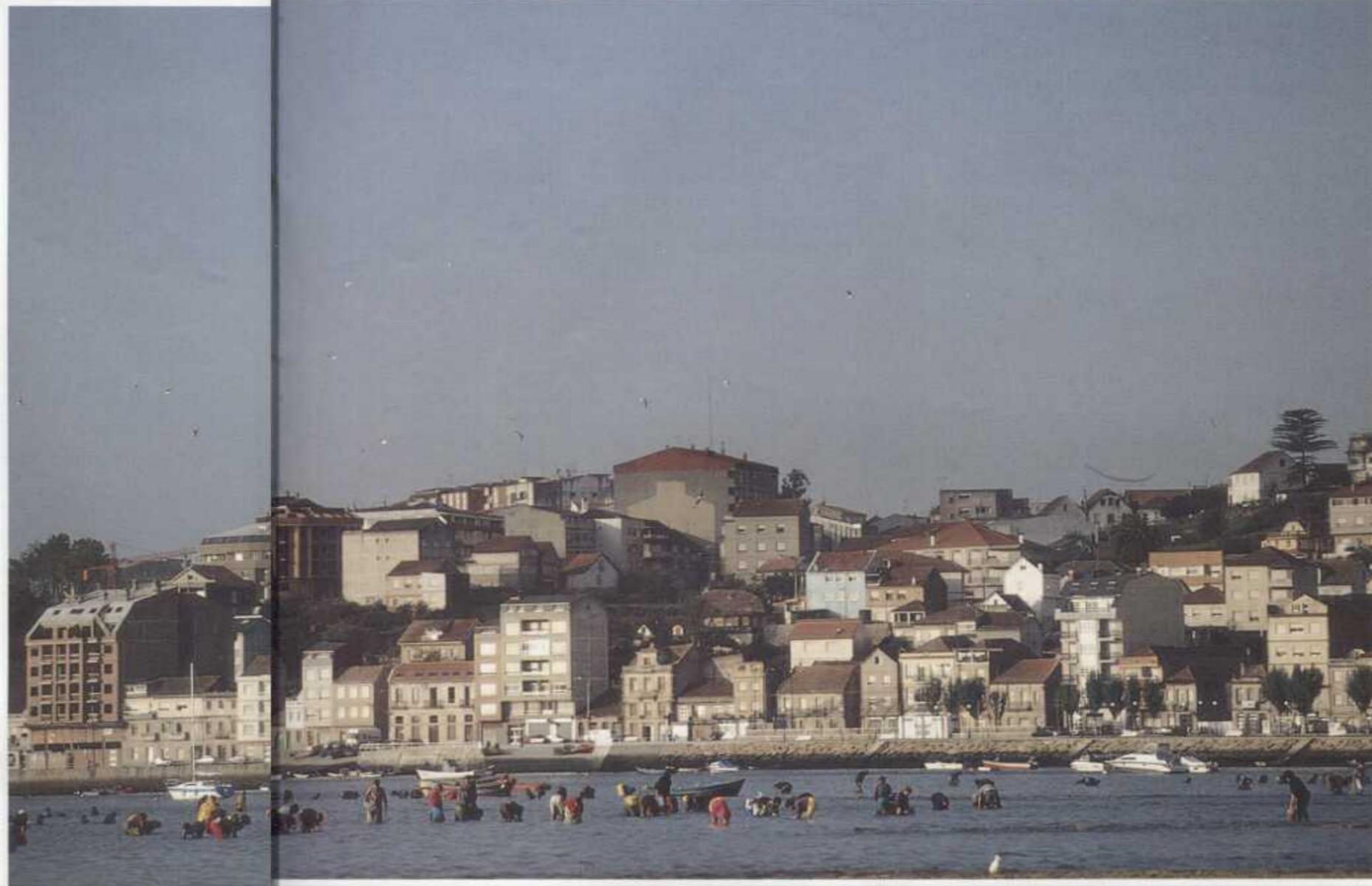
El marisqueo a pie es la más simple de las actividades ma-

ritimas, y la que mejor expresa su carácter de complementariedad: la llevan a cabo mujeres, amas de casa, y para ello utilizan el mismo instrumental con el que cultivan las pequeñas huertas familiares: un sacho-legón, una sacha, una forquilla. Cualquier elemento sirve para escarbar en la arena y obtener el croque o berberecho (*Gerastoderma edule*) o la almeja fina (*Venerupis decussata*), que son las especies reinas de esta modalidad de recolección.

También el vestuario con el que protegerse del frío y la humedad de las mañanas invernales de la ría tiene ese abigarrado carácter doméstico: sirve



Sobre la arena mojada de la que se ha retirado el mar, un trajo de cubos, sacos, bolsas y un rumor de conversaciones femeninas se dan cita en la ría con las primeras luces del amanecer.



El berberecho se destina mayoritariamente al envasado. Su más fuerte competencia la encuentra en las importaciones baratas que realizan muchas empresas.

LAS RÍAS BAJAS CONSTITUYEN UN ESPACIO TAN PRIVILEGIADO QUE CASI ROZA EL MILAGRO.



cualquier tipo de gorro, en general multicolor, de chándal, de pantalón, de bota de agua. La recolección del berberecho ofrece esa impresión de cercanía casera, vecinal. Sobre la arena mojada de la que se ha retirado el mar, un trajín de cubos, sacos, bolsas, y un rumor de conversaciones femeninas con el profundo sello del ama de casa en los temas y en las expresiones.

Desde octubre hasta marzo, hay esta cita diaria. La explicaba así Rosa Pérez, una mariscadora de Moaña: «Con el marisqueo, la mujer afronta un mes difícil como el de octubre, en el que hay que pagar la ropa de los chicos, las matrículas y los libros. Hacer las faenas caseras, cultivar un poco la huerta y viene a marisquear con el fin de no tocar el sueldo del marido, si quiere comprar algo para la casa, o algún capricho para ella».

Durante un tiempo, el espacio intermareal fue una tierra de nadie en la que abundaba el furtivismo y donde fraguaban rencillas que no siempre se saldaban pacíficamente. Poco a poco, la gran mayoría de los mariscadores (unos quince mil en toda Galicia) han comprendido la necesidad de agruparse para reglamentar y defender una actividad a la que la presión demográfica obliga a racionalizarse para ir pasando del primitivo estadio de la recolección a otro que está muy cerca del cultivo.

En ese esfuerzo de racionalización, la ría de Vigo ocupa tal vez un papel puntero, gracias a la actividad que, desde hace dos años, lleva a cabo la Organización de Productores y Cultivadores de Marisco de la Ría de Vigo (O.P.P.38). Se encarga de reglamentar y hacer cumplir los límites que impone la veda, los horarios de recolección, que para el marisqueo a pie se sitúan desde dos

horas antes de la marea baja hasta dos horas después, los topes de captura, que están en treinta kilos de berberecho por persona durante los primeros días y cuatro o cinco en adelante, los tamaños y los lugares en los que se procede a la venta.

«Ha sido un gran adelanto el que ahora sepamos que el berberecho va a la lonja, porque antes tenías que ir con él de un sitio para otro y los compradores te pagaban lo que querían», dijo Rosa Pérez. José Durán, Presidente de la OPP 38, confirmó al viajero las palabras de Rosa: «Ahora se subasta a la baja en la lonja y, si no se alcanza el precio que creemos mínimo aceptable, se retira el producto».

De ese modo se ha intentado combatir la presión de las conserveras, que son prácticamente monopolistas en la compra del berberecho, un bivalvo que mayoritariamente se destina al envasado y que encuentra fuerte competencia en

Las faenas de la casa, la huerta y el marisqueo ocupan el tiempo de estas mujeres.

las importaciones baratas que muchas empresas están efectuando, y que luchan contra la competitividad del que se obtiene aquí en Galicia, que es de una calidad superior. En el ambiente marisquero al viajero llegaron a decirle que algunas empresas están adquiriendo berberecho ya enlatado en Holanda y que viene a Galicia donde se le pone sencillamente la etiqueta con la referencia. La lucha por la comercialización parece el siguiente necesario paso de estas organizaciones de mariscadores, que se enfrentan con más problemas. Entre otros, que la crisis naval y de la construcción en la zona, presiona sobre este sector cuya productividad no necesita prácticamente de inversión.

«Hay mucha gente que trabaja en otras cosas y que coge las vacaciones en octubre y aprovecha los primeros días



DE OCTUBRE A MARZO, HAY ESTA CITA DIARIA EN LA RÍA, CUANDO LA MAREA BAJA.

en que se permiten capturas más grandes, cogen un dinero fresco, y luego, en los largos meses en que sólo te autorizan cuatro kilos diarios, vuelven a la empresa». Son palabras que, con matices, el viajero escuchó por todas partes. Un sindicalista como Manolo Camaño, José Durán, Presidente de la OPP 38, y la práctica totalidad de mariscadores y mariscadoras con quienes tuvo ocasión de hablar el viajero, se mostraban

de acuerdo en la necesidad de profesionalizar el sector, haciendo cada día más restrictivas las exigencias necesarias para la obtención del carnet.

Eso permitiría alargar la campaña y ponerla en ocho o nueve meses en vez de los cinco o seis en que está ahora, aumentar el tope de capturas diarias, y que esa profesión —en la que ahora se sacan ocho o diez mil pesetas semanales, para gastos de casa—



El trabajo no termina con la recolección: hay que limpiar los bancos de moluscos, cuidar que las poblaciones se desarrollen armónicamente, incluso recuperar zonas para el cultivo.

permitiese la subsistencia a quienes la ejercitan, puesto que el trabajo no termina en la mera actividad recolectora: hay que limpiar los bancos de moluscos, que las algas o los aterramientos amenazan, cuidar que las poblaciones se desarrollen armónicamente, trasplantándolas de un banco a otro si se considera conveniente, e incluso recuperar zonas idóneas para el cultivo que, por diversas razones, se han convertido en estériles.

El viajero recorrió la ría hasta el fondo de saco en que termina en una de las lanchas de vigilancia. El guarda repitió en varias ocasiones a las mujeres que permanecían inclinadas en el agua: «No cojáis más de lo que toca. Los que no cojáis hoy, mañana estarán en el mismo lugar». Allí, diseminadas en pequeños grupos en el mar, pequeñas embarcaciones y, en cada embarcación, un hombre armado con una larga vara que movía rítmicamente. Es el marisqueo a flote, la otra variedad que se practica en las rías gallegas, y de carácter fundamentalmente masculino. Había otros grupos de barcas frente a Cangas, y también ya en la desembocadura de la ría, por delante de Canido.

Los instrumentos de trabajo para este marisqueo a flote suponen ya una adaptación de los primitivos instrumentos agrarios para usos marinos. Exige, además, la propiedad de una embarcación, lo que marca una mayor profesionalidad. El instrumento básico para el marisqueo de arrastre es el engazo, un arte que consiste en un armazón triangular de hierro con una pletina en su base que lleva unos dientes y también un cope de malla para retener los moluscos que al rastrear los dientes en la arena va encontrando. Se maneja moviendo una larga vara desde la superficie y, con pequeñas variaciones en su formato, recibe otros nombres como rastos o ganchas.

Con el marisqueo a flote y con el de arrastre, se capturan

otras variedades de moluscos que viven en zonas más profundas de lo que acostumbra a hacerlo el berberecho: la almeja rubia (*Venerupis rhomboides*), así llamada por el color rojizo de sus valvas, la almeja blanca o babosa (*Venerupis pullastra*), la navaja, la vieira o concha del peregrino (*Pecten maximus*) y la zamburiña. También en esa actividad están reglamentados los horarios, entre las ocho de la mañana y el mediodía, y las capturas.

El viajero tuvo ocasión de asistir a la subasta de vieiras en la lonja de Bueu, en la ría de Pontevedra. Allí, sobre el suelo, y ordenadas por ta-

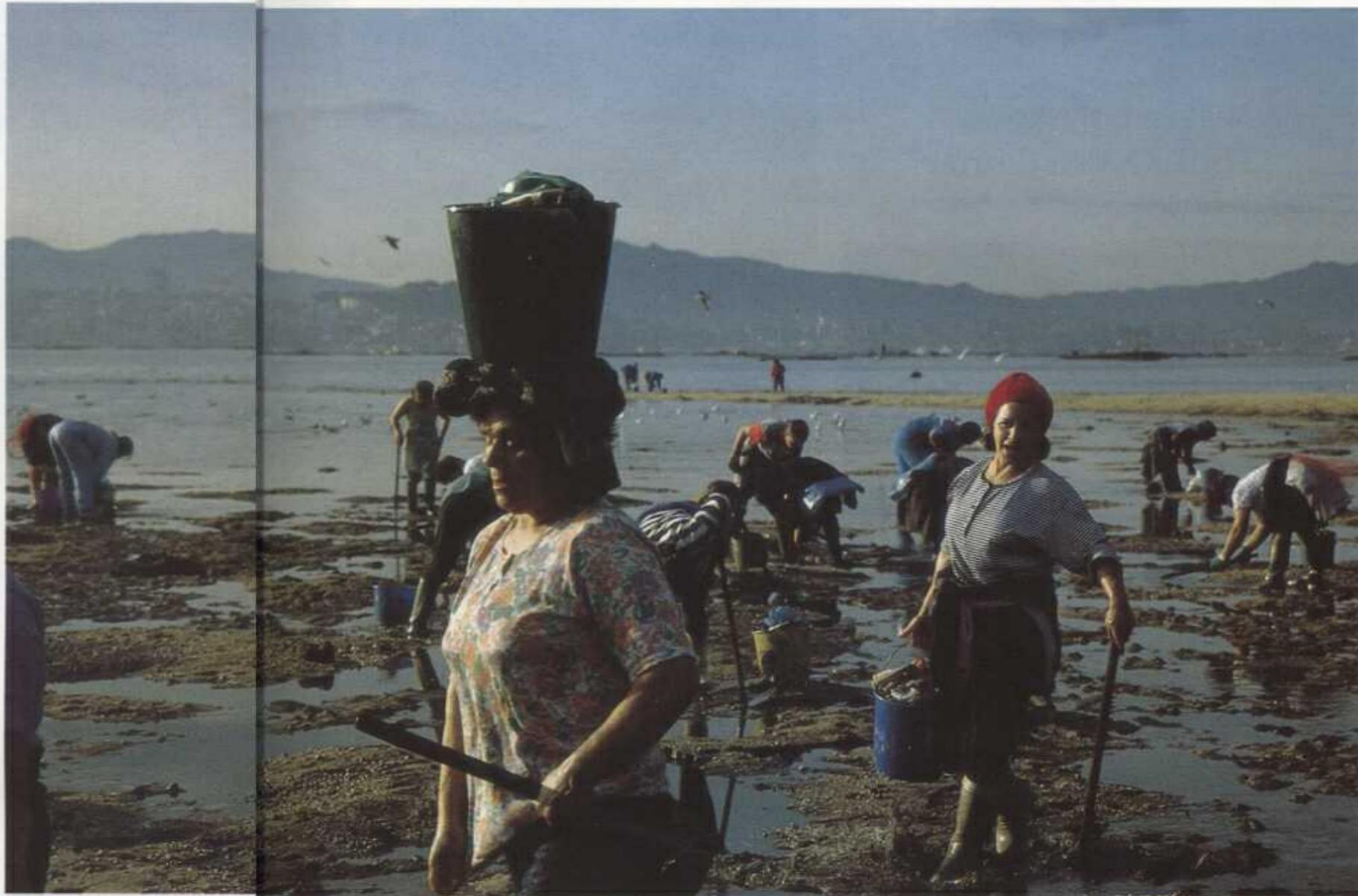
maños, las vieiras aparecían como un suntuoso empedrado. Resultaba hermosísimo el castañeteo constante de sus conchas, como la música de un instrumento que hablase de abundancia. Horas antes, alguien le había señalado desde la costa un lugar entre Moaña y Rande donde engordan apaciblemente las zamburiñas, esa especie de hermanas menores de la vieira. El viajero tuvo una vez más la sensación de que la ría era una hermosa factoría que trabajaba día y noche para los hombres.

La ría de Arosa es una unidad productiva más compleja que la de Vigo. No hay más que mirar en el mapa su am-

plitud, su perfil irregular, su misterioso y arbitrario dibujo. Esa complejidad que muestra el mapa tiene su equivalente en las diversas geografías submarinas, en las distintas configuraciones costeras, en la pluralidad de tradiciones de los pueblos que la rodean. Playas, esteros, lomos arenosos, puntas rocosas y la recortada figura de la isla componen un cruce de actividades e intereses encontrados. En Rianxo, al fondo de la ría, hay pesca, bateas de mejillón y una zona en la que viven colonias de berberechos amenazadas por algunos proyectos de la Xunta, que quiere hacer desaparecer los esteros para convertirlos en pla-

yas para los turistas que visiten Galicia durante el Xacobeo. En Vilaxoan, cerca de Vilagarcía, apenas si ha existido una tradición marisqueira. En Vilanova hizo mucho daño —dicen— el furtivismo, como en Cambados. O Grove practica la pesca de altura, marisquea desde siempre y cuida sus cultivos de mejillón en bateas. También poseen un importante sector bateiro en la Isla, que acostumbra a pescar muy cerca y que, con Cambados, enfrenta sus intereses a los de Ribeira por el control de los bancos sumergidos de almejas que separan una y otra orilla de la ría.

Los bancos de almeja babosa se encuentran desde la mitad de la ría a su desembocadura. En las zonas más recónditas del interior viven el berberecho y la almeja fina.



**PEQUEÑAS BARCAS SE
DESLIZABAN SOBRE EL ESPEJO
LUMINOSO.**

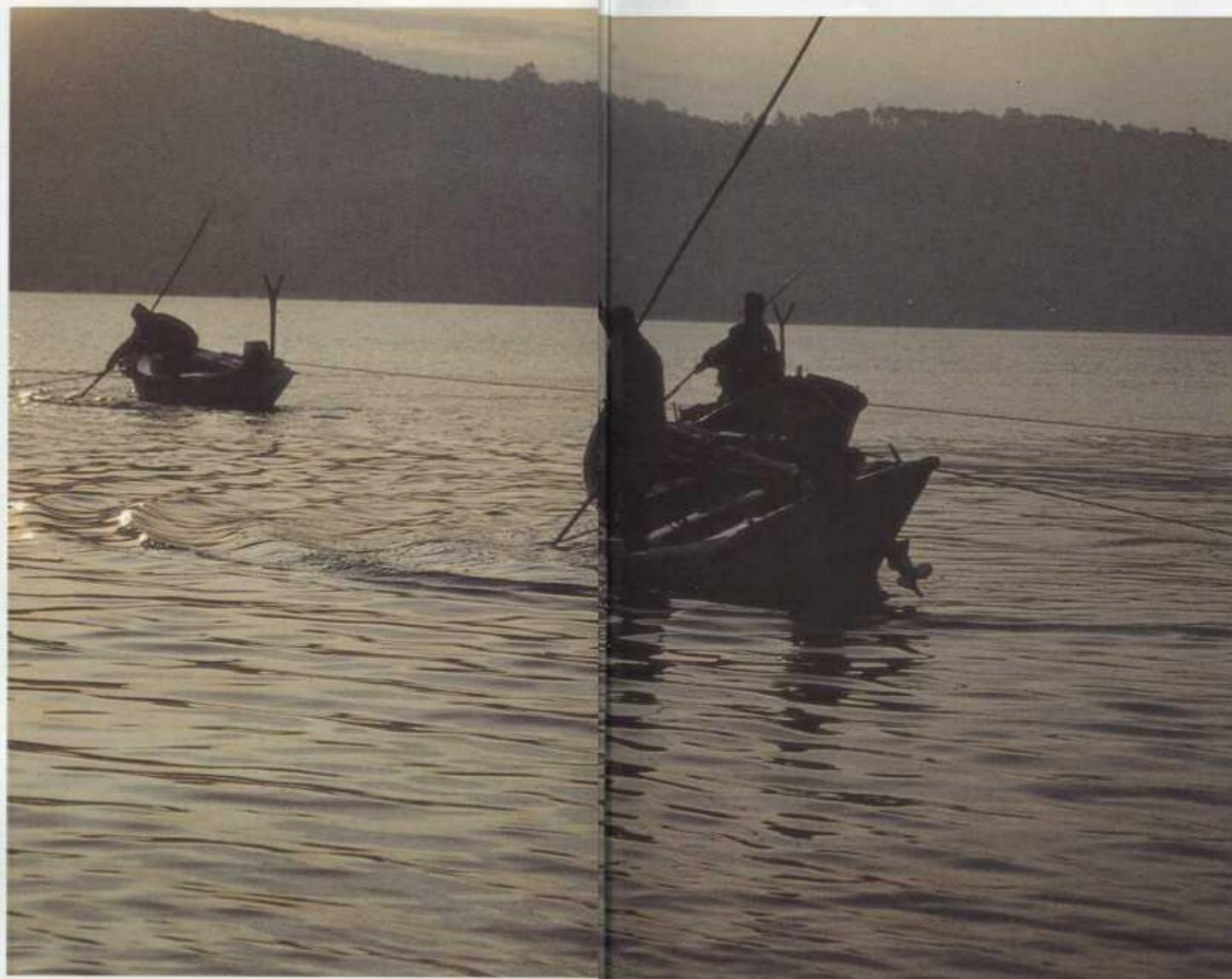


Con el marisqueo a flote se capturan la almeja rubia, la almeja blanca o babosa, la vieira y la zamburifa. Las horas de captura son entre las ocho de la mañana y el medio día.

Más de mil bateas de mejillón, bancos de almejas, vieiras, cultivos de ostras, berberechos... convierten la ría de Arosa en una imponente despensa, en un modelo de explotación intensiva, ya que buena parte de estos bivalvos (por ejemplo, las ostras) no se reproducen aquí sino que son fruto de la cría y engorde de larvas venidas de Francia, Grecia, Túnez o Turquía. Si a

esa multiplicidad de sectores con intereses frecuentemente opuestos añadimos el contrapunto del rugido nocturno de las planeadoras se comprenderá lo difícil que resulta establecer un acuerdo general en esta soberbia unidad de producción que es la ría.

Por lo que se refiere al marisqueo propiamente dicho, los bancos de almeja babosa se encuentran desde la mitad de



la ría a su desembocadura, mientras que en las zonas más recónditas del interior viven el berberecho y la almeja fina (*Venerupis decussata*), que es la más apreciada en el mercado y la que obtiene precios más elevados por razones que no están estrechamente ligadas a sus cualidades organolépticas.

En efecto, no es sólo la calidad de su carne la que la hace situarse a precios muy por encima de los que consiguen sus familiares —babosa y rubia— sino su capacidad de conservación, que es, con mucho, superior, porque no hay que olvidar que así como el berberecho que se obtiene en el marisqueo se destina mayoritariamente a abastecer a las

conservas, la almeja se consume en fresco. La babosa vive en profundidades que a veces alcanzan los quince metros, e incluso más, y soporta mal el estadio desde su captura hasta que alcanza el momento del consumo, mientras que la almeja fina, que vive enterrada en el espacio intermareal, posee una capacidad de adaptación fuera del agua que le permiten conservarse viva durante casi quince días.

Carril, muy cerca de Vilagarcía, ha conseguido asociar su nombre en la restauración con el de las mejores almejas finas. Allí, no se trata exactamente de marisqueo, puesto que las almejas viven en parques que son de propiedad privada, y su cría puede definirse como

cultivo, ya que los propietarios de estos parques (hay unos dos mil parques) adquieren ejemplares de pequeño tamaño y los engordan antes de proceder a su cosecha. Los cultivos se extienden frente a Carril, bordeando la isla de Cortegada, también amenazada por proyectos turísticos que periódicamente parece que se van a poner en marcha y se detienen.

El mantenimiento de estos parques consume una notable cantidad de preocupación y energía humanas. No se trata sólo de efectuar la recolección, sino que hay que estar pendientes todo el año: cuidarlos, quitarles las algas que crecen desmesuradamente y se pegan al suelo en tiempos de calor

y sequía, defenderlas de los depredadores, cuidar en las crecidas del Ulla que no se produzcan aterramientos. Rosario, una mariscadora de Carril, dice que «el parque se lleva mucho trabajo y da poco rendimiento. Este verano hacía falta un hombre allí fijo nada más para que fuera yendo y viniendo en la barca con las algas que se criaban por culpa de la sequía. Y resulta que estamos vendiendo la almeja fina unas quinientas pesetas menos que el año pasado y unas setecientas por debajo de hace dos años. Vamos para atrás. Además, ahora se nos están muriendo las almejas naturales y no sabemos por qué. Antes, cuando el río venía muy lleno y había exceso de agua dulce, se te po-

dían morir algunas babosas, que son más flojas, más débiles, pero ahora es que se mueren las finas, que son las más resistentes».

Rosario y otros cultivadores de parques comentan que esas muertes de almejas finas pueden producirse debido a la introducción de una nueva variedad —que ellos llaman «la japonesa»— y que algunos han empezado a sembrar por sus mayores rendimientos y que, según la versión de estos marisqueiros, en época de desove produce ciertos flujos que provocan la mortandad de las finas. «Lo que es cierto es que muchos restaurantes están metiendo esa almeja japonesa, que es de peor calidad, y la hacen pasar por almeja de Carril, que es alargada y de un solo color, mientras que la otra tiene varios colores. Además, como corre la noticia de que se están muriendo las almejas finas, se aprovechan para encima pagarte menos».

La desorganización crea indefensión y, mientras en los mercados la almeja fina alcanza precios a veces exorbitantes, aquí los mariscadores se quejan de que compran la semilla a mil doscientas pesetas para acabar vendiendo el animal ya criado, dos años más tarde, a mil y a mil cien.

Alberto de Coó, biólogo y buen conocedor de los problemas de la ría, le expuso al viajero algunos de los problemas de una comunidad que en la propaganda institucional anuncia los productos gallegos con una centolla que no es de las autóctonas, sino importada. De un sector ma-

risquero que se supone que genera entre dos mil y cuatro mil millones anuales, para más de quince mil mariscadores, impidiendo una situación de estabilidad en una época en la que, además, la crisis industrial y naval arroja cada día nuevas manos al paro, que presionan para que el sector siga creciendo. De unas rías en las que no hay técnicos que se encarguen de su cuidado, análisis y vigilancia, y en las que, convertidas en grandes centros estabuladores, sigue cayendo incesante la contaminación de vertidos urbanos, de residuos orgánicos e industriales.

Mientras escuchaba las palabras de Alberto de Coó en el magnetofón y escribía las primeras líneas de este reportaje, el autor tenía como música de fondo los noticiarios que hablaban del naufragio de un petrolero en la ría de La Coruña, de la marea negra que inundaba las Rías Altas, de la prohibición de mariscar en la zona afectada durante los próximos dos años y pensaba lo que tantos hombres han pensado tantas veces: que el ser humano es el más voraz, cruel y estúpido de los animales. ¿Para qué tanto esfuerzo? Recordaba las madrugadas en la ría de Vigo, a todas aquellas mujeres hundidas en el frío y el agua llevándose sus modestos cuatro kilos de berberechos con la esperanza de encontrarse al día siguiente los que deja en la arena para que sigan creciendo, tantas cuentas para pagar la luz y el colegio del niño, tantas mañanas de humildad.

LA COCINA DEL MARISCO

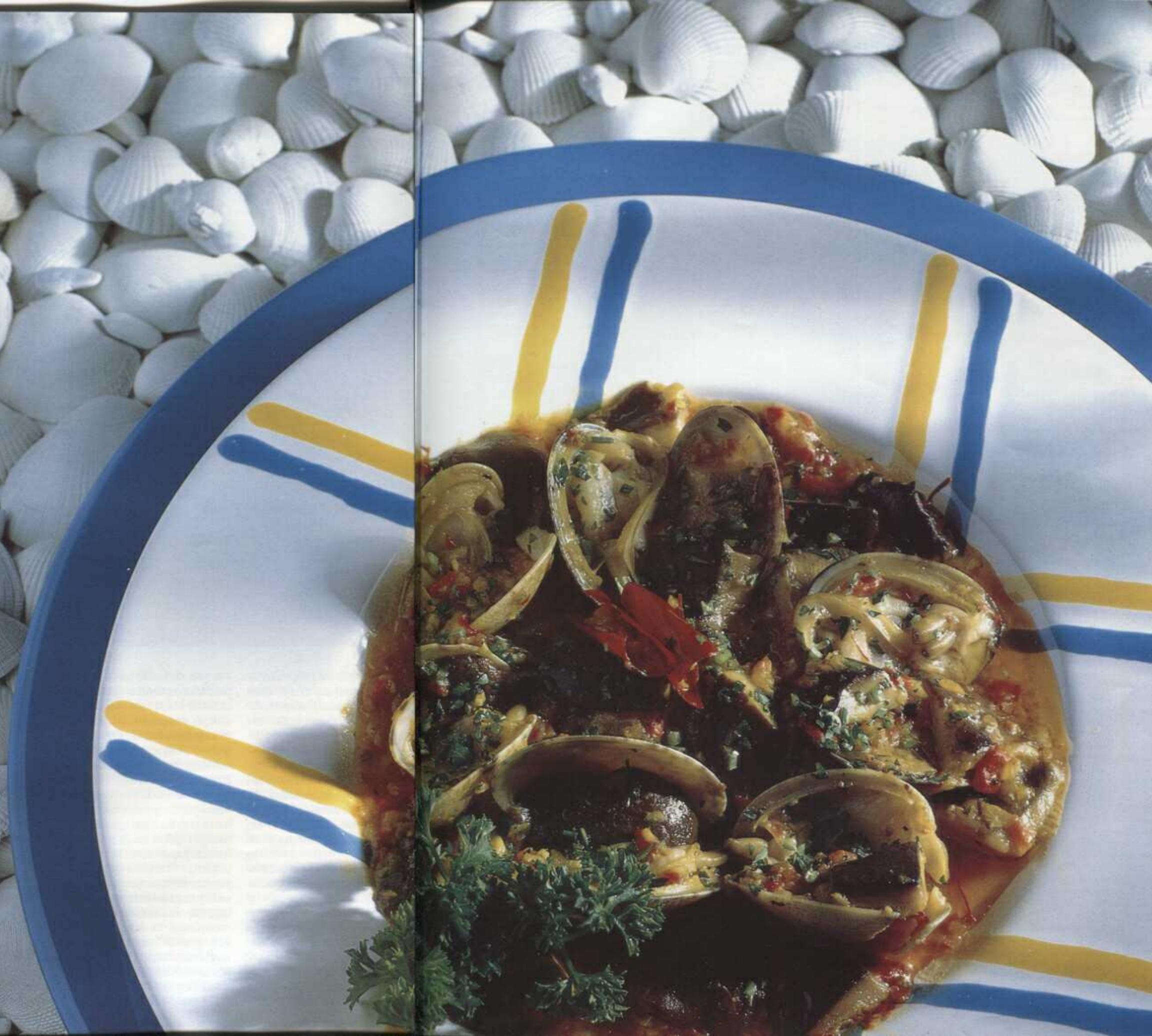
EL SABOR DEL OCEANO

FOTOS: ANTONIO DE BENITO
COCINA: EL OLIVO, MADRID

Pequeños y sabrosos,
son una invitación a
deleitar el paladar con
los frescos y yodados
sabores del mar.

SETAS CON ALMEJAS

Setas, vino blanco, un poco de
guindilla y almejas para esta
innovadora receta.



BROCHETA DE VIEIRAS

Vieiras y jamón
condimentados con una salsa
flambeada con brandy.

Almejas, vieiras, berberechos son algunos de los más sabrosos moluscos enterrados entre las arenas de las rías gallegas. Su carne pequeña y jugosa, de intenso aroma yodado, recuerdan con gran intensidad los sabores del mar. Entre sus características alimenticias cuentan con su riqueza proteínica, en sales minerales y oligoelementos.

La regla primera para comerlos es la garantía absoluta de su frescura. Antes de cocinarlos o de comerlos, si se van a tomar crudos, deben estar vivos, al sopesarlos deben notarse llenos y, en cualquier caso, se deben rechazar aquellas piezas que estén abiertas, con la concha rota o las que desprendan un olor sospechoso.

Para asegurar que cuando lleguen a la mesa no guarden restos de arena han de pasar una o dos horas en una solución de agua con abundante sal marina. Durante ese tiempo expulsarán la arena que todavía tengan retenida entre sus conchas. Hay que asegurarse que quedan limpias y que no queda ningún resto que podría echar por tierra la más delicada y soberbia preparación.

Poseen un intenso y apreciado sabor encerrado en sus pequeñas dimensiones. Sea cual fuere la receta elegida, con una correcta elaboración está asegurado el éxito. Pero lo exquisito y grandioso de sus cualidades hace de estos bivalvos piezas perfectas para las más sencillas recetas: las almejas recién abiertas y rociadas con unas gotas de limón resultan un manjar sublime. O al vapor, con unos breves minutos en el fuego, los berberechos se convierten en un plato sin parangón. Pero hay que





EMPANADA DE MAÍZ CON BERBERECHOS

Un plato típicamente gallego.
Berberechos y cebolla: una
perfecta combinación.

tener en cuenta que la cocción debe ser siempre muy breve. Si pasa el tiempo indicado bajo los efectos del fuego, la ligera, jugosa y sabrosa carne de estos moluscos puede acabar por convertirse en insípida y dura. Un consejo que resulta infalible es apartarlas del fuego en cuanto se vayan abriendo las conchas. Luego puede ser tarde.

Los jugos que desprenden almejas, berberechos y otros mariscos de playa son de tal fuerza y contundencia que mezclados sabiamente con patatas, arroz, espaguetis o fabes convierten a éstos en deliciosos platos, embriagados por deliciosos aromas marinos.

Los mariscos se encuentran entre los manjares que desde la antigüedad han deleitado a los humanos. Hay miles de especies diferentes entre los que nos ocupan. No todos poseen las mismas cualidades; por ello resulta imprescindible conocer las particularidades de aquellos que llegan a nuestros mercados.

La más adecuada para tomar cruda es la almeja fina o *amayuela*, de sabor delicado. Resulta deliciosa al vapor o cocinada de forma muy sencilla, para evitar que altere sus notas originales. Su concha es de tonos entre el gris, el amarillo y el salmón, con algunas manchas negras reticuladas.

La carne de la almeja babosa es más consistente que la fina; con ella se pueden preparar platos más elaborados. Posee una concha más delgada, de estrías menos marcadas, es mayor que la almeja fina y de colores parecidos.

Estos moluscos son capaces de dar forma y vida a platos cargados de imaginación, llenos de fragancias marinas.

RECETAS

Ensalada templada de vieiras

Ingredientes (para 6 personas):

12 vieiras grandes. Una lechuga prieta. Una achicoria roja. Un manojo perejil. Albahaca. Una trufa. 1 dl. de vinagre de Módena. 2 dl. de aceite de oliva. Una cucharadita de mostaza dulce «Dijon».

PREPARACION:

Picar la lechuga con el perejil y la albahaca en juliana. Mantener en el frigorífico.

Preparación de la salsa de perejil

Cocer el otro medio manojo de perejil unos minutos en agua hirviendo con sal. Retirar y enfriar. Triturar el perejil con 1 dl. de aceite, la cucharadita de mostaza y reservar.

Preparación vinagreta

Picar la trufa, añadir los 2 dl. de aceite y 1 dl. de vinagre.

Agitar y reservar. En el último momento retirar las vieiras de sus conchas y limpiarlas, dejando la parte blanca y el coral. Salpimentar y saltar en sartén de cobre con unas gotas de aceite, dejándolas muy jugosas.

Presentación

En un aro individual poner la lechuga en el centro del plato. Pintar el fondo con la salsa de perejil. Añadir esta salsa de perejil a la lechuga, junto con la vinagreta.

Cortar las vieiras en láminas y colocarlas encima de la lechuga escalonadamente, haciendo un rosetón.

Decorar con los corales haciendo aguas con la vinagreta. Retirar el aro y servir templado.

Rest. Toñi Vicente

Almejas al vapor al perfume de hinojo

Ingredientes (4 personas):

24 almejas. Un tomate. 20 g. de trufa. 20 brotes frescos de hinojo. 1 dl. de vinagreta con aceite de avellana. 1 dl. de vino blanco. 50 g. de chalotas. Una lechuga rizada. 4 chalotas. Sal y pimienta.

PREPARACION:

Cortar los tomates en dados limpios de piel y semillas, escoger, limpiar y secar la

lechuga, lavar muy bien las almejas para retirar toda la arena. Picar las trufas.

Pelar y picar las chalotas.

En una olla poner el vino blanco, las chalotas picadas, los brotes de hinojo picados y las almejas.

Llevar a ebullición. Tapar la olla y parar la cocción para que se abran con el propio vapor.

Sacar las almejas de su concha, conservar una concha de cada dos. Reservar.

Reducir a 2/3 e incorporar el aceite montando la salsa.

Colocar en el centro del plato la lechuga, poner las almejas, añadir los dados de tomate, el picadillo de trufas, los brotes de hinojo y cubrir con la salsa. Servir templado.

Rest. Toñi Vicente

Templada de berberechos y raíces laminadas con jamón

Ingredientes (6 personas):

1 Kg. de berberechos. 2 nabos. 2 zanahorias. 6 rábanos. 1/2 raíz de apio. 12 lonchas de jamón. Un manojo de espinacas. Una cebolla. 2 dl. de aceite. 1/2 dl. de vinagre de arroz. Sal.

PREPARACION:

En mandolina laminar finas todas las raíces y cocer en agua con sal, hirviendo unos segundos para que queden «al dente». Enfriar y reservar.

Poner un momento en agua el jamón si estuviese salado.

Limpiar muy bien los berberechos para retirar toda la arena y abrirlos al vapor para que queden muy poco hechos.

Saltar en una sartén las espinacas y reservar.

En otra sartén poner el aceite con la cebolla picadita hasta que esté blanda y transparente. Rehogar unos segundos el jamón y añadir los berberechos. Retirar del fuego.

Presentación

Poner las espinacas calientes en el fondo del plato y combinar las raíces.

Añadir encima intercalando los berberechos con el jamón, cubrir con la propia salsa a la que añadiremos el vinagre y servir inmediatamente.

Rest. Toñi Vicente

Almejas a la marinera

Ingredientes:

Un Kg. de almejas. 1/2 vaso pequeño de vino blanco. Perejil picado. 1 dl. de aceite. 1 ó 2 dientes de ajo. Una cucharadita de pan rallado.

PREPARACION:

Las almejas deben ponerse previamente en agua con sal para que suelten la arena que generalmente tienen dentro, moviéndolas de cuando en cuando con la mano, con cuidado de que no choquen unas con otras para que no se rompan.

En una cacerola, mejor si es de barro, se pone el aceite y el ajo muy picadito; cuando se ha dorado el ajo se añaden las almejas, bien lavadas, y se rehogan hasta que se abran todas.

Se añade el vino blanco y a continuación un vaso pequeño de agua, en el que se habrá diluido el pan rallado.

Se las deja cocer a fuego lento durante unos diez minutos aproximadamente, moviendo la cazuela de cuando en cuando con un ligero vaivén para que espese y ligue bien la salsa.

Se espolvorearán con perejil muy picadito y se sirven muy calientes.

Arroz con vieiras

Ingredientes (para 6 personas):

1/2 Kg. de arroz. 18 vieiras limpias. 200 g. de jamón en dados. 2 pimientos morrones en tiras. 2 tomates escalfados. 3 dientes de ajo picados. 2 cebollas picadas. 2 sobres de azafrán.

Un litro de consomé. Un limón. Sal y unas ramitas de perejil para adornar.

1/4 l. de aceite de oliva.

PREPARACION:

En una sartén se hace un guiso con la mitad del aceite, ajo, cebolla y tomate. Se deja freír bien y se añaden las vieiras. En una paellera se pone la otra mitad del aceite, los dados de jamón y se refrié el arroz. Se le echa el consomé hirviendo y el azafrán. Posteriormente se le echa el guiso

(previamente hecho) por encima y los pimientos morrones. Se pone al horno durante veinte minutos y se adorna con el limón y el perejil.

NOTA: El arroz sólo debe cocer durante veinte minutos.

Fabes con almejas

Ingredientes (para 4 ó 6 personas):

3/4 de Kg. de fabes. 400 g. de almejas. Azafrán. Una cucharada de pan molido. Ajo, cebolla, laurel, perejil, aceite y sal.

PREPARACION:

Se ponen las fabes a remojo la noche anterior en agua fría y con un poco de sal. A la mañana siguiente se pasan, después de quitarles el agua, a una cazuela, se les añade un trozo de cebolla, un diente de ajo, una rama de perejil, un poco de laurel y el aceite en crudo; se cubren con agua y se ponen al fuego; cuando rompe el hervor se separan un poco del mismo —o se baja la llama— y se dejan cocer lentamente un poco destapadas, procurando que estén siempre cubiertas de agua para que no suelten la piel.

En una cazuela aparte se ponen las almejas, bien lavadas, con un poco de agua fría; se acercan al fuego y, a medida que se van abriendo, se pasan con la ayuda de una espumadera o cuchara a otro recipiente. Una vez abiertas todas se puede quitar una de sus valvas a cada almeja, o bien dejarlas enteras, a voluntad; se agregan a las fabes cuando éstas estén ya casi cocidas. El jugo que sueltan las almejas se pasa por un paño y se añade a las fabes una vez frío; se pone azafrán ligeramente tostado y la cucharada de pan molido; se sacude la cazuela para que todo quede bien mezclado y se deja en el fuego unos momentos más; se rectifican de sal y, ya en su punto, se retiran. Se dejan reposar un rato y se sirven.

Brocheta de vieiras

Ingredientes (para 4 personas):

12 vieiras. 200 g. de jamón. 100 g. de mantequilla. Una copa de jerez. Una copa de brandy. 250 g. de gambas peladas. 4 tomates. 2 cucharadas soperas de aceite. Harina.

Salsa española (ingredientes):

Huesos de caña de vacuno. Pueros. Zanahorias. Cebollas. Tomate natural. Ajos. Laurel. Harina. Vino tinto. Jerez seco. Sal.

PREPARACION:

Se pone en el horno un recipiente ancho y algo profundo con los huesos de caña que se dejan tostar convenientemente.

Cuando ya lo están se añade la harina y se deja tostar también.

Se incorpora en este momento el vino tinto y el jerez seco, siempre en el horno y se deja que se impregne.

En una olla aparte se ponen a hervir en agua las legumbres en trozos y todo lo que se ha preparado en el horno.

Se deja reducir a fuego lento al menos doce horas.

Preparación de las vieiras

Se cortan las vieiras en rodajas, previamente lavadas.

Se hace la misma operación con el jamón.

Se montan las vieiras y el jamón con un pincho.

Se envuelven en harina.

Se frien en una sartén con aceite.

En otra sartén se funde la mantequilla.

Se le incorporan las brochetas y las gambas.

Se flambea todo con el brandy y se deja hacer durante cuatro minutos.

Se le agrega un poco de salsa española y se deja otros tres minutos.

Setas con almejas

Ingredientes (para 6 personas):

Un Kg. de setas. 1/2 Kg. de almejas. Cebollas. Ajo. Perejil. Pimientos. Una rama de azafrán. 1/2 guindilla. Una copa de vino seco.

PREPARACION:

Las setas se trocean y limpian. En una cazuela de barro, con un poco de aceite, se doran las cebollas, ajos, perejil, los pimientos y la rama de azafrán, todo ello muy picado.

Una vez dorados se incorporan las setas.

Se saltean un poco y se agrega la copa de vino seco y la media guindilla.

Se mueve un poco la cazuela y se añaden las almejas.

Cuando éstas se abran el plato está listo para servir.

Empanada de maíz con berberechos

Ingredientes (para 4 ó 6 personas):

4 Kg. de berberechos. 1 1/2 Kg. de harina de maíz. 1/2 Kg. de harina de centeno. 1/2 l. de aceite de oliva. 2 cucharadas soperas de pimentón (dulce). 2 cebollas picadas. Varias ramitas de perejil picado.

PREPARACION:

En un recipiente se introduce el kilo y medio de harina de maíz y sobre ella se vierte un litro de agua caliente, mezclándolo todo pero sin batir demasiado tiempo; se añade luego parte de la harina de centeno, reservando la otra parte para utilizarla al final.

Se calienta en una sartén el aceite, y se le añade la cebolla, el perejil y el pimentón, que se freirán a fuego lento.

En un molde para empanadas, untado de aceite y espolvoreado con harina de centeno, se estira con un cuchillo una capa muy fina de masa, y sobre ella se esparce el refrito de cebolla previamente salado.

Sobre esta capa se colocan los berberechos desconchados y en crudo, uno por uno.

Se estira una nueva capa de masa a cuchillo.

Se espolvorea la empanada con harina de centeno para dorar su superficie. Metemos al horno una hora a una temperatura de 150 grados.