



COMER

CON CABEZA (DE PESCADO)

SABROSA Y «DELATORA» DE FRESCURA, LA TESTA DE PESCADOS COMO LA MERLUZA, EL CABRACHO O LA CORVINA ES UN MANJAR CULINARIO QUE ESTÁ DE MODA

EN GUISO. CABEZA DE BACALAO AL PILPIL, EN «DOS PEBROTS» (BARCELONA)



A las puertas de *Elkano* se asan a diario en las parrillas –situadas en su fachada lateral– varias decenas de rodaballos y otros ejemplares como el besugo. Todos cumplen una regla: se someten a la brasa enteros, cabeza incluida. En ocasiones, es ésa la única parte que asume el protagonismo de ser cocinada por separado. Y es que la testa –a veces, asimilada a cogote (cuando, en realidad, es un conjunto que suma cabeza, cogote o morrillo y un trozo del tronco que es la ijada)– resulta la pieza más sabrosa, jugosa y gelatinosa de cualquier pescado. Pedro Arregi, fundador de esta casa de Guetaria, fue el primero «a quien se le ocurrió echar a la parrilla una cabeza de merluza, ésa que solía destinarse a la elaboración de sopa, mientras el tronco se rebozaba o se ponía en salsa verde», recuerda su hijo, Aitor Arregi.

Así, su padre puso en valor un descarte marino. En *Elkano*, además de ejemplares enteros (como su emblemático rodaballo), «echa-

mos a la parrilla cabezas de merluza, de verdel o de bogavante hembra que está llena de huevas». En *Cataria*, sede hermana de los Arregi y su equipo en Novo Sancti Petri Hotel Iberostar (Cádiz), hacen lo propio con el cogote de corvina o mero, «muy sabroso, porque son peces que comen en roca», dice el patrón de *Elkano*, quien insiste en que las testas «son lo mejor del animal».

Con carnes finas, elegantes, nutritivas y gelatinosas (por su alto contenido en colágeno), parece el DNI del pescado, con pistas sobre su procedencia (roca o profundidad) y, por lo tanto, su alimentación. También actúa como *chivata* de su frescura: cuando más reciente, más sabrosa; si la pieza está pasada de tiempo, es en ella donde antes se nota (y se huele).

Según Arregi, las partes del pescado han determinado históricamente una especie de jerarquía familiar: «El tronco era para los chavales, el lateral con huesos y carnes para la madre y el padre y la zona de la cabeza para la



LLISA NEGRA (VALENCIA)

abuela y el abuelo, porque era la mejor. Si te portabas bien, tus abuelos te ofrecían la carrillera y, como mayor concesión, podías tener la suerte de que te dieran el *hueso de la Virgen* u otolito, lo más rico y lo más sabroso de cualquier pescado». Esa minipieza, muy apreciada en cocina, casi siempre se prepara asada a la parrilla o al horno.

BUCEAR EN LA HISTORIA. También Albert Raurich, ex *El Bulli* y propietario de *Dos Palillos* (Barcelona), apuesta por la testa. «Cuando en la época de *El Bulli* íbamos a *Rafa's* [local de Rosas famoso por sus imponentes ejemplares a la brasa], siempre me la comía; el tronco y la cola me daban igual», recuerda. Su *fanatismo* le animó a probar recetas en *Dos Pebrots*, su otro local en El Raval, basado en la investigación de platos históricos del Mediterráneo. Su carta contempla la cabeza de bacalao al pilpil («un espectáculo, todo gelatina», dice el chef) o el arroz con escórpora (cabracho) con la cabeza entera que «aporta toda la potencia de sabor. Se trata de una de las recetas más antiguas escritas. En realidad, es el origen del *suquet*, al que se añadía el cereal para espesar», señala el cocinero, que también sirve la testa de escórpora abierta a la mitad a la brasa.

Y he aquí la cuestión: ¿abierta o cerrada? «Cuando se cierra, se asa la piel y el interior se cocina, pero no se asa; al abrirla, se carameliza todo, incluidas esas telillas negras en la merluza y rojizas en el besugo», apunta Arregi. Eso sí, en ambos casos, se le da la vuelta en la parrilla. Y, como medida, en *Kaia* (Guetaria) aconsejan un cogote de merluza para un mínimo de dos personas.

Pero no todo van a ser brasas; existen otras técnicas. En *Santerra* (Madrid), Miguel Carretero firma una crujiente fritura a la andaluza (cabeza de lubina salvaje y su ventresca); mientras Quique Dacosta frie cabezas y raspas de pescados (como el cabracho que sirve en *Llisa Negra*), elaboración que incluso identifica como receta de aprovechamiento surgida de «aplicar ingenio en épocas de carencia de recursos». En *Portonovo* (Madrid) optan por el cogote de merluza del pincho a la espalda: abierta al horno y con refrito de ajo y guindilla.

Surgen curiosidades como que en *Casa d'a Troya*, gallego en la capital, diferencian entre cogote y cabeza. Por el lado exótico, es famoso el *Sha guo yu tou* (sopa de cabezas de merluza), un pescado estofado en un caldo picante, de *Lao Tou*, conocido como el chino de Usera por su ubicación en este barrio madrileño. Y pueden dar alegrías sin servirse enteras, así, su colágeno es la base de la mayonesa, elaborada con cabeza de merluza, que acompaña unos succulentos bocaditos a la romana de este pescado de *Sacha* (Madrid). MARTA FDEZ. GUADAÑO