



Al grito de «cómprame algo corazón» abordan las pescaderas del mercado de abastos a los indecisos que no terminan de decidirse por las gambas que están mirando porque piensan que con el emperador del puesto de al lado también puede salir un arroz de rechupete.

«Señora, ¿quiere bacaladica?»

El verano es tiempo de comer pescado y Aguilas ofrece grandes posibilidades para los amantes de las especialidades marítimas



Casi todas las pescaderas están casadas con pescadores.

LA VERDAD

P Miguel Angel
AGUILAS

ERO no tiene por qué ser sólo bacaladica, también puede ser jurel, salmónete o boquerón; el caso es cambiar un poco y pasarse al pescado, que en Aguilas es abundante y muy sabroso. También engorda menos, pero eso importa poco porque ante un buen plato de mero en salsa no es cuestión de detenerse para contar las calorías que no deberíamos tomar.

El verano es época de comer pescado y eso las vendedoras lo saben muy bien, sin embargo, no están haciendo su agosto en pleno mes de julio, aunque esperan que para el mes que viene aumenten las ventas y eso sí los precios no siguen subiendo porque ahora mismo se está cotizando la gamba gorda a tres mil pesetas el kilo y a mil cuatrocientas el filete de emperador, por lo que habrá que recurrir al pollo y al conejo para

hacer la paella si se siguen disparando los precios.

Pero los compradores habituales de pescado tienen gustos menos refinados y se tiran principalmente a por el boquerón y la sardina. En esta apreciación coinciden todas las vendedoras del mercado de abastos, en total unas doce y la mayoría casadas con pescadores. Según

El precio del
pescado no
aumenta mucho en
verano

una de ellas, «en verano se vende más que en invierno pero los precios se diferencian poco y dependen de si hay pescado o no. Aún así nunca lo vendemos

todo, porque doce cajas diarias —entre ochenta y cien kilos de pescado— no se terminan fácilmente, excepto en los días más fuertes del verano».

Junto con el boquerón y la sardina —a quien no le gustan las anchoas o las sardinas a la plancha o en escabeche— los más vendidos son los salmónetes, el emperador, el bonito, la merluza y las gambas. Las posibilidades para preparar estos deliciosos frutos del mar son múltiples los salmónetes habrá que freírlos y si se quiere sacar todo el jugo de la merluza es obligado hacerla en blanco, aunque frita también está para chuparse los dedos. Las gambas y el emperador, como siempre o a la plancha o acompañando la paella.

Dicen los viejos pescadores —los que, a todas luces, más saben del asunto— que el pescado, para que esté en su punto, hay que cocinarlo en casa; pero Aguilas debe constituir una excepción a esta regla porque hay

Las
posibilidades para
preparar estos
deliciosos frutos
del mar son
múltiples

bastantes restaurantes donde disfrutan de la buena pesca de la zona sin tener que meterse en la cocina.

Sea en restaurante o en nuestra propia cocina, quedarse sin probar las especialidades del lugar es un auténtico delito, y no hay que dejarse arredrar por el estado de los precios porque para eso están las cañas de pescar y no hay boquerón más fresco y que sepa mejor que el pescado por uno mismo.