



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Jonquillo, el peix que neix de l'escuma de la mar

La forma tradicional de cuinar-los és empolsats de farina i fregits en petites quantitats

A vui he menjat raoles de jonquillo (*Aphia minuta*), feia molt que no en menjava. Crec que ara just fa un any. M'agrada molt aquest peix i posats que ara és temporada en varem comprar un poc (29€ /kg).

Aquest peix petit i quasi transparent habita les superfícies de la mar mediterrània formant bancs molt nombrosos. Conegut i preuat des de fa segles, es converteix en tota una delícia. Fent raoles és la forma més habitual de fer-los, però també és típica la truita de jonquillo (*chanquetes*). No obstant això, també es pot usar per a fer cuinats, en fritura, amanides i altres elaboracions que malgrat no ser tant conegudes també són ben saboroses. I és que no hi ha res com menjar productes de temporada, gustosos, sostenibles i a preus raonables.

Hi ha altres peixos que són semblants i que quasi també sempre s'agrupen dins el nom de jonquillo, com el moixó (*antherina boyeri*), i el sonso a Menorca (*Gymnammodytes cicereus*). El jonquillo apareix des de les costes de Noruega fins a les europees de la mediterrània i malgrat la seva extensa distribució geogràfica només és objecte d'explotació pesquera al mar Mediterrani. Viu agrupant-se en bancs de molts individus en aigües fredes (13-16 °C) i en ambients pelàgics no molt allunyats de la costa, en profunditats de 5 a 80 metres.

Sembla demostrat que el nom li va venir cap a l'edat Mitjana a Itàlia, doncs a Gènova era un plat tradicional de la seva cuina i l'anomenaven a n'aquesta espècie 'zanchette'. Com tota la costa mediterrània espanyola tenia en aquella època intercanvis comercials amb aquesta ciutat mercantil també varen 'importar' el nom d'aquest peix.

Però si anam més enrere, els grecs i llatins de l'època clàssica els anomenaven *Apua* i per la seva transparència i aspecte, tant Aristòtil a l'antiga Grècia com Plini el Vell a l'antiga Roma coincidien en que el jonquillo o *apua* no es reproduïa com la resta de peixos, sinó que naixien per generació espontània, com deia Plini «a partir de l'escuma de la mar».

Pel que fa al seu ús a la cuina, mentre que en altres peixos cal rebutjar el cap, vísceres o la espines; per raons òbvies el jonquillo es menja tot. La carn del jonquillo és molt delicada hi ha de menester cocions ràpides i a foc viu, per això

la forma més clàssica de menjar-los és enfarinant-los i fregint-los en abundant oli ben calent.

El jonquillo és un peix habitual de les nostres aigües. No obstant això, la seva escassetat o prohibició de consum en moltes zones estan fent que en els restaurants s'ofereixi el que diuen jonquillo xinès o 'peix platí'. Aquest peix no és jonquillo (*Aphia minuta*), sinó *Salanx acuticeps* d'origen asiàtic, que es transporta en blocs ultracongelats i té un gust no tant fi i exquisit com el nostre jonquillo. La forma més tradicional i apreciada de cuinar-los en tota la costa mediterrània espanyola és empolsats de farina i fregits en petites quantitats, molt poc temps en oli molt calent. Aquesta sembla ser la forma en què tradicionalment es consumia aquesta «escuma de mar» a l'antiga Roma. Al plat se li pot afegir un ou fregit a el centre, per menjar-se tot mesclat.

Els que sobraven fregits es mesclaven a l'endemà amb pebres rostits per fer una amanida de jonquillo i pebre. Una altra elaboració es fa picant tomàtigs, pebres i ceba i es trempa amb el jonquillo fregit, com un trampó de jonquillo. Però a mi la que més m'agrada és en forma de raola i unes gotes de llimona.

Agrair a n'Asunción des Mercat les fotografies. I ja que estic d'agraïments vull donar una abraçada a tots els pares, en especial al meu, Antonio Fernández Rodríguez, i a la meua dona que diumenge fa l'aniversari.

Molts d'anys!



CUINA DE TEMPORADA:

Raoles de jonquillo

INGREDIENTS

- 250 grams de jonquillo; 2 vermells d'ou; 1 ceba tendra picada; unes fulles de julivert picades; sal i oli verge.

ELABORACIÓ:

- Dins un plat mesclarem els ingredients. Posarem una paella al foc que s'encalenteixi tira a tira. Amb una cullera formarem petits bunyols i els anirem fregint suaument. Pensau que són delicades i que se poden rompre o cremar fàcilment.
- Un cop fregides les podem escórrer, sucari-hi una llimona per damunt i menjar acompanyades de pa moreno i un all-i-oli suau.
- S'hi pot afegir a la farsa, farina, patata bullida o pa rallat. Canvia la textura i es poden fer raoles un poc més sòlides, però també canvia la qualitat.

Truita de jonquillo de mestre Tomeu

- En el llibre *La cuina mallorquina* de Mestre Tomeu Esteve apareix una recepta per elaborar una truita de jonquillo, semblant a la que s'utilitza per a les raoles, amb la diferència que no s'hi afegeix farina.
- La recepta aconsella netejar el jonquillo dins d'un colador, llevant-li impureses amb aigua freda. Escorregut i assaonat, posar-lo en una paella calenta amb oli d'oliva. Fregir uns 350 grams per a quatre persones, a foc mitjà, acompanyat d'un gra d'all i una cullerada de julivert picat.
- Un cop al punt, es procedeix a mesclar el jonquillo amb vuit ous batuts.
- S'afegeix sal i s'elaboren quatre truites, que han de ser planes i servir-les ben calentes. -Diu Mestre Tomeu-



ESCOLA DE CUINA:

- De desembre a abril és temps de jonquillo. La resta de l'any està prohibida la pesca.
- Són poques les barques regularitzades per a pescar-lo, d'aquí que el seu preu pugi temporada a temporada.
- Als anys 70 es capturaven entre 5 i 30 tones a l'any. En els 80 hi havia una flota de 40 llauts que pescaven entre 5 i 15 dies al mes i es van arribar a capturar 80 tones en un any.
- Aquesta sobre explotació va fer que a mitjans dels anys 90 sols es pescava una tona a l'any. Va ser llavors quan es va començar a parlar de la possible desaparició d'aquesta pesqueria.
- És una espècie molt sensible a les condicions mediambientals i això provoca fortes fluctuacions en la grandària de la població.
- És un peix delicat així que no recomano la congelació. Val més comprar el que hem de consumir.
- Si l'hem de guardar unes hores ho farem dins el colador que degoti. No el deixarem en remull.