



Conservas



Breve historia de la conservación y mantenimiento del atún:

Desde tiempos inmemoriales los metodos de secado y salado del atún en barril, hasta los actuales de alta congelación en cámaras especiales pasando por el ahumado de serrines y la conserva enlatada en aceite ó escabeche, el atún ha sido uno de los peces más comercializado a lo largo de la historia de la alimentación. **Salazón:** Después de que los atunes fueran pescados y contados se llevaban a la chanca en carretas tiradas por bueyes. Luego los atunes eran colgados por la cola y puestos a desangrar.

Luego la carne troceada se echaba en unas pilas donde se la salaba por capas en cubetas de amasijo de cemento. Unas vez ya había tomado la sal, se sacaba de la pila y se metía en unos barriles, que se cerraban para su posterior venta. En la zona del Estrecho ya desde los

romanos, había establecimientos especializados en ello, principalmete en Gádir (Cádiz) Baelo (Bolonia), Mellaria y Carteia. En Baelo Claudia (Bolonia),próxima a Zahara de los Atunes, se pusieron al descubierto varios talleres completos de salazón de pescado con sus



cubas, pilas y dependencias sitos en la

orilla del mar. Fueron construídas siguiendo las técnica características de las pilas de mampostería cuyo volumen puede calcularse con facilidad. En Baelo hubo cuatro fábricas de salazón, en las que se podía secar más de mil metros cúbicos de pescado que podía ser secado cada mes en temporada de pesca. Aunque había establecimientos no sólo en el Mediterráneo, sino también en el Algarve portugués. Todo era aprovechable: la sal y la salmuera que se encontraba en el fondo de las cubetas eran recuperadas y vendida muy caras en Roma. Incluso los detritus, cabezas, intestinos, etc., después de su putrefacción y maceración servirían para hacer el "Garum" (salsa romana).

Escabeche: También se procedía al escabeche tal como relata el marqués de Campoameno: "se fríe el pescado, se envasa en orzas y a cada tonga se le derrama una cantidad determinada de adobo compuesto de buen vinagre, moderada sal, hojas de laurel, tajadillas de limón y un espolvoreo de pimienta, orégano y nuez moscada". El atún escabechado era enviado a la corte de Madrid en los siglos XVI y XVII como un manjar exquisito para los funcionarios y el rey.

Las conservas gaditanas:

Las conservas de Cádiz eran conocidas desde el siglo V a. de C. en Atenas y competían con las de Byzantion y Phrygia. Tan apreciadas eran que a causa de un fuerte impuesto que se les impuso por ser un producto extranjero, se comenzaron a introducir en el siglo IV de contrabando. El atún no se salaba todo. Al menos para la exportación parece que se preferían las partes más sabrosas. Según el médico Hikésios, en Cádiz se ponían en conserva las gargantas solas.



Hacia el año 250 a. C. Theodoridas

comienza a mencionar los atunes de Gades. Las naves de los pescadores de Cádiz, llamadas caballos por sus mascarones de proa, recorrían las costas de Marruecos y del Sahara, ricas en pesca y ya fueron citadas por Poseidón. Sin embargo, y por lo que respecta a las conservas en sí, Aristóteles nos indica que tanto la fabricación de conservas como su posterior comercialización son obra de los cartagineses. Por lo tanto habría que deducir que fueron éstos los que introdujeron en Cádiz, la fabricación de conservas de pescado, pero sólo para consumo interno y no para la exportación.

Industria salazonera y conservera:

En Zahara de los Atunes la industria salazonera y conservera tiene su antecedente en su Chanca del Castillo de Zahara de los Atunes. Sin embargo, esta industria hay que enmarcarla en Babate mismo, que es donde llego a florecer a comienzos del siglo XX. Los motivos son diversos pero entre ellos podemos destacar: Primero, la abundante materia prima suministrada tanto por la almadraba de Zahara de los Atunes como por la de Barbate, en segundo lugar, por la acogida que tuvo en le mundo empresarial una serie de inventos en la industria de conservación del pescado (tal es el caso del francés Nicolás Appert, que descubrió que guardando el pescado en latas con soldadura se conservaba en perfecto estado, nacimiento de la lata de atún) y por último la necesidad de conservas entre los soldados de la Primera Guerra Mundial. [Consortio Nacional Almadrabero] Fundamentalmente se dedicó, la industria conservera de Barbate, a la elaboración de conservas de aceite, atún, melva y bonito, aunque también producía las tradicionales salazones. Se destinaba a mercados distintos sobre todo el italiano. El Consortio Nacional Almadrabero poseía la fábrica más importante en 1928, cuyo empresario más relevante fue Serafín Romeu Fagés, que aportó las instalaciones que se encontraban en la barra del rio.

En 1937 se puede afirmar que la base de la vida económica de Barbate era la industria

conservera. Todas las empresas localizadas aquí tenían 931 obreros en total, la producción llegó hasta los 2.312.000 kgs. de pescado elaborado, con un valor de 9.705.000 de las antiguas pesetas. Hay que destacar dos aspectos muy importantes de esta industria. Primero la importancia que el trabajo femenino tuvo en las labores del enlatado y el segundo, la ocupación por parte de las fábricas de la margen izquierda del río, el emplazamiento más lógico pues de este modo se situaban lo más cerca posible de la zona de descarga del pescado. Sin embargo todo este empuje de la industria conservera fue decayendo en la década de los 70, lo cual condujo al cierre de fábricas. En los 80 sólo funcionaban la de Massó y la de El Rey de Oros, de las que sólo esta última, fundada por Aniceto Ramírez Rey, ha conseguido mantenerse, no sin dificultades, hasta nuestros días. En los últimos años se han creado varias empresas conserveras en Barbate, aunque el modelo que representan resulta muy diferente al modelo tradicional de El Rey de Oros.

Preparación de las conservas enlatadas.

El atún se corta con sierras mecánicas de cinta, se cuece con agua ó vapor, se introduce como empaque sólido en las latas y se les dosifica al aceite ó la salsa que se agrega a los recipientes inmediatamente antes de cerrarlos. Tras el cierre hermético, realizado con precisión mecánica, se esteriliza introduciendo las latas llenas y cerradas en autoclaves a altas temperaturas, sin excesos de tiempo ni temperatura. Luego son etiquetadas y comercializadas. Las conservas de atún no hacen perder al pescado ninguna propiedad nutritiva, pues las proteínas, las grasas y los hidratos de carbono no varían apenas, desapareciendo sólo las vitaminas que no se resisten el calor, al igual que si se cocinara atún fresco. Gracias al aceite ó salsa aumenta su valor en calorías. Las especies de túnidos más usados para conservar son los comercializados como atún, atún claro, atún blanco y melva.

Autor: José Gómez Martínez ©