

El ronqueo

El Ronqueo del atún:

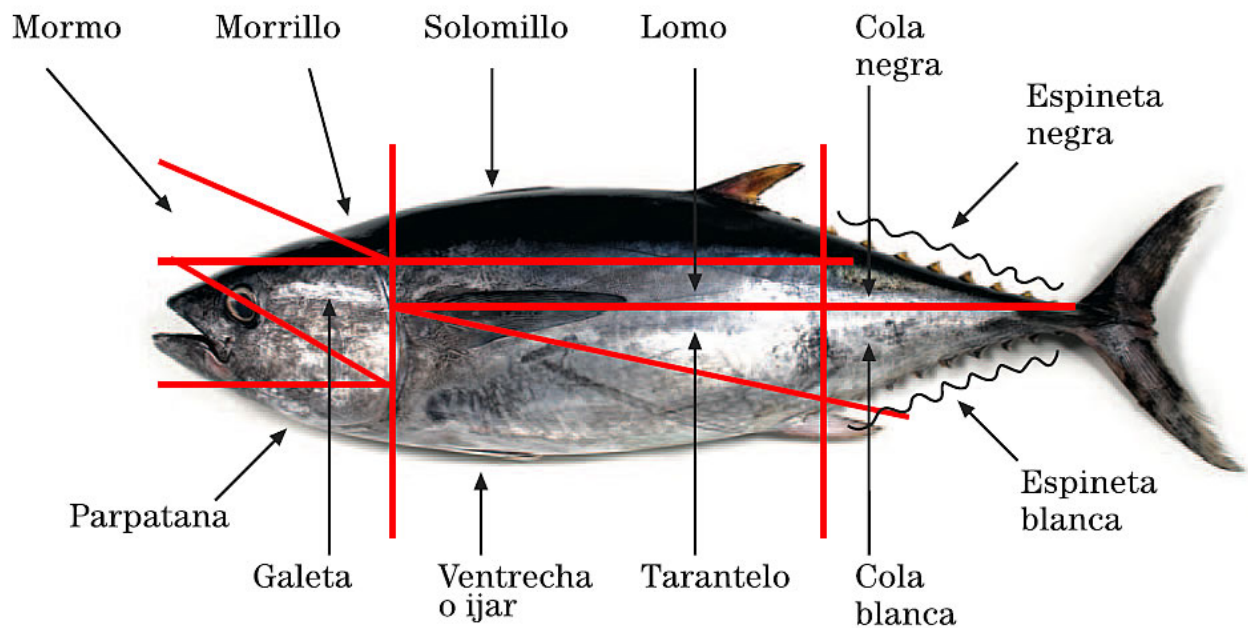


pieza de tradición milenaria, paralela a las almadrabas desde los fenicios. Selecciona el nivel de grasa en el atún, separando las piezas según vayan para conserva, hostelería o salazón. La distribución de la grasa del atún va de adentro hacia afuera. Por lo tanto ronquear es descuartizar ó despiezar el atún, con grandes cuchillos ó sierras, dando cortes exactos para aprovechar todas las partes, en forma de grandes trozos de carne del pescado. Se aprovecha todo.

El término en sí del ronqueo procede del ruido que hace el cuchillo al rozar con el espinazo, muy parecido al ronquido de una persona. Con este corte manual se extraen las distintas partes aprovechables del atún, tanto para su consumo fresco como elaborado. Con estos cortes se distinguen entre partes nobles y partes internas. Las partes del atún obtienen los mismos nombres en el argot marinero que el que se les dió en la almadrabas originarias. En el ronqueo, primero se cortan las huevas, la aleta pectoral, que se utiliza para conservas; después, se corta la cabeza y por último el lomo inferior, más graso, y luego el superior, menos, seguido del morrillo y el mormo, muy queridos en la alta cocina.

Partes nobles:

Ronqueo del Atún



Tarantelo: Pieza triangular pegada al estómago bajo y muy cercana a la cola del atún. Muy usado en guisos.

Solomillo: Las lonchas superiores del lomo y también las menos grasas. **Lomo ó plato:** Trozos anchos y limpios de grasa. **Descargamento y descargado:** Partes internas bajo los lomos del atún simétricos y pegados a la espina central. El descargamento está pegado al plato ó lomo; y el descargado a la ventresca ó ijar y tarantelo. Son usadas para hacer la famosísima «Mojama de atún» (jamón del atún).

Cola negra: Parte alta del atún cercana a la aleta caudal. **Cola blanca:** Es decir, parte baja del atún cercana a la aleta caudal. [Las partes del atún en el ronqueo] **Espineta blanca:** El trozo que va desde el ombligo del atún a la cola, cercana a la zona anal. **Espineta negra:** El trozo que va de cabeza a cola. Muy usada para guisos.

Partes
Mor
mo: Son dos
y van
de la
cabez
a,
bajo
la
frente
y
antes
del
cuello,
muy
pareci
dos al
solomi
llo.

Contr
amor
mo: Pequeñ
os
trozos



por delante del mormo, bajo el morrillo. Morrillo: Sobre los mormos y es muy graso y apreciado, conocido también como cogote.

Parpatana: La parte que rodea la boca por abajo, mandíbula y cuello.

Facera: Membrana de gelatina que está junto a la boca y a los ojos. Se guisa fresco

Huevas en Grano: Las ovas del atún (cada hembra tiene dos huevas).

Huevas de leche: Bolsas de semen (sólo en los atunes machos). Se limpian se cuecen para aliñarlas.



el oido, se puede guisar ó asar.

Buche: Es el estómago. Curado con sal se cuece remojado.

Tripas: Limpias se usan en los guisos.

Corazón: La carne del mismo. Se consume a la plancha.

Hígado: También a la plancha. (Autor: [José Gómez Martínez](#) ©)