

El bull de tonyina

Vicent MARQUÉS

Les salades són (o eren) el pernil de la gent de mar, i abans no hi havia pescador que no preparàs alguna quantitat de peix salat o assecat per a consum de casa. Però al preu que van actualment, al País Valencià (a la regió d'Alacant, sobretot) els pocs que encara en fan, de manera més o menys artesanal, les destinen al comerç. Naturalment, això de salar bacallà és cosa de noruecs i d'altres pobles del nord d'Europa. Però allà on hi ha mar es sala el peix, i per ací també en tenim alguna tradició, de segles en alguns casos; segons el *Llibre de Sent Soví* —receptari català del XIV— la sardina i la tonyina salades ja eren una menja corrent (per cert, que la tonyina preparada d'aquesta manera ja s'anomenava «sorra», nom que ha perdurat fins ara).

Actualment, les salades més apreciades són la *moixama* i els *ous de tonyina* o de lluç, premats i salats, duts de fora, de Múrcia i Andalusia, generalment; no obstant això, encara hi ha pescadors en les nostres terres que continuen salant o assecant sardines, tonyines i altres espècies menors. De la tonyina, com del porc, se n'aprofita tot, i, a més de la carn, se'n sala el «bull» (la ventresca, que conté diverses viscères), les oueres, els budells i fins i tot les deixalles (que reben el nom de «sangatxo», i que es

consumeixen quasi exclusivament a la Marina).

Tot això es sol menjar com a aperitiu o entremés, però a la Marina amb el bull fan un guisat (anomenat de la mateixa manera: *bull*), que podríem catalogar entre les rareses culinàries, si bé l'ús d'aquesta saladura en la preparació de guisats no és exclusiu del País Valencià, ja que en la zona costera de les comarques del Garraf, el Baix Penedès i la meitat nord de

g de bull, 400 g de cebes, 400 g de tomates, 3 o 4 grans d'all, 1 vitet, pebre roig, sal, oli d'oliva.

Posarem el bull a remulla vint-i-quatre hores i el tallarem a daus, després el posarem al foc en un perol amb aigua i el deixarem bullir dos o tres minuts, l'en traurem i l'escorrem. En un calder o paella de mànec farem a foc suau un sofregit amb la ceba i la tomata (tot picolat), i hi afegirem els alls trinxats, el



la del Tarragonès també en fan un altre, anomenat «bull de tonyina». Són guisats per a quan no hi ha peix fresc. *Bull* prové del llatí «botulus» (budell, botifarra).

Quantitats orientatives per a quatre persones: 600

Bull de tonyina

400 g de bull, 400 g de creïlles, 300 g de cebes, 300 g de tomates madures, 1 pebrot de romesco (semblant a la nyora), 1 dotzena d'ametles, 1 dotzena d'avellanes, 2 o 3 grans d'all, julivert, oli d'oliva, sal.

Posarem el bull a remulla vint-i-quatre hores, després l'en traurem i el rascarem amb un ganivet, abans de tallar-lo a daus. En una cassola plana d'obra sofregirem un poc el pebrot i l'en traurem, i posarem després les cebes i les tomates (tot picolat); ho deixarem sofregir a foc suau. Hi posarem aigua, el bull, les patates trossejades, sal, i ho deixarem bullir a foc suau, mentre fem una picada en el morter amb el pebrot i la resta d'ingredients (les ametles i les avellanes lleugerament torrades), que barrejarem amb una mica de brou i afegirem a la cassola. Quan el bull estarà cuit, el traurem del foc. Ha de quedar sucós.

Variants: aquesta picada no és ni més ni menys que la cèlebre salsa de romesco, de la qual hi ha nombroses variants; si no disposeu de pebrots, es pot fer perfectament amb pebre roig. Hi ha una variant més consistent d'aquest plat, que es prepara igual però amb fesols blancs remullats i caragols.

