Nos gustan las reliquias, el pasado industrial, las cosas que parece que ya no sirven para nada, pero que son las que nos acompañan. Nos gusta la Grúa de piedra; recuperar tabernas centenarias, ver al Ferry que atraviesa la bahía con el barco del práctico del puerto, que parece de los "clics"; nos gusta haber nacido con la brisa del mar en la mirada. Coger el bote y probar suerte. Ver los pesqueros cómo se adentran por ese puente levadizo por el Barrio Pesquero. Pescar en la Lonja sin intermediarios. Los pasados gloriosos. Recuperar los recuerdos. Nos gusta saber que llevamos 8 años creando lugares de encuentro, donde familia, amigos, parejas se reúnen y con cada jargo, con cada albóndiga de verdel, con cada cazuelita de maganos con arroz blanco, cuidamos la piel del mar. Para que conserve ese mágico equilibrio, que nos permita cenar salmonetes fritos, grandiosas lubinas, machotes al horno y freír taquitos de merlucita rebozados a nuestros hijos, sin que vengan de otros mares. Cuando éramos pequeños, si no se comía en casa dos días seguido pescado nuestro padre preguntaba: "¿Es que se ha muerto el pescadero?". Esto nos lo cuenta una amiga pedreñera, cuando le contamos que estamos escribiendo este artículo. Dice que ha cambiado mucho el mar en 30 años. Que antes, en Pedreña, se ponían morados de almeja fina, y que se llamaba así sólo a la *"fina de Pedreña"* que ahora ya casi no quedan ,*"ahora abunda la japónica, más rugosa",* afirma. Que antes había quisquillas, angulas y percebes para todas las familias. Que antes no existía el pastel de Cabracho, que eso se lo inventó Arzak el cual, por cierto, le dio la receta a nuestra abuela en un libro. Que antes, en todas las casas de Pedreña la familia salía a por navajas y que se pescaban con una varilla o echaban sal en los agujeritos y salían como un resorte. Pero tenemos suerte. Porque aún en Santander, en cada puerto chico quedan barritas originales donde hacer un alto en el camino. Donde las mesitas son de madera de verdad, no de conglomerado; donde las rabas son de verdad y no de conglomerado de calamar; donde compartir croquetas de marisquete de verdad y nécoras a la plancha. Y entonces nos llama Celina: El barco "*Siempre Cuca"* ha pescado un mero a 2 horas de Santander de 11,5 kg! Lo tenemos ya en la mini lonja de nuestro restaurante, esperando a rendirle pleitesía con un vermut y a brindar por el mar Cantábrico que aún esconde estas joyas, lo prepararemos con una camita de patatas hechas al horno a fuego bajo para que queden crujientes y riquísimas junto a este *Cartier* del mar, que es de pedida de mano. Vamos que si nos lo pidieran mañana yo le regalaba este Mero en vez de un reloj. Porque de estos, ya no quedan. O si. Sólo es cuestión de saber pescar como lo hacen los

fenómenos del *“Siempre Cuca”.*



Algo de pesca. (Foto: María Gorbeña)

A las 4 de la mañana la ciudad se mece en las brumas del amanecer, mientras dormimos los barcos atracan, vuelan las cajas de pescados, comienza la subasta, en una lonja en la que la única patria es el mar. En el Barrio Pesquero la Lonja de Santander parece Wall Street. Los pescadores estiban su pesca en cajas de plástico verde y los compradores pasean entre filas de lustrosas doradas, merluzas de piel metálica y rapes mitológicos. No huele a pescado, el suelo está reluciente y todo se ejecuta con orden y rigor y con cierto silencio. Algunos pescadores dejan por un momento de mirar al firmamento. Y se producen reencuentros intensos tras días en alta mar, que culminan con una botella y una marmita de bonito y besos que corren

libres por la bocana del puerto... En la Lonja está Celina, pocas mujeres entre un mar de hombres, ella se levanta cuando muchos de su bloque se acuestan y sale a comprar. Lleva ya 5 años yendo, mirando, pujando, eligiendo, cientos de rodaballos, chicharros, San Martines, Machotes... para nuestros 6 restaurantes. Hecha la compra, se carga la furgoneta isotérmica a cero grados y vuela. En 6 años hemos comprado 168.000 kg de pescado. Aproximadamente 27.000 kg por año. Ahora (estamos en verano) hace un día bonito, de bonito! Nosotros tenemos hasta nueve recetas para prepararlo. También llegan las sardinas y si pones estas coordenadas en el GPS W 05o 51′ 47″ / N 27o 30′ 35″ llegarás a Conservas Rueda, donde la familia Alonso fabrica unas anchoas que en años serán tan valoradas como el caviar Iraní. Porque cada vez quedan menos esturiones y menos bocartes en el mar. Pero todo el mundo navega por internet, y allí hay tutoriales para todo, donde gracias a google un chef francés te enseñará hacer *“lenguado meunière”.* Pero aún quedan placeres reales, como desangrarte abriendo erizos para hacer un revuelto con huevos ecológicos para tu pareja y donde las gambas orly y los cucuruchos de rabas son los nuevos dimsum! Siempre supimos que nuestro arrocito con andaricas sería apreciado, porque hemos recuperado recetas de las abuelas santanderinas. Su fondo de pescado y sus horas de salsa rubia para hacer pimientos rellenos de merluza. Este año ha sido duro en los puertos: Temporales devastadores, olas de ciencia ficción... pero con la ciclogénesis pasa como con el amor, que te acabas acostumbrando a olas de 12 metros; a que te falte el aire; a que te sople el viento a 90 km por hora; a que te alborote; hacer diques de contención para proteger lo que más que quieres. En fin, que ahora llegan días gloriosos, cuando la *“piel del mar”* se deja acariciar, te bañas en ella y se vuelve más dulce... como la rica salsa de tomate casera que se hace con tomate santanderino reventón y carnoso y unos buenos trozos de bonito!

Head image: Grúa de Piedra. Muelle de Calderón. (Foto: María Gorbeña)