

## el bonítol

---

Bonítol, bonyítol, sarda, bonito mediterráneo. *Sarda sarda* (Bloch, 1793) per a la classificació científica.

El bonítol, la tonyina, la bacora, la melva, l'alerona, la cavalla i darrerament el bonítol allistat (d'origen tropical) formen la família dels túnids a la Mediterrània. Espècies nedadores per excelència, algunes d'elles sense bufeta natatòria que les obliga a menar la cua tota la vida o caurien al fons per què tenen el cos més dens que l'aigua de mar.

El bonítol te el cos blau brillant al dors, amb onze ratlles fosques obliqües i costats i ventre platejats. Boca vorejada de dents còniques i ulls relativament menuts.

Pelàgic costaner i voraç menjador d'amploia de primavera (alevins de diferents espècies de peix blau) que es pesca amb hams (curricà i canya), xàrcia fixa (bonitolereres i morunes) i xàrcia de deriva (bonitolera surant a la ronsa i tonàira). A la primera mitat del segle XX va existir una pesquera de bonítol i cavalla a aigües de "la mar gran" que era practicada per barques i tripulacions valencianes: eren els llaüts de la cavalla, "els caeros de vela llatina". Fou a principis de segle XX quan es descobrí aquesta pesquera des de l'Estret de Gibraltar fins Casablanca i Agadir, per part de tripulacions d'El Campello i Santa Pola i que va durar fins 1950 amb el descobriment dels caladors de calamar a Cap Bojador i Cap Blanc.

Els "llaüts caeros" navegaven fins la mar gran, pescaven el bonítol i la cavalla, escalaven el peix (obrir el peix al llarg en dues mitats) i el conservaven amb sal a la bodega fins la tornada en què "rendien viatge". Era una vida dura i sacrificada la dels mariners d'aquella època en què el peix salat era aliment de primera necessitat, i els viatges a la vela eren rendables. D'aquelles penúries d'abans ens ha quedat el gust pel peix adobat: secat al sol, soterrat amb sal, envasat amb salmorra, cuït a l'escabetx...

Actualment es conserva la pesquera del bonítol amb xàrcia fixa: les bonitolereres i les morunes de la costa penyassegada i mar fonda del País Valencià i Múrcia. És famosa la moruna de La Azohía, una badia que hi ha entre Mazarrón i el Cap Tinyós, on molta quantitat de bonítol hi entra cada temporada.

El bonito

Bonito, bonyítol, sarda, bonito mediterráneo. *Sarda sarda* (Bloch, 1793) para la clasificación científica.

El bonito, el atún, la breva, la melva, la alerona, la caballa, y últimamente, el bonito alistado (de origen tropical) forman la familia de los túnidos en el Mediterráneo. Especies nadadoras por excelencia, algunas de ellas sin vejiga natatoria, lo cual les obliga a mover la cola toda la vida o caerían al fondo porque tienen el cuerpo más denso que el agua de mar.

El bonito tiene el cuerpo azul brillante al dorso, con once rayas oscuras oblicuas y lados y vientre plateados. Boca bordeada de dientes cónicos y ojos relativamente menudos.

Pelágico costero y voraz comedor de amploia de primavera (alevines de diferentes especies de pez azul), se pesca con anzuelos (curricán y caña), red fija (bonitolereras y morunas) y red de deriva.

En la primera mitad del siglo XX existió una pesquera de bonito y caballa en aguas de "la mar grande"

que era practicada por barcas y tripulaciones valencianas: eran los laúdes de la caballa, "los caeros de vela latina". Fue a principios de siglo XX cuando se descubrió esta pesquera desde el Estrecho de Gibraltar finos Casablanca y Agadir, por parte de tripulaciones del Campello y Santa Pola, que duró hasta 1950, cuando se descubrieron los caladeros de calamar en Cabeza Bojador y Cabeza Blanca.

Los "laúdes caeros" navegaban hasta la "mar grande", pescaban el bonito y la caballa, escalaban el pez (abrir el pez a lo largo en dos mitades), y lo conservaban con sal en la bodega hasta la vuelta en la que "rendían el viaje". Era una vida dura y sacrificada la de los marineros de aquella época en la que el pez salado era alimento de primera necesidad, y los viajes a vela eran rentables. De aquellas penurias de antes nos ha quedado el gusto por el pez adobado: secado al sol, enterrado con sal, envasado con salmuera, cocido al escabeche...

Actualmente se conserva la pesca del bonito con red fija: las bonitolas y las morunas de la costa acantilada y del alta mar del País Valenciano y Murcia. Es famosa la moruna de La Azohía, una bahía que hay entre Mazarrón y el Cap Tinyós, donde gran cantidad de bonito entra cada temporada.

por el Profesor Haddock