

el negret

Delicat, tou, deliciós, és com podríem explicar la textura i el sabor de la seua carn blanca.

L'explorador alemany Johann Georg Gmelin, estudiós de la història natural, especialista en botànica i química va nèixer a Tubinga en 1709. Va formar part d'aquella gran expedició de recerca organitzada i finançada per l'emperadriu Anna de Rússia, que va començar en 1733 i va acabar en 1743, aportant nombrosos coneixements en el camp de la Història Natural. En 1749 va ocupar la càtedra de botànica i química de la prestigiosa universitat de la seua ciutat natal, desenvolupant la tasca científica.

Li devem la classificació del nostre peix , el negret, amb el nom llatí de *Centrolophus níger* en 1789.

El negret forma part de la captura, acompanyant les espècies objectiu, com el bacallaret, en fons del talús dels 300 metres, del gramantole, entre els 400 i 500 metres, de la gamba, entre els fons dels 500 i 700 metres, i de la moixa per baix dels 700 sobre el llit del Canal d'Eivissa fins els 900 metres. Com succeix en els peixos de talús profund a la Mediterrània, la població de negrets no és molt nombrosa i no té una pesquera específica degut a la disponibilitat d'aliment i oxígen, molt més baixa que a l'Oceà Atlàntic. Tanmateix, no s'hi deu menysprear, per què suposa el 10% de la captura total de les barques de bou del fons.

A la pescateria el podem trobar sencer ó bé pelat. Es pela molt fàcilment de cap a cua.

Si li mirem l'esquelet, vorem que es moll, practicament cartílag en totes les espines. Per això no està entre els peixos òssies. Tampoc estem parlant dels peixos d'esquelet cartilaginós com els taurons i ratllades. El nostre negret està entre tots dos.

Degut a la textura molla de la seua carn i el gran contingut d'aigua, al cuinar-lo notarem que minva el volum de les molles i creix el del suc. Per això és molt interessant la seua aportació de proteïnes al suquet de peix que preparem.

por el Profesor Haddock

Var artículo original (480 lecturas)