

Arroz con pescado seco

Sergio Espinoza Hernández

Clasificación: Comida de Cuaresma.

Folclor: Alimento típico de Semana Santa, principalmente de la zona del lago y la franja costera del mar.

Localización: Tierras Blancas. Barrio “Salvador García”. Carretera Panamericana kilómetro 96.5.

Ubicación: Municipio de Belén.

Pescado: El pescado se compra en el mercado municipal de Rivas. El mejor es el Gaspar de agua dulce. Tiene una tradición en la cocina rivense, es propicio para hacer carne seca, convertir un producto perecedero en uno que perdure más en el tiempo sin descomponerse. Es secado a punto de sol y se tiende en alambres sostenido con prensadores. La carne se carga de sal.

Este plato se puede hacer con pescado mareño, pero al Gaspar de agua dulce no lo superan en esta comida de carne seca, es exquisito.

El Gaspar es un pez estrictamente de agua dulce, fueron famosas las capturas en grandes cantidades en la laguna Ñocarime, entre Buenos Aires y Potosí, como en la franja costera del municipio de Cárdenas.

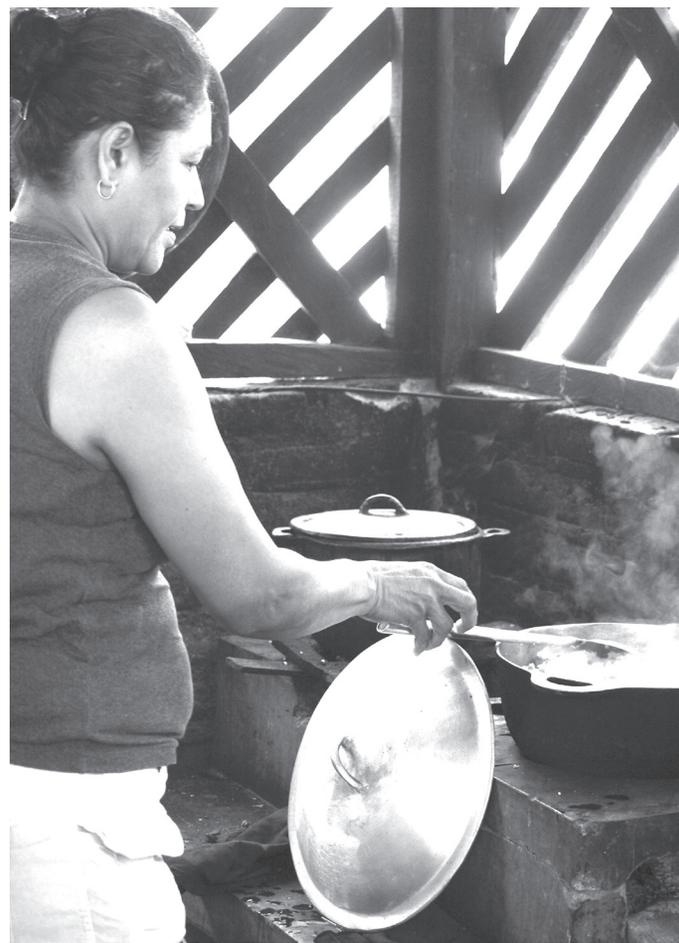
Está clasificado en la familia Lepisosteidae. Especie Trópicus. Astorqui en su investigación, es de la tesis de que

“llegó a Nicaragua por el puente continental del final de Mesozoico antes de que Cuba se separara de Centroamérica”.

Vive en el lago Cocibolca, en ningún período de su formación, en su vida, jamás se ha desarrollado en agua salada, no entró al lago por el mar como el róbalo, penetró al territorio a través del sistema fluvial, es un pez estrictamente de agua dulce.

El Gaspar existió en tiempos de los dinosaurios, sus escamas son especiales, grandes, duras y gruesas placas rómbicas, pareciera más bien una armadura de caballero medieval. Otro vestigio de su antigüedad es su cola heterocercal, como un apéndice ventral. Su trompa es más bien un hocico alargado con una mandíbula con afilados dientes que le sirven para capturar a su presas, cangrejos y pequeñas tortugas ñocas. Un animal bien desarrollado puede llegar a medir de largo más de cinco pies, su cuerpo es alargado, la forma de las vértebras es convexa por delante y cóncava por atrás.

Casa de Magali: Maritza Vargas me invitó a visitar a su comadre Magali de Jesús Alvarado Montoya. Eran las once de la mañana y no nos habíamos terminado de sentar cuando nos invitó a almorzar, estaba por terminar un arroz con pescado seco. “Aprendí de ver a mi abuela Ángela Barrera y luego caí en manos de mi suegra Dora Villagra, que me



Magali de Jesús Alvarado Montoya.

enseñó la tradición de hacerlo en Cuaresma”, nos dice la comadre, una mujer entera de unos cincuenta años de edad.

Ingredientes: 3 tomates maduros, 5 chiltomas, 1 cebolla grande, 3 libras de arroz, 3 libras de pescado, 1 cucharada de pimienta molida.

Receta: El pescado seco se sancocha con ajo, una vez frío se desmenuza. Se fríe el arroz, una vez sofrito se le echa el pescado y demás ingredientes, se baña con jugo de tres naranjas agrias, espere a que se seque y el fuego queda en brasa. Se sirve con tortilla de bastimento.

Si es para una persona que evita la sal, en una pana cubierto de agua el pescado en pedazos se deja por ocho horas, hasta que se forme en la superficie la capa salada, se le puede cambiar el agua.



Comida de Cuaresma. Alimento típico de Semana Santa.