

# **¡Comer Fugu...o morir en el intento!**

Parece que no solo la gente joven y los deportistas, sobre todo, son los que buscan peligros a la hora de hacer deportes "Extreme". El Fugu, nombre con el que se conoce el pez globo en Japón, país donde comer este pez resulta una de las mayores exquisiteces gastronómicas... pero también de lo más riesgoso.

Para poder cocinar en un restaurante de Japón este manjar del mar, el establecimiento deberá estar controlado de manera que, podemos clasificar de muy estricta, la persona que lo va a cocinar. Debe estar cualificada y certificada para este menester, luego de un no menos riguroso entrenamiento, es cuando se le permite ofrecer el plato en el menú del restaurante.

El Fugu, puede ser mortalmente venenoso por su tetrodotoxina, siendo este, el segundo animal vertebrado más venenoso del mundo, ya que de primero encontraremos a la Rana dorada.



Este pez debe ser extirpado de sus partes tóxicas con sumo cuidado y, al mismo tiempo, debe evitarse que la carne se contamine al momento de su despiece, algunos de sus órganos como el hígado, los ovarios y testículos, además de su piel resultan ser sumamente tóxicos.

El hígado es considerado la parte más exquisita del Fugu y también la más venenosa (más mortal que el cianuro), por lo que desde 1984 se prohibió en el país oriental que se sirviera en restaurantes, sin duda, todas estas premisas alrededor del Fugu, han hecho que este plato se convirtiera en el más notorio de la cocina japonesa.

Las formas usuales de servir este pez, es en sashimi y chirinabe, este último, el chirinabe, consiste en llevar una olla de caldo a fuego lento a la mesa, el cual, debe estar sobre una cocinilla para mantener la temperatura del caldo durante toda la comida, es una especie de fondue donde cada comensal agrega al recipiente sus ingredientes, hasta que se

cocinen para luego recuperarlos del fondo.



Existen unas 120 especies de diferentes peces globos, de las cuales, ninguna está en peligro de extinción, solo que algunas de las especies les toca nadar en aguas contaminadas.

Los síntomas por envenenamiento, por si alguna vez te decantas por comerlo para convertirte en un “Comensal Extreme” o a lo mejor está cerca de alguien que lo comió y no le fue bien, son los siguientes: disminuye la movilidad neuromuscular, las funciones cerebrales no se alteran, razón por la que el afectado fallece completamente consciente de su situación, un poco aterrador ¿no?.