

El Beso del Mar: Oricios, el Oro Puntíagudo

[@AndrésMadrigal](#)

Hay un sabor que define la bravura del **Cantábrico** mejor que cualquier postal de acantilados: el del **oricio**. En **Asturias**, el erizo de mar no es solo un equinodermo; es un ritual de invierno, una comunión con el salitre que requiere manos curtidas y un paladar dispuesto a recibir un golpe de mar en cada bocado.

Mi pasión por este manjar no es casualidad; corre por mis venas mezclada con el agua de sal. Todavía guardo el relato de mi madre recogiendo oricios en las playas rocosas del occidente de Asturias cuando era joven.



Aquellas travesías por la costa, de Andes a Luarca, marcadas por la bajamar y el frío, eran una búsqueda del tesoro entre pedreros. Ella sabía dónde se escondían los mejores ejemplares, protegidos por las algas en las pozas más profundas. Esa **conexión física** con la costa occidental, donde el mar bate con una fuerza especial, es la raíz de mi fascinación por este animal acorazado.

Históricamente, el **oricio** fue el sustento de las familias humildes. Mientras las capturas de pescado más nobles se destinaban a la venta, los mariscadores recogían erizos para consumo propio. Hoy, esa “comida de pobres” ha escalado hasta las mesas más exclusivas. El propio Aristóteles ya los describía en su Historia de los animales, pero en ningún lugar se vive con la intensidad de la **Fiesta del Oricio** en Gijón, una cita ineludible donde las toneladas de [caparazones](#) dan fe de la devoción asturiana. La mejor época para degustarlos es desde enero hasta marzo. Es en el corazón del invierno cuando el oricio está “lleno”, alcanzando su máximo esplendor antes de la freza. Comer un oricio en agosto es un pecado: los encontrará vacíos y sin esa textura cremosa.



Aunque para un asturiano no hay mejor sitio que un chigre, el erizo es una religión en Japón, donde se conoce como Uni. Los japoneses valoran su dulzor umami por encima de casi cualquier otro ingrediente. En la cocina nipona encajan con precisión quirúrgica, servidos crudos sobre arroz para que su grasa

natural se funda con el vinagre. Es la misma esencia que mi madre encontraba en Coedo, mi playa favorita y adonde aprendí a nadar y bucear, pero elevada al minimalismo oriental.

Para preparar unos oricios a la brasa no se necesita técnica, se necesita alma. Imaginemos una tarde con claros y alguna nube junto a una parrilla encendida.

Seleccionamos los ejemplares más pesados. Los colocamos sobre la rejilla, con la boca hacia arriba. El fuego debe ser de brasa madura, preferiblemente de madera de encina. Mientras la brasa de encina madura, pica finamente la parte verde de un negi (o la cebolleta más tierna que encuentres). El corte debe ser casi transparente para que aporte frescor sin opacar la textura del coral.

A medida que el calor penetra la armadura, el agua interna empieza a burbujear, cociendo el coral en su propio jugo.

Sabremos que están listos cuando el aroma a mar tostado inunde el aire (apenas cinco minutos). Justo cuando el agua interna del oricio empiece a burbujear sobre el fuego, añade con cuidado cuatro o cinco gotas de un sake de calidad directamente en la boca del erizo. El alcohol se evaporará instantáneamente, dejando una dulzura sutil que realza el yodo.

Con un golpe seco y unas buenas tijeras, retiramos la parte superior. Al abrirse, el vapor revela las cinco vetas

anaranjadas, ahora más firmes y ahumadas.

Al retirar el oricio del fuego y abrirlo, deja caer una pizca del negi picado sobre las vetas naranjas. El calor residual del caparazón hará que la cebolleta suelte sus aceites esenciales justo antes del primer bocado. Se comen con una cucharilla o con un trozo de pan de hogaza, rebañando la esencia del Cantábrico. Es, sencillamente, el mar domesticado por el fuego.

P.D. Yo añado puré de patata muy ligero, pero esa es otra historia.