

BACALAO, SEIS SIGLOS DE TRADICION

ESTÁ CONSIDERADO EN LA MAYORÍA DE PAÍSES COMO UN MANJAR DE SEGUNDA CATEGORÍA

¿Alguien se imagina una sidrería sin bacalao? Una jugosa tortilla con las láminas de bacalao sueltas es un excelente inicio de una cata de sidra al txotx. Esa degustación puede seguir con un bacalao en salsa verde o frito. Con gran placer, se puede completar una comida con este pescado como protagonista principal.

Este pescado de la familia de los gádidos no habita en nuestras costas, el verdadero bacalao vive en el Atlántico Norte y es rara su aparición en las costas cantábricas. Prefiere los mares fríos y, en ellos, las aguas profundas.

El origen de la pesca del bacalao por nuestra flota se encuen-

tra rodeado de un cierto halo de misterio. Su captura parece ligada en sus inicios a la de la ballena y se considera que nuestros antepasados podrían haber iniciado esa actividad al menos uno o dos siglos antes de que Cristóbal Colón y los expedicionarios que le acompañaron pusieran sus pies en 1492 en lo que denominaron Nuevo Mundo. La

toponimia en algunos lugares de las costas próximas a los bancos de pesca avala esa tesis. Otras teorías, si embargo, apuntan a que la pesca del bacalao se inició con el siglo XVI.

Tampoco está muy claro el origen de la denominación vasca, *bakailua*. Según algunos proceden de la isla de Bacallieu, próxima a Terranova, para otros deriva

del gaélico *bachall* (pértiga) por secarse el bacalao en grandes pértigas. No falta quien lo asocia con el latín *baculus* (báculo), aunque cuando se inició su pesca no se hablaba latín en Euskal Herria.

Sea como fuere, el bacalao es una especie animal muy ligada a los vascos, tuvo gran importancia en nuestra economía y, eviscerado, salado y secado en los propios barcos, sirvió de alimento a generaciones y generaciones mediante cuidadas fórmulas culinarias.

La flota bacaladera vasca fue muy importante tanto en los puertos de Iparralde como de Hegoalde. Un dato que avala esta afirmación lo aporta un censo de pescadores de Baiona de 1679. De los 2.731 censados, 700 se dedicaban al bacalao y 760 a la pesca de la ballena.

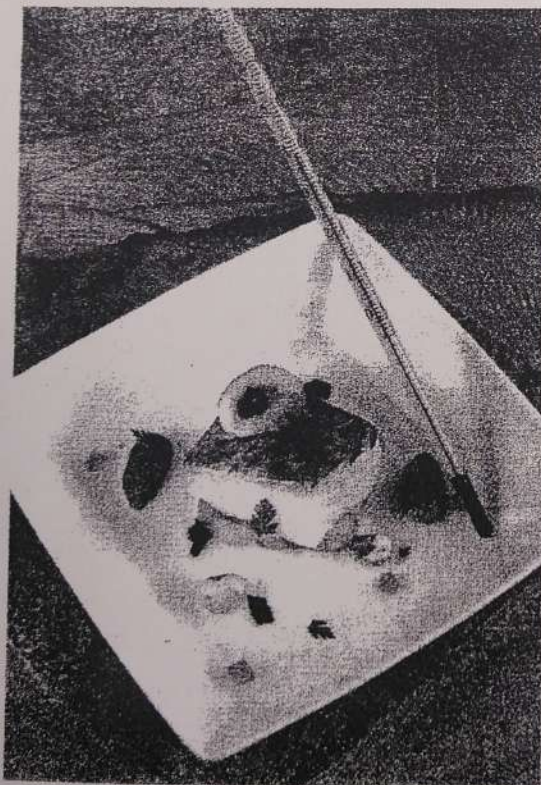
Los barcos bacaladeros realizaban mareas de larga duración, de seis o más meses, debido a la larga distancia donde se encontraban los bancos de este pescado. Eso llevó a idear un proceso de conservación único: el curado artesanal del pescado a bordo del propio barco pesquero. Un proceso de curación que nada tiene que ver con el realizado con el pescado fresco y tratado una vez descargado en las factorías en tierra.

En la actualidad, el bacalao está considerado en la mayoría de los países como un manjar de segunda categoría; sin embargo, en Euskal Herria se prepara con una técnica singular que lo ensalza y le hace figurar entre las mejores ofertas gastronómicas. Si además de degustar un buen bacalao en restaurantes y sidrerías alguien se anima a prepararlo, conviene que sepa que tradicionalmente se han empleado dos



Karlos CORBELLÁ

¡BAJAN LAS TEMPERATURAS!



Bacalao a 40° (Aitor Elízegui. Restaurante GAMINIZ)
(Premio Pili-Pili VI Edición al Mejor Plato de Bacalao del año)

Los mejores cocineros saben que un punto de cocción adecuado, breve y a baja temperatura, realiza el bacalao convirtiéndolo en un manjar exquisito. Practique esta teoría con el producto que ha revolucionado el mercado gracias a su proceso exclusivo de desalado y... sabrá lo que es bueno.



El Bacalao de los Maestros

procedimientos previos para convertir esa «tabla salada y seca» en plato suculento. El gastrónomo Busca Isusi calificaba a uno de ellos de «rudo, tosco, bárbaro» y es el empleado para la preparación de zurrututunas y el auténtico ajoarriero. Consiste en asar los trozos de bacalao sobre las brasas. La acción del calor humedece y reblandece los trozos, lo que permite quitar la piel y espinas para proceder a su desmigado y dar un pase rápido por agua para quitar el exceso de sal.

El otro procedimiento es una preparación «lenta, suave y sabia». El bacalao sufre una doble operación: el desalado y el temple. Se elimina la sal colocando el bacalao en grandes recipientes de agua fría durante 36 ó 48 horas, en función del grosor de las tajadas, con cuatro o cinco cambios de agua. El temple consiste en colocar el bacalao desalado en un puchero de agua fría y poner al fuego de manera que la temperatura suba muy lentamente, sin sobrepasar los 65° C. Mantenerlo un corto espacio de tiempo y evitar que se estropee. Si es de buena calidad, saldrá blanco gelatinoso y esponjoso, y listo para ser cocinado con cualquiera de las excelentes fórmulas con las que cuenta la cocina vasca (pili-pili, ligado, al Club Ranero, etc.).

Jose Mari MARTINEZ