

Cuando un libro del ayer cae en nuestras manos nos damos cuenta de lo bien que comían nuestros antepasados. Nos han transmitido gran variedad de platos y principios. Con el transcurrir de los años han permanecido vigentes algunos y los más se han olvidado, bien porque no podía ser otro su destino bien por razones extrañas y difíciles de comprender.

Este es el caso del bacalao a la erucaskme. Una sabrosa receta que leí con atención cuando llegué a la página 132 de «Ayunos y Abstinencias». Este título puede hacer pensar que se trata de un libraco de anticocina. ¡Nada más lejos!, es de la penitencial cocina de vigilia, de cuaresma, de ayuno y abstinencia. Esa que no comprendieron insolentes como Julio Camba. Mira que soltar: «La cocina española está llena de ajo y de preocupaciones religiosas». Gracias a éstas el pollo dejaba su lugar al salmón y se buscaban nuevas salsas para acompañar a las lubinas, meros, langostas y ostras.

Pero además del desarrollo de la imaginación en materia de pescados y mariscos y de propiciar su presencia en la mesa, tuvo como positivo la aparición, a finales del siglo XIX y principios del XX, de varios e importantes libros de cocina, como «Ayunos y Abstinencias» del gran cocinero Ignacio Domenech y del padre F. Martí. Libro publicado en 1914 con licencia eclesiástica.

Bacalao a la erucaskme. Desálese un kilo de bacalao de Escocia y córtese en pedazos cuadrados de cuatro a cinco centímetros. Después,

córtense menudamente dos cebollas y un puerro, y pónganse a rehogar en una cacerola con aceite; añádase una cabeza de ajos, una hoja de laurel, el bacalo, azafrán, dos tomates cortados en pedacitos y cinco o seis patatas cortadas en trozos regulares.

Se moja el bacalao hasta un poco más de la mitad de su contenido con chacolí, o en su lugar vino blanco seco, y agua caliente; se cuece en fuego vivo hasta quedar bien cocidas las patatas.

Momentos antes de estar terminada la cocción, se echa por encima perejil picado, con un poco de ajo y zumo de limón.

Se sirve en fuente honda, colocando por el alrededor pedazos de pan frito cortados simétricamente, los que se dejan empapar con la salsa del bacalao.

Plato vasco, tradicional y popular que lleva la garantía de Domenech. Por si alguien pone en tela de juicio la maestría del artista diremos que es autor de varios e importantes libros como «la cocina vasca (Laurak Bat)», fue director de la revista «El gorro blanco» y jefe de cocina de los duques de Medinaceli y del Infantado, de la marquesa de Argües.