

**El Bacalao en la
cocina vasca
y las mejores recetas del
mundo**

Rafael García Santos

Índice de recetas

| | |
|--|----|
| Buñuelos de bacalao | 52 |
| Croquetas de bacalao | 53 |
| Pincho de bacalao encebollado con pimiento verde | 54 |
| Tartaletas de bacalao | 55 |
| Aperitivo de bacalao crudo con salsa de aguacate..... | 56 |
| Pastel de bacalao | 57 |
| Crema de verduras y bacalao a la menta | 58 |
| Porrusalda de bacalao..... | 59 |
| Patatas con bacalao | 60 |
| «Marmitako» de bacalao | 61 |
| Garbanzos con espinacas y bacalao | 62 |
| Puerros rellenos de bacalao | 63 |
| Calabacines rellenos de bacalao con bechamel y vizcaina | 64 |
| Zurrurutuna..... | 65 |
| Zurrurutuna..... | 66 |
| Arroz con bacalao | 67 |
| Calabacines rellenos de ajoarriero con salsas de pimientos rojos, verdes y de puerros... | 68 |
| Calabacines rellenos de ajoarriero con salsas bechamel, espinacas y pimientos del piquillo | 70 |
| Cebolletas rellenas de bacalao | 72 |
| Tagliatelle o cintas con bacalao a la mayonesa de ajo y pimientos del piquillo | 73 |
| Raviolis rellenos de bacalao y cangrejos de mar en salsa marinera | 74 |
| Tortilla de bacalao | 75 |
| Raviolis de bacalao sobre crema de espinacas | 76 |
| Revuelto de bacalao con salsa de pimientos del piquillo | 78 |
| Tortilla de bacalao | 79 |
| Revuelto de bacalao, gambas y ajos tiernos | 80 |
| Revuelto de bacalao, pimiento verde y ajos tiernos | 81 |
| Revuelto de bacalao y hongos sobre salsa negra | 82 |
| Huevo frito en costra crujiente (brick) con bacalao, pimientos y tomate | 83 |
| Ensalada de bacalao y morros | 84 |
| Pimientos del piquillo rellenos de bacalao..... | 85 |
| Pimientos del piquillo rellenos de bacalao..... | 86 |
| Pimientos del piquillo rellenos de bacalao..... | 87 |
| Pimientos verdes rellenos de bacalao con salsa vizcaina..... | 88 |
| Ensalada de bacalao y de vieiras..... | 90 |
| Barco de bacalao en ensalada | 91 |
| Pimientos verdes rellenos de bacalao con salsa Club Ranero | 92 |
| Ensalada de bacalao crudo a la vinagreta de grapa | 93 |
| Ensalada de bacalao a la piperrada de manzana..... | 94 |
| Láminas de bacalao con salsa de pimientos del piquillo | 95 |
| Ensalada de bacalao ahumado con repollo y mariscos..... | 96 |
| Ensalada de bacalao con vinagreta de centollo | 97 |
| Ensalada de bacalao con pencas de acelgas y vainas..... | 98 |
| Ensalada ilustrada de bacalao salado | 99 |

| | |
|---|-----|
| Bacalao escabechado | 100 |
| Ensalada de bacalao laminado en piperrada lodosana..... | 101 |
| Ensalada de bacalao con frutos tropicales..... | 102 |
| Ensalada de bacalao y txangurro | 103 |
| Ensalada de bacalao y pimientos..... | 104 |
| Ensalada casera de bacalao con patata, tomate, pimientos del piquillo, cebolleta y huevo duro..... | 105 |
| Ensalada de bacalao al gazpacho vasco | 106 |
| Ensalada de bacalao con tomate concasse y espinacas | 107 |
| Ensalada de bacalao en pimiento del piquillo | 108 |
| Ensalada de bacalao | 109 |
| Ensalada de bacalao con hongos y vainas..... | 110 |
| Ensalada de bacalao a la vinagreta de pimentón..... | 111 |
| Bacalao pil pil..... | 112 |
| Bacalao al pil pil | 113 |
| Bacalao al pil pil con cebolla y pimiento verde | 114 |
| Bacalao Club Ranero | 115 |
| Bacalao al pil pil | 116 |
| Bacalao pil pil..... | 117 |
| Bacalao al pil pil con pimientos del piquillo | 118 |
| Bacalao al pil pil con patatas y guisantes..... | 119 |
| Bacalao con almejas | 120 |
| Bacalao con almejas | 121 |
| Bacalao al pil pil con calabacin y menta acuática | 122 |
| Bacalao al pil pil con puerros..... | 123 |
| Bacalao Club Ranero de final de siglo..... | 124 |
| Bacalao Club Ranero con calabacín | 125 |
| Bacalao a la vizcaina..... | 126 |
| Bacalao ajoarriero con pimientos del piquillo | 127 |
| Bacalao Club Ranero | 128 |
| Bacalao Club Ranero | 129 |
| Bacalao al Club Ranero | 130 |
| Bacalao a la vizcaina..... | 131 |
| Bacalao ajoarriero con caracoles | 132 |
| Bacalao con salsa de chorriceros, tomate y manzana..... | 133 |
| Bacalao a la vizcaina..... | 134 |
| Bacalao a la vizcaina..... | 135 |
| Bacalao con vizcaina negra..... | 136 |
| Bacalao ajoarriero | 137 |
| Bacalao con morrones y pimientos de Gernika al pil pil verde..... | 138 |
| Bacalao Villa Esperanza | 139 |
| Bacalao ajoarriero con langosta | 140 |
| Bacalao ajoarriero con txangurro..... | 141 |
| Bacalao ajoarriero con langostinos | 142 |
| Bacalao ajoarriero con langostinos y patatas..... | 143 |
| Bacalao con nata y almendras | 144 |
| Tartaletas de bacalao, tomate y pimiento verde | 145 |
| Bacalao ajoarriero con cangrejos de rio | 146 |
| Ajoarriero de patata con gambas..... | 147 |

| | |
|---|-----|
| Bacalao ajoarriero con patata y gambas..... | 148 |
| Bacalao desmigado con patatas | 149 |
| Bacalao con crema de ajos confitados | 150 |
| Bacalao en salsa verde | 151 |
| Bacalao Añorga (con patatas y gratinado con bechamel y queso) | 152 |
| Bacalao con patatas panadera al aroma de perejil | 153 |
| Bacalao con patatas en salsa verde..... | 154 |
| Bacalao con patatas en salsa verde..... | 155 |
| Bocaditos de bacalao crujientes (brick) con salsa de pimientos | 156 |
| Milhojas de bacalao y patata..... | 157 |
| Bacalao en salsa verde con kokotxas y almejas..... | 158 |
| Delicias de bacalao en salsa verde con almejas | 159 |
| Capricho de bacalao y caracoles..... | 160 |
| Milhojas de bacalao y berenjena | 162 |
| Bacalao a la carmelitana..... | 163 |
| Milhojas de bacalao sobre tomate y espárragos | 164 |
| Bacalao con salsa de pimientos del piquillo..... | 166 |
| Bacalao con pimientos del piquillo y tomate | 167 |
| Cogote de bacalao sobre salsa de piquillos con ajos cocidos y patatas | 168 |
| La zurrurutuna puesta al día | 169 |
| Bacalao con pimientos verdes y rojos..... | 170 |
| Bacalao con salsa de tomate y pimientos rojos y verdes..... | 171 |
| Bacalao con cama de patatas y salsa de piquillos | 172 |
| Bacalao con salsa de pimientos rojos y verdes | 173 |
| Gelatina de ostras, caviar y bacalao ahumado con crema de coliflor..... | 174 |
| Porrusalda ahumada con bacalao | 175 |
| Bacalao con pimientos rojos y verdes..... | 176 |
| Bacalao rebozado con pimientos del piquillo | 177 |
| Bacalao frito con pimientos verdes..... | 178 |
| Bacalao a la «compota» de cebolla y pimientos verdes..... | 179 |
| Bacalao confitado con tocino al pil-pil de ajoblanco | 180 |
| Bacalao con mousse de morcilla y pil-pil de ibéricos..... | 181 |
| Bacalao desmigado frito..... | 182 |
| Bacalao en salsa de pimientos verdes y espinacas..... | 183 |
| Bacalao con guisantitos y habas peladas..... | 184 |
| Bacalao con hongos | 185 |
| Ensalada de bacalao, hongos y cigalitas..... | 186 |
| Bacalao con salsa de calabacín..... | 187 |
| Bacalao con pisto..... | 188 |
| Bacalao confitado en sopa de percebes y parmentier de trufas y alcachofas | 189 |
| Bacalao con verduras y setas otoñales..... | 190 |
| Bacalao sansustene..... | 191 |
| Tartar de bacalao con vinagreta de pistacho | 192 |
| Bacalao crujiente (brick) con berenjenas y pimientos del piquillo..... | 193 |
| Lomos de bacalao con kokotxas, gambas y piquillos..... | 194 |
| Milhojas de bacalao y pimientos..... | 195 |
| Capricho de bacalao rosa sobre pisto | 196 |
| Bacalao Club Kiroleta..... | 197 |

| | |
|--|-----|
| Bacalao Doña Ines | 198 |
| Bacalao a la mayonesa de ajo y pimiento del piquillo | 199 |
| Bacalao ligado con guisantes patatas y frutos secos | 200 |
| Bacalao Señora María | 201 |
| Bacalao al Irouleguy..... | 202 |
| Rollitos de pieles de bacalao rellenos..... | 203 |
| Cogote de bacalao a la vinagreta de soja | 204 |
| Albondigas de bacalao con salsa de pimiento verde..... | 205 |
| Esqueixada..... | 208 |
| Ensalada de bacalao marinado al cilantro y al tomillo..... | 209 |
| Merluza y chipirones con tripas de bacalao a la catalana | 210 |
| Bacalao con bogavante y mollejas | 211 |
| Bacalao con sanfaina..... | 212 |
| Bacalao a la manresana | 213 |
| Bacalao a la llauna | 214 |
| Bacalao a la miel..... | 215 |
| Soldaditos de pavia | 216 |
| Bacalao al azafrán | 217 |
| Bacalao con coliflor y patata | 218 |
| Bacalao con pimientos del padron al albariño..... | 219 |
| Cardo con bacalao | 220 |
| Bacalao a infusión de hierbas..... | 221 |
| Brandada con patata | 222 |
| Brandada de Nimes | 223 |
| Bacalao a la lionesa | 224 |
| Bacalao aioli..... | 225 |
| Bacalao a la marsellesa | 226 |
| Bacalao a la «berchoux» | 227 |
| Bacalao con pure al ajo dulce..... | 228 |
| Bacalao a la tolosana..... | 229 |
| Risotto de bacalao..... | 230 |
| Bacalao con garbanzos | 231 |
| Bacalao a la bolonesa | 232 |
| Sopa de bacalao a la romana | 233 |
| Bacalao a los puerros y a la panceta | 234 |
| Baccala mantecato | 236 |
| Bacalao con chalotes, perejil, patatas y mostaza | 237 |
| Stoccafisso | 238 |
| Stoccafisso con tripas a la trufa | 239 |
| Stoccafisso a la genovesa | 240 |
| Stoccafisso con anchoas y alcaparras | 241 |
| Bacalao al estilo de Bergen..... | 242 |
| Guacamole con bacalao en ensalada..... | 243 |
| Bacalao a bras | 244 |
| Bacalao Gomes de Sa..... | 245 |
| Bacalao a la ze do Pipó | 246 |
| Bacalao a la moda de Viana | 247 |

Prólogo

¿Por qué un libro sobre el bacalao? Hay preguntas que no necesitan respuesta. El bacalao es evidentemente uno de los timbres de gloria de la gastronomía vasca. Hasta el punto que en el recetario histórico de nuestra culinaria figuran en lugar de honor el bacalao al pil pil, a la vizcaína, al Club Ranero, al ajoarriero, la tortilla, los pimientos rellenos, la zurrurutuna y hasta el bacalao simplemente frito con pimientos. Son fórmulas archifamosas, que han recorrido mundo, algunas mucho. Pero ahí no se agota la imaginación vasca aplicada al bacalao en salazón. Son los grandes estandartes, pero hay muchas otras formas de cocinarlo. Tratamos de darlas a conocer. Las recetas contenidas en este libro son las que corresponden a aquellos platos que en nuestros festines por los restaurantes más nos han sorprendido, las que nos han parecido estupendas, bastantes de ellas colosales, algunas finitas, cuasi perfectas. Sirva esta obra, además de para fomentar esa definición que dice que «la cocina vasca es ante sobre todo la cocina de un pueblo en que todo el mundo cocina», como guía para recorrer restaurantes y para deleitarse en ellos con tan supremas especialidades.

No sólo queremos rendir homenaje a las fórmulas gloriosas de bacalao, plasmar la realidad de nuestra culinaria en este campo, fomentar su práctica, aconsejar dónde se puede comer desde un sencillo y estupendo bocado a las últimas inspiraciones de la alta cocina moderna, sino pretendemos sumar nuestro grano de arena al movimiento de renovación que en los últimos años viene percibiéndose en el bacalao. No hay nada más que echar un vistazo a las fórmulas que aquí aparecen para captar la explosión imaginativa que nos invade, la cantidad de novedades que se están produciendo. Nuevos platos y nueva filosofía. Estamos conjugando la heredada cocina tradicional de origen popular con las elucubraciones vanguardistas de cocineros superprofesionales, que vienen a completar y enriquecer un escaparate áureo. Sin rivalizar, lo que sería mezquino, con lo consagrado, si no para perfeccionarlo si es posible, para engrandecer nuestro recetario, pudiendo aparecer alguna otra piedra preciosa y

para profundizar en técnicas y conceptos. Hoy estamos viviendo el triunfo de las ensaladas y del bacalao en láminas y estamos asistiendo a una reducción brutal de los puntos de cocción, entre otras novedades. Pensamos que de esta lucha por la superación algo quedará. Creemos, en fin, que estamos atravesando un momento histórico en la cocina vasca del bacalao. Si no es así, que no puedan achacarnos que no intentamos «cortar el bacalao».

Su lugar en el ranking vasco

Durante muchos años el bacalao a la vizcaína fue incuestionablemente el plato vasco más conocido. Ya en el año 1888 el Doctor Thebussem, Mariano Pardo de Figueroa, hablaba de la paella y del bacalao a la vizcaína como los dos platos españoles más divulgados en el extranjero. Post-Thebussem, Dionisio Pérez, en su «Guía del buen comer español» (1929), dice: «Encontraréis recetas de este guiso, no ya en francés, inglés, italiano o alemán, sino en japonés y en chino; en ruso y en polaco; en danés y en húngaro...». Otros muchos textos ratifican que esta fórmula fue el gran símbolo de la culinaria vasca de antaño.

Sin embargo, con el transcurrir del siglo XX los liderazgos han ido cambiando. Hoy el bacalao a la vizcaína sigue siendo uno de los máximos orgullos de la culinaria vasca, pero ha dejado de ser el primero entre los primeros. Incluso en el campo del bacalao se ha visto relegado a un segundo plano, al que le ha desplazado el pujante y onnipresente bacalao al pil pil.

Durante seis sábados de los meses de octubre y noviembre de 1988 llevamos a cabo en el programa gastronómico de Antena 3 «El circo serio de la gastronomía» una encuesta en la que se contabilizaron sobre 7.000 votos, respecto de cuál era el mejor plato de la cocina tradicional vasca. El ranking fue este: 1) Merluza en salsa verde con 3.095 sufragios. 2) Bacalao al pil pil con 1.701 adhesiones. 3) Angulas en cazuela. 4) Chipirones en su tinta. 5) Kokotxas en salsa verde. 6) Bacalao a la vizcaína. 7) Marmitako. 8) Cogote de merluza asado. 9) Revuelto de perretxikos. 10) Besugo a la parrilla. Y 11) Txangurro a la donostiarra. Ya a mucha distancia de éstos, en el puesto 14 se clasificó el bacalao al Club Ranero, en el 15 los pimientos rellenos de bacalao y en el 22 la tortilla de bacalao. Aclarar que el ajoarriero no fue introducido en la votación, ya que la pregunta se realizó en Alava, Guipúzcoa y Vizcaya, no así en Navarra. Nos queda la duda sobre el lugar que hubiera ocupado.

A tenor de este sondeo, del parecer que se respira en la calle, de la preferencia de los cocineros y de la presencia en las cartas de los restaurantes, hoy el plato rey de la cocina vasca es indudablemente la merluza en salsa verde. Y detrás de él, también netamente distanciado, el bacalao al pil pil. Que no sólo ha triunfado en esta ocasión sobre el bacalao a la vizcaína, sino que en un de-

bate anterior entre los dos, acontecido en la primavera de 1988, en el mismo programa de radio y con votación popular, ya se impuso.

¿Por qué el descenso del bacalao a la vizcaína? Es muy difícil establecer con certeza las causas. Quizás la larga elaboración de la receta en una sociedad en la que impera la rapidez sea una de las razones. Otro motivo puede encontrarse en que la mayoría de las vizcaínas son fortísimas, lo que les sitúa en dirección contraria a los gustos cada día más imperantes, que apuestan por la suavidad y por la delicadeza. Y también pudiera producirse un cansancio histórico de esta receta antiquísima, aunque no creemos mucho en este argumento. En cualquier caso, hay que coger el toro por los cuernos y plantearnos por qué esta paulatina pérdida de protagonismo, que si bien no es grave, sí conviene detener.

En fin, que el bacalao está situado rutilantemente en el mejor escaparate culinario vasco y que borbotea sin cesar.

¿Dónde comprar el bacalao?

La respuesta es elemental, casi pueril, en una tienda especializada. Y es que en la culinaria del bacalao, como en la de cualquier otro pez, o marisco, o carne, la primera condición para culminarla es la calidad de la materia prima. No existen milagros. Sin un buen bacalao no hay manitas que logre un plato arcangélico.

Son las tiendas especializadas las que se preocupan de adquirir el mejor género. Y no sólo el más noble, sino también son las que más amplia tienen la oferta, ya que poseen distintas clases de bacalao. Por ejemplo, es harto difícil conseguir un bacalao de media curación o verde en un establecimiento no especializado. Lo mismo podemos decir de un bacalao sin espinas; etc.

Pero no sólo cuentan con buen producto y variado, sino que tienen las instalaciones que el bacalao exige. Como las cámaras; fundamentales. Tanto el bacalao verde o de media curación como el curado deben mantenerse a unos cinco grados. En el primer caso es imprescindible. Si el establecimiento no conserva el bacalao a esa temperatura, paulatinamente se irá secando y secando, deteriorándose. Así pues, compre el bacalao en tiendas que lo guardan en frío y huya de aquellas que lo almacenan a temperatura ambiente, sobre todo si permanece bastante tiempo. Establecimientos con cámaras y en los que tenga una rápida rotación, no en aquellos en que permanece una eternidad.

Las tiendas especializadas tienen una cuarta ventaja: muchas, casi todas, venden el bacalao desalado. Técnica que bordan. Ello nos evita este engorroso proceso y el haber tenido que prevenir cuarenta y ocho o veinticuatro horas el plato de bacalao.

Ponga el mejor bacalao en su cocina, el perfectamente conservado y el más cómodo. Hay tiendas especializadas que gozan de mucha y meritoria fama. No lo adquiera en cualquier sitio. Juegue seguro.

Bacalao verde o de media curación mejor que curado

Preferimos mil veces el verde o de media curación al bacalao curado por razones obvias: conserva más su naturalidad y sin embargo posee el toque del sazón.

La diferencia entre un bacalao verde o de media curación de otro curado, radica en que el primero es aquel que una vez abierto se le cubre de sal gorda marina, mientras que el curado es ese mismo bacalao sometido a un proceso de secado pasándolo por un túnel de aire caliente y seco. La temperatura y el tiempo de estancia dependerán del tipo de bacalao y de la curación que se le quiera dar, puede ir de una a quince horas, mientras la temperatura suele rondar los 25 grados. Al bacalao curado se le remplacea la sal gorda marina por sal fina de mina.

Somos foribundos partidarios del bacalao verde o de media curación frente al curado. En este último caso, contra menos curado, mejor. El primero suele ir destinado a restaurantes y tiendas especializadas, mientras que el curado tiene más larga vida y no exige tantos detalles, por lo que su venta está más extendida.

Por cierto, el bacalao debe conservarse siempre en frío, de 2 a 5 grados, que es la temperatura a la que están en los secaderos y a la que debe mantenerse en tiendas, casas particulares y restaurantes. El bacalao verde o de media curación resulta imprescindible conservarlo en frío. El bacalao curado aguanta fuera de cámara, pero según corren los días se deteriorará, y mucho si hace calor, por lo que es aconsejable que también se guarde al frío. Así pues, el consejo es utilizar cámara para conservar uno y otro.

A la hora de elegir el bacalao inclinarse por el de color muy blanco, soslayando los de tonalidades amarillentas y rojizas. Además de blanco, es importante que se muestre traslúcido, que al poner la mano entre el bacalao y un foco potente de luz, se perciba la silueta de la mano. También es conveniente que huya de la rigidez, que sea flexible, ya que la rigidez delata síntomas de mala conservación y/o de vejez. Y si de peso hablamos, las bacaladas de 1.700-2.000 gramos son ideales, hoy se llevan la palma en cuanto a demanda y reconocimiento.

El bacalao gordo es por lo general de piezas grandes, aunque también se encuentran bacaladas más pequeñas y bastante gruesas. El bacalao gordo es el más caro por dos razones: escasean en los secaderos las piezas grandes y hay muchos que se creen que contra más gorda, contra mayor la tajada, mejor. No es ésta la postura hoy mayoritaria, que parece inclinarse por un bacalao más

delgado. Sobre este asunto, es menester señalar que el grosor del bacalao debe ir unido al tipo de preparación que se va a guisar. Así todas las fórmulas laminadas, como las ensaladas, requieren de gruesos pedazos. Mientras que un pil pil o una vizcaína se inclinan por cierta delgadez. Pero en general, esquiven los bacalaos muy delgados y los extremadamente gruesos.

El desalado del bacalao

Se ha afirmado que un certero desalado es la clave para lograr un magnífico bacalao. Evidentemente, es uno de los secretos, pero no el único. La calidad de la materia prima, el igualar las tajadas, el escamarlas y desespinarlas, el punto de cocción y el sistema que se emplea en ella, la mano para la salsa, la guarinición, la imaginación, el gusto en la presentación, etc. Es decir, que en el bacalao como en todo hay muchos pequeños matices que contribuyen a un todo superior. Y entre ellos, el desalado es crucial, de lo más importante, porque tanto un bacalao soso como uno salado son insoportables.

Antaño este país tuvo un método muy primitivo de ejecutar esa técnica, cuando todavía no era técnica y, en cambio, los ríos eran ríos, pues bajaban las aguas límpidas, cristalinas. Tiempos ha enganchaban la bacalada por la cola y la sumergían a nadar por las aguas con la intención de engañarla a ver si recobraba su vida, si bien la tenían atada en corto. Es de imaginar que la batida de aguas por leve que fuera le dejaría algo deslavazada.

Posteriormente, el desalado del bacalao conoce un proceso más reflexivo y menos «corriente». Se sumerge en pilas o en un recipiente con bastante agua y se tiene unas veinticuatro horas. Lo normal es en agua estancada, que se renueva cada ocho horas. Algunos, sin embargo, son partidarios de mantener un chorrito, casi goteo, para que mude constantemente el líquido.

El sistema hoy imperante en los grandes templos del bacalao, sean restaurantes o tiendas especializadas de Vizcaya, es el desalado en cámara, a 6 ó 7 grados, durante treinta y seis horas, cambiando cuatro veces de agua. Casi todos coinciden en que es mejor evitar chorreos, aconsejando que permanezca muy pacífica, en plena calma. En cuanto a la cantidad de agua, hay quien abre el grifo y se deja arrastrar por la abundancia. Nosotros creemos que no hay que derrochar el líquido por barato que sea, con tres partes de agua por una de pescado vale. Guarde esta proporción y triunfará. Muchos sacan las tajadas de la cámara en el último cambio de agua, unos ocho horas antes de guisarlo, otros cuando faltan cuatro. Lo importante es que se encuentre esponjoso, a temperatura ambiente, en el momento de oficiarlo. Vital.

Este sistema tiene varias ventajas. Los tiempos de estancia no cambian en función de la temperatura que marque ese día el termómetro, grados que son

decisivos para el desalado, ya que contra más calor se sienta menos tiempo necesita. Hasta el punto que si cualquier día nos sorprende el termómetro alcanzando 60 grados, se desalaría en un santiamén, y en veinticuatro horas no habría quien parara en casa, ¡qué tufo! Es decir, fuera de una temperatura estable y fija, el desalado depende de las circunstancias, necesitando menos tiempo en verano que en invierno. La garantía contra esa fluctuación es la cámara. Siempre igual. Y tiene el desalado frío otro gran beneficio, que se produce muy lentamente, más despacio que a temperatura ambiente, lo que repercute muy favorablemente en el virtuosismo de las carnes del pez.

¿36 horas en cámara es suficiente? Sí, siempre que el bacalao no sea extremadamente gordo, en ese caso hay que cerciorarse probando, por si pidiese un poco más de tiempo.

De no emplear este sistema, el mejor, aconsejamos las 24 horas a unos 16-18 grados, cambiando tres veces de agua. Siempre con agua fija, que no esté renovándose constantemente, aunque sea gota a gota, pues siempre pierde sabor y se resiente un poco su tersura.

La mayoría desala los pedazos indistintamente con la piel hacia arriba o hacia abajo. En una palabra, como caiga el bacalao. Otros gustan de desalarlo con la piel hacia arriba, justificándolo en que de esta forma no se concentra la sal en la piel, ya que se le deja escapar por los poros de la parte inferior. Particularmente, nos satisface este procedimiento, aunque parezca que estamos rizando el rizo.

Ni que decir tiene que antes de meter el bacalao en el agua, es aconsejable quitarle la capa exterior de sal. Si para ello decidimos ponerle debajo el grifo, evitemos que le dé el chorro directamente un golpe, procurar que le caiga el agua suavemente, de forma indirecta.

Huya de los desalados rápidos en cualquiera de sus formas. Las prisas nunca fueron buenas, y menos en el desalado.

El desalado rápido

Es un crimen gastronómico que el tiempo ha extinguido. Hoy se cuentan con los dedos de una mano los establecimientos que lo practican, y, si así proceden, es en unos casos por estar dirigidos por octogenarias que permanecen fieles a sus costumbres y en otros por puro folklore, que vende mucho. En la actualidad, que recordemos, sólo nos hemos topado con una taberna y con dos sidrerías de medio pelo. Así pues, el desalado rápido es pura anécdota.

La razón de este método es muy sencilla, se aplicaba antiguamente porque era la única forma de no desperdiciar el bacalao, desalando más de lo que pudiera venderse. Se desconocía la gente que iba a acudir a la sidrería –todavía

no estaba implantada la reserva por teléfono— y las cámaras no existían ni en sueños. Es decir, el desalado rápido fue el ingenio ante una necesidad: vender bacalao y no verse obligado a tirarlo ante la falta de demanda. Servir bacalao en los establecimientos públicos y comerlo en privado, porque el procedimiento fue usado en sidrerías pero es de suponer que mucho antes por arrieros, para el ajoarriero, los cuales en sus viajes no podían desalar, evidentemente, el bacalao sin prisas, con parsimoniosa espera. Sistema que se aplicó para fórmulas de bacalao desmigado, como la tortilla y el ajoarriero.

Del bacalao rápido a la parrilla dice Busca Isusi en su obra «La cocina vasca de los pescados y mariscos»: «Se corta el bacalao en tajadas regulares que se asan a la parrilla puestas sobre las brasas muertas. Al poco de estar sobre ellas, las tajadas aparecen como humedecidas y fáciles de deshacer en fibras. Cuando las tajadas vemos que están atravesadas por el calor, se deshacen y se les quita las espinas. Hay quien les quita la piel pero nosotros no somos partidarios de hacerlo. El bacalao desmenuzado se pone en otra vasija con abundante agua y se deja en ésta unos cinco minutos. Luego, se coge con las manos y se estruja fuertemente, procurando salga el agua. Se repite la operación por tres veces y ya tenemos listo el bacalao para las preparaciones vascas a base de bacalao desalado rápido».

Otro método, parecido, que triunfó para desalar el bacalao en unas horas fue el de la chapa de carbón, sólo que en este caso aparecen acciones contundentes. Se agarra media bacalada y se deposita sobre una chapa de carbón bien caliente, en la que se deja que ennegrezca. Sucedido, se le da vuelta y se tiene otros diez minutos. Achicharrado, se le propina un palizón a martillazos. Muerto el bacalao, se desmiga y se deposita en un balde con abundante agua templada, donde se menea sin cesar. Se cambia el agua y otros diez minutos. Se prueba, y si ha perdido la sal, ya es comestible. Después lo ofician con cebolla y ajo eternamente hasta que los vegetales casi se evaporan, para finalmente agregar el huevo y dar forma a la tortilla.

Ni que decir tiene que con estos procederes el bacalao se muestra seco y duro, como una suela. Fue una consecuencia de los imperativos.

Escamar y desespinar

No descamar y no desespinar suelen ser dos negligencias que se cometen en la cocina del bacalao y que sin embargo forman parte de su a, b, c. Delatan falta de mimo, de delicadeza, de exquisitez. No hay nada más incómodo que ir esquivando espinas, cuando no se impone echar mano a la boca con los dedos para extraer los dardos, además de que son peligrosísimas, lo que es más grave. Y nada más burdo y tosco que una piel de bacalao con escamas arrascando la lengua y el cielo del paladar, lo que da verdadero repelús.

Para escamar o descamar, emplear un cuchillo sobre la piel del bacalao en dirección contraria a la disposición de las escamas. Es decir, llevarles la contra, chocar con ellas concienzudamente, hasta que no quede una. Luego se lavan las tajadas y se pasa un trapo para cerciorarse de que quedan bien limpias y secas. Pero que la contundencia empleada para hacer saltar las escamas no lleve a nadie a romper la piel del pez. Con energía y constancia pero sin brutalidades.

En cuanto a las espinas, dos procedimientos suelen usarse. El más decoroso es extraer los huesos con unas pinzas. Otros son más efusivos y gustan de dar besos, mejor mordiscos, al bacalao. Atenazan cada espina con los dientes y sale sola. Son muchos los cocineros que actúan así, porque el sistema es rápido y eficaz, aunque rara vez suelen confesarlo. Mire, depende de para quién vaya destinada la preparación el utilizar un sistema u otro. En cualquier caso, topar con los huesos no es difícil pues suelen situarse casi en filas.

Lo que no aconsejamos es desespinar el bacalao a mano, tarea lenta y complicada, casi de chinos.

¡Ah!, se descama el bacalao una vez desalado para después dejarle sin un solo huesecito.

Del temple extinguido...

Esta técnica caduca, trasnochada, extinguida, fue casi un dogma en la culinaria del bacalao. Se justificaba en que era un método preciso para «volver al bacalao en salazón al estado fresco». Consistía en poner en una cazuela agua y el bacalao. Acercar a un fuego lentísimo y dejar calentar muy despacio hasta que apareciese una espumilla blanca en la superficie. Sucedido, se apartaba la cazuela del fuego y se dejaba reposar unos minutos. En esencia, el procedimiento del temple consiste en tener el bacalao un tiempo entre 45 y 60 grados para que su carne vuelva a estar como fresca, jugosa.

Este sistema es detallado en multitud de recetarios vascos, en casi todos los que se encuentran fórmulas de bacalao. Se consideró por cocineros y gastrónomos como algo fundamental, hasta el extremo que una autoridad como José María Busca Isusi escribió al respecto: «El desalado y el templado son, a mi entender, la clave del buen bacalao y el secreto de nuestras preparaciones. El desalado y el temple; después de bien hechas estas cosas, cualquier cosa es buena». Aseveración que corresponde a la década de los sesenta; que tiene su apoyo en casi todos los libros de gastronomía vasca. Así pues, la abolición del temple es reciente. Hoy prácticamente nadie emplea este método que fue un dogma en la culinaria vasca del bacalao.

Si en casi todos los recetarios se especifica perfectamente lo que es el temple, hay algunos en que se indica «cocer» o «hervir» el bacalao. Nunca sabremos

si en estos libros se iba más allá del temple. Es posible, ya que los tiempos de cocción se han ido reduciendo; también puede ser que las guisanderas tuvieran un mal conocimiento del castellano o que esas palabras sean consecuencia de las malas traducciones orales, se ha afirmado. Es difícilísimo dar una opinión, porque la mayoría de los «cocer o cocido el bacalao» son expresiones muy inconcretas, habiendo algunas fórmulas en que sí queda patente una cocción larga. En fin, que no nos atrevemos a dar un parecer. ¿Es lo mismo? ¿O pudo pasarse del cocer al temple con la experiencia, como una técnica más sofisticada y perfecta?

Lo que sí suele aparecer en alguna que otra receta, como operación previa a la unión con la salsa o la guarnición, es el freír el bacalao y excepcionalmente hasta cocerlo en aceite. También se encuentran muchas fórmulas en que ni se cuece, ni se temple, ni se fríe en aceite, si no que se preparaba directamente con los otros elementos que intervenían en el plato. Pero de todos aquellos procedimientos, lo primordial, lo asumido por la práctica totalidad de los cocineros era el temple.

¿Por qué se ha suprimido? A lo que responde el Rey del Bacalao, Genaro Pildain: «Yo el temple en mi casa no lo he conocido nunca. Hace 43 años, desde 1946, que empecé a enredar con el bacalao y jamás se lo he visto practicar a mi madre. No me convence, porque creo que el agua le lleva parte del sabor. Me da la impresión que es castigar mucho el bacalao, deslavazarlo, con tanta agua, desalado y temple. Nosotros siempre hemos entrecocado y frito el bacalao en aceite. Y nos ha dado buen resultado». ¿Nos preguntamos si el proceder del Guria no habrá tenido alguna o mucha influencia para que desapareciese el temple y se adoptase generalmente el sistema de más cocción que fritura en aceite? ¿Es posible que la imitación del proceder del Guria y la escuela de cocineras y cocineros que por allí han pasado sean los «culpables» en parte del cese del temple y de la implantación del otro sistema?

A la explicación de Genaro Pildain sobre la extinción del temple, añadiríamos dos argumentos más. No sólo pierde algo de sabor, sino que se cae en una cocción excesivamente larga y es peligroso para su textura. Sobre este punto hay que señalar, que el temple facilita que luego se rompa, se separen las láminas, se descomponga, no digamos si se va a oficiar al pil pil. Y en cuanto a la cocción hemos de tener en cuenta que el bacalao sufre por efecto de la sal una primera cocción, que luego el temple le vuelve a cocer y que posteriormente alcanza una tercera cocción en la salsa. ¿No serán muchas cocciones?

La cocción en aceite, hoy imperante, tiene una ventaja: el bacalao lejos de ablandarse para luego romperse, se contrae con lo que gana en textura para posteriormente trabajarlo y finalmente conseguir el punto de tersura deseado. Y, además, se puede controlar más el punto de cocción.

El otrora omnipresente temple ha quedado reducido a las ensaladas, donde el bacalao se pone en leche o agua, se acerca al fuego y se tiene hasta que rompa a hervir. Después ya no sufre otra cocción. Se podrá decir que esto no es el temple; pero no se podrá negar que es prácticamente lo mismo.

Porque el temple resta sabor al bacalao en salazón, porque contribuye a su cocción excesiva y porque facilita que se rompan las tajadas, son las razones que nosotros encontramos para que haya sido abolido.

...A la triunfante cocción en aceite

Como acabamos de señalar el temple está extinguido y la técnica triunfante, practicada por la casi unanimidad de los cocineros vizcaínos para preparar el bacalao, fundamentalmente al pil pil, al Club Ranero y a la vizcaína, es la cocción-fritura en aceite. Sistema que aunque no nacido en el restaurante Guria, pues hay algunas antiguas recetas en que se habla de freír y cocer el bacalao en aceite como operación preliminar, es probable que haya sido tan legendario establecimiento bilbaíno quien la haya irradiado, quien la haya puesto en candelero, pues era excepcional. Al amparo de los éxitos y de la fama del pil pil, del Club Ranero y de la vizcaína del Guria, muchos han asumido el sistema que él empleaba; además de que este restaurante ha creado escuela en el bacalao, pues todos los cocineros que por él han pasado, allí lo aprendieron y luego lo han practicado cuando se han ido a trabajar a otro establecimiento o se han instalado por su cuenta. Lo que sí resulta incuestionable es que desde tiempos de maricastaña sí se ha practicado en el Guria la técnica de cocción-fritura en aceite, mientras que el temple era el proceder común, extendidísimo.

Veamos cómo lo ejecuta Genaro: Para seis tajadas de bacalao de unos trescientos gramos cada una, se precisa cerca de medio litro de aceite y cuatro dientes de ajo.

Desaladas las tajadas de bacalao, se escaman concienzudamente y se les quitan todas las espinas. Secar completamente.

Poner una cazuela de barro a fuego medio con el aceite y los dientes de ajo en láminas. Cuando se hayan dorado, se retiran. Entonces, se depositan las seis tajadas de bacalao con la piel hacia arriba, que deben estar cubiertas por el aceite en sus tres cuartas partes. Dejar cocer sin apenas borbotones durante unos ocho minutos.

Si se va a preparar una ración o si se quiere ahorrar aceite, se puede cocer el bacalao de una en una tajada. Es fundamental, al no darse vuelta el bacalao, que esté casi cubierto, por lo que hay que utilizar un recipiente pequeño que se llene con poco aceite. En ese caso es inevitable cocer de una en una las tajadas. Es el procedimiento para ahorrar aceite, pero hay que emplear más tiempo.