

BACALAO LEGENDARIO

ESCRIBE *Luis Palacio (editor de agenciadecocina.es)*

El bacalao en Bilbao se sitúa en un punto donde la historia y las leyendas gastronómicas confluyen. Cuenta la historia (o la leyenda) que la importancia del bacalao en la gastronomía bilbaína arranca del segundo sitio de Bilbao, durante la primera guerra carlista; es decir, de 1836. Fue entonces cuando el comerciante local José María Gurtubay vivió en sus carnes un auténtico milagro económico. Dice la leyenda (o quizás la historia) que este comerciante había encargado, a finales de 1835, “100 o 120” bacaladas a sus proveedores nórdicos, pero el mensaje fue malinterpretado (se convirtió la o en un 0) y le sirvieron 1.000.120 unidades.

Lo milagroso fue que, poco después, las tropas carlistas iniciaron el segundo sitio (ya habían intentado tomar la ciudad el año anterior) que se prolongó durante dos meses, hasta el día

de Navidad. El caso fue que lo único que no les faltó a los bilbaínos fue el bacalao, aunque hubieron de devanarse los sesos para inventar nuevas formas de prepararlo. Por su parte, Gurtubay pasó de la amenaza de ruina a amasar una pequeña fortuna a costa del citado error en las comunicaciones.

No nacidas durante el famoso sitio, pero sí del mismo Bilbao y alrededores, son recetas como el bacalao a la vizcaína, al pil-pil o del Club Ranero. Preparaciones todas exquisitas que adornan las cartas de los restaurantes bilbaínos y que suelen dar mucho que hablar.

Como se sabe, aparte de los jugos gástricos, las buenas comidas excitan las lenguas y, en torno a la mesa, se recuerdan, se comparan, se evalúan los manjares del plato. Y pocas cosas

han dado tanto que hablar en las mesas vascas como qué es un correcto pil-pil o cuáles son los ingredientes fundamentales de la salsa vizcaína en la que se prepara el bacalao.

Por citar un clásico, tomemos el de *La Cocina Española* de Emilia Pardo Bazán. Esta condesa recoge en su recetario un *Bacalao a la vizcaína* legítimo y cita que la fórmula procede de *La mesa vizcaína* de doña D. V. de U. En realidad, el nombre del libro completo es *Libro de cocina a propósito para la mesa vizcaína* y su autora es Dolores Vedia de Uhagón, que hizo otra incursión en la literatura gastronómica con un volumen con el expresivo título *Arte de cocina al alcance de una fortuna media*.

Pues bien, la receta legítima del bacalao a la vizcaína incluía aceite de oliva, manteca de cerdo, cebolla picada, pan tostado, caldo y la carne de seis pimientos choriceros ya cocidos. Todo ello, convenientemente guisado y colado, daba lugar a la espesa salsa de rojo intenso en la que se hervían ligeramente los trozos del bacalao desalado y, previamente, cocido.

Y a partir de esta receta, se desatan las controversias que afectan tanto a los ingredientes (para algunos es, además, imprescindible el tomate; y los más innovadores le echan, incluso, una copa de coñac) como a los procedimientos: los trozos de bacalao se hierven en la salsa con la piel hacia arriba... o hacia abajo.

Lo dicho, lenguas excitadas ante un manjar que del mismo Bilbao ha viajado al mundo entero. Es un plato típico, por ejemplo, de la Semana Santa guatemalteca.

MIGHTY COD

In Bilbao, cod lies at the point where history and legend meet. History (or is it legend?) tells that cod's importance in the city's diet dates back to the second siege of Bilbao during the first Carlist war, in 1836. At that time, local businessman José María Gurtubay experienced a true economic miracle. Legend (or is it history?) tells that, towards the end of 1835, this merchant ordered “100 or 120” codfish from his Norwegian suppliers. However, the message (which would have read “100 o 120” in the original Spanish) was interpreted wrongly as “1000120” fish, which number was duly delivered.

The miracle came when, some time afterwards, the Carlist troops laid siege to the city for the second time in a year. As the siege set in, and in the end it lasted two months, the only thing that citizens were not lacking was cod. Gurtubay went from the edge of bankruptcy to amassing a small fortune thanks to the serendipitous error in communications. Meanwhile, the people of Bilbao racked their brains to come up with new ways of cooking cod.

Not born from that famous siege, but nonetheless from Bilbao and Biscay province, are such recipes as *Cod a la vizcaína*, *al pil-pil* and *del Club Ranero*. These exquisite dishes can often be found on the menus of restaurants in and around Bilbao, where they are much appreciated and discussed.

As is well known, good food gets mouths watering and conversation going; a meal is an opportunity to compare and assess the food,

as well as to reminisce about other dishes. In the Basque Country, few things cause as much discussion at the table as what constitutes a correct *pil-pil* and what the fundamental ingredients are for the *vizcaína* sauce that often accompanies cod.

Let's look at one classic recipe, taken from *La Cocina Española* ('Spanish Cookery') by Emilia de Pardo Bazán. This countess includes in her recipe collection a “genuine cod *a la vizcaína*” and states that the formula comes from *La mesa vizcaína* ('The Biscayan Table') compiled by Doña D. V. de U. Actually, the second book's full name is *Libro de cocina a propósito para la mesa vizcaína* ('Cookery Book Specifically for the Biscayan Table') and its author is Dolores Vedia de Uhagón, who made another foray into food literature with a volume carrying the useful title of *Arte de cocina al alcance de una fortuna media* ('The Art of Cooking for Those on an Average Income').

Ok, so that genuine cod *a la vizcaína* includes olive oil, lard, chopped onion, toasted bread, stock and six red peppers (boiled and skinned). All this is cooked and pureed, resulting in a thick, red sauce. Meanwhile, strips of desalted cod are cooked separately and added to the sauce.

The controversy lies either in the ingredients (some say that tomato is essential, and innovators will even dare to add a glass of brandy) or the procedure: the cod strips can be cooked in the sauce with the skin facing up... or down. Conversation about cooking the dish has followed it as it has travelled from Bilbao around the world; to take just one example: it is a traditional Easter meal in Guatemala.