

## EL BACALAO Y SU PESCA



Ahora que se negocia un tratado de comercio con Suecia y Noruega, es curioso recordar que la importación del bacalao á España es muy considerable: ascendió en los últimos años á 29 millones de pesetas. Gran parte de ésta cifra corresponde á Suecia y Noruega, por lo cual suecos y noruegos tienen interés en que se negocie un tratado rebajando los derechos arancelarios que paga el bacalao.

Teniendo en cuenta esta cifra, le ocurrió á una sociedad española, de la que formaban parte amigos nuestros muy estimados, establecer pesquerías en Canarias para traer los productos á España. Tratóse muy seriamente del asunto, se publicó un libro, reuniéronse fondos, y cuando el negocio marchaba viento en popa y la industria española se ensanchaba y robustecía, surgieron dificultades, faltaron fondos, y la sociedad se disolvió, con gran sentimiento de los que soñaban con un próspero porvenir de nuestra industria.

El bacalao ó *bacalado* (como dicen algunos) no es un personaje, pero sí un pescado de rigurosa actualidad en los días de vigilia. El salmón de los pobres, como se le llama, es el maná que cae en las casas sin recursos, y que con las *chuletas de huerta*, vulgo patatas, forma el menú de los desheredados. Plato sano, barato y de fuerte alimentación, reúne todas las condiciones necesarias para una comida modesta. Jornaleros, menestrales y pobres de solemnidad lo adoran, porque calienta sus estómagos y da fuerza á sus cuerpos.

Sería difícil afirmar, como Enrique IV, que en su reinado cada francés tenía una gallina en el puchero, pero sí puede asegurarse que en cada hogar cuelga un bacalao. También sirve de tormento á los pobres colegiales sujetos á la férula del Dómine Cabra, que les presenta el vulgar abadejo cubierto con mil caretas para darles el bromazo, pintado con salsas amarillas ó rojizas y salpimentado con sustancias que le hacen más sabroso.

En el Colegio de Segovia encontr se esta inscripción escrita en el comedor de los colegiales, inscripción que inspira el horror y la pena de aquellas que se leían en la Bastilla y hoy se leen en el Castillo de las Siete Torres de Constantinopla. Un colegial, cansado de la tiranía del abadejo, traz  esta irónica aleluya:

«Te conozco bacalao,  
Aunque vengas disfrazao».

El bacalao que todo el mundo conoce en estado seco, es un pescado muy poco conocido vivo y fresco. Es de color verduzco, pintado de manchas amarillentas en la parte superior de su cuerpo, de blanco plateado en la inferior. El bacalao, que presentamos como signo de delgadez y pobreza de cuerpo, es, vivo, un glotón empedernido, el Gargantúa de los peces con vistas   Brillat Savarin. En el mar todo lo come, pescadillos, desperdicios y despojos que traen las aguas de los puertos. Para pescarle basta con poner delante de él un pedacillo de carne, fragmentos de trapo rojo   láminas de plomo que figuran un pez.

En el estómago del bacalao se encuentra un arsenal: maderas, hojas, hierbas marinas, hasta guantes perdidos por los pescadores, lo cual demuestra que el bacalao es un pez elegante. Janin dijo de la langosta que era (cocida se entiende) el cadenal de los mares. El bacalao bien puede ser el *gourmet* del mar.

La pesca del bacalao se hace   la entrada del Canal de la Mancha en el mar del Norte. Los holandeses son muy hábiles en la preparación de éste pescado, y le conservan más limpio y más blanco. La pesca empieza en Febrero y termina en Abril. Los barcos fletados para la pesca van seguidos de lanchas provistas de moluscos y de panecillos que sirven de cebo. Cada pescador, vestido con fuerte ropa, cubierto con un delantal que le llega hasta el cuello, provistas sus manos de espesos guantes   mitones, se sienta en un tonel de doble fondo amarrado   la lancha. Lanza entonces la cuerda, de unos 150 metros de largo, que lleva al extremo plomos de cuatro   seis kilógramos.

A esta cuerda van sujetas otras menores, cubiertas de acero   hierro dulce. Echado el cebo, el pescador agita la cuerda, pues el bacalao embiste cualquier objeto que se mueva, y en cuanto pica el pescado se tira de ella, se le trae   flor de agua, se le destripa y luego pasa al barco. All , al lado de una mesa, dos marineros esperan cuchillo en mano, cortan la cabeza al bacalao, le sacan el hígado y le ponen en sala-

zón. El aceite que se extrae del hígado es un líquido precioso. Luego la preparación es muy lenta, pues se sala al pez dos ó tres veces y se le encierra en inmensos y pesados toneles.

La pesca del bacalao en Terranova se remonta, según unos, á un siglo antes del descubrimiento de Colón. A los bascongados, heróicos marinos, cabe la gloria de haber pescado los primeros el bacalao, que es hoy uno de sus platos nacionales.

El bacalao se prepara de mil maneras: à la *maitre d'hotel*, á la *provençale*, á la *menagère*, etc., etc.; hablen también Thebussen y Angel Muro por nosotros.

En España tenemos el rico, el admirable, el delicioso *bacalao á la bizcaina* que se presenta en los banquetes bascongados, nadando en salsa ocre, cubierto como con gorro frigio de rojos pimientos y adornado de guindillas puntiagudas que parecen puñales ensangrentados. En los bosques seculares de Bizcaya, velados del sol por espléndido ramaje de robles y chopos el bacalao se venera al final de los banquetes que tienen no poco de primitivos. Rociado con limonada, acaciado poa los cantos bascos, el *Gernikako arbola*, por ejemplo, entra el *bacalao salsa* en los estómagos, en aquellos estómagos excepcionales, profundos como la sima de un volcán, estómagos ensalzados por Rabelais.

Mientras suecos y noruegos tratan sobre la suerte del bacalao y su importación en España, citemos un hecho curioso. Hace años vinieron unas momias egipcias para cierto Museo madrileño. En la Aduana no sabian en qué concepto debían pagar derechos las citadas momias. Después de pensarlo mucho, acordóse que pasaran en concepto de *bacalao*. ¡Oh poder de la varia fortuna! ¡Ramses ó la hermosa Cleopatra convertidos en bacalao!

RODRIGO SORIANO.

