

EL BACALAO DE NORUEGA

Juan Larrucea

Desde siempre dispusieron los pescadores noruegos de grandes cantidades de bacalao en los mares de las islas Lofoten, unas formaciones rocosas formidables situadas más allá del círculo polar ártico. Aún siguen construyendo los armazones de madera para secar el bacalao a la brisa del norte, o hasta hace poco lo hacían, casi iguales a los que montaban en los siglos IX o X . Los noruegos aprendieron a conservar de esta forma el producto muy abundante de su pesca durante los primeros meses del año, después de despiezarlo y aprovechar el hígado, la cabeza y la vejiga natatoria, entre otros despojos. El bacalao (*Gadus morhua*) llegaba a las islas Lafoten en bancos gigantescos para el desove, después de un largo viaje desde el mar de Barents y en busca de las aguas de temperatura más suave de las islas. Desde aquella época se conoce el bacalao ya seco como *stockfish*, bien porque se seca en un palo o sobre palos, bien porque su carne se seca hasta quedar duro y seco como madera, como sugiere Peter Graham en su contribución a este libro sobre el bacalao noruego y el *estofinado* de Figeac con el título *Encounters with the elusive Stockfish (The Wilder Shores of Gastronomy*. Editado por Alan Davidson y Helen Saberi. *Petits Propos Culinaires*. Ten Speed Press. 2002).

El bacalao seco de Noruega se negociaba en su mayor parte a través de las ciudades de la Liga Hanseática, corazón comercial del norte de Europa de la época, desde donde se distribuía a todo el continente. Es por eso mismo seguro que las primeros bacalaos llegaron a las regiones meridionales desde Noruega, en forma de *stockfish*. En *Le Ménagier de París*, el autor, un hombre adinerado que escribió el libro entre 1392 y 1394 para instruir a su esposa, muy joven, dice del bacalao seco noruego,

“.... *et est seichee a l'air et au soleil, et non mye au feu ou a la fumee. Et ce fait, elle es noummee stofix*”.

Luego entonces ya era producto del todo conocido e implantado en el consumo de la ciudadanía en el siglo XIV en Francia. En el recetario *Le Viandier*

de Guillaume Tirel, el cocinero de Carlos VI de Francia, que también conocemos con el nombre de Taillevent, se cita el bacalao seco con el mismo nombre de *stockfish*, así que el bacalao a la mostaza preferido por el rey de Francia se cocinaba con bacalao de Noruega seco. En las regiones del sur de Italia también se cocinaba, aún se cocina el bacalao seco del norte, que se conoce con el nombre de *stoccafisso*.

El bacalao noruego, por otro lado, sirvió también de motor para el desarrollo del comercio entre Europa y el Nuevo Mundo en los tiempos en que se gestaban los que llamamos modernos. Los navíos mercantes que partían de Cádiz cargados de botas de vinos andaluces, pasas, frutas, frutos secos y otras mercancías españolas, hacían escala en Porto para aumentar su cargamento de vinos generosos, como inicio del círculo del comercio del bacalao y camino de los puertos de Gran Bretaña, según el relato fantástico de Mark Kurlansky en su obra *Bacalao, biografía del pescado que cambió el mundo* (Península, 1999). Allí dejaban las frutas y frutos, parte de su cargamento de vinos y recogían otras mercancías, como los bultos de te de China y la India. Partían luego rumbo a los mares del norte, en donde aumentaban su carga con bacalao seco y salado de diversas categorías. Entonces se dirigían a los puertos del este de las colonias británicas de Norteamérica, Boston en especial. Allí dejaban lo mejor de su cargamento de bacalao, de te y los vinos encabezados de Andalucía y Porto, para recoger otros géneros. En su camino hacia el sur, cargaban arroz en los puertos de La Carolina, para desembarcarlo, con lo que aún transportaban de bacalao, en las colonias de las islas occidentales. La alimentación de la población esclava de estas colonias europeas se componía casi en exclusiva de bacalao con arroz y, a veces, guandús, frijoles u otra leguminosa de la zona y hasta alguna grasa animal o tocino. En todo el Caribe, con su identidad culinaria tan particular, existen aún hoy preparados de arroz con bacalao, pero el ejemplo más cercano al original debe ser el *Cod and Rice* de Jamaica que Carolina Sullivan incluyó en su *The Jamaica Cookery Book* en 1893. El círculo del bacalao, dibujado con tanta maestría por M Kurlansky en su libro, se reiniciaba con la vuelta de los naves a los puertos del sur de España y

el norte de Portugal. Este círculo sobre el que se sustentó una parte muy importante del desarrollo económico que generó el mundo occidental moderno.

Volviendo a nuestro tema, el stockfish se convierte en Niza (Francia) en un plato que se llama *estocaficada*, con tomates, pan frito y aceitunas negras. En la región francesa que se encuentra al sur del Macizo Central de Figeac, no lejos de Rodez, y Villefranche de Rouergue, el preparado de este pescado noruego se llama *estofinado*, y es típico del día de todos los Santos. El *estofinado* es una mezcla emulsionada de bacalao seco, patata en puré, aceite de nuez, ajo y especias. Algo parecido a lo que en Provenza se conoce como *brandade*, aunque esta se elabore con bacalao salado y aceite de oliva y no de nuez. En Italia el *stocaffisso* se cocinaba en los tiempos de Artusi, el siglo XIX, en salsa de tomate, acompañado de lomo de cerdo en láminas y panceta picada, acompañado, como no, por patatas hervidas o al vapor. Hoy se cocina desde el norte hasta el sur de la península en Liguria, con tomate y una salsa especiada, en el Véneto en una salsa compleja de vino, anchoas, verduras, queso y canela; en la Marche, con patatas y mucho aceite y, en Sicilia, con alcaparras, vinagre, aceite y patatas.

En los años ochenta del siglo XX, y debido a la actividad pesquera intensiva, el capulín (*Mallotus villosus*), alimento principal del bacalao en su viaje desde el ártico, se vio sometido a una sobrepesca insostenible, para utilizarlo como pienso para los salmones y otros peces de acuicultura, lo que provocó la escasez de bancos de bacalao en estas regiones árticas noruegas. Tal situación dramática se ha conseguido solucionar durante los años noventa gracias a una política estricta de moratoria sobre la pesca del capulín y la disminución de las capturas del bacalao hasta que las poblaciones se han recuperado en cierta forma, porque será muy difícil volver al millón de toneladas anuales de bacalao que se pescaban en las islas Lafoten en los años setenta.

En España y Portugal, que poseían flotas pesqueras especializadas en los mares de Groenlandia y Terranova y disponían de grandes cantidades de sal, el

bacalao salado siguió un camino distinto que el stockfish noruego, pero eso es otro asunto que aquí no tiene cabida.

En nuestros días la cocina del bacalao noruego ha experimentado toda una revolución. Ya no es necesario secarlo para su transporte a otras regiones alejadas de aquella de su captura. En torno al bacalao fresco, el *skrei* noruego, ha nacido un mundo de cocina para hacer los honores a este pescado de calidad extraordinaria, de carne blanca que se deshoja, liberando unos jugos de sabrosura y consistencia incomparables.