

REFORMA SIGLO XXI

La receta del bacalao

■ ■ Nora Carolina Rodríguez Sánchez*

En la familia acostumbramos cenar bacalao a la vizcaína desde que tengo uso de razón para navidad.

Mi papá fue una persona que tenía gustos diferentes a la mayoría, ya que buscaba siempre recetas que le ofrecieran sabores y aromas fuera de lo cotidiano. Estoy hablando de los años cincuenta y sesenta, cuando la gente de clase media en Monterrey preparaba tamales, al menos la que yo conocía. Era una costumbre. Ni qué pensar en pavos o piernas de cerdo, que va.

Papá compraba una revista española de cocina llamada “Paladar”. Recuerdo que se sentaba en la mesa del comedor y leía detenidamente cada plato que allí se detallaba. Después buscaba afanosamente los ingredientes y debo decir que no era nada sencillo encontrarlos en esos años y en una ciudad no muy cosmopolita que digamos.

Había una tienda de “ultramarinos” que, solo de escuchar ese nombre yo imaginaba objetos insospechados; solo en ese lugar vendían especias propias de esas recetas. Estaba por la calle Padre Mier, después de *Sears*. Una pequeña tienda que mostraba en la vidriera frascos de aceites y de azafrán también. Mi madre era la encargada de preparar los platos y él dirigía la obra.

Mi padre era como un garbanzo de a libra, como se dice comúnmente. Nacido en un pueblo de Coahuila llegó muy joven a Monterrey y ya trabajando como carpintero, estudió una carrera técnica: Dibujo industrial. Montó un taller y fabricaba grandes modelos para fundición.

Trabajó para las grandes empresas regiomontanas dedicadas al acero. Con ese taller fuimos a la universidad todos sus hijos e hijas. Trabajaba mucho,

* Nacida en Monterrey en 1957. Profesional de la educación, ha colaborado en publicaciones como *A Lápiz*, *Conciencia Libre*, *La Quincena*, *Nosotras y Trastienda*.

tenía un grupo pequeño de amistades, era muy buen esposo y padre, pero su verdadera pasión era la cocina.

Tenía varios libros de recetas; uno de sus preferidos era un gran libro de cocina internacional que media más de siete centímetros de ancho. En el lomo rojo, empastado en piel color bermellón estaba un pecesito dibujado con una tinta dorada.

Una vez iba a cocinar algo que llevaba paprika. Yo tenía menos de diez años y me acuerdo que buscaron por todas partes y repetían tanto la palabra que llegué a idealizar la tal paprika. Hasta escribí el nombre en mi cuaderno de escuela, para no olvidarla.

Vaya usted a saber por qué no había en esa tienda de ultramarinos. Se habría agotado. El caso es que un día llegó a sus manos la receta del bacalao. Ahí estipulaba que debía ser de Noruega. ¿Cómo lo iban a comprar?

Papá llamó a un amigo que vivía en la Ciudad de México y le preguntó si allá podía encontrarlo. El amigo le aseguró que sí. Papá fue a traer el ingrediente principal. El platillo no era simple y además era costoso, entonces decidieron que sería para una fecha importante. El amigo capitalino informó que eso se usaba para las cenas navideñas y tomaron la decisión.

Quedó muy satisfecho con el guiso, no solo él, sino toda la familia y como si hiciera un pacto, como si estableciera una ley, el bacalao a la vizcaína, con ese sabor fuerte, potente, con el perfume de ajo, perejil y cebolla se quedó para la celebración de navidad hasta la fecha. Ese gourmet de libros, lector incansable, experimentador consagrado de la cocina, murió hace más de cuarenta años y me parece que su buen gusto para el paladar trasciende ya dos generaciones, sus hijas y hasta sus nietos aún preparan esa delicia en diciembre. Espero que mis nietos sigan la tradición y la perpetúen; son estas cosas que valen la pena.

La receta es:

- 1 kg. de bacalao noruego, de preferencia con piel y espinas.
- 2 kg. de tomate rojo muy maduro.
- 8 dientes de ajo grandes.
- 2 cebollas.
- 1 manojo de perejil liso.
- Aceitunas.
- Alcaparras.
- Pimienta negra.
- Clavo de olor.
- 1 raja de canela.
- 1/8 de taza de aceite de cocina.
- 1/8 de taza de aceite de oliva.
- Chiles chilaca de lata.

Modo de preparación:

Se remoja el bacalao desde un día antes y se enjuaga varias veces para quitar el exceso de sal. Se da un ligero hervor, se desmenuza. Reservar. Picar finamente ajo, cebolla y perejil (solamente las hojas, no los tallos) y en ese orden se fríen. Mientras, asar los tomates, pelarlos, licuarlos y colar la salsa; esta se añade a lo frito. Se agregan pimientas enteras, clavos de olor y canela. Que suelte aromas la salsa y añadimos el pescado. Se integra esto muy bien y al final incorporamos aceitunas, alcaparras y chilaca. Se baña el guiso con aceite de oliva y está listo para acompañar con vino blanco.

Solo me queda decir que, cada vez que preparo la receta, pareciera que papá me acompaña mientras corto la cebolla, mientras aso los tomates, siento su presencia y entonces abro el vino y sirvo dos copas. Brindo con mi padre a su salud. Por su vida y su legado.

