José Ángel Darío Iturbe Monasterio (Gernika, 1949) de profesión cocinero es Técnico Especialista en Cocina y ha sido profesor y Jefe de Estudios de la Escuela de Hostelería de Leioa desde 1982, año de su fundación, hasta el año 2009.

Ha coordinado los libros publicados por esta Escuela de Hostelería: *Cien recetas de Escuela* (2005); *Ensaladas Tradicionales y actuales–Betiko entsaladak eta gaurkoak* (2007), *Cocinar a Ciegas–Sukaldean itsuan* (2007).

Es coautor del libro *Euskal Herriko Sukaldaritza* (2004) y también de 'Culture Politique et Gastronomie au Pays Basque', publicado en el Nº 2 de la *Revue Internationale de Politique Comparée*.

bbk

ISBN 978-848056292-8

La salsa vizcaína
José Angel Iturbe

416-417

La salsa vizcaína

José Angel Iturbe

bizkaiko gaiak = temas vizcaínos

Lehenengo aldiz argitaratzen da Bizkaiko enbaxadore unibertsalenari, saltsa bizkaitarrari, dedikaturiko liburu bat.

Parisetik Lisboara Madriletik pasata, La Habanatik New Yorkera Orleans Berritik pasata, luxuzko jantokietan eta etxeko sukaldeetan, saltsa gorri eta kuadrisilabo honek, zoriontasunez bete ditu aberatsen eta txiroen, erregeen eta plebeioen gustuak, bere kolore, usain eta zapore nahastezinekin.

Liburu honen orrialdeetatik ilaran agertzen dira Sabino Arana eta Galeseko printze bat, Emilia Pardo Bazán kondesa eta Marañon doktorea, Migel de Unamuno eta 'Shishito' , Genaro Pildain eta Ursula eta Sira Azkarai Egileor, Angel Muro eta Dolores Bedia de Uhagon, Julene Azpeitia eta Busca Isusi..., errezetak euskaraz, ingelesez, gaztelaniaz, frantsesez edo portugesez garautzen ari diren bitartean.

Bizkaitarrak bere existentzia, lehenengo eta behin, Erromari zor dio, berak ekarri zigulako tipula, eta Kristobal Koloni, piperrak Amerikatik ekarri zizkigulako; baina, bereziki, jeinu isil eta sormen anonimoari zor die –ziurrenik emakume sukaldari bizkaitar jakin batzuenei–, gure gastronomiaren historiako une jakin batean suaren eta esperimentazioaren laguntzaz bakailaoari laguntzeko elikadura-alkimiaren miraria dena prestatzeko gai izan zirelako.

Saltsa bizkaitarra jaio zenean, duela mende bat baino gehiago, benetako abangoardia izan zen, gerora tradizionala bihurtu zen, baina denbora, zirkuluak egiteko gai den arkitektoa da eta, horregatik, gaurko abangoardia gastronomikoko chefek berriz begiratzen dute sukaldaritzako izar unibertsal eta betiko horretarantz.

Colección BIZKAIKO GAIAK - TEMAS VIZCAINOS
editado por bbk

www.bbk.es

La salsa vizcaína

José Angel Iturbe

416-417

bizkaiko gaiak = **temas vizcaínos**

Imagen de la portada: Pimientos choriceros. Mercado de Gernika. 31 de agosto de 2009.

Depósito Legal: BI-526-2010
ISBN: 978-84-8056-292-8
Imprime: GESTINGRAF
Cº de Ibarsusi, 3 – 48004 Bilbao

Por primera vez se publica un libro dedicado a la embajadora más universal de Bizkaia: la salsa vizcaína.
De París a Lisboa pasando por Madrid, de La Habana a Nueva York pasando por Nueva Orleáns, en comedores de lujo o en cocinas domésticas, esta salsa, roja y cuadrisílaba, ha colmado de felicidad los paladares de ricos y pobres, de reyes y plebeyos, con su inconfundible color, aroma y sabor.
Por las páginas de este libro desfilan Sabino Arana y un príncipe de Gales, la condesa Emilia Pardo Bazán y el doctor Marañón, Miguel de Unamuno y 'Shishito', Genaro Pildain y Úrsula y Sira Azcaray Eguileor, Ángel Muro y Dolores Vedia de Uhagón, Julene Azpeitia y Busca Isusi… mientras se van desgranando recetas en castellano, euskera, inglés, francés o portugués.
La vizcaína debe su existencia, en primer lugar, a Roma, que nos trajo la cebolla, y a Cristóbal Colón, que nos trajo los pimientos de América, pero sobre todo al genio silencioso y a la creatividad anónima –seguramente de unas cuantas cocineras vizcaínas– que en un momento dado de la historia de nuestra gastronomía fueron

capaces de confeccionar, al calor del fuego y la experimentación, este prodigio de la alquimia alimentaria para acompañar al bacalao.

La salsa vizcaína cuando nació, hace más de un siglo, era pura vanguardia, después se convirtió en tradicional, pero el tiempo es un arquitecto capaz de trazar círculos, y por eso, los *chefs* de la actual vanguardia gastronómica vuelven su mirada hacia esta eterna y universal estrella de la cocina.

Qué es la salsa vizcaína

Se ha hablado y escrito mucho de la salsa vizcaína. A partir de los años setenta del pasado siglo XX ha sido motivo de debate entre los gastrónomos, muchas veces de forma apasionada, sobre todo en lo que respecta a su concepto y composición. Debate, centrado fundamentalmente, sobre cual es o debería ser su composición más ortodoxa y si entre los elementos que componen esta salsa debe o no debe estar presente el tomate.

Ahora vivimos una época de recesión en lo que respecta a la utilización de la salsa vizcaína y, por tanto, puede ser el momento idóneo para volver la mirada sobre esta salsa que surgió en un momento de la historia de la gastronomía que desconocemos y que en el instante de su creación fue cocina de vanguardia. Con el paso del tiempo, esta salsa, como todo en la vida o en la cultura, y la gastronomía es cultura, se ha convertido en una salsa tradicional y una de las más populares y representativas del recetario de la cocina vizcaína.

Los comentarios de los gastrónomos, sobre su origen y autenticidad o sobre su composición, le ha rodeado de un cierto aire de misterio. Ciertamente este misterio no fluye de los testimonios escritos sino sobre todo de la transmisión oral de las recetas basada, en lo que respecta a la elaboración, en

la imitación y en la interpretación de lo que se contaba; el relato oral tiende a crear una cierta atmósfera de secreto que impregna también a la salsa vizcaína.

La Historia de la Gastronomía, guarda muchos secretos, entre ellos los relacionados con el origen, la composición y la elaboración inicial de la salsa vizcaína. Este libro no aspira a desvelar nada sino que persigue un objetivo más realista: aportar una pluralidad de datos, reflexiones, recetas a lo largo del tiempo e historias que han acompañado y acompañan a esta estrella del firmamento gastronómico. Una estrella que se ha paseado y se pasea por todo el mundo como la mejor y más genuina embajadora de Bizkaia.

Definición y composición

Defino el concepto de salsa vizcaína como un puré que tiene su base en la cebolla, el pimiento choricero y una grasa, a la que se le añade un elemento de mojado y otro para espesar. Hay también quien incorpora otros componentes cuya finalidad es neutralizar el amargor del pimiento choricero.

Las Grasas que se han utilizado mayoritariamente a la hora de elaborar la salsa vizcaína han sido las vegetales, con predominio del aceite de oliva. Las grasas animales como la manteca y el tocino así como la mezcla de grasas animales con grasas vegetales –fórmula favorita de los críticos gastronómicos en las décadas de 1960 y 1970– también se usan. La mantequilla, también ha estado presente.

La Cebolla que se utilizaba en el pasado de forma mayoritaria era la cebolla blanca. A partir del primer tercio del siglo XX, se especifica el uso de la cebolla roja, quizás esta clase de cebolla fue potenciada por los críticos gastronómicos que consideraban que era la genuina para esta salsa.

◀ Fachada cubierta de pimientos choriceros.
Caserío Igertu /Muxika (Bizkaia).

En cuanto al Pimiento nos encontramos que, en los inicios de la historia de la salsa vizcaína, se utiliza el pimiento verde. También los pimientos morrones están presentes, en general, como guarnición. Las ñoras (pimiento seco pequeño, redondeado y chato) se utilizan en la Región Levantina, Cataluña y sobre todo en la Región Murciana. Pero es y será el pimiento choricero el que caracteriza a esta salsa y al que se recurre de forma mayoritaria a partir de 1892. Finalmente, el pimentón o pimiento seco triturado también ha estado presente y es el protagonista, por ejemplo, de la primera receta de bacalao en salsa vizcaína que se escribió en euskera.

A partir de 1892 se va a popularizar la utilización de los caldos como elementos de mojado. Su finalidad no es otra que aportar líquido a la preparación de la salsa vizcaína, ya que el líquido que rezuman las diferentes verduras o elementos para su condimentación resultan insuficientes. De esta manera nos encontramos con el agua, bien agua de la cocción del bacalao (técnica que se utilizaba para terminar de desalar y cocinar el bacalao), bien el agua donde se hervían los pimientos choriceros, con la finalidad de hidratarlos. En una etapa más avanzada de la historia de la gastronomía se utiliza el caldo limpio: caldo de carne, caldo de la cocción de ciertos despojos, caldo del cocido de garbanzos y también el caldo de pescado o fumet.

En cuanto a la variedad de los elementos espesantes o de ligazón para elaborar la salsa vizcaína caben destacar: el pan –corteza de pan seco, pan tostado, pan frito, el pan conocido como pistola especial para acompañar sopas, pan francés– las galletas María, la harina, la maicena y, en Francia, esa mezcla de harina y mantequilla o margarina a punto de pomada que conocemos con el nombre de mantequilla manoseada. Todos estos componentes van a servir para espesar o dar cuerpo a la salsa vizcaína.

Se debe citar también al ajo, su finalidad será la de contrarrestar el dulzor de la cebolla. En alguna de las recetas incluso viene a sustituir prácticamente a la cebolla.

Pimientos en planta. Caserío Igertu (Muxika). 11 de agosto de 2009 ►

Otro condimento que aparece de forma reiterativa es el tomate, unas veces en forma de salsa, otras en crudo, incluso en zumo y asados. Los tomates asados, conjuntamente con la cebolla, fueron las protagonistas de la salsa vizcaína a mediados del siglo XIX.

Otra serie de componentes aromáticos –propios del gusto de la persona que cocina– como el perejil, la pimienta, la nuez moscada, el clavo, el laurel, el tomillo, el curry y la canela acompañan a la elaboración. La utilización de los mismos se debe a la cultura gastronómica de cada región o lugar en que se cocina. En un repaso histórico sobre las recetas de salsa vizcaína nos topamos también con la leche, el coñac, el zumo de limón, la zanahoria, el jamón, las yemas de huevo cocidas, el chocolate, el azúcar, las almendras y las avellanas (ver cuadro de la página 20).

Las diferentes combinaciones de todos estos componentes, preservando los elementos principales, esto es, la cebolla y el pimiento choricero o la cebolla y los tomates (a mediados del siglo XIX), darán lugar a múltiples variables sobre la forma de cocinar la salsa vizcaína.

El bacalao y la salsa vizcaína

El alimento que más ha contribuido a acuñar y difundir la salsa vizcaína en las preparaciones culinarias ha sido el bacalao. El bacalao a la vizcaína ha sido el plato emblemático de la culinaria vizcaína. Ha estado presente en toda clase de mesas y han degustado su inconfundible sabor desde aristócratas, gobernantes, gastrónomos, diplomáticos, hasta gentes acogidas a comedores de la beneficiencia.

En el almuerzo que el Doctor Thebussem ofreció al Príncipe de Gales durante su visita a España, según cuenta un artículo publicado en *La Ilustración Española y Americana* (1882), estaba presente el bacalao a la vizcaína.

En el *Reglamento de la cocina económica de esta ciudad de Logroño* (1899) artículo 3º, consta como, en este comedor

de carácter puramente benéfico, se servía entre otros platos: el arroz a la valenciana y el bacalao a la vizcaína.

El dictador y jefe de gobierno, Miguel Primo de Rivera, en su visita a Bilbao, el 3 de septiembre de 1928, pidió que se sirviera bacalao a la vizcaína en el banquete que se celebró en su honor en el teatro Campos Elíseos.

María Mestayer de Jacquet 'Marquesa de Parabere' en su *Historia de la Gastronomía* (1943) afirma que el bacalao a la vizcaína es el único guiso hispánico admitido en los transatlánticos junto a el timbal a la milanesa, los guisantes a la francesa y el rosbif a la inglesa.

Hilario Arnaldo Martínez Llanes, cónsul de los Estados Unidos en Bilbao, en la toma de posesión de su cargo (agosto, 1974), contó que creció en Cuba comiendo bacalao a la vizcaína todos los viernes y luego, cuando fue a vivir a Miami, siguió fiel a este rito o costumbre.

En la actualidad, y aunque el bacalao a la vizcaína sigue siendo uno de nuestros orgullos culinarios, ha perdido protagonismo a favor de otras preparaciones como el bacalao al pil-pil o en salsa verde. Quizás el motivo fundamental se deba a los cambios de hábitos que se producen en la sociedad. Una sociedad, donde se vive muy de prisa y no hay tiempo. Y sin tiempo no hay salsa vizcaína. Sólo para cocinar de forma correcta la cebolla se necesita entre 4 ó 5 horas. La cebolla –que ha dado identidad y personalidad a muchos guisos de la cocina vizcaína– hay que cocinarla bien, sin prisa. Venimos de donde venimos, y no se deben olvidar aquellas cocinas de carbón todavía presentes en los hogares en la década de los años cincuenta del pasado siglo, donde la cebolla pasaba horas y horas, hasta 4 ó 5 según el corte, en una de las esquinas de la chapa, haciéndose a fuego suave y en recipiente tapado, y recociéndose en su propia agua hasta quedar totalmente transparente; esta manera de guisar ha sido uno de los secretos o de los pilares, en lo que respecta al sabor y al gusto, de muchos de los platos de la cocina vizcaína tradicional. Por otra parte, el propio sabor de la salsa vizcaína un

1942. Cocina de chapa y carbón. Fototeca Kutxa (San Sebastián). ►

tanto fuerte para las apetencias gastronómicas actuales (impera en lo que respecta al gusto un estilo más suave y más delicado) podría ser otra de las causas de su pérdida de protagonismo entre las nuevas generaciones.

La evolución de la salsa vizcaína

Entre 1845 y 1896, al estudiar la composición de 24 preparaciones de la salsa vizcaína, siempre para acompañar al bacalao, nos encontramos que el aceite y la cebolla están presentes en 22 ocasiones, sin embargo, el pimiento choricero sólo figura en 5 recetas, mientras que el pimiento verde, por ejemplo, está presente en cuatro, el morrón en dos y en una, el pimentón dulce; en cambio el tomate se utiliza en 18 recetas, con una clara presencia y hegemonía respecto a toda clase de pimientos.

Si estudiamos la composición de la salsa vizcaína, años después, a la luz de otras 24 recetas publicadas entre los años 1900 y 1960, vemos que en prácticamente todas ellas, además de figurar el aceite y la cebolla, el pimiento choricero es ya la estrella de la salsa vizcaína puesto que figura en 23 de las preparaciones, muy por delante del tomate con el que se cuenta en 14 de las fórmulas estando por encima de este último incluso el ajo al que se recurre en 16 ocasiones.

El cuadro de la página 20 permite ver la evolución de la salsa vizcaína a lo largo del tiempo a través de los componentes utilizados; así, por ejemplo, la cebolla roja, considerada por expertos y gastrónomos como la genuina para esta salsa, sólo aparece en 3 ocasiones en las recetas de las primeras seis décadas del siglo XX.

La preparación de la salsa vizcaína o salsa roja hay que contemplarla dentro del proceso evolutivo en el que se desenvuelve la cocina vizcaína; evolución que es fruto de la fusión entre la cocina popular o tradicional y la cocina mas refinada o burguesa; evolución paulatina y lenta en el transcurso del

tiempo y en la que nadie se puede atribuir la autoría, ni la originalidad de la misma. Evolución y fusión que culmina en la receta del restaurante El Amparo en la década de los años treinta del pasado siglo XX.

La salsa vizcaína en 24 recetas

Componentes	entre 1845 y 1896	entre 1900 y 1960
Aceite	22	24
Manteca	5*	7**
Mantequilla	1	1
Cebolla	22	24 (3 cebolla roja)
Pimientos choriceros	5	23
Pimentón dulce	1	1
Pimiento morrón	2	8
Pimiento verde	4	0
Tomate	8	14
Tomate asado	10	0
Ajos	4	16
Caldo	6	10
Pan	5	11
Harina	1	2
Galletas María		1
Perejil	2	6
Pimienta	3	4
Vino blanco	1	0
Nuez moscada	2	0
Clavo	2	0
Leche	1	1
Zanahoria		2
Tocino		6
Jamón		5
Coñac		1
Zumo de limón		1
Yemas de huevo cocidas		5
Chocolate		2
Azúcar		8
Almendras		1
Avellanas		1
Laurel		2
Tomillo		1
Curry		1
Canela		1

* (4 mezclada con aceite)
** (mezclada con aceite)

La evolución o cambio ha afectado también a las preparaciones del bacalao. Así hasta el año 1970 el temple del bacalao consistía en introducir primero en agua fría para posteriormente alcanzar una temperatura en torno a los 50 grados; se solía decir hasta que apareciese una ligera espumilla en la superficie del agua; posteriormente se preparaba bien en salsa vizcaína, al pil-pil o al club ranero. A partir de esa fecha, el proceso de templar viene a ser sustituido por el blanqueado del bacalao en una grasa; esta técnica consiste en someter el bacalao y el aceite de oliva, en unos casos aromatizado con ajo, a temperaturas suaves entre 70 y 80 grados, en cualquier caso siempre por debajo de los cien grados.

Tecnología y creatividad

En la actualidad existe toda una nueva maquinaria para cocinar que utilizan los cocineros de vanguardia y que afecta a la preparación de la salsa vizcaína y ayuda a expresar su creatividad.

Cebollas y pimientos choriceros envasados al vacío, técnica que posibilita conservar todo su sabor, aroma y valores nutritivos al no haber entrado en contacto directo con un elemento líquido o graso en su proceso de cocción.

Cocciones a bajas temperaturas entre 60º y 100º. Utilización de generadores de calor, como los hornos mixtos con aplicación de vapor o la máquina roner (cocción a baja temperatura similar a la cocción al baño maría) que permite que el calor llegue al alimento de forma menos agresiva y más uniforme.

Deshidratación de la pulpa del pimiento choricero para convertirlo posteriormente en pimentón y que sirve para adornar y aromatizar las elaboraciones. Caldos licuados de verduras –vienen a sustituir al proceso de ligazón con elementos harinosos– cuyo resultado no es otro que sabores más suaves

que los obtenidos en las preparaciones clásicas. Elaboración de espumas con la ayuda de sifones.

En algunos casos el nombre de la salsa se denomina a baja temperatura. En otras fórmulas se cambia el concepto y en vez de salsa aparece como jugo de choriceros, cebolla y perfume de ajo. En definitiva, estamos ante recetas mucho más sofisticadas aunque la composición y los elementos sean los mismos que se utilizan para la salsa vizcaína clásica como se puede constatar en las recetas que cinco cocineros de la actual vanguardia vizcaína han preparado para este libro.

La heterodoxia de los cocineros de vanguardia a la hora de interpretar la salsa vizcaína es, en ocasiones, cuestionada por quienes consideran que sus elaboraciones carecen de raíces y que estos nuevos platos responden exclusivamente a su genialidad y creatividad. Hoy en día los *chefs* vizcaínos de vanguardia se manifiestan a partir de un estilo propio y tratan de comunicarnos como perciben su profesión en el contexto socio-económico actual. Estos profesionales, para seguir manteniendo su status, se encuentran obligados a innovar de forma continua sus creaciones culinarias.

Por otra parte, en el pasado, los cocineros partían todos de forma inequívoca de una receta básica común para la salsa vizcaína y las diferencias se daban en la puesta en práctica de la misma. Esta conducta colectiva, similar ante los fogones a la hora de elaborar esta salsa y otros platos, permitía hablar de la existencia de una cocina tradicional vizcaína; en cambio, en la actualidad, prima la conducta y la creación individual de los cocineros de vanguardia y en consecuencia, lo común es prácticamente inexistente; por ello, no podemos hablar de una cocina de vanguardia vizcaína contrapuesta a la cocina tradicional vizcaína sino que estamos obligados, en nombre del rigor, a hablar de la cocina que realizan cada uno de los cocineros vizcaínos de vanguardia.

Sin pimiento no hay salsa vizcaína

El nombre del pimiento choricero según afir-maba Diego Navarro en 1881 se debe a que este tipo de pimiento se utilizaba para la elaboración de los chorizos.

El pimiento choricero es una variedad local de los valles y pueblos de Vizcaya, siendo los pimientos de Gernika los que gozaban de gran fama; de ahí que esta clase de pimientos, independientemente de su procedencia, se denominasen como de Gernika; se ha tenido mucho aprecio a los pimientos del municipio de Kortezubi (en particular del barrio de Terlegiz), probablemente la situación y la orientación de sus huertas, influía en la calidad del producto final. A la plaza del mercado de Gernika acudían y acuden los baserritarras de los pueblos de alrededor, sobre todo al mercado de los lunes (cuenta con gran popularidad el que se celebra el último lunes de octubre).

El pimiento choricero –componente básico de la salsa vizcaína– es el pimiento verde tradicional, plantado en pleno campo sin protección, utilizado para freír cuando es joven, esto es, antes de que empiece a endurecerse; después se deja en la planta para que vaya adquiriendo una tonalidad roja; posteriormente, en el proceso de secado y en contacto con

el aire, va adquiriendo un color más ocre y oscuro. Respecto a la calidad, los que pertenecen a la primera flor son los más apetecibles.

El cultivo del pimiento es un trabajo laborioso y se realiza de forma conjunta por los componentes de la familia. Por lo general, es la mujer de la casa quién se ocupa de la elección de los pimientos de cada cosecha anual y extrae de los mismos las semillas para el cultivo del año siguiente. La elección se hace a partir de unos criterios de selectividad: finura de la piel, forma más o menos triangular, longitud del pedúnculo, tamaño, color, etc.

Los pimientos se dejan secar y una vez secos se extraen las semillas que se mantendrán a su vez en un lugar seco hasta el final del invierno. Sobre el mes de marzo se siembran las mismas en semillero a temperaturas favorables entre 20º y 24º, tapadas y con cierta humedad, así se recrea un cierto ambiente tropical; posteriormente comenzará el proceso de germinación, momento en el que se trasplantan y se espera unas 6 ó 7 semanas a que tengan la altura ideal para plantar en pleno campo. Las parcelas de plantación de pimientos suelen estar, casi siempre, cerca del caserío ya que requieren unas tareas de mantenimiento importantes como son los tratamientos y la retirada de las malas hierbas.

El cultivo del pimiento se concibe como una producción estacional: en abril-mayo se plantan y en septiembre-octubre se recolectan; a partir de estas fechas se puede gozar de los pimientos choriceros frescos, después comienza su secado, una vez entrelazados con hilo de bala.

El proceso de secado (una de las formas tradicionales de conservación de los alimentos) consiste en eliminar el agua de vegetación de los mismos. Por el testimonio de Juan Álvarez Guerra vemos que se aplicaba ya en 1801. Para secar los pimientos choriceros, tradicionalmente, se han colgado en las fachadas de los caseríos, al abrigo del alero, y también en sus cocinas, al amparo del fuego bajo, aunque de este

modo se impregnan de un cierto aroma a humo. Hoy en día se siguen prácticas similares aunque los productores importantes acuden a los obradores de las panaderías en busca de un grado de humedad menor y por tanto unas condiciones medioambientales más favorables. Posteriormente, a la hora de utilizar los pimientos secos en las prácticas culinarias, se deben poner a remojo a fin de hidratarlos y recuperar así la humedad perdida.

El pimiento choricero vizcaíno, no fue el único de la familia de las solanáceas que se aclimató en Euskal Herria. Sus primos hermanos plantaron sus raíces en Labourd cogiendo como centro el municipio de Espelette. En Navarra, como localidad de referencia, está Lodosa. En La Rioja, se utilizaba el pimiento de Calahorra en la elaboración de chorizos y en la preparación del bacalao ya en 1891. En México siguen existiendo variedades que guardan un gran parecido con el pimiento vizcaíno como es el chile guajillo, quizás algo más oscuro debido al clima, y el chile ancho, más arrugado por su proceso de secado y que recuerda a los pimientos de Navarra.

La popularización del pimiento seco, al parecer, y al calor de la documentación existente, está extendida a finales del siglo XVIII y la variedad que se utilizaba para este fin era la del pimiento cornicabra cuya aclimatación se sitúa en Navarra. El pimentón –que es el pimiento deshidratado, seco y hecho polvo– se conocía desde el siglo XVII y los pequeños pimientos verdes que se usan para freír estaban ya en las mesas del siglo XVIII como constata uno de los viajeros extranjeros que recaló en Bilbao; pero a comienzos del siglo XIX, aún, el pimiento rojo o choricero, no se utilizaba para la elaboración de los chorizos, ya que si nos guiamos por el testimonio de Juan Antonio Mogel el embutido que se elaboraba en Bizkaia era la lukainka y en su composición no entra el pimiento choricero; los calendarios de la huerta fechados en 1828-1838 o en 1877, según distintos autores no contem-

plaban el cultivo del pimiento entre sus labores. Habrá que esperar unas décadas, concretamente hasta la segunda mitad del siglo XIX, para asistir al uso extendido del pimiento choricero tal y como recoge Diego Navarro Soler quien, en 1881, nos indica que el pimiento choricero se usa en Bizkaia en la elaboración de los chorizos, y es a partir de 1903 cuando su utilización está ya mucho más popularizada.

Los pimientos vienen de América

El martes 15 de enero de 1.493, Cristóbal Colón describe en su diario: "También hay mucho ají, que es su pimienta, de ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana: puédense cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española".

Al parecer el ají o axi tiene su origen en el arahuaco, dialecto caribeño, mientras que su sinónimo, el chile, proviene del náhualt chilli o tzilli. Fue el propio Almirante, el que le dio el nombre de pimiento ya que desconocían este fruto y lo relacionaban con la pimienta que era la especia que conocían y buscaban cuando se toparon con el nuevo continente.

Los últimos estudios, realizados por el Instituto Smithsonian de Estados Unidos dirigidos por la arqueóloga Linda Perry y publicados en la revista *Science*, constatan que los antiguos mejicanos cultivaban el pimiento o chile prehispánico hace 1.500 años, a la luz de los restos del descubrimiento realizado hace treinta años por el arqueólogo Kent. V. Flannery en dos cuevas del valle de Oaxaca (México).

Según Linda Perry, el estudio de los pimientos fosilizados fue una labor muy complicada ya que estaban muy secos y cualquier roce de un dedo podía llegar a deshacerlos totalmente. Estos chiles tenían dos usos. Unos eran frescos y "con seguridad eran utilizados para preparar alguna salsa", de ellos sólo quedaban las colas; los otros estaban completamente secos,

probablemente para ser almacenados, y quizás eran utilizados para otro tipo de guisos. El hecho de que los habitantes de Oaxaca utilizaran numerosas variedades de chile, demuestra que tenían una tradición muy rica y muy antigua tanto en lo relativo a la agricultura como en la cocina. Pudiera ser que el mole negro y las salsas picantes sean mucho más antiguos de lo que se piensa.

Los estudios realizados por el Instituto Smithsonian revelan que las cuevas Guilá Naquitz y Silvia, donde se produjo el hallazgo, eran utilizadas para acampar por cazadores de venado, campesinos y recolectores de plantas y arbustos. Siete de las diez especies de chiles que fueron encontradas estaban en la cueva conocida como Guilá Naquitz y tres en la cueva Silvia. También fueron localizadas plantas de maíz, frijoles y aguacate, de una antigüedad de 10.000 años. Al parecer los indígenas zapotecos, habitantes del estado de Oaxaca, cultivaban el chile hace unos 6.000 años. Queda pendiente la comparación genética de estos chiles con los actuales.

Los chiles o pimientos fueron introducidos en España por el Almirante Cristóbal Colón en su primer viaje. En su visita al Monasterio de Guadalupe es, seguramente, donde depositó las primeras semillas. La orden de los Jerónimos va a tener un gran protagonismo en la difusión del pimiento, a través de los Monasterios de Yuste, La Ñora o el riojano de Santo Domingo; los mismos van a ser las primeras zonas de acogida y de aclimatación del pimiento y sus semillas; posteriormente se difundirán por toda Europa y el Oriente. Los países con salida al Mediterráneo fueron incorporando a sus cocinas la utilización del pimiento. Todo hace pensar que, en ese proceso de aclimatación a estas nuevas tierras, los chiles fueron perdiendo su agresividad desde el punto de vista del gusto, se vuelven menos picantes y adquieren cierto grado de dulzor, tal y como los conocemos en la actualidad.

Fósil de pimiento hallado en la cueva Guilá Naquitz del valle de Oaxaca (México). ►

El Diccionario de Autoridades y el Diccionario del Padre Larramendi.

El Diccionario de Autoridades, primer diccionario de la Real Academia (1726–1737), define el pimiento de la siguiente forma: "planta hortenfe de la altura de una vara, que produce las hojas largas y agudas. El fruto (que también fe llama pimiento) es de hechura de una bolfilla o cucurucho hueco, dentro del qual fe hallan unas pepitas o fimiente fumamente acre y picante. Antes de madurar es de color verde, y defpues fe vuelve en un roxo fumamente encendido… tofdado en el horno y hecho polvos, fe, ufa de él para fazonar las viandas, como de la pimienta fina, y fe llama pimiento molido".

Sobre el pimentón dice: "tómafe regularmente por el pimiento colorado molido. Arrimé al fuego la piñata llena de tajadas de bacallao, penfando que en virtud del ajizo y pimentón, supliera la falta del sucedido fracafo". Recoge este testimonio de la autobiografía del bufón y pícaro de cocina Estebadillo González (1646).

El Padre Manuel de Larramendi (1690-1766) en su *Diccionario trilingüe del castellano, bascuence y latín*, dedicado a la muy noble y muy leal provincia de Guipúzcoa editado en 1745 respecto al pimiento y sus derivaciones recoge los siguientes términos:

Pimentero: piperroncia.
Pimentón: piper miña, pipergorria.
Pimienta: viene del bafcuence pimiña, fincope de piper miña, pipina.
Pimiento: piper orria.

De Cervantes a Salsete

Miguel de Cervantes (1547-1616) en su novela *Rinconete y Cortadillo* describe el almuerzo que se celebra en el patio de la casa de Monipodio entre los componentes de la cofradía sentados alrededor de una estera:

> "Y la Gananciosa tendió la sábana por manteles; y lo primero que sacó de la cesta fue un grande haz de rábanos y hasta dos docenas de naranjas y limones, y luego una cazuela grande llena de tajadas de bacallao frito. Manifestó luego medio queso de Flandes, y una olla de famosas aceitunas, y un plato de camarones, y gran cantidad de cangrejos, con su llamativo de alcaparrones **ahogados en pimientos**, y tres hogazas blanquísimas de Gandul."

En *El Sastre del Campillo* –obra atribuida a Lope de Vega a partir de una reproducción realizada por parte de la Real Academia Española en 1930 aunque en la colección del Duque de Osuna existe un manuscrito autógrafo con firma y rúbrica de Luís de Belmonte Bermúdez fechado el primero de agosto de 1624– Acto II y en boca de Rodrigo se dice:

> saco la reverenda
> olla con los ventosos nabos,
> berenjena barata
> con casi el apellido de çocata;
> un famoso repollo
> que se podía comer al pie del rollo:
> **y quatro o seys pimientos**
> que en el picar jugaban a tocino.

Francisco de Quevedo y Villegas (1580-1645), en su *Epístola satírica y censoria contra las costumbres presentes de los castellanos* escrita al conde-duque de Olivares:

> Carnero y vaca fue principio y cabo,
> Y **con rojos pimientos**, y ajos duros,
> tan bien como el señor, comió el esclavo.

El Padre Larramendi, en su *Coreografía de la muy noble y leal provincia de Guipúzcoa* (Loyola, 1756) trata sobre la cosecha de frutos en esta provincia y dentro de la relación junto a puerros, ajos, cebollas, apios, chalotas, y otro sinfín de productos de la tierra, incluye los pimientos.

Juan Antonio Mogel, que nació en Eibar y ejerció de sacerdote en Markina, en su libro *Peru Abarca*, escrito en 1802 y publicado en 1881, recoge en el diálogo tercero, este comentario de Maisu Juan:

> *dakuskun bada ze salda daukazun. Zein eder ta gozoa! ¿Zetarako ete dira* ***piper*** *ta azapraez gorrituriko saldaak, onelangoa euki ezkero?*. [Veamos pues que caldo tiene usted. ¡Que hermoso y que sabroso!. ¿Para que serán los caldos enrojecidos con **pimiento** y azafrán, teniéndolos de esta clase?]

Por su parte, el escritor cántabro, José María de Pereda, en *El Sabor de la Tierruca* (1881) y bajo el título: 'El Secreto de María' nos describe un mercado de un pueblo montañés en el que hay desde nabos de Reinosa hasta abarcas de Carmona, puestos de baratijas y corderos en capilla y también "montañas de **pimientos morrones y choriceros"**.

En el recetario de cocina de Antonio Salsete –cocinero religioso al que se le ubica en Pamplona– escrito a finales del siglo XVII o principios del siglo XVIII figuran dos tipos de especias que se usaban para la elaboración de los productos que se derivan de la matanza del cerdo. Una de ellas se componía de jengibre, culantro, cominos y pimiento, en la forma que nosotros conocemos como pimentón; esta mención del pimiento, aunque sea en forma de pimentón, es la primera que aparece en los recetarios de cocina.

En 1864, se edita en Bayona el primer libro en euskera sobre cocina, *Escualdun Cocinera, Ceinarekin nornahic cocina ona errechki eguin baiteçake*; se trata de una obra anónima y en la misma figura una receta que incluye el pimentón para hacer morcillas 'Odolguiac':

> *emaçu egosten cherriaren burua, beharriac, muthurra eta mihia khenduric, emoitçu carrotac, nabetac, perrechila, baratchuria cembeit* ***piper gorri****...* [Pon a cocer la cabeza del cerdo, las orejas, quitando el morro y la lengua, ponle zanahorias, nabos, perejil, ajo, y bastante **pimentón**.]

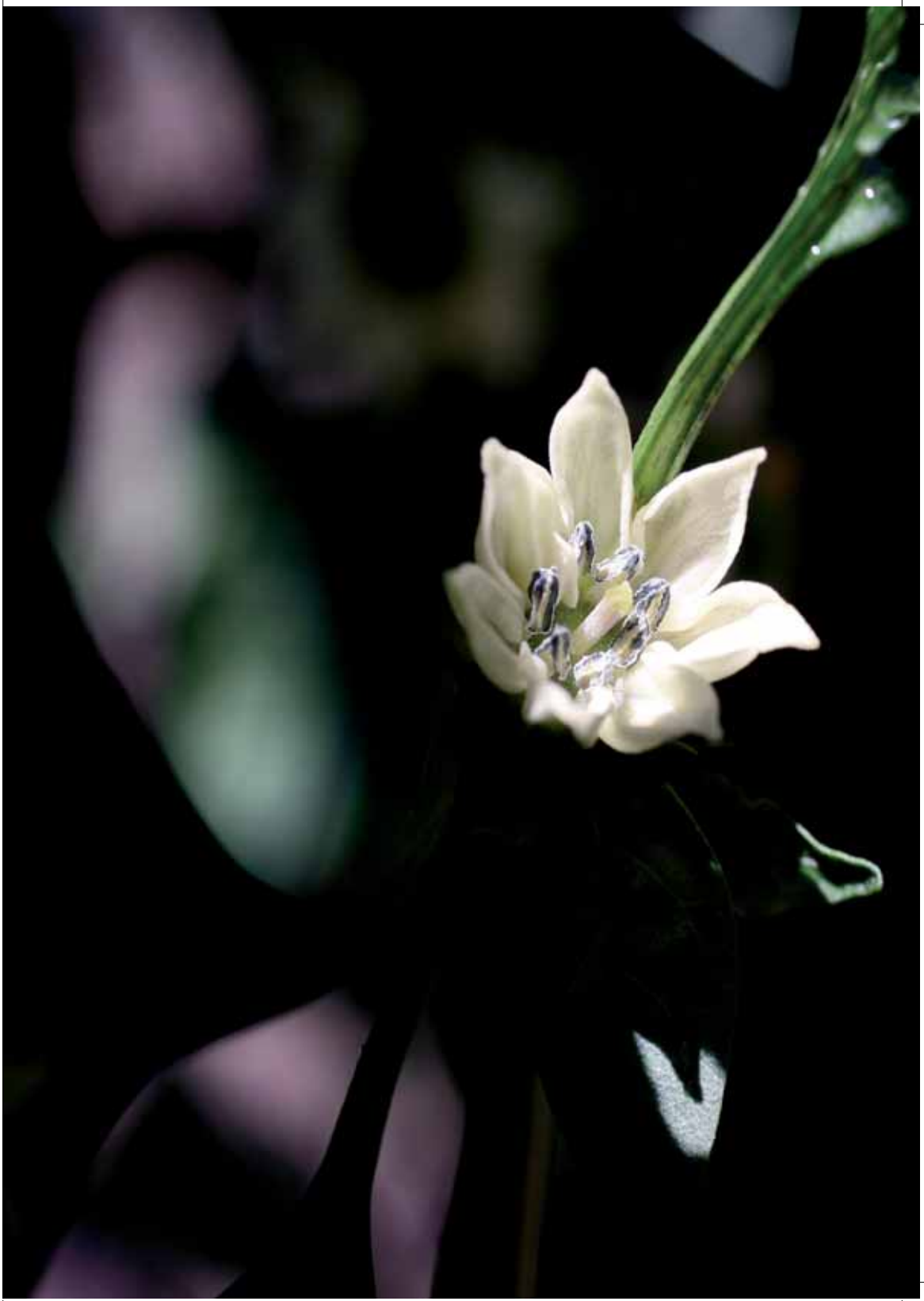
El pimiento en los Tratados de Agricultura

Jean-Baptiste François Rozier (1734-1793), fallecido en el transcurso de la guerra civil francesa en el sitio de Lyon, su ciudad natal, era jesuíta y agrónomo; además de sus trabajos sobre vinificación o sobre el tabaco, el lino y el cáñamo, aportó una de las mejores obras escritas sobre agricultura: *Diccionario Universal de Agricultura, Teórica, Práctica, Económica y de Medicina Rural y Veterinaria*. Escrito en francés por una sociedad de agrónomos consta de 12 tomos (9 dirigidos por el abad Rozier y 3 escritos por sus colaboradores tras su muerte). En 1801 este *Diccionario* fue traducido por Juan Álvarez Guerra de la 'Real Sociedad Económica de Madrid':

> "Pimiento: Tournefort le coloca en la sección séptima de la clase segunda, que comprende las yerbas de flores de una sola pieza curodada, cuyo pistilo se convierte en un fruto blando y le llama *capsicum siliguis longis propendentibus.* Linneo le clasifica en la pentandría monoginia, y le llama *capsicum annuum*, clasificación esta, que se conservará hasta nuestros días."

Describe la flor, las hojas y el fruto; sobre este último, destaca que adopta "un color roxo de coral cuando están maduros y se encuentran inclinados hacia la tierra". Hace un pequeño apunte gastronómico: "en nuestras provincias del Midi, sus habitantes prefieren los pimientos verdes a las cebollas y ajos para desayuno; pero cuando coge el color de coral, solo sirve para la cocina". Esta planta es de las que se cultivan en las huertas. Tras unos consejos para la siembra y plantación, Juan Álvarez realiza una adición al artículo del pimiento realizado por Rozier y señala que hay muchas clases de pimientos pero que en los jardines de Aranjuez sólo cultivan las cuatro siguientes:

La flor del pimiento. Puentelarrá (Álava). 5 de julio de 2009. ►



1º El pimiento de cornezuelo ó de cornicabra, cuyos frutos son semejantes a las guindillas, pero mucho más largos. Son anchos por la extremidad superior, disminuyendo progresivamente hasta la inferior, figurando una capucha encorvada. Son dulces o poco picantes, y producen las hojas mas anchas que las de las guindillas.

2º La guindilla: es planta más delicada, y produce sus frutos muy largos y muy picantes.

3º El pimiento de tomatillo, es pequeño, redondo, amarillo o encarnado, picante más que ninguna de las otras castas; y por la expresada calidad suele decirse que son muy finos.

4º El pimiento de hocico de buey o de bonete, tiene el fruto arrugado y más gordo que todas las cuatro especies: es dulce y gustoso. Los hay amarillos y encarnados después de su madurez; sin que se note que varían de este color.

Además indica el tiempo regular de los plantíos que es por mayo y como seguirán produciendo buenos pimientos hasta las primeras escarchas de octubre. La recolección se hace de julio a septiembre. Señala que: "a principios de octubre se hará la recolección de los frutos que aún quedan en las plantas… y que atados en soguillas por los pezones, se cuelgan en cuartos secos y ventilados, y se conservan mejor de este modo y duran más tiempo, aunque suelen ponerse arrugados". Al parecer para la desecación se utilizaba la variedad cornicabra, cuya aclimatación se sitúa en la zona de Navarra.

En *Consejos a un hazendado vizcaíno: memorias para el buen gobierno del caserío 1823–1838* su autor, Cayetano Joaquín Oxangoiti (Lekeito 1792/Bilbao 1866), no habla del cultivo del pimiento en su Régimen y Gobierno de Huerta. Este libro, reeditado en 2002, es algo fuera de lo común ya que no es fácil encontrar un testimonio tan directo como el que Oxangoiti transmite con detalle a sus herederos. Su ca-

1881. Dibujo del libro *El Cultivo Perfeccionado de las Hortalizas*. ►
Biblioteca de la Diputación Foral de Bizkaia.

Fig. 73.
Pimiento corígero ó cuerno de cabra.

Fig. 74.
Guindilla larga.

lendario de huerta es el mismo que figura en el manuscrito de 1877 atribuido a Remigio de Llona, jefe de Abastos en la Villa, que fue uno de los fundadores del Banco de Bilbao, según cuenta el periodista José Luís Iturrieta en la revista *Gastronomika* (Bilbao, 1994).

El año 1881 ve la luz la segunda edición del tratado *El Cultivo Perfeccionado de las Hortalizas* de Diego Navarro. En lo que respecta a las variedades de los pimientos afirma que son muchas las que hay en España y que adoptan las formas de bonete ú hocico de buey, de tomatillo, de cornezuelo, bola y guindilla, y cita las variedades que considera más importantes:

> Temprano de Valencia, amarillo largo o pajizo que se cultiva en Toledo, ñora de Murcia y Orihuela, guindilla o miracielos, guindilla larga, se come verde y encarnado, guardándose seco en el último estado.
>
> Pimiento corigero o cuerno de cabra. Es el rizado de Rioja, largo retorcido y con muchas arrugas... es el pimiento que se cuelga en Rioja para guardarlo seco en el invierno, ó se muele para polvo.
>
> Pimiento motro o gordo de Deusto, es el llamado morro de vaca de Nájera. (otro) Pimiento corigero de Deusto o cuerno de vaca, es el largo de Nájera. (otro) El Pimiento motro o gordo de Vizcaya, es el morrón común de Rioja.
>
> Pimientos choriceros de mucha tinta. Son los más ricos en tinta y dulces los pimientos de pico que se emplean en Vizcaya para la fabricación de chorizos, y se venden a medio real la docena.
>
> Pimiento choricero dulce. Se llama así al de pico, casi redondo y que se estima mucho en Vizcaya para chorizos, se vende al mismo precio que el anterior.

1881. Dibujo del libro *El Cultivo Perfeccionado de las Hortalizas*. ►
Biblioteca de la Diputación Foral de Bizkaia.

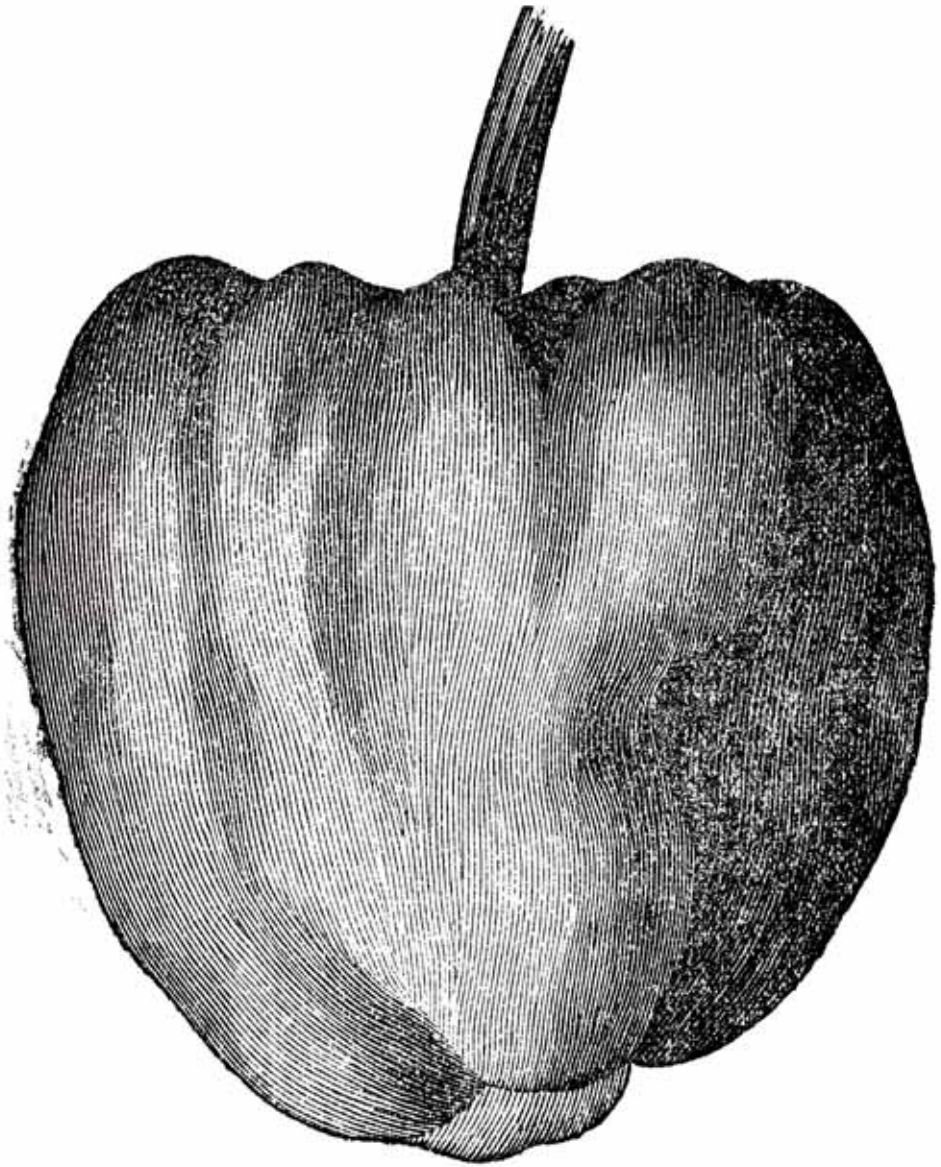


Fig. 71.—Pimiento motro ó gordo de Vizcaya.

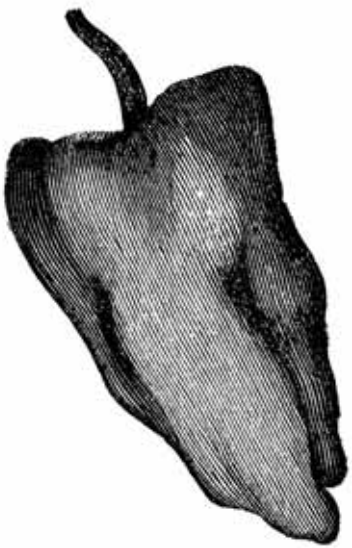


Fig. 76.—Pimiento choricero dulce.

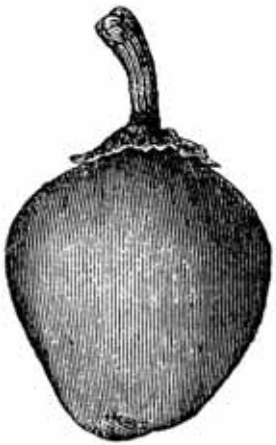


Fig. 77.—Pimiento guindilla muy picante.

Diego Navarro describe dos variedades de pimientos choriceros: primiento choricero de mucha tinta y pimiento choricero dulce, seguramente tendrían pocas diferencias entre sí; ambas se cultivaban ya a finales del siglo XIX. Por otra parte, hay que constatar las grandes similitudes entre los pimientos que se utilizaban en Vizcaya y en La Rioja y en concreto en la zona de Nájera; además el autor incluye una variedad específica de pimientos de Deusto cuando son sus tomates los que han dado fama y canción a esta anteiglesia que hoy forma parte de Bilbao; de hecho a los vecinos de Deusto se les conoce como tomateros. En cuanto al pimiento 'hocico de buey amarillo de Baracaldo', la Comisión Provincial de Vizcaya presentó esta variedad en la Exposición Agrícola de Madrid de 1837.

Juan Eustaquio Delmas, en su *Guía Histórico-Descriptiva del viajero en el Señorío de Vizcaya,* publicada en 1864, describe así el pueblo de Barakaldo: "… No hay en todo el país

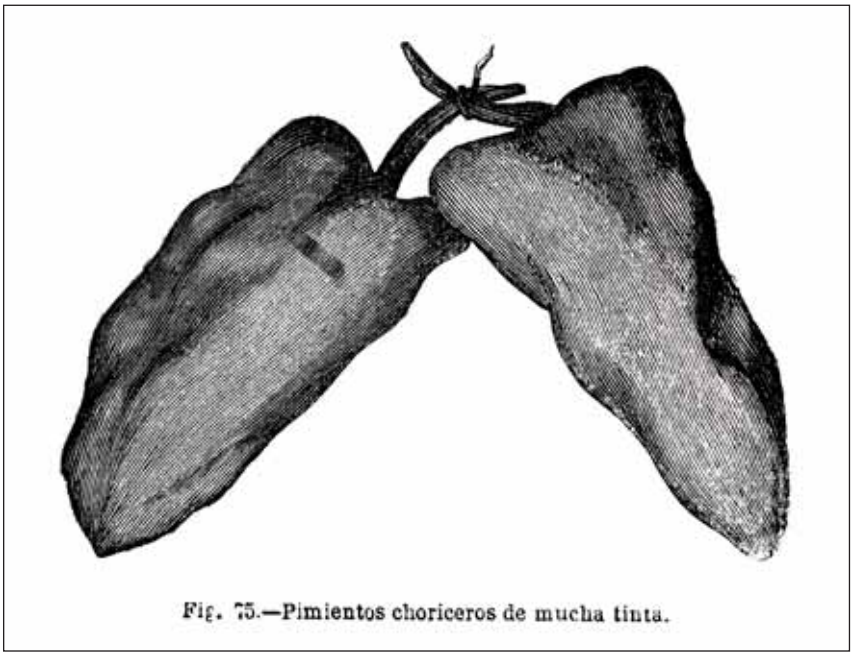


Fig. 75.—Pimientos choriceros de mucha tinta.

1881. Dibujos del libro *El Cultivo Perfeccionado de las Hortalizas*.
Biblioteca de la Diputación Foral de Bizkaia.

vizcaíno una vega mas feraz, mejor cultivada y tan productiva como la que se extiende entre los ríos que desembocan cerca de Portugalete. Sus hortalizas, sus pimientos y tomates, de los que se hace gran exportación al interior del reino." Respecto a Balmaseda, dice que "produce muchas y muy buenas hortalizas, pimientos, admirables tomates..." En las crónicas de Delmas, el cultivo del pimiento y el tomate sólo existe en estas dos localidades, de otras se limita a hablar de buenas hortalizas, como es el caso de Nabarniz y sus nabos de un sabor exquisito; ya en pleno siglo XX los mismos estaban presentes en las cartas de los mejores restaurantes de la comarca de Busturia; gozaban de gran fama, por ejemplo, las 'Sordas con nabitos de Nabarniz' del Restaurante Catarro de Gernika.

Delmas no da ninguna pista sobre la clase de pimientos que se cultivaban en Barakaldo pero en cambio Diego Navarro Soler en la primera edición de 1873 de su obra anteriormente

citada describe como en Barakaldo y otros pueblos de las inmediaciones de Bilbao, se cultivan con aprovechamiento los pimientos de Rioja, especialmente los "otros ó morrones y los corijeros, constituyendo una considerable y lucrativa industria las conservas de pimientos que se preparan en las fábricas la Baracaldesa, la Begoñesa, la Santurceana, Euba, Bravo y otras."

En el catálogo de agricultura del perito agrónomo, Juan Cruz Eguileor –cuyo establecimiento se encontraba a cinco minutos de la estación del tren, carretera de Balmaseda– se publicita para el otoño de 1876 e invierno de 1877 una amplísima oferta de semillas de flores, semillas de yerbas para praderas y para alimento del ganado, y semillas de hortalizas entre las que se encuentran: Berza, lechuga, coliflor, cebolla, zanahoria, rábano, espinaca, puerro, remolacha de ensalada, melones variados. Llama la atención que no aparezca ni el tomate ni el pimiento.

En el catálogo de 1903 del establecimiento de horticultura de Diógenes de Orueta –ex-apoderado y ex-socio de Eguileor y con domicilio en Campo de Volantín, Nº 25, y teléfono Nº 252– hay una oferta de semillas de hortalizas variada y respecto a los pimientos aparecen: pimiento choricero o de salsas (paquete) a 0,50 céntimos los 30 gramos; pimiento dulce de España (P. Corijo), (paquete) a 1 peseta los 30 gramos; pimiento grueso, cuadrado, dulce (p.Morrón), (paquete) a 1 peseta los 30 gramos.

El ingeniero y reputado periodista gastronómico Ángel Muro escribe en 1892 *Diccionario General de Cocina* en dos tomos. El Doctor Thebussen, experto en temas gastronómicos, decía de este texto que era "un libro de padre y muy señor mío, sin rival en España". En el mismo se habla del pimiento largo, de tomatillo dulce, de cerecilla, de hocico de buey o de bonete y de los pimientos morrones destacando los de Calahorra, Alcanadre y Lodosa. El pimiento choricero aparece en una de sus recetas del bacalao en salsa vizcaína.

La Cebolla

A DIFERENCIA DEL PIMIENTO LA CEBOLLA HA ESTado presente en nuestras cocinas desde siempre. Sobre sus primeros cultivos existen diferentes ubicaciones desde Asia Central o Asia Septentrional hasta el norte de África; las primeras referencias se remontan hacia los 3.200 años antes de Cristo.

Los egipcios, al igual que griegos y romanos, eran grandes amantes de la cebolla. La cocina romana la utilizaba en sus recetarios y fue Roma quien promocionó su cultivo por los países mediterráneos, concretamente una variedad que provenía de Egipto entre cuyas características estaba la de ser una cebolla de bulbo grande; posteriormente se desarrollaron, a partir de ésta, las variedades modernas.

La cocina vizcaína tradicional y la cocina vasca en general hace un gran uso de cebollas y ajos; si desapareciesen estos dos condimentos de la cocina tradicional vizcaína estaría al borde de su extinción.

Comparativamente con el pimiento pasa más desapercibida, visualmente es menos vistosa, más humilde. Además la cebolla, en contadas ocasiones se ve en los platos, su percepción es a través del gusto, puesto que, en innumerables ocasiones, aparece deshecha o triturada en guisos largos y salsas.

La cebolla ha dado identidad y personalidad a muchos guisos de la cocina vizcaína, pero hay que cocinarla bien, sin prisa, con tiempo. En crudo, la cebolla o cebolleta, es como mejor conserva sus cualidades organolépticas y nutricionales, utilizada en las ensaladas y en las vinagretas para el aliño de las mismas; cocinada acompañaba al hígado, cuando la matanza del cerdo se realizaba en los caseríos, y era el primer producto en consumirse. Juega un papel estelar en las elaboraciones de las morcillas de verdura, conjuntamente con el puerro, la manteca de cerdo, la sangre y la sal. Forma parte del pisto a la bilbaína. No habría salsa de tomate sin la utilización de la cebolla y, por supuesto, tampoco salsa vizcaína en cualquiera de sus variantes. Sopas de pescado tradicionales, diferentes cremas de verduras, cocidos de legumbres, guisos de habas, guisos de carne, sukalki, salsas caseras para acompañamientos de carne, despojos de cordero cerdo o vacuno, de pescado... aunque no se vea a la cebolla en estos guisos se percibe su presencia a través del sentido del gusto. En cambio, donde sí aparece es cuando acompaña al plato principal en forma de chipirones, bacalao, hígado de cerdo o de ternera encebollados.

Últimamente, se viene aplicando en la cocina moderna el término de cebolla glaseada, confitada, en compota, etc., esto no es más que una cocción prolongada de la cebolla a la que en algunos casos se le añade algún aroma o condimento, y sigue la estela de la manera de guisar la cebolla de nuestras madres y abuelas.

El Diccionario de Autoridades y el Diccionario del Padre Larramendi

El Diccionario de Autoridades (1726–1737) define la cebolla como un "fruto que fe cria dentro de la tierra, del tamaño o figura, en lo regular, de una toronja, o manzana grande, que tambien la hai en forma campanil: fu color blanco, encarnado o morado, en lo exterior; que en lo interior todas fon blancas".

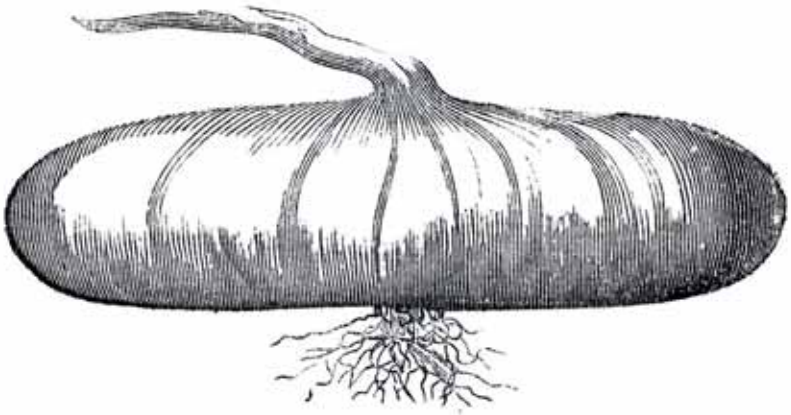


Fig. 58.—Cebolla aplastada rojo-violeta, llamada de boina.

Por su parte el Padre Larramendi en su *Diccionario trilingüe del castellano, bascuence y latín* (1745) recoge en euskera y castellano el término cebolla y sus derivaciones:

Cebolla: tipula, quipula.
Cebollero: tipulajalea.
Cebolleta: tipulachoa.
Cebollino: tipula landarea.

Publicaciones y Apuntes de Agricultura

En la obra de Jean François Rozier, traducida en 1801 por Juan Álvarez Guerra se describe la cebolla:

> Cebolla Albarrana: Linneo la clasifica en la hexandría monoginia, y la llama *Silla maritima*. Tourneffort la clasifica en *ornithogalum maritimum, sen scilla radia rubra,* y la coloca en la cuarta sección de la novena clase de las yerbas con flor regular y azucarada, compuesta de seis pétalos, y cuyo pistilo se convierte en un fruto redondeado. Nos habla de las propiedades curativas de la cebolla y nos cuenta que con la raíz se prepara un xarabe, que se llama miel scilitica, muy bueno para el asma pitnitosa y la tos catarral.

Fig. 56.—Cebolla morada española.

1881. Dibujos del libro *El Cultivo Perfeccionado de las Hortalizas*. Biblioteca de la Diputación Foral de Bizkaia.

Entre las variedades cita: cebolla común; cebolla ascalonia o escalonia; cebollas, llámanse así las cepas de las plantas bulbosas, como la cebolla común, el ajo, el tulipán; cebolleta; cebollino, plantas pequeñas de cebollas comunes mientras están en el criadero.

Diego Navarro, en su tratado *El Cultivo Perfeccionado de las Hortalizas* (1881) aborda el cebollino y la chalota aparte de la cebolla. Sobre la cebolla dice que el tipo de todas las especies jardineras de cebollas que se cultivan en Europa es la de Egipto, de la familia de las Liliaceas, y las diferentes variedades jardineras que se encuentran, las clasifica en dos tipos principales, la redonda y la larga; estas dos especies las subdivide en nuevas variedades:

> La cebolla morada o de España: cuyo bulbo o cebolla es redonda y un poco puntiaguda.

La roja muy gruesa, rojo-violeta, llamada de boina en la ribera de Navarra, es achatada y de gran diámetro.

Cebolla monstruosa rojo-violeta del Escorial, muy parecida a la pera y mide hasta 40 cms. de longitud y 13 de diámetro.

Cebolla larga encarnada, que se distinguen de las demás por la forma cilíndrica del bulbo.

Cebolla blanca, o de Portugal, cuyo bulbo o cebolla es redonda y azucarada.

Cebolla temprana o de huerta, es pequeña y blanca por lo regular, muy dulce y que se recolecta un mes antes que las demás de aquí lo de temprana; es conocida como cebolla de Canarias.

La amarilla de azufre, color amarillo de azufre y se parece a la temprana.

Cebolla larga blanca, con su forma cilíndrica en el bulbo.

En 1964 el Ministerio de Agricultura, publica un *Catálogo de diferentes variedades de cebollas*, escrito por Eduardo Sobrino, José Mª Mateo y Antonio Casado, en muchos casos son las mismas que las presentadas por Diego Navarro pero con diferentes nombres. Entre las cebollas blancas: la dorada blanca o temprana, la blanca, blanca grande tardía, grano y liria. Entre las cebollas rojo-moradas-violetas: la sangre de buey, campeny, (similares a la boina de la ribera de Navarra), colorada de conservar, colorada de Figueras, morada de Amposta, roja de Molina, viguetana (similar a la cebolla larga encarnada) violada, variedad que se da en Canarias y la morada de Zalla.

Sobre la morada de Zalla –conocida en Vizcaya como cebolla roja y considerada por los gastrónomos vizcaínos como autóctona– figura la siguiente descripción:

"se conoce también con los nombres de Roja Viva, Roja Vascongada, Roja de Conservar y Roja de Zalla. Se cultiva en la región vascongada y es de ciclo similar a la Colorada de Conservar, con buenas características de guardar, diferenciándose por la forma y tonalidad mas intensa. El bulbo maduro tiene un color exterior cobrizo, con las siguientes capas de un morado intenso y las más internas de tono más pálido...Los bulbos mas desarrollados alcanzan 200 gramos de peso, con unas dimensiones de 8 a 10 cms. de diámetro y 5 a 7 cms. de altura".

La cebolla en la literatura

En la literatura hispánica la cebolla se ha asociado a los más pobres de la sociedad ya que les ha servido de sustento. Así en el *Lazarillo de Tormes,* novela anónima escrita en 1.554, en su tratado segundo dedicado a narrar 'Como Lázaro se asentó con un clérigo, y de las cosas que con él pasó', cuenta como "en toda la casa no había ninguna cosa de comer… Solamente había una horca de cebollas…Destas tenía yo de ración una para cuatro días… como dije, maldita la otra cosa que las cebollas colgadas de un clavo…"

La humildad de la cebolla contagió al refranero castellano de ahí el socorrido dicho: "Contigo, pan y cebolla", expresión popular que equivale a toda una declaración de amor, aunque en ciertos casos el binomio amor/cebolla destila pura tristeza como en el caso de la poesía de Miguel Hernández (1910-1942), poeta alicantino nacido en Orihuela cuyo centenario se cumple este año. Miguel fue hecho prisionero y condenado a muerte durante la guerra civil de 1936, posteriormente absuelto continuó en prisión hasta su muerte en la enfermería de la cárcel de Alicante tras pasar por las prisiones de Torrijos (Madrid), Palencia y el Penal de Ocaña (Toledo).

Miguel Hernández escribió *Nanas de la Cebolla* (1939) tras haber perdido a su primer hijo y no poder ver al segundo y al calor de las noticias que le llegaban a la cárcel sobre cómo su mujer se alimentaba de pan y cebolla:

Nanas de la Cebolla

La cebolla es escarcha
cerrada y pobre.
Escarcha de tus días
y de mis noches.
Hambre y cebolla,
hielo negro y escarcha
grande y redonda.

En la cuna del hambre
mi niño estaba.
Con sangre de cebolla
se amamantaba.
Pero tu sangre,
escarchada de azúcar
cebolla y hambre.

Vuela niño en la doble
luna del pecho:
él, triste de cebolla,
tú, satisfecho.
No te derrumbes.
No sepas lo que pasa ni
lo que ocurre.

Neftali Ricardo Eliécer (1904-1973) mas conocido como Pablo Neruda ganó el Premio Nobel de Literatura en 1971, el mismo año que el gobierno chileno de Salvador Allende le nombró embajador en París. Sus *Odas Elementales* (1954) están dedicadas a la alcachofa, a la castaña en el suelo, al tomate, a la flor azul y a la cebolla.

Oda a la cebolla

Cebolla
luminosa redoma,
pétalo a pétalo
se formó tu hermosura,
escamas de cristal te acrecentaron
y en el secreto de la tierra oscura
se redondeó tu vientre de rocío.

Bajo la tierra
fue el milagro
y cuando apareció
tu torpe tallo verde,
y nacieron
tus hojas como espadas en el huerto,
la tierra acumuló su poderío

mostrando tu desnuda transparencia,
y como en Afrodita el mar remoto
duplicó la magnolia
levantando sus senos,
la tierra
así te hizo,
cebolla,
clara como un planeta,
y destinada
a relucir,
constelación constante,
redonda rosa de agua,
sobre
la mesa
de las pobres gentes.

Generosa
deshaces
tu globo de frescura
en la consumación
ferviente de la olla,
y el jirón de cristal
al calor encendido del aceite
se transforma en rizada pluma de oro.

También recordaré cómo fecunda
tu influencia el amor de la ensalada
y parece que el cielo contribuye
dándote fina forma de granizo
a celebrar tu claridad picada
sobre los hemisferios de un tomate.

Pero al alcance
de las manos del pueblo,
regada con aceite,
espolvoreada
con un poco de sal,
matas el hambre
del jornalero en el duro camino.

Estrella de los pobres,
hada madrina
envuelta en delicado
papel, sales del suelo,
eterna, intacta, pura
como semilla de astro,
y al cortarte
el cuchillo en la cocina
sube la única lágrima
sin pena.
Nos hiciste llorar sin afligirnos.

Yo cuanto existe celebré, cebolla,
pero para mí eres
más hermosa que un ave
de plumas cegadoras,
eres para mis ojos
globo celeste, copa de platino,
baile inmóvil
de anémona nevada
y vive la fragancia de la tierra
en tu naturaleza cristalina.

Günter Grass, Premio Nobel de Literatura (1999) y Premio Príncipe de Asturias, recurre a la cebolla para titular uno de sus libros, *Pelando la Cebolla* (2006). Se trata de su autobiografía y el autor va narrando las distintas etapas de su vida por capas, como si estuviese pelando una cebolla.

La salsa roja de Emiliano Arriaga y otros escritores bilbaínos

Mariano de Rementería y Fica, nacido en Madrid aunque vivió su niñez en Bilbao, escribió en 1828 *el Manual del Cocinero, Cocinera, Repostero, Pastelero, Confitero y Botillero.* En dicha publicación, Mariano, que fue secretario del Ayuntamiento de Bilbao en 1814, hace referencia a la forma de preparación del abadejo y recoge cinco recetas de bacalao, por cierto, un tanto tristes, pero entre ellas no aparece el bacalao en salsa vizcaína.

En su segunda edición (1837), explica que es un vertido de la lengua francesa a la española. Efectivamente, la obra original forma parte de la *Colección Enciclopédica de Ciencias y Artes*, que bajo el título de *Manuales* sale en París. La edición de Mariano sale aumentada con muchos artículos nuevos, su aportación más singular se da a la hora de preparar los besugos y las merluzas y, en particular, el besugo asado. Es curioso que a pesar de haber vivido su infancia y adolescencia en Bilbao, no haga ninguna referencia al bacalao a la vizcaína; en las posteriores ediciones de su libro en 1845 y 1861 se limita a reproducir las mismas recetas.

El escritor costumbrista bilbaíno, Emiliano de Arriaga, narra en *La Pastelería* las actividades que llevaba a cabo dicha agrupación. En el capítulo VIII y bajo el título 'Celebran con limonada una gran barbaracada' cuenta la excursión que los miembros de 'la Pastelería' llevan a cabo; y al igual que los griegos llamaron Olimpiadas a los juegos por realizarse en la antigua Olimpia, ellos llaman a su excursión al caserío Barbaraco 'barbaracada'. El motivo no era otro que festejar el gran éxito del concierto inaugural de la Sociedad Filarmónica de Bilbao, sociedad creada por esta agrupación, que se celebró el 22 de febrero de 1852.

Cuenta Arriaga como la comida debía de ser preparada por hábil cocinera del país y en el mismo caserío Barbaraco. Para tan importante acontecimiento, se había diseñado el siguiente menú: "sopa de mojones, **bacalao en salsa roja**, alpargata con tomate y chuletas asadas a la parrilla." Tampoco podía faltar la clásica limonada y para ello organizaron un concurso de limonadas (posteriormente y bajo el término *ardaurgozatza*, la limonada sería recogida por escritores como Ángel Muro, Domenech y Dionisio Álvarez).

Baldomero de Goyoaga en *Álbum de unos Locos* (1882), relata las excursiones de unos jóvenes bilbaínos denominados los 'ganecocortos'. El 15 de mayo de 1870 (San Isidro) fueron a La Torre de Malpica (Zamudio) y describe la comida que tuvo lugar en Derio en La Casa Blanca (taberna+casa consistorial). En el pantagruélico menú figuraba una "**gran cazuela de cordero flotando en un pequeño mar de salsa roja"** mientras que en la comida celebrada en Durango, el 25 de julio de 1871, festividad de Santiago (tras una excursión de tres días por el valle de Arratia) "no faltó el indispensable **bacalao en salsa roja**, compañero inseparable de toda limonada bien organizada."

En julio de 1905, el escritor costumbrista bilbaíno, aunque nacido en La Habana, Manuel Aranaz Castellanos (1875-1925), autor de numerosas narraciones recogidas en *Cuadros Vascos* describe en 'La Parrita' la excursión que realizaron Visente y

1905. Ilustración de 'La Parrita' incluida en *Cuadros Vascos*. ►
Biblioteca de la Diputación Foral de Bizkaia.

cuatro amigos a un chacolí y como éste anuncia a sus amigos el menú: "La sopa y los tres cosidos, chipirones frescos, frescos, unos pollitos mataos de ayer, **bacalao en salsa roja**, chuletas con patatas, espárragos en aseite, melocotones y flanes, fresas, natillas, queso.... y anguilas, que se me habían olvidao".

Dos años más tarde, en otro relato incluido en *Cuadros Bilbaínos* bajo el título 'En honor a Cacharro' –firma acreditadísima en las tabernas bilbaínas de más añeja estirpe–, describe el banquete que le brindan al tal Cacharro y cuyo menú consistió en: "Coliflores tiernas y alubias estofadas. Tortilla con setas, **bacalao en salsa roja**, pollos a la casadora, tripacallos, espárragos, merlusa en salsa verde, perdises al chocolate y ternera con patatas. Mansanas, peras y uvas, flanes, natillas y arrós con leche, quesos de bola, del país y de otros, y... bicarbonato".

Bacalao en blanco, rojo o verde.

El escritor Alfredo Echave (1872-1926) en su narración, 'Por Navidades', incluida en *Cuadros de la Vida Bilbaína*, detalla los alimentos que se utilizaban en esas fechas en las grandes comidas familiares y entre ellos menciona al bacalao flexible, delgadillo y gelatinoso, **y puesto en blanco, en rojo o en verde**.

En el recetario *El Amparo y sus platos clásicos*, publicado en 1930, se incluye una receta de bacalao en salsa verde acorde con lo expuesto por Alfredo Echave; una de las formas que se guisaba el bacalao en Bilbao era de color verde. La receta dice así:

> "Tras realizar las preparaciones del bacalao. Se pone al fuego un poco vivo una cazuela con aceite muy bueno, perejil picado muy menudo y bastante ajo, picado también finito. Se cuida el hervor, y en cuanto empieza, se frota el pimiento un poco y se saca. Se ponen las tajadas de bacalao, poniendo encima las más delgadas; se encogen en el momento y se echa una copa grande de agua

1906. El escritor bilbaíno, Manuel Aranaz Castellanos. ►

fría, casi un cuartillo. Se menea y se espera a que empiece a hervir, quitando entonces casi toda la brasa para que vaya haciéndose con mucha calma, batiendo de vez en cuando para que desprenda su jugo. Al cabo de casi una hora estará blando; se le pone más fuego y se bate continuamente para que engorde la salsa. Se prueba y se le pone a punto de sal, echándole también un poco de azúcar, pero que no se le note, ni tampoco la sal."

Las hermanas Azcaray-Eguileor, autoras de este libro, recogen también una receta de bacalao en salsa blanca, que viene a ratificar las opiniones del escritor costumbrista Alfredo Echave. Su receta es muy parecida a la de Abaroa (1865) que llama 'bacalao á la vizcayna o provinciana' al bacalao en salsa blanca.

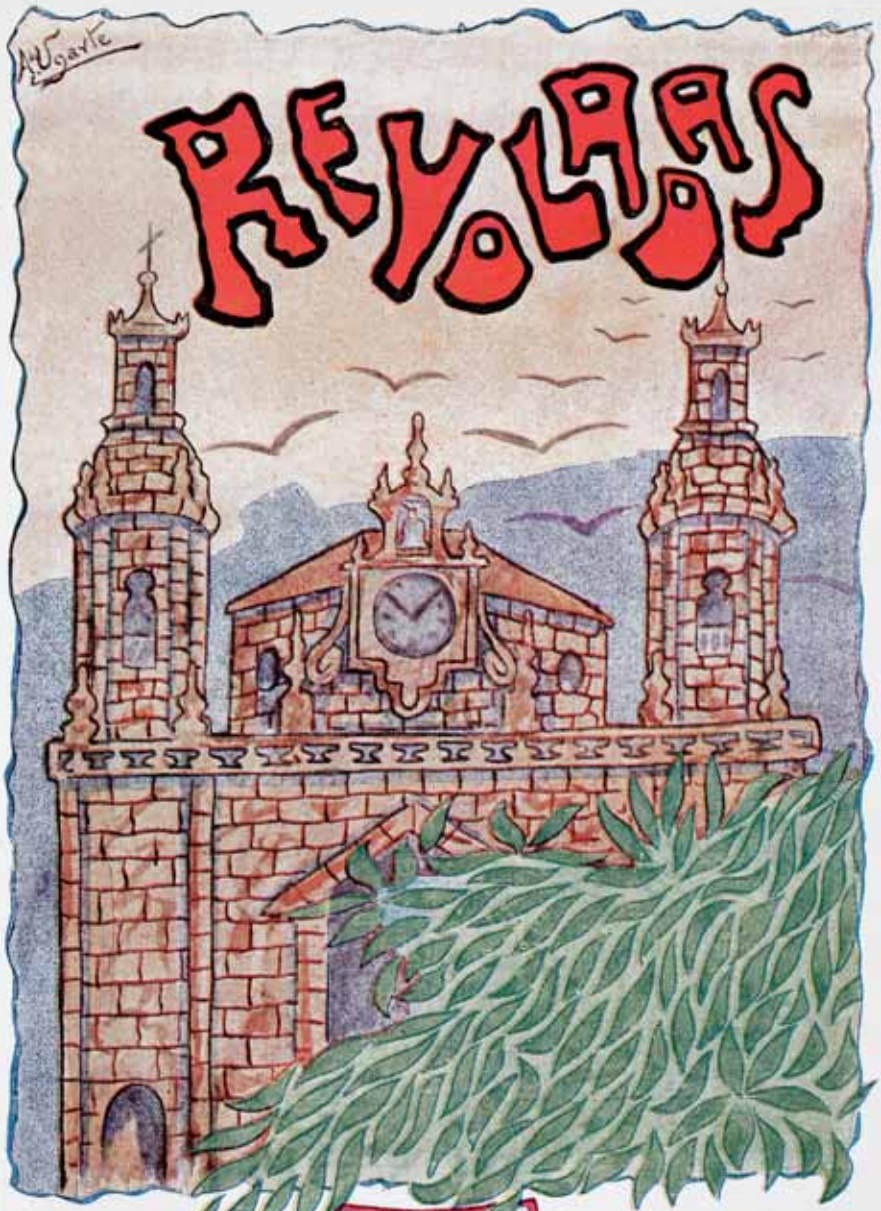
El Doctor Marañón en el prólogo que escribió en 1933 para el libro *La Cocina de Nicolasa* afirma: "El plato vasco es ante todo, la salsa: la **salsa roja** o verde, o negra."

El Restaurant El Antiguo ubicado en la calle Bidebarrieta esquina con la calle Jardines se anunciaba el jueves 12 de julio de 1894 en el diario *El Noticiero Bilbaíno* con un menú de 4 pesetas compuesto por varios platos incluido el **bacalao a la vizcaína**.

Por su parte 'La Liga de Productores', organización de la patronal vizcaína de tendencia liberal-monárquica, con motivo del homenaje al senador Víctor Chávarri, celebrado el 19 de julio de 1894, en los jardines del Olimpo de Bilbao y cuyo banquete fue servido por el Hotel Términus, incluyó en el menú el **bacalao a la vizcaína.**

Alejandro de la Sota nos aporta en sus escritos dos testimonios sobre el bacalao a la vizcaína. El primero a raíz de un almuerzo que se sirve en la Diputación de Bizkaia en 1906 y el segundo en el capítulo 'Restaurantes de muchas clases y parroquianos solo de una' del libro *Divagaciones de un transeúnte* (1920), donde habla de "bacalao a la vizcaína (Pir-Pir)."

REYOLAS



EMILIANO DE ARRIAGA

PRÓLOGO DE UNAMUNO

La cena de Sabino Arana en la prisión de Larrínaga

La Nochebuena del 24 de diciembre de 1895, Sabino Arana y Goiri, fundador del Partido Nacionalista Vasco, se encontraba en la prisión de Larrinaga (Bilbao). Los responsables de esta cárcel permitieron que su hermano Luis y sus compañeros del 'Bizkai-Buru-Batzar', Elías Lekue y Juan de Aranburuzabala, cenaran con él. El menú fue preparado en su casa de Albia por su hermana Paulina; de allí se llevó al recinto penitenciario donde fue servida por la servidumbre de la familia. Esa noche tanto Sabino como sus tres acompañantes degustaron dos platos con salsa roja: el bacalao y los caracoles.

> Menú:
> Entremeses: aceitunas, anchoas. Ostras, sopa de chirlas, ensalada de alubia, **bacalao en salsa roja,** angulas, besugo, bermejuelas, merluza frita, **caracoles en salsa roja.**
>
> Postres: compota de manzana, postre de pastel (ponche ruso), mazapán, turrón (Jijona y yemas).
>
> Vinos: vino de Aranburuzabala, Txakoli blanco, Jerez, Oporto, Chartreuse. Café.

Unamuno: una salsa roja y cuadrisílaba

Miguel de Unamuno (1864-1936) escribió, el 26 de septiembre de 1919, el prólogo para *Revoladas de un chimbo* de Emiliano Arriaga. En el mismo cuenta diferentes anécdotas de Bilbao, y en cuanto al bacalao en salsa viz-ca-í-na, roja y cuadrisílaba, dice que nada tiene que ver con la auténtica salsa viz-caí-na, siempre verde y trisílaba:

1895. Sabino Arana en la cárcel de Larrínaga (Bilbao). ►
Archivo: Sabino Arana Fundazioa.

"Pero es que hay el bilbaino –léase bil-bái-no, trisílabo– y el bilbaíno –léase bil-ba-í-no cuadrisílabo–. Con lo que ocurre lo que con el bacalao, que puede guisarse a la vizcáina o a la vizcaína. El bacalao a la viz-ca-í-na es como le ponen del Ebro para acá –escribo en Salamanca– o en las comarcas de la poesía septentrional, con salsa roja, y el bacalao a la viz-cái-na es con salsa verde. El bilbaino –trisílabo– que es como decimos los del bochito, los genuinos, es con salsa verde y alegre o por lo menos agridulce, mientras se está formando el bilbaíno –cuadrisílabo– con salsa roja, que es el bilbaíno según le forjan y aún le fantasean fuera de Bilbao, el de exportación.

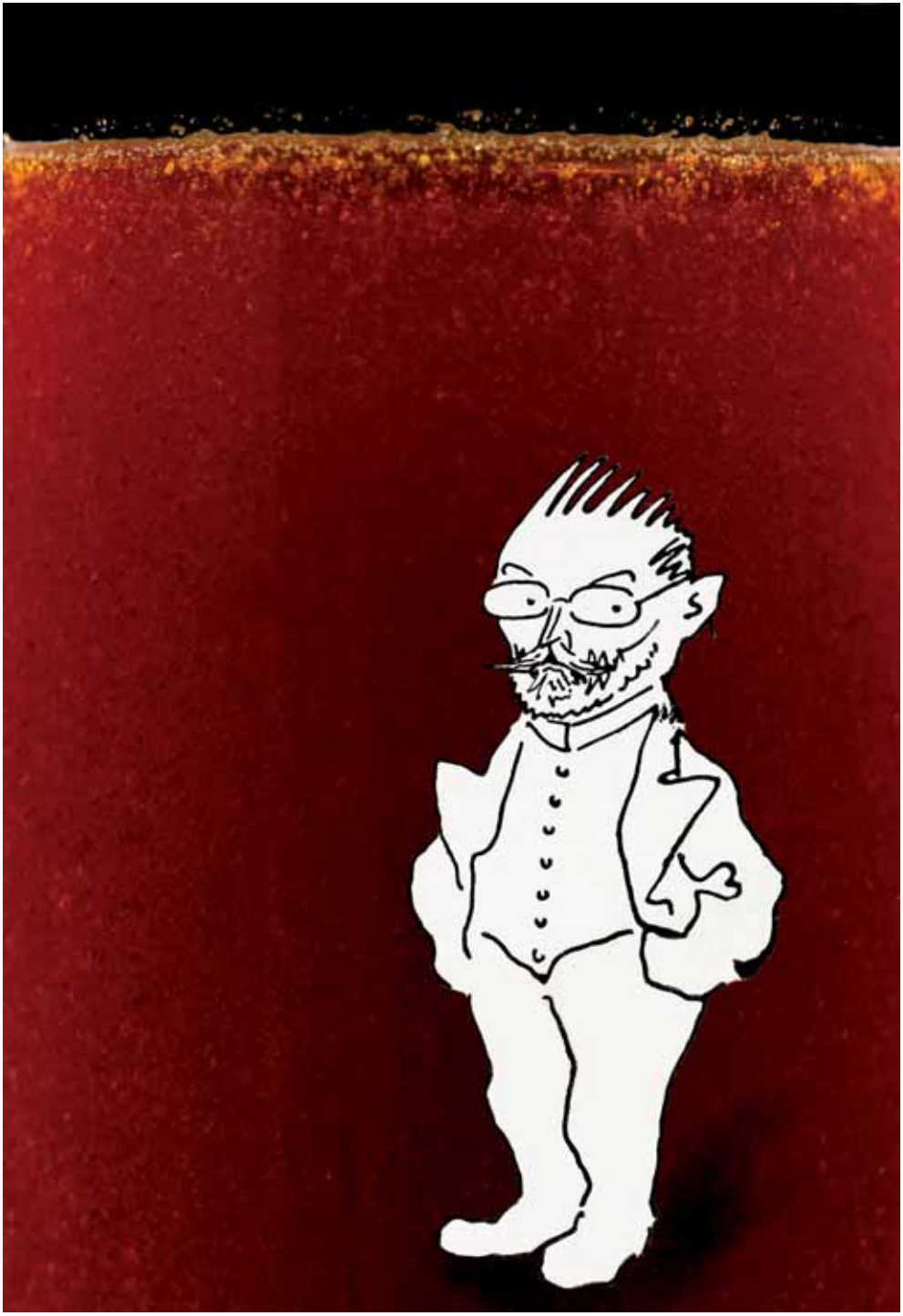
Este bilbaíno, cuadrisílabo y con salsa roja, de ordinariamente excesivamente rico, que fuma puros teniéndoselos en la boca a dos manos, como un cornetín, es el que más se conoce en literatura y el que más regocija fuera de Bilbao. El otro, el bilbáino genuino, trisílabo, en salsa verde, es el de Arriaga, como era el de Argos (Don Sabino Goicoechea) y el de aquel para los más de los bilbainos de hoy desconocido Baldomero Goyoaga, cuyos sabrosos escritos, henchidos de chirenadas, publicaron en reducidísima edición privada, de poquísimos ejemplares, en casa de Don Eduardo Delmas, uno de sus amigos, los de excursiones de Goyoaga.

Para nosotros los bilbáinos trisílabos y en salsa verde, estas *Revoladas de Arriaga*, que fuera de nuestro Bilbao podrán parecer sobrado…honradas y hasta inocentes, nos traen la nostalgia de cosas que se van, que se han ido y hasta de algunas que se habían ido cuando nosotros llegamos por primera vez, en nuestra primera hora, al bochito.

¡Ah! La puente vieja, el puente colgante, la narria, el tilo…! Y aquel Árbol Gordo del que escribiendo Adolfo Aguirre nos presentaba como novedades lo que eran tradicionales ranciedades cuando por primera vez lo vimos! Como para los bil-ba-í-nos de mañana, en salsa roja, será una tradicional antigualla ese Palacio Municipal con su salón árabe y todo! Y ese otro de la Diputación descansando sobre fuelles que ya no soplan.

¡Qué de recuerdos han levantado en mi pecho –en mi pecho, no en mi cabeza– estas Revoladas! Leyendo lo que Arriaga nos cuenta de Chomin Barullo recordaba aquella tarde en que resolvió en el Sitio –en el viejo Sitio– una empeñadísima discusión –en que entramos todos los de la sala– sobre sí los calzones de los toreros eran de bragueta abierta verticalmente o de trampa o de alzapón. Y otra vez que nos definió la diferencia que va de chalupa a chanela! Qué hombre! Qué definidor! Que maestro! También un bil-bái-no neto, trisílabo, en salsa verde, y no de la escuela septentrional.

Caricatura de Miguel de Unamuno sobre fondo de aceite ►
de pimientos choriceros del restaurante Etxanobe de Bilbao.



> No faltará, acaso, algún bil-ba-í-no, cuadrisílabo y en salsa roja, que califique de inocentes estas Revoladas de Arriaga y este chitoleo mío. ¿Inocentes?"

Unamuno cuestiona que la genuina salsa vizcaína sea la roja y cuadrisílaba. Para él, la verdadera, auténtica y popular salsa en Bilbao, es la salsa verde, alegre, al menos agridulce; la auténtica salsa viz-cái-na es trisílaba mientras que el bacalao guisado en salsa roja, es una salsa viz-ca-í-na, cuadrisílaba y propia de los nuevos ricos que van floreciendo al calor de aquella primera industrialización que coincide con la juventud del escritor.

¿Bacalao o *morue* a la vizcaína ?

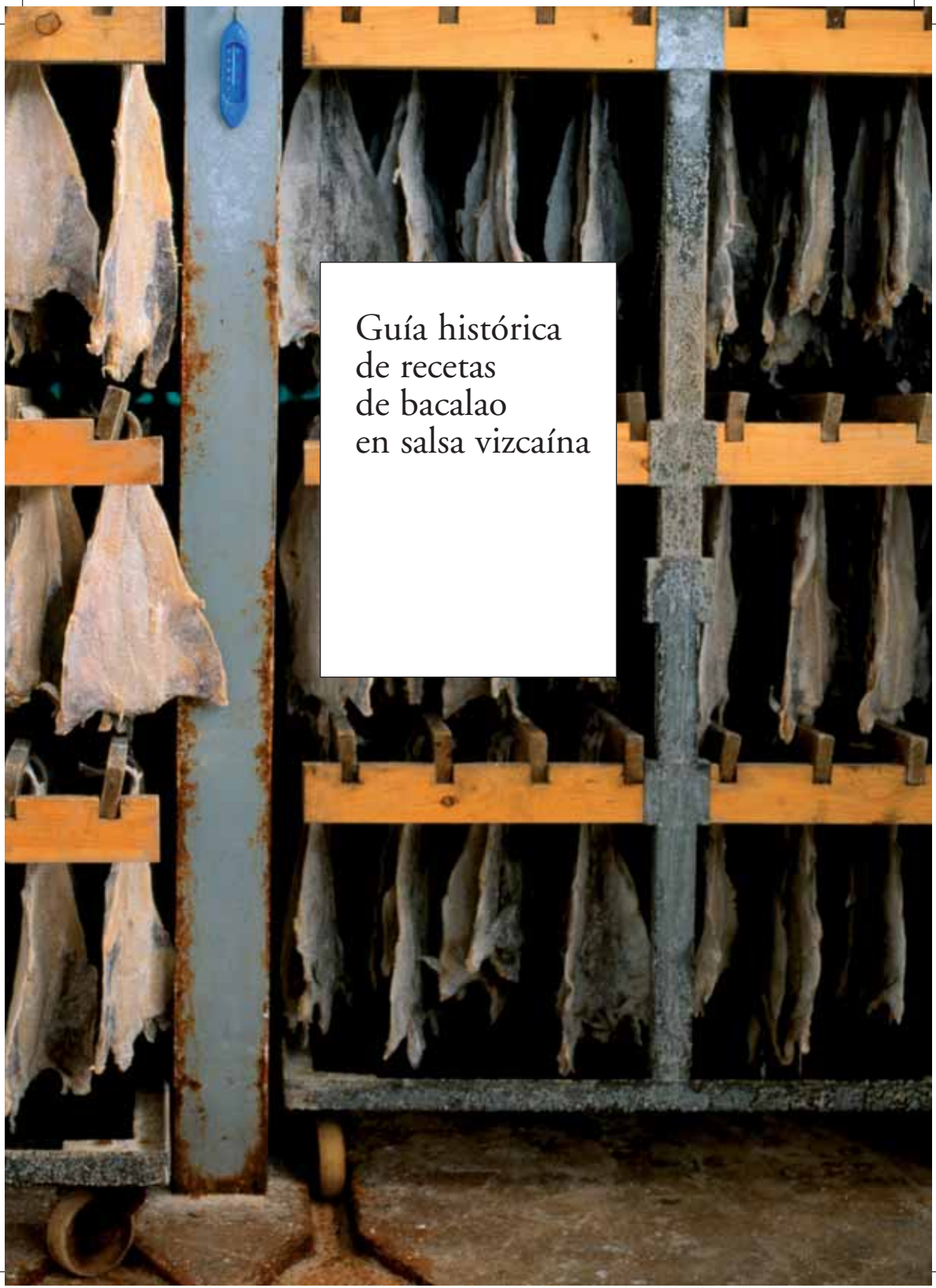
Unas décadas antes que Unamuno afirmara que el bacalao en salsa vizcaína era un plato que triunfaba mas allá del Ebro, dos ilustres plumas, Mariano Pardo de Figueroa bajo el seudónimo de doctor Thebussem, y José Castro y Serrano, que firmaba como un cocinero de Su Majestad, publican entre los años 1876 y 1882 una serie de artículos en la revista la *Ilustración Española y Americana* en donde polemizan con pasión sobre diversos asuntos gastronómicos de gran calado.

La polémica comienza cuando Thebussem se muestra contrario a que los menús dados por reyes príncipes y magnates de Europa estén redactados en la lengua de Moliére, incluido el rey de España, Alfonso XII, a quién critica que no redacte sus menús en lengua castellana (como todas las élites hispanas del momento, el rey está prisionero de un afrancesamiento que lo invade todo) y se muestra partidario de la defensa de la lengua propia como auténtico baluarte de la independencia de España; el Cocinero de Su Majestad le replica diciendo que es "la nación francesa la única que habla la verdadera lengua de la gastronomía: las demás naciones guisamos unos dialectos…" y pone como ejemplo el plato de 'bacalao a la vizcaína'; a su entender sería necesario que figurase en las cartas con su nombre en francés; esto es, como '*morue* a la vizcaína' pues, en España, al

bacalao se le llama en "unas zonas abadejo, pescado, truchuela y hasta escocia y por tanto esta palabra no es nombre de ningún pez". El doctor Thebussem le responde defendiendo el nombre en castellano de 'bacalao a la vizcaína' y le hace saber como la limitada cena de Don Quijote de La Mancha "se compuso del pescado que llaman abadejo, bacallao, curadillo o truchuela".

Por otra parte el Cocinero de S. Majestad sostiene que en España no existe una cocina nacional: "tenemos federada la cocina, como tenemos federada la lengua, como tenemos federados, que no unidos, usos y costumbres. Plato nacional llamamos al arroz a la valenciana, y ninguna provincia sabe hacerlo como en Valencia; plato nacional llamamos al bacalao a la vizcaína, y ya casi no puede comerse ni aún en Vizcaya; plato nacional llamamos al pote gallego, y creo que nadie lo ha probado nunca fuera de Galicia". Afirma que incluso "el propio cocido, que parece ser el lazo de unión constitucional entre los antiguos reinos, carece aún hoy en día de una fórmula concreta y que obligue a todos" y por ello, reclama que se configure "un repertorio de manjares ilustres españoles" a partir de la especialidad que existe en cada comarca o región, especialidades que, a su entender, son dignas de estar presente en los menús de los palacios. Y le recuerda a Thebussem como él mismo cuando convidó a almorzar al Príncipe de Gales "púsole su paella, sus callos y su bacalao a la vizcaína, y no recuerdo si encargó también que se sirviera una tortilla con patatas..."

Pero tras este fuego cruzado sobre si la única lengua de la gastronomía debe ser sólo el francés o no; o si hay que llamar bacalao o *morue* a la vizcaína a nuestro plato, ambos llegan a la conclusión de que en España no existe una Cocina Nacional y en consecuencia entienden que hay que poner unos criterios básicos para la creación de la misma. A mi entender, este concepto de Cocina Nacional al que aspiraban estos dos ilustres polemistas es un tanto cuestionable en materia gastronómica; en asuntos de cocina el núcleo ha sido, por lo general, la región e incluso en muchos casos la localidad o la ciudad pero no la nación.



Guía histórica de recetas de bacalao en salsa vizcaína

◀ Bilbao. Secadero de bacalao. Muelle de Uribitarte.

Guía histórica de recetas de bacalao en salsa vizcaína

En el siglo XVIII no he encontrado ninguna referencia escrita donde se asocie el bacalao con la salsa vizcaína; en diez publicaciones editadas en las primeras décadas del siglo XIX aparecen dos en los años 1845 y 1848; en cambio a partir de la mitad del XIX es cuando se produce la popularización de este plato en sus diversas modalidades.

En las primeras referencias escritas de las recetas del bacalao a la vizcaína, entre 1845 y 1889, la concepción de la preparación es diferente a la que ha llegado a nuestros días. La elaboración consistía en condimentar el bacalao en una grasa, mas el tomate (crudo o asado), la cebolla y el pimiento verde; con pequeñas diferencias o matizaciones en lo que respecta al corte del bacalao; en el último momento se añadían pimientos asados naturales y diferentes toques personales, sin mucho interés desde el punto de vista culinario. Todos estos elementos que condimentaban el alimento, al mismo tiempo, cumplían la función de una guarnición y, por tanto, no era una salsa tal y como se concibe hoy en día.

En el libro publicado en Bilbao bajo el título *Tesoro Completo del Hogar Doméstico, Obra Popular* (1884) de Emeterio A. Y Rodríguez se mantenía esta concepción de la salsa vizcaína

que acompañaba al bacalao. Hasta los años 1889-1892 el tomate aparece junto a la cebolla y el pimiento verde como los protagonistas de la preparación que, insisto, era una guarnición y no una salsa aunque hay algunas excepciones. La primera aparece en el cuaderno manuscrito *Aplicación de la Medicina, Cocina etc* (1865) firmado por Abaroa. En su receta de 'bacalao a la vizcayna o provinciana' elabora una salsa bechamel, aromatizada con perejil, para acompañar al bacalao. Esta receta es muy parecida a la que se recoge, muchas décadas después, en el libro del restaurante El Amparo con el nombre de 'bacalao en salsa blanca'. La segunda, nos llega de la primera receta escrita en euskera en 1889 y editada en Tolosa; en este caso se utiliza el pimiento, en forma de pimentón, para dar color a la salsa. La tercera excepción consta en el *Novísimo Manual de confitería, pastelería, repostería y cocina* editado en Vitoria en 1891, donde figura una receta de bacalao, sin ningún apellido, cuya composición y elaboración es similar a muchas de las salsas vizcaínas que figuran en esta guía. La diferencia fundamental es que utiliza el término calahorrano y no choricero para identificar al pimiento seco.

A partir de 1892 –con la receta de Ángel Muro que le transmite una cocinera bilbaína y la posterior receta en 1896 de Dolores Vedia de Uhagón– aparece el concepto de salsa que ha llegado a nuestros días. Esto es, una preparación donde el conjunto de elementos de condimentación se ligan, se mojan, se pasan y se elaboran aparte del alimento.

Por su parte Josefa Barragán de Mungia, en su receta que denomina salsa roja prescindirá de la cebolla que sustituye por el ajo como el elemento que acompaña al pimiento choricero.

Otras recetas como 'bacalao en xitomate y chile verde', 'bacalao en salsa de ajo', 'bacalao en xitomate y aceite', 'bacalao en almendra y chile' o 'bacalao al estilo de Lima', recogidas en el libro *Nuevo Cocinero Americano en forma de Diccionario*, guardan grandes similitudes con algunas preparaciones del

bacalao a la vizcaína incluidas en este libro; también las recetas de los chiles rellenos tienen muchas similitudes con las distintas maneras de trabajar los pimientos choriceros frescos rellenos.

La receta de José García Patrón, ex jefe de cocina del Palacio Real de Madrid, destaca por la utilización de ñoras en vez de pimientos choriceros seguramente porque eran los pimientos que tenía más cerca y más a mano.

Una receta sorprendente es la de un fraile carmelita publicada en 1922; se trata de una preparación del bacalao con tomate. En su composición entran a formar parte, la cebolla, el pimentón, los tomates y el pimiento choricero, con lo cuál elaboraba un bacalao con tomate, enriquecido con pimentón y con pimientos choriceros. El fraile con toda naturalidad indicaba que si no se dispone de pimientos choriceros se utilicen pimientos morrones.

A partir de los años treinta del pasado siglo XX la receta del restaurante El Amparo con sus diferentes aportaciones –cebollas rojas, sin tomate, añadido de grasa animal al final de la preparación– va a ser considerada por los gastrónomos como la genuina y verdadera salsa vizcaína; además la fórmula de El Amparo viene a zanjar cualquier polémica y presenta la salsa roja y la salsa vizcaína como una única salsa; años mas tarde, Busca Isasi volverá sobre esta eterna polémica al diferenciar entre la salsa roja y la salsa vizcaína que, a su entender, no lleva tomate y al afirmar que no se puede llamar salsa vizcaína a todas las salsas rojas.

Respecto a la salsa vizcaína de Genaro Pildain ya en los años setenta veremos como, al cocinar en otra época, con otros productos, con otra concepción del gusto, en vez de añadir grasa animal utiliza grasa vegetal; en concreto, el aceite de oliva donde ha confitado el bacalao.

Y también veremos en esta guía como la salsa vizcaína se pasea por el mundo estando presente desde la cocina del Caribe hasta la cocina francesa, pasando por la portuguesa y mostrando, una vez más su universalidad.

1845: la vizcaína es una guarnición

La primera receta se remonta a 1845 y procede del libro *Novísimo arte de cocina ó aviso a las cocineras*:

> "Después de bien remojado y lavado el bacalao, se parte en trozos pequeños y en el fondo de una cazuela se pone una capa de cebollas cortadas en rajas delgadas y redondas, tomates y pimientos verdes picados; encima de esta capa se pone otra de los trozos de bacalao bien arreglados. Luego se pone sobre él otra capa de cebolla, tomate y pimiento y se sigue en este orden concluyendo encima con una capa de cebolla, tomate y pimiento. Se echa bastante aceite y se pone lumbre encima y debajo de la cazuela. Se deja cocer hasta que está en su punto."

En 1848 en el *Manual popular o arte de cocina y medicina doméstica* se transcribe la misma receta.

El Libro de las Familias y Novísimo Manual de Cocina en su sexta edición de 1856 –al parecer la primera sale a la luz en 1854– reproduce dos recetas bajo el título de bacalao a la vizcaína. Una de ellas es similar a la primera receta de 1845, la otra dice así:

> "Después de mojado y hecho trozos, se hace que dé un hervor mientras se asan en parrilla unos cuantos tomates, se les quita el pellejo, y con cuchara de madera se deshacen bien en un plato; se pica mucha cebolla menuda, y se pone en aceite a rehogar, y cuando esté aun sin tomar color se añade el tomate y se concluye de rehogar. Puesto el bacalao en una cazuela con método, se echa encima el tomate, cebolla y aceite que se frieron y se deja a fuego lento hasta que el bacalao está bien cocido. Es preciso tener cuidado de menear a menudo la cazuela para que el bacalao tome la salsa, y siempre conviene hacerlo a fuego lento."

Bodegón de cebollas y pimientos (mercado de Gernika). ►
31 de agosto de 2009.

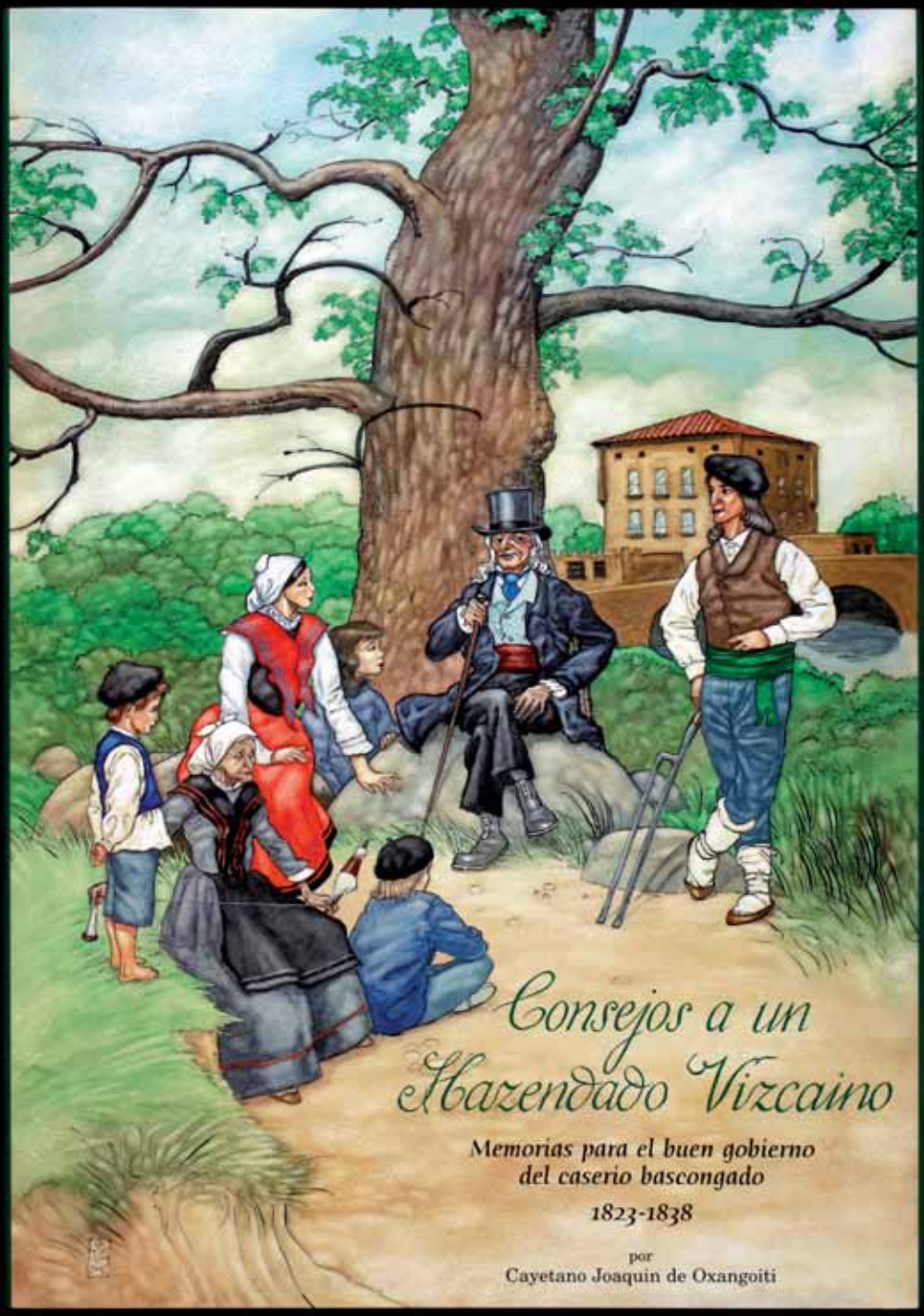
En este tiempo, Muñoz y Garciarena, autor de *La Cocina Moderna, según la escuela española y francesa* (1857) aporta dos nuevas recetas de bacalao a la vizcaína. La primera consiste en añadir, al final de la preparación, unos cuantos pimientos encarnados asados, bien pelados, limpios y cortados en filetes. La segunda incorpora pan rallado regado con aceite muy caliente.

En el libro de *Consejos a un hazendado vizcaíno* (1823-1838) de Cayetano Joaquín Oxangoiti figura un recetario de cocina de 1837 que se atribuye a María Micaela Zalacaín y que incluye tres formas de preparar el bacalao: Bacalao frito; Bacalao en guisado solo, sin tomate; y Bacalao con tomates, donde los tomates se condimentan con cebollas y ajos, no pasándose la condimentación.

En las décadas de 1860, 1870 y 1880 los diferentes autores o las imprentas que editaban libros de cocina van a seguir las pautas marcadas en *El Libro de las Familias,* con pequeñas diferencias o matizaciones en lo que respecta al corte del bacalao, utilización del agua de cocción del bacalao para añadir a la preparación, y diferentes toques personales. Muchas veces se transcribe la misma receta, sin citar su procedencia y dando a entender que la receta es original y que parte de cero.

En estas primeras recetas el tomate, la cebolla, el pimiento verde o sólo el tomate asado y la cebolla, condimentan un alimento (el bacalao) y, al mismo tiempo, son una guarnición. El concepto de salsa vizcaína tal y como se elabora hoy en día no existe. Las cebollas van cortadas en rodajas delgadas y redondas, los pimientos verdes y tomates van picados, aunque en una de las recetas también se utilizan tomates asados. Al incluir tomate no necesitan la presencia de otros líquidos ni elementos espesantes dado que la propia pulpa del mismo cumple esa doble función. Esta manera de preparar en la que los distintos elementos de condimentación no se pasan y son de hecho una guarnición aparece también en recetas de décadas posteriores, como la de 'Bacalhau á Biscainha' publicada en Portugal o la que se incluye en *Le Grand livre de la Cuisine* (1929) aunque en esta última la preparación va ligada con mantequilla manoseada.

Portada del libro escrito por Oxangoiti. Librería Astarloa (Bilbao). ►



Consejos a un Hazendado Vizcaino

Memorias para el buen gobierno del caserio bascongado

1823-1838

por

Cayetano Joaquin de Oxangoiti

Una de las recetas que rompe este continuismo figura en el *Libro de aplicación de la Medicina, Cocina etc* de Abaroa, fechado en el año 1865. Su receta de bacalao á la vizcayna, ó provinciana dice así:

> "(se tiene el bacalao cocido desalao). Se pone en una casuela mantequilla; luego se le hecha leche con un poco de arina; cuando se engorda; se pone el bacalao en la casuela, secando las tajadas con un trapo limpio. Luego un poco de perejil picado muy menudo, se le pone a las tajadas por encima; esto no se le hace hervir; solo se pone en un ornillo templado; solo por encima en una tapa un poco de ceniza caliente."

1892: la vizcaína es una salsa

El reputado periodista e ingeniero Ángel Muro escribió en enero de 1892, *El Diccionario General de Cocina*, en el que recoge dos recetas de bacalao a la vizcaína. Una, coincidente con la receta del *Libro de Familias* de 1856 y la otra, más novedosa, transmitida por una notable cocinera de Bilbao que trabajaba en la casa del ingeniero Eduardo de Aguirre:

> "Desalado y cocido el bacalao, se pone para la salsa mitad de aceite y mitad de manteca de puerco con bastante cebolla picada, y friéndolo con cuidado, cuando la cebolla está dorada se echa una corteza de pan tostado y un poco de caldo; se tienen cocidos unos seis pimientos choriceros, quitándoles antes las venas y el polvo, cuya carne con un cuchillo se unirá a la cebolla frita, echando una cucharada de harina y pasando todo ello bien exprimido por un colador, de manera que quede una salsa bastante espesa; se introduce en ella el bacalao sin espinas gruesas, y haciéndole hervir ligeramente se sirve."

La receta concluye constatando que: "y en esto del bacalao a la vizcaína, que es el condimento primordial del abadejo salado, hay más fórmulas que días de vigilia en siete años, porque cada vizcaína tiene su método mejor ó peor pero que siempre resulta muy bueno y muy superior a todos los demás guisos de otras partes."

Ángel Muro no nos habla de salsa, identifica el acompañamiento al bacalao como una condimentación, también utiliza el término abadejo, aunque en su receta, que incluye los pimientos choriceros, pasa todos los elementos por un colador y, en consecuencia, elabora, de hecho, una salsa.

En esta receta de Ángel Muro gana ya protagonismo el pimiento choricero y se mantiene, como elemento-base, la cebolla. Las características del pimiento choricero son completamente diferentes a las del tomate. No dispone de la cantidad de agua de vegetación suficiente como para aportar la humedad necesaria y tampoco es portador de la suficiente pulpa en su composición para ligar la salsa. En consecuencia, e inevitablemente, los cocineros/as se verán obligados a recurrir tanto a féculas o elementos harinosos como a elementos líquidos para espesar y aportar humedad a la preparación. La harina servirá para homogeneizar y ligar la salsa. El pan tostado aportará un cierto grado de color oscuro, una cierta finura y teniendo en cuenta que el componente básico del pan es la harina, ayudará a terminar de ligar la salsa.

En esta nueva concepción de la salsa vizcaína, posteriormente se añade tomate y azúcar, aunque por lo general de forma testimonial, a fin de neutralizar el amargor del pimiento, y también yemas de huevo con objeto de aclarar la salsa.

Esta manera de cocinar la salsa vizcaína, respecto a las fórmulas de 1845 a 1889, tiene un rasgo diferenciador importante: los componentes se ligan, se mojan y se tamizan provocando la formación de la misma y además se elaboran aparte del alimento.

Las salsas son un producto de la cocina burguesa, de la cocina de las clases altas y en el siglo XIX se produce una fusión entre la misma y la cocina campesina, popular o tradicional. La cocina vizcaína no es ajena sino todo lo contrario a este fenómeno gastronómico. En cualquier caso, la preparación a la vizcaína en forma de salsa no significa que vaya a desaparecer en forma de guarnición. Ambas fórmulas se usan, viven e incluso conviven.

1892. *Diccionario de cocina* de Ángel Muro. ►
Biblioteca Koldo Mitxelena (San Sebastián).

DICCIONARIO
DE
COCINA
POR
ANGEL MURO

En *El Novísimo Manual de confitería, pastelería, repostería y cocina* escrito por G. E. y C., editado en Vitoria en 1891 bajo el título 'Bacalao' y sin ninguna referencia más se aporta una receta muy parecida a la de los pimientos choriceros recogida por Ángel Muro pero con algunas diferencias. Por una parte, fríe el bacalao en aceite y utiliza esta grasa para cocinar la cebolla; además aromatiza la salsa con perejil y utiliza el tomate que aportará humedad a la salsa; y finalmente identifica los pimientos secos como pimientos calahorranos:

> "Se pone la víspera a remojar en agua templada. Se sacan las tajadas y se colocan sobre una servilleta para que se escurra el agua, se pasan por harina y se fríen con aceite hasta que queden rojitas, el aceite que ha sobrado se pone en una cazuela y se pone bastante cebolla y un poco de pan, cuando esto se ha frito se le añade un poco harina, perejil y un poco de tomate y se vuelve a freír. Se cuecen seis pimientos calahorranos y se le añaden a esta salsa, se mezcla todo y se pasa por el colador, echo esto se echa el bacalao y se le da un pequeño cocido."

El cocinero guipuzcoano Félix Ibarguren, mas conocido como 'Shishito', escribió *Comidas de vigilia y colaciones* (1895) bajo el pseudónimo de Ibar-Kam (Ibarguren + Camio, quién era su secretario). En su segunda edición del año 1896, se indica que esta obra fue adquirida por la Reina Regente, el 13 de septiembre de 1895. Su receta de bacalao a la vizcaína se caracteriza por sumar a la salsa tamizada una guarnición de pimientos morrones asados y fileteados. En esta salsa, el elemento de ligazón (espesante), proviene de la pulpa que aporta el tomate, es decir no necesita utilizar féculas y el elemento de mojado es la propia agua del tomate:

> "Se pone en una cazuela un vaso de aceite, cebolla y un ajo bien picados y se doran; se aumentan los tomates partidos escurriéndolos un poco el agua, y se hacen hervir una hora. Los pimientos choriceros se abren y se les sacan las pepitas, se cuecen en agua unos seis minutos, se retiran y se raspan con un cuchillo,

Lámina incluida en el libro *El Diccionario de Cocina*. ►
Biblioteca Koldo Mitxelena (San Sebastián).

Lit. Mateu - Madrid.

Verduras.

echando las raspaduras al tomate; se une bien y se pasa por un cedazo fino. Asados los pimientos morrones se despellejan, se parten en filetes, se fríen un poco en aceite y escurridos se incorporan a la salsa."

Dolores Vedia de Uhagón, nacida en Portugalete, publica en 1896 *La Mesa Española, Arte de Cocina al alcance de una fortuna media.* Incluye dos recetas de bacalao a la vizcaína, las dos salsas están elaboradas con pimiento choricero. La primera, calcada a la ya expuesta de Ángel Muro; y la segunda, con una pequeña variante en la que añade ajo a la hora de cocinar la cebolla y sustituye el pan tostado por pan francés. Posteriormente en su *Libro de cocina a propósito para la mesa vizcaína* (1903), editado por el diario *El Noticiero Bilbaíno*, recoge la receta de los pimientos choriceros que transcribe Ángel Muro.

Por su parte, Josefa Barragán de 95 años y vecina de Mungia (caserío Mendietako Errota) transmitió de forma oral a José Castillo, para incluir en *Recetas de cocina de las abuelas vascas* (1983), una receta de 'Bacalao en Salsa Roja' en la que destaca la ausencia de un elemento básico y común, la cebolla:

"tras realizar las preparaciones del bacalao; colocar muchos ajos en una cazuela con aceite. Freírlos, y luego añadir los pimientos choriceros, ya cocidos y escurridos. Añadir también un pedacito de pan frito y cubrir todo con el agua de la cocción de los pimientos. Dejar que hierva todo un poquito. Seguidamente, pasar todo por un pasapurés, y poner la salsa en una cazuela."

Recetas de México

En *El Cocinero Mejicano* (1831), posteriormente reeditado como *Nuevo Cocinero Americano en forma de diccionario* (1873), hay recetas de preparaciones de bacalao y de chiles rellenos.

Los elementos que componen la receta de 'Bacalao en Xitomate y Chile Verde' son: bacalao cocido, cebolla, manteca, xitomate bien colorado, dientes de ajo, chiles verdes y migajón de pan mojado en vinagre. Esta receta en su composición recuerda mucho a las preparaciones del bacalao a la vizcaína del año 1845, con la particularidad que utilizan un migajón de pan para ligar la preparación.

En cuanto a la receta de 'Bacalao en Salsa de Ajo' dice: "Se muelen chiles anchos remojados, ajos, pan también remojado. Se fríe todo y se le echa agua de la que se coció el pescado; así que haya hervido, se añaden las lonjas del bacalao ya cocido, y un poco de aceite, apartándose en seguida. En esta misma salsa y del mismo modo se guisan los pescados que se quieran". Esta forma de trabajar los chiles anchos o pimientos es similar al modo en que se trabaja el pimiento choricero en nuestra cocina. Los elementos que componen esta receta recuerdan mucho a la receta de bacalao en salsa roja de Josefa Barragán de Mungia.

Otra de las recetas que nos encontramos en este libro es el bacalao en xitomate y aceite, donde están presentes los elementos que se utilizan en una salsa vizcaína: aceite, cebolla, ajo, perejil, xitomate, tornachiles, caldo y bacalao.

En cuanto a la receta 'Bacalao en almendra y chile' guarda gran parecido con la utilización de frutos secos en la salsa vizcaína que se le atribuye a 'Shishito' y que posteriormente también utiliza Domenech.

En estas recetas mexicanas los elementos que acompañan al bacalao, por lo general no se pasan, y por tanto son en este aspecto similares a las primeras recetas del bacalao a la vizcaína de 1845 y 1856 y en las recetas de los 'Chiles Rellenos', se utilizan las mismas técnicas que utilizaban nuestras madres y abuelas para rellenar los pimientos choriceros frescos: "Asar los chiles para quitar el pellejo y las pepitas, rellenar con diferentes farsas (de carne, de pescado, de bacalao, de puerros, de camarones), posteriormente pasar por harina y huevo y freír,

NUEVO

COCINERO AMERICANO

EN FORMA DE DICCIONARIO

QUE CONTIENE TODOS LOS PROCEDIMIENTOS EMPLEADOS EN LA ALTA, MEDIANA Y PEQUEÑA COCINA, LA LISTA NORMAL DE LOS PLATILLOS QUE DEBEN COMPONER LAS DISTINTAS COMIDAS, QUE CON VARIEDAD DE NOMBRES SE HACEN EN EL DIA, EL MÉTODO DE ADEREZAR LOS PLATOS Y DE DISPONER LOS DIFERENTES SERVICIOS DE UNA MESA, Y LO MAS SELECTO DE LAS ARTES DEL PASTELERO, DEL BIZCOCHERO, DEL CONFITERO, DEL DESTILADOR Y DEL NEVERO, CON TODO LO RELATIVO A LA REPOSTERÍA. — ENCONTRÁNDOSE EN ÉL TODOS LOS ARTÍCULOS IMPORTANTES DE LAS OBRAS DE ESTA CLASE QUE SE HAN PUBLICADO EN CASTELLANO, Y OTROS NUEVOS, RELATIVOS TANTO A LA COCINA MEXICANA, COMO A LA FRANCESA, TOMADOS ESTOS ÚLTIMOS DEL COCINERO REAL, DE LAS OBRAS DE BEAUVILLIERS, DE LOS TRATADOS DE CAREME, DEL DICCIONARIO DE MR. BURNET, DE LA NUEVA COCINA ECONÓMICA, Y DE OTROS AUTORES.

PARIS
LIBRERIA DE CH. BOURET
23, CALLE VISCONTI, 23

MEXICO
LIBRERÍA DE CH. BOURET
18, CALLE SAN JOSÉ EL REAL, 18

1883

Propiedad del Editor.

acompañándose el plato con diferentes caldillos (salsas), en base al relleno del chile".

En *El Diccionario Doméstico – Tesoro de las familias ó Repertorio Universal* de Ballino Cortés Morales publicado en Madrid en 1866 se incluyen 26 recetas de bacalao; entre ellas, el 'Bacalao al estilo de Lima': "Bacalao, tomates grandes asados en parrilla, cebollas, ajos, ajíes (pimientos) dulces y un poco de perejil, especias, un poco de pimentón dulce y sal". Reproduce también la misma receta del bacalao a la vizcaína que consta en *El Libro de las Familias y Novísimo Manual de Cocina*.

Dos recetas en euskera

En 1889 se edita en Tolosa *Cocinan Ikasteko Liburua, chit bearra Famili Gucietan*, libro en el que figura la primera receta de bacalao a la vizcaína o 'Bizcaico Modura Bacallaua':

> "Escociaco bacallao ona botaco da beratzera bezperan, eta andic ateratzean, ezur guzciac quendu, eta legortuco da zapi batequiñ:
>
> Ipintzen da cazuela bernizatu batean tipula chiquitua cer bait ondocho erdia olioa eta beste erdia mantecarequin; tipula gorritua dagoenean, coipetatic atera eta ipintzen dira coipe onetan bacallao puscac su motelean egosi ditecen; iragazten da tipula pasaderan eta botatzen zayo bacallauari, eta gañera ematen zayo jicara bat ur, edo obeto salda: bacallauari ecerequin icutu bear etzayo: coipe iragacia bacallauari bota, eta ondoren salda emandacoan, ongui pregitua dagoenean, edo coipea ongui artu duenean, erabiltzen da noisean beñ cazuelari eraguiñaz, eta bacallauac bere coipe edo ecetasunarequin eta tipularenarequin salsa chit lodia eguingo du, bada salsa guchi iduqui bear du, eta nola beti su hill edo motelean egon bear baituen, iru ordu bear ditu. Mayeraco ateratzeco aurrean ematen zayo piper auts mingabe pisca bat, bacarric colorea emateco."

> [La víspera ponemos a remojo buen bacalao de Escocia, y al sacar de allí, quitar todos los huesos y secar con un trapo.

Se pone en una cazuela con brillo (esmaltada) cebolla picada con mitad de aceite y mitad manteca; cuando la cebolla esté dorada se saca de la grasa y se pone en esa grasa los trozos de bacalao a fuego lento para que se cuezan; la cebolla se pasa por un colador y se le echa una tacita de agua, o mejor caldo. Al bacalao no hay que tocarlo con nada: la grasa que hemos pasado por el pasador se le echa al bacalao y a continuación el caldo cuando esté bien frito o cuando ha cogido bien la grasa, de vez en cuando se remueve la cazuela y el bacalao su propia grasa con la humedad y la cebolla se hará una salsa muy gruesa y siempre tiene que hacerse con poco o bajo fuego, necesitará 3 horas. Antes de sacar a la mesa se le echa pimiento en polvo sin picante, solamente para dar color.]

Si hasta ahora de forma mayoritaria, en la preparación del bacalao a la vizcaína, entraban a formar parte la grasa, la cebolla, el ajo, el tomate (bien en crudo o asado) y el pimiento verde, en esta receta coge protagonismo el pimiento seco, aunque sea en forma de pimentón para dar color a la salsa y se añade un elemento de mojado para aligerar la preparación. Estamos en el inicio de un proceso evolutivo que nos llevará a la salsa vizcaína que ha llegado a nuestros días.

En 1922 Julene Azpeitia, (1888-1980) natural de Zumaia, publica el libro *Osasuna, merketza ta yanaritzaz* y recoge la siguiente receta de bacalao a la vizcaína o Makaĩaua Bizkai erara:

"Makaĩaua atzegunetik beratutakoan uretatik atara ta zapi bategaz legortu. Kasuela sakon orioa, tipula zetua ta berakatz zetua (orioa ta tipula ondotxo dirala) eŕe. Tipula goŕitzen azten danean makaĩau zatiak kasuelara bota ta su txikian bira batzuek eman, tipula laŕegi eŕe gabe, orioen gustoa makaĩauak aŕtu dezan.

Beste ontzi batzuetan, saltza bi egin beaŕ dira, bata tomatiaz, azala ta aziak kenduta; bestea, lukainkak egiteko pipeŕ goŕi miñ bakoaz. Edozeñek daki piper saltza au zelan egiten dan, baña bada ez bada be emen esango det. Pipeŕak garbitu, ebagi, aziak atara ta ur epeletan beratzen euki ordu batzuetan. Ondo beratzen diranean aunditu egiten dira, ta orduan uretatik atara ta koladora batetik ondo estutuaz igaro. Onela kentzen yake daukaten pipeŕ guzia ta azalak koladoran gelditzen dira.

Tomate saltzea zelan egin be esango dot, bat edo batek gauza gaitz bat izango dala edo oldoztu ez dezan. Tomatiak zatitu ta parela baten surtan ipiñi apuŕ baten, irakiten dabenean koĪara zurezkoaz eragin eta atara, koladora estu samaŕ batetik estutuaz igaro, azalak eta aziak kentzeko. Oŕa ba zaltza biak egin da. Pipeŕ saltzea ta tomate saltzea bardintzu beaŕ dira. Adi-bidez, katiĪu bat bete tomate saltza ta katiĪu bera bete pipeŕ saltza. Ta guztira makaĪaua ondo estaltzeko lain. Orio tipuletan makaĪaua ondo egiten danean bota bertara saltza bitzuok, zurezko koĪara bategaz eragin, irekiten duanean sua gutxitu, ta su txikian "pil-pil" ordu erdin baten irakiten euki. Beaŕ ba'dau gatza emon eta egiña dago. "Bizkai erara" dala ta nik liburu batzuetan beste arau asko irakuŕi dodaz makaĪaua gertatzeko. Neuk onela egin izan det beti, onela ikasi neban, ta yaten dabenak ondo dagoala esango dau".

[El bacalao puesto días atrás a remojo sacar del agua y con un trapo secar. En una cazuela onda poner aceite, cebolla picada y ajo picado. Cuando la cebolla comienza a dorarse poner los trozos de bacalao en la cazuela y a fuego suave remover un poco, sin que la cebolla se queme mucho, para que el aceite coja el gusto del bacalao.

En otros recipientes, hay que hacer dos salsas, una con tomate, quitando el pellejo y las semillas; la otra, con pimientos rojos sin picante como para hacer chorizos. Limpiar los pimientos, cortar, quitar las semillas y poner en remojo en agua templada unas horas. Cuando están bien remojados se agrandan y entonces sacar del agua y pasar por un colador presionando bien. De esta forma se les quita todo el pimiento y los pellejos se quedan en el colador.

Trocear el tomate y en una tartera poner en el fuego un poco, cuando hiervan revolver con una cuchara y sacar pasar por un colador estrecho presionando bien para quitar los pellejos y las semillas. Hace falta la misma cantidad de salsa de tomate y de pimientos. Por ejemplo llenar un recipiente de salsa de tomate y el mismo recipiente de salsa de pimiento. Lo suficiente como para cubrir el bacalao. Cuando el bacalao está bien hecho en el aceite de la cebolla tirar las dos salsas al recipiente y mover con una cuchara de madera cuando hierva bajar el fuego y a fuego suave dejar al pil-pil media hora. Sobre "La Vizcaína" yo he leído en algunos libros otras normas para preparar el bacalao. Yo siempre he hecho así, así aprendí, y los que comen dicen que está bien.]

1922. Portada del libro escrito por Julene Azpeitia. ►
Biblioteca de la Diputación Foral de Bizkaia.

OSASUNA, MERKE-TZA TA YANARITZAZ

EUSKO ARGITALDARIA BANCO ESPAÑA 3 BILBAO

Esta receta sigue las directrices de la primera receta en euskera donde la cebolla no se pasa y, más bien, juega el papel de guarnición; además elabora un zumo de tomate que en su inicio no se va a cocinar con la cebolla; recupera la pulpa del pimiento choricero, que tampoco se va a cocinar con la cebolla; solamente después de haber mezclado a partes iguales el zumo de tomate y la pulpa del pimiento choricero se calienta con la cebolla. No le falta originalidad.

Bacalhau á Vizcaína: una receta en portugués

En 1927 se publica en Lisboa por parte de la editorial Excelsior *O Bacalau e Seu Formulario*, libro que recoge más de 300 preparaciones culinarias de bacalao. Incluye una receta de 'Bacalhau á Vizcaína' que utiliza pimientos morrones y tiene ciertos toques aromáticos a base tomillo y laurel:

> "Demolhar bem o bacalhau, dividi-lo em bocados, passá-los por farina e frigi-los em azeite; Cortar cebolas em rodelas e deitá-las em azeite bem quente; em começando a aloirar, juntar-lhes tomates pelados, sem sementes, e em bocados, pimentos morrones sem sementes e préviamente fritos em azeite ou grelhados, 2 dentes d'alho esmagados e um raminho de tomilho, louro e salsa; Dispòr o bacalhau num prato de ir ao fogo, cobri-lo com o ragoût e deixar ao lume, sem ferver."

> [Remojar bien el bacalao, y trocear pasarlos por harina y freírlos en aceite; Cortar cebollas en rodajas y poner en aceite bien caliente; cuando comience a dorar, añadirle los tomates pelados sin semillas, y en trozos, pimientos morrones sin semillas y previamente fritos en aceite o asados en parrilla, 2 dientes de ajo aplastados (machacados) y un ramito de tomillo, laurel y salsa; Disponer el bacalao en un plato y poner en el fuego cubierto con el ragout y dejar en el fuego sin hervir.]

Morue à la Biscaïenne: recetas en francés

Le Grand Livre de la Cuisine (1929), escrito por Prosper Montagné et Prosper Salles, recoge una receta de 'Morue Baccalao ou Morue à la Biscaïenne' que guarda un gran parecido con la preparación portuguesa, aunque aplica otra forma de trabajar y, dado que los elementos de condimentación no se pasan, recuerda a la receta de 1856. No aclara si el pimiento dulce que se utiliza es un pimiento rojo o verde pero puesto que se presenta en rodajas o en juliana sólo puede tratarse de un pimiento fresco ya que no se hidrata, por otra parte, los cortes que se dan al mismo no tienen sentido en un pimiento seco. Para ligar utiliza una mantequilla manoseada (mezcla de mantequilla a punto de pomada con harina en crudo). Al final de la preparación añade una grasa, en su caso, un chorrito de aceite. El restaurante El Amparo añade manteca de cerdo mientras que Genaro Pildain, décadas después, se inclinará por el chorrito de aceite usado para cocinar el bacalao. Finalmente la receta sigue la tradición de la cocina francesa e internacional al acompañar la preparación con unas guarniciones:

> "Pocher la morue préalablement dessalée et divisée en morceaux; mettre dans une casserole, pour 600 grammes de morue cuite, un décilitre et demi d'huile; ajouter deux gros oignons émincés, quatre piments doux sans semences émincées et une gousse d'ail écrasée. Faire blondir légèrement. Ajouter 750 grammes de tomates pelées et émincées. Faire cuire en plein feu; mouiller de quelques cuillerées de cuisson de morue (ou de bon fumet de poisson), lier légèrement au beurre manié assaisonné de haut goût. Ajouter la morue. Laisser mijoter sur le coin du fourneau.
>
> Servir avec croûtons de pain frits à l'huile, quartiers d'œufs durs et placer sur chaque morceau de morue une julienne de piment doux.
>
> Arroser d'un filet d'huile, saupoudrer de persil et servir avec riz à la cubaine à part.
>
> Nota: Sur demande, on peut mettre des pommes de terre à cuire avec la morue".

[Escalfar (cocer) el bacalao, previamente desalado y troceado, poner en una cacerola, para 600 gramos de bacalao cocido, un decilitro y medio de aceite; añadir dos hermosas cebollas cortadas en rodajas, cuatro pimientos dulces sin semillas cortados en rodajas y un diente de ajo aplastado. Dorar ligeramente. Añadir 750 gramos de tomates pelados y cortados en rodajas. Dejar cocinar a fuego fuerte; mojar con unas cucharadas de agua de cocción del bacalao (o con un buen fumet de pescado), ligar ligeramente con mantequilla manoseada sazonada copiosamente. Añadir el bacalao. Dejar cocer a fuego suave en la esquina del fogón.

Servir con costrones de pan fritos en aceite, cuartos de huevos cocidos y poner sobre cada trozo de bacalao una juliana de pimiento dulce.

Rociar con un chorrito de aceite, espolvorear con perejil y servir con arroz a la cubana a parte.

Nota: sobre pedido, se pueden poner patatas a cocer con el bacalao.]

Edouard de Pomiane (1875-1964), médico y biólogo francés, trabajó en el Instituto Pasteur de París y escribió numerosos libros tanto sobre cocina como sobre la microbiología de los alimentos. En 1939 publicó *Le code de la bonne chère-700 recettes simples publiées sous les auspices de la société scientifique d'hygiène alimentaire*; en su edición de 1948 figura la siguiente receta de 'Morue à la biscaïenne':

"Prenez des morceaaux de morue dessalée et bouillie. Desséchez-les en les essuyant. Trempez-les dans la farine et faites frire à l'huile d'olive.

Disposez ces morceaux de poisson dans de gros piments doux, verts ou rouges, que vous avez préalablement coupés en deux dans le sens de la longueur. Rangez ces piments ainsi chargés dans un plat allant au four. Arrosez chacun avec une cuillère à café d'huile d'olive, et une cuillère à café de purée de tomates. Saupoudrez au parmesan et portez au four pour gratiner."

[Coger trozos de bacalao desalado y hervido. Desecar secándolo. Enharinar y freír en aceite de oliva.

Poner los trozos de pescado sobre pimientos gruesos, verdes o rojos que previamente habremos cortado en dos a lo largo. Co-

locar estos pimientos así cargados en un plato de horno. Rociar cada pimiento con una cucharilla de café de aceite de oliva y una cucharilla de café de puré de tomate. Espolvorear con queso parmesano y meter en el horno para gratinar.]

Pomiane publica *La physique de la cuisine et son art* en 1950 donde recoge otra receta completamente distinta bajo el nombre de 'Bacalao à la viscaïna'; los componentes de esta segunda receta son el bacalao cocido, el aceite de oliva, las cebollas en rodajas, agua de la cocción del bacalao, canela y azafrán en polvo, miga de pan y pimienta.

Dos cocineros: Teodoro Bardají y Félix Ibarguren 'Shishito'

El cocinero oscense de Binéfar, Teodoro Bardají (1882-1958) en su *Índice Culinario* (1915) recoge tres recetas del bacalao a la vizcaína. La primera de José García Patrón, ex jefe de las cocinas del Palacio Real de Madrid, quién sigue las pautas de la receta de los pimientos choriceros de Ángel Muro aunque con algunas diferencias: utiliza como pimiento seco las ñoras y no menciona, tal vez por olvido, poner a remojar las mismas; incluye el jamón con bastante tocino, con la idea de enriquecer la salsa y para engordarla aconseja el pan de pistola:

> "Se ponen en remojo 18 pimientos secos, llamados ñoras. En una cazuela se quema aceite en cantidad suficiente; cuando está quemado se aparta la mitad de él, y en el restante se fríen 100 gramos de jamón, con bastante tocino, cortado en trozos pequeños. Frito el jamón se añaden dos cebollas picadas y dos dientes de ajo, se deja rehogar todo muy lentamente; cuando lo está, se añaden unos trozos de pan, si es posible del llamado "pistola" que es lo clásico. Cuando todo está tostado se incorporan las ñoras (pimientos).....Se aumenta medio litro del caldo o agua y unos granos de pimienta, se deja cocer la salsa hasta que está muy bien cocida; entonces se pasa este puré por un tamiz, procurando apurarlo perfectamente para que pase la mayor cantidad posible y queda terminada la salsa."

La segunda receta corresponde a Antonio Azcoaga, jefe de las cocinas del Hotel Ritz de Madrid y es similar a la receta de 1895 de Félix Ibarguren; la tercera se le atribuye también a 'Shishito' quién, en este caso, cambia su versión de la salsa vizcaína de 1895, incluida en su libro de *Comidas de Vigilia y Colaciones*, al incorporar azúcar y frutos secos (almendras y avellanas tostadas):

> "En una sartén, se quema un decilitro de aceite, y en él se fríen una cebolla cortada en trozos, dos dientes de ajo y una corteza de pan o un trozo de pistola. Cuando todo está frito, se añade un poco de harina, muy poca; un tomate cortado en trozos, la pulpa (sin piel ni pepitas) de los pimientos remojados, un terrón de azúcar, seis almendras y seis avellanas, tostadas y machacadas en el almirez, y un cacillo o dos del agua en que coció el bacalao. Se deja hervir la salsa unos minutos, se pasa por un colador o a través de un tamiz."

Bardají incluye una cuarta receta en *La Cocina de Ellas* (1935) que no atribuye en concreto a nadie y señala que es sencillísima de realizar. Como base, coge la fórmula de Ibarguren de 1895 pero sin utilizar los pimientos morrones asados al final de la preparación. Sus aportaciones consisten en añadir unos granos de pimienta aplastados y aromatizar con unas hojas de laurel.

Recetas de la salsa vizcaína similares a las incluidas por Teodoro Bardají en su ya citado *Índice Culinario* son recogidas por el cocinero manresano, Ignacio Domenech (1874-1956) en *Marichu, la mejor cocinera española* (1919) y en *La Cocina Vasca-Laurak Bat* (1935) que incluye subtítulos en euskera en las recetas; también se hace eco de una receta que atribuye con escasa fortuna al restaurante El Amparo ya que al llevar tomate desdice su autoría puesto que su fórmula excluye dicho condimento.

A la receta de bacalao a la vizcaína del año 1895 obra de 'Shishito' –receta que Teodoro Bardají le atribuye a Antonio Azcoaga, jefe de cocina del Hotel Ritz de Madrid, en su *Índice*

A COCINA VASCA
(LAURAK-BAT)

por
Ignacio Domenech

Culinario– se apunta también Dionisio Pérez, Post-Thebussem (continuador del doctor Thebussem en lo que se refiere a la creación de una Cocina Nacional basada en lo mejor de las cocinas regionales) en su libro *Guía del Buen Comer Español, Inventario y Loa de la Cocina Clásica de España y sus Regiones* (1929).

Unos años después, Imanol Beleak, pseudónimo de Manuel Cuervas Mons, bilbaíno de nacimiento afincado en Donostia, publica *El libro del pescado, Cocina Internacional* (1933) en donde recoge dos recetas de bacalao a la vizcaína: una de 'Shishito', la otra del restaurante El Amparo.

En 1936 ve la luz *Recetas de Bacalao*, un recetario con prólogo del doctor Marañón e ilustraciones de Penagos editado por la PYSBE (Pesquerías y Secadores de Bacalao de España) con oficinas en San Sebastián. Recoge cuatro recetas con denominación a la vizcaína. La primera es un bacalao en salsa de tomate. La segunda es la receta de Ibarguren que aparece en el *Índice Culinario*. La tercera transcribe la receta de pimientos choriceros de Ángel Muro de 1892. La cuarta figura en el *Ïndice Culinario* como de Antonio Azcoaga y es similar a la receta de 'Shishito' de 1895. Finalmente aparece una receta de 'Lenguas de bacalao a la vizcaína o en salsa roja' donde recoge la receta de El Amparo, suprimiendo algún paso. Muchos años después, en 1992, J. M. Zaldumbide publica este mismo recetario corregido y aumentado e incluye dos salsas vizcaínas: una sin tomate y otra con tomate.

La heterodoxia de un fraile carmelita

Un recetario, escrito por un fraile en Vitoria, presenta once recetas de bacalao pero no aparece el bacalao en salsa vizcaína. Se trata del libro *Apuntes de Cocina para uso de los Hermanos Carmelitas Descalzos* (1922) de Fray Gabino de la V. del Carmen. Hay recetas que recuerdan a la elaboración

de algunas preparaciones a la vizcaína, como son el bacalao deshecho, el bacalao con nueces y una preparación de bacalao con tomate que resulta verdaderamente curiosa: "Se fríe un buen plato de cebolla, con una cucharadita de pimentón encarnado dulce. Se fríen también unas 4 botellas de tomate y se va quitando la carne a unos 30 pimientos choriceros que estarán a remojo desde la víspera, o se pasan por el pasador. Si no hay pimientos choriceros, se echan dos latas de pimientos morrones cortados en tiritas. Se añade un poco de perejil bien picado y se agregan los pimientos al tomate. Dejar friendo unos 5 minutos". Esta receta utiliza los elementos básicos de lo que entendemos por una salsa vizcaína sin embargo el fraile le denomina 'bacalao con tomate' aunque la tal salsa de tomate esté enriquecida con unos pimientos choriceros, y además ofrece la libertad de utilizar pimientos morrones si no se tienen pimientos choriceros.

Cocineras y condesas en su salsa

Una pléyade de mujeres, muchas anónimas, otras conocidas y reconocidas socialmente, como es el caso de Dolores Vedia de Uhagón o las hermanas Úrsula y Sira Azcaray Eguileor, han aportado sus conocimientos y su creatividad a la salsa vizcaína, tanto al calor de las recetas transmitidas oralmente como de los libros de cocina que han escrito.

Una parte de las recetas que aparecen en este libro han sido transmitidas por cocineras como, por ejemplo, la que recoge Ángel Muro en 1892 en su *Diccionario General de Cocina*, receta que reproduce también *El Libro de Cocina* de Elvira Arias Apraiz; desde su primera edición en 1912, este libro es la publicación gastronómica que más veces se ha reeditado y todavía siguen saliendo a la luz nuevas ediciones; esta misma receta vuelve a figurar en *EDERRA Manual Práctico de Cocina* que publica la Librería Española de la Plaza Nueva de Bilbao en 1913.

Ese mismo año, la condesa Emilia Pardo Bazán (1851-1921) publica *La Cocina Española Antigua y La Cocina Española Moderna.* En el prólogo se autodefine como una modestísima aficionada a la cocina que, desde una posición de defensa de los intereses de la mujer, trata de ordenar una serie de recetas antiguas. En este libro se hace eco de la receta 'Bacalao a la vizcaína legítimo' tomada del libro *La Mesa Vizcaína,* escrito por Dolores Vedia de Uhagón. También Florentina Inchausti de Prellezo, directora de una Academia de Cocina de Bilbao en su *Libro de Cocina* (1925) se suma a la receta de Dolores Vedia de Uhagón incluyendo el pan francés, con el añadido, una vez elaborada la salsa, de un poco de zumo de limón y un azucarillo.

Por su parte Mercedes Lezama, en su libro *Mi Cocina Económica Vizcaína* (1922), recoge una receta de bacalao a la vizcaína que elabora en tres fases: primero, fríe una cebolla en ronchas en aceite, a la que le añade una cucharada de harina y unas cortezas de pan, cuando están tostadas le añade caldo del bacalao cocido; después, pone a remojo 4 pimientos choriceros y pasa por el chino con un poco de agua de la cocción del bacalao; por último, en otra sartén, fríe tomate hecho de antemano con unas tajaditas de tocino de jamón; y finalmente, pasa por el chino la cebolla y le mezcla la pulpa de los pimientos choriceros y la salsa de tomate con el jamón. La receta recuerda a la elaboración de 1895 de 'Shishito' con la ausencia del añadido de pimientos morrones al final de la preparación. Adriana de Juaristi, en su recetario *Cocina* (1928) recoge una fórmula que recuerda también a la de Ibarguren aunque suprime el golpe final donde añadía los pimientos morrones asados. La segunda receta de Adriana se anuncia como si fuera similar a la fórmula de las hermanas Azcaray-Eguileor pero comete el mismo error que Ignacio Domenech en su *Cocina Vasca – Laurak Bat* al incluir el tomate y como veremos en esa receta no hay tomate.

EDERRA

MANUAL PRÁCTICO DE COCINA

RECETAS CULINARIAS

y consejos prácticos para ser buena cocinera

PRIMERA EDICIÓN

LIBRERÌA ESPAÑOLA

Plaza Nueva, 1 ↔ BILBAO

1913

Lorenza Amuriza publica en 1930 *Cocina Práctica* editado por Artes Gráficas Grijelmo de Bilbao. En su recetario se incluye el bacalao a la vizcaína con los siguientes ingredientes: "Ocho ó diez pimientos choriceros, tocino de jamón 100 gramos, 1 cebolla grande blanca, 1 cucharada de harina, unas cortezas de pistola, caldo de bacalao con un pedazo de oreja, ½ lata de tomate con aceite y ajo, 1 yema de un huevo cocido y 1 azucarillo". El término oreja se utiliza para identificar a esa parte de la ijada del bacalao que tiene huesos y que servía para fortalecer el caldo del bacalao.

En unos apuntes mecanografiados en 1932 por parte de la agrupación 'Emakume Abertzale Batza' y reeditados décadas después por la Fundación Sabino Arana bajo el título *Libro de cocina de Emakumes* se recoge la siguiente receta de bacalao a la vizcaína: "Después de freír el bacalao, en el aceite que quedó se fríen cebollas muy picadas, dos zanahorias y pistola también, picadas, una rama de perejil y la carne de los pimientos. Cuando ha dado unas vueltas, se le echa el agua y se deja hacer mucho tiempo. Se pasa después sobre el bacalao, se prueba y, si resulta salado, se echan tres terrones de azúcar intercalados entre las tajadas". Quizás el único elemento novedoso de lo que hemos visto hasta ahora es que en su composición entra a formar parte la zanahoria. Curioso también el papel que juega al azúcar.

Nicolasa fue una vizcaína de Markina que trabajó como ayudante de cocina en casa de la familia Gaitán de Ayala. Una vez fijada su residencia en Donostia, abrió el prestigioso restaurante que todavía hoy lleva su nombre. Su receta incluida en su libro *La Cocina de Nicolasa* (1933) con prólogo del Doctor Marañón dice así:

> "Se ponen tres cebollas grandes partidas a lo ancho, un par de dientes de ajo sin quitar la piel, una cortecita de pan francés, y se deja que se haga durante cinco horas lentamente y al cabo de esas horas y se vea que la cebolla está consumida, se le agregan los pimientos choriceros anteriormente preparados; se rehogan y

La escritora Emilia Pardo Bazán (1851-1921). ►

MANCHON

no siendo vigilia, se le añade un poco de caldo de cocido y otro poco de caldo de bacalao. Después se deshace una yema dura en un almirez; se le añade un poco de caldo y se une con la salsa de los pimientos; se pasa todo por un cedazo fino para que resulte una salsa espesita…Conviene que a intervalos se le eche aceite fino o tocino de jamón frito, y se une esto a la salsa, pero que no aparezca la grasa, moviendo bien, pero no con cuchara."

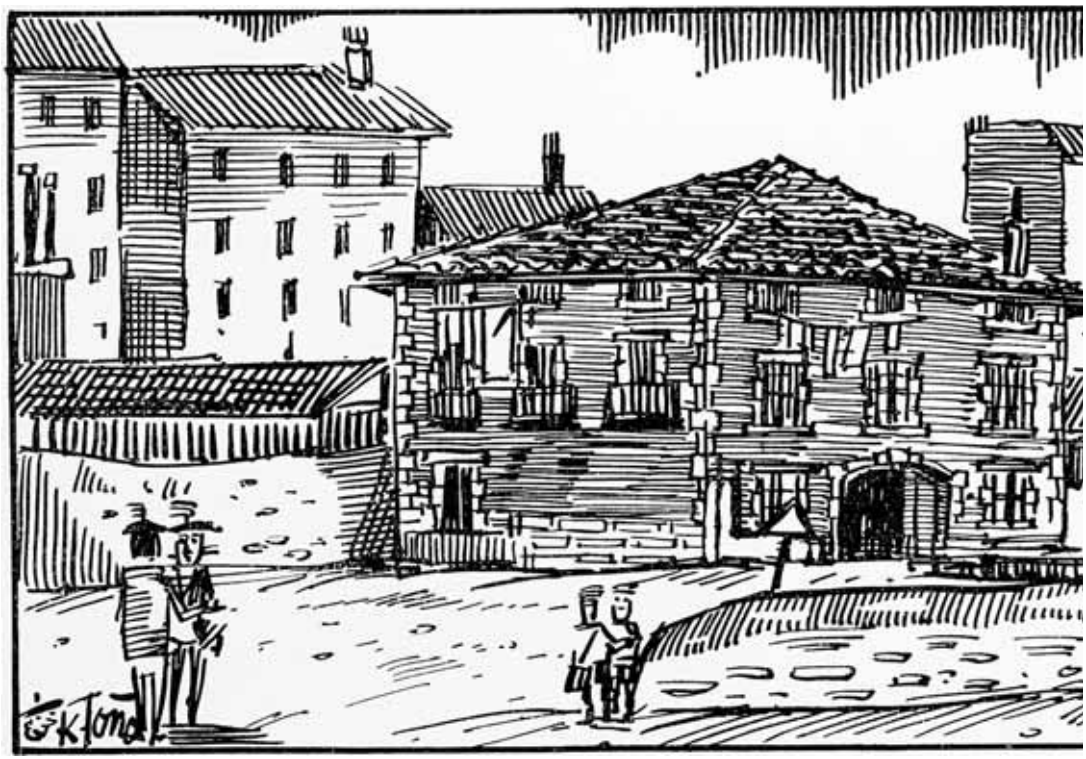
Ese mismo año, María Mestayer de Echagüe, más conocida como 'Marquesa de Parabere', publica *La Cocina Completa* donde recoge dos recetas del bacalao a la vizcaína. La primera, en la que advierte que los pimientos choriceros no deben estar demasiado secos, es similar a la del Restaurante El Amparo; la segunda transcribe la receta de Félix Ibarguren publicada en el *Índice Culinario* por Teodoro Bardají.

La receta del restaurante 'El Amparo'

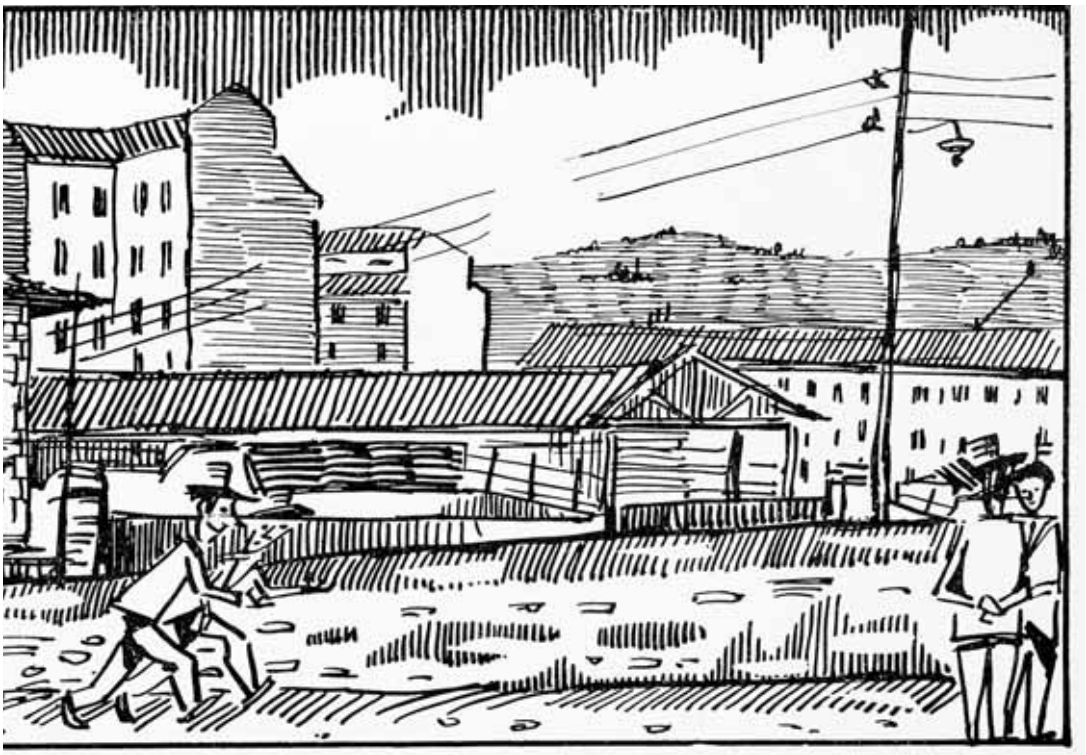
El matrimonio Sebastián Azcaray y Felipa Eguileor que se encontraban asentados desde 1876 en la calle de La Concepción en el barrio de Mena de Bilbao gestionaban una taberna que se desplazó al Nº 3 de la misma calle en 1879. Sebastián falleció el 9 de abril de 1881 y en 1886 se inauguraba el restaurante El Amparo. Tras la muerte de su esposa Felipa en 1912 y del fallecimiento de su hija mayor Vicenta en 1918, víctima de la famosa epidemia gripal que asoló a Bilbao, se cerró el restaurante.

En 1930, de la mano de La Casa de la Misericordia se publica el recetario, *El Amparo: sus platos clásicos*, escrito por las otras dos hijas del matrimonio, Úrsula y Sira de Azcaray y Eguileor. Su receta del bacalao en salsa vizcaína o salsa roja ha sido y es una referencia para los gastrónomos:

◀ 1927. Mujeres/alumnas en una academia de cocina. Foto Marín. Fototeca Kutxa (San Sebastián).



"Los pimientos se echan a remojo de víspera, uno por tajada; si son muy grandes, algunos menos. Se pica muy menudo como tres cebollas grandes, de las rojas rosadas pálidas y se ponen a freír en una cazuela con dos cucharadas de manteca, un vaso de aceite, un poco de pimienta fina, una rama de perejil (que se tiene cuidado de quitarlo antes que se deshaga) y un buen pedazo de jamón. Que vaya friéndose con calma y sin quemarse, y cuando está dorada y muy reducida (al cabo de unas tres horas) se le echa agua hirviendo y se le deja hervir hasta que se espese; necesita de cinco a seis horas en el fuego. Hecha la cebolla y bien espesa, pues de lo contrario se le quita el agua, se pasa por colador corriente, sin el jamón. Se limpian y desvenan los pimientos; se majan en el mortero y también



El restaurante El Amparo. Dibujo de K-Toño Frade publicado en *Estampas Bilbaínas* (1967).

se pasan. Se vuelven a majar los pellejos con un poco de miga de pan; se les echa un poquito de agua (que no se vaya la mano, pues la salsa debe quedar espesa) y se pasan también los pellejos majados. Se majan y se deslíen un poco dos yemas de huevo cocido, que también se pasan, y revuelta toda la salsa, se pasa otra vez toda ella por colador más cerrado, a fin de que resulte muy fina y espesa. Se le echa sal y azúcar y bastante grasa de tocino derretido y un poco enfriado. Una vez puesto el bacalao en la cazuela y hacerle hervir a fuego suave, continúa echándole por encima más tocino derretido y manteca la que reciba la salsa. Se bate continuamente, echándole después un polvo de azúcar, siempre que se le encuentre dejo amargo y un polvo de sal cuando se note que está soso".

Esta receta marca unas pautas para la elaboración de la salsa vizcaína: primero, utilización de la cebolla roja; segundo, no sólo se cocina la cebolla en grasa sino que posteriormente se cuece la misma en agua; tercero, se utiliza yemas cocidas de huevo para aclarar la salsa; cuarto, se pasa dos veces la cebolla y los pimientos choriceros por un colador para garantizar la finura de la salsa; quinto, al final del proceso de elaboración de la salsa, se busca una cierta untuosidad y para ello se añade manteca derretida; sexto, se corrige el amargor de la salsa al final añadiendo polvo de azúcar.

Las hermanas Azcaray-Eguileor dan unos consejos o criterios a tener en cuenta a la hora de elaborar la receta: "no todas las cebollas son del mismo dulzor, ni todos los pimientos tienen lo mismo de amargor. La grasa de tocino derretido le da mucha gracia. No deben emplearse mantecas de pollos asados, pues los ponen salados. También suaviza la salsa un poco de mantequilla. Los pimientos a fin de temporada, hacen la salsa más oscura y necesita más yema de huevo para aclararla; las cebollas nuevas son demasiado dulces, y las últimas de temporada algo amargas".

Estos consejos tienen en cuenta la relación de los alimentos con la temporada y las variaciones que se producen en ellos según avanza la misma, sobre todo, en lo que respecta al color y al gusto. El consumo de los alimentos, al inicio de la temporada y su procedencia, han sido los pilares fundamentales de la cocina tradicional.

Históricamente, el ser humano ha consumido los alimentos en fresco y en momentos de abundancia y buenas cosechas ha aplicado los diferentes tratamientos de conservación como el secado, una de las técnicas más antiguas junto a la salazón.

Úrsula y Sira nos dicen que "los pimientos a fin de temporada hacen la salsa más oscura y necesitan más yema de huevo para aclararla". Ciertamente es así, los pimientos choriceros frescos son, al inicio de la temporada, de un color rojo intenso y en cuanto a su composición, contienen gran cantidad de agua; pero según comienza su proceso de secado van per-

diendo agua de forma progresiva y al ser sometidos al efecto del aire adquieren una tonalidad más oscura.

De ahí que se pueda concluir que, al comienzo de temporada, al utilizar unos pimientos choriceros frescos, la salsa resultante sea una salsa de color rojo intenso mientras que al final de temporada, al no quedar otro recurso que el pimiento choricero seco, da como resultado una salsa de color rojo oscuro; tal vez porque tienen en cuenta este hecho las hermanas Azcaray-Eguileor unifican el nombre de la salsa roja y/o salsa vizcaína; con el pimiento ocurre lo mismo que con el tomate; en temporada, a la hora de elaborar una salsa de tomate, se utiliza el tomate fresco mientras que fuera de temporada, se recurre al tomate en conserva.

El término choricero, para clasificar a esta variedad de pimiento, indica que, en un principio, se utilizó para la elaboración de chorizos. El inicio de la matanza del cerdo en los caseríos era el 11 de noviembre en conmemoración del comienzo de la cuaresma de San Martín; esta tradición se sigue manteniendo a día de hoy. Para esta fecha los pimientos choriceros frescos –que están en el mercado desde principios de septiembre– llevan ya dos meses secándose. Tal vez la popularización y la costumbre de utilizar el pimiento seco para elaborar la salsa vizcaína provenga de un primitivo uso del mismo en la elaboración de chorizos.

Codfish a la Viscaine: una receta de Nueva Orleáns

El nº 1 del boletín de la Cofradía de Gastronomía Vasca, editado en 1963, recoge un artículo de Javier Gaytán de Ayala titulado 'Codfish a la Viscaine'. El autor cuenta como en 1939, en el viejo y estupendo restaurante 'Antoine', de prestigiosa cocina criolla a la francesa y ubicado en el Vieux Carré de Nueva Orleáns, cuando estaba sentado en la mesa, minuta en mano, leyó: *Codfish a la Viscayne*, es decir, bacalao a la vizcaína.

Gaytán de Ayala tenía cierto temor a la hora de pedir el tal bacalao a la vizcaína, por lo que se pudiera encontrar, pero

tuvo que rendirse ante la evidencia de lo que se encontró en el plato cosa que le llevó a rebañar con sopas hasta dejar el mismo limpio y vacío.

Tras esta feliz experiencia gastronómica, solicitó al jefe de cocina la receta que dice: "en el aceite se fríen los ajos y la cebolla juntamente con el tomate y la mitad del contenido de la lata de pimientos, éstos bien picados. Después de diez minutos, se añaden los demás ingredientes, una onza de chocolate, una pizca de curry, una pizca de canela, tres terrones de azúcar, dos hojas de laurel y una copa de buen coñac español, tipo ajerezado y viejo. Y se deja cocer durante quince minutos a fuego lento, posteriormente se pasa por el chino".

Una salsa a lo 'Josephine Baker'

Josephine Baker, quizás la vedette más famosa del siglo XX, nacida en Saint Louis-Missouri, debutó en París en el teatro de Campos Eliseos, con su famosa 'Revista Negra' en 1925; posteriormente el Folies Bergére fue testigo directo de sus cualidades artísticas. Josephine, se distinguió también por su infatigable lucha contra la segregación racial y sus sentimientos antifascistas que le llevaron a tomar parte en la Resistencia Francesa durante la Segunda Guerra Mundial.

En la Sociedad Bilbaína de Bilbao, en la que cocinó Alexandre Caveriviere, a quien se le atribuye la invención de la receta de 'bacalao club ranero', y siendo su ayudante J. M. Zubía, se elaboró una receta curiosa: 'bacalao a lo Josephine Baker' recogida por Juan D. Echevarría en el *Boletín de la Cofradía Gastronómica nº 22* en 1990.

Esta receta tiene como base la salsa vizcaína y en consecuencia se elabora para la misma dicha salsa. Aparte, se elabora una salsa con tinta de chipirón en cantidad suficiente y se mezcla con agua templada. La salsa negra se va incorporando a la salsa vizcaína hasta que la misma quede totalmente negra. Se unifican y se ligan ambas salsas, se coloca el bacalao y se deja que se haga.

Valéry
Paris

La Academia de Casi

En pleno tiempo de postguerra, concretamente en el año 1946, se publica *La Cocina y Repostería Clásica y Moderna de la Academia Casi* por la Santa Casa de Misericordia de Bilbao. Su autora, Casimira Ramos, fundó, en 1942, una Academia de cocina en Bilbao. En su cuarta edición recoge una receta de bacalao a la vizcaína que utiliza el chocolate como en la receta de Nueva Orleáns también figura la leche conjuntamente con la cebolla, la zanahoria, pimientos de lata, el tomate y el pimiento choricero:

> "Poner en una cazuela de barro una cebolla finamente picada, dos zanahorias, 100 gramos de jamón sin tocino, un trocito de corteza de pan y aceite; dejar que se haga lentamente. Aparte se hace medio kilo de tomate con cebolla y aceite, echándole media lata de pimientos y seguidamente añadir 12 pimientos secos remojados en agua, tres cucharadas de leche, una puntita de chocolate y otra de azúcar; dejar que se haga bien la salsa, adicionando un vasito pequeño de agua donde se haya remojado el bacalao; ya muy cocida la vizcaína pasarla por el chino."

Una receta de 'La Sección Femenina'

Entre las distintas recetas de bacalao a la vizcaína reproducidas por el 'Movimiento Nacional, Delegación Nacional de la Sección Femenina', hay una que recuerda a la receta del restaurante El Amparo, aunque presenta algunas diferencias como la desproporción entre la cantidad de bacalao y las cantidades de pimiento choricero y cebolla; además usa cebolla blanca en vez de roja y utiliza menos grasa e incorpora el ajo:

> "Bacalao 500 grs., aceite ¼ l., manteca de cerdo 100 grs., tocino de jamón 150 grs., pimientos choriceros 16 unidades, cebollas blancas 6 unidades, ramas de perejil 3 unidades, dientes de ajo 3 unidades, yema de huevo 1 unidad, miga de pan 75 grs., un poco de azúcar, pimienta negra."

La fábrica bilbaína de galletas Artiach publica *Recetas Españolas* (1941) sin añadir ninguna novedad respecto a lo ya dicho sobe la salsa vizcaína. Lo mismo ocurre con la publicación, años mas tarde, de *Un Nuevo Arte de Comer* (1958) de la empresa de frigoríficos Westinghouse que tampoco añade nada nuevo respecto a la salsa vizcaína.

José María Busca Isusi y Genaro Pildain.

José María Busca Isusi fue uno de los pioneros del periodismo gastronómico de la posguerra en el País Vasco. En 1942 tenía un programa en Radio Nacional de España sobre alimentación y distintas colaboraciones en todos los periódicos del País Vasco.

En 1958 publicó *Alimentos y Guisos en la Cocina Vasca* donde define lo que a su entender es la salsa vizcaína: "La salsa llamada a la vizcaína consiste esencialmente en un puré de cebollas y pimientos choriceros, siendo la grasa empleada manteca y tocino. Generalmente se llama salsa a la vizcaína a las salsas rojas y con ello se comete un craso error. Después de consultar varios libros y fórmulas sigo convencido –pese a las objeciones que se me han hecho– que en la salsa a la vizcaína el único elemento rojo que debe intervenir es el choricero y no tomates ni pimientos morrones. La fórmula del viejo restaurante bilbaíno, El Amparo, es para mi opinión no solamente la más genuina sino también la mejor".

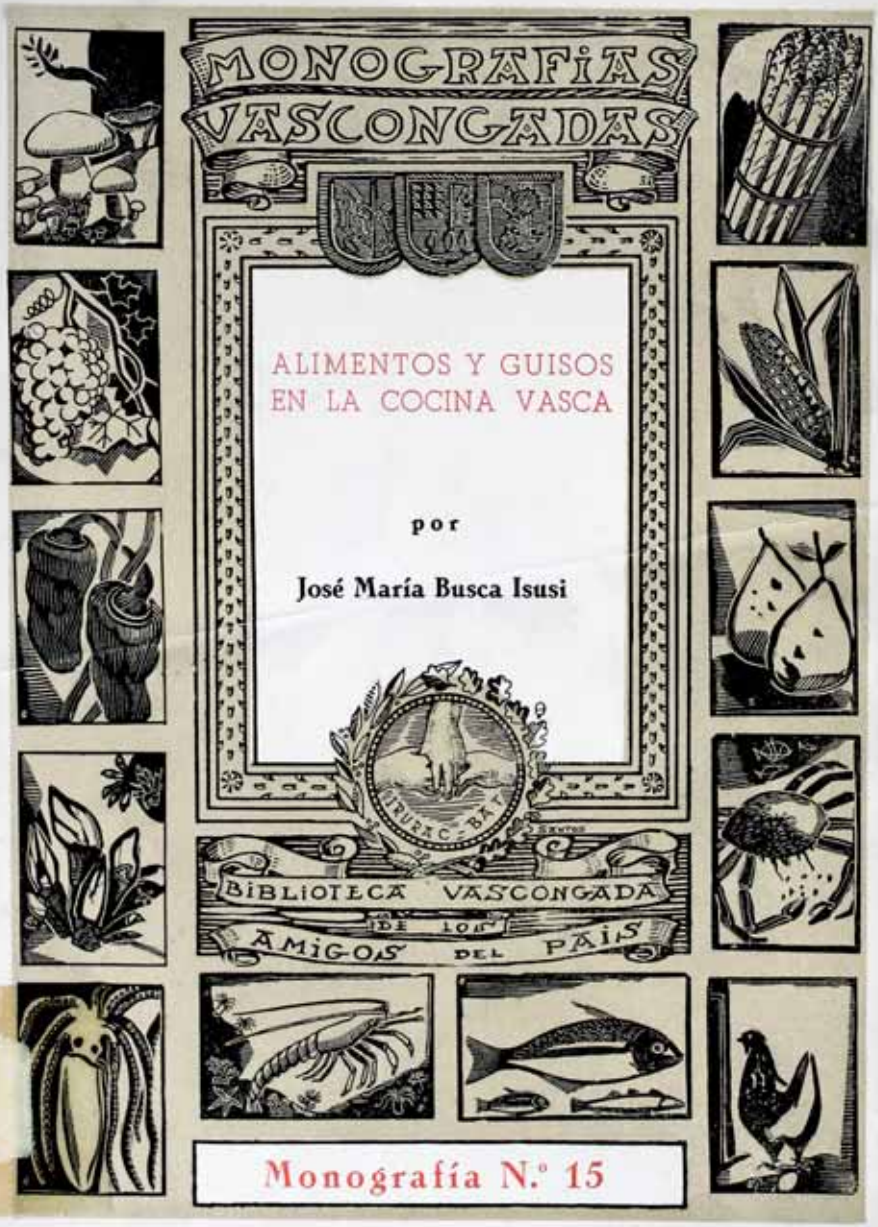
Este posicionamiento tajante del prestigioso gastrónomo, sobre la necesidad de diferenciar la salsa vizcaína y la salsa roja –el recetario de El Amparo unifica ambas denominaciones– dará lugar a debates un tanto apasionados sobre la pureza de la salsa vizcaína original y si debe o no debe condimentarse con tomate, debate que tuvo su clímax, allá por la década de los años ochenta.

En 1981, Busca Isusi, publica *La Cocina Vasca de los Pescados y Mariscos* e introduce alguna matización sobre su opinión de la salsa vizcaína: "Una discusión corriente entre gastrónomos, suele ser, si en la vizcaína puede entrar el tomate. Entendemos que puede hacerlo, a pesar que la salsa pierda genuinidad, aunque siga siendo muy apetecible."

La receta del bacalao a la vizcaína del restaurante Guria de Bilbao, regentado por Genaro Pildain y Nati Lazpita fue la referencia de las preparaciones de bacalao en todas las especialidades, no solamente en Bilbao sino en todo el País Vasco. He aquí su fórmula magistral:

> "echar los choriceros a un cazo con agua fría. Acercar a fuego lento y cuando empiece a hervir, se retira. Se pasan a otro cazo con agua fresca, volviendo a repetir la operación cuatro veces. Una vez ejecutadas, se abren los choriceros por la mitad y con un cuchillo se les extrae la pulpa. Poner una cazuela a fuego muy lento con el aceite de oliva virgen, los ajos, las cebollas –ambos ingredientes picados–, el tocino de jamón, el jamón serrano, las ramas de perejil atadas y la galleta María. Dejar hacer muy suavemente por espacio de unas tres horas, hasta que quede todo dorado y deshecho. Entonces, se quita el jamón, el tocino y el perejil. Al resto de los ingredientes de la cazuela, se les añaden las pulpas de los pimientos choriceros, dejando hervir lentamente por espacio de quince minutos. Transcurrido el cuarto de hora, se pasa por el chino todo el conjunto de verduras cuatro veces para que quede superfino. Verter la salsa vizcaína a una cazuela. Acercar a fuego lento. Agregar dos cucharadas de salsa de tomate, la mantequilla y salpimentar. Dejar dar un hervor de unos cinco minutos, para unir bien. Una vez puesto el bacalao en una cazuela, napar con la salsa vizcaína. Agregar por encima dos cucharadas del aceite en el que se coció el bacalao. Mover el recipiente".

Genaro Pildain, que era considerado un maestro de la cocina vizcaína en cuanto a las preparaciones de bacalao, utiliza el tomate en su receta; asimismo añade mantequilla a la salsa para darle brillantez y finura; y al final de la preparación, agrega una grasa vegetal, concretamente dos cucharadas del aceite en el que se coció el bacalao, en vez de la grasa animal que se utiliza en la fórmula del restaurante El Amparo.


MONOGRAFIAS VASCONGADAS
ALIMENTOS Y GUISOS EN LA COCINA VASCA
por
José María Busca Isusi
BIBLIOTECA VASCONGADA DE LOS AMIGOS DEL PAIS
Monografía N.º 15

La salsa vizcaína en el Caribe

Dentro de la cocina del Caribe aparecen en La Habana dos recetas de bacalao a la vizcaína que María Antonieta Reyes Gavilán y Moenck incluye en su libro *Delicias de la Mesa – Manual de Cocina y Repostería* (1925). La autora comienza diciendo que son tantas las recetas de bacalao a la vizcaína que no es posible reproducir todas. He aquí sus dos recetas:

> "Se desala libra y media de bacalao y se le quitan las espinas y pellejo. Se ponen en una cazuela bastantes tomates bien maduros, una o dos cebollas grandes en rebanadas, dos hojas de laurel, un cuarto de libra de jamón crudo que tenga bastante gordo; todo se deja hervir durante un buen rato y se pasa por un colador. En una fridera se pone aceite bueno en cantidad suficiente y cuando esté tibio se echan bastantes cebollas muy picadas y ajo al gusto, se cocina a fuego suave de modo que la cebolla parezca más bien sancochada que frita y entonces se agrega la salsa anterior colada y otro cuarto de libra de jamón picado, el bacalao y dos cucharones de caldo. Se tiene al fuego hasta que todo esté blando, procurando que el bacalao quede en pedazos grandes, se le da color a la salsa con azafrán y pimentón y se espesa con pan rallado, se prueba de sal y se le pone pimienta molida. Se sirve generalmente en la misma fridera y cubierto con pimientos morrones y rebanadas de pan frito.
>
> Nota. –Si se quiere puede arreglarse la salsa friendo en el aceite junto con las cebollas y el ajo una buena cantidad de ajíes o pimientos colorados y unirlo al jugo de los tomates y entonces añadir el bacalao, caldo, jamón, etc., etc."

Otro bacalao a la Vizcaína:

> "Se pone en remojo durante doce horas libra y media de bacalao, se lava en varias aguas, se le quitan las espinas y pellejos y se parte en trozos. En una cacerola se echa una buena cantidad de aceite con un poco de caldo o agua y se cocina una libra de cebollas partidas en ruedas, se tapa herméticamente y no se aporta del fuego hasta que la cebolla esté como una gelatina. Se sanco-

Genaro Pildain en la cocina del restaurante Guria de la calle Barrencalle-Barrena de Bilbao. Fotografía: restaurante Guria. ►

chan ocho ajíes dulces grandes y cuando estén blandos se agregan a las cebollas con un poco de agua en que se han sancochado. Aparte se sancochan treinta tomates, se pasan por un colador y se mezclan a los ajíes y cebollas también coladas. En el fondo de una tartera se coloca un poco de la salsa, encima parte del bacalao, luego pimientos morrones partidos en pedacitos; otra vez salsa, bacalao, pimientos, etc., etc. Hasta ponerlo todo. Se sazona con sal y pimienta, se cocina a fuego lento y se cuaja la salsa con pan rallado. Se sirve en la misma tartera y se cubre con pimientos morrones y rebanadas de pan frito. Para esta cantidad de bacalao se necesitan dos cuartos de lata de pimientos morrones".

La empresa GOYA FOODS es la mayor empresa hispana de alimentación de los Estados Unidos, con 3.000 empleados en todo el mundo y una facturación anual de 2.000 millones de dólares; fue fundada en 1936 por Prudencio Unanue Ortiz (1886-1976), emigrante de Villasana de Mena, que cruzó el Océano Atlántico en 1902 en busca de fortuna. En su recetario, concebido para promocionar sus propios productos, incluye una receta de bacalao a la viscaína (escrito con s) dentro de la cocina del Caribe y también en los platos propios de la Cuaresma; también figuran recetas de pimientos rellenos, marmitako, buñuelos de bacalao, bacalao seco a la bilbaína… además del bacalao a la vizcaína que se convierte en un estofado debido al añadido de las patatas.

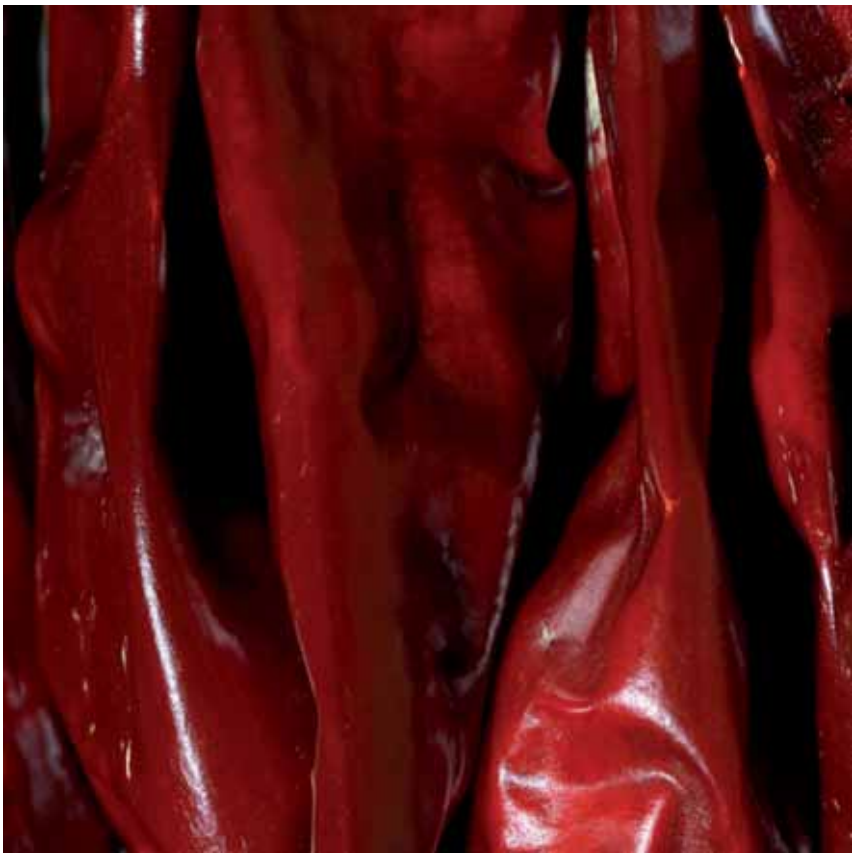
Ingredients:

½ cup Goya Olive Oil, 1 medium onion in silices, 3 medium potatoes in silices, 1 can Goya Morron pimientos, 4 tbsp Goya Capers, 2 clove garlic minced, 1 envelop Goya Sazon, 1 can Goya Tomato Sauce, ½ cup water, ½ cup raisins, 1 bay leaf, ½ cup Goya Cooking Wine, 2 cans Goya cod, 1 cup Goya Wine.

Directions:

1º Heat oil and sauté potatoes with onions for 5 minutes.

2º Add the rest of the ingredients: simmer 20 minutes until the water has partially evaporated to thicken mix (giving it a stew like appearance).



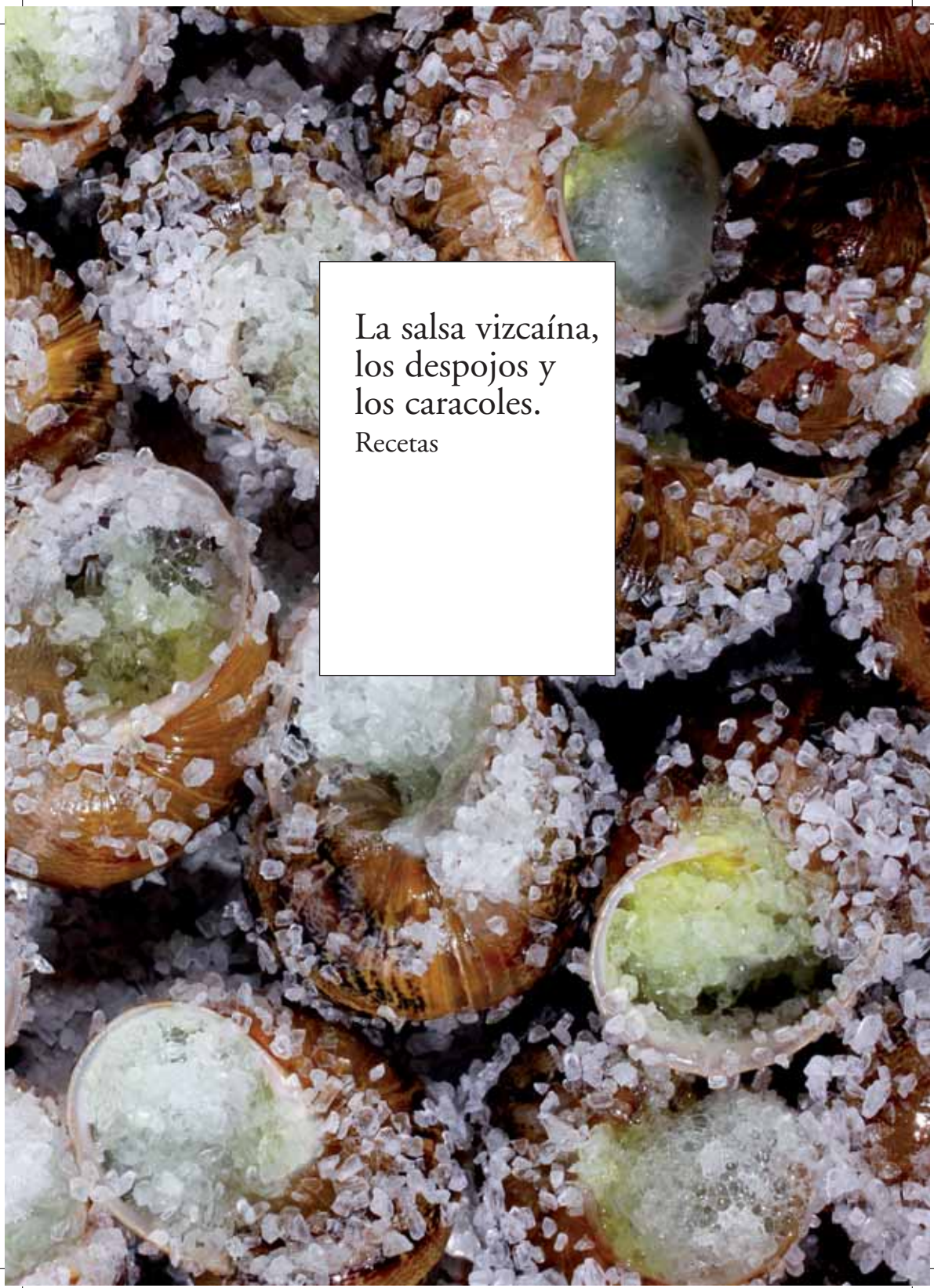
[Ingredientes:

1/2 taza de aceite de oliva de Goya, 1 cebolla mediana en rodajas, 3 papas medianas en rodajas, 1 lata de pimientos Morrones Goya, 4 cucharadas de alcaparras Goya, 2 dientes de ajo picado, 1 sobre de Sazón Goya, 1 lata de Salsa de Tomate Goya, ½ taza de agua, 1/2 taza de pasas, 1 hoja de laurel, ½ taza de vino de cocina Goya, 2 latas de bacalao Goya, 1 taza de vino Goya.]

[Indicaciones:

1º Caliente el aceite y sofría las cebollas con las patatas durante 5 minutos.

2º Añadir el resto de los ingredientes, cocine 20 minutos hasta que el agua se haya evaporado en parte y la mezcla espese (dándole una apariencia de estofado).]



La salsa vizcaína, los despojos y los caracoles.

Recetas

La salsa vizcaína, en algunos casos denominada también salsa roja en los libros de cocina, acompaña también a otros alimentos, como son los caracoles y los despojos, bien sean estos, de vacuno, de cerdo, o de cordero.

Los despojos, también conocidos con el término de casquería, eran alimentos destinados a la servidumbre por los señores feudales. La pobreza ayuda a recrear el ingenio, y es así como, lo que se consideraba una especie de desperdicio, se convirtió, gracias al arte de los cocineros y cocineras, en sabrosos platos. Los señores feudales, al ver como la servidumbre gozaba con estos alimentos, incorporaron estos platos a sus mesas.

Los despojos, debido a su composición desde un punto de vista gastronómico, poseen unas texturas muy agradables y diferenciadas de las que tienen las carnes, utilizando el término carne de forma genérica. Hay personas que solamente aceptan este tipo de alimentos cuando se trata de productos considerados como un lujo: los hígados de ocas o patos cebados (foie-gras) o las huevas de esturión (caviar).

La cocina de los despojos es una cocina de otro tiempo, cuando la mano de obra tenía muy poco costo, ya que son platos cuya elaboración es muy laboriosa. En la actualidad, parte de estos alimentos se adquieren una vez cocinados por empresas industriales en el supermercado de turno, y posteriormente se condimentan con una salsa en casa, pero las diferencias son notables.

Del vacuno, y en concreto de la ternera, la salsa vizcaína, por lo general acompañan a los callos, a los morros y antiguamente a las patas, esto no quiere decir que nuestras madres y abuelas no utilizasen también otro tipo de alimentos como la carne que se cocía en el puchero junto a los garbanzos, para posteriormente, filetear, rebozar, freír y poner en una salsa vizcaína.

Del cerdo se utiliza de forma más común las patas o manos de cerdo, aunque también se ha tenido la costumbre de utilizar las orejas conjuntamente con las patas.

Del cordero se utilizan, la cabeza con los sesos, la lengua y las carrilleras, el corazón, pulmón, hígado, riñón, molleja, los intestinos que deben de estar muy limpios, las patitas y la sangre cuajada del cordero, este plato se denomina Frikatza, y con el acompañamiento de la salsa, 'Frikatza a la Vizcaína'. En ciertas zonas de Vizcaya, se acompaña con unos huevos cuajados, en forma de revuelto.

Morros y Carrilleras de Ternera a la Vizcaína

En muchas recetas los morros y las carrilleras se presentan por separado, en este caso van juntos, tal y como lo hacían Kati y Juanito Arrien del restaurante la 'Taberna Vasca' de Gernika. El resultado es un gran plato al conjugar dos elementos diferentes da la opción de degustar al mismo tiempo una carne con un sabor intenso, como es la carrillera, con la gelatina del que se componen los morros.

Receta:

Ingredientes para la cocción: morros 1 unidad, carrilleras 2 unidades, puerro 2 unidades, zanahoria 2 unidades, cebolla 2 unidades.

Para el rebozado de morros y carrilleras: huevos 3 unidades, aceite 3 dcls, harina y sal.

Para la salsa: pimientos choriceros 8 unidades, cebolla roja 1 kg., diente de ajo una unidad, galletas María, harina 20 gramos, aceite de oliva sabor suave 1,5 dcls, caldo de cocer las carrilleras 8 dcls.

Limpieza de los morros y las carrilleras: fijarnos si tienen algún pelillo, en el supuesto que tenga pasarles una llama para quemarles, pasar por agua fría varias veces y poner en un recipiente con agua y un chorretón de vinagre. A las carrilleras, quitarles toda la grasa superficial, acompañándonos de un cuchillo.

Cocción de las carrilleras: en un puchero a presión poner las carrilleras, 1 puerro, 1 cebolla y 1 zanahoria, añadirle 1 litro de agua fría y poner a hervir, dejarle 45 minutos. Dejar que se enfríen en el jugo de la cocción para que no se oxiden (ennegrezcan). Cuando estén frías veremos que las carrilleras se habrán endurecido. Desengrasamos el caldo pasando por un colador fino ya que la grasa estará en estado sólido. Hacer filetes con las carrilleras.

Cocción del morro: en un puchero a presión ponemos el morro bien lavado, el resto de la verdura, cubrir con agua y poner a hervir, dejarle que hierva 1 hora y 15 minutos, debe de quedar blando. Dejar enfriar en su propio caldo, una vez que se haya enfriado, sacar y filetear.

Rebozar los filetes de las carrilleras y de los morros, pasando por harina, huevo y freír en el aceite. Poner posteriormente en la salsa vizcaína y dejar cocer 5 minutos a fuego muy suave.

Para la elaboración de la salsa vizcaína, utilizar alguna de las recetas incluidas en este libro.

Tripacallos en Salsa Roja

Los callos, no solamente han formado parte de las cartas de los restaurantes de la cocina tradicional, también han estado presentes en esas cazuelas que en forma de aparimeriendas se ofrecían en diferentes tabernas de chiquiteo y que eran una alternativa a lo que hoy podría ser el fast-foot o cocina rápida, pero en este caso elaborada con los fundamentos de la cocina tradicional. Esta receta aparece en la segunda edición del libro *Mi Cocina Vizcaína Económica* (1922 de Mercedes Lezama, Vda. de Porset:

Cocción de los tripacallos: tripacallos 2 kgs., puerro 1 unidad, zanahoria 1 unidad, nabo 1 unidad, perejil 1 ramito, vino blanco 1 dcl.

Para la salsa: pimientos choriceros 8 unidades, cebolla 2 unidades, aceite 1 dcl., manteca 100 grs., harina 20 grs., cortezas de pan seco 2 trozos, caldo limpio 6 dcls., salsa tomate hecho con tocino 1 cucharada, y sal.

Limpieza de los callos: se limpian con agua caliente, raspándolos bien y cambiando las aguas necesarias cuidando de que queden muy limpios. Hoy en día los callos debido a los adelantos tecnológicos, llegan bastante limpios y no suele ser necesario rasparlos tanto, quizás si quitar alguna parte oscura u oxidada. Una vez hecha la limpieza, se parten en pedazos proporcionales de 5x5 cms.

Cocción de los callos: en un puchero a presión se ponen los callos, el puerro, la zanahoria, el nabo, el perejil, el vino blanco y se cubren con agua hirviendo. Se tienen aproximadamente 1 hora y 15 minutos hasta que estén blandos. Es un alimento que no se pasa de punto de cocción y cuando más blandos estén, son más agradables. Una vez que se han cocinado, escurrimos bien y juntamos con la salsa vizcaína. Sobre la salsa seguir las referencias de otras que hemos explicado.

Manos de Ternera a la Vizcaína

Este es un plato que se utiliza muy poco en la actualidad, pero que la 'marquesa de Parabere' recoge en su libro *La Cocina Completa* (1933) con la siguiente receta:

Cantidades: 2 manos de ternera, 150 grs. de jamón curado, 100 grs. de chorizo, una cebolla grande, 4 pimientos choriceros, 2 o 3 tomates (frescos o de lata), medio cucharón de aceite, harina huevos, sal y pimienta.

Cocción de las manos: se lavan perfectamente, quitándoles bien los pelos (no ha de quedar uno) y se ponen a remojar en agua fresca durante varias horas para que no se desbaraten al cocer, y se escaldan; para ello se ponen en una cacerola al fuego con abundante agua fría y se someten, durante cuatro o cinco minutos, a una ebullición fuerte. Se escurren y se zambullen en agua fría para dejarlas perfectamente limpias. Para cocerlas se ponen en una

cacerola limpia; se echa agua fría hasta cubrirlas bien y se salan en la proporción de 10 grs. de sal gorda por litro de agua y se ponen a cocer a fuego moderado; cuando rompa el hervor se espuman perfectamente, se tapan y se dejan cocer con calma hasta que estén tiernas y puedan deshuesarse fácilmente (aproximadamente unas tres horas). Cuando estén cocidas se les quita los hilos, se deshuesan, se enfrían y se corta en trozos regulares; rebócense con harina y huevo y fríanse. Colóquese en una cazuela de barro.

La salsa: póngase aceite en una sartén, caliéntese y échese el jamón cortado en pedacitos y el chorizo cortado en rodajas; fríanse, escúrranse y póngase con las manos. En seguida en el mismo aceite, fríanse la cebolla (cortada fina), los tomates y los pimientos, partidos y sin semillas; añádase una cucharada de harina y deslíese con el caldo de las manos; déjese cocer por espacio de treinta minutos, pásese por el chino y viértase por encima de las manos; salpiméntese, añádase un poco de azúcar y, si gusta que pique, un poco de guindilla o de pimienta de Cayena; déjese cocer con calma hasta el momento de servir. Cuando vaya a llevarse a la mesa échese por encima perejil picado.

Patas de Cerdo a la Vizcaína

El cocinero de Cascante, Ángel Lorente fue jefe de cocina del Hotel Ercilla y del Restaurante Bermeo sito en el mismo hotel; posteriormente abrió la tienda más prestigiosa de preparaciones de bacalao y platos clásicos de la cocina tradicional vizcaína bajo el nombre de Club Ranero; he aquí su receta de 'Patas de Cerdo Deshuesadas a la Vizcaína':

Ingredientes:

Cocción de las patas de cerdo: patas de cerdo 2 kgs., zanahoria 1 unidad, puerro 1 unidad, cebolla 1 unidad, pimienta negra unos granos y sal.

Para rebozar las patas de cerdo: huevos 2 unidades, perejil picado 1 cucharada, pan rallado, dientes de ajo 1 unidad, aceite de oliva 3,5 dcls.

Para la salsa: cebollas 1 kg., pimientos choriceros 10 unidades, cabeza de ajo 1 unidad, hueso de jamón 1 trozo, tocino de jamón unos trocitos, aceite 2 dcls. y sal.

Elaboración:

Salsa Vizcaína: abrir los pimientos y quitarles las pepitas. Poner a remojo durante veinticuatro horas. Pasadas las horas, blanquearlas dos veces en dos aguas. Poner a fuego lento con el hueso de jamón, el tocino, los ajos con la piel pero machacados, la cebolla picada y el aceite. Dejar sudar durante una hora y media aproximadamente, hasta que la cebolla esté dorada. Los pimientos choriceros una vez blanqueados dos veces se pasan por el pasapurés. Pasar también por el pasapurés el contenido de la cazuela donde está la cebolla exceptuando los huesos. Juntar en una cazuela los choriceros pasados por el pasapurés y el conjunto de la cebolla también pasada. Poner a fuego lento, sazonar con sal y dejar dar un hervor para que se unan ambos purés, transcurridos unos cinco minutos, en el caso de que se quiera que quede más fina la salsa, se pasa por el chino.

Las Patas: echar a una olla a presión abundante agua, sal pimienta negra, la cebolla, la zanahoria y el puerro, estos ingredientes pelados. Poner al fuego y tener aproximadamente durante una hora. Antes de sacar, comprobar si se separa la carne de los huesos con facilidad. En ese caso, se extraen, se dejan templar y se deshuesan. Colocar a fuego medio una sartén con un decilitro de aceite y el diente de ajo finamente picado. Cuando tome color se agregan las patas deshuesadas y se tienen unos cinco minutos. Meter en un molde rectangular de hacer budines el conjunto de las patas de cerdo, dándoles la forma del molde. Dejar reposar durante unas doce horas en el frigorífico. Pasadas, se saca todo el conjunto de las patas del molde, conservando la forma de éste, y se corta en ocho trozos rectangulares, como si fuesen ocho trozos rectangulares de budín. Batir los dos huevos. Mezclar el pan rallado con el perejil. Pasar los ocho trozos rectangulares de patas de cerdo por huevo y después por la mezcla de pan rallado con perejil. Poner una sartén a fuego vivo con un cuarto litro de aceite. Freír en él los trozos de las patas de cerdo. Cubrir el fondo de los platos con la salsa vizcaína y depositar dos trozos rectangulares en cada plato.

Frikatza

Este plato se elabora a partir de la cabeza del cordero y del conjunto de las vísceras y de los menudillos del mismo. Esta receta corresponde a las Clases de Cocina organizadas por la Escuela Hogar de la Casa Social de Gernika durante el curso 1961-62 y dirigidas a amas de casa; clases impartidas por Katalin Ojanguren del restaurante Katalin, Kati Marina Arrien del restaurante de la Taberna Vasca e Isabel González, cocinera de la familia Olazábal de Gernika. La receta ha sido actualizada:

Ingredientes:

Para cocer: la cabeza del cordero, pulmón, corazón, intestinos, patitas, puerro 1 unidad y cebolla 1 unidad.

Para saltear: el hígado, los riñones, las mollejas.

Para la condimentación: aceite de oliva sabor suave ½ dcl., mantequilla 20 grs., cebolla ½ unidad, zanahoria pequeña 1 unidad.

Para la salsa vizcaína: cebolla 1 unidad, pimientos choriceros 5 unidades, pan seco 3 trozos, agua 3 dcls., aceite de oliva sabor suave ½ dcl.

Elaboración:

Limpieza de los intestinos: abrir con una tijera a lo largo, lavar debajo del chorro de agua y poner en un recipiente con un chorretón de vinagre. Si esta limpieza no se realiza de forma correcta, es mejor no utilizar porque aporta a la preparación aromas no deseados.

Limpieza de las patas: quitarles los pelillos, utilizando el fuego para quemarlas si fuera necesario. Una vez hecho esto, volver a lavar los intestinos en agua para quitar el sabor del vinagre y escurrir, enrollar en las patas atando como si fuese una madeja.

Limpieza de la cabeza, el pulmón y el corazón: pasar por agua.

Cocción: poner en un puchero a presión, agua, la cebolla y el puerro, introducir la cabeza, las patas con los intestinos, el pulmón y el corazón, dejarles que cuezan 50 minutos.

Mientras se cuecen; quitar la grasa exterior de los riñones y trocear en pequeños cubos de 1,5 a 2 cms. Realizar el mismo corte al hígado y a la molleja.

En una sartén, poner el ½ dcl. de aceite con la cebolla y dejar que se vaya haciendo. Limpiar los pimientos choriceros, quitando las pepitas, poner en un cazo con agua y hacer que hierva, si se quiere, hacer dos veces esta operación y escurrir. Cuando la cebolla esté dorada, añadir los trozos de pan seco, rehogar, añadir los pimientos choriceros, rehogar, y añadir los 3 dcls de agua, dejar que hierva 5 minutos y pasar por el pasapurés. Reservar.

En una cazuela, poner el ½ dcl. de aceite con la mantequilla, añadir la media cebolla y la zanahoria picada y que se vaya haciendo poco a poco. Si han pasado los 50 minutos sacar lo que tenemos en el puchero y dejar que se temple, hasta que podamos manipular los alimentos, sin quemarnos. Comenzamos a trabajar por la cabeza, abrimos y separamos los sesos, sacamos la lengua y pelamos, recuperamos la carne de las carrilleras, quitamos grasillas del pulmón y del corazón. Deshuesamos las patitas. Cortamos todos los elementos igual que el riñón, incluyendo también la sangre cuajada.

Si la cebolla y la zanahoria, están doradas, añadimos el riñón, el hígado y las mollejas y dejamos que se cocinen; una vez cocinados, añadimos la sangre cuajada y el resto de elementos excepto los sesos, rehogamos, añadimos la salsa vizcaína, unificamos todo y finalmente añadimos los sesos. Dejamos que hierva 5 minutos.

Los Caracoles

José Miguel de Barandiarán, en su obra *Paralelo entre lo prehistórico y lo actual en el País Vasco, Investigaciones en Balzola y en Gibijo* afirma que "el pueblo vasco no ha sido, helicófago o consumidor de caracoles".

Las restricciones alimenticias que imponía la Iglesia Católica, por medio de leyes que afectaban a la alimentación como eran el ayuno y la abstinencia (vigilia), tenían un significado de penitencia en la moral cristiana. La abstinencia o vigilia consiste en no consumir carne y sus derivados, entendiéndose como carne en el siglo XVII, las carnes rojas, carnes blancas, aves de corral, caza mayor o menor y los alimentos cocinados con carne como los caldos, también los condimentados con grasas animales y los huevos y productos lácteos.

¿Los caracoles son carne? En una consulta realizada en el siglo XVII a la Iglesia de Roma estos moluscos terrestres se salvan de la restricción según las siguientes pautas establecidas por las autoridades religiosas: "No había que fijarse ni en su calor, ni en el color y abundancia de su sangre, ni en la piel, ni en el plumaje, ni en sus graznidos, ni en su vuelo, ni en su figura, ni en el colorido de la carne, ya que todo ello es apariencia y común a muchas especies". Lo que se debía tener en cuenta era sólo la grasa. La grasa de los animales terrestres es una verdadera sustancia: en los pescados en cambio es el aceite. De lo que se deduce que "todos los volátiles acuáticos, cuyas carnes son aceitosas, pueden ingerirse sin reparo alguno los días de vigilia, incluyendo en esto a todo animal de sangre fría como la tortuga, la rana, el caracol, el castor y la nutria."

Los caracoles hay que recolectarlos. En la zona de Busturialdea, se dice que los caracoles se deben de recoger a partir de la última luna llena del mes de octubre, se considera que los caracoles de primavera y verano, debido a que comen mucha hierba, tienen gusto a verdín. En otras zonas vizcaínas como Barakaldo consideran que los mejores son los de verano. En la

zona de Basauri se entiende que los del inicio de la primavera están en su punto óptimo. En la zona de Getxo consideran que los meses que tienen una 'R' son la mejor época para el consumo del caracol. Las diferencias entre estas zonas tan próximas de Vizcaya afectan no sólo al momento de la recolección sino también a la manera de cocer los caracoles y a la forma de guarnecer el propio plato, mientras en unos casos se utilizan derivados del cerdo como chorizo, jamón o lomo, en la receta que aquí se expone, se guarnecen con carne picada.

Receta de La Escuela de Hostelería de Leioa

Ingredientes:

Para la cocción: caracoles 1 kg., puerros 8 unidades.

Para condimentar los caracoles: carne picada 250 grs., ajo ½ diente, aceite de girasol, ½ dcl.

Para la salsa: cebolla 1 kg., pimientos choriceros 6 unidades, puerro pequeño 1 unidad, zanahoria cocida 1 unidad, aceite de oliva sabor suave 2,5 dcls., ajo 1 diente, caldo de carne 5 dcls., harina 20 grs.

Limpieza de los caracoles: normalmente los caracoles, compramos envueltos en una redecilla y pegados entre ellos. Lo primero que haremos es sacar, y poner debajo del agua, para humedecer, y con un palillo, uno por uno, quitarles esa capa dura y seca de baba que tienen, y vamos depositando en una cazuela. Tapamos la cazuela, le ponemos algo de peso encima de la tapa, por ejemplo dos paquetes de sal, (si no hacemos esta operación, al día siguiente nos encontraremos recogiendo caracoles por toda la casa) y los dejamos hasta el día siguiente. Aquel caracol que no esté pegado a otros caracoles o al recipiente, debemos desechar porque está muerto. Ponemos los caracoles otra vez en agua, cogemos sal marina o gruesa y vamos poniendo uno a uno, en el orificio del caracol un poco de sal y vamos poniendo en una cazuela, ahora

no tenemos que preocuparnos de poner peso encima de la tapa porque ya no se escapan. Veremos que empiezan a tirar una espuma verde y les dejamos unas ocho horas. Pasado este tiempo, otra vez, uno por uno, y debajo del grifo de agua les vamos quitando la baba. Ponemos en una cazuela y les echamos un poco de sal gruesa en forma de lluvia. En el momento que vayamos a cocer lavamos en agua fría.

Cocción de los caracoles: ponemos agua abundante en un puchero y añadimos ocho puerros incluyendo su parte verde y hacemos un caldo dejándole hervir unos veinte minutos. Una vez pasado el tiempo, pasamos el caldo a dos pucheros mitad y mitad. Dejamos que se temple uno de ellos hasta la temperatura, que al introducir el dedo nos da la sensación de estar muy caliente, pero sin quemarnos. Esta es la temperatura correcta, más caliente, el caracol tiende a esconderse hacia atrás y a la hora de consumir nos puede costar sacar. Temperaturas más frías, hace que el caracol salga de la cáscara y es un lío. Antes de que empiece a hervir la preparación, vemos que comienza a soltar gran cantidad de espuma que con un cucharón plano, debemos de ir desespumando, esta situación se producirá durante los diez primeros minutos de la cocción, y si hemos cogido el tiempo del inicio de la cocción les dejamos así durante 25 minutos. La otra mitad del caldo que tenemos en el otro puchero, debemos de tener hirviendo, si se quiere se puede enriquecer con dos pastillas concentradas de carne, y con ayuda de una espumadera vamos pasando los caracoles a este recipiente, dejándoles 30 minutos más, probamos uno y si están tiernos sacamos, si no les dejamos 5 minutos más, pero en principio entre 50 y 55 minutos es suficiente. Sacamos del recipiente, les dejamos templar y uno por uno, con un pequeño golpe de muñeca, les vamos quitando el caldo que tengan dentro, y los ponemos de forma ordenada en una cazuela con la cavidad hacia arriba para que se introduzca la salsa cuando pongamos.

La preparación de la salsa no vamos a explicar porque ya hay otras referencias. Para acabar ponemos en una sartén un poco de aceite de girasol, con ½ diente de ajo picado y salteamos la carne picada, una vez que está cocinada vamos tirando encima del caracol y por encima ponemos la salsa vizcaína. Dejar que se cocinen 10 minutos a fuego muy suave.

Siglo XXI: 5 cocineros vizcaínos de vanguardia en su salsa.

Recetas

1
Manitas de cordero crujientes y su salsa a baja temperatura

Restaurante Etxanobe /Palacio Euskalduna/ Bilbao
Cocineros: Fernando Canales y Mikel Población

Ingredientes para 4 personas.

Limpieza de las manitas: lavar en agua fría, secar y raspar para quitar bien todos los pelillos, si es necesario quemamos con un mechero de alcohol. Deben de quedar bien limpias y sin pelos.

Cocción de las manitas: 12 manitas de cordero, 1 puerro, 1 cabeza de ajo, sal y agua. En un cazo ponemos todos los ingredientes, llevamos al fuego y les dejamos cocer hasta que estén bien tiernas, dejamos que se enfríen en su propia agua de cocción para que no se oxiden. La cabeza de ajo, recuperamos y reservamos para otra elaboración posterior. Las manitas, deshuesamos, ponemos en un film transparente y las enrollamos en pequeños rulos como si fuesen chorizos. Metemos en el frigorífico para que se endurezcan y podamos manipular posteriormente.

Salsa a baja temperatura: 1 kg. de cebolla roja, 12 pimientos choriceros sin pepitas, sal, 1 dcl. de aceite de oliva y 1 vaso de txakoli.

Elaboración: cortamos la cebolla en trozos pequeños y conjuntamente con los pimientos choriceros, el txakoli, la sal y la cabeza de ajos que hemos utilizado en la cocción de las manitas, envasamos al vacío. Cocemos en la roner (especie de cocción al baño maría), a 60º durante 3 horas. Una vez que se haya cocinado, separamos la mitad de la cebolla, añadimos el ajo y trituramos, colamos y reservamos, el resultado tiene

que ser una salsa blanca. Con la otra mitad de la cebolla y los pimientos choriceros, trituramos, colamos y reservamos, el resultado tiene que ser una salsa muy roja.

Aceite de pimientos choriceros: aceite de sésamo, 2 pimientos choriceros.

Elaboración: poner el aceite de sésamo en un cazo y subir la temperatura a 40º, no subir por encima de esta temperatura. Triturar el aceite y el pimiento choricero, colamos y nos quedará un aceite de sésamo coloreado de rojo.

Nube de patata roja: 2 patatas, polvo de choriceros.

Elaboración: ponemos a cocer las patatas con agua, una vez que estén cocidas, trituramos acompañándonos con un poco de agua de la cocción y sal, troceamos el puré y extendemos en una capa muy fina dándole forma de teja, espolvoreamos con el polvo de los choriceros y ponemos a secar en la estufa durante 1 día a 50º, cuando esta seca la masa freímos 4 segundos en aceite de oliva.

Acabado y presentación del plato: sacamos del frigorífico los rulos de las manitas de cordero, y fileteamos en una especie de monedas gordas, pasamos los filetes por la plancha, dejándoles crujientes por el exterior. En un plato ponemos un botón de la salsa blanca, encima los filetes de las manitas, alrededor la salsa roja, por el entorno el aceite de sésamo y choriceros, y encima de las manitas la teja de patata y choricero.

2
Morros de ternera costrados jugo de choricero, cebolla y perfume de ajo

Restaurante Guggenheim / Bilbao
Cocinero: Josean Martínez Alija

Limpieza de los morros: lavar en agua fría, secar, raspar para eliminar los pelillos que pueda tener y si es necesario quemarlos. Se ponen en una cacerola en agua con sal, buscar el punto de ebullición y dejar hervir 3 minutos para quitar las impurezas.

Cocción de los morros: 1 morro de ternera, 1 litro de vino blanco, 1 litro de agua, 1 guindilla cayena, 25 grs. de sal marina, 3 dientes de ajo, 10 bolitas de pimienta negra, 65 grs. de cebolla tostada.

Poner en una cazuela los morros, con todos los ingredientes y cocer a fuego muy suave a partir del primer borbotón durante 5/6 horas esto dependerá de la calidad del morro. Controlar a partir de las 2 horas de cocción. Una vez cocido dejar enfriar dentro del caldo de cocción para que no se oxide. Una vez frío, separar la parte carnosa de las partes duras. Rectificar de sal la carne si es necesario. Envasar al vacío con una cucharada de caldo, y meter en el frigorífico para conservar.

Pan rallado de tomillo: 1 bollo de pan de trigo (se puede usar pan seco), 4 grs. de tomillo en rama, 10 grs. de ajo licuado, la ralladura de 2 limones, 1 l. de caldo de ave y sal.

Elaboración: utilizar pan con corteza y cortar en pedazos no excesivamente grandes.

En un cazo poner el caldo de ave, y el tomillo para hacer una infusión, dejando cocer a fuego suave durante 10 minutos, añadir el licuado de ajo y la ralladura de limón y emborrachar el pan en este caldo. Colocar los pedazos de pan bien emborrachados, en una bandeja con papel sulfurizado, añadir por la superficie ralladura de limón y dejar dentro de la estufa toda la noche a máxima potencia, hasta que el pan este seco. Una vez que el pan esté seco, machacar con ayuda del mortero hasta

conseguir el pan rallado, le añadimos un poco de sal y tomillo picado hasta que coja el aroma a tomillo y a ajo.

Jugo de pimiento choricero: 500 grs. de pimiento choricero sin pepitas, sal y azúcar.

Elaboración: dorar suavemente en la plancha los pimientos por toda la superficie.

Poner en una placa y sazonarlos con sal y azúcar para suavizar el amargor del pimiento.

Envasar al vacío, poner sobre rejillas y meter al horno mixto a 100º C con vapor durante 5 horas.

Sacar del horno y dejar reposar durante 30 minutos para que sigan sudando los pimientos, pasar por un colador metálico, sin presionar excesivamente.

Caldo de cebolla: 1 kg. de cebolla dulce, sal fina.

Elaboración: pelar la cebolla y poner en una placa de horno, condimentar con sal fina, y meter al horno a 110º, durante 5/6 horas para que suelte todo su jugo.

Sacar del horno y escurrir bien el caldo resultante pasando por una estameña.

Licuado de ajo: 300 grs. de ajo pelado, quitando el germen, y pasar por la licuadora.

Salsa roja–vizcaína, aromatizada con ajo: caldo de cebolla 3,5 dcls., jugo de pimiento choricero 1,5 dcls., licuado de ajo unas gotas.

Elaboración: en un cazo, poner el caldo de cebolla y el jugo del pimiento choricero, dejar que hierva hasta que tenga una cierta consistencia, a última hora aromatizar con el ajo licuado, rectificar de sal.

Acabado y presentación: en una sartén, poner un poco de grasa y dorar el morro hasta que esté completamente caramelizado, dejando una parte proporcional de grasa, después trocear, empanar con el pan rallado de tomillo y volver a pasar por la sartén en la grasa que habremos reservado, esparcir por la superficie con limón rallado. Poner los trozos en un plato y salsear con la salsa roja-vizcaína bien caliente.

3
Guisantes lágrima con su caldo batido, estofado de callos de bacalao y salsa roja (o vizcaína) con matices picantes

Restaurante Azurmendi / Larrabetzu
Cocinero: Eneko Atxa

Ingredientes:

300 grs. de guisante lágrima desgranado.

Para el caldo batido: ½ cebolla blanca, 1 diente de ajo, 250 gr. de pieles de bacalao desalado, 250 ml de agua, 100 gr. de guisantes.

Elaboración: pelar la cebolla, cortar por la mitad y colorear un poco en la plancha. Pelar el ajo, quitarle el germen en caso de que tenga. Envasar al vacío la cebolla, el ajo, las pieles de bacalao desalado y el agua. Cocer el conjunto en la roner (especie de cocción al baño maría) a 62º, durante 2 horas, pasar por el colador y reservar.

Poner un cazo con agua, buscar el punto de ebullición y escaldar el guisante. Poner el guisante en la licuadora y ayudándonos del agua de cocción, licuar y pasar por un colador. Debe quedar un caldo muy verde. Mezclar el caldo licuado de los guisantes y el caldo de bacalao, poner a punto de sal y reservar.

Para la salsa roja: 3 cebollas blancas, 3 cebollas rojas, 4 pimientos choriceros, aceite de oliva sabor suave 1 dcl., grasa de jamón ibérico, caldo.

Elaboración: pelar las cebollas y cortar en juliana, poner en una cazuela previamente untada con la grasa del jamón y aceite de oliva sabor suave, y dejar confitar muy lentamente. Por otro lado escaldar en 3 aguas. A los pimientos choriceros, quitarles los pedúnculos, y las pepitas. Poner un cazo con agua y cuando hierva metemos y sacamos cuando han transcurrido 10 segundos, hacemos esta operación 2 veces más, total 3 veces. Añadimos los pimientos a las cebollas que se están cocinando. Dejar cocinar lentamente, por espacio de 4 a 5 horas, mientras se va mojando con el caldo para que no se seque. Pasar por un pasapurés y reservar.

Para el estofado de los callos de bacalao:
-50 gr. callos de bacalao, limpios y desalados.
-1 cebolla roja
-aceite de oliva sabor suave ½ dcl.

La cebolla, picar muy fina y poner en un recipiente con el aceite, cortar los callos en dados de 2 cm. Y añadir a la cebolla. Cocinar los callos hasta que suelten la gelatina. Añadir de forma proporcional la salsa roja al estofado.

Otros elementos: flores de ajo / guindillas.

Acabado y presentación:
Con las guindillas hacemos unas lascas finísimas y freímos. Ponemos en el túrmix, el caldo de bacalao y guisantes, batimos, introduciendo en el caldo la mayor cantidad de aire posible hasta que aparezcan pequeñas burbujas verdes. Calentar el estofado, y añadir el guisante lágrima. Retirar del fuego y poner en un plato sopero (hondo). Ayudándonos de un pequeño cacillo, ponemos el caldo batido justo encima de los guisantes y el estofado, (cubriendo todo el plato) terminar colocando encima las lascas de guindillas fritas. Adornar con 3 flores de ajo.

4
Yema de huevo de caserío, papada de Euskal Txerri adobada en salsa vizcaína y pimentón de pimiento choricero

Restaurante Gaminiz de Zamudio /Baita Gaminiz de Bilbao
Cocinero: Aitor Elicegi

Ingredientes para 4 personas:

1. Para el pimentón de los pimientos choriceros: 8 pimientos choriceros.

Elaboración: lavar los pimientos en agua corriente fresca varias veces, quitarles las pepitas y poner en un recipiente cubiertos de agua fría durante 2 horas. Retirar la pulpa del pimiento con la ayuda de un cuchillo pequeño. Estirar la pulpa sobre un papel antiadherente tipo teflón y secar en la estufa a 65º durante 12 horas, triturar o moler muy fina la pulpa y reservar. Reservar las pieles.

2. Para la salsa vizcaína: 1 dcl. de aceite de oliva, 60 grs. de papada de Euskal Txerri adobada, 1 diente de ajo, 4 cebollas rojas de Zalla, 1 cebolla blanca, unas ramitas de perejil, 2 grs. de guindilla roja seca, las pieles del pimiento choricero que hemos reservado.

Elaboración: en una cazuela poner el aceite y la papada con el ajo picado y sofreír. Incorporar las cebollas cortadas finamente junto con las ramitas de perejil, cocinar a fuego suave, cuando se caliente la cebolla, es decir empiece a coger temperatura, añadir las pieles del pimiento choricero y la guindilla, tapar y dejar que la cebolla vaya sudando soltando su propia agua, pero sin que llegue a dorarse, para ello hay que vigilar constantemente. La cebolla, se cocinará por lo menos durante 3

horas y media hasta que se caramelice. Poner a punto de sal al final teniendo en cuenta la aportación del adobo de la papada. Retirar las pieles del pimiento choricero y desechar, retirar la papada y reservar. La cebolla, pasar y colar por un cedazo muy fino, obteniendo una confitura con cierta humedad.

3. Para la yema de huevo de caserío: 4 yemas de huevo, 1 c/sopera de pan rallado, 1 galleta-galleta.

Elaboración: triturar o moler la galleta y mezclar con el pan rallado. Separar la yema de la clara y empanar la yema en esta mezcla, hay que tener cuidado para que no se rompa, dejar enfriar en cámara 15 minutos.

4. Para la miga de pan de maíz de Mungia: 120 gramos de miga.

Elaboración: cortar en dados o cubos de 1 cm. de lado y dorar a la brasa.

5. Acabado: la yema, freír a temperatura alta dorando su parte externa y dejando líquida la parte interna.

El pimentón de pimiento choricero, mezclar con 10 grs. de cristales de sal de Salinas de Agaña.

Los dados de miga de pan de maíz de Mungia espolvorear con 10 grs. de cobertura de chocolate negro rallado.

6. Presentación: en un cuenco o plato sopero pequeño, colocar la yema frita sobre unos daditos de papada que hemos cocinado con la cebolla, rodear con la salsa vizcaína la yema, bordear el conjunto con cinco dados de miga de pan de maíz de Mungia espolvoreados con la cobertura de chocolate, sazonar la yema con una cucharadita de mezcla de pimentón de choriceros y sal.

5
manitas de cerdo deshuesadas y marcadas con espuma de salsa vizcaína

Restaurante Jauregibarria de Amorebieta
Cocinero: Beñat Ormaechea

Ingredientes (4 raciones):

Para la cocción de las manitas de cerdo: 2 kgs. de manitas de cerdo, 1 puerro, 1 zanahoria, 1 cebolla, 10 granos de pimienta negra en grano.

Elaboración: poner las manitas de cerdo en el puchero a presión, conjuntamente con el puerro, la zanahoria, la cebolla y los granos de pimienta negra, cubrir con agua y mantener con presión durante 45 minutos, sacar y dejar que pierdan temperatura. Cuando se puedan manipular sin quemarnos, deshuesar, poner las manitas en un molde de puding y dejar enfriar en el frigorífico.

Para la salsa vizcaína: 2 dcls. de aceite de oliva virgen extra, ½ kg. cebolla blanca, ½ kg. cebolla roja, ½ cabeza de ajo, 6 granos de pimienta negra en grano, 1 manzana golden, 8 unds. de pimiento choricero, 1 l. de caldo y sal.

Elaboración: poner a dorar en una cazuela el ajo con el aceite de oliva, añadir la cebolla blanca y roja cortada en media juliana, la manzana cortada en gajos, los granos de pimienta negra y un poco de sal, tapar la cazuela para que vaya cocinándose todo el conjunto, hasta que la cebolla esté totalmente hecha y dorada. A continuación añadimos los pimientos choriceros limpios de pepitas e hidratados, el caldo y dejar que hierva todo el conjunto durante 15 minutos. Pasar por la ther-

momix, luego por el chino fino y volver a hervir, para finalizar poner a punto de sal.

Para la espuma de pimiento choricero: ½ l. de salsa vizcaína, 50 grs. de nata líquida, 25 grs. de agar-agar en polvo (gelatina), un sifón de litro, 2 cargas de sifón, cebollino cortado.

Elaboración: poner a hervir la salsa vizcaína en una cazuela, añadirle la nata líquida y el agar-agar, introducimos esta mezcla al sifón, ponemos dos cargas de nitrógeno y reservamos el sifón en el baño maría para mantenerlo caliente.

Acabado: sacar del molde las manitas y cortar en cubos regulares, empanar con el pan rallado de ajo, y asar a la plancha dorando las seis superficies del cubo, sacar a una bandeja con papel antiadherente para que absorba la grasa. Cortamos los palitos de cebollino.

Presentación: colocamos en el centro del plato las manitas de cerdo, napamos con la espuma de pimiento choricero y decoramos con un chorrito de aceite de oliva virgen y cebollino cortado.

Bibliografía

Abaroa: *Manuscrito Libro de Aplicación de la Medicina, Cocina etc.,* 1865.

Alimentación Doméstica en Vasconia La. Etniker Euskal Herria, 1990.

Altamiras Juan: *Nuevo Arte de Cocina sacado de la Escuela de la experiencia económica*. Imprenta de María Ángela Martí Viuda, 1767.

Álvarez Guerra Juan: *Curso completo de agricultura teórica, práctica, económica*. Imprenta Real, 1798.

Amuriza Lorenza de (Cocinera): *Cocina Práctica*. Artes Gráficas Grijelmo, 1930.

Aranaz Castellanos Manuel: *Cuadros Bilbaínos*. El Tilo, 1996.

Aranaz Castellanos M.: *Cuadros Vizcaínos*. Biblioteca Vascongada, Villar D. L., Editorial Vizcaína, 1996.

Arias de Apraiz Elvira: *Libro de Cocina*. Imprenta Egaña quincuagésima edición, 1974.

Arriaga Emiliano de: *La Pastelería y otras Narraciones Bilbaínas*. El Cofre del Bilbaíno, 1962.

Arriaga Emiliano de: *Revoladas de un Chimbo*. Antigua Imprenta de Aldama, 1920.

Arte de Cocina el más económico para guisar a poco coste. Imprenta de José Astillero Ventosa, 1854.

Azcaray y Eguileor Úrsula, Sira y Vicenta de: *El Amparo sus Platos Clásicos.* Escuelas Gráficas de la Santa Casa de Misericordia 1ª ed., 1933.

Azpeitia'tar Julene'k: *Osasuna, Merketza ta Yanaritzaz.* Editorial Vasca, 1922.

Bacalhau e seu formulario. Editorial Excelsior, 1927.

Ballino Cortés Morales: *Diccionario Doméstico Tesoro de las Familias.* Imprenta de M. Ribadeneyra, 1866.

Barandiarán José Miguel: *Anuario de Eusko Folklore* XII, 1932.

Bardají Teodoro:*Índice Culinario.*La Val de Onsera 1993.

Bardají Teodoro: *La Cocina de Ellas, Gastronomía Elemental y Superior.* Teodoro Bardají, 1935.

Beleak Ymanol: *El libro del Pescado Cocina Internacional.* Kriselu, 1989.

Belere M. G.: *Guía de las Familias Manual de Economía Doméstica.* Imprenta de la Correspondencia 1876.

Belmonte Bermúdez Luis de: *El sastre del Campillo.* Estudios de Hispanofila, 1975.

Berenguer de Mongat Jacobo: *Novísimo Cocinero Universal Arte de la Nueva Cocina.* Imprenta de J. Taulo, 1848.

Brecarelli: *Manual de la Cocinera Española y Americana.* Librería de Escribano y Echevarria, 1891.

Bueno Ignacio M.: *Agenda Familiar o el amigo de la casa para el año 1877.* Librería de S. Sánchez Rubio, 1877.

Busca Isusi José María: *Alimentos y Guisos en la Cocina Vasca.* Biblioteca Vascongada de los Amigos del País, 1958.

Busca Isusi José María: *La cocina Vasca de los Pescados y Mariscos.* Editorial Txertoa, 1981.

Casallo, J. Mª. Mateo, E. Sobrino: *Catálogo del Ministerio de Agricultura, Variedades de Cebollas.* Ministerio de Agricultura, 1964.

Casi Academia: *Cocina y Repostería Clásica y Moderna.* Imprenta Editorial Moderna, 1946.

Castillo José: *Recetas de Cocina de las Abuelas Vascas Tomo II Guipúzcoa–Vizcaya.* Editor S.L. 1983.

Cervantes Saavedra Miguel de: *Rinconete y Cortadillo.* Emiliano Escobar, 1982.

Clases de Cocina. Escuela Hogar de la Casa Social de Gernika, curso 1961-1962.

Cocina Moderna perfeccionada La. Editor Agustín Jubera, 1888.

Cocina Moderna, Tratado Completo de Cocina, Pastelería, Repostería y Botillería. Librería de Anllo y Rodríguez, 1875.

Cocinan Ikasteko Liburua. Eusebio Lopez-en Moldizteguian, 1889.

Cocinera del Campo y de la Ciudad La o nueva Cocinera económica. Miguel Quijano, 1854.

Cocinera Moderna La, Manual Práctico de Cocina. Casa de Beneficencia, 1888.

Cocinero práctico El, Nuevo tratado de Cocina, Repostería y Pastelería con interesantes artículos…….. Saturnino Calleja, 1899.

Cocinero Práctico El: Editorial Saturnino Calleja, 1892.

Colón Cristobal: *Diario de a bordo.* Edición de Luis Arranz, EDAF S.A. 2006.

Condesa de Pardo Bazán: *La Cocina Española Antigua y Moderna.* R&B, 1996.

Cotineli Rogelio: *Manual de la perfecta cocina por el Cocinero con treinta años de práctica.* E. Martínez, 1875.

Cuynera Catalana La o sia reglas utils, facils, seguras y económicas per cuynar bé. Imprenta de Valenti Torras Secona, 1839.

Delmas J. E.: *Guía Histórico-Descriptiva del viajero en el Señorío de Vizcaya.* Imprenta y litografía de Juan Ernesto Delmas, 1864.

Diccionario de Autoridades 1726–1737. Editorial Gredos, 1963.

Domenech Ignacio: *"Marichu" La Mejor Cocinera Española.* Imprenta Helénica 19??.

Domenech Ignacio: *La Cocina Vasca Laurak-Bat.* Publicaciones Selectas de Cocina, 1935.

Durandeau: *Guide de la bonne cuisiniere.* Administration de l'Almanach–Vernot, 1889.

Echave Alfredo de, Delmas Juan E.: *Cuadros de la vida bilbaína.* Librería Arturo, 1965.

Echevarria Juan D.: *Boletín de la Cofradía Gastronómica nº 22,* 1990.

Ederra: *Manual Práctico de Cocina.* Librería Española, 1913.

Egileor Juan Cruz: *Catálogo descriptivo de semillas, arbustos, hortalizas, árboles.* Imprenta y Encuadernación de la Viuda de Delmas, 1876.

Escualdun Cocinera 1864, icn 1999.

Escuela de Hostelería de Leioa: *Cien Recetas de Escuela.* Dosmedia, 2.005.

Fr. G. De la V. del Carmen: *Apuntes de Cocina para uso de los Hermanos Carmelitas Descalzos.* Imprenta de Domingo Sar, 1922.

FRIMOTOR: *Un nuevo Arte de Comer.* Westinghouse 1958.

G. E. y C.: *Novísimo manual de confitería, pastelería, repostería y cocina.* Imprenta de C. Egaña, 1891.

Gaceta del Norte La nº 9524, 4 de septiembre de 1928.

Galletas Artiach: *Recetas Españolas.* Galletas Artiach, 195?.

García Santos Rafael: *El Arte de la Gastronomía Vasca.* Haramburu Editor, 1987.

Garciarena y M. Muñoz: *La Cocina Moderna según la Escuela Española y Francesa.* Imprenta de El Blasón, 1857.

Gastrónomo Jubilado Un: *Arte de arreglar y componer lo sobrante de un día para otro.* Imprenta de F. López Vizcaíno, 1896.

Gaytán de Ayala Javier: *Codfish a la Viscaine*. Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía nº 1, 1963.

Goñi Alonso Inés, traducción del artículo de Sandra Knapp: 'Some Like It Hot'. *Science*. February, 2007.

Gouffe Jules: *El Libro de Cocina*. Suc. De Ribadaneyra, 1885.

Goyoaga Baldomero de: *Álbum de unos Locos*. Ayuntamiento de Bilbao, 2002.

Grass Gunter: *Pelando la Cebolla*. Alfaguara, 2007.

Hernández Miguel: *El Hombre y su Poesía, Antología*. Edición de Juan Cano Ballesta. Cátedra, 1980.

IBAR-KAM: *La Cocina Práctica, Tratado y Recetas, Comidas de Vigilia y Colaciones*. Imprenta, Librería y Papelería de F. Jornet, 1895.

Inchausti Prellezo Florentina: *Libro de Cocina*. José A. De Lerchundi, 1930.

Iturrieta José Luis: *Bacalao de Bilbao de Terranova a la Ría*. Konparsas Moskotarrak y Hontza, 2004.

Jemein y Lambarri Ceferino de*: Biografía de Arana-Goiri tar Sabin e historia Gráfica del Nacionalismo*. Establecimiento Fotolitografico EDITORIAL VASCA, 1935.

Juaristi Adriana de: *Cocina*. Editorial Caro Ragio, 1927 ?.

Larramendi Manuel de R. P.: *Coreografía de la muy noble y muy leal Provincia de Guipúzcoa*. Editorial Vasca EKIN, 1950.

Larramendi Manuel de R. P.: *Diccionario trilingüe del castellano, vascuence y latín*. Establecimiento Tipográfico Literario del Editor, 1853.

Lazarillo de Tormes El. Ediciones Cátedra, 2006.

Legrán J.P.: *Nuevo Manual del Cocinero Cubano y Español*. La Cruz Verde 1864.

Lezama Mercedes, Vda. de Porset: *Mi Cocina Vizcaína Económica*. Mercedes Lezama, 1922.

Libro de Cocina de Emakumes, Material didáctico para el curso 1932-1933. Fundación Sabino Arana, Kultur Elkargoa, 2002.

Libro de Cocina para uso y destrucción de una casa sacado de la experiencia (manuscrito), 1825.

Libro de las Familias El y Novísimo Manual de Cocina, 5ª edc. Librería Universal de Leucadio López, 1856.

López Camuñas José: *La Cocina o sea el Cocinero instruido según los adelantos del día en el arte culinario por J.L.* Iris de la Ilustración, 1854.

Manual de Cocina Española. Imprenta de D. Manuel Martínez, 1878.

Manual popular o arte de cocina y medicina doméstica 5ª edc. Imprenta de M. R. y Fonseca, 1848.

Martínez Montiño Francisco: *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería.* Imprenta de María Ángela Martí Viuda, 1763.

Mestayer de Echagüe María, 'Marquesa de Parabere': *Historia de la Gastronomía*. R&B Ediciones, 1996.

Mestayer de Echagüe María, 'Marquesa de Parabere': *La cocina Completa.* Espasa Calpe S.A., 1936.

Mogel Juan Antonio: *Peru Abarka.* La Gran Enciclopedia Vasca, 1981.

Montagné Prosper et Salles Prosper*: Le Grand livre de la Cuisine.* Ernest Flamarion, cop., 1929.

Moyano Guillermo: *El Cocinero español y la perfecta Cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países.* Librería de Francisco de Moya, 1867.

Muro Ángel: *Diccionario General de Cocina.* José María Faguineto Editor, 1892.

Muro Ángel: *El Practicón.* Ed. Librería de Miguel Guijarro, 1895.

Nait A. de: *El Cocinero Universal o el arte de guisar al estilo moderno.* Maucci, 1896.

Navarro Soler Diego: *Cultivo perfeccionado de las hortalizas*, 1ª edición. Establecimiento Tipográfico de Julián Peña, 1873.

Navarro Soler Diego: *Cultivo perfeccionado de las Hortalizas*, 2ª edición *Tomo III y IV*. Establecimiento Tipográfico de Pedro Nuñez, 1880–1881.

Neruda Pablo: *Odas Elementales*. Cátedra, 1982.

Nola Ruperto: *Libro de Guisados, Manjares y Potajes intitulado Libro de Cocina*. Miguel de Eguia, 1529. Librerías París-Valencia, 1997.

Noticiero Bilbaíno El. Números *6.234 y 6.242*.

Novísimo arte de Cocina ó aviso a las cocineras Arte de guisar con perfección y gusto. Imprenta de D. Ignacio Boix, 1845.

Novísimo Diccionario, Manual del Arte de Cocina. Librería de Esteban Pujol 1854.

Novísimo Manual del Cocinero o sea colección completa y escogida de los mejores y más modernos tratados del arte de Cocina. Librería de la Sra. Viuda Mayol, 1855.

Nuevo Arte de Cocina el más completo que ha visto la luz pública por uno de los mejores autores en el arte. Imprenta de la Viuda Torrás, 1864.

Nuevo Cocinero Americano en forma de Diccionario. Librería de CH. Bouret, 1883.

Nuevo Manual de la buena Ama de Gobierno. Imprenta de Jerónimo Marcos, 1852.

Orueta Diógenes: *Catálogo de semillas, hortalizas forrajeras y para prados*. Imprenta y Encuadernación de Luis Dochao, 1903.

Oxangoiti Cayetano Joaquín de: *Consejos a un hacendado vizcaíno: memorias para el buen gobierno del caserío 1823-1838*. Librería Anticuaria Astarloa, 2002.

Peratoner Amancio*: Agenda Culinaria para 1896*. Librería Editorial de Baillo–Bailiere e hijos, 1895.

Pereda José María de: *El Sabor de la Tierruca*. UNED Centro Asociado de Cantabria, 2000.

Pérez Dionisio (Post-Thebussem): *Guía del Buen Comer Español*. Ed. Velazquez, 1929.

Pérez Zaragoza A.: *La Cocinera curiosa y económica y su marido el Repostero famoso*. Imprenta de D. Eusebio Alvarez, 1822.

Pomiane Edouard de: *La Physique de la cuisine et son art*. Editions Albin Michel Paris (XIV), 1950.

Pomiane Edouard de: *Le Code de la Bonne Chère*. Editions Albin Michel Paris (XIV), 1948.

Pradera Nicolasa: *La Cocina de Nicolasa*. Ribadenyra 1933.

PYSBE: *Recetas del Bacalao*. Talleres Ofsset, 1936.

Quevedo Francisco de: *Poemas Escogidos*. Ed. Intr.. y Notas de José Manuel Blecua. Castalia, 1974.

Recetas de pastelería y cocina, manuscrito, 1786.

Reglamento de la cocina económica de esta ciudad de Logroño. Imprenta y librería de los hijos de Merino, 1899.

Rementería Mariano: *Manual del Cocinero, Cocinera y Repostero con un tratado de Confitería y Botillería*. Imprenta de D. L. Amarita, 1828.

Rementería Mariano: *Manual del Cocinero, Cocinera y Repostero con un tratado de Confitería y Botillería, Segunda Edición*. Imprenta de Yemes, 1838.

Reyes Gavilán y Moenck María Antonieta: *Delicias de la Mes – Manual de Cocina y Repostería 3ª edición*. Imprenta Avisador Comercial La Habana, 1925.

Richer Catherine–Darritchou Michèle :*LePiment d'Espelette, Ezpeletako Biperra*. Editions Mondarrain, 2004.

Rodríguez Emeterio A. Y: *Tesoro completo del Hogar Doméstico*. Imprenta Vda. de E. Calle, 1884.

Rojo Raquel: *Crecí en Cuba comiendo bacalao a la vizcaína*. Periódico Municipal de Bilbao, octubre de 1994.

Rozier Francois L'Abbé: *Cours Complet d'agriculture théorique, pratique, économique*. Les Libraires Associés, 1793.

Sáez Carranza Antonio: *El Cocinero Español*. Imprenta de Zarzoso, 1892.

Salsete Antonio: *El Cocinero Religioso*. Gobierno de Navarra, 1990.

Santísima Trinidad Pedro de la: *Apuntes de cocina, manuscrito* 1763.

Secretos raros de artes y oficios 3ª edición. Villalpando, 1806.

Sota Alejandro de la: *Divagaciones de un transeúnte*. Editorial Vasca, 1920.

Sota Alejandro de la: *Episodio Gastronómico de antaño*. Revista Vizcaya nº 17 2º semestre 1961.

Thebussem Dr. y un Cocinero de S. M.: *La Mesa Moderna*. Librerías de Fernando Fe, Leocadio López y sus corresponsales, 1876 – 77.

Vedia de Uhagón Dolores: *La Mesa Española Arte de Cocina al alcance de una fortuna media*. Imprenta de la Voz de Guipúzcoa, 1896.

Vedia de Uhagón Dolores: *Libro de Cocina a propósito para la Mesa Vizcaína*. Imprenta de El Noticiero Bilbaíno, 1903.

Zaldumbide J. M.: *El Bacalao Recetario de la PYSBE*. Ediciones TTarttalo, 1992.

Zeberio Mikel: *Pimientos de Gernika un lujo accesible*. Deia 12-8-2006.

Índice

Qué es la salsa vizcaína 7
Definición y composición 10
El bacalao y la salsa vizcaína 14
La evolución de la salsa vizcaína 18
Tecnología y creatividad 22
Sin pimiento no hay salsa vizcaína 27
Los pimientos vienen de América. 32
El Diccionario de Autoridades 36
De Cervantes a Salsete. 36
El pimiento en los Tratados de Agricultura 44
La Cebolla 53
El Diccionario de Autoridades 54
Publicaciones y apuntes de Agricultura 58
La cebolla en la literatura. 62
La salsa roja de Emiliano Arriaga. 67
Bacalao en blanco, rojo o verde 70
La cena de Sabino Arana en la prisión de Larrínaga . . 74
Unamuno: una salsa roja y cuadrisílaba 74
¿Bacalao o *morue* a la vizcaína? 78
Guía histórica de recetas de bacalao en salsa vizcaína . . . 83
1845: la vizcaína es una guarnición 86
1892: la vizcaína es una salsa. 90
Recetas de México. 96

Dos recetas en euskera 100
Bacalhau á Vizcaína: Una receta en portugués 104
Morue à la Biscaïenne: Recetas en francés 105
Dos cocineros: Bardají y 'Shishito' 107
La heterodoxia de un fraile carmelita 110
Cocineras y condesas en su salsa 111
La receta del restaurante 'El Amparo' 118
Codfish a la Viscaine: Una receta de Nueva Orleáns . . 123
Una salsa a lo 'Josephine Baker' 124
La Academia de Casi 126
Una receta de la 'Sección Femenina' 126
José María Busca Isusi y Genaro Pildain 127
La salsa vizcaína en el Caribe 130
La salsa vizcaína, los despojos y los caracoles 135
Morros y carrilleras de ternera a la vizcaína 137
Tripacallos en salsa roja 138
Manos de ternera a la vizcaína 140
Patas de cerdo a la vizcaína 141
Frikatza 143
Los caracoles 145
Receta de la Escuela de Hostelería de Leioa 146
Siglo XXI: 5 cocineros vizcaínos de vanguardia 151
Restaurante Etxanobe (Bilbao) 152
Restaurante Guggenheim (Bilbao) 155
Restaurante Azurmendi (Larrabetzu) 158
Restaurante Gaminiz (Zamudio) 161
Restaurante Jauregibarria (Amorebieta) 164
Bibliografía 167