

EL PESCADO: EN LA DIETA DEL SIGLO XVII

Es un privilegio estar rodeado de mares. Mares distintos y diversas costas, variadas salinidades, temperaturas y profundidades y en consecuencia disponer de la vecindad de multitud de peces. Mares que se juntan y favorecen el intercambio de plancton que atrae a especies migrantes que buscan los nichos adecuados para reproducirse. También es un privilegio que salmones, anguilas, lampreas, etc., sientan la llamada de nuestros ríos, los mismos en los que nacieron, y vuelvan a ellos a perpetuar la especie.

Estas circunstancias, de las que continuamos disfrutando, aunque contaminaciones y barreras arquitectónicas no jueguen precisamente a favor, han sido constantes en nuestro país y en consecuencia la riqueza íctica ha sido secular y secularmente envidiada, desde que fenicios primero y romanos después, descubrieran la idoneidad de nuestras costas para implantar factorías pesqueras.

La alimentación de un país determinado, en un momento concreto, esta influenciada por las circunstancias que condicionan su sociedad. En el siglo XVII se da en España una favorable situación económica, aunque los muy importantes desajustes, propiciaban diferencias sociales. Aislamientos geográficos, dificultades de conexión, economía, política, cultura, clases sociales, religión y algunos otros factores, en menor medida, influyen en la alimentación de la época, que en general podemos encuadrar en un marco tardorrenacentista, un tanto barroco y cristiano, con influencias árabes y judías, en el país que en aquellos momentos era el más poderoso de la tierra, con amplísimas y variadas colonias, que ofrecían la posibilidad de mejorar la alimentación con productos nuevos que, sin embargo, casi siempre se despreciaban, como una demostración más de las tradicionales contradicciones tan frecuentes en España, que en este siglo fueron todavía más acusadas.

Ha cambiado mucho el consumo de pescado en España. Consumimos más pescado que nunca; algunas especies que destacaron por su alto consumo, hoy son solamente vestigiales y las preparaciones culinarias son diferentes, conservando en algunos casos las mismas raíces, pero distintas, porque se han adaptado a la calidad de la materia prima, cada día mejor, sacando de ella el mayor rendimiento, aprovechando sus condiciones favorables de calidad y sobre todo de «frescura». Es evidente que hoy podemos aprovechar las ostras, por ejemplo, sin necesidad de escabecharlas, porque fresquísimas llegan a nuestra mesa, en muy poco tiempo y adecuadamente tratadas por el frío.

Las especies pesqueras del siglo XVII

Arenques, rubios, lenguados, cabrachos, fanecas, serranos, lampreas, anguilas, carpas, lucios, bogavantes, camarones, ostras, ostiones y diversas clases de cangrejos, están representados en los cuadros de Alexander Adriaenssen, de Frans Snyders y de Clara Peeters, artistas destacados de la pintura flamenca del siglo XVII.

Los libros de cocina de la época nos hablan además de sollo, róbalo, dorada, lubina, dentón, sábalos, céfalo, albur, besugo, rodaballo, raya, morena, congrio, calamar, jibia, sepia, pulpo, merluza, ballena, escórpora, pez espada, langostas, langostinos, gambas, bonito, atún, caballa, jurel, boquerón, agujas, delfín, sardinas, mero, coquinas, erizos, caracoles, cangrejos de río, tencas, truchas... y sobre todo de bacalao, en diferentes denominaciones que superponen los conceptos de especie y de preparación previa de salazón y secado, con lo que es difícil saber a qué se refieren los términos pejepero, truchuela, saladillo, curadillo, eglefino o estocafís.

La lista es muy completa. Ninguna pescadería puede ofrecer hoy todas las especies enunciadas, aunque también es verdad que faltan algunas que hoy son relativamente corrientes, especialmente en el capítulo de mariscos, cuya valoración era muy diversa a la de hoy y en muchos casos ni siquiera se molestaban en cogerlos o eran simplemente un «invasor», como es el caso del percebe, que había que eliminar cuando se procedía a la limpieza del casco de los barcos.

Algunos de estos peces ya no se consumen. Unas veces, la mayoría porque se ha producido una disminución importante de efectivos, como es el caso de las ballenas, que en los siglos XVI y XVII fue importantísima aportadora de carne y grasa, o como el sollo (esturión), que fue seguramente el más común de los pescados, después del bacalao, o al menos es al que los principales autores de la época (Montiño y Granado) le dedican mayor número de recetas. Sábalos, céfalos, serranos, fanecas, son pescados de proximidad a costa, que seguramente tenían en su fácil captura la principal razón de su consumo.

Los delfines, que fueron objeto de persecución por su aparición frecuente tras los bancos de sardinas, fueron también consumidos y como especie de abasto los cita el marqués de Villena en su *Arte Cisoría*. La razón por la que dejaron de consumirse no está muy clara, pero en lo que sí estamos todos de acuerdo es en la necesidad de proteger a esta especie, y la prueba está en la indignación general que se produce cuando aparece alguna vez la noticia de la captura de delfines con destino a la fabricación de comida para pequeños animales.

Las capturas de pescado se realizaban sobre todo en las proximidades de las costas, o al menos no muy alejadas de ellas, aunque eso no significa que previamente no se hubiesen hecho grandes desplazamientos para llegar, por ejemplo, desde el Cantábrico a Terranova, e incluso, según parece, hasta las costas de lo que posteriormente sería América, aunque los pescadores vascos guardasen tan celosa y simplemente el secreto de los bancos pesqueros, como hoy lo hace el descubridor de un corro de *perretxicos*, para que nadie pueda aprovecharse de lo que sólo él, con su esfuerzo, consiguió aprender.

No todos están de acuerdo en la veracidad de esta teoría del «descubrimiento», pero sea o no verdad, sí está más que demostrado que los vascos se desplazaban muchas millas marinas y durante muchas jornadas para capturar las ballenas que habían dejado de ser frecuentes en las costas próximas.

En algún momento, los pescadores decidieron cambiar la presa y pescar un pez, el bacalao, que ya se consumía en Portugal desde hacía muchos años, inducida su pesca por Gaspar de Corte Real, una vez descubiertos sus encantos culinarios y sobre todo la facilidad de desecarse, primordial en los años en los que no se dominaba la utilización del frío, en los que la comercialización del pescado, y por lo tanto la rentabilidad de la pesca, estaba en la posibilidad de hacer llegar la mercancía a los puntos de destino en condiciones de comestibilidad al menos aceptables.

La organización de la pesca en las costas españolas

Cataluña, Levante y Baleares, es decir, el Mediterráneo Oriental, eran en el siglo XVII el área pesquera más dinámica. Dice Ojeda San Miguel, que «de la mano de los catalanes los nuevos sistemas intensivos de pesca, el arrastre, la industria del salazón de la sardina y unas prácticas cada vez más capitalistas y menos gremiales, se extendieron por buena parte de la costa Hispana». Palangre, volantín, jábega, boliche, chinchorro, chirrete, trasmallo, nasa, el esquilmante bou, baca, almadrabas, se utilizaban en las condiciones adecuadas para sacar el máximo rendimiento al trabajo. E incluso había artes específicas como la *llampuguera* para la lisa, el sardinal para los bancos de sardinas, las encañizadas para los peces de albufera, la fitora para la jibia, etc.

Se desarrollaron mucho en esta costa las cofradías de pescadores o de «mareantes», que dictaban las propias normas de pesca, y sobre todo de limitación del uso de los aparejos, aunque a juicio de algunos autores (García Fajardo y Fernández Pérez) a veces eran excesivamente protectoras de los intereses de los más poderosos. También se dictaron normas de comercialización, calendarios de capturas y de las condiciones mínimas que debía reunir el pescado para dedicarse a salazón.

En el litoral mediterráneo andaluz, se pescaba muy cerca de la costa y con especial dedicación a unas pocas especies. Congrio y besugo con cordel y palangre, cazón con un aparejo específico: el pajonal, y sobre todo sardina y boquerón capturados con jábegas. La abundancia de pescado era tal, que se crearon numerosos almacenes de salazón, en los que trabajaban mujeres y niñas. La anchoa y la sardina «anchozada» se enviaban a Cataluña y Valencia, sobre todo, pero también se exportaban a Francia e Italia.

Los pescadores de la Andalucía atlántica pescaban en las proximidades de las costas, y en centros poblados del litoral se desarrollaron las industrias de salazones, algunas con tradición de siglos, aprovechando las «costeras». Las circunstancias adversas que a veces concurrían, hacían inconstante la actividad y cuenta Luisa Isabel Álvarez de Toledo, duquesa de Medina Sidonia, en su libro *África versus América*, que «Alonso de Guzmán [marqués de Medina Sidonia, que disfrutaba desde el siglo XIII del privilegio de derechos exclusivos de pesca de atún] pidió sábalos a Sanlúcar y no se encontró en toda la costa ni para hacer una empanada y por este motivo, el rey Felipe III, en 1.606, mandó a sus vasallos a la Tierra que llaman Virginia, en las Indias, a capturar pescadas, pero la distancia, el desánimo y los escasos medios, hicieron desistir en poco tiempo». Las capturas de atún en el siglo XVII fueron desiguales y algunos años relativamente abundantes, aunque nunca se repitieron las cifras de las capturas del siglo anterior. La organización de las almadrabas y sobre todo la de Zahara fue una referencia del desarrollo de la actividad pesquera, aunque no siempre modelo de buen hacer, porque desde un punto de vista laboral, en la época de costera de atún se prohibían otras pescas para disponer de mano de obra barata y desde el punto de vista organizativo, su descripción en la novela picaresca es un claro testimonio de las circunstancias en las que se desarrollaba la vida. Además de los atunes se capturaban otras especies, entre las que destacan, por su destino a salazones, las sardinas y las caballas, y las especies de fondo para el consumo en fresco.

No tuvo mucha importancia la pesca en Canarias durante este siglo, seguramente por la dificultad de la comercialización del pescado con los medios existentes y por el peligro de los piratas que merodeaban sus costas y atemorizaban a los pescadores, a pesar de lo cual se produjo una cierta utilización del «banco sahariano» para producir salazones, que nunca fueron apreciados por la mala calidad de la sal empleada. La pesca era normalmente de litoral para consumo propio, siguiendo sistemas muy primitivos, como el de la formación controlada de charcos costeros en los que se pescaba por el sistema de «embarbasca», utilizando savia de cardón y de tabaiba que narcotizaba a los peces que se recogían cuando flotaban.

Galicia se adaptó bien a las dificultades y con los cambios oportunos consiguió importantes mejoras en este sector. Se desarrolló la pesca de la ballena que los vascos habían abandonado casi por completo, se fomentó la pesca en mar abierto o frente a las desembocaduras de las rías con nuevos aparejos y embarcaciones modernizadas y específicas para cada momento o captura y así, trincados, pinzas, pirlas, dornas, volanteiros se alternaban en la captura de especies. Se formaron cofradías modernas de pescadores, y éstas y el gremio de «mareantes», que ya existía con anterioridad, se constituyen sobre todo en gestoras de actividad. Es también digna de mención la curiosa reglamentación de tripulaciones y de su contratación que se desarrolló a lo largo del siglo. La consecuencia de los avances técnicos, jurídicos y laborales fue el incremento de las capturas y el nacimiento de una incipiente industrialización del pescado, sobre todo de la sardina, que se secaba en varales normalmente, pero a veces también se salaba en bodegas, construidas al efecto en las proximidades de los puertos, o se ahumaban en los denominados *fumeiros*, instalaciones simples formadas por *lareiras* (chimeneas) y salas de tendales. Se hicieron notar los resultados y se consiguió una más favorable comercialización interior, a pesar de la mala comunicación que tenía Galicia con el resto de la península, y una significativa exportación con destino a Francia e Inglaterra.

En el Cantábrico disminuyó la actividad pesquera. Hubo muchas razones para que esto sucediese y el orden en el que las enumeran los distintos autores es muy diferente. Para ser pescador, había que darse de alta como tal, en la denominada «matrícula de la mar», y cuando se producían las levadas con destino a la armada eran prioritarias sus movilizaciones. Se paliaba el peligro dando de alta a ancianos o tullidos, que estaban exentos del servicio militar por sus condiciones pero que, en cambio, podían ejercer, al menos teóricamente, como pescadores. Los impuestos eran cada vez más y más altos. Unas veces eran de carácter religioso, una especie de diezmos, y otras de carácter municipal, consistentes en alcabalas que en cada lugar recibían denominaciones distintas, y así en Cantabria había que pagar el «propio de çestas y junças» que se aplicaba a cada cesta de pescado que se descargaba y el «propio de pie de mulo» que se aplicaba a cada cargamento de pescado que salía del municipio y que repercutía en los costos, como puede verse en una carta de la Diputación de Guipúzcoa al rey Felipe IV, de enero de 1632, en la que se quejan de la situación pesquera: «Oy cesa hasta la de Terranova que solían ir de esta Provincia de 30 a 40 navíos y de presente no van 4 y estos salen a vituallar a reynos extraños por la carestía de las cosas necesarias para su viaje».

Parece ser, sin embargo, que el mayor problema fue la sensible disminución de las capturas, que unos atribuían al empleo de artes esquilantes y otros a «la variedad del tiempo» pero en cualquier caso, como dice Erkoreka, «ambas partes coinciden en constatar la profunda crisis de la actividad pesquera».

Había también intentos de producir pescado en lo que se podrían llamar piscifactorías, que casi siempre se instalaban aprovechando condiciones geográficas favorables, como esteros, lagunas o depósitos artificiales, que tenían más de curiosidad que de utilidad. Salvo algunos ostreros en Galicia, balsas de anguilas en la Albufera valenciana o algunas empalizadas o jaulas en el mar Menor, no existía piscicultura marina y la continental se limitaba a la cría de truchas y a la utilización de balsones o charcas para producir carpas o tencas.

La pesca continental tenía una importancia muy variable en las diferentes regiones. En algunas, los peces de río eran los únicos que llegaban a la mesa, tal como sucedía en muchas comarcas situadas en las márgenes de los grandes ríos (Tajo, Guadiana, Guadalquivir, Ebro) y en otras, en las que las lagunas tenían capacidad de albergar una población acuícola suficiente, se contabilizaban ranas y cangrejos. La desembocadura de los ríos era un punto muy oportuno para conseguir pescado, con frecuencia procedente del mar, que se adentraba en marismas, lagunas, humedales o aguas continentales, y entre los pescados más valorados que se capturaban estaban anguilas, lampreas, salmones, y en menor proporción sollos, sábalos, albuces doradas, etc.

En contadas ocasiones, en este caso de doble adscripción marítima y fluvial, eran frescos los pescados a los que tenían acceso habitual las clases sociales altas e incluso a veces, las gentes más humildes, como lo demuestra la merienda que describe Cervantes en el entremés *El rufián viudo*, en el que, con objeto de celebrar una gran fiesta, entre otras cosas se ofrecía:

*«el gordo y sabroso albur
y la anguila resalante
el sáballo, vivo, vivo
coleante en la caldera*

*el pintado camarón
con el partido limón
y bien molida pimienta»*

Es evidente que la disponibilidad de estas especies se debe a que la fiesta se celebra en las proximidades de la desembocadura de un río en el que las especies marinas habían penetrado.

Las rutas del pescado

Pescado fresco, lo que hoy entendemos por pescado fresco, sólo era posible consumirlo en la costa, en las proximidades de los puertos. No era además muy apreciado el pescado, como lo demuestra el auténtico sentido de su utilización como sustituto de un alimento «noble», la carne, en tiempos de penitencia y mortificación, en abstinencias por Cuaresma, vigiliias y témporas. Por otra parte, la ciencia de la época, le concedía poco valor nutricional y el saber popular menospreciaba sus valores gastronómicos.

Normalmente no se comercializaba el pescado fresco en las localidades próximas a la costa, porque su valoración era escasa, los esfuerzos que exigía el traslado eran muy grandes y la posibilidad de obtener un precio que compensase, muy pequeña. Sólo cuando una población estaba ubicada en rutas comerciales de otros productos, para los que había una organización de traslado de mercancías, como era el caso de la Vía de la Plata, o de las diferentes rutas que se seguían en el mercado de la sal, los cereales, los minerales, el vino, etc., se tenía la posibilidad de conocer el pescado fresco. En estos casos los comerciantes, arrieros o trajineros que llevaban otros productos buscaban la forma de conseguir unos ingresos adicionales transportando el pescado que adquirirían en origen hasta núcleos de población no excesivamente alejados, dado que las posibilidades de conservación eran escasas.

El pescado fresco no fue objeto de transporte regular al centro de España, hasta que a mediados del siglo xviii se hicieron practicables las primeras vías terrestres para vehículos de ruedas. Sólo excepcionalmente, y sobre todo en invierno, se tienen noticias de la llegada de algunos cargamentos de pescado procedentes de las costas Cantábricas. Cubillo de la Puente señala que las capturas tenían una cierta estacionalidad, de tal forma que el besugo era pescado de invierno, la merluza, de primavera y el bonito, que casi siempre se consumía escabechado, de verano. Aunque algunos autores afirman que se protegían con nieve o con hielo, no se han encontrado documentos en los que se constate la utilización de estos enfriadores.

A la corte llegaba poco pescado y el que llegaba era casi siempre de procedencia fluvial, como se especifica en el diario del enviado francés que vino a concertar con Felipe III la boda de una infanta con el delfín galo, que señaló que el suministro de pescado al que tenía derecho su séquito durante la misión encomendada era «cien libras de truchas, cincuenta de anguilas, cincuenta de otro pescado y cien libras de barbos».

La anguila, que puede trasladarse viva en contenedores adecuados, fue muy común en las dietas reales, pero ni siquiera en estos casos el estado sanitario estaba asegurado. Cita Carmen Simón Palmer, en su libro *La Cocina de Palacio*, una gacetilla que dice textualmente: «16 de agosto 1.696: El Rey totalmente repuesto, ha salido ya en público; pero la Reina tuvo ayer un grave ataque de fiebre, que se atribuye a un pastel de anguilas, del cual comieron también la Condesa de Berlips, la azafata y la enana de la Reina y a todas hizo daño».

Francisco Martínez Montiño, en su libro *Arte de Cocina*, relata un menú de palacio en tiempos de Felipe IV que consta de cuarenta platos, de los que diecinueve son de carne y de pescado sólo hay tres, que son: «empanada de truchas», «truchas cocidas» y «truchas en escabeche», lo que evidencia que ni a la cocina de los reyes llegaba con frecuencia pescado marino.

Tampoco hubo pescado en las bodas de Camacho, ni en la lista de abundantes alimentos que se entregaron a las tropas del rey en Fuenteovejuna. En toda la obra de Lope, Calderón, Góngora, Tirso, Quevedo o Gracián hay escasas referencias y muy de pasada al pescado, y no he encontrado ninguna a pescados marinos frescos.

Sí era relativamente frecuente el pescado de río, y para los viernes de vigilia se traían cangrejos de Valladolid, que se conservaban en unas charcas de Valdemorillo, pero como bajaban los jabalíes de los montes del Escorial y se los comían, se decidió construir un estanque en la casa de campo, de «veinticinco metros de cuadro, cercado de piedra», para mantener el pescado con destino a la mesa real.

Dice Bernardo Sanz que a finales del siglo xvi recibía Madrid casi dos toneladas diarias de pescado, lo que permitía un consumo medio anual de unos siete kilos, concentrados en las fechas que los preceptos religiosos lo imponían.

Si, como hemos visto, el pescado fresco difícilmente llegaba a los núcleos de población, ¿qué era lo que se consumía para cumplir con el sagrado precepto de la abstinencia de carne? Evidentemente, pescado sometido a diversos procedimientos de conservación. Cubillo de la Puente dice que para retrasar las alteraciones del pescado y poderlo trasladar a largas distancias se utilizaron los siguientes sistemas:

Secado al aire. Las especies más frecuentemente comercializadas fueron el congrio, la merluza y los escualos. La denominación genérica con la que se les conocía era la de «pescado cecial», que generalmente se protegían en fardos formados por sacos de arpillera.

Curado. Se sometía el pescado a un proceso de salado y a continuación de secado al aire. La especie más representativa de esta preparación fue, y sigue siendo, el bacalao. En ocasiones se aplicó este mismo procedimiento otras especies que se comercializaban, o al menos se intentaban comercializar, como el bacalao. Se presentaba en fardos protegidos por arpilleras.

Salpresado. Se obtenía colocando capas de pescado sobre capas de sal alternativamente, o bien sumergiendo el pescado en una salmuera saturada. Se utilizó sobre todo para obtener los denominados pescados «frescales», de los que la especie más frecuente era la sardina. A veces se comercializaban adicionados de hierbas aromáticas, sobre todo perejil, y en ocasiones con zumo y rodajas de limón. Se presentaban al mercado en banastas o cestos de mimbre y protegidos por helechos.

Salado y prensado. Procedimiento muy similar al anterior, del que se diferenciaba porque se colocaba un peso sobre la pila formada por las capas de pescado y de sal. Se practicaba en Galicia y el pescado más utilizado eran las sardinas, que se presentaban al consumidor en cubas.

Salado, prensado y ahumado. Se hacía con sardinas, tratando de imitar a los arenques que, procedentes de los países del norte de Europa, llegaban a nuestro mercado. La denominación ha permanecido entre nosotros durante los muchos años en los que se encontraban en el mercado «sardinas arenques», que por supuesto no se correspondían con ningún híbrido.

Anchovado. En los puertos de la provincia de Málaga, boquerones y sardinas preferentemente, pero también otras especies, se sometían a un procedimiento conjunto de salado, prensado y maduración, que tuvo muy alta aceptación en la época y que en consecuencia alcanzaba altas cotizaciones.

Escabechado. El pescado previamente cocinado, generalmente cocido, se sometía a la acción del vinagre para lograr un encurtido. Se empleó con muchas especies pesqueras, pero sobre todo con bonito, besugo, jurel y sardina.

Las redes de distribución del pescado eran incipientes, poco permanentes e incluso cambiantes. Estaban influenciadas, en origen, por las ordenanzas del municipio en el que estaba ubicado el puerto (que tenían como fin principal cobrar arbitrios) y por la actuación de las cofradías que cobraban impuestos, destinados en teoría a evitar los perjuicios de las competencias desleales, de los compradores (transportistas, arrieros, almacenistas), por las ordenanzas del Ayuntamiento de las localidades por las que pasaba la vía de comunicación y, finalmente, por las de la ciudad en la que se pretendía vender el pescado, que regulaban los controles sanitarios y sobre todo los fiscales a los regatones, taberneros y mesoneros.

Con carácter extraordinario, se establecían impuestos especiales para afrontar un gasto urgente. Tienen su origen en una decisión del concejo madrileño, que estableció una «sisa» de dos maravedís por azumbre de vino que se vendiese al por menor, para pagar las obras de las fuentes del Prado de San Jerónimo, Peral, Leganitos, Alcalá y Atocha. La «sisa» se extendió al tocino, aceite y pescado, que debía pagar «dos maravedís por cada libra de pescados frescos, otras dos por cada una de los pescados salados, secos o remojados, de mar o de río y un maravedí por cada libra de pescados secos o remojados de Albufera».

Teresa de Castro, en su publicación Abastecimiento y consumo alimentario en el Reino de Granada, hace un diagrama de los pasos que seguía el pescado. Seguramente es, a pesar de su complejidad, de los más sencillos que en aquel momento (1482-1510) existían, entre otras cosas por la poca distancia que hay entre la costa y los principales núcleos de población de Granada. En el proceso de comercialización reseña las siguientes figuras: pescador, playero, vendedor, justicia, obligado, plaza, alhondiga, regatón, pescadería, taberneros, bodegueros y mesoneros. (ANEXO)

Del Mediterráneo y del Atlántico andaluz se enviaba a los puntos de consumo salazones, especialmente de atún y sardinas, que tenían un período de conservación suficientemente largo como para no hacer necesaria la utilización de una compleja red de comercialización, a diferencia de la dependencia tan grande que tenía el pescado procedente del Cantábrico y Galicia, de conservación corta, especialmente el denominado «frescal».

Benavente, La Bañeza, Astorga, Medina de Rioseco, Burgos, Palencia, Valladolid fueron puntos clave en la compleja distribución del pescado, más o menos fresco, por su ubicación en cruces de caminos o por la oportuna distancia al punto final de destino.

Personajes necesarios que desarrollaron una actividad fundamental en la comercialización fueron los arrieros, que tenían como actividad fija el transporte de mercancías que se pretendía hacer llegar a los centros de consumo «arreando a las bestias por caminos de pezuña». Los maragatos fueron los más fijos transportistas de pescado gallego a Madrid y maragatos fueron, entonces y luego, la mayoría de los pescaderos de la capital. Además, Cubillo de la Puente cita a los ordinarios, que realizaban servicio regular y continuo desde el País Vasco a Castilla, y a los argollanos, habitantes de la comarca de Los Argüellos, que trasladaban el pescado de Asturias a León.

Había también practicantes de esta actividad, de carácter temporal, ocasional o estacional, que tenían como ocupación principal la agricultura y cuando terminaban las labores del campo, generalmente las que estaban relacionadas con la producción de cereales y específicamente la recolección, se dedicaban al transporte de mercancías. Casi siempre el pescado era mercancía de retorno y no el objeto principal del transporte. Alaveses, burebanos y asturianos fueron muchos de los arrieros que llegaban con pescado a los centros de consumo durante los meses de invierno, en busca de otras mercancías con destino a las poblaciones situadas en las proximidades de la costa.

El pescado seco y el curado se comercializaban a través de almacenistas, que disponían en los núcleos de consumo de locales apropiados para proveer de pescado a los obligados, que eran personas que mediante contratos se comprometían a abastecer de productos de primera necesidad (de comer, beber y arder) a la población durante un período determinado. El pescado «remojado» se vendía ya listo para ser cocinado y estaba sometido a unas reglas que intentaban evitar que, puesto que la venta era al peso, tuviese una cantidad de agua superior a la correcta, y por ese motivo los pescados debían colocarse en mostradores de superficie lisa, acanalada y con una determinada inclinación que permitiese escurrir al pescado y evitar que se encharcase, a lo que había que añadir la obligatoriedad de que los platillos de las balanzas estuviesen agujereados. En el Archivo Histórico de Protocolos de Madrid hay una anotación que indica que en el año 1618 había dieciocho tablas para la venta de pescado curadillo.

Los regatones, eran comerciantes libres que, sin embargo, estaban sujetos a determinadas limitaciones en su actividad, y sobre todo a la prohibición de empezar a vender la mercancía antes de una determinada hora, que coincidía con el límite que tenían los arrieros, para poder hacer las transacciones de los pescados que acababan de llegar a los obligados. No fueron los regatones (casi siempre regatonas o regateadoras, porque era un oficio de preferencia de ejercicio de mujeres) figuras bien vistas. Sus abusos eran castigados duramente, por ejemplo, con paseos montados en asnos por las calles más concurridas, con la mercancía dañada o disminuida colgada del cuello, y si persistían en las prácticas fraudulentas, se penaba con la privación temporal o definitiva de los derechos de comercializar, e incluso con destierros.

La competencia era terrible en las poblaciones más grandes, en las que tratantes y comerciantes se unían para dominar el mercado, evitando la competencia de mercaderes forasteros, y si no se guardaban los preceptos que regulaban el comercio surgían problemas de orden público en los que participaba toda la ciudad o por lo menos una buena parte de ella. Cuenta Adrián Piera, en su discurso de ingreso en la Academia Española de Gastronomía, que «[...] todavía se hacen lenguas en Zamora de la hombría de Benito “el Pellitero”, que envió a su hijo al mercado a la hora en que se autorizaba al pueblo para que se acercara a cajones y tablas. Hasta las nueve era el tiempo acordado para que la servidumbre de los señores pudiera adquirir las mejores piezas. Luego, una campana daba paso a la plebe. Ceñido a su tiempo adquirió el mozo una trucha que cierto criaduelo pretendió arrebatarle. Brilló un puñal en el aire y el servil perdió la vida. Se reunió la nobleza en la Iglesia de S. Román para decidir el castigo, pero el pueblo capitaneado por Benito, rodeó el templo, acarreo leña y la prendió fuego. Nadie escapó con vida del recinto sagrado. Asustados, pero no arrepentidos, disponían ya los carros para emigrar a Portugal, cuando llegó el perdón Real para todos ellos con la doble condición de reconstruir la iglesia y confesar la acción al Papa». Afortunadamente no todos los conflictos relacionados con la venta terminaban tan drásticamente, pero eran demasiado frecuentes los relatos de reyertas, con heridos y hasta muertos, entre distintos comerciantes o entre éstos y compradores, con o sin mediación de las autoridades municipales.

Finalmente, había otra figura comercial que eran los regentes de «bodegoncillos de puntapié» o vendedores ambulantes, que ofrecían sardinas arenadas, al mismo tiempo que panecillos, molletes, garapiñas de chocolate, jaleas, mermeladas, bebidas y cualquier otra cosa que pudiesen vender.

Las ventas y tabernas empezaron a disponer en sus cortas cartas de boquerones en vinagre, caracoles y bacalao rebozado, que gustaban de teñir de color amarillo intenso y que más tarde serían bautizados con el nombre de soldaditos de Pavía.

Se calcula que de todo el pescado que entraba en Madrid a finales del siglo xvii, el bacalao suponía las tres cuartas partes del pescado salado y aproximadamente la mitad del total. Su consumo era tal que se llegó a proteger e incluso financiar la importación del procedente de Inglaterra, en los períodos previos al Tratado de Utrech, en los que estábamos en guerra con ese país. Las sardinas mayoritariamente frescales y procedentes de Galicia eran el segundo pescado en importancia, después la merluza cecial, seguida de pescados frescos como el besugo.

Las formas de consumo

El pescado, por sus propiedades fisicoquímicas, es un buen medio para la multiplicación bacteriana, que en el mejor de los casos altera las propiedades organolépticas y normalmente, como es frecuente la presencia de organismos patógenos, las consecuencias pueden ser graves si se procede a su ingesta.

El sistema de control de los alimentos en el siglo xvii era muy primario, porque su finalidad era casi exclusivamente recaudatoria. Se cuenta que en una ocasión, en Madrid, se encontraron treinta y dos arrobas de pescado (368 kg) que estaban en mal estado y que tras la inspección se estimó que «se debían arrojar en la cantarilla [sumidero] que llaman de San Francisco, paraje adonde como destinado para iguales lances, por el caballero corregidor, se mandaron echar cuatro cubas de sardinas y anchoas, propias de un forastero, que en el Peso Real se hallaron estar podridas». El hecho tuvo resonancia por su excepcionalidad, pero según nos cuenta Bernardo Soto, sucedió en 1732 sin que con anterioridad se hubiesen señalado acciones similares. Hasta entonces, en las ciudades mejor organizadas, el destino que se daba a los productos que no estaban en buenas condiciones era la prohibición de venta, sin decomiso, lo que propiciaba, y así se aceptaba, que el producto terminase vendiéndose en otras poblaciones próximas.

La necesidad de preservar el pescado de alteraciones microbiológicas hizo que se utilizasen las tecnologías de las que se disponía, y la realidad es que a pesar de su simplicidad fueron aplicadas eficazmente.

El desecado proporciona una mayor firmeza a la textura del pescado, pero sobre todo disminuye la disponibilidad de agua por las bacterias y en consecuencia hay menor peligro de que se altere la calidad y la sanidad del producto. La salazón refuerza el desecado y, además, su acción absorbente se extiende hasta el interior de las masas musculares, con lo que se favorece la uniformidad del proceso y se evitan desecaciones exclusivamente superficiales.

Otra forma de limitar alteraciones era el empanado del pescado, que disminuye el contacto del producto sensible con el aire y por lo tanto la posibilidad de contaminación y de proliferación bacteriana. Los cocineros de la época eran muy aficionados a estas preparaciones y en concreto Ruperto de Nola, que fue asiduo a esta práctica culinaria, da recetas para empanadas de lamprea, salmón, barbo, saboga, emperador, esturión, dentol, congrio, atún, lisa y lobo (lubina) en pan. No fue tan partidario de esta preparación Diego Granado, seguramente por la influencia italiana en su formación, que sólo recurre a ella ocasionalmente y da una receta para «hacer pedazos de sollo en el horno o debajo de cobertera». Martínez Montañó introdujo variaciones en esta técnica y además de las empanadas, entre las que distingue la autóctona de la inglesa, que es más sofisticada, con participación de huevos y azúcar, da también recetas de platos más evolucionados, como son los pasteles, los pastelones, las costradas y los «arteletes».

En el escabechado, se somete el producto a un calentamiento que consigue disminuir e incluso eliminar los microorganismos. El problema estaba en la imposibilidad de evitar contaminaciones posteriores, al no disponerse de cierres herméticos. La utilización de sal, especias y vinagre no era suficiente para asegurar la inocuidad de los escabeches, que se convertían en vehículos frecuentes de gérmenes patógenos. Hay muchas recetas de escabeche en la literatura culinaria del siglo XVII. En su origen, que es árabe, *sikbég* significa «guiso de carne con vinagre», pero luego se aplicó a la preparación hecha con pescado, que se fue extendiendo al mismo tiempo que evolucionaba el término, y así se denominó *iskebeg*, en castellano antiguo, *schiveach*, en Sicilia, *scabeccio*, en italiano, *escabetx*, en catalán y *escarapuche*, en Extremadura.

Hay recetas de cazuelas de salmón, emperador, esturión, congrio, morena, atún, etc., de Ruperto de Nola, de parrillas, de asados en horno, de cocidos, de potajes, de estofados, de guisados (especialmente con pescado cecial y salazones) de pescados fritos, de embutidos de pescado, de salpicones e incluso de una variedad de manjar blanco en la que los pescados sustituyen a la gallina, en los libros de cocina de la época. Cada autor emplea técnicas propias, introduce criterios particulares en la elección de las especias, variaciones en la proporcionalidad y el uso de los condimentos, y gusta de demostrar sus preferencias en las especies pesqueras utilizadas. Algunas recetas han sido superadas, otras no tienen razón de ser al poder disponer hoy de alimentos suficientes, que evitan determinados aprovechamientos y finalmente otras han continuado, adaptadas a los gustos actuales, unas veces en la cocina local y otras consagradas como recetas internacionales.

Calderos de pescado, suquet, greixoneras, nuadetas, frituras, moragas, espetos, sobrehusas, ollas de pescadores, caldeiradas, marmitako, potajes de Cuaresma, etc., que desde la preparación inicial a su expresión actual son resultado de la evolución de un país, que aunque se refleja en muchos indicadores, para Levy-Strauss, en ninguno lo hace como en la cocina, a través de cuya evolución es posible leer las líneas de desarrollo de una sociedad y cómo las manifestaciones religiosas, sociales, políticas y económicas se presentan repetitivamente en los aspectos gastronómicos que configuran la imagen de una sociedad.

Hay muchas preparaciones culinarias de origen definido, en las que el pescado es el elemento esencial, como es el caso del niu, plato de mar y montaña típico del Ampurdán, que combina bacalao, las tripas de bacalao, que son las vejigas natatorias desecadas, y tordos; el caldillo de perro, típico de Cádiz, que se hace con pescada y naranjas amargas; los chicharros embalsamados (en escabeche) y el figón de bacalao, ambos típicos de la provincia de Soria; los arroces de vigilia castellanos con bacalao o congrio; el bacalao con almendras y pasas; el giraboix de Jijona, o el famosísimo ajoarriero de la ribera del Ebro y otras muchas preparaciones culinarias de pescado, en las que el protagonista es casi siempre el bacalao, que se elaboran en toda la geografía española e incluso en la que no siéndolo ya, lo era en el siglo XVII.

RECETAS

De cómo se debe hacer sofrito con blanco de langosta o con sepias o calamares.

Toma la langosta y ciérrala bien con estopa la boca y el agujero de la cola y ponla al horno. Y cuando esté cocida, arráncale la cola y sácale el saco estomacal de la langosta, parte que se echa y arráncale el pecho y del pecho las agallas. Después va la salsa que ella hace dentro.

Y sofrito si quieres hacer, hazla así: toma primeramente los calamares o las sepias y lávalas bien. Y cuécelas bien en agua; y cuando estén bien cocidas, sácalas y haz piezas; y sofríelas bien en una cazuela o con puchero. Toma la pulpa de las piernas del pez y pan tostado y mojado con vinagre, y almendras paradas y perejil e hierbabuena y salvia que esté cocida y pícalo todo bien. Y ponle jengibre y pimienta y azafrán bien picado, y pícalo todo a la vez. Y tengas cebolla cocida y pícalo con la salsa. Y cuando la cebolla, habrá una pieza sofreido tonel pez, tiempla la salsa con agua caliente y que vaya a la cazuela; y así cuece todo a la vez hasta que espese. Y cuando esté cocido va para escudillas. Y de este modo se hace con lo blanco de la langosta cocida menuda cortada.

Nota: El Libre de Sent Sovi se atribuye a Pere Felip, catalán para casi todos los autores y valenciano para algunos, que trabajó en las cocinas del rey inglés Eduardo II. Es el libro más antiguo de cocina española. Su publicación data de los primeros años del siglo XIV, unos cincuenta años antes de que viese la luz el célebre Le Viander, de Taillevent, que se publicó en 1373, y del que tan orgullosos están los franceses, por considerarlo el documento histórico más antiguo de la gastronomía mundial.

Aplicación de la receta a la cocina actual

Toma una langosta y cuécela con sal. En una cazuela cuece un calamar y una sepia y después trocéala para después sofreír los trozos. Aparte sofríe una cebolla cortada y una vez dorada añade los trozos sofritos, y sobre estos vierte un majado de almendras, perejil y hierbabuena y remueve durante unos minutos para después añadir unas hebras de azafrán y jengibre. Después añade un poco de agua y deja unos quince minutos que cueza y reduzca la salsa. Antes de servir, añádele la langosta troceada en menudo sobre la sepia y el calamar. Y servir.

Antonio Gázquez Ortiz, La cocina en tiempos del Arcipreste de Hita.

Lobo en pan

Lavar y limpiar el lobo y cortarlo en piezas de manera que se pueda empanar y tomar sus especias pimienta luenga y jengibre y sal y todo bien molido echarlo sobre las piezas del pescado y después acabar tus empanadas y cubrirlas y vayan al horno con un poco de aceite.

Este pescado es bueno en el mes de junio, julio y agosto.

Y si lo quieres en cazuela cortarlo a piezas como dicho es y tomar una cazuela y especias comunes y de todas las yerbas cortadas y sal y todo esto con el pescado vaya dentro de la cazuela con un poco de aceite a cocer al horno.

Y si lo quieres comer asado en parrillas partirlo por medio de manera que sea abierto de arriba hasta abajo y untarlo con aceite y ponerlo sobre tus parrillas y brasas debajo con zumo de naranja y pimienta y aceite y un poco de agua y de todas buenas yerbas bien menuzadas con unas tijeras o cuchillo o con las manos y desde que sea cocida la cazuela echarle esto encima.

Receta de Ruperto de Nola, Libro de Cozina.

Nota: El Arte de Coch. Llibre de doctrina per a ben tallar i servir i del Art del Coch, se atribuye al cocinero Ruperto de Nola, de quien no se sabe muy bien su origen. Se le menciona como cocinero de un virrey español en Nápoles y de Alfonso V el Magnánimo. Se cita una edición de 1477, pero la más antigua que se conserva es de 1520. Inicialmente escrito en catalán se tradujo al castellano y se editó en Valencia en 1525 con el título de Libro de Guisados, del que se hicieron diez ediciones hasta 1577.

Lobo en pan (Adaptación de la receta por Paradores de Turismo)

Ingredientes (6 raciones):

- Supremas de lubina: 6 unidades
- Fondeado de pimiento y cebolla: 250 gramos
- Aceite de oliva: 1/2 decilitros
- Sal
- **Especias:** jengibre en polvo, pimienta negra molida, azafrán, galanga y sal (mezcladas para espolvorear)

Pasta:

- Harina floja: 1 kg
- Huevos: 4 unidades
- Manteca de cerdo: 50 gramos
- Agua: 4-5 decilitros
- Sal: 5 gramos

Para pintar:

- Huevo batido: 1 unidad
- Agua: 1 cucharada sopera

Sobre la mesa se forma un volcán con la harina tamizada y se pone en su interior los huevos, el agua, la sal y la manteca de cerdo, se amasa bien con las manos hasta obtener una pasta homogénea, que se deja en reposo en lugar fresco, envuelta en un plástico unos quince minutos.

Pasado ese tiempo se extiende la pasta con el rodillo, dejándola con un grosor de medio centímetro y cortándola en círculos individuales de unos diez o doce centímetros. Se va colocando sobre cada uno de ellos una capa fina de fondeado, encima la suprema de lubina sazonada con las especias y la sal, de nuevo se pone el fondeado de cebolla y pimiento sobre el pescado, cubriéndose con otro círculo de la pasta y así sucesivamente hasta que se termina con todos.

Se pegan los bordes con un poco de huevo batido mezclado con el agua y se aprietan con los dedos para que se pegue, se pinta por encima también con el huevo y se hornea a 160 °C durante veinte minutos.

Pishkado reynado:

Materiales (2 porciones):

- 1/2 kilo de pishkado (sardela, kefal o file)
- 1 kilo de tomat
- 2 kucharas de prishil pikado
- 2 revanadas de pan
- 4 guevos bateados
- 50 gramos de muez o almendra machacada
- 1/2 kucharika de pimienta
- 1 kucharika de sal

Preparación:

En una kacharola se mesklan los tomates sin el kuero i sin las pipitas, la miga de las revanadas mojada i bien exprimida, el prishil pikado, los guevos bien bateados i la muez o almendra, si se kere. De otra parte, preparar el pishkado: si es sardela después de eskamarla se kita las espinas y si es kefal o file se azen puestas. Después en un paylon se mete azeite a kaentar, no muncho, solo ke kubra el fondo del paylon. Entremientras se kaenta el orno. Kuando la azeite esta bien kaente meter la mitad de todo el material mesklado en el paylon, aresentar el pishkado i cubrirlo kon la otra mitad del material. Echar una aregada de azeite por enriva i meter al orno kaentando a 180° por unos veinte minutos. El pishkado está pronto kuando se aze rosho por todas las partes. Se sirve kaente.

Receta de Moshe Shaul, Aldina Quintana Rodríguez y Zelda Ovadía, El gizado Sefaradí.

Nota: Aunque la receta es sefardí original, se desconoce la época en la que se practicaba. Es muy posible que su origen sea español y que su antigüedad sea incluso superior a la contemplada en el ámbito de este libro. La indicación de la temperatura de cocción parece ser una adaptación reciente.

Pescado reinado (Traducción)

Ingredientes (2 porciones):

- 1/2 kg de pescado (sardinas o mújol o filetes)
- 1 kg de tomates
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 2 Rebanadas de pan.
- 4 Huevos batidos
- 50 gramos de nuez o almendra machacada (si se quiere)
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

En una cacerola se mezclan los tomates sin piel y sin pepitas, la miga de las rebanadas de pan mojadas y bien exprimidas, el perejil picado, los huevos bien batidos y la nuez o almendra si se quiere. De otra parte preparar el pescado, si es sardina, después de descamarla se quitan las espinas, y si es mújol o filetes se hacen rodajas. Después, en una cazuela se pone aceite a calentar, no mucho, sólo que cubra el fondo de la cazuela. Entre tanto se calienta el horno. Cuando el aceite esté bien caliente meter la mitad de todos los ingredientes en la cazuela, colocar encima el pescado y cubrirlo con la otra mitad de los ingredientes. Rociar de aceite por encima y meter al horno, calentado a 180 °C durante veinte minutos. El pescado está terminado cuando toma un color uniformemente rojo. Se sirve caliente.

Salpicon de atun

Este atun, después de salado es muy bueno, si es hijada, y gordo, cocido, y hacer rebanadas de lo mas gordo, y de lo mas magro hacer un salpicon con su cebolla, y pondras las rebanadas gordas por las orillas del plato, y el salpicon en medio; luego otras rebanadas por encima, y ruedas de cebolla: y luego ponles aceyte, y vinagre por encima de todo.

Receta de Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor del rey. Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería.

Nota: Martínez Montañón fue cocinero de Felipe II y su obra editada en 1611, unos quince años después de su muerte, alcanzó tal difusión que en el siglo XIX se habían hecho ya veinte ediciones. A la sencillez de las recetas añadió, y es muy de agradecer, su preocupación por la higiene en el tratamiento de los alimentos.

Del pescado llamado rodaballo

Es uno de los mejores pescados el rodaballo, es largo y redondo y en la panza, blanquísimo, el lomo negro con ciertas pintas, que parecen diamantes, la boca la tiene por la parte de abajo y es blanca y los ojos a la parte de arriba: el mostacho agudo y corto y la cola, corta. Para hacer, pues, potaje del rodaballo que es la más sabrosa vianda que de él se puede hacer, especialmente si es grande, se le quita el pellejo negro que tiene y se le saquen los interiores por la parte de arriba, y si no lo querrán escamar, lo lavarán con agua caliente quitándole aquella viscosidad que tiene sobre las pintas y el que sea grande se habrá de cortar a tajadas y el mediano y el pequeño se pueden dejar enteros, póngase en un recipiente de cobre estañado o de tierra con aceite, malvasía, buen vino blanco, agraz hasta tanto que cubra al pescado dos dedos por encima pues siempre que los tales pescados estarán apretados al cocer y tuvieren menos composición serán mucho mejores, añadiéndoles especias dulces y buena cosa de sal, háganse hervir poco a poco porque quieren cocer mucho y porque cuando el pescado está entero es cosa dificultosa revolverlo de una parte a otra sin despedazarlo; se ha de cocer con la cobertura por encima como las tortas y cuando estará cocido, sirvase caliente con su caldillo por encima y cebollas fritas y puédese también hacer el caldo espeso con almendras majadas.

Receta de Diego Granado, El libro del arte de cocina.

Nota: Este libro se publica en su primera edición en 1614 y en él no se hace referencia a ninguno de los productos procedentes de América que ya estaban presentes en la alimentación de los españoles, aunque no fuesen corrientes en su dieta. El autor es valenciano y en él se aprecia la influencia morisca en salsas y dulces, pero también, y sobre todo, la huella que dejó su vivencia italiana, especialmente en la parte dedicada a los pescados, en su preparación e incluso en las denominaciones de las diferentes especies.

Anguilas cocidas

El secreto de las buenas anguilas cocidas, según mi amigo Francesco Bramante, es que solo han de quitarse las pieles exteriores y no sus huesos, y luego no han de permanecer en el agua hirviendo durante más de tres minutos. Ciertamente, es imposible digerir la carne debido a este corto período de cocción, pero de nuevo para ello tiene Bramante un secreto: podéis entonces cortar la anguila en porciones cada una del grosor de medio pulgar, empaparlas en miel y chupar una en la boca durante más de veinte minutos, y durante todo ese tiempo paladearéis el magnífico sabor de la anguila. Esta es también la razón por la que Bramante siempre está moviendo la boca cuando trabaja; durante todo el día está chupando sus anguilas.

Receta de Leonardo da Vinci, Notas de cocina.

Nota: La sensibilidad de un artista, y mucho más si es de la altura de Leonardo, hace pensar que su capacidad para captar sensaciones está muy por encima de los que no hemos sido dotados de la excelencia de sus cualidades, y por ello, es muy posible que se predisponga el lector a hacer la prueba, tal como me sucedió a mí. Afortunadamente, seguí leyendo el libro, apasionante, ocurrente e ingeniosísimo, y ya casi al terminarlo leí otra receta, esta vez de ostras, que dice textualmente: «Las ostras tienen mejor sabor si se calientan dentro de media concha sobre carbón, habiendo rociado por encima de ellas un poco de aceite suave. Las gentes ricas y lujuriosas que las comen crudas no saben esto». Decidí seguir admirando su arte en casi todas sus facetas, pero con alguna excepción.

Bacalao con miel

Ingredientes para seis personas:

- 1.200 gramos de bacalao a punto de sal
- 4 dl de aceite
- 200 gr de harina
- 3 tazas de café de miel
- 1 hojita de laurel
- 1/2 litro de agua
- 12 patatas
- 1 taza de café de vinagre
- sal

Poner en una cazuela de aluminio con agua fría, el bacalao y la hoja de laurel en la plancha de fuego de modo que se vaya calentando poco a poco. Cuando esté casi todo cocido se retira del agua, con mucho cuidado, y se extiende sobre un paño blanco se deja enfriar durante una hora para después poderlo cortar a tiras.

Seguidamente se pasa el bacalao por la harina y después por una pasta que habremos elaborado con parte de la harina, parte de miel y parte de agua, debiendo quedar la pasta algo ligera. A continuación se introducen los trozos en el aceite, con el fuego un poco bajo y se les va dando vueltas con precaución hasta que se doren. Se servirán inmediatamente después de sacarlos del fuego, acompañados de la guarnición.

Receta elaborada por la comunidad de monjes de Santa Maria de Poblet. Transcrita y adaptada por Josep Lladonosa i Giró, El libro de la cocina catalana.

Nota: La receta ya se elaboraba en 1640 y es una muestra de la mezcla de los sabores salados y dulces en una misma preparación culinaria, que en aquellos años era muy frecuente. El triángulo Cataluña-Bilbao-Lisboa de la elaboración de cuidados platos de bacalao y la afición al mismo, que muchos años después enunciara Xavier Domingo, ya existía en el siglo xvii.

Ajoarriero del garapitero

Se pone en una cazuela y en abundante aceite una cabeza de ajos pelados por comensal. Cuando están bien rehogados, se le añade el bacalao previamente remojado y desmigado. Bien refrito el condumio se le unen huevos batidos, en la proporción de dos por comensal, y dándole muchas vueltas con la cuchara de palo, con el fin de que no cuaje. A continuación del hervor se sirve.

Receta tradicional transcrita por Víctor Manuel Sarobe Pueyo en La cocina popular navarra.

Nota: El autor considera que el origen del ajoarriero es elaboración de los arrieros que transportaban mercancías. Primero fue comida campera, aunque luego se trasladó a ventas, después a posadas y finalmente a restaurantes. Este ajoarriero descrito era la clásica merienda, el alboroque, con el que se celebraban las transacciones de vino, en las que el comprador, generalmente bilbaíno, era quien traía la bacalada, el garapitero (mediador de tintos y claretos) ponía los huevos, y el vendedor el vino y el aceite.

ANEXO

BIBLIOGRAFÍA

- ARAGÓN, E. (marqués de Villena), Arte Cisoria, Madrid, Ediciones Guillermo Blázquez, ed. fac. 1529.
- BERNARDO SANZ, J. U., El abastecimiento y consumo de pescado en Madrid durante el Antiguo Régimen, UNED: Internet: www.unizar.es/eueez/cahe/bernardos
- CANOURA QUINTANO, A., Propiedades y recursos en la Galicia pesquera del siglo XVII, Internet: www.unizar.es/cahe/canoura
- CUBILLO DE LA PUENTE, R., El pescado en la alimentación de Castilla y León en el siglo XVII, León, Universidad, 1998.
- GRANADO, D., El libro del arte de cocina, Lleida, Diputación de Lleida, 1990.
- GÁZQUEZ ORTIZ, A., La cocina en los tiempos del Arcipreste de Hita, Madrid, Alianza, 2002.
- KURLANSKY, M., El bacalao. Biografía del pez que cambió el mundo, Barcelona, Ediciones Península, 1999.
- Los productos de la pesca en la pintura, Madrid, Secretaría General de Pesca Marítima, 1993.
- LLADONOSA I GIRÓ, J., De la cocina catalana, Barcelona, Alianza Editorial, 1988.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, F., Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería, Barcelona, Tusquet Editores, 1982, ed. fac.
- MUÑOZ GOYANES, G., Crónica piscícola continental hispana, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1988.
- NOLA, R. de, Libro de Cozina, Madrid, Ediciones Guillermo Blázquez, 1982, ed. fac.
- Orígenes y evolución de nuestra cocina. Recetario. Madrid, Paradores de Turismo, 1998.
- PIERA, A., «Madrid bien vale una mesa», discurso de ingreso en la Academia Española de Gastronomía, Madrid, Gráficas Maravillas, 1986.
- SHAUL, M., QUINTANA RODRÍGUEZ, A. y OVADÍA, Z., El gizado sefaradí, Zaragoza, Ibercaja, 1995.
- SIMÓN PALMER, M. C., La Cocina de Palacio. 1561-1931, Madrid, Editorial Castalia, 1997.
- VINCI, L. da, Notas de cocina, Madrid, Ediciones Temas de Hoy, 1989.

Ismael Díaz