

Miguel Rubio Godoy

## Bacalao, alimento universal

Bacalao, baccalá, cod, morue, Kabeljau; en todos los idiomas europeos hay una palabra para nombrar este exquisito pescado. Quizá esto obedezca al hecho de que desde la antigüedad se le conoce ampliamente en el viejo mundo; y por dos motivos: era ya no lo es tanto abundante y fácil de pescar; y su carne, una vez tratada, es muy resistente a la descomposición a temperatura ambiente.

*Gadus morhua*, como lo conocen los científicos, es un pez que no representa un gran reto para el pescador aficionado, pues se atrapa sin mucha dificultad, y una vez en el anzuelo, no pelea demasiado por su vida. Es mucho más divertido atrapar un pez espada o un bonito, pues ellos sí que son un desafío; se retuercen durante horas y es una verdadera proeza izarlos a bordo de la embarcación. A la hora que la pesca llega a la cocina, también hay diferencias notables. El pez espada y el bonito poseen la carne roja y grasosa típica de los peces que habitan a media agua y necesitan ser poderosos nadadores. En cambio el bacalao tiene una carne tan blanca que casi deslumbra. Esta blancura es típica del músculo de un pez que no hace demasiado esfuerzo por mantenerse en el ambiente casi ingrátido del fondo del mar, y sólo se lanza como flecha para atrapar algo de comer que le pase enfrente; prácticamente lo que sea, desde bacalao chicos hasta una amplia selección de poliquetas que el ser humano avienta al mar, como vasos de poliuretano, llaves de lavabo y otras cosas que se han descubierto en las entrañas de este glotón marino.

El bacalao virtualmente no tiene grasa (0.3 por ciento) y fresco contiene más de 18 por ciento de proteína, lo cual es inusualmente alto incluso para los peces. Y una vez seco, cuando se evapora el agua que representaba casi 80 por ciento del peso inicial, el bacalao se convierte en una fuente de proteína concentrada cerca de 80 por ciento de proteína pura.

Precisamente esta composición química es la que le permite no descomponerse, pues con tan poca agua, ni los más intrépidos bichos los hongos y las bacterias pueden dar cuenta de él. Y menos aún si encima se curó el pescado con sal. Es interesante que esta manera de preservar el pescado se conozca desde la antigüedad, pues sigue el mismo principio que el empleado en la comida de los astronautas: la mayor cantidad posible de proteínas en el menor volumen posible de agua, de tal manera que sea fácil de transportar y proporcione una buena fuente de alimento.

Además de sabroso, también se le ha usado desde la antigüedad para las más diversas aplicaciones: el hígado es una muy apreciada fuente de vitaminas, con la piel curtida se pueden hacer bolsas y otros objetos, de la vejiga natatoria se prepara un agente para clarificar alimentos y un aditivo para pegamentos, y un largo etcétera. Y era una fuente confiable de recursos, pues parecía no acabarse. Luego se descubrió que una sola hembra de un metro de largo produce en un solo desove 3 millones de huevos. Alejandro Dumas como buen francés que era, aparte de *Los tres mosqueteros*, escribió un *Gran diccionario de la cocina*, en el que afirmaba que "si no hubiera accidentes que evitaran que los huevos eclosionaran y todos los alevines alcanzaran la madurez, en sólo 3 años se llenarían tanto los océanos que se podría caminar sobre los lomos de los bacalao" ... Esto bien demuestra el entusiasmo y la visión del mundo que heredamos del siglo antepasado, y que más vale ir cambiando para el presente. Efectivamente el bacalao produce 3 millones de huevos en cada puesta, pero si lo hace es precisamente porque muy pocos alcanzan la madurez. Lo que en el orden natural del mundo no hubiera impedido que el bacalao sobreviviera, pero lamentablemente se topó con otro animal todavía más ambicioso que él: el hombre.



*Es biomédico y actualmente cursa un doctorado en inmuno-parasitología de peces, en la Universidad de Bristol, en Inglaterra*

[M.Rubio-Godoy@bristol.ac.uk](mailto:M.Rubio-Godoy@bristol.ac.uk)

[INICIO](#)