

HISTORIA DEL “AJOBACALAO” EN VÉLEZ-MÁLAGA

Vélez-Málaga tiene una extensa gastronomía propia, entre cuyos platos destaca el ajobacalao, elaborado principalmente durante la época de Semana Santa. Era tradición antiguamente que durante el período de Cuaresma no se comiera carne, de ahí que se consumiera el bacalao en salazón, un alimento que era fácil de conservar y a la vez su precio estaba al alcance de la mayoría del pueblo. Dicho alimento es el ingrediente principal de tal exquisitez. Tradicionalmente es degustado como tentempié por los horquilleros de las diversas cofradías de la ciudad de Vélez-Málaga y como plato popular que todos los ciudadanos podemos también saborear en los distintos negocios de hostelería en dicha época.

En estas tierras de Vélez-Málaga llenas de olivos y diversas almazaras, donde se podía prensar el fruto del olivo, la aceituna verdial, que es la variedad de nuestra tierra, se sacaba el aceite u oro líquido que con tanto placer degustamos y deleitamos el paladar, otro alimento que es también utilizado como ingrediente para este manjar del que hablamos.

Por otro lado, para elaborar esta receta se usa pan, hecho en las diversas panaderías de la ciudad, ajo, pimentón y para la preparación de nuestro famoso ajobacalao no puede faltar un recipiente muy característico de la zona: un buen lebrillo de barro, los cuales eran fabricados por los alfareros de Vélez-Málaga, que antaño era una profesión muy habitual y ahora está casi extinguida. También se usaba una buena caña para poder labrar esta delicatesen. La verdad que todo era a fuerza de trabajo, pero el final era fructífero.

Hoy en día, todavía se sigue popularizando esta receta en casas, asociaciones, etc., donde reuniones de amigos con ilusión y alegría dan entrada a una época de gran arraigo y esplendor en nuestra tierra, como es la Cuaresma, donde cada uno aporta su granito de arena y da pie a que esto se siga convirtiendo en tradición.

MANUEL RUIZ RAMIREZ

“AJOBACALAO”

RECETA:

INGREDIENTES:

1kg. pan de miga
1/2kg. bacalao en salazón (lomos)
1/2l. aceite de oliva virgen extra
6 dientes de ajos
5 cucharadas soperas pimentón dulce
1 cucharada soperas pimentón dulce ahumado
2 cucharadas soperas de pimentón picante
2 guindillas picudas
1,5l. agua para cocer el bacalao

ELABORACIÓN DEL AJOBACALAO:

En primer lugar, hervir agua en una olla donde tendremos la cantidad de bacalao. Una vez haya dado el primer hervor, tirar la mitad de ese primer agua, llenar de nuevo hasta cubrir y volver a hervir añadiendo las guindillas. Una vez que las lascas del bacalao salgan, probaríamos el agua a ver qué tal está de salada y qué tal de pique, cuestión de gusto, para así poder corregirla de nuevo. Si es de nuestro agrado, se saca el bacalao, se desmenuza y se reserva para después.

Buscar un buen lebrillo de barro o un barreño de plástico donde tengamos soltura a la hora de labrar bien el ajobacalao y empezamos a rallar la miga del pan con ayuda de un rayador de teja hasta dejar el pan solo con la corteza, que con esta será con lo que nos comamos el resultado. Una vez rallado, se le añade al pan los ajos muy majados con la suficiente agua de haber cocido el bacalao para que la miga quede húmeda, a continuación los pimentones, se le da unas vueltas, y a partir de aquí se trataría de ir integrando el aceite poco a poco en la masa. En la primera vez que le integremos el aceite, le podemos añadir en ese momento el bacalao para que vaya desmenuzando e integrándose con todo, pero lo más importante es integrar bien el aceite para que al final éste no salga hacia arriba, que sería señal de la falta de labrado y la mala integración del aceite en la masa.

Este típico plato se recomienda dejarlo reposar al menos un día tras su elaboración puesto que tiene todos sus ingredientes y aditivos actuando y se tendrían que estabilizar. El ajobacalao se recomienda comerlo con la corteza sobrante, por la sencilla razón que son tal para cual, si se come con otro tipo de pan o similar, sería distinto, puesto que el pan donde antes el ajobacalao puede ser de mayor sabor del que se ha elaborado la masa, y no se llegaría a apreciar al límite el sabor original del mismo. Si se utiliza otro, que sea un pan de sabor suave y con firmeza. Como sugerencia se le podría añadir una gota de limón, solo una gota, bien en el plato o en el canapé, lo que le realzaría el sabor y se disfrutaría de otra forma, ni mejor ni peor, solo distinta.

FORMULA RÁPIDA:

- Rallar pan + ajos con agua cocción final + pimentones + remover + aceite + bacalao desmenuzado + remover + aceite poco a poco + remover.....víspera = ajobacalao.

MANUEL RUIZ RAMIREZ