

## LA VERDADERA BOUILLABAÏSSA O 'SOPA DE ORO' (MARSELLA) - SOPA DE PESCADO MEDITERRÁNEA, 'AL ESTILO DE MARÍA LUISA'

### DEDICATORIA

*A la memoria de Apollon Caillat (1857-1942) se ocupó del servicio personal de la reina Victoria de Inglaterra durante sus estancias en Aix hasta su jubilación, que fue el chef de la cocina del 'Grand Hôtel du Louvre et de la Paix' de Marsella.*

### UN RECUERDO DEL VIEJO 'GRAND HÔTEL DU LOUVRE ET DE LA PAIX'

El 'Grand Hôtel du Louvre et de la Paix', por desgracia ya desaparecido, es de las más bellas realizaciones de la 'Época del Segundo Imperio', hoy ocupadas por la cadena 'C&A'. La fachada ofrece a los visitantes una entrada monumental, que queda encuadrada por cuatro opulentas cariátides que representan a los cuatro continentes: *Europa, Asia, América y África.*

Este hotel estaba clasificado entre los hoteles de primera clase, y tenía 250 habitaciones, 20 salones y 2 restaurantes. Funcionó hasta el año 1941, fecha en la que será requisado y comprado por la *Marina Nacional*, y después por la *Kriegsmarine* ('Marina de Guerra') que es la designación usada para la *Armada de Alemania*, entre 1935 y 1945, sustituyendo al tradicional nombre de *Reichsmarine* ('Marina Imperial'). Después de la guerra, y hasta el año 1977, la *Marina Francesa* vuelve a instala sus despachos, conservando el estilo elegante de la época.

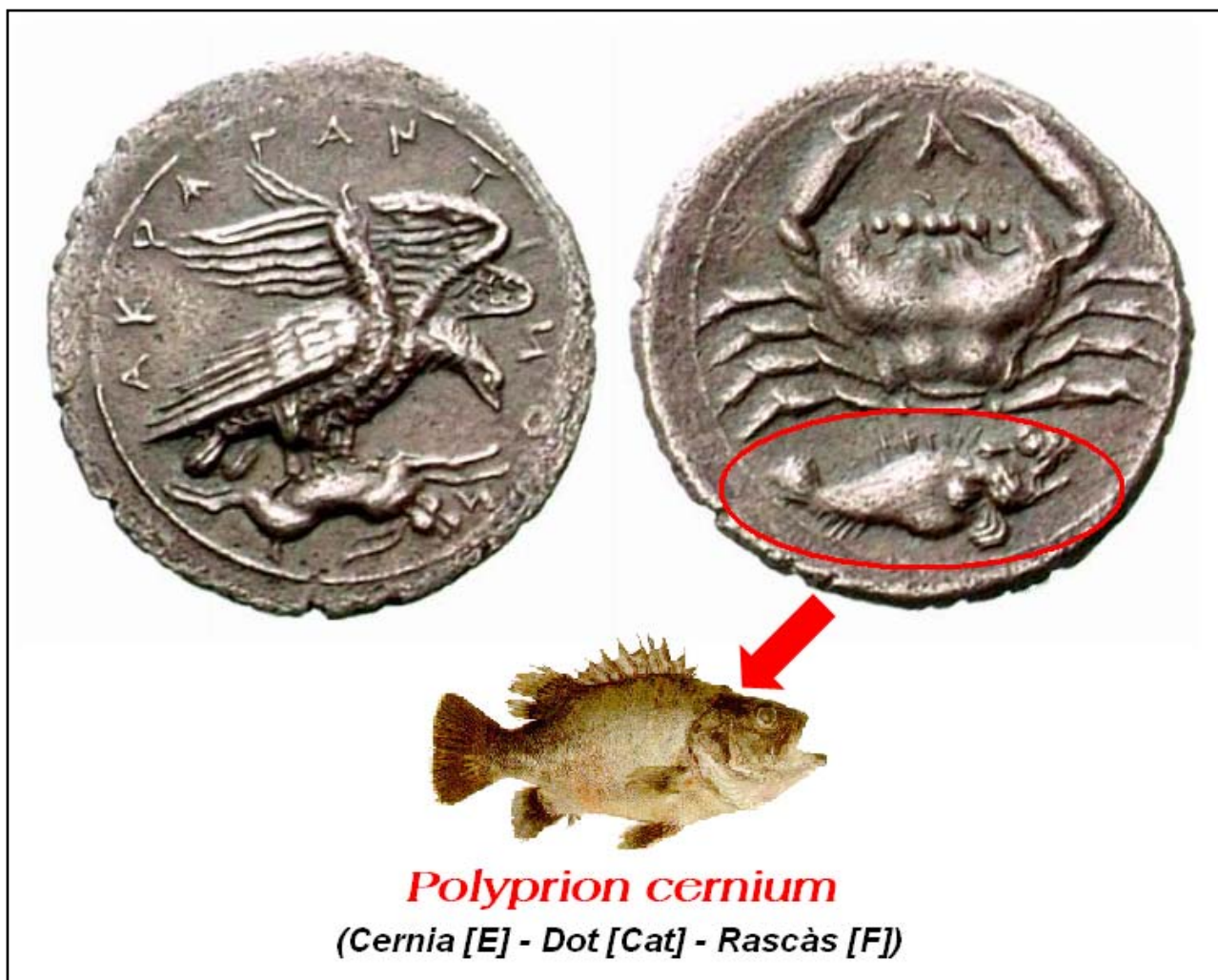
En el año 1980, tras tres años de abandono y de degradaciones, se vende el edificio. Los arquitectos no conservarán más que las fachadas, la escalera y dos salones que fueron declarados como *Monumento Histórico Artístico*. En el año 1984, la tienda C&A abrió sus puertas. En el interior, a la izquierda, puede verse todavía la escalera, y al fondo de la tienda unas falsas puertas disimulan esos dos magníficos salones, testigos de la época fastuosa del 'Grand Hôtel du Louvre et de la Paix'. Es en ese hotel en donde, en el año 1896, tuvo lugar la primera representación cinematográfica de los *Hermanos Lumière* en Marsella: 'Entrada en la Estación de La Ciotat'.



### INTRODUCCIÓN

Los expertos en gastronomía afirman que no es posible hacer una verdadera 'bouillabaisse' sin la textura y el sabor distintivos del pescado 'rascàs' (o chernia), que sólo se encuentra en el viejo

Mediterráneo. En efecto, en la vieja Sicilia, en la ciudad de Agrigento (Italia), hay una moneda singular. Se trata de una pieza de plata de 0,70 g, alrededor de los años 413-406 aC, que representa el codiciado pez: un 'Polyprion cernium' (E. Rizzo, 'Monete greche della Sicilia, 1, Roma, 1947), que ya sabían los lugareños la carne magnífica y sabrosa de este pescado. En el anverso de la pieza, se ve a una liebre muerta y dos águilas, con las alas separadas, con intención de comérselas.



El aspecto es pardo grisáceo con reflejos vinosos o lilas. La carne es blanca, un poco oscura. Aletas impares generalmente orladas de blanco. Cabeza maciza, con el perfil superior ligeramente cóncavo, erizado de asperezas, espinas y canales que se vuelven romos con la edad. Un ejemplar adulto puede pesar sobre los 75 kg.

Viven en fondos rocosos y arenosos, sobre los 40 m hasta los 400 m de profundidad, pero sus preferencias se sitúan entre los 100 y 200 metros. Los adultos son solitarios, mientras que los jóvenes son gregarios y de comportamiento mimético; ya que viven en los borde de los objetos flotantes y se desplazan con ellos.

Son carnívoros y se alimentan vorazmente de peces, crustáceos y cefalópodos. La reproducción tiene lugar a finales de primavera y al verano. Se encuentra a toda la Mediterráneo (excepto la parte norte del Adriático y del Mar Negro) y a las dos orillas del Atlántico. Su captura forma parte de un subproducto de la pesca semi industrial o deportiva. Los adultos se pescan con palangres o redes de arrastre, pero sólo ocasionalmente. La talla mínima legal de captura es de 45 cm.

(Nota del traductor: en 'La Boquería' hay una pescadería -'Peixos Laura' (Jaume Ripoll Montoliu), teléfono 93 301 56 88- que tiene varias clases de pescados de playa de calidad. En tres o cuatro días, tienes el pescado pedido; esta vez, 'chernia' o 'rascàs'...)

En fin, se puede usar cualquier pescado blanco graso. La sopa se disfruta mejor sí se sirve el

pescado y el caldo por separado. En lugares alejados del Mediterráneo (París, por ejemplo) se puede suplir por mejillones (*detalle de la figura, de mi Luisa*).

## MANJAR COSTERO

Como su nombre lo indica, la 'bouillabaissa' es una sopa que se cocina para reducir o espesar su caldo. Esta receta se basa en la misma combinación de pescado y mariscos, verduras y hierbas que los pescadores han estado usando durante siglos en las costas del Mediterráneo; por supuesto, de la ciudad de Marsella. En el pasado, el producto de la pesca que no podía llegar pronto al mercado, encontraba su destino en las grandes ollas sobre fuegos hechos en la playa, donde el aroma fresco del mar se mezclaba con el sabor del pimientos rojos morrones (*Capsicum annum*, variedad 'Margarita' o 'Fesos'...), el tomate de pera (pero que sea un *Lycopersicon esculentum* Mill x híbrido 'Olivade', de procedencia canaria), los ajos violetas de Las Pedroñeras (Cuenca), el aceite de oliva 'arbequino', de 'Aceite Genil' (Sevilla, Andalucía), de acidez máxima 0,4º, el hinojo, el 'Pernod' (pero que sea 'Ricard' frances), el azafrán (*Crocus sativus* L., de Cañamares, Cuenca),... ¡Ah!...

## INGREDIENTES

(Para 8 comensales)

- 2 kg de rascazo o chernia (en Arenys de Mar: rascàs; en Rosas: dot de fons; Vilanova y la Geltrú: dot,...): *Polyprion americanus*. Es un pescado blanco graso
- 1 kg de escorpina (*Scorpaena porcus*)
- 1 kg de congrío (*Conger coger*)
- 750 g de gallina de mar
- 1 mero (*Epinephelus caninus*)
- 750 g de mejillones (de roca)
- 1 langosta (roja)
- 750 g de cangrejos de mar

(Nota del traductor: También sirven salmonetes, cabracho, pez de San Pedro, víbora, verrugato, trillas, barbeta, rape,...)

- Un poco de aceite de oliva
- Algunas hebras de azafrán
- Algunas hojas de albahaca
- Pimienta negra (*molida en el momento: es muy importante*)
- 2 litros de caldo de pescado (ya sabes como hacerlo)...
- Perejil bien picado, para decorar

(Nota del traductor: Se sirve con unas rodajitas de pan de centeno –o integral- frotadas con ajos –ajos violetas- crudos, rociadas con aceite de oliva arbequino y ligeramente al horno... ¡Ah!...)

## PARA MARINAR

- 1 puerro
- 1 tallo de apio
- 1 bulbo de hinojo
- 1 cebolla bien picada
- 2 dientes de ajo aplastados (con la piel...)
- 200 g de tomates 'concassées'
- Un 'bouquet garni'

(Nota del traductor: Es un atado de hierbas aromáticas, como hojas de laurel, perejil, romero, tomillo,... algunas veces envueltas en hojas de puerro y atadas con un hilo. Siempre se retira al final de la cocción)

- 300 g de patatas (sí puede ser de la variedad de 'Charlotte', francesa -yo voy,

expresamente, a Perpiñán, para paladear esta extraordinaria patata- aunque también se dejan comen una 'Nicola'... o la patata de Galicia: una patata de 'Mondoñedo', de 'Betanzos' o de 'Mariñas'..., etc...) cortadas en rodajas finas

- 250 ml de vino blanco (seco)

(Nota del traductor: Contra receta, prefiero un vino blanco afrutado, con mucho cuerpo, de la Alsacia. Por ejemplo, un 'Waltraud' -unas uvas de Riesling puro: amarillo pajizo y verdoso- o un 'Dirmsteiner Schwarzerde', del río Mosela, un vino de Gewürztraminer alemán con mucho graduación...)

- 2 ó 3 cucharadas (colmadas) de 'Pernod'

### PARA LA 'ROUILLE'

- 1 pimiento 'rojo morrón' pequeño
- 1 patata (igual que de variedad de 'Charlotte', francesa...), al horno
- 1 yema
- 1 cucharada de puré de tomate (sí puede ser de 'tomates de pera': ¡Exquisitos!...)
- 200 ml de aceite de oliva (sí puede ser de la clase 'arbequino'...)
- Sal
- Pimienta negra (molida en el momento: es muy importante)

### PREPARACIÓN

1. Hacer filetes con el pescado (excepto el congrio), guardando las cabezas y las espinas. Retirar y desechar los ojos y las branquias. Cortar los filetes de pescado y el congrio en trozos grandes. Puede quitarse la piel, si se desea.
2. Hacer el marinado: cortar el puerro, el apio y el hinojo en juliana. Mezclar con el resto de los ingredientes para la marinada. Agregar los trozos de pescado. Tapar y dejar toda la noche.
3. Hacer la 'rouille'
4. Calentar un poco de aceite en una olla grande y agregar las cabezas y las espinas de pescado guardados, el azafrán, la albahaca. y un poco de pimienta. Incorporar el caldo. Dejar hervir (bajar el fuego: ¡es muy importante!) y cocinar durante 20 minutos. Colar el caldo de pescado (exprimirlos moderadamente) y volver a colocarlo en la olla.
5. Agregar el pescado y todos los ingredientes marinados. Poner a hervir y luego cocinar a fuego lento unos 20 minutos.
6. Poner el pescado, las verduras en juliana y las patatas en una sopera; mantener caliente. Colar el caldo en una olla limpia y volver a calentar.
7. Incorporar batiendo la mitad de la 'rouille' para espesarlo. Verter el caldo espesado en la sopera encima del pescado y las verduras. Decorar con perejil y servir con 'croûtes' y el resto de la 'rouille'.

### COMO HACER LA 'ROUILLE'

La 'rouille' es una salsa espesa de la Provenza, en el Sur de Francia: su nombre significa 'óxido', y se refiere a su color. Sirve tanto para espesar sopas como para extenderse sobre croûtes o rebanadas de pan francés (en realidad, pan de centeno o pan integral). Aquí, la 'rouille' se hace con una licuadora, pero puede hacerse a mano con un mortero. Así, consiste en:

1. Tostar los pimientos morrones en una rejilla ó ('grille') caliente hasta que se oscurezcan un poco. Pelarlos, partirlas a rodajas y retirar las semillas (¡muy importante!)...
2. Con una cuchara, separarla la pulpa de la patata (patata de Galicia). Hacer un puré con el pimiento, las patatas, la yema de huevo y el puré de tomate.



3. Con la máquina todavía en funcionamiento, agregar, poco a poco, el aceite. Condimentar la 'rouille' y dejar a un costado.

### PLATILLO



**Sopa de Pescado Mediterránea**  
*(La véritable 'Bouillabaisse')*