2010/40 dschungel

https://jungle.world/artikel/2010/40/da-muss-noch-wasser-bei-die-fische

Da muss noch Wasser bei die Fische

<none>

Bacalhau. Es ist eine seltsame Sitte, einen Fisch erst zu trocknen und zu salzen, um ihn später einzuweichen. Warum legt man ihn nicht gleich auf den Grill oder in den Kochtopf? Es handelt sich um eine Tradition. Die Griechen harzen noch immer Wein, um ihn zu konservieren, obwohl das längst nicht mehr nötig ist. Die Portugiesen, die mittlerweile zumeist einen Kühlschrank besitzen, halten den Weltrekord im Verzehr von Stockfisch, der hier Bacalhau genannt wird. Man isst ihn sogar als Dessert. Über den Retsina wie über den Bacalhau gibt es geteilte Meinungen. Was den Bacalhau betrifft, wird die etwas umständliche Zubereitung dadurch gerechtfertigt, dass er besonders zart ist. Weniger traditionell ist heutzutage der Erwerb. Um das portugiesische Nationalgericht genießen zu können, geht man in einen französischen Supermarkt und kauft Fisch, der vor Norwegen gefangen wurde. Der fast einen halben Meter lange, platte und im Rohzustand nicht allzu wohlriechende Fisch wird für den Unkundigen auch gleich fachgerecht zurechtgesägt. JS

© Jungle World Verlags GmbH